

PERFIL DEL CONSUMO DE FRUTAS DE CLIMA FRÍO EN LOS
DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META

ROSA LISBETH RAMOS
MARIA MERCEDES PUENTES ZAMBRANO

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
VILLAVICENCIO
2014

PERFIL DEL CONSUMO DE FRUTAS DE CLIMA FRÍO EN LOS
DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META

ROSA LISBETH RAMOS COLINA
MARIA MERCEDES PUENTES ZAMBRANO

Trabajo de grado como requisito para optar al título profesional de Administrador
de Empresas Agropecuarias

DIRECTOR:
Jesús Alejandro Gärtner Trejos
Profesional en Mercadeo Nacional e Internacional
Especialista en Gerencia de Finanzas

UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS
VILLAVICENCIO
2014

AUTORIDADES ACADEMICAS

P. CARLOS MARIO ALZATE MONTES, O.P.
Rector General

P. EDUARDO GONZÁLEZ GIL, O.P.
Vicerrector Académico General

P. JOSÉ ANTONIO BALAGUERA CEPEDA, O.P.
Rector Sede Villavicencio

P. ALVARO JOSÉ ARANGO RESTREPO, O.P.
Vicerrector Académico Sede Villavicencio

AB. GILMA YAMILE CUBILLOS
Secretaria de División Sede Villavicencio

MVZ. WILSON ENRIQUE RUEDA URIBE
Decano Facultad de Administración de Empresas Agropecuarias

NOTA DE ACEPTACIÓN

WILSON ENRIQUE RUEDA URIBE
Decano de Facultad Administración de Empresas
Agropecuarias

JESÚS ALEJANDRO GÄRTNER TREJOS
Director trabajo de grado

WILSON ENRIQUE RUEDA URIBE
Jurado

JENNY JHOEN DÍAZ SALCEDO
Jurado

Villavicencio, Octubre de 2014

Dedico este proyecto de tesis a Dios primeramente por haberme guiado a lo largo de mi carrera, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad, le doy gracias a mis padres Camilo y Mary Sol por haberme dado la oportunidad de tener una buena educación, a mis hermanos Juan Camilo y Alejandra por ser parte importante de mi vida y representar la unidad familiar porque me dieron el mejor regalo, mis sobrinas Samantha y Camila.

Agradezco a mi Director de tesis Alejandro Gartner por su presencia incondicional, sus apreciados y relevantes aportes, críticas, comentarios y sugerencias durante el desarrollo de esta investigación, a la profesora Jenny Jhoen Díaz quién ha compartido su experiencia y conocimientos para poder realizarnos como profesionales, y del cual hemos recibido el apoyo y la ayuda necesaria para lograr nuestro objetivo.

María Mercedes Puentes Zambrano

Primero que todo quiero darle gracias a Dios por permitirme culminar otra etapa de mi vida como son mis estudios universitarios, agradezco a mis padres por todo lo que me han brindado en el transcurso de mi formación, dedicación, amor y paciencia.

Agradezco al Decano Wilson Rueda por su apoyo, por sus consejos que cada día me brindaba para dar lo mejor de mí, a mis profesores Alejandro Gartner y a la profesora Jenny Jhoen Díaz, por enseñarme a dar lo mejor de mí y a sobrepasar cada obstáculo que se presentaba.

Y a mis de más profesores gracias por el conocimiento que me brindaron en el transcurso de mi carrera.

Rosa Lisbeth Ramos Colina

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	8
1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	9
1.1 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN	9
2. JUSTIFICACIÓN	10
3. OBJETIVOS	11
3.1 Objetivo General.....	11
3.2 Objetivos Específicos.....	11
4. MARCO DE REFERENCIA.....	12
4.1 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	12
4.2 FRUTAS	12
4.3 DEPARTAMENTOS ESTUDIADOS	13
5. METODOLOGÍA.....	14
6. RESULTADOS	15
6.1 CLASIFICAR LOS CONSUMIDORES DE FRUTAS DE CLIMA FRÍO EN LOS DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META.....	15
6.2 IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES FRUTOS DE CLIMA FRÍO QUE SE CONSUMEN EN LOS DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META.....	15
6.3 DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS AL CONSUMO DE ESAS FRUTAS.....	16
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	17
BIBLIOGRAFÍA	18

LISTA DE FIGURAS

Pág.

