



**“ADITIVOS Y SUSTANCIAS PROHIBIDAS UTILIZADOS
EN LOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN COMITÁN
DE DOMÍNGUEZ CHIAPAS”.**

González Ángeles Ivonne Montserrath

Taller de Elaboración de Tesis

Cordero Gordillo María del Carmen

9ºcuatrimestre grupo “A” nutrición.

Comitán de Domínguez Chiapas a 09 de julio de 2020.

CAPÍTULO IV

Análisis e interpretación de los datos

4.1 .- selección de la muestra: Pobladores de Comitán de Domínguez, Chiapas.

4.2 .- población objetivo: Carniceros, agricultores, ganaderos, consumidores.

Características: que tengan estrecha relación con la cría, matanza, venta, distribución y consumo de alimentos en estado primario, sin ser procesados industrialmente.

Esta investigación será de tipo cuantitativa y cualitativa, ya que se usarán encuestas y entrevistas, las encuestas son exclusivas para personas que son consumidores de los alimentos en investigación y las entrevistas serán para personas que se dedican a la crianza, matanza, venta y distribución de los alimentos, como lo son los carniceros y agricultores.

4.3 Encuesta

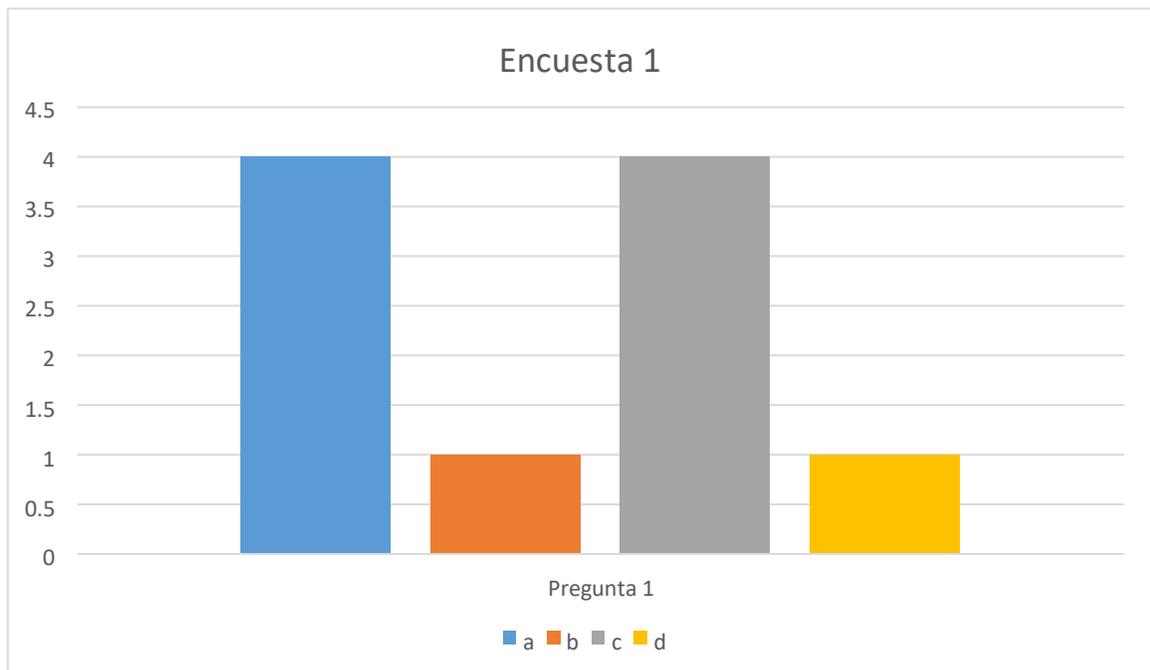
4.3.1 Primera encuesta

consta de seis preguntas, esta encuesta se les aplicará a 10 consumidores, la característica de esta encuesta es que se les aplicará solamente a amas de casa.

Pregunta: 1.- ¿Cuál es el lugar en dónde compra carne?

a) Mercado b) Tienda departamental c) carnicería independiente d) rastro

Gráfica:



Descripción: En esta gráfica se trata de plantear las preferencias de lugares en donde se compra la carne, ya que la calidad de la carne dependerá del lugar en donde se compre, al igual que el precio, pues una carne entre más costo tenga, mejor calidad tendrá, sin embargo, el cuidado, alimentación y tratamiento del ganado dependerá de la empresa a la que pertenezca, pues si la carne pertenece a empresas nacionales o trasnacionales, el tratamiento tendrá como implicado a muchos procedimientos hormonales, en cambio, si es una cría local, el ganado será tratado con menos medicación, aunque cabe aclarar que no en todos los casos son así. Y como se ve reflejado en esta gráfica, la mayoría de las personas compran su carne en el mercado o en una carnicería independiente.

