



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search
<http://ageconsearch.umn.edu>
aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

FACTORES SOCIOECONÓMICOS Y CULTURALES QUE DETERMINAN EL CONSUMO DE CARNE DE BOVINO EN CIUDAD JUÁREZ, CHIHUAHUA

Juan Javier Núñez-López¹, Juan Ángel Ortega-Gutierrez², Manuel Soto-Zapata³,
María de Lourdes Rodríguez-Aguilar³, José Eduardo Magaña Magaña³ y
Lorena Patricia Licón Trillo³.

Socioeconomic and cultural factors that determine the meat consumption of bovine in Juarez's city, Chihuahua

ABSTRACT

A questionnaire was applied in Juárez city, Chihuahua; in order to evaluate the socioeconomic factors related to the consumption of bovine meat. It is a border city, located in the Northern border of Mexico, is contiguous with the city of the Paso, Texas, USA. 1,505 questionnaires to buyers from ten stores owned by a national chain of supermarkets randomly selected were applied to obtain the data. The measured variables were: type of meat, the cuts, the amount of consumption, place of purchase and reason of consumption, and indicators of quality related to the income, the structure and size of the family, level of study of the parents.

The information was analyzed with the exact test of Fisher, in statistical package SPSS. The results showed that 85.4% of the families consume single bovine meat or in combination with another type of meat. Of this percentage, 41.7% combines it chicken meat, 27.9% with poultry and fish, 12.6% only consumes bovine meat and 16.7% consumes combined bovine meats, chicken, pig and/or fish. The consumption of fish meat represents 36.4% of the consumption of meats this reflects the effect of immigrations to this border. The 90.9% of the families lives in sectors classified like Popular and Economic, the 9.1%, belongs to the Average stratum. Considering the entire stratum, 57.3% consume bovine meat combined with chicken meat and fish, the 42.7% rest combines the consumption of bovine meats, chicken, pig and fish.

There is a dependency between the income and the type of meat that is consumed ($P < 0.001$), the 54.0% of the families perceive between \$4.5 to \$9.0 thousands pesos monthly 27.1% of the families has an income between \$10.5 and more than the \$15.0 and 18.9% has an income of less than \$3.0 thousands pesos and in this layer is where the combined consumption of bovine meat, chicken and fish predominates. The purchase of bovine meat is related to Familiar Tradition, the Readiness to cook and Price (46.3, 42.7 and 28.9%), there is a strong resemblance with reasons found in the four cities that were surveyed, so much in the rural cities as in the State Capital. The color and the consistency are strongly considered to evaluate the quality of the bovine meat; this also is similar to the criteria selected in the other cities. The purchase predominates of cut popular: like Ground special, Milanese, the seven Cutlet of and Pulp Ball; and in there is smaller amount of purchase of select cuts: Sirloin and T-bone. The purchases of select and popular cuts of bovine meat are realized in supermarkets in 83.9%.

¹Profesor de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales, Universidad Autónoma de Chihuahua. km 2.5 Carretera Delicias Rosales. Delicias, Chih., México, 33000. Tel. (639) 472-1967/472-2726. xnunez@uach.mx

²Profesor de la Facultad de Zootecnia y Ecología, Universidad Autónoma de Chihuahua. Periférico Francisco R. Almada, Km 1 de la Carretera Chihuahua-Cuahtémoc. Chihuahua, Chih., México, 31031. Tel. (614) 434-0303

³Profesores de la Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales de la Universidad Autónoma de Chihuahua

The consumed amount of meat of bovine by week is interrelated with the size of the family ($P < 0.001$). 36.7% consume between 1 and 2 kg of beef by week, 34.4% consume more than 2kg and 28.9% consume 1 kg or less as large, 79.5% of the families have of 2 to 5 members. .82.1% of the times is the mother who decides the type of meat to buy, existing dependency between the level of studies of the mother and the amount consumed of bovine meat in a weekly basis. 59.9% of the mothers have elementary and high school equivalent studies, 40.2% have superior education (University) or medium superior levels of study (Junior college). This information can be used by the producers bovine meat that must know the market and be able to adjust their productive processes to the demands of the consumers to have greater participation in the benefits generated by the commercialization; developing alliances with the supermarket chains.

Key words: Bovine of meat, quality, consumption, habits, segments, market.

