

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA DE LA SELVA

FACULTAD DE ZOOTECNIA



**CONSUMO DE CARNE DE MONTE EN LA POBLACION
URBANA Y CENTROS DE EXPENDIO EN LA PROVINCIA DE
LEONCIO PRADO**

PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERA ZOOTECNISTA

ELABORADO POR

BERY EDITA ARRUE MEZA

ASESOR

JOSÉ EDUAR HERNANDEZ GUEVARA

TINGO MARÍA – PERÚ

2018

DEDICATORIA

A Dios por la fortaleza de siempre,
permitiéndome llegar a este
momento tan especial en mi vida.
Por los triunfos y momentos difíciles
que me han enseñado a valorar
cada día más

A mis padres: Eduardo Grandez
Raygada y Rocío del Pilar Meza del
Águila, por sus esfuerzos
desplegados.

A mis hermanos: Katherine
Grandez, Suemy Grandez, Lian
Grandez y Jazmín Grandez; por la
confianza depositada en mí, su
apoyo y la amistad.

A mi esposito, amigo y compañero
de vida, Willian Nuñez Bustamante,
por su apoyo incondicional,
paciencia, amor y compañía en el
camino que recorrí.

AGRADECIMIENTO

- A la Universidad Nacional Agraria de la Selva, en especial a la Facultad de Zootecnia que contribuyó en mi formación profesional.
- A todos los docentes de la Facultad de Zootecnia quienes con esfuerzo y criterio científico inculcaron el fortalecimiento de mi formación profesional.
- Al Ing. M.Sc. José Eduard Hernández Guevara, asesor del presente trabajo, por su labor como formador, su amistad, su apoyo desinteresado y supervisión de la presente tesis.
- A los miembros integrantes del jurado de tesis: Dr. Carlos Arévalo Ing. Miguel Pérez, Dr. Jorge Ríos.
- A mis amigos, Diana Sánchez, Daylith Juárez, Jairo Loayza, Sarai Huaranga, quienes me apoyaron desinteresadamente en el transcurso de mi carrera profesional.
- A todas aquellas personas que en forma directa o indirecta colaboraron en la realización del presente trabajo.

ÍNDICE

		Página
I	INTRODUCCIÓN	1
II	REVISIÓN DE LITERATURA	3
	2.1. Biodiversidad en el Perú.....	3
	2.2. Amenazas para la biodiversidad.....	4
	2.3. Fauna Silvestre.....	5
	2.4. Valor de la fauna silvestre.....	5
	2.5. Tráfico ilícito de fauna silvestre.....	6
	2.6. El comercio de fauna a nivel mundial.....	7
	2.7. Comercio de fauna silvestre en el Perú.....	7
	2.8. Caza de animales silvestres en Tingo María.....	8
	2.9. Carne de monte.....	8
	2.10. Consumo de “carne de monte” en el Perú.....	9
	2.11. Generalidades de las especies silvestres con orientación a consumo humano.....	11
	2.11.1. Picuro (<i>Cuniculus paca</i>).....	11
	2.11.2. Añuje (<i>Dasyprocta fuliginosa</i>).....	11
	2.11.3. Carachupa (<i>Dasypus novemcintus</i>).....	12
	2.11.4. Sajino (<i>Tayassu tajacu</i>).....	12
	2.12. Valor nutritivo de la “carne de monte”.....	13
III	MATERIALES Y MÉTODOS.....	14
	3.1. Lugar y fecha de investigación.....	14
	3.2. Zona gráfica de estudio.....	15
	3.3. Tipo de investigación.....	15
	3.4. Población y muestra.....	15
	3.5. Materiales y equipos.....	17
	3.6. Trabajo de gabinete.....	17
	3.7. Trabajo de campo.....	18
	3.8. Variable independiente.....	18
	3.9. Variables dependientes.....	18
	3.10. Análisis estadístico.....	19

IV	RESULTADOS	20
	4.1. Consumo de “carne de monte” en la provincia de Leoncio Prado.....	20
	4.2. Especies consumidas en la provincia de Leoncio Prado.....	21
	4.3. Volumen estimado de consumo en kilogramos de “carne de monte”	22
	4.4. Fuente de suministro de “carne de monte” en la provincia de Leoncio Prado.....	23
	4.5. Motivo de consumo.....	25
	4.6. Precio de comercialización de “carne de monte en la provincia de Leoncio Prado.....	25
V	DISCUSIÓN.....	27
VI	CONCLUSIONES.....	31
VII	RECOMENDACIONES.....	32
VIII	ABSTRACT.....	33
IX	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	34
X	ANEXOS.....	38

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro		Página
1.	Composición químico - Nutricional (base seca) de las carnes de sajino, motelo, majaz y venado	13
2.	Consumo de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado.....	20
3.	Consumo de carne de monte en cada uno de los distritos de la provincia de Leoncio Prado.....	20
4.	Preferencia de consumo de especies (consolidado total dela provincia).....	21
5.	Preferencia de consumo de especies por distrito.....	22
6.	Volumen estimado de consumo (Kg) por hogar al año.....	22
7.	Volumen estimado de consumo en los centros de expendio de comida.....	23
8.	.Fuentes de suministro de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado.....	23
9.	Fuente de suministro por distrito.....	24
10	Razones que motiva a la población de Leoncio Prado a consumir carne de monte.....	25
11	Precio de comercialización (S/.) promedio de carne de monte por distrito.....	25

“CONSUMO DE CARNE DE MONTE EN LA POBLACION URBANA Y CENTROS DE EXPENDIO EN LA PROVINCIA DE LEONCIO PRADO”

RESUMEN

El trabajo de investigación se desarrolló en la población urbana de la Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco-Perú, con el objetivo de evaluar el consumo de “carne de monte” en la población urbana y centros de expendio en la provincia de Leoncio Prado. El tamaño total de muestra fue de 383 encuestas para toda la provincia, A través de un muestreo aleatorio simple estratificado, se determinó el número de encuestas a aplicar en los distritos de Rupa Rupa, Mariano Dámaso Beraún, José Crespo y Castillo, Luyando y Daniel Alomia Robles., considerando la información población proyectada al 2015 por el INEI (133500 pobladores). Los resultados muestran que el 72.3 % de la población consumen carne de monte, siendo el distrito de Hermilio Valdizán el que mayor acogida muestra por la carne de monte, echo que se debe a la incidencia rural y mayor proximidad hacia los animales silvestres y la práctica de la caza de subsistencia en el distrito; dentro de esto la especie de mayor preferencia en la provincia de Leoncio Prado es el picuro (*Cuniculus paca*) con 54.51 %, seguido del añuje con 19.86 %, siendo el distrito de Rupa Rupa el distrito que mayor preferencia tiene para esta especie, sin embargo, en los centros de expendio le especie que ocupa el segundo lugar en preferencia es la carachupa (*Dasypus novemcintus*), con 1080 Kg de carne consumida al año. La mayor parte de la carne comercializada en toda la provincia es la procedente de vendedores desconocidos, mismos que practican la caza ilegal. En conclusión, la carne de monte presenta un alto porcentaje de aceptación en la provincia, debido a la exquisitez y tradición de consumo.

Palabras claves: carne de monte, picuro, añuje, carachupa, centros de expendio.