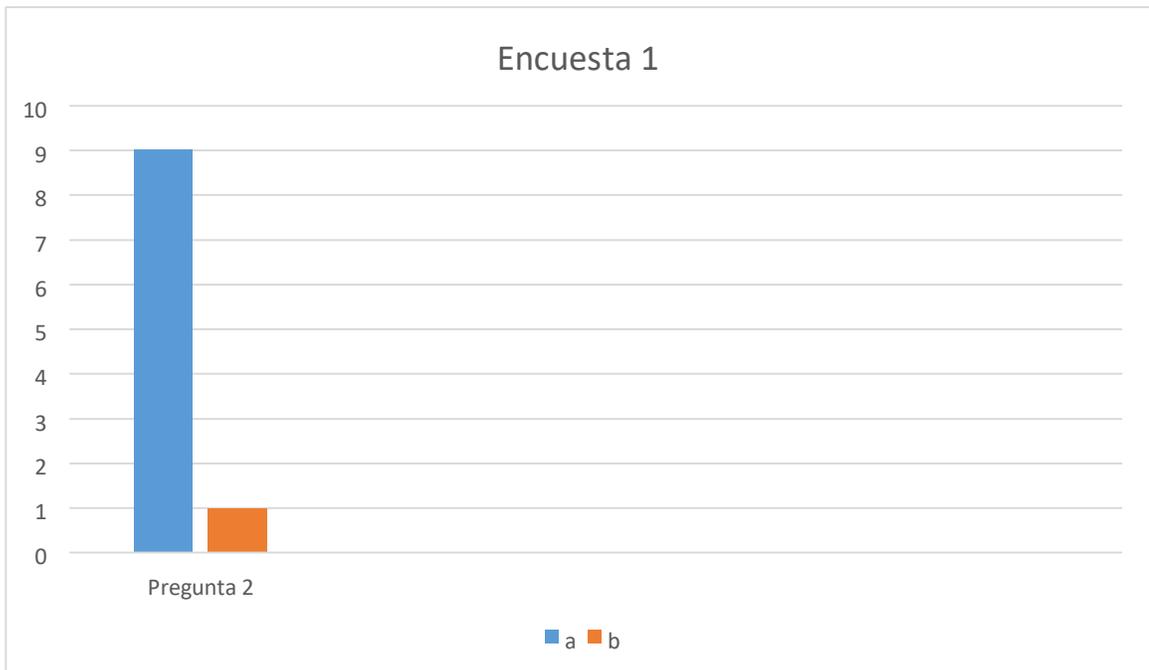
Análisis: la mayoría de las personas en Comitán, compra carne en el mercado o en una carnicería independiente, porque muchas veces les queda más cerca o representa que la carne no es tan rezagada como la de las tiendas

departamentales, además de que el precio es más económico y la cantidad de carne que dan es mayor a comparación de una tienda departamental, aunque una persona puede comprar carne del rastro ya que es más económica y fresca, pero a diferencia de los otros lugares, este queda más retirado de la ciudad y por lo tanto resulta más complicada su accesibilidad e implica un costo extra por el traslado, también hay que tomar en cuenta de que muchas personas no conocen la ubicación del rastro.

Pregunta: 2.- ¿Cuál es el lugar en dónde compra frutas y verduras?

a) Mercado b) Tienda departamental

Gráfica:



Descripción: Esta gráfica tiene la misma temática que la anterior, pues se trata de investigar en donde se compran las frutas y verduras que se consumen por los pobladores en Comitán y de donde provienen, ya que depende mucho de la empresa, el lugar o donde se comercializa, la calidad de los vegetales y el tipo y clase de estos, pues si se compra en un mercado, los vegetales son de una producción local, en cambio, si son de empresas como una tienda departamental, entonces su procedencia es de países extranjero o estados ajenos a este, y por lo tanto habrán sido importados.

Esto indica, que, si es un producto de producción local, el cuidado, riego y tratamiento será diferente a si es una producción extranjera, pues en la producción local los vegetales son más naturales, el tamaño, color, textura y sabor son más ligeros y presentan distinta morfología, en cambio una producción extranjera busca que los vegetales se vean perfectos, pues da tratamiento para que tengan un color, sabor y olor intensos, y que tengan una

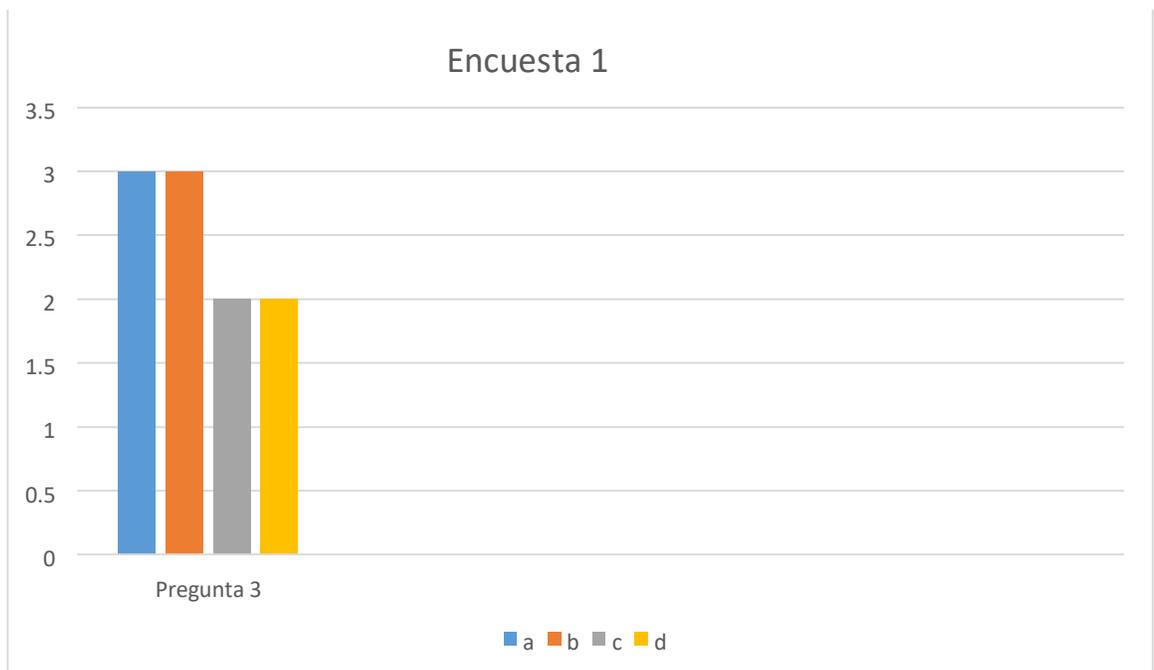
morfología perfecta, empleando distintos productos y cuidados para que se vean así, y por si fuera poco, les agregan cera de candelilla para agregar una luminosidad y evite contaminaciones, la cual representa a otro químico más que puede repercutir en la salud del consumidor.