RESUMEN

Se aplicó una encuesta en ciudad Juárez, Chihuahua; para evaluar los factores socioeconómicos relacionados con el consumo de carne de bovino. Es una ciudad fronteriza, ubicada está ubicada en la frontera norte de México, colinda con la ciudad de El Paso, Texas, USA. Se aplicaron 1505 cuestionarios a los compradores en diez tiendas pertenecientes a una cadena de supermercados seleccionados en forma aleatoria. Se utilizó un cuestionario para obtener la información. Las variables medidas fueron: tipo de carne, estrato, cantidad de consumo, tipo de cortes, lugar de compra y razón de consumo, indicadores de calidad, ingreso, tamaño de la familia, nivel de estudio de la madre. La información se analizó con la prueba exacta de Fisher, en el paquete estadístico SPSS. Los resultados mostraron que un 85.4% de las familias consumen carne de bovino sola o en combinación con otro tipo de carnes. De ellos, un 41.7% la consume combinada con carne de pollo, un 27.9% junto con carne de pollo y pescado, el 12.6% consume solo carne de bovino y un 16.7% consume carnes combinadas de bovino, pollo, cerdo y pescado.

El consumo de carne de pescado representa un 36.4% del consumo de carnes, que refleja el efecto de las inmigraciones a esta frontera. El 90.9% de las familias viven en sectores clasificados como Popular y Económico, el 9.1% restante, pertenece al estrato Medio. Considerando todos los estratos, un 57.3% consume carne de bovino combinada con carne de pollo y pescado, el 42.7% restante combina el consumo de carnes de bovino, pollo, cerdo y pescado.

Existe dependencia entre el ingreso y el tipo de carne que se consume ($P < 0.001$), un 54.0% de las familias perciben entre \$4.5 y \$9.0 miles de pesos al mes, un 27.1% de las familias perciben ingresos entre \$10.5 y más de \$15.0 y el 18.9% menores a \$3.0 miles de pesos y es donde predomina el consumo combinado de carne de bovino, pollo y pescado. La compra de carne de bovino se relaciona con la Tradición Familiar, la Facilidad de Preparación y el Precio (46.3, 42.7 y 28.9%), semejante a las razones encontradas tanto en las ciudades rurales como en la capital del estado. El color y la consistencia son considerados para evaluar la calidad de la carne de bovino. Predomina la compra de cortes populares: Molido especial, Milanese, Chuleta del siete y Pulpa Bola; y en menor cantidad la compra de cortes especiales: Sirloin y Tbone. Las compras de cortes finos y cortes populares de carne de bovino son realizadas en supermercados en un 83.9%.

Hay una interrelación entre la cantidad consumida de carne de bovino a la semana y el tamaño de familia ($P < 0.001$). Un 36.7% consume entre 1 y 2 kg a la semana de carne de bovino, un 34.4% más de 2 kg y 28.9% consume menos de 1 kg, del tamaño de familia, un 79.5% tiene de 2 a 5 miembros. La madre en el 82.1% de las veces decide el tipo de carne a comprar, existiendo dependencia entre el nivel de estudios de la madre y la cantidad consumida a la semana de carne de bovino. Un 59.9% de las madres tiene estudios de primaria y secundaria, un 40.2% tienen estudios de nivel medio superior y superior. Esta información puede ser útil para las organizaciones de productores de carne de bovino, las que deben conocer el mercado para poder alinear sus procesos productivos con las demandas de los consumidores y de esta forma tener mayor participación del beneficio generado por la comercialización; mediante alianzas estratégicas con las cadenas de supermercados.

Palabras clave: Bovinos de carne, calidad, consumo, hábitos, segmentos, mercado frontera.

INTRODUCCIÓN

El mercado de la carne de bovino depende de las necesidades y demandas del consumidor, cuyo comportamiento está determinado por factores sociales, demográficos, económicos y culturales. La Ciudad de Juárez, Chihuahua, está ubicada en la frontera norte de México, colinda con la ciudad de El Paso, Tex, USA, a 350 km de la ciudad de Chihuahua capital. Tiene una población de 1'313,338 que representa el 40.5% de la población del estado (INEGI, 2005). Las ciudades fronterizas son una amalgama multicultural, su crecimiento está ligado a la inmigración de la población rural procedentes de otras entidades la cual pretende llegar a los Estados Unidos en busca de trabajo; aunque una gran parte de ella opta por quedarse en la ciudad al no lograr su propósito. Del total de inmigrantes al estado, el 65% se asientan en el municipio de Juárez. (INEGI, 2007). La Población Económicamente Activa que vive en ciudad Juárez, un 0.6% labora en el sector primario, un 53.1% en el secundario y en el terciario un 42.5% INEGI, 2000). Así, en ciudad Juárez convergen poblaciones con diversas culturas, cuyas costumbres y tradiciones diversifican su mosaico cultural, haciendo de ésta una ciudad cosmopolita.