I. INTRODUCCIÓN

El uso de la fauna silvestre y su consumo constituyen un recurso fundamental en la subsistencia de muchas comunidades, pues se encuentran ligados a los medios de vida y tradiciones de las mismas. En muchas regiones, el consumo y el comercio de la carne de monte garantizan la seguridad alimentaria de las comunidades y constituyen una fuente importante de aportes a la economía local. Actualmente se viene produciendo inapropiadas prácticas de extracción de fauna silvestre los mismos que ponen en peligro la preservación de la misma, ya que existe un mercado que genera demanda por las especies.

El comercio ilegal de animales silvestres y de carne de monte (carne de animales silvestres capturados, con destino a la alimentación humana) (ORDOÑEZ, 2012), viene siendo la principal causa de disminución de la fauna y la mayor amenaza de la desaparición de la biodiversidad.

El crecimiento demográfico ha traído consigo la migración de la población de las áreas rurales hacia las ciudades, junto con ello la difusión de sus costumbres existentes, dentro de ellas las vinculadas al aprovechamiento de la fauna silvestre y el consumo masivo de carne de monte (caza de subsistencia), lo cual resulta complicado tratar de eliminar. Consecuentemente gran parte de la carne cazada con este fin también se comercializa en los restaurantes de comida típica en las ciudades, lo cual es fuente de platos que

vienen siendo perfeccionados como consecuencia del desarrollo gastronómico del Perú.

Por lo mencionado se plantea la presente investigación con el propósito de determinar ¿cuál será el consumo de carne de monte en la población urbana y centros de expendio en la provincia de Leoncio Prado?, planteándose como hipótesis de que existe una alto porcentaje de aceptación de la carne de monte debido a su exquisitez y su tradición de consumo.

OBJETIVO GENERAL

- Evaluar el consumo de “carne de monte” en la provincia de Leoncio Prado.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Determinar cuáles son las especies de fauna silvestres que prefiere de la Provincia de Leoncio Prado como carne de monte.
- Conocer cuáles son las fuentes de provisión de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado.
- Determinar las especies de carne de monte cotizadas en los centros de expendio de la provincia de Leoncio Prado.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. Biodiversidad en el Perú

QUEVANS *et al.*, (2013) menciona que el Perú es uno de los mayores centros mundiales de recursos genéticos y por ello suele ser requerido para fines comerciales. El 80% de animales silvestres comercializados en Lima proviene de la región San Martín y de las ciudades de Iquitos, Pucallpa y Puerto Maldonado.

En nuestro país está permitido la tenencia de animales silvestres como mascotas, sólo si estos provienen de instituciones legales, siendo esta una modalidad sin fines comerciales de manejo y aprovechamiento de la fauna silvestre que es aceptada por la Ley Forestal y de Fauna Silvestre, en donde son divididas en dos: las que tienen fines comerciales, donde podemos encontrar a los zocriaderos, áreas de manejo de fauna silvestre y cotos de caza y las que son sin fines comerciales, como zoológicos, centros de rescate, centros de custodia temporal, animales silvestres como mascota (QUEVANS *et al.*, 2013).

Hasta el momento, existen reportadas alrededor de 70294 especies de vertebrados en el mundo. En el Perú, se han descrito hasta el momento 523 especies de mamíferos, 1846 especies de aves, 446 de reptiles y 624 de anfibios, y 1100 de peces de aguas continentales, colocándonos como el tercer

país con la mayor diversidad de especies en el Nuevo Mundo después de Brasil y México, así como quinto a nivel mundial (VILLENA, 2015).

2.2. Amenazas para la biodiversidad

Las causas fundamentales de la pérdida de diversidad biológica son: destrucción y degradación de hábitat, cambio climático, contaminación, introducción de especies invasoras y tráfico ilegal de especies (ÁLVAREZ, 2007).

Actualmente la conservación de la biodiversidad afronta sus mayores amenazas: la desaparición de especies y la degradación de numerosos ecosistemas y comunidades biológicas que se encuentran relacionadas a diversos factores naturales y/o provocados por el hombre, los que son conocidos como generadores de cambio y tienden a interactuar y potenciarse mutuamente (SELLIERS, 2005).

Las principales amenazas para la diversidad biológica, especialmente en la forma de erosión genética de las especies, son la deforestación intensiva, la sobreexplotación de especies de flora y fauna silvestre, la caza indiscriminada, tanto con fines de alimentación como para el uso y exportación de cueros, la misma que ha traído como consecuencia que muchas especies se encuentren amenazadas o en peligro, pues según los reportes oficiales, 93 especies en la Amazonía, entre ellas 43 mamíferos, 24 aves, 18 reptiles y 3 anfibios, se encuentran en las categorías en vías de extinción, vulnerables, raras e indeterminadas (IIAP y BIODAMAZ, 2004).

2.3. Fauna silvestre

La "fauna silvestre" incluye, en una interpretación amplia, a todas aquellas especies animales que viven originalmente libres fuera del dominio del hombre, en ambientes naturales o artificiales, sean éstos terrestres o acuáticos (ORDOÑEZ, 2012)

2.4. Valor de la fauna silvestre

OJASTI (2000), ha designado algunos valores que se le puede asignar a la fauna, entre estos se deben rescatar algunos que por su importancia se pueden clasificar de la siguiente manera:

- Valor comercial. Es aquel valor monetario que podría de una forma u otra asignársele a cada especie más por su utilidad que por otra cosa, dentro de este aspecto se considerarían los valores agregados que girarían en torno a una determinada especie, como por ejemplo si un animal es cazado, las escopetas, y balas que se usaron para matarlo, las botas y guantes que se usaron para llegar a la presa, el combustible y el transporte que se usó para llevar la presa, etc.

- Valor de existencia. Éste valor se relaciona mucho con su valor intrínseco, además del valor que prestan las especies en el caso de que se manejen junto con su entorno, es el valor que las especies poseen estando vivas y en su ambiente natural o nicho ecológico.

- Valor nutricional. Éste valor es de extrema importancia puesto que algunos animales sirven como alimento a algunas comunidades que viven en los bosques y su principal fuente de proteínas la toman de la fauna.

2.5. Tráfico ilícito de fauna silvestre

El tráfico ilegal de fauna se presenta a nivel mundial como una de las principales causas de disminución de las poblaciones naturales y como uno de los mercados ilegales que mayores sumas de dinero movilizan anualmente, con el fin de surtir la demanda de mercados mundiales de la moda, las excentricidades de pequeños grupos, las investigaciones biomédicas y comportamentales, la novedad causada a turistas y las prácticas culturales o religiosas de muchas poblaciones humanas (MOJICA *et al.*, 2012).

El tráfico de especies silvestres es uno de los mayores comercios del mundo. Se comercializan 4 millones de aves, 5 millones de reptiles vivos, 50 mil primates, 20 millones de peces tropicales, 10 millones de pieles de reptiles, 15 millones de pieles de mamíferos, 10 millones de cactus silvestres y 1 millón de orquídeas. Más de 1500 especies de animales y 25000 plantas se encuentran amenazadas de extinción en todo el mundo y las causas de ello son la destrucción de sus hábitats por contaminación y alteraciones originadas por la actividad humana y la explotación comercial irracional (GARCÍA, 2007).