Análisis: La mayoría de personas compran en el mercado ya que la fruta es más barata, se puede comprar con otras medidas que no sea el kilo, está más fresca y esta menos procesada, la única persona que puede comprar en una tienda departamental es porque debido a su estilo de vida, no tiene acceso al mercado.

Pregunta: 3.- ¿Qué es lo más importante en un alimento, para comprarlo?

- a) Color b) tamaño/ cantidad c) aroma d) procedencia (si es orgánico)

Gráfica:



Descripción: En esta grafica está diseñada para investigar cual es el factor más importante, para las personas en un alimento, que es lo que influye para comprarlos y consumirlos. Ya que dependerá mucho de la percepción que se tiene en la elección de los alimentos, para saber qué importancia le toman al contenido nutricional de un alimento, pues si se fijan en factores físicos como lo es el color, no les importara mucho el tratamiento que los alimentos hayan tenido para conservar ese color, si es por la cantidad o el tamaño, también detrás existe una serie de sustancias y procedimientos para lograr que los vegetales o el ganado este de ese tamaño, al igual que el aroma, en cambio si prefieren elegirlo por la procedencia, indicará que cuidan más lo que consumen y lo que pueda contener, en este caso la mayoría de las personas

cantidad y es ahí donde se basan las productoras de alimentos para el uso de aditivos, ya que prefieren venderles un alimento agradable a la percepción aunque esté vacío nutricionalmente.

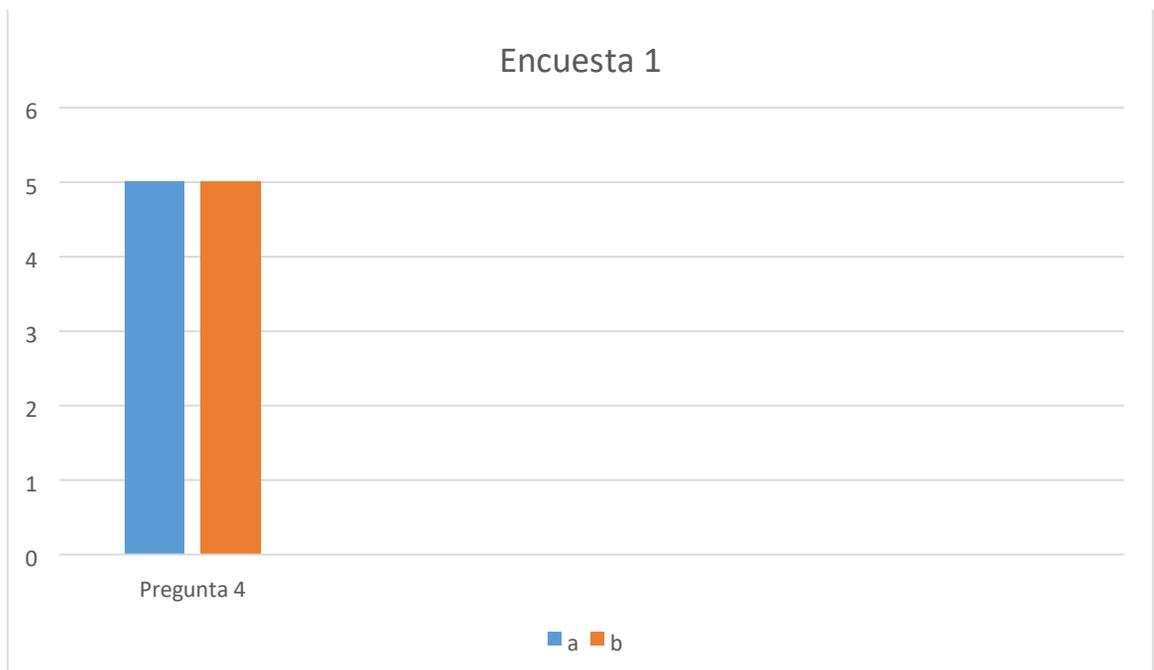
Análisis: Esta pregunta está diseñada para justificar el por qué las empresas hacen utilización de los aditivos para mejorar características de los productos, y es porque la mayoría de personas se fijan en el aspecto físico de un producto alimenticio en lugar de investigar otros aspectos que son más importantes como su contenido.

En Comitán prefieren alimentos grandes y que sean de un color intenso, pues hace referencia a frescura, cuando en realidad están de esa forma por el tratamiento y la adición de aditivos alimentarios.

Pregunta: 4.- ¿Qué prefiere?

- a) Un alimento con buena presentación, pero procesado y manipulado industrialmente
- b) Un alimento natural, sin procesar.

Gráfica:



Descripción: En esta gráfica se ve reflejado qué importancia tiene el proceso de producción de un alimento, pues entre más perfecto se vea un alimento, más manipulado se encuentra, pues las empresas e industrias productoras realizan distintos procedimientos y adicionan una cantidad variada de aditivos para lograr que el alimento se vea más atractivo y más apetecible, aunque traiga consigo a grandes consecuencias, en cambio si el alimento es natural no tiene características tan perfectas,