Los cambios en los patrones culturales derivado del menor nivel educativo e ingreso de los migrantes han modificado el tejido social de ciudad Juárez generando cinturones de miseria, inseguridad y desintegración familiar; esta ha modificado los patrones de alimentación, entre ellos el consumo de carne que pudiera reflejarse en un menor consumo de carne de bovino, pero se desconoce como es éste consumo así como los factores que lo afectan en cuanto a cantidad, tipo de corte, frecuencia de consumo y lugar de compra. Kootler (2004) menciona la influencia de factores sociales, culturales, personales y psicológicos en el comportamiento de compra de los consumidores. En ciudad Juárez estos factores son influidos por los lugares de origen de su población. Existen sectores identificados en la ciudad habitados por inmigrantes de Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Chiapas, Zacatecas entre los principales. Por otro lado, la población originaria de ciudad Juárez, con un mayor nivel de vida, realiza sus compras por tradición en la ciudad del Paso, Tex donde se incluye la compra de carne de bovino principalmente de cortes finos.

Conocer el comportamiento de compra del consumidor de carne de bovino es necesario para establecer estrategias de mercado; sin embargo, no hay información al respecto. Neely et al. (1995) mencionan que la clasificación de la carne no está siempre relacionada con las preferencias de los consumidores. González, (2004) señala que el consumo de carne de bovino en su forma casi intacta, como un filete, se da si ésta tiene considera calidad, es decir, debe de ser atractiva tanto cruda como cocinada y en este último estado debe ser apetecible, nutritiva, saludable y palatable (blanda y jugosa).

Así, el estudio de los factores como el ingreso, la estructura y tamaño de la familia, nivel de estudio de los padres, y su efecto sobre el tipo de carne que consumen, tipo de corte de carne de bovino, la cantidad, el lugar de compra, la frecuencia de compra, razón de consumo, y los indicadores de calidad permitirá conocer el perfil del mercado de carne de bovino. Esto podría dar la pauta para que los productores de carne de bovino en el estado integren y adapten sus procesos de producción y comercialización para que sean más competitivos.

METODOLOGÍA

Población

Se describe como es el consumo de carne de bovino de las familias de la ciudad de Juárez, Chihuahua donde se concentra el 39.9% de la población total del estado. Ciudad Juárez está ubicada en la frontera norte de México, colinda con la ciudad de El Paso, Tex USA, a 350 km de la ciudad de Chihuahua. Ciudad Juárez es un centro de atracción de migrantes, alrededor del 65% de los migrantes que no logran pasar a Unión Americana se asientan en ciudad Juárez haciendo de esta una ciudad cosmopolita e incidiendo en los patrones culturales de esta. El estudio se llevo a cabo durante los meses de septiembre y octubre de 2007.

Muestreo

El tamaño de muestra se calculo considerando el total de la población en el estado de Chihuahua de acuerdo al XII Censo General de Población y vivienda 2000. Se utilizo un muestreo estratificado múltiple, con un error relativo del 5%, una confiabilidad del 95%, dando un total de 3000 encuestas para todo el estado. A ciudad Juárez le correspondieron 1505 encuestas.

Dada la inseguridad prevaleciente en ciudad Juárez y que los sectores y colonias donde se ubican los hogares seleccionados aleatoriamente, sobre todo los correspondientes a los estratos Popular y Económico están ubicados en sectores con altos índices de inseguridad; fue necesario buscar una alternativa para la recolección de la información; siendo esta la aplicación de los cuestionarios directamente a los consumidores a la salida de los centros comerciales que por el número de sucursales y localización abarcaran todos los estratos.

Fueron seleccionadas 10 tiendas, que por su ubicación cubrían los estratos de interés En el Cuadro 1 se muestra la relación de tiendas seleccionadas. En el Cuadro 2 se presenta la relación de estratos y el número de cuestionarios aplicados a cada uno. Para identificar el estrato al que pertenecía cada entrevistado, se relaciono la colonia y el sector donde sus hogares se ubicaban con el listado de colonias por estrato previamente identificados. De acuerdo a la clasificación de los consumidores, los consumidores del estrato Bueno no son compradores habituales de esta cadena de tiendas.

CUADRO 1. RELACIÓN DE SUPERMERCADOS Y ESTRATOS RELACIONADOS

Tienda	Colonia	Numero de Encuestas
López Mateos	Partido Iglesias	150
San Lorenzo	San Lorenzo	150
Henequén	Las Dunas	150
Plaza Juárez	El Márquez	155
Porvenir	Río Grande	150
Zaragoza	Nuevo Hipódromo	150
Iglesias	Benito Juárez	150
Las Torres	Las Torres	150
Libramiento	Zaragoza	150
La cuesta	La Cuesta	150
Total		1505

CUADRO 2 ENCUESTAS APLICADAS POR ESTRATO.