La vida silvestre es considerada un activo muy importante por muchas comunidades en el mundo en desarrollo. La explotación ilegal de la vida silvestre es capaz de mermar las especies y en algunos casos, de acercar a una especie a la extinción (DALBERG, 2012)

Se prohíbe el aprovechamiento del recurso fauna silvestre sin la debida autorización, salvo con fines de subsistencia de las comunidades campesinas y nativas y otras poblaciones rurales, para las cuales sea fuente tradicional de alimentación, según lo establezca el reglamento (SERFOR, 2015)

2.6. El comercio de fauna a nivel mundial

La cacería comercial por pieles, el comercio de pieles y cueros en América Latina es enorme, aun cuando la confiabilidad de los datos estadísticos es variable o dudosa. (ORDOÑEZ, 2012).

La demanda de pieles o productos de vida silvestre en el mercado ilegal internacional mueven una cifra aproximada de 6300 millones de dólares anuales y sigue siendo la causa de presión más alta sobre varias especies de valor ornamental. Frecuentemente el valor unitario no es tan alto, pero las grandes cantidades que circulan en el mercado hace que los beneficios sean enormes (ORDOÑEZ, 2012).

La comercialización de carne de especies de fauna silvestre solo procede en caso de que provenga de zocriaderos o áreas de manejo. Con este fin, para las áreas de manejo, la autoridad regional forestal y de fauna silvestre establece las especies y el volumen máximo permitido para comercializar por temporadas a cada cazador comercial registrado y a la comunidad en su conjunto (SERFOR, 2015).

2.7. Comercio de fauna silvestre en el Perú

Perú ocupa los primeros lugares como mayor proveedor de especies importantes de mono para laboratorio. En Iquitos la mayor pérdida potencial de la población de monos es debido a su uso como alimento en los caseríos, campamentos de exploración petrolera y centros urbanos (CASTRO *et al.*, 1976).

Estudio realizado en Iquitos por CASTRO *et al.*, (1976).encontraron que se llegaba a comercializar hasta 603 ejemplares de motelo por semana en

el mercado de Belén. Se encontró además que el pescado constituye un factor importante en la dieta del sector rural y urbano de Loreto. Con respecto al precio en los caseríos de Iquitos el costo por kilo de carne de monte es de S/. 20.00 nuevos, el cual al ser revendido el precio varía de S/. 30.00 a S/. 35.00 nuevos soles.

En el año 1973 en un periodo menor a un mes, comprendido del 12 al 30 de Abril, en el Mercado de Belén se llegó a comercializar 1540 kilos de carne de majas (*Cuniculus paca*) y 2030 kilos de carne de sajino (*Tayassu tajacu*).

2.8. Caza de animales silvestres en Tingo María

Entre los meses de agosto a noviembre del 2011 fueron llevadas a cabo 42 encuestas semiestructuradas para evaluar la cacería de mamíferos en las zonas de uso especial (ZUE) y de amortiguamiento (ZA) del Parque Nacional de Tingo María. Los resultados indican que el 43% de la población practica la cacería como una actividad secundaria. La cacería es más frecuente después de la época húmeda, la misma que es selectiva y responde al sabor de la carne que a una necesidad económica. Entre los mamíferos más cazados figuran el añuje (*Dasyprocta fuliginosa*) y el picuro (*Cuniculus paca*), mientras que los animales de mayor biomasa como el sajino (*Pecari tajacu*) no son muy frecuentes en el área, por lo que se recomienda incrementar el control de la cacería de especies vulnerables en los caseríos que se encuentran dentro y en las inmediaciones del parque. (GONZALES, 2014)

2.9. Carne de monte

La “carne de monte” es ocasionalmente muy importante, pues reemplaza a las fuentes de proteína proveniente de animales domésticos y a los costosos productos enlatados. (CASTRO *et al.*, 1976).

Según VIENA *et al.*, (1994), es un producto de uso popular, que se constituye una de las principales fuentes de proteína animal para el poblador amazónico, solo superado por la comercialización de pescado.

2.10. Consumo de “carne de monte” en el Perú

Se han realizado estudios para determinar la presión de caza en diversas zonas de la amazonia peruana, en un esfuerzo por determinar el estado de las poblaciones sometidas a la caza de subsistencia (AQUINO ,2003).

El consumo masivo de carne de monte por los pobladores locales en la amazonia peruana es una costumbre que está vinculada muy de cerca a la caza de subsistencia. Consecuentemente gran parte de la carne cazada con este fin también se comercializa para satisfacer las necesidades de los restaurantes de comida típica en ciudades como Iquitos, Pucallpa y Puerto Maldonado. Especies como el lagarto, la motelo, venado, majaz, sajino y armadillo, son fuente ahora de platos muy perfeccionados como consecuencia del desarrollo gastronómico del Perú (PILCO 2011).

En el año 2016 se lanzó la iniciativa “Conservación, Cultura y Cocina Amazónica”, que busca romper mitos y demostrar que las comunidades locales que se encuentran al interior de las áreas naturales protegidas pueden mejorar su calidad de vida, proveyendo nuevos insumos para la gastronomía del Perú

y así generar una cultura en el consumo de carne legal aprovechada con planes de manejo en las áreas naturales protegidas (CAAAP 2016).

En estudios realizados en Iquitos por INRENA durante el periodo de diciembre del año 2002, en el mercado informal de bellavista a 10 vendedores de carne de monte, se obtuvo la siguiente información: venta de carne de venado (*Mazama americana*) 30%, de sajino (*Pecari tajacu*) 28%, de majaz (*Agouti paca*) 25%, añuje (*Dasyprocta fuliginosa*) 4%, huangana (*Tayassu pecari*) 2%, aves 5% y otros 6% durante un seguimiento de 7 días (PILCO ,2011).

En mercados de Yarinacocha se encontraron que en el primer trimestre del año 2011 se comercializó alrededor de 55 kg de carne de sajino, en edades medianas procedentes principalmente de Tournavista, además se comercializó alrededor de 142 kg de carne de venado comercializado a un precio de S/. 14.00 soles, los mismos que proceden de KM 86 (interior de la carretera Fernando Belaunde Terry) y de Tournavista. Durante 90 días de evaluación se sacrificaron 3965 ejemplares de picuro, haciendo un total de 30899 kilogramos de carne comercializada, los cuales 106 kilogramos fue para el mercado de Yarinacocha a S/. 16.00 soles, en edad media y adulta (PILCO ,2011).

En la provincia de Leoncio Prado, la carne de monte ocupa el quinto lugar en preferencia alimentaria, dentro de estas la especie con mayor preferencia es el “añuje” *Dasyprocta* sp., por ser la especie más abundante y relativamente fácil de cazar, seguida del “picuro” (*Cuniculus paca*) (GONZALES, 2014).