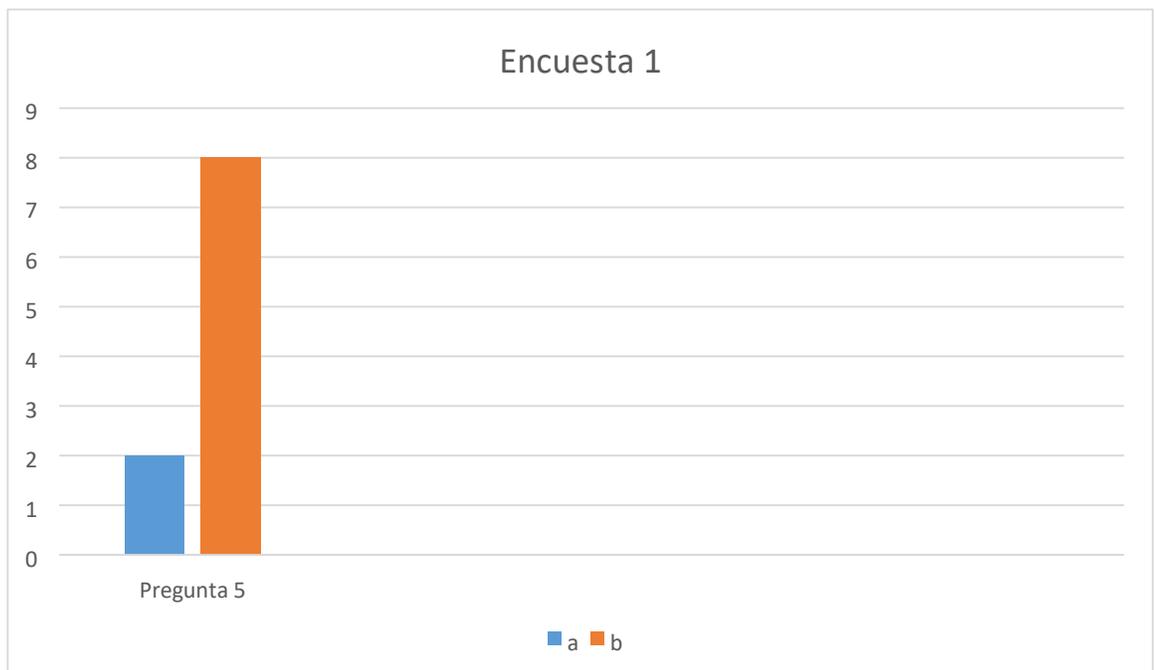
pues el desarrollo de cada hortaliza es distinta, al igual que el crecimiento del ganado.

Análisis: A la mitad de las personas les interesa como están conformados los alimentos que consumen, pues se preocupan por el estado de su salud, pero a la otra mitad no les importa, siempre y cuando su sabor y aspecto sea bueno, el problema aquí es que no saben la cantidad de químicos que contienen estos alimentos.

Pregunta: 5.- ¿A oído hablar sobre los aditivos?

a) si b) no

Gráfica:



Descripción: En esta gráfica se puede observar que, yendo directamente al tema, se les preguntó si tenían algún conocimiento sobre los aditivos, el que son, en qué consisten y donde se encuentran, pero solo dos personas dijeron que sí y las otras personas no tenían conocimiento alguno.

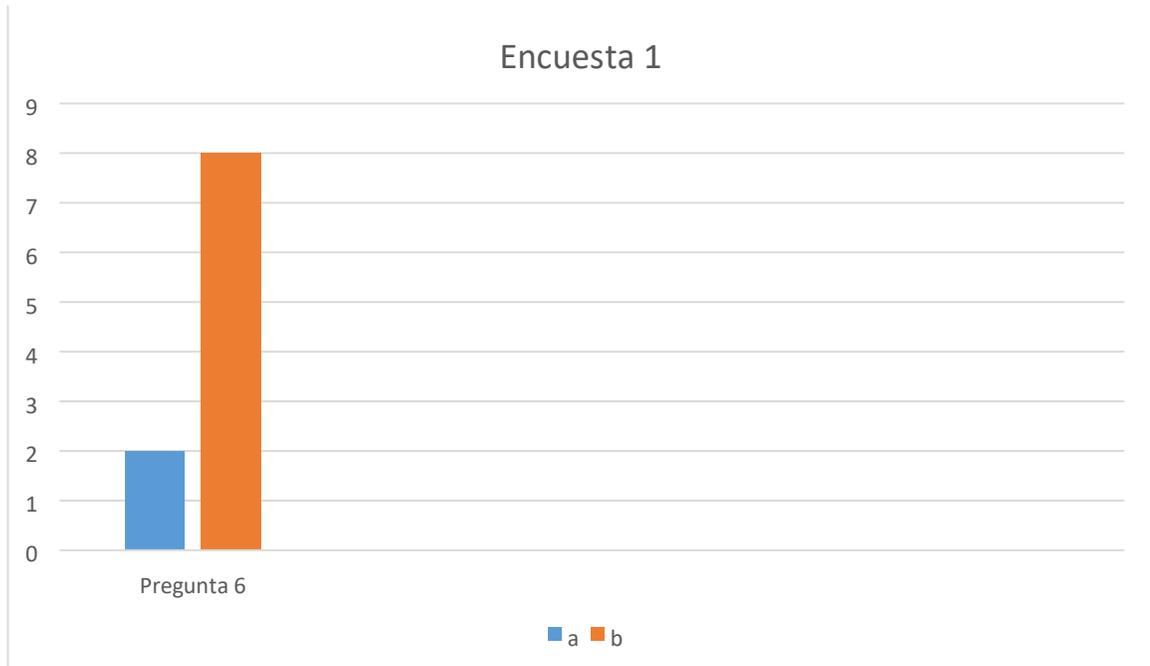
Análisis: La mayoría de las personas desconocen totalmente el tema de los aditivos, los cuales confirma que la mayoría de personas solo compra y consume alimentos por su aspecto o sabor, pero no por su contenido.

Pregunta: 6.- los aditivos son un grupo de sustancias que ayudan a cambiar el aspecto físico y nutricional de un alimento, sin embargo, algunos llegan a tener un grado de toxicidad significativo que representa un peligro para la salud del consumidor.

