

EL CONSUMO "PER CAPITA" DE PRODUCTOS PECUARIOS EN UNA ZONA DEPRIMIDA  
(PEDROCHE)

(PER CAPITA CONSUMPTION OF ANIMAL FOODS IN A DEPRESSED AREA: PEDROCHE).

Mata Moreno, C., J.L. Alcalde Leal, J.A. Gallego Barrera, M. Sánchez  
Rodríguez y M.D. Megías Rivas

Departamento de producción animal. Instituto de zootecnia. Facultad de  
veterinaria. Córdoba. España.

Palabras clave: Economía rural. Nivel de vida. Área deprimida.

Keywords: Economy. Standard-of-living. Depressed cattle-farming.

Summary.

An analysis was made of meat consumption by the inhabitants of a village (Pedroche) situated in a depressed cattle-farming area (Valle de los Pedroches), in order to establish the level of these components in the diet. Consumption was observed to be as much as 12% higher than the national average, pork consumption being substantially higher, and beef, poultry and rabbit consumption lower, since these products are more expensive and less habitually eaten in the area. These findings, based on autoconsumption, may be considered to be a singular compensatory reaction to other standard-of-living indicators in which the area is highly deficient (services, health care, education, etc.).

Resumen.

Los autores analizan el consumo de productos pecuarios de los habitantes de una población (Pedroche), localizada en una zona ganadera deprimida (Valle de los Pedroches), para determinar el nivel de dichos componentes en su dieta. Se puede observar que el grado de consumo supera a la media nacional en un 12%, aproximadamente, siendo muy superior en productos porcinos e inferior en bovinos, más caros, así como en aves y conejos, de consumo menos habitual en la zona. Estos hechos, basados en el autoconsumo, pueden considerarse como una singular respuesta compensatoria de otros indicadores del nivel de vida en los que son fuertemente deficitarios (servicios, sanidad, enseñanza, etc.).

Recibido: 21-1-87. Aceptado: 27-4-88

### Introducción.

Aunque los estudios sobre economía de comarcas y regiones han comenzado a prodigarse en estos últimos años, la realidad es que casi todos ellos abundan en el tratamiento del tema en conjunto, como tales comarcas. Sin embargo, en muchas ocasiones, siguiendo la teoría del estructuralismo, sería bueno conocer separadamente cada uno de los componentes que integran ese conjunto y que merecen, unas veces por su singularidad y protagonismo, y otras por su evolución y peso en el ente comarcal, un estudio específico y concreto.

Por algunas de las circunstancias anteriormente mencionadas, los autores del trabajo decidieron, en su día, estudiar estructuralmente Pedroche: la población que históricamente había dado origen al nacimiento comarcal del Valle de los Pedroches.

Este estudio tenía una doble finalidad: por una lado, la introducción al conocimiento agroganadero de la zona a través del municipio de Pedroche, y por otro, establecer las bases de un método de investigación aplicable, con posterioridad, a toda la comarca.

El alto número de datos de interés recogidos ha dado lugar a la preparación de una trilogía de trabajos, dos de los cuales ya han visto la luz en Archivos de zootecnia (Alcalde Leal y Mata Moreno, 1986a y b).

En la presente publicación, última de ellas, se quiere ofrecer algunas cifras referentes a las dietas que tienen los habitantes de estas poblaciones serranas y ganaderas, tomando como base el consumo "per capita" de proteínas de origen animal, siguiendo las pautas establecidas por Kade y Ling (1970), autores del Estudio socio-económico de Andalucía, en el que señalan: "Es interesante poner de manifiesto la importancia que tiene la alimentación en una región como la andaluza, de un no elevado nivel de vida. Según es sabido, el mayor porcentaje del gasto en estas zonas se invierte en alimentación. Este porcentaje, llamado módulo alimenticio, puede servir como índice del nivel de vida". En el mismo trabajo, dichos autores afirman el especial interés que tiene el estudio del consumo de alimentos de origen agrícola y ganadero (carne, embutidos, leche, huevos, frutas, verduras y hortalizas), dada su importancia en la alimentación, y que unánimemente es aceptado como uno de los indicadores del nivel de vida alcanzado por las distintas naciones del mundo.