2.11. Generalidades de las especies silvestres con orientación a consumo humano.

2.11.1. Picuro (*Cuniculus paca*)

Conocido también como paca, guartinaja, guanta, chilo, guagu molon, goruga, majaz, "gualilla", conejo manchado o lapa. Es una especie de roedor histricomorfo de la familia Cuniculidae que vive en las proximidades de los cursos de agua de los bosques tropicales. Se alimenta de vegetales (tubérculos, rizomas, vástagos, hojas, semillas, frutos). Pasa el día en su madriguera construida con varias salidas disimuladas por el follaje. Su cuerpo mide entre 60 y 79 cm de longitud y la cola 2 a 3 cm. Pesa entre 7 y 10 kg. La gestación dura 145-155 días (EMMONS, 2016)

2.11.2. Añuje (*Dasyprocta fuliginosa*)

Es un roedor pequeño con un peso que oscila entre 2 y 5 kilos, su longitud total oscila entre los 34 y 44 centímetros. El hábitat de los agutíes es principalmente el sotobosque de las selvas tropicales y los bosques de galería, aunque se adapta a las sabanas y los campos de cultivo. Son monógamos. Durante el cortejo el macho danza frenéticamente frente a la hembra y la rocía con orina, hasta que finalmente la hembra lo acepta. El período de gestación dura en promedio 103 días y nacen, en cada parto, de 2 a 4 crías. El destete se produce entre los 4 y 5 meses de edad (BORRERO, 1967)

2.11.3. Carachupa (*Dasypus novemcinctus*)

Esta especie se encuentra en la mayor parte de Sudamérica, en cuyas áreas rurales, se la caza porque provee una importante fuente de proteína. El armadillo es un mamífero acorazado, la armadura de este animal está constituida por un mosaico de pequeñas placas óseas, sus hábitos son nocturnos y se alimenta de insectos, gusanos, pequeños vertebrados y, a veces, carroña. Puede vivir tanto en selvas como en zonas abiertas. La hembra suele tener una camada numerosa, de hasta 12 crías en algunos casos (SELVANET MARAVILLADELPERU. 2010)

2.11.4. Sajino (*Tayassu Tajacu*)

El sajino o pecarí de collar es una especie ampliamente dispersada desde la América tropical. Habita en los montes xerófilos y desérticos, pastizales tropicales y subtropicales, sabanas, montes bajos, sabanas y pastizales inundados, bosques de hojas anchas tropicales y subtropicales, como en otros hábitats similares. Son animales diurnos que viven en grupos desde 1 a 20 miembros, pero generalmente en promedio más frecuente de 6 a 9 miembros. Pueden reproducirse desde el año y medio de edad. La gestación dura 138 días y la hembra pare generalmente dos crías (LINDO, 2014).

2.12. Valor nutritivo de la “carne de monte”

GALVEZ. *et al.*, (1999) realizaron estudios de análisis químico bromatológico en la Estación Experimental del IVITA en Iquitos de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, ubicada en la ciudad de Iquitos, departamento de Loreto de la facultad de Medicina Veterinaria, se determinó el

contenido de humedad, proteína, grasa, ceniza, calcio y fósforo de las partes comestibles, cuyos resultados se presenta a continuación:

Cuadro 1. Composición químico - Nutricional (base seca) de las carnes de sajino, motelo, majaz y venado.

	H (g)	MS (g)	Proteína (g)	EE (g)	Ceniza (g)	Ca (mg)	P (mg)	Kcal/g Pt
Sajino	75.0	25.0	85.6	4.3	5.0	64	1.66	361.0
Motelo	74.6	25.4	84.4	7.0	2.9	51	1.61	346.1
Majaz	74.7	25.3	84.6	4.9	5.0	59	1.92	346.9
Venado	73.9	26.1	87.6	3.1	3.8	65	2.18	359.1

Fuente: GALVEZ. *et al.*, (1999)

El contenido proteico en general supera al reportado a las carnes de vacuno (76,4%), ovino (75,2%), conejo (79,6%), aunque es similar a la de alpaca (83%), llama (82%) y cuy (86%) (Min. de Salud, 1963). El contenido graso hallado indica que estas son especies magras con la excepción del motelo al que se le puede considerar como especie semi magra.

III. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Lugar y fecha de ejecución

El trabajo de investigación se desarrolló en la población urbana de la Provincia de Leoncio Prado, Departamento de Huánuco, ubicada a orillas del río Huallaga, geográficamente ubicado en un rango de 75° 40' 48" longitud norte 9° 32' 24" latitud sur y 76° 30' 36" longitud norte 8° 27' 36" latitud sur, con un rango de altitud 580 - 1740 m.s.n.m., presentando una temperatura media anual de 25 °C, una precipitación pluvial de 2600 m.m. y una humedad relativa de 2%; ecológicamente se encuentra en las zonas de vida, bosque húmedo pre montano tropical, bosque húmedo tropical y bosque pluvial pre montano tropical.

El trabajo experimental tuvo una duración de 2 meses comprendidas entre los meses de abril- mayo del año 2017

3.2. Zona gráfica de estudio

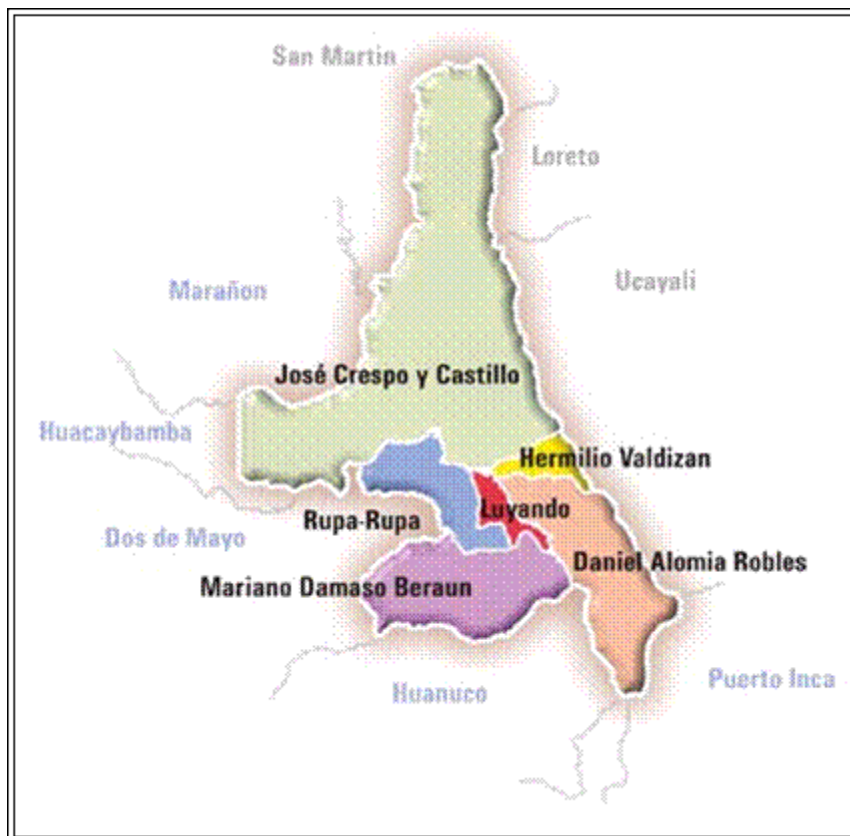


Imagen 1: Mapa político de la Provincia de Leoncio Prado

3.3. Tipo de investigación

El presente trabajo corresponde a una investigación tipo descriptiva.

3.4. Población y muestra

Población

El estudio estuvo compuesto por la población del área urbana perteneciente a cada distrito de la Provincia de Leoncio Prado y por centros de expendio de comidas a base de carne de monte (Restaurants y puestos de comida), los mismos que se detallan en el ANEXO 23.

Muestra

A través de un muestreo aleatorio simple estratificado, se determinó el número de encuestas a aplicar en los distritos de Rupa Rupa, Mariano Dámaso Beraún, José Crespo y Castillo, Luyando y Daniel Alomia Robles., considerando la información población proyectada al 2015 por el INEI (133500 pobladores).