¿Usted se siente conforme con que la mayoría de productos alimenticios que consumimos diariamente contenga uno o varios aditivos?

a) Si b) no

Gráfica:



Descripción: Se da una breve explicación sobre que son los aditivos y porque no deberíamos de consumirlos, sin embargo, al realizarles la pregunta en donde se les preguntaba si les preocupa que sus alimentos lo contengan la mayoría indicó que si, pues tratan de cuidar su salud y evitar enfermedades crónicas degenerativas, sin embargo, a algunas personas no les importó debido a que según ellos todos los alimentos en la actualidad se encuentran así.

Análisis: A la mayoría les preocupa lo que consumen, y el daño que se puede provocar en la salud del consumidor, pero lamentablemente a algunas personas no les importo, y se justificaron con que todo debe de tener químicos para que sea un buen producto, se considera que es la desinformación que se tiene al respecto, pues se ha llegado a la conclusión que las personas compran y consumen sus alimentos sin saber qué es lo que contienen ni de donde provienen.

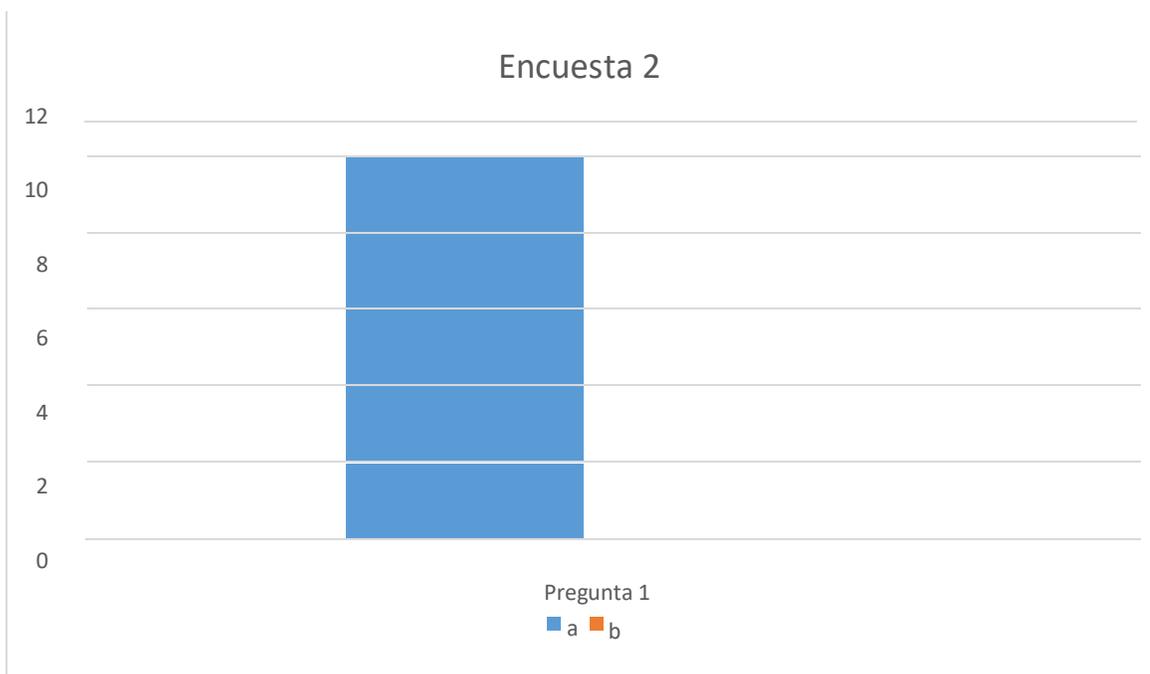
4.3.2 Segunda encuesta

Consta de cinco preguntas y esta encuesta se les aplicará a diez personas que sean consumidores de alimentos que posiblemente estén contaminados con sustancias prohibidas, la característica de esta encuesta es que será aplicada a personas cuya afición es el deporte.

Pregunta: 1.- ¿Conoce en qué consisten los anabólicos?

a) Si b) no

Gráfica:



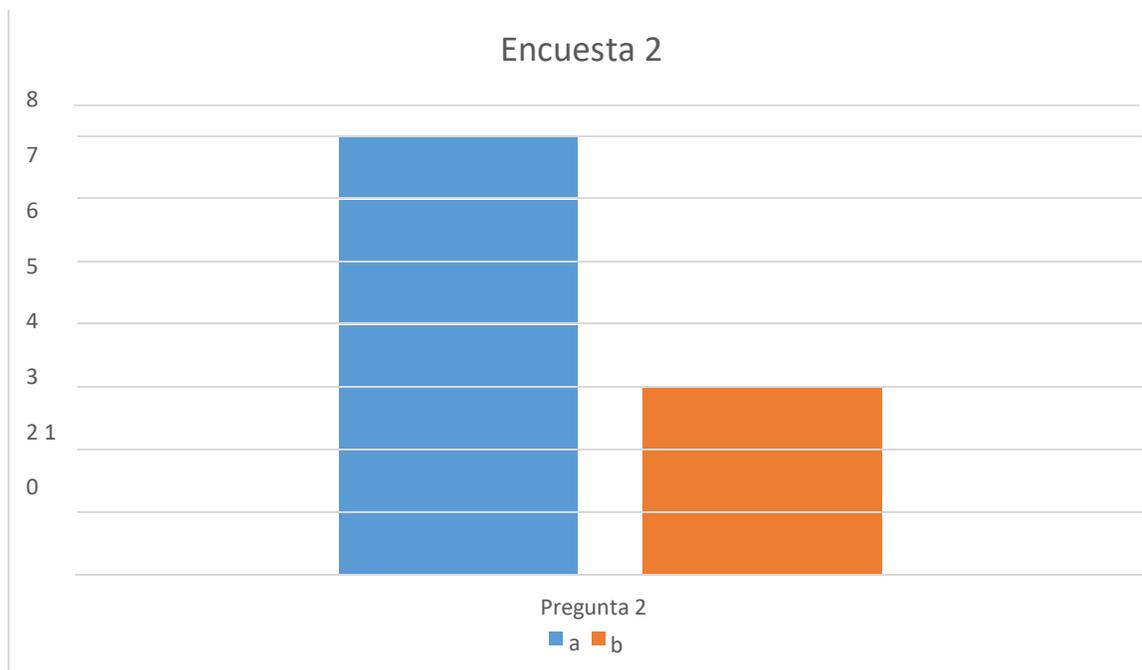
Descripción: En esta gráfica se trata de investigar si se tiene algún conocimiento al respecto de los anabólicos, ya que la mayoría de los deportistas saben o conocen al respecto de la función que tienen, pues es muy popular su consumo entre los deportistas.