Estrato	Encuestas planeadas por estrato	Encuestas aplicadas	Porcentaje de encuestas aplicadas
Popular	868	723	48
Económico	492	643	42.7
Medio	296	139	9.2
Bueno	84	0	0
Total	1740	1505	100

Para el levantamiento de la información se capacitaron cuatro entrevistadores; mediante un gafete se identificaron como alumnos de la Universidad Autónoma de Chihuahua. En las tiendas seleccionadas, se ubicaron a la salida de la línea de cajas, para seleccionar a las unidades de muestreo (compradores de las tiendas), fueron seleccionadas personas adultas, hombres y mujeres; a quienes se explicó el motivo de la encuesta así como los objetivos del estudio, en promedio se tardaron 10 minutos para contestarla; las encuestas fueron aplicada entre las 10 y 14 horas y 16 y 20 horas, entre semana y fines de semana.

Datos

El instrumento se integró de 13 preguntas de respuesta cerrada. Estructuralmente la encuesta contiene tres partes: **(1)** Información de Identificación; para registrar la edad, el género y la ubicación; **(2)** Información Básica; para registrar si consumen carne, quien decide la carne a comprar (con 3 opciones de respuesta pudiendo seleccionar más de una), el tipo de carne que consumen (con cinco alternativas de respuesta, pudiendo seleccionar más de una), la cantidad que compran semanalmente de carne de bovino, pollo y cerdo (3 opciones de cantidad en kg), las razones de compra de carne de carne de bovino, pollo y cerdo (con siete posibles respuestas, de las cuales deberían seleccionar tres en forma priorizada), el tipo de cortes de carne de bovino que prefieren (con 21 posibles respuestas de las cuales deberían seleccionar 6 en forma priorizada), el lugar de consumo de carne de bovino (con cinco opciones pudiendo seleccionar más de una), el lugar de compra de carne de bovino (con 4 opciones), características de calidad que buscan en la carne de bovino (con seis opciones a priorizar); **(3)** Información de Clasificación; para registrar el tamaño y la estructura familiar, el nivel de escolaridad de los padres e hijos, y el nivel de ingreso (con seis opciones de ingreso mensual).

Análisis Estadístico

Una vez levantadas las encuestas en cada ciudad, se capturaron y analizaron utilizando el paquete estadístico SPSS versión 12. Se analizaron en cada ciudad cinco aspectos: tipo y cantidad de carne consumida, razón de consumo, percepción de la calidad, nivel de ingreso, tamaño de familiar. En tipo se consideró la especie y el corte de carne de bovino. Para la cantidad se observó los kilogramos de consumo semanal por especie. En la razón de consumo se observaron factores culturales (Facilidad de preparación y tradición familiar), económicos (precio), de mercado (empaquete y presentación), y de salud (características nutritivas y contenido de grasa y colesterol). Para la percepción de calidad se evaluaron las variables de color, consistencia, jugosidad, olor, marmoleo y empaque. En el ingreso se considero el ingreso familiar mensual en miles de pesos. La relación de las variables de clasificación (tamaño de familiar y el nivel de ingreso) y consumo de carne de bovino fue analizado mediante la prueba exacta de Fisher.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El consumo de carne fresca se muestra en la Grafico 1. En el 85.4% de los hogares se consume carne de bovino, sola o en combinación con otras carnes. De estas, un 41.7% de las familias consume carne de bovino combinada con pollo, un 27.9% la combina con carne de pollo y pescado, el 12.6% consume solo carne de bovino, el 16.7% consume carnes combinadas de bovino, pollo, cerdo y/o pescado. El 7.4% de las familias consume solo carne de pollo. Una característica del consumo de carne fresca en ciudad Juárez, que está relacionada con la migración de familias proveniente del sur del país, es el consumo de pescado, el 36.4% de las familias lo consumen combinado con la carne de bovino y pollo o ambas; quienes dentro de sus patrones de alimentación el consumo de carne de pescado forma parte.

En el Cuadro 3 Se muestra el porcentaje de las familias de acuerdo a la cantidad comprada semanalmente de carne de bovino, de pollo y de cerdo. Un 85.4% consume carne de bovino, de ellas, el 71.2% consume entre 1 y más de 2 kg a la semana y el 28.8% menos de 1 kg. La carne de pollo es consumida por el 84.9% de las familias, de ellas el 91.0% consume entre 1 y más de 2 kg de carne de pollo a la semanas, un 9.0% menos de 1 kg. La carne de cerdo solo la consume un 18.3%, de ellos un 59.6% consume entre 1 y más de 2 kg a la semana y el 40.4% menos de 1 kg. Al comparar el porcentaje de familias que consumen entre 1 y más de 2 kg a la semana de carne, un 91.0% de las familias compra carne de pollo y un 71.2% compra carne bovino, Confirmando los porcentajes reportados por la SAGARPA-DGG (2002) que señalan que a partir del 2001 la carne de ave ha superado el consumo de carne de bovino a nivel nacional. En el Cuadro 4 se muestra la estructura porcentual de consumo de carne fresca por estrato. De los consumidores un 48.2% son del estrato Popular, un 42.7% de estrato Económico y un 9.1% del estrato Medio. De los tipos de carne que se consume considerando a las familias de todos los estratos un 34.3% consume carne de bovino combinada con carne de pollo, un 23.0% carne de bovino combinada con pollo y pescado, un 9.9% solo carne de bovino y el 32.8% restante consume carnes de bovino, pollo, cerdo y pescado y sus combinaciones.

