

**Análisis sobre atributos de calidad subjetiva en carne de cerdo mediante técnicas de Qualitative Data Analysis (QDA)**

Aulicino, J.Ma.<sup>1,2\*</sup>; Damico, A.B.<sup>1,2</sup>.

<sup>1</sup>Universidad Nacional de Lomas de Zamora (Facultad de Ciencias Agrarias). <sup>2</sup> Instituto de Investigación sobre Producción Agropecuaria Ambiente y Salud. Ruta Prov. 4 Km 2. Llavallol – Buenos Aires- Argentina.

\*E-mail: jmaulicino@gmail.com

*Analysis of subjective quality attributes in pork meat using Qualitative Data Analysis techniques (QDA)*

**Introducción**

Durante muchos años, en el imaginario popular, la carne de cerdo fue considerada como un alimento “pesado”, una carne “grasosa”, con un contenido “muy alto de calorías”, y aún un alimento “peligroso” con posible asociación con enfermedades y parásitos, existiendo mitos y paradigmas que no favorecen la expansión de su ingesta (Marotta, 2004). Evaluar la presencia de dicho discurso sobre la carne de cerdo es condición *sine qua non*, para elaborar estrategias de comunicación efectivas.

Las técnicas de QDA sobre datos no estructurados posibilitan indagar en los discursos, exponiendo las estructuras subyacentes de valoración de atributos de calidad subjetiva.

El presente trabajo, de carácter exploratorio, forma parte de uno de mayor envergadura, orientado hacia la determinación del Desarrollo de la Función Calidad (QFD) en alimentos cárnicos.

**Materiales y métodos**

El trabajo se llevó a cabo en la región metropolitana bonaerense durante marzo 2018. Los materiales fueron 20 entrevistas con preguntas abiertas orientadas, alcanzando punto de “saturación teórica”. La muestra resultó compensada por género y nivel socioeconómico C amplio (Asociación Argentina de Marketing, 2006). Se administró personalmente mediante Google Docs. Las respuestas se clasificaron en dos: atributos negativos (A-) y positivos (A+). Asimismo, se generaron 10 nodos emergentes y se obtuvieron las frecuencias de palabras (*fp*).

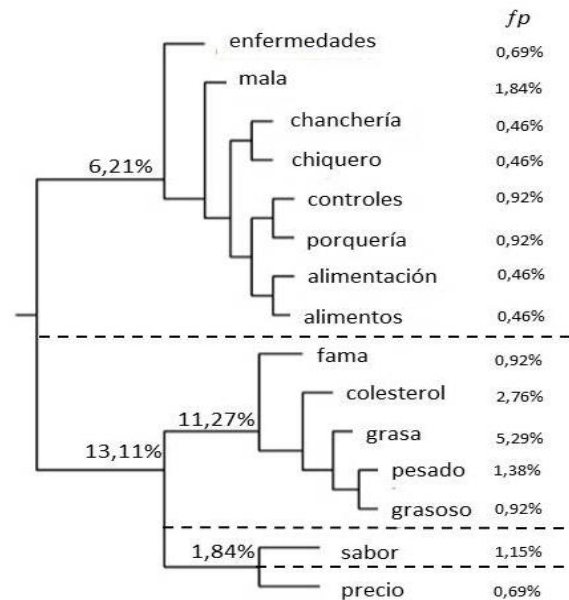
Para la realización de los conglomerados de *fp* con límite de 20 palabras, con mínimo de 4 letras, se depuraron palabras “vacías”. Los datos fueron procesados con software NVivo 11 Edición Pro de QSR International.

**Resultados y Discusión**

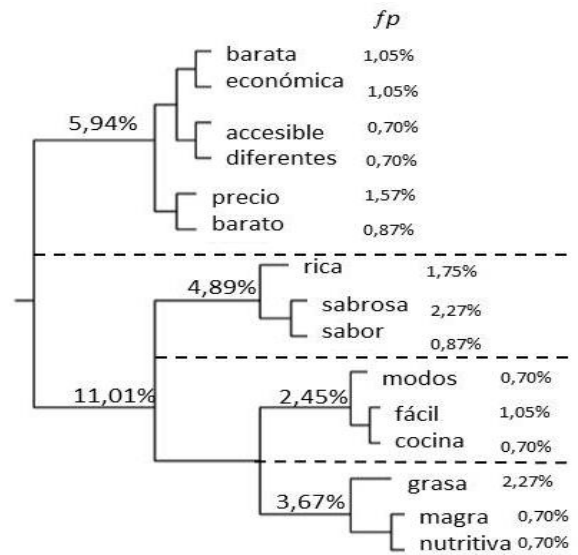
Del análisis del discurso surgen *fp* para los A - y A + de la carne de cerdo. El grado de asociación por *fp* de A- expresa en cuatro conglomerados, y son: del “sistema productivo”, 6,21%; del “contenido lipídico, colesterol y fama del producto”, 11,27%, y los dos últimos, de bajo peso para el “sabor”, 1,15% y el “precio”, 0,69% (Figura 1).

El grado de asociación por *fp* de A + también resultó en cuatro clúster, siendo en este caso: sobre el “precio y cortes carniceros”, 5,94%; de sus “características organolépticas”, 4,89%; de sus “aptitudes culinarias”, 2,45%; y de su “condición lipídica y nutricional”, 3,67% (Figura 2).

**Figura 1.** Conglomerado de palabras de A- por *fp*



**Figura 2.** Conglomerado de palabras de A+



**Conclusiones**

Coexisten discursos sobre la carne de cerdo, predominando los A- con 19,32% de cobertura vs 16,95% de A+.

Los A- predominantes surgen del “contenido lipídico, colesterol y mala fama”. Los A+ son “precio y cortes carniceros” con 5,94% y su “sabor” con 4,89% de cobertura del discurso.

**Bibliografía**

MAROTTA, E. 2004. Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud y Bolsa de Cereales. Noviembre: 56 – 63.