Análisis: Todos o la mayoría de deportistas saben cuál es la función de un anabólico, pues su venta es muy popular para los participantes.

Pregunta: 2.- ¿Usted conoce que son los aditivos?

a) Si b) no

Gráfica:



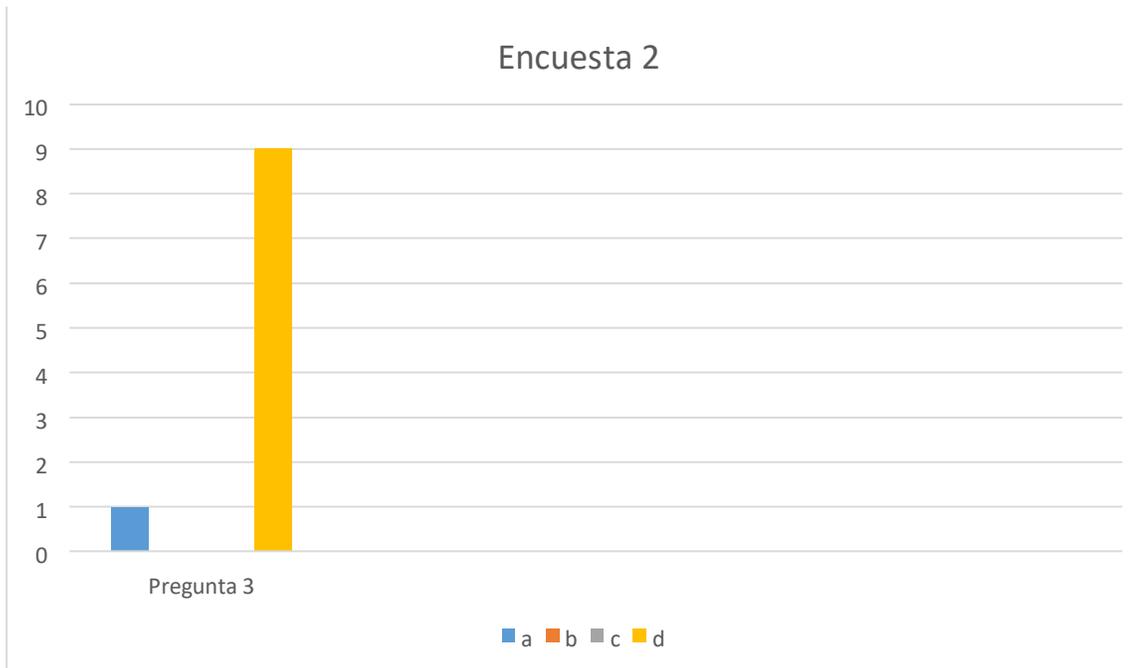
Descripción: En esta gráfica se trató de investigar, si tienen algún conocimiento sobre los aditivos, pues los deportistas tienden a checar el contenido nutricional en los alimentos.

Análisis: Esto se debe a que los deportistas si se fijan que contienen sus alimentos, ya que cuidan su salud y llevan un régimen para cuidar su físico, sin embargo, no todos saben el significado de las terminologías que contienen las etiquetas.

Pregunta: 3.- ¿Qué es lo más importante en un alimento, para comprarlo?

a) Color b) tamaño/ cantidad c) aroma d) procedencia (si es orgánico)

Gráfica:



Descripción: En esta gráfica tiene la misma temática que en la encuesta anterior, ya que se debe de tomar en cuenta que factores son los principales en el momento de la elección, y observar la influencia que se tiene de las altas empresas hacia los consumidores.

Análisis: La mayoría de deportistas buscan consumir alimentos que sean de procedencia orgánica ya que son alimentos cuyo contenido nutricional es más puro, y aparentemente más saludable, pues está libre de químicos y pesticidas, así que los deportistas buscan alimentos que sean saludables para cuidar su figura.