Figura 1. Departamentos objeto de estudio	13
---	----

INTRODUCCIÓN

El presente documento recoge los resultados sobre las características que perfilan el consumo de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta es un estudio exploratorio en el que se realizaron 200 entrevistas a consumidores de fruta en los sitios habituales de compra

En él se presentan los principales resultados encontrados y que permiten clasificar los consumidores de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta, identificar los principales frutos de clima frío que se consumen en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta, y describir las características asociadas al consumo de esas frutas

1. EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.1 PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de la presente investigación se asume como pregunta de investigación principal la siguiente:

¿Cuáles son las características que perfilan el consumo de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta?

Se consideran para la sistematización del problema las siguientes preguntas:

¿Cómo pueden clasificarse los consumidores de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta?

¿Cuáles son los principales frutos de clima frío que se consumen en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta?

¿Cuáles son las características asociadas al consumo de esas frutas?

2. JUSTIFICACIÓN

Cada día se hace más evidente la importancia de las frutas y verduras en la seguridad alimentaria y nutricional de las personas pues una dieta saludable debería incluir frutas y verduras debido a que son fuente primaria de minerales, antioxidantes, de algunos nutrientes esenciales, de fibra dietaria y de fitoquímicos que pueden reducir el riesgo de enfermedades crónicas y algunos tipos de cáncer.

Adicionalmente existen nuevas tendencias en el consumo de frutas y verduras; los principales factores que influyen en estos nuevos patrones de consumo son: los ingresos, los precios de los alimentos, los cambios socio-demográficos, la incorporación de servicios en la alimentación (componente terciario), la publicidad, las preferencias individuales y las creencias, las tradiciones culturales, así como factores geográficos y ambientales.

Históricamente los departamentos en estudio han dependido del suministro de frutos de clima frío de sus vecinos de la sabana cundiboyacense fundamental, y los alimentos derivados de estas frutas son de amplio gusto en la región, por ello es pertinente perfilar el consumo de estos frutos en la región.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GENERAL

Describir las características que perfilan el consumo de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Clasificar los consumidores de frutas de clima frío en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta

Identificar los principales frutos de clima frío que se consumen en los departamentos de Casanare, Guaviare Y Meta

Describir las características asociadas al consumo de esas frutas

4. MARCO DE REFERENCIA

4.1 SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial en 1996, establece que la satisfacción de las necesidades nutricionales básicas de las personas (el hambre) es un asunto preponderante para la sociedad, en este sentido la seguridad alimentaria y nutricional (SAN), ha tomado gran relevancia en las agendas políticas de los gobiernos a nivel mundial

Seguridad alimentaria según la FAO, “existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana”

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, CONPES 113, establece que la Seguridad Alimentaria es “la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa”

De igual forma considera la Seguridad Alimentaria y Nutricional como un Proceso multifactorial y multidimensional, constituido por ejes:

La disponibilidad de alimentos

El acceso físico y económico a los alimentos

El consumo de alimentos

El aprovechamiento o utilización biológica

La calidad e inocuidad

4.2 FRUTAS

La horticultura divide las plantas comestibles en verduras y frutas, Las frutas son plantas más o menos suculentas con frutos o estructuras relacionadas que comúnmente son comidas como postre o pasa bocas (Westing)