### Material y métodos.

El estudio del consumo "per capita" de proteínas animales, en la población de Pedroche, ha requerido la realización de una encuesta a 30 familias (10 de cada uno de los distintos niveles económicos considerados)

existentes en dicho municipio (con 2.000 habitantes, aproximadamente).

Para ello, se ha agrupado la población en tres estratos, según sus ingresos económicos: altos, medios y bajos, coincidentes, respectivamente, con los grupos II, III y V de la estratificación realizada por Kade y Ling (1970). Se han encuestado diez familias de cada nivel, a las que se les ha preguntado, en cada encuesta, sobre el consumo semanal (con separación de las cuatro estaciones del año) de cada uno de los alimentos objeto de nuestro estudio. Con ello, se han obtenido datos referentes al consumo de carne y leche, y sus derivados, así como de huevos. Finalmente, se han comparado estos consumos con los datos ofrecidos por los Anuarios de Estadística Agraria (1980) para todo el conjunto español y la C.E.E.

### Resultados y discusión.

En la tabla I se expone el consumo total de carne/año de los habitantes de la población. En ella se puede observar que, desde el punto de vista global, dicho consumo es similar en los estratos de población alto y medio (65 y 66 kg, respectivamente), mientras que desciende de forma importante (51 kg), en el bajo. Sin embargo, con respecto al tipo de carne consumida, se subraya que, aun siendo similar el consumo total entre las familias de ingresos altos y medios, la distribución de éste por especies es diferente. Así, en el primer grupo, el consumo de carne de más alto coste (bovino, ovino y caprino) es superior al segundo, mientras que en éste es mayor el consumo de carnes de porcino y pollo, de menor cotización en el mercado. Ello abunda en la teoría de muchos autores, en cuanto a que el nivel de consumo de carne, por habitante y año, es un indicador positivo de su nivel de vida, y a que, dentro de este consumo, existe una tendencia hacia carnes de mayor calidad (satisfacción gastronómica) a medida que aumentan los ingresos.

En cuanto al tercer grupo se comprueba que, siendo nulo el consumo de carne de vacuno y mínimo el de ovino (1,3 kg), como corresponde a los dos productos más caros en el mercado, mantienen, sin embargo, una demanda efectiva de porcino y caza, similar al de las familias de más altos ingresos. Esto tiene una fácil explicación, ya que por un lado la de cerdo es el tipo de carne más asequible a la población, pues la mayoría de las familias lo producen para su propio consumo, y además, muchas de sus piezas se pueden obtener a precios económicos en su mercado; y por otro lado, en la carne procedente de la caza no existen diferencias, en la práctica, entre los distintos consumos de los tres estratos familiares, pues se trata de un servicio al que tienen acceso, por igual, todos los habitantes de la población.

Como entidad propia, aunque no independiente, también se ha conside-

rado el consumo de carne transformada (embutidos y fiambres). Su importancia puede observarse en la tabla II. En ella se refleja que el consumo total de embutidos al año es muy similar para los tres grupos establecidos (alrededor de los 26 kg), como resultado de que la gran mayoría de las familias realiza su "matanza particular", lo que les permite abastecerse de estos productos durante todo el año. Pero, por otro lado, no puede pasar desapercibido que, en productos como el salchichón y el "chopped", que son adquiridos en el mercado a industrias foráneas, se aprecie un consumo más alto cuanto mayor es el poder adquisitivo (5 y 4,3 kg, respectivamente, frente a 1,1, y 1 kg en el tercer nivel económico), mientras que, por el contrario, chorizo y morcilla, embutidos autóctonos, que proceden en su mayoría de las "matanzas caseras", tienen un peso superior en las familias del III estrato social (13,3 y 12,6 kg, respectivamente, frente a 9,5 y 6,5 kg en las del primer nivel económico), pues en aquéllas, la matanza del cerdo sigue siendo el gran acontecimiento gastronómico que les sirve como base principal de sustento alimenticio durante todo el año.