El tamaño total de muestra fue de 383 encuestas para toda la provincia, dato calculado empleando la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{E^2(N - 1) + Z^2 * p * q}$$

Donde:

n = *Tamaño de muestra*

Z^2 = *Nivel de significancia al 95% (1.96)*

p = *Probabilidad de aceptación (50%)*

q = *Probabilidda de rechazo (1 - p)*

N = *Total de poblacion*

E = *Maximo error permisible (5%)*

El número de muestras por estratos se determinó mediante la siguiente formula:

$$n = n_i * \frac{N_i}{N}$$

Donde:

n = *Tamaño de muestra por estrato*

n_i = *Tamaño de muestra total*

N_i = *Total de poblacion por estrato*

$N = \text{Total de poblacion}$

Obteniendo los siguientes tamaños de muestra para cada estrato:

ESTRATOS	POBLACION TOTAL	TAMAÑO DE MUESTRA
Rupa-Rupa	63764	183
Daniel Alomia Robles	7775	22
Hermilio Valdizán	4101	12
José Crespo y Castillo	38423	110
Luyando	9851	28
Mariano Dámaso Beraún	9586	28

3.5. Materiales y equipos

Se empleó materiales de campo como: encuestas, cámara fotográfica, tableros, mochila, lapiceros. Además de materiales de escritorio como papel bond, folder manila, impresoras, computadora portátil.

3.6. Trabajo de gabinete

- Formatos de encuesta

Las encuestas están divididas en 2 tipos, contenido preguntas de clasificación sociodemográfica del encuestado (Nombre, edad, procedencia, ocupación; consumo de carne de monte, razones del consumo y características principales de consumo de la carne de monte (veces que consume, cantidad que consume, precio de compra, de donde lo adquieren), se contó con dos formatos, para consumidores directos y puestos de venta de comida a base de carne de monte (ANEXO 24 y 25)

- Procesamiento de datos

Los resultados de las encuestas se procesaron en el paquete computacional Excel en una plantilla estructurada, para su posterior análisis mediante un análisis comparativo en función de los objetivos planteados.

3.7. Trabajo de campo

- Aplicación de encuestas

El método de aplicación fueron encuestas directas a consumidores seleccionados al azar en cada distrito y los puestos de venta de comida.

Las 383 entrevistas se obtuvieron al abordar a los individuos en los mercados públicos, parques, puestos de expendio de alimento y en sus viviendas.

3.8. Variable independiente

- Pobladores de la zona Urbana y centros de expendio de carne de monte de la provincia de Leoncio Prado.

3.9. Variables dependientes

- Especies consumidas (cantidad)

Se determinó las especies de fauna silvestre que son utilizadas como carne de monte, mediante la cantidad reportada por los encuestados y la frecuencia de consumo, para así estimar la cantidad consumida anual por especie.

- Fuentes de provisión de carne de monte.

Proveedores (dentro o fuera de la provincia) que abastecen el mercado de carne de monte en la provincia.

- Precio de venta de la “carne de monte”.

Es un factor preponderante de la intención de compra y consumo de la carne de monte.

3.10. Análisis estadístico

Los datos obtenidos de la información se analizaron mediante estadística descriptiva, se presenta cuadros a través de promedios y porcentajes.

IV. RESULTADOS

4.1. Consumo de “carne de monte” en la provincia de Leoncio Prado

Cuadro 2. Consumo de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado

DISTRITOS	Consume carne		%	
	Si	No		
Rupa-Rupa	142	41	37.1	10.7
Daniel Alomia Robles	18	4	4.7	1.0
Hermilio Valdizán	11	1	2.9	0.3
José Crespo y Castillo	67	43	17.5	11.2
Luyando	23	5	6.0	1.3
Mariano Dámaso Beraún	16	12	4.2	3.1
Total	277	106	72.3	27.7

En el cuadro 2 se muestra los datos del número de personas que consumen carne de monte en cada distrito de la provincia de Leoncio Prado donde 72.32 % manifiestan que si consumen o algún momento de su vida consumieron, 27.7 % indican que no consumen ni consumieron. El distrito que mayor porcentaje de consumo presenta es Rupa Rupa.

Cuadro 3: Consumo de carne de monte en cada uno de los distritos de la provincia de Leoncio Prado.

	si	No	%	%
Rupa-Rupa	142	41	77.60	22.40
Daniel Alomia Robles	18	4	81.82	18.18
Hermilio Valdizán	11	1	91.67	8.33
José Crespo y Castillo	67	43	60.91	39.09
Luyando	23	5	82.14	17.86
Mariano Dámaso Beraún	16	12	57.14	42.86

En el cuadro 3 se presenta el número de personas encuestadas en cada distrito y el porcentaje de aceptación de la carne de monte, donde podemos apreciar que el distrito de Hermilio Valdizán es la población que mayor aceptación tiene (81.67 %), seguido de Luyando (82.12 %), sin embargo el distrito de Mariano Dámaso Beraun es el que menor porcentaje aceptan el consumo de la carne de monte (57.15 %)

4.2. Especies consumidas en la provincia de Leoncio Prado

Cuadro 4. Preferencia de consumo de especies (consolidado total de la provincia).

DISTRITO	ESPECIE (%)				
	Picuro	Añuje	Carachupa	Sajino	Otros
Rupa-Rupa	29.96	4.33	12.27	2.89	1.81
Daniel Alomia Robles	2.89	3.61			
Hermilio Valdizán	1.81	1.81	0.36		
José Crespo y Castillo	13.36	7.58	3.25		
Luyando	3.61	1.44	1.81	1.44	
Mariano Dámaso Beraún	2.89	1.08	1.81		
TOTAL	54.51	19.86	19.49	4.33	1.81

En el cuadro 4 se muestra las principales especies consumidas en la provincia de Leoncio Prado en cada distrito, donde se observa que el picuro, en el distrito Rupa Rupa, tiene una aceptación de 29.96%, seguido de la carachupa con 12.27 % de aceptación; caso del añuje es la especie con mayor acogida en el distrito José Crespo y Castillo. En el consolidado general resulta el picuro (*Cuniculus paca*) presenta un 54.51 % de aceptación, resultando ser la especie preferida por el consumidor de la provincia de Leoncio Prado.

Cuadro 5: Preferencia de consumo de especies por distrito.

DISTRITO	ESPECIE (%)				
	Picuro	Añuje	Carachupa	Sajino	Otros
Rupa-Rupa	58.45	8.45	23.94	5.63	3.52
Daniel Alomia Robles	44.44	55.56			
Hermilio Valdizán	45.45	45.45	9.09		
José Crespo y Castillo	55.22	31.34	13.43		
Luyando	43.48	17.39	21.74	17.39	
Mariano Dámaso Beraún	50.00	18.75	31.25		

En el cuadro 5 se presenta las especies de mayor preferencias de consumo por cada distrito, donde se puede observar que en el distrito de Rupa Rupa el 58.45 % de la población encuestada muestra preferencia por la carne de picuro, siendo de igual manera esta especie la preferida por la población del distrito de José Crespo y Castillo con 55.22 % de aceptación, sin embargo en el distrito Daniel Alomia Robles la preferencia de consumo está enfocada por la carne de añuje (55.56 %).

4.3. Volumen estimado de consumo en kilogramos de carne de monte.

Cuadro 6: Volumen estimado de consumo (kg) por hogar al año.

Especie	consumo/hogar/año	Volumen consumo/año*
Picuro	4.06	614.5
Añuje	7.51	413.5
Carachupa	3.82	206.5
Sajino	0.29	3.5
otros(aves)	3.1	15.5

*Consumo estimado de la muestra

En el cuadro 6 se muestra los volúmenes de consumo estimado de la carne de monte, resultando la carne de picuro (*Cuniculus paca*) la preferida por la población, alcanzando un estimado por año de 614.5 Kg en la muestra analizada, obteniendo un consumo por hogar al año de 4.06 kg de esta especie.