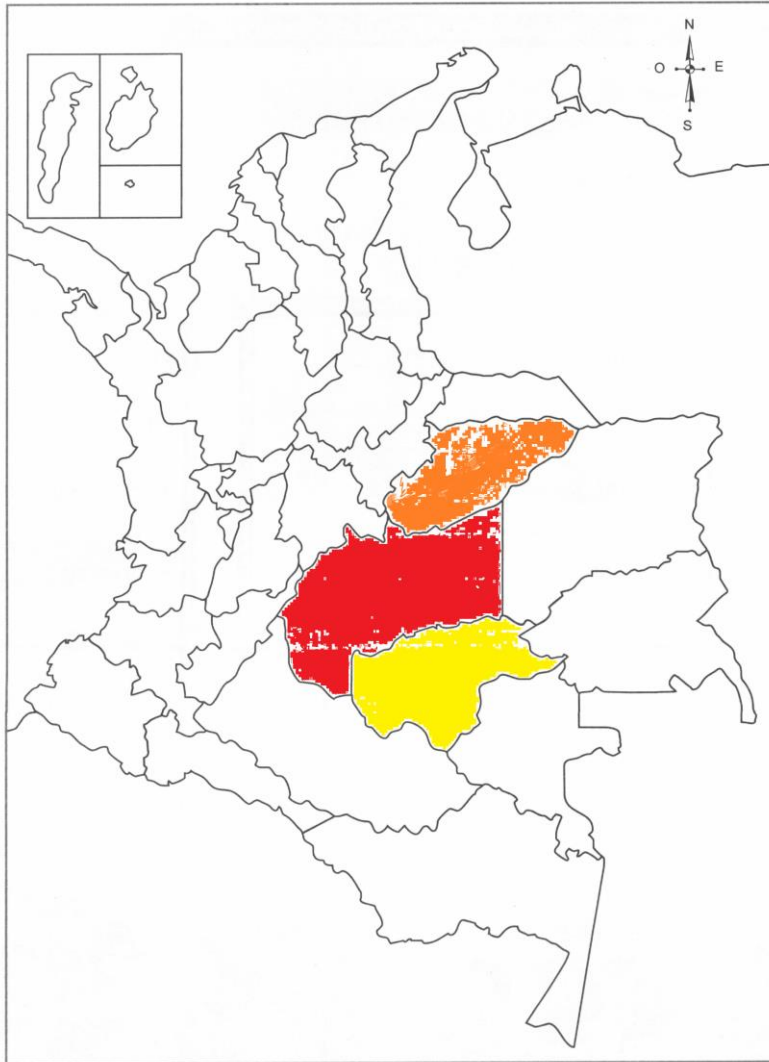
En Colombia el ICBF ha definido la palabra fruta como una estructura o parte de las plantas que contiene sus semillas.

En el contexto de la preparación de alimentos, el término implica la parte carnosa de ciertas plantas usualmente asociadas con las semillas, que son dulces y comestibles en su estado crudo, entre ellas, guayaba, mango, ciruela, granadilla, manzana, banano, fresa y mora.

4.3 DEPARTAMENTOS ESTUDIADOS

Los departamentos en los que se desarrolla la presente investigación están todos localizados en el oriente colombiano, y corresponden a Casanare, Meta y Guaviare, (Mapa 1)

Figura 1. Departamentos objeto de estudio



Fuente. <http://www.gobiernomayor.org/site/index.php/gobierno-mayor/present-turpis-tortor/meta>

5. METODOLOGÍA

La presente investigación se considera un estudio de tipo exploratorio, no se encontró evidencia de un estudio que perfilara el consumo de este tipo de productos en la región; los estudios existentes son de orden nacional y no diferencian el fruto según el piso térmico en el que se produzcan, bajo un enfoque cualitativo

La población objeto de estudio está constituida por los consumidores de frutas de clima frío de los departamentos de Casanare, Guaviare y Meta; se consideraron 200 entrevistas a consumidores de los 3 departamentos, en los municipios de: Villavicencio, Acacias, Granada, Restrepo y Puerto López (Meta), Yopal, Aguazul y Monterrey (Casanare) y San José del Guaviare (Guaviare); en estos municipios se concentra cerca del 70% de la población de estos tres departamentos

El instrumento para la recolección de información primaria fue por medio de entrevista a consumidores en el sitio de expendio, (Plazas de mercado, Almacenes de cadena, tiendas de barrio, Fruver's), en el que se indaga fundamentalmente por el consumo mensual de frutas de clima frío.

6. RESULTADOS

6.1 CLASIFICAR LOS CONSUMIDORES DE FRUTAS DE CLIMA FRÍO EN LOS DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META

Los consumidores de frutos de clima frío en los Departamentos objeto de estudio puede dividirse en dos segmentos claramente diferenciados:

Los Hogares

Los Institucionales (Hospitales, restaurantes comunitarios, hoteles, y cafeterías y restaurantes)

Desde luego esta clasificación se hace más evidente en los Departamentos de Meta y Casanare, y fundamentalmente en las ciudades de Villavicencio, Granada, Acacias y Yopal)

6.2 IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES FRUTOS DE CLIMA FRÍO QUE SE CONSUMEN EN LOS DEPARTAMENTOS DE CASANARE, GUAVIARE Y META

Mora: ampliamente consumido en todos los mercados considerados, entre el 60 y 70% de los hogares consumen este producto, fundamentalmente para jugos.