Además de los preparados cárnicos anteriormente estudiados, existe un producto de entidad notable en la alimentación de la zona: el queso, de gran tradición alimenticia en épocas pasadas. En cuanto a su consumo (tabla III), puede observarse que es superior en las familias del primer tipo (4,78 kg/habitante/año), y menor en las de más bajo poder adquisitivo (1,02 kg/habitante/año), lo que se justifica por tratarse de un alimento relativamente caro, y de cierta calificación en su modalidad más fermentada.

Profundizando en los datos de la tabla III, hay uno que llama la atención: los 2,47 kg de consumo de queso curado (fermentado duro), por parte de las familias de ingresos medios, superior a cualquier otra cantidad de la tabla; lo que, probablemente, puede deberse a que en este grupo abundan los ganaderos de ovino, que dedican una parte de la producción de leche a la fabricación de queso para su propio consumo, una vez que ha sido sometido al proceso de curación.

Igualmente, se hace un estudio del consumo "per capita" de leche y huevos como alimentos de suma importancia en la dieta humana, y con gran incidencia en este tipo de poblaciones rurales.

Como se puede observar en la tabla IV existe un alto consumo de estos productos por todos los habitantes de Pedroche. Dicho consumo es un poco superior a la media en las familias del segundo grupo, debido a que en él están incluidos los propietarios de vaquerías que, además, poseen una cierta cantidad de gallinas sueltas en la parcela, que les proveen de huevos, mientras que en las familias pertenecientes al tercer grupo (asalariadas), es inferior, como consecuencia de que han de adquirirlos en el mercado; lo que pone de manifiesto que el consumo de ciertos productos

MATA ET AL.: CONSUMO "PER CAPITA" DE PRODUCTOS PECUARIOS EN PEDROCHE.

está íntimamente relacionado con determinadas actividades productivas. Así mismo, es inferior en las familias del primer grupo, aunque en éstas, por distintos motivos, ya que disponen de medios económicos para tener una dieta más variada.

Establecidas las consideraciones generales específicas del consumo de los productos estudiados, es obligado comparar el consumo medio de carne/habitante/año de la población local, con la media nacional (tabla V). De ella, se obtienen las siguientes conclusiones:

a) El consumo de carnes de ovino, porcino y caprino, que son las que produce la industria local, es superior en Pedroche a la media nacional. Sin embargo, la importancia de cada una de ellas es diferente, porque, mientras que en ovino y caprino el consumo no supera en mucho a la media nacional (0,7 y 1,2 kg, respectivamente), en el ganado porcino el consumo total de carne\* llega a duplicar la media nacional.

b) Por el contrario, el consumo de carne de bovino, aves y conejos es inferior a la media nacional, con diferente ponderación. Mientras que en conejo es de 2 kg/año, en bovino es de 8,5 kg; y en pollo, de 10,4 kg, lo que tiene varias interpretaciones, como pueden ser: escaso desarrollo de la industria cunícola; precio elevado de la carne de bovino y rechazo a carnes foráneas preparadas (pollo), para las que la población rural sigue teniendo prevención o gusto diferente en cuanto a las características organolépticas o de sabor.

En definitiva, se puede comentar que el total de carne consumida por habitante/año en Pedroche\*, es superior, en más de 10 kg, a la media nacional, ya que a las cantidades reseñadas en el cuadro habría que añadirles la correspondiente a la caza (2 kg/habitante/año) que, en determinadas épocas del año (coincidiendo con la apertura de vedas) suponen un importante aporte. En cuanto al consumo de queso, se puede añadir que también los locales están por encima de la media nacional (3,26 frente a 2,64 kg). Pero donde los pedrocheños superan ampliamente dicha media, es en la leche (159 frente a 109 litros/habitante/año), así como en el consumo de huevos, estimado en 348 huevos/habitante/año, frente a los 300, aproximadamente, de la media nacional. Todo ello está justificado por el hecho de que todavía existen hábitos de alimentación basados en el autoconsumo en muchos de estos pueblos serranos.