Cuadro 7: Volumen estimado de consumo en los centros de expendio de comida.

ESPECIE	Cantidad(Kg/año)
Picuro	3240
Carachupa	1080
Añuje	288

En el cuadro 7 se presenta la proyección de la cantidad de carne comercializada por espacio de un año en los centros de expendio de comida de la provincia de Leoncio Prado, siendo el picuro (*Cuniculus paca*) la especie más cotizada por los puestos de comida con 3240 kg/año aproximadamente.

4.4. Fuente de suministro de carne de monte

Cuadro 8: Fuentes de suministro de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado.

DISTRITO	Fuente de suministro (%)					
	Mercado	Vendedor desconocido	vecino	Familiar	otra ciudad	caza propia
Rupa-Rupa	16.97	23.47	3.97	2.53	4.33	
Daniel Alomia Robles		2.89	1.81	1.44	0.36	
Hermilio Valdizán		0.36	2.17			1.44
José Crespo y Castillo	0.72	12.64	4.69	6.14		
Luyando	0.72	5.05	1.44	1.08		
Mariano Dámaso Beraún	1.08	3.25	1.08	0.36		
TOTAL	19.49	47.65	15.16	11.55	4.69	1.44

En el cuadro 8, se presenta las fuentes de suministro de la carne de monte en los diferentes distritos, encontrándose que la principal fuente es a través de un vendedor desconocido con 23.47% para el distrito de Rupa Rupa, 12.64 % en José Crespo y Castillo. Para el distrito Hermilio Valdizán en su mayoría es a través de un vecino, el mismo que se dedica a la caza propia.

Cuadro 9: Fuente de suministro por distrito.

DISTRITO	Fuente de suministro (%)					
	Mercado	Vendedor desconocido	vecino	familiar	otra ciudad	caza propia
Rupa-Rupa	33.10	45.77	7.75	4.93	8.45	
Daniel Alomia Robles		44.44	27.78	22.22	5.56	
Hermilio Valdizán		9.09	54.55			36.36
José Crespo y Castillo	2.99	52.24	19.40	25.37		
Luyando	8.70	60.87	17.39	13.04		
Mariano Dámaso Beraún	18.75	56.25	18.75	6.25		

En el cuadro 9 se presenta las vías de suministro de la carne de monte a los distritos, donde se puede apreciar que en su mayoría esta carne es obtenida de un vendedor desconocido, así en Rupa Rupa solo el 33.10 % lo obtiene del mercado, el 45.77% lo obtiene de fuentes desconocidas.

4.5. Motivo de consumo

Cuadro 10: Razones que motiva a la población de Leoncio Prado a consumir carne de monte.

DISTRITOS	Sabor	Costumbre	Fácil de preparar	Nutritiva	Curiosidad	Sabor y costumbre	Sabor y nutritiva
Rupa-Rupa	65.49	-----	-----	-----	-----	32.39	2.11
Daniel Alomia Robles	38.89	-----	5.56	-----	-----	44.44	11.11
Hermilio Valdizán	63.64	-----	-----	9.09	9.09	9.09	9.09
José Crespo y Castillo	52.24	-----	-----	-----	-----	35.82	11.94
Luyando	65.22	34.78	-----	-----	-----		
Mariano Dámaso Beraún	43.75	-----	-----	-----	-----	31.25	25.00

En el cuadro 10 se presenta las razones que motiva a la población de cada distrito a consumir la carne de monte, dentro de las cuales encontramos que en su Rupa Rupa el 65.49 % consume debido a su sabor exquisito, y el 32.39% también lo consume por costumbre, pues provienen de familias que se dedicaban a la caza de especies silvestres. En todos los distritos el ítem que mayor mención representa es el del sabor de la carne, pues les resulta bastante agradable en cualquier plato que preparen.

4.6. Precio de comercialización de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado

Cuadro 11: Precio de comercialización (S/.) promedio de carne de monte por distritos.

DISTRITOS	Picuro	Añuje	Carachupa	Sajino	otros (Aves)
Rupa-Rupa	25.00	18.00	25.00	20.00	18.00
Daniel Alomia Robles	15.00	10.00			
Hermilio Valdizán	12.00	10.00	10.00		
José Crespo y Castillo	18.00	15.00	16.00		
Luyando	20.00	15.00	18.00	18.00	
Mariano Dámaso Beraún	20.00	15.00	18.00		

En el cuadro 11 se muestra el precio de la carne de monte, encontrando que la especie con más alto precio es la carne de picuro (*Cuniculus paca*), seguido de la carachupa (*Dasypus novemcinctus*)

V. DISCUSIÓN

El porcentaje de aceptación de consumo de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado es de 72.3 % (Cuadro 2), la misma que encontramos centrada en mayor porcentaje en el distrito de Rupa Rupa (37.1%), debido a la mayor población existente en este distrito, influyendo en el número de muestras. Sin embargo en el análisis dentro de cada distrito (Cuadro 3), el distrito que mayor porcentaje de consumidores de carne de monte presenta es Hermilio Valdizán, pues la mayor parte de la muestra tomada aceptan el consumo de la carne (91.67%), considerando que este es un distrito con alta influencia rural lo que implica una mayor proximidad al acceso de animales silvestres, en consecuencia mayor facilidad para su caza y posterior comercialización.

En la provincia de Leoncio Prado, la especie que mayor aceptación presenta es el picuro (*Cuniculus paca*) 54.51 %, siendo el distrito de Rupa Rupa el de mayor preferencia 58.45 %, en el distrito Daniel Alomía Robles el añuje (*Dasyprocta fuliginosa*), es la especie de mayor preferencia 55.56 % (Cuadro 5), esto debido a la mayor oferta de esta especie en el mencionado distrito, estos resultados se corroboran con un reporte realizado por GONZALES(2014) en las comunidades ubicadas por el parque nacional de Tingo María, en donde se obtuvo que entre los mamíferos más cazados se encuentran el añuje (*Dasyprocta sp*) y el picuro (*Cuniculus paca*); a su vez, CASTRO *et al.*, (1976),

en un estudio realizado en el mercado de Belén en Iquitos encontraron que se comercializan especies como motelo (*Chelonoidis denticulata*), sajino, picuro, de los cuales el sajino (*Tayassu tajacu*), fue la especie más comercializada llegando en menos de una semana a alcanzar volúmenes de 2030 kilos de carne, seguido del picuro (*Cuniculus paca*) con 1540 kilos de carne, sin embargo, en estudios realizados por INRENA la carne de sajino (*Pecari tajacu*) y venado (*Mazama americana*) son las especies más aceptadas por la población de Iquitos.

En el presente estudio no se encontró personas que mencionaran el consumo de carne de venado (*Mazama americana*), hecho que, según los pobladores de los distritos se debe a que hace mucho tiempo esta especie prácticamente no se encuentra, debido a la alta presión de caza que se ejerció sobre ella en años anteriores, siendo la caza uno de los factores que producen el deterioro de la fauna silvestre y la desaparición de especies en el planeta (ÁLVAREZ, 2007).