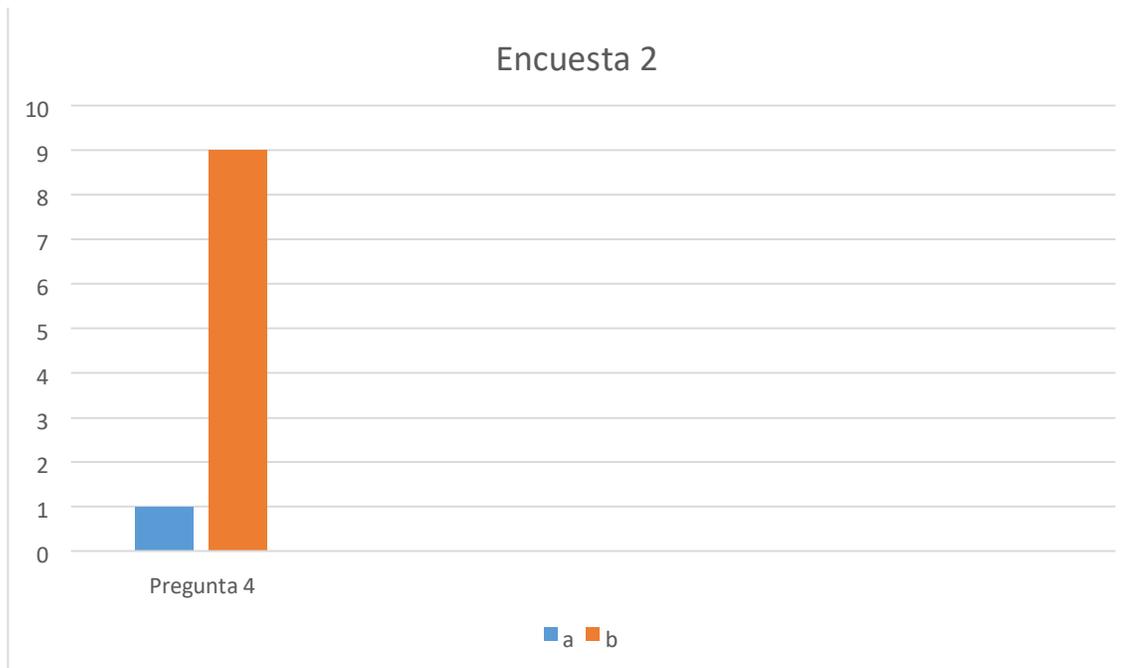
Pregunta: 4.- Existen varios establecimientos que venden carnes clandestinas, las cuales supuestamente están alteradas con anabólicos, y muchos jóvenes buscan comprarlos para adquirir los efectos que este llega a tener.

¿Usted ha consumido productos cárnicos (carne de pollo o res) a los cuales les han agregado anabólicos como el clenbuterol?

a) si b) no



Gráfica:



Descripción: En esta gráfica se puede observar que la mayoría de las personas no han consumido carnes adulteradas, pero una persona sí, e indicó que el aspecto de la carne es distinto, pues la carne de res se observa con un tono más café y la grasa se ve de color amarillenta, y la carne de pollo tiende a no tener tanta grasa, pero el pellejo se ve muy amarillento, con un tono naranjeco.

Análisis: Algunos deportistas buscan este tipo de alimentos para aumentar masa muscular y eliminar grasa corporal, sin embargo, aquí sólo una persona lo ha probado o sólo una persona fue sincera, pues según indican las demás personas que no sabían las funciones que tiene este anabólico al consumirlo cuando está en un alimento.

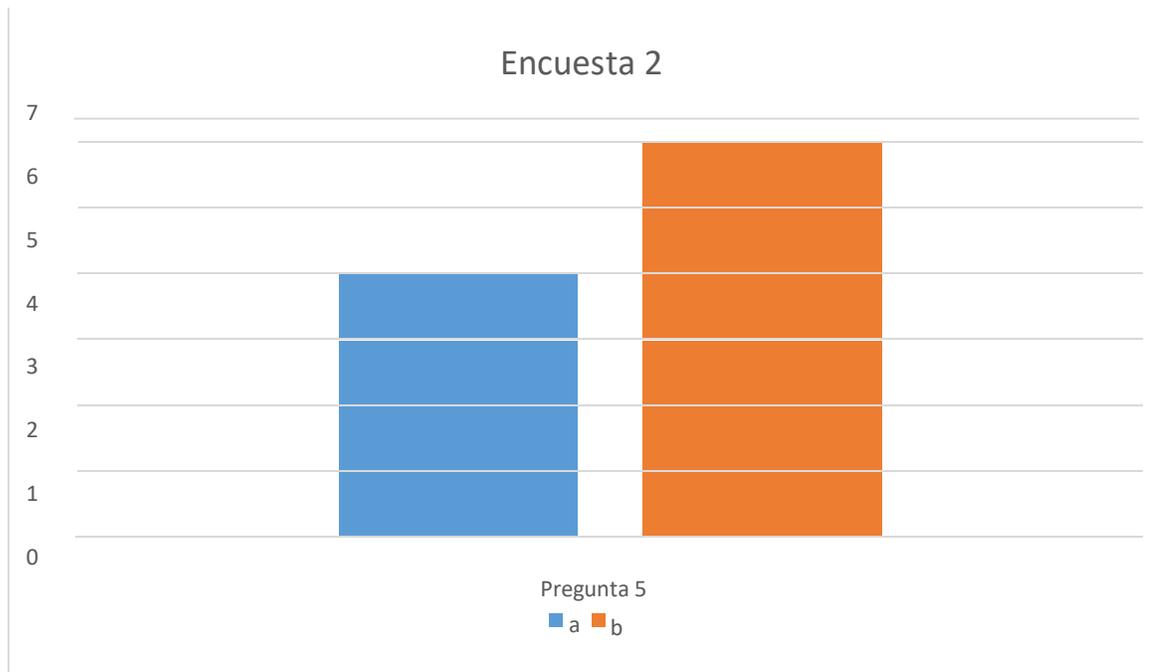
Pregunta: 5.- En el año del 2017 se inició con una tendencia de consumir productos cárnicos, especialmente de pollo o res, que estaban alterados con el anabólico clenbuterol, para que ayudara a la hipertrofia muscular y la eliminación de grasa corporal en la persona que lo consumiera.

¿Se animaría a consumir carne alterada químicamente, aunque pusiera en riesgo a su salud?

a) Si b) no



Gráfica:



Descripción: En esta gráfica se trata de investigar si las personas se atreverían a consumir este tipo de alimentos, que han sido alterados con anabólicos, para adquirir sus propiedades, y se hace con la intención de justificar el por qué aún se sigue utilizando este tipo de productos que ya han sido prohibidos, por sus efectos negativos que repercuten en la salud del consumidor, pues puede llegar a tener grandes consecuencias.