Con relación al tipo de carne que se consume y quien toma la decisión. Un 82.1% de las veces la madre decide, un 7.5% de las veces es el padre quien decide y el 9.3% de las veces es la madre y el padre en forma conjunta y los hijos en un 1.1% de las ocasiones. Independientemente de quien decida, un 34.4% de las veces consumen carne de bovino combinada con pollo, un 23.0% carne de bovino combinada con pollo y pescado, el 9.9% consume solo carne de bovino y un 32.7% consume carne de bovino, pollo, cerdo y pescado y/o sus combinaciones.

La carne de bovino es importante en la dieta de la población de ciudad Juárez, y a diferencia de otros centros poblacionales, el consumo de carne de pescado es significativo, y se relaciona con las familias provenientes del sur del país. También, la cantidad consumida de carne de pollo supera la cantidad correspondiente a la carne de bovino. Las familias de todos los estratos consumen en mayor proporción la carne de bovino combinada con carne de pollo al igual que en el resto del estado. Otra similitud encontrada con las familias de otras ciudades, es el hecho de que la madre es la que decide el tipo y cantidad de carne que se consume en la familia.

En la Figura 1 se muestra la asociación entre el tipo de carne y el nivel de ingreso familiar. El 92.8% de la varianza fue explicada por las dos dimensiones. El ingresos entre \$4.5 a \$6.0 miles de pesos se asocio al consumo de carne de bovino, carne de bovino combinada con pollo y carne de bovino combinada con cerdo y pescado. Los ingresos entre \$7.5 y \$9.0 se asocio con el consumo de carne de bovino combinada con pollo y pescado, carne de bovino combinada con cerdo y carne de pescado. Los ingresos entre menos de \$1.5 y más de \$15.0 se asocio con el consumo de pollo combinado con pescado. Los ingresos de \$1.5 a \$3.0 fueron asociados al consumo de carne de cerdo y carne de pollo.

En el Cuadro 5 se muestran las razones que motivan la compra de carne de bovino y de pollo por las familias que viven en ciudad Juárez. La compra de carne de bovino se relaciona con la Tradición Familiar, la Facilidad de Preparación y el Precio (46.3, 42.7 y 28.9%) respectivamente, estos factores son compartidos por las familias de ciudades rurales y la capital del estado. Las razones que motivan la compra de carne de pollo son: por sus características Nutritivas, su bajo contenido de Grasa y Colesterol y la Facilidad de Preparación (53.4, 49.2 y 24.6%) respectivamente. Así, las razones que se relacionan con el consumo de carne de bovino y carne de pollo por las familias de ciudad Juárez, son diferentes, el consumo de la carne de bovino se relaciona a factores culturales y económicos, mientras el consumo de la carne de pollo se relaciona con factores nutricionales y de salud.

En el Grafico 2 se muestra el tipo de corte de carne de bovino que es consumido por las familias de ciudad Juárez. En general, hay mayor porcentaje de familias que demandan cortes no especializados: Chuleta del siete, Molida Especial, Milanesa, Chuleta del siete y Pulpa bola (43.0, 41.0 41.0 y 29.0%) respectivamente; Siendo estos porcentajes menores a los encontrados en las ciudades de Chihuahua, Cuauhtémoc y Delicias. El consumo de cortes especializados de carne de bovino es menor al observado en la ciudad de Chihuahua y similar al observado en las ciudades de Cuauhtémoc y Delicias. De estos cortes, el Sirloin, el Tbone y la Arrachera, concentraron al mayor porcentaje de familias que los demandan (11.0, 8.0, 6.0 y 4.0%) respectivamente. En ciudad Juárez, la demanda de cortes populares de carne de bovino, puede constituirse como una oportunidad para las organizaciones regionales de productores de carne de bovino, para integrar su producción al mercado para este tipo de cortes. El 73.2% de las familias juarenses que consume cortes especiales lo hace en su casa. El consumo de cortes especiales se da en las familias que viven en sectores clasificados dentro de los estratos Popular (59.8%). Por otro lado, las familias que no realizan sus compras en esta cadena de supermercados, y cuyo poder adquisitivo es mayor acostumbran realizar sus compras en la ciudad del Paso Tx.