Con respecto al volumen estimado de consumo (kg) por hogar al año para cada una de las especies en la provincia de Leoncio Prado, la carne de picuro alcanza un valor de de 4.06 kg, del añuje 7.51 kg (cuadro 6), siendo las especies de mayor preferencia; llegando a comercializar solo en los centros de comida alrededor de 3240 kg de picuro y 288 kg de añuje al año (Cuadro 7); este hecho evidencia la demanda de carne de monte, existente en la provincia, sin embargo al no existir centros de producción y expendio autorizados estas actividades se están desarrollando de manera ilegal, por lo que urge la necesidad de implementar sistemas de crianza en cautividad para atender dicha demanda.

Cabe mencionar que el consumo de la carne de monte esta masificada en la amazonia, y gran parte de la caza es llevado para comercializar en los restaurantes de comida típica tal como lo reportado por (PILCO, 2011).

Cuando analizamos las fuentes de suministro de la carne, encontramos que en la provincia la principal fuente de provisión es la proveniente de vendedores desconocidos (47.65 %) (Cuadro 8), la mayoría de ellos, personas que se dedican a la caza en los bosques montañosos aun existentes en la provincia, seguido del mercado como fuente de suministro (19.49), viniendo a ser estas; prácticas ilegales (SERFOR, 2015), situación que se torna complicada ya que en la provincia no existe centros de zocría autorizados debidamente instalados con fines comerciales (MINAGRI, 2014).

Sin embargo, al analizar la información de fuentes de suministro por distrito en Hermilio Valdizán (Cuadro 9), los encuestados también refirieron como fuente de suministro a la caza propia (36.36%), Cabe mencionar que en el Perú se permite la caza de las especies silvestres únicamente para fuente de alimentación, conocida como caza de subsistencia tal como lo sostienen QUEVANS *et al.*, (2013) y SERFOR (2015).

En la Provincia de Leoncio Prado el mayor consumo de la carne no se debe al valor nutricional de estas, sino más bien está condicionada por un tema de costumbre y el agradable sabor de las mismas ya que en la mayoría de los distritos asocia el consumo al sabor de la carne, seguido por el sabor y costumbre (Cuadro 10), el porcentaje que consumen debido a su valor nutricional solo es reportado en el distrito de Hermilio Valdizán 9.09 %, esto

evidencia el desconocimiento de la calidad nutritiva de estas especies por parte de los consumidores , pues según lo reportado por GALVEZ *et al.*, (1999), en estudios sobre el valor nutricional de las diferentes especies silvestres con mayor representatividad, se encontró un elevado contenido proteico, superior a la de especies como vacuno, ovino y conejo, llegando a ser similar a la carne de cuy, alpaca y llama que son considerados especies con mayor valor proteico (Cuadro 1).

El precio de venta en la provincia de Leoncio Prado varía según la especie, de esta manera el picuro llega a ser vendida en precios de hasta S/.25.00 nuevos soles el kg en el distrito de Rupa Rupa, llegando a tener menos precio en el distrito de Hermilio Valdizán S/.12.00 nuevos soles por kg, (Cuadro 11), valores que muestran poca variación a lo reportado por CASTRO *et al.*, (1976) y (PILCO, 2011), estos precios permiten manifestar que la carne de monte es un producto con alto valor comercial debido a la exquisitez de la misma además de complejidad de adquisición y comercialización.

VI. CONCLUSIONES

- Se logró identificar el porcentaje de aceptación de carne de monte existente en la provincia de Leoncio Prado.
- Pudimos identificar las especies más cotizadas en la provincia y el porcentaje de aceptación de cada una de ellas, resultando ser el picuro (*Cuniculus paca*) y el añuje (*Dasyprocta fuliginosa*), las especies de mayor preferencia.
- La principal fuente de provisión de carne de monte en la provincia de Leoncio Prado es referida como vendedor desconocido, procediendo en su totalidad de la caza ilegal.
- La especie de mayor preferencia en los centros de expendio en la provincia de Leoncio Prado es el picuro (*Cuniculus paca*) seguido de la carachupa (*Dasypus novemcintus*)

VII. RECOMENDACIONES

- Concientizar a la población mediante talleres, charlas y folletos acerca de la realidad que atraviesan estas especies de animales silvestres en la provincia.
- Realizar trabajos de investigación relacionados con especies de animales silvestres en las zonas rural y urbana de la provincia, en temas de la comercialización de especies como mascotas con el fin de proponer un proyecto que contemple la creación de un centro de zocría, para la crianza de animales silvestres para consumo.

VIII. ABSTRACT

“THE CONSUMPTION OF WILD MEAT IN THE URBAN TOWNS AND THE DISPENSING CENTERS IN THE LEONCIO PRADO PROVINCE”

The research work was carried out among the urban population of the Leoncio Prado province, Huánuco department, Peru, with the objective of evaluating the consumption of “wild meat” of the urban population and the distribution centers in the Leoncio Prado province. The total size of the sample was 383 surveys for the whole province, through a simple random stratified sample, the number of surveys to be given in the the Rupa Rupa, Mariano Dámaso Beraún, José Crespo y Castillo, Luyando and Daniel Alomia Robles districts was determined, considering the projected population information for 2015 done by the INEI (133,500 inhabitants). The results show that 72.3 % of the population consume wild meat, with the Hermilio Valdizán district being that which shows the greatest openness to wild meat, a fact that is due to the rural incidence and greater proximity to the wild animals and to the practice of hunting for subsistence in the district; within this, the most preferred specie in the Leoncio Prado province is the lowland paca (*Cuniculus paca*) with 54.51 %, followed by the Central American agouti with 19.86 %, with the Rupa Rupa district being the district with the greatest preference for this specie, however, in the dispensing centers, the specie that occupies second place in preference is the nine banded armadillo (*Dasybus novemcintus*), with 1080 kg of carne consumed per year. The largest part of the commercialized meat in all of the province is that which comes from unknown salesmen, those which practice illegal hunting. In conclusion, wild meat presents a high percentage of acceptation in the province, due to the exquisiteness and tradition of consumption.

Keywords: wild meat, lowland paca, Central American agouti, nine banded armadillo, dispensing centers

IX. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ÁLVAREZ, J. 2007. Comunidades locales; conservación de la avifauna y de la biodiversidad en la Amazonía peruana. *Revista Peruana de Biología* 14(1): 151-158.

BORRERO, 1967. *Mamíferos neotropicales*. 1.ª edición. Universidad del Valle, Departamento de Biología. Cali-Colombia. [EN LINEA]: http://www.peruecologico.com.pe/ecorregion_selvaalta_1.htm consultado en 26 de noviembre de 2017.

CAAAP. 2016. Presentan nuevo modelo de aprovechamiento de carne de monte en áreas naturales protegidas. [EN LINEA]: <http://www.caaap.org.pe/website/2016/05/06/presentan-nuevo-modelo-de-aprovechamiento-de-carne-de-monte-en-areas-naturales-protegidas/> consultado el 12 de diciembre de 2017.

CASTRO, N., REVILLA, J., NEVILLE. M. *Revista forestal del Perú*, vol. 6, cap. 1-2. 15 pág.

DALBERG, 2012. *La Lucha Contra el Tráfico Ilícito de Vida Silvestre: Una consulta con los gobiernos*. WWF Internacional, Gland, Suiza.