Aunque de los datos y deducciones anteriores podría interpretarse que, en cuanto al consumo de productos animales como orientador de la ca-

\* Obtenida sumando la carne consumida en fresco y la carne dedicada a la industrialización (chorizo).

lidad de vida, la situación de los habitantes de Pedroche es de privilegio, sin embargo, hay que tener presentes otros indicadores característicos de la calidad de vida, como son: servicios, enseñanza, sanidad, etc., que no están a la altura que ocupa el componente esencialmente proteico de su alimentación. Este hecho es, sin duda alguna, la respuesta de la población que vive en un medio infraestructuralmente inadecuado y que intenta compensar sus carencias y limitaciones en el consumo (pescado, por ejemplo), con una economía cuyo substrato familiar es propicio a generar el autoabastecimiento, hoy insustituible, de sus dietas.

No es un hecho nuevo que las dietas descompensadas de la ruralía, como señalan Sigman y trabajos posteriores, proporcionan y fomentan producciones compensatorias, pues ya las encuestas realizadas en nuestra provincia (1972-77) revelaban consumos superiores de carne/habitante/año a la media nacional, aunque las distancias comprobadas en este trabajo sean más manifiestas, incluso en relación con la vega, la capital y la provincia (Medina Blanco, 1983).

#### Bibliografía.

- Alcalde Leal, J.L. y C. Mata Moreno. 1986 a. Evolución de la producción ganadera en la villa de Pedroche. Arch. zotec. 35: 109-205.
- Alcalde Leal, J.L. y C. Mata Moreno. 1986 b. Comercialización ganadera en una población del Valle de los Pedroches. Arch. zotec. 35: 283-292.
- Anónimo. 1980. Anuario de Estadística Agraria. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación. Secretaría general técnica. Madrid.
- Kade, E y A. Ling. 1970. Estudio socioeconómico de Andalucía. Estructura social. Estudios del Instituto de desarrollo económico. Vol. 1, pág. 162. Madrid.
- Medina Blanco, M. 1983. Conferencia impartida en el curso para diplomados de sanidad. Córdoba.

Tabla I. Consumo de carne por habitante/año, expresado en kg.

Familias	Porcino	Pollo	Ovino	Caprino	Bovino	Caza	Total
Grupo I	35,1	13,3	7,3	2,1	5,5	2,1	65,4
Grupo II	43,1	15,2	3,8	0,0	1,9	2,1	66,1
Grupo III	35,3	10,6	1,3	2,2	0,0	1,5	50,9
Media	37,8	13,0	4,1	1,4	2,4	1,9	60,8

Tabla II. Consumo de embutidos por habitante/año, expresado en kg.

Familias	Chorizo	Morcilla	Chopped	Salchichón	Total
Grupo I	9,5	6,5	4,3	5,0	25,3
Grupo II	11,7	6,3	3,4	2,1	23,5
Grupo III	13,3	12,6	1,1	1,0	28,1
Media	11,5	8,4	2,9	2,7	25,6

Tabla III. Consumo de queso por habitante/año, expresado en kg.

Familias	Fresco	Fermentado D	Fermentado B	Total
Grupo I	1,4	1,8	1,5	4,7
Grupo II	0,6	2,5	0,9	4,0
Grupo III	0,4	0,4	0,2	1,0
Media	0,8	1,6	0,9	3,3

D: fermentado duro; B: fermentado blando.

MATA ET AL.: CONSUMO "PER CAPITA" DE PRODUCTOS PECUARIOS EN PEDROCHE.

Tabla IV. Consumo de leche (l) y huevos (unidades) por habitante/año.

Familias	Leche	Huevos
Grupo I	146	385
Grupo II	171	415
Grupo III	159	351
Media	159	384

Tabla V. Consumo comparativo por habitante/año entre Pedroche, España y la C.E.E. Expresado en kg.

Consumo habitante/año	Pedroche	España	C.E.E.
Ovino + caprino	5,6	3,6	3,6
Bovino	2,5	11,0	26,0
Porcino	53,8	27,0	34,0
Ave	13,1	23,4	14,0
Conejo	1,3	3,3	--
Total	76,2	68,5	77,6