Análisis: Algo curioso que sucede es que en la pregunta número tres la mayoría optó por alimentos saludables, naturales y no alterados, y en cambio en esta pregunta varios si se animarían a probar alimentos alterados con tal de aumentar masa muscular y eliminar grasa corporal, sin importar que pongan en riesgo su salud.



4.4 Entrevista

Fecha: 08/07/20

Hora: 5:00pm

Entrevistador: Ivonne Monserrath González Ángeles

Entrevistado: sin nombre.

Características de la entrevista: Es un tema muy delicado pues, la persona entrevistada es de oficio carnicero, y se prefirió que todo fuera confidencial, pues podría implicar a terceras personas, por lo tanto, no se mencionarán nombres, ya que se mencionarán a sustancias prohibidas y que la utilización de estas puede ser sancionada.

La entrevista fue de carácter abierto, en donde se realizaron pocas preguntas, pero la información es bastante extensa, por lo tanto, se describirá lo más importante.

Pregunta:

1.- ¿A oído hablar sobre los aditivos alimentarios?

Respuesta:

Si, y se han utilizado desde hace mucho tiempo para mejorar la suavidad de la carne, el sabor, la condimentación y la jugosidad, cuando se cocina.

Análisis:

La mayoría de los carniceros saben en qué consiste un aditivo y los utilizan para mejorar las características de la carne pues implementan ablandadores y condimentos para ayudar a que la carne sea más apetecible, sin embargo, utilizan aditivos que son permitidos, y que son conocidos por todas las personas consumidoras, y no producen ningún daño al organismo.

Pregunta:

2.- ¿A oído hablar sobre las sustancias prohibidas que se les adicionan a los alimentos?

Respuesta:

Si, y es muy común que se utilice el dietilestilbestrol que es derivado del clembuterol, pero tiene más de 15 años que lo prohibieron, por que descubrieron que causa cáncer, pero aún hay criaderos clandestinos que lo utilizan, más en comunidades de alrededor de Comitán, y ese químico hace que el ganado, más el puerco tenga mucha carne y poca grasa, y los puercos crecen bien rápido, como en 3 o 4 meses ya están bien gordos y grandes.

Análisis:



Muchas personas aún tienden a utilizar este tipo de sustancias, aunque ya hayan sido prohibidas y aunque existan leyes y sanciones hacia su utilización, pues se les hace fácil inyectarles durante la etapa de crecimiento al ganado porcino o vacuno y su crecimiento y engorda se ve acelerado, de manera excesiva, es muy eficaz y les conviene, pues produce más carne que grasa.

Pregunta:

3.- ¿Usted conoce de algún lugar en donde todavía se utilicen a las sustancias prohibidas?

Respuesta:

No podría darte un lugar con exactitud, pero se rumora que en el Triunfo aun crían ganado que les inyectan dietilestilbestrol, pero no sé si es verdad.

Análisis:

Aún existen lugares en Chiapas en donde se utilizan sustancias prohibidas para acelerar el crecimiento del ganado, ya que existen muchos criaderos caseros en donde no se lleva un control.

Pregunta:

4.- ¿Existe algún control sobre la venta de ganado o sus productos derivados?

Respuesta:

Sí, el rastro municipal, ahí es en donde checan el ganado para que se pueda vender la carne en el mercado o en carnicerías, ahí los revisan si están enfermos, si tienen cisticercos, o si les inyectaron algo, y si sale que sí, los regresan y multan por querer vender algo que está mal.

Análisis:

Si hay un lugar específico en donde llevan el control del ganado, para evitar que se enferme la población consumidora, y ahí se concentra la revisión del ganado que se comercializa en todo Comitán.

5.- Aporte del entrevistado:

La carne del ganado que está enfermo o del ganado que ha sido inyectado con algún químico por lo regular no se vende en el mercado ni se pasa por registros del rastro, pero se vende ya cocinado en ambulante o se vende en casas de las colonias, en donde la gente lo compra sin saber su procedencia, pues saben que tiene de malo la carne.

La mayoría de las personas que crían ganado los alimentan con pasturas o alimento especial, pero si hay persona que les meten hormonas para que crezcan y si son lecheras, produzcan bastante leche.



4.5 Evaluación de técnicas de investigación

Primera entrevista

- 1.- ¿El ambiente físico en la entrevista fue adecuado? R. Confortable.
- 2.- ¿La entrevista fue interrumpida? R. No porque fue vía telefónica, el problema es que no se pudo tener una entrevista en físico por la pandemia.
- 3.- ¿El ritmo de la entrevista fue el adecuado? R. Sí, ambos tuvimos el tiempo suficiente para plantear y responder las preguntas.
- 4.- ¿Se obtuvieron los datos necesarios? R. Sí, la información fue de bastante utilidad y fueron respuestas muy precisas.
- 5.- ¿Qué datos no contemplados originalmente emanaron de la entrevista? R. La forma de comercializar la carne alterada o de ganado enfermo.
- 6.- ¿Evitó influir en las respuestas del entrevistado? R. la entrevista fue libre a la hora de contestar, así que el entrevistado dio sus respuestas sin necesitar ayuda del entrevistador.
- 7.- ¿Las ultimas preguntas fueron contestadas con la misma profundidad que las primeras? R. Sí, fue constante, ya que la entrevista duró aproximadamente 25 minutos.
- 8.- ¿Su comportamiento con el entrevistado fue cortés y amable?
R. Sí y fue muy paciente y claro.
- 9.- ¿El entrevistado se enojó, se molestó o tuvo alguna otra reacción emocional significativa? R. No, ninguna.
- 10.- ¿Fue un entrevistador activo? R. Sí.