La evaluación de la calidad de la carne de bovino se muestra en el Cuadro 6. En primer lugar el 48.2% se fija en el Color, en seguida 26.1% se fija en la Consistencia y en tercer lugar un 30.4% aprecia la jugosidad. El Marmoleo y el Empaque son consideradas antepenúltimo y último lugar. Las primeras tres características señaladas por las familias de ciudad Juárez, son diferentes a las señaladas por los consumidores las ciudades de Chihuahua, Cuauhtémoc y Delicias. Pero el color sigue siendo el primer criterio para valorar la calidad de la carne de bovino; lo que coincide con lo mostrado por Segovia (2005) quien señala que los consumidores relacionan el color rojo intenso con animales jóvenes y con carne fresca.

El lugar de compra de los cortes finos y cortes populares de carne de bovino en ciudad Juárez por estrato. Existe dependencia entre el lugar de compra de cortes finos y populares ($P < 0.001$). En los supermercados un 83.9% de las familias compran los cortes finos y un 86.0% los cortes populares. Un 90.1% de las familias que compran cortes finos en supermercados pertenecen a los estratos Popular y Económico y de los que compran cortes populares un 90.35% también pertenecen a estos estratos. El 10.0% restante pertenece al estrato Medio. Estos resultados coinciden con lo mostrado a nivel nacional por (Shwedel Kenneth y Zorrilla Ríos, 2008) quien señala que la tendencia en las grandes ciudades las compras de carne de bovino en las cadenas de supermercados están desplazando a las carnicería de barrio. También, este resultado está influenciado por el lugar donde se realizó la encuesta.

El consumo de carne de bovino al igual que en el resto del estado corresponde a factores culturales. También la demanda de cortes populares es mayor que la correspondiente a los cortes finos que refleja el nivel de vida de los migrantes además el porcentaje de familias que consume este tipo de cortes es el menor del estado. Además de compartir los mismos los criterios para valorar la calidad de la carne de bovino.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En ciudad Juárez el consumo de carne forma parte de los hábitos de alimentación de la población en todos los estratos socioeconómicos. De las carnes que se consumen, la combinación de carne de bovino con pollo es consumida en mayor proporción, seguida de la combinación de carne de bovino, pollo y pescado. El consumo de carne de pescado forma parte de la dieta para el 36.4% de las familias, que refleja su origen producto de migraciones.

Con relación a la carne de bovino, se demandan en mayor proporción cortes populares, siendo la demanda de cortes finos menor. El consumo de carne de bovino obedece a factores principalmente culturales seguidos de los factores económicos y su consumo está relacionado con el nivel de ingreso y el tamaño de familia.

En cuanto al mercado de cortes finos es limitado en los estratos estudiados, sin embargo, los consumidores con mayor poder adquisitivo, que no fueron entrevistados por los cambios en la logística para la obtención de la información, y por la cercanía de la ciudad de El Paso Tex, es posible que realicen sus compras usualmente en los Estados Unidos, incluida la compra de carne de bovino, que si bien por un lado es más cara, tienen la seguridad de comprar carne de calidad.

Ciudad Juárez, tiene un mercado bien definido para la carne de bovino, principalmente de cortes populares, sin embargo, este es satisfecho en su mayor parte con carne de bovino importada, sobre todo por las cadenas de supermercados, que por otro lado son el que es el principal lugar de compra para el grueso de la población.

Las organizaciones de productores de carne de bovino en el estado, tienen una oportunidad en el mercado de cortes populares en esta frontera con las familias de los estratos Popular y Económico. Para aprovecharla deben desarrollar alianzas estratégicas con las cadenas de supermercados para ofrecerles productos estandarizados y en la presentación requerida por los consumidores.