Entre las principales dificultades se encontró el hecho de la necesidad de garantizar la cadena de frío para su comercialización.

La totalidad de clientes institucionales hacen uso de este tipo de cultivo

Uchuva: Los niveles de consumo son bajos, fundamentalmente es usado para eventos como pasabocas o decorativo en platos especiales, los hogares lo consumen en especial para las loncheras de los niños

Tomate de árbol: cerca del 50% de los hogares hacen uso de este producto para jugo en casa, institucionalmente no se comercializa de forma significativamente, argumentan que el jugo de este fruto no es demandado por los clientes

Manzana: cerca del 40% de los hogares argumentan realizar compras de este fruto mensualmente, no obstante cabe advertir que los consumidores encuentran oferta fundamentalmente de productos importados (Chile), y en muchos casos los prefieren sobre el producto nacional.

Durazno: Entre el 10 y 15% de los hogares adquieren este producto

Fresa: Cerca del 50% de los hogares consumen este producto, institucionalmente es del 75%

Freijoa: menos del 5% de los consumidores de frutos en los departamentos objeto de estudio consumen este producto, más del 50% desconocen el producto, y un 30% dice conocerlo pero en productos con generación de valor asociados a recordatorios o presentes traídos de zonas productoras (sabajón, dulces)

6.3 DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS AL CONSUMO DE ESAS FRUTAS

Los precios de los productos dependen fundamentalmente de factores asociados a la producción, tales como tiempos de cosecha y periodos de maduración y en gran medida a los factores asociados a la comercialización.

Estos últimos, particularmente para la región objeto de estudio, son influidos por aspectos climáticos y de logística en el desplazamiento desde los centros de producción y acopio

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Los productos que se encontraron con mayor consumo en la región, coinciden con el perfil de consumo de frutas y verduras en el país, desarrollado por los Ministerios de Agricultura y Salud, que determina que los principales productos consumidos en el país son mango, banano, guayaba, tomate de árbol, naranja y mora.

Con respecto a los productos de clima frío se encontró que los principales productos son:

META: Tomate de árbol, Mora, Manzana, Fresas y Peras.

CASANARE: Tomate de árbol y Mora.

GUAVIARE: Mora y Tomate de árbol

Cuando se propuso la investigación se dejó excluido la venta ambulante de estos frutales, pero si encontró como en muchas ocasiones los consumidores de los hogares recurren a este tipo de venta al menudeo, situación común en las ciudades de Yopal y Villavicencio.

Desarrollar la investigación en términos de la cadena productiva de los principales productos estudiados

BIBLIOGRAFÍA

COLOMBIA, DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Conpes 3514: política nacional fitosanitaria y de inocuidad para las cadenas de frutas y de otros vegetales. Bogotá; 2008. p. 1–45. [En línea]. 2014. [Citado 21-Marzo-2014]. Disponible en internet: www.ica.gov.co/getattachment/b12bfeda-1f37.../2008CN3514.aspx

COLOMBIA, DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Consejo Nacional de Política Económica y Social. [En línea]. 2014. [Citado 21-Marzo-2014]. Disponible en internet: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Conpes/122.pdf>

COLOMBIA, DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. Consejo Nacional de Política Económica y Social. Conpes 113: política nacional de seguridad alimentaria y nutricional (PSAN). Bogotá: DNP; 2008. p. 48. [En línea]. 2014. [Citado 21-Marzo-2014]. Disponible en internet: https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Conpes/conpes_113_08.pdf

COLOMBIA, MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN Social. Guías Alimentarias-Hábitos de alimentación saludable. Cartilla técnica. Guías alimentarias para la población colombiana. Cartilla técnica. 2011. p. 314. [En línea]. 2014. [Citado 21-Marzo-2014]. Disponible en internet: [www.andi.com.co/.../file/Alimentos/.../Cartilla%20Tecnica%20\(final\).pdf](http://www.andi.com.co/.../file/Alimentos/.../Cartilla%20Tecnica%20(final).pdf)

PIÑEIRO M, DÍAZ L. Mejoramiento de la calidad e inocuidad de las frutas y hortalizas frescas: un enfoque práctico manual para multiplicadores. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO); 2004. p.

WESTING Arthur H. The classification of horticultural plants. In: Janick J, editor. Horticultural Science. Estados Unidos. W.H. Freeman Company; 1931. p. 32–3.