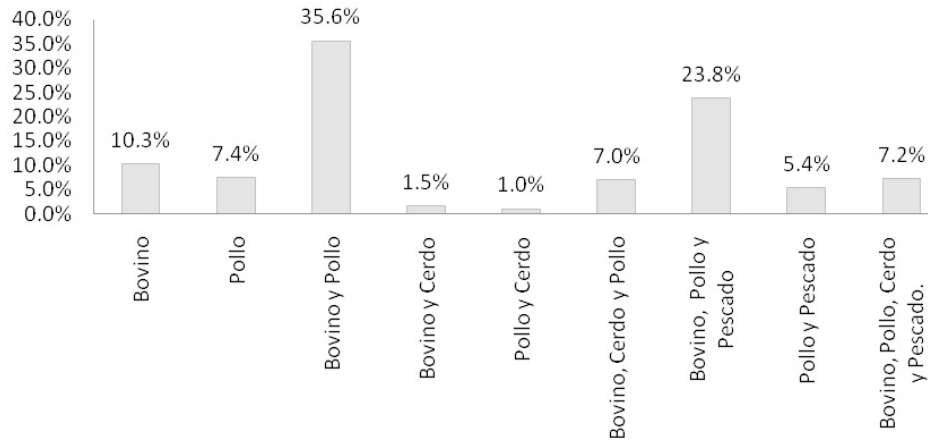
BIBLIOGRAFÍA

1. Briz, J. 2001. Seguridad alimentaria y actitud del consumidor: el vacuno en la Unión Europea. Memorias del IV congreso de la AEEA. 19-21 septiembre. Pamplona. Disponible en línea: <http://www.upv.es/aeaa/acti/pam/sa/felip.pdf>
2. Christopher, G. Factors affecting U.S. beef consumption. Electronic Outlook Report from the Economic Research Service. Disponible en línea: www.ers.usda.gov
Kotler, P. Armstrong. 2004. Marketing. 10ª ed. Editorial Prentice Hall. Madrid
3. Malhotra N. 2004. Investigación de Mercados. 4ª ed. Editorial Prentice Hall. México.
Ruiz, F. 2004. *Impacto del TLCAN en la cadena de valor de bovinos para carne*. Editado por la Universidad Autónoma Chapingo. Disponible en línea: [www.cnog.com.mx/Estudios/Estudios/Impacto%20del%20TLCAN%20en%20la%](http://www.cnog.com.mx/Estudios/Estudios/Impacto%20del%20TLCAN%20en%20la%20)
4. Schnettler M., Manquilef B. y M. Vargas. 2006. Hábitos de consumo de carne bovina en Temuco, IX región de Chile. Idesia. Vol. 24. N.2. Disponible en línea: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2192498>

5. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Coordinación General de Ganadería. 2004. Situación actual y perspectiva de la producción de carne en México. Disponible en línea: www.sagarpa.gob.mx/Dgg
6. Secretaría de Desarrollo Rural. Gobierno del estado de Chihuahua. 2008. Control de movilización 2007. Disponible en línea: http://www.chihuahua.gob.mx/sdr/canal.asp?cve_canal=8743
7. Segovia, E., Contreras, D. y Marcano, D. 2005. Conducta del consumidor de carne bovina según clase socioeconómica en el municipio Maracaibo, Estado Zulia, Venezuela. *AGROALIMENTARIA*. N° 21. Disponible en línea: www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542005000200007&lng=es&nrm=iso.
8. Segura, A. y Calafat, M. 2006. El Nuevo modelo de consumo de frutas y hortalizas. Análisis Socioeconómico. Disponible en línea: http://www.infoagro.com/frutas/consumo_frutas_hortalizas.htm
9. USDA-FAS. 2005. Attache reports, official statistics, and results of office research. Disponible en línea: http://www.fas.usda.gov/dlp/circular/2005/05-11LP/beef_sum.pdf

***(Artículo recibido el 23 de marzo del 2011 y aceptado para su publicación en marzo del 2012).**

Grafica 1.- Distribución porcentual del consumo de carne por especie en ciudad Juárez.



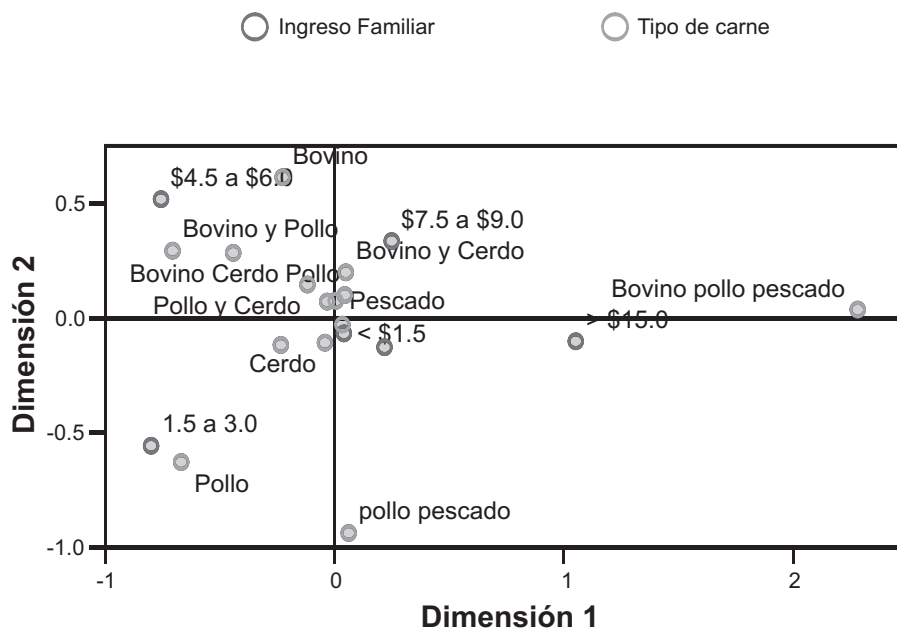
Cuadro 3.- Distribución porcentual del consumo semanal de carne por especie.

Consumo semanal	Especie					
	Bovino		Pollo		Cerdo	
Consumen	85.4		84.9		18.3	
< 1 kg		24.6		7.7		7.4
1-2 kg		31.4		22.9		6.7
> 2kg		29.4		54.4		4.1
No consumen	14.6		15.1		81.7	
Total	100		100		100	

Cuadro 4.- Distribución porcentual del consumo de carne por estrato.

Tipo de carne	Estrato			
	Popular	Económico	Mediano	Total
Bovino	5.6	3.9	0.4	9.9
Pollo	4.5	2.2	0.5	7.1
Cerdo	0.3	0.1	0	0.5
Bovino y Pollo	17.3	13.9	3.2	34.3
Bovino y Cerdo	0.6	0.7	0.2	1.5
Bovino y Pescado	1.1	1.8	0.1	3
Pollo y Cerdo	0.5	0.3	0.1	1
Bovino, Cerdo y Pollo	3.1	3	0.6	6.7
Pescado	0.1	0.1	0	0.2
Bovino, Pollo y Pescado	9.7	11.1	2.2	23
Pollo y Pescado	2.1	2.2	0.9	5.2
Bovino, Cerdo y Pescado	0.1	0.1	0	0.1
Bovino, Pollo, Cerdo y Pescado	3	3.1	0.9	6.9
Pollo, Cerdo y Pescado	0.1	0.3	0.1	0.5
Total	48.2	42.7	9.1	100

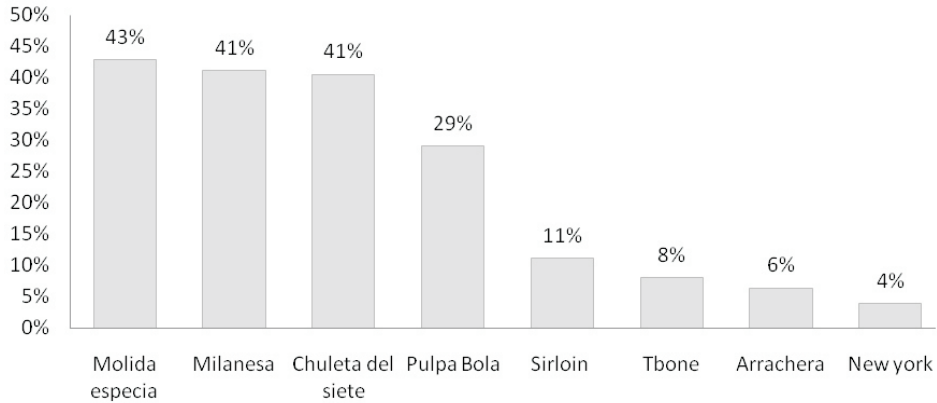
Figura 1.- Relación entre el nivel de ingreso y el tipo de carne que consumen.



Cuadro 5.- Proporción jerarquizada de cada categoría de preferencia para carne de bovino y de pollo.

Preferencia								
Carne de Bovino								
Jerarquía	Nutritiva	Menos grasa y colesterol	Tradición Familiar	Fácil de preparar	Precio	Presentación	Empaque	Total.
Primera.	23.9	3.9	46.3	20	5.6	0.3	0	100
Segunda.	8.9	11.8	20.9	42.7	10.1	5.1	0.5	100
Tercera.	8.6	7.8	16.7	17	28.9	17.4	3.7	100
Carne de Pollo								
Primera.	53.4	19.8	13	3.9	9.4	0.5	0.1	100
Segunda.	32.2	49.2	7.1	6.1	4.7	0.6	0.2	100
Tercera.	10.3	18.7	24.6	18.3	26.1	1.7	0.5	100

Grafica 2 Distribución porcentual de tipo de cortes demandados de carne de bovino.



Cuadro 6.- Percepción de calidad de la carne de bovino.

Característica de calidad							
Nivel de importancia*	Color	Consistencia	Jugosidad	Olor	Marmoleo	Empaque	Total
Selección 1	48.2	13.3	17	3.7	14.5	3.3	100
Selección 2	29.2	26.1	19.5	7.1	14.9	3.1	100
Selección 3	16.4	31.3	30.4	10.4	9	2.6	100
Selección 4	4	20.3	23.2	36.8	12.3	3.5	100
Selección 5	1.7	7.5	7.8	32.5	43.1	7.5	100
Selección 6	0.5	1.2	2	9.3	6.6	80.4	100

*(Artículo recibido el 01 de julio del 2010 y aceptado para su publicación el 20 de septiembre del 2011).