EMMONS, 2016. «*Cuniculus paca*». *Lista Roja de especies amenazadas de la UIC*. [EN LINEA]: <http://recursosbiologicos.eia.edu.co/ecologia/estudiantes/guagua.htm> Consultado el 4 de marzo de 2017

GALVEZ *et al.*, (1999). Valor nutritivo de las carnes de Sajino (*Tayassu tajacu*), Venado colorado (*Mazama americana*), Majaz (*Agouti paca*) y Motelo (*Geochelone denticulata*). Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú Vol. 10, Nº 1 Enero-Julio 1999. [EN LINEA]: http://sisbib.unmsm.edu.pe/bVrevistas/veterinaria/v10_n1/valnutcar.htm consultado el 12 de diciembre de 2017.

GARCÍA, M. 2007. Tráfico de especies silvestres. FABA Animales Silvestres. [En línea] www.produccion-animal.com.ar consultado el 25 de Junio del 2016.

GONZALES, 2014. Cacería de mamíferos en la Zona de Uso Especial y de Amortiguamiento del Parque Nacional Tingo María, Huánuco, Perú. Revista peruana de biología 21(3): 283 – 286. [EN LINEA] <http://www.scielo.org.pe/pdf/rpb/v21n3/a13v21n3.pdf> consultado el 17 de diciembre de 2017. Imprenta: Dominus Publicidad. Iquitos - Perú

IIAP y BIODAMAZ, 2004. Análisis sobre la realidad amazónica de temas importantes para la diversidad biológica amazónica. 125 Pág. [EN LINEA]: <http://www.iiap.org.pe/upload/publicacion/dt007.pdf> Consultada el 27 de diciembre de 2017.

LINDO, 2014. "INFLUENCIA DEL CAUTIVERIO EN LA CRIANZA DE SAJINO". Trabajo Monográfico para Optar el Título de: INGENIERO ZOOTECNISTA. Universidad Nacional Agraria la Molina Facultad de Zootecnia Departamento Académico de Producción Animal- Lima-Perú. [EN LINEA] <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/1860/L01.L555-T.pdf?sequence=1> Consultado el 28 de diciembre de 2017.

- MINAGRI. 2014. Dirección de promoción de F.F.S. Resolución Ministerial N° 0250-2014-MINAGRI. [EN LINEA]: <http://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/lineamientos/custodia-temporal.pdf> Consultado el 29 de noviembre de 2017.
- Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Nutrición, 1963. La Composición de Alimentos de mayor consumo en el Perú. 6.^a Edición Ministerio de Salud, Lima. 40 p.
- MOJICA, M., CÁRDENAS.RINCÓN, C., LANDÍNEZ,A (2012) Tráfico De Animales Silvestres: Una conflictiva relación entre los humanos y la fauna. Conexión Agropecuaria Vol. 2 - Núm. 1, Enero - Junio 2012. Facultad de Ciencias Agrarias.
- OJASTI, J. 2000. Manejo de Fauna Silvestre Neotropical. F. Dallmeier (ed). SIMAB Series No. 5.Smithsonian Institution/MAB Program, Washington, D.C.
- ORDOÑEZ, A. 2012. Estudio de tráfico ilegal de especies de fauna silvestre en la provincia de Orellana. Loja – Ecuador
- ORJUELA *et.al* (2002). Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos. Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas: Carrera de Ingeniería Comercial. Chile. [EN LINEA]: http://www.eenbasque.net/guia_transferencia_resultados/files/Univ.Chile_Tesis_Guia_del_Estudio_de_Mercado_para_la_Evaluacion_de_Proyectos.pdf Consultado el 29 de enero de 2017.
- PILCO ,2011. Diagnóstico de la comercialización de fauna silvestre. Bellavista-Ucayali.

- QUEVANS, N., FALCÓN, N., ELÍAS, R.2013. Fauna silvestre y productos derivados decomisados durante el período 2000-2007, Lima – Perú. Salud tecnol. Vet. 2013; 1:14-18
- SELLIERS, J. 2005. Biodiversidad - Consenso Científico. Resumen del informe de la Evaluación de Ecosistemas del Milenio 2005. [EN LINEA] <http://www.greenfacts.org/es/biodiversidad>
- SELVANET MARAVILLADELPERU. 2010. La carachupa, Armadillo: Dasypodidae. [EN LINEA]: <https://selvanet20.blogspot.pe/2010/08/la-carachupa-armadillo-dasypodidae.html> consultado el 23 de noviembre de 2017
- SERFOR, 2015. Ley Forestal y de Fauna Silvestre Ley N° 29763 y sus Reglamentos – 2015. Segunda edición. 339 pág.
- SECRETARIA DE ECONOMIA (2011). Estudio de mercado. [EN LINEA]: <http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/guias.asp?s=10&g=2&sg=10> Consultado el 29 de Enero de 2017.
- VIENA, R., GIL, J., GARCIA, A. 1994. Comercialización de carne de monte en el poblado de Nauta- Loreto, Loreto- Perú.
- VILLENA, M. 2015. Comercio de aves silvestres en mercados del Perú 2007-2012

X. ANEXOS

ANEXO 1: Especies consumidas en el distrito Rupa Rupa

Carne prefiere	N°	%
Picuro	83	58.5
Añuje	12	8.5
Carachupa	34	23.9
Sajino	8	5.6
otros (Aves)	5	3.5
	142	100

ANEXO 2: Especies consumidas en el distrito Daniel Alomia Roble.

Carne prefiere	N°	%
Picuro	8	44.44
Añuje	10	55.56
	18	100.0

ANEXO 3: Especies consumidas en el distrito José Crespo y Castillo.

Carne prefiere	N°	%
Picuro	37	55.22
Añuje	21	31.34
Carachupa	9	13.43
	67	100.00

ANEXO 4: Especies consumidas en el distrito Luyando

Carne prefiere	N°	%
Picuro	10	43.48
Añuje	4	17.39
Carachupa	5	21.74
Sajino	4	17.39
	23	100.00

ANEXO 5: Especies consumidas en el distrito Mariano Dámaso Beraum

Carne prefiere	N°	%
Picuro	8	50.00
Añuje	3	18.75
Carachupa	5	31.25
	16	100.00

ANEXO 6: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito Rupa Rupa

DONDE LA COMPRA	N°	%
mercado	47	33.10
vendedor desconocido	65	45.8
Vecino	11	7.7
Familiar	7	5
proveniente de itra ciudad	12	8.5
TOTAL	142	100

ANEXO 7: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito Daniel

Alomia Robles

DONDE LA COMPRA	N°	%
vendedor desconocido	8	44.4
Vecino	5	27.8
Familiar	4	22.2
Otros(IQUITOS)	1	5.6
TOTAL	18	100.0

ANEXO 8: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito Luyando.

DONDE OBTIENE	N°	%
Mercado	2	8.7
vendedor desconocido	14	60.9
Vecino	4	17.4
Familiar	3	13.0
TOTAL	23	100.0

ANEXO 9: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito José Crespo
y Castillo

DONDE OBTIENE	N°	%
Mercado	2	3.0
vendedor desconocido	35	52.2
Vecino	13	19.4
Familiar	17	25.4
TOTAL	67	100.0

ANEXO 10: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito Mariano

Dámaso Beraum

DONDE OBTIENE	N°	%
Mercado	3	18.8
vendedor desconocido	9	56.3
Vecino	3	18.8
Familiar	1	6.3
TOTAL	16	100.0

ANEXO 11: Fuente de suministro de carne de monte en el distrito Hermilio

Valdizán.

DONDE LA COMPRA	N°	%
Mercado	0	0
vendedor desconocido	1	9.1
Vecino	6	54.5
Familiar	0	0
caza propia	4	36.4
TOTAL	11	100

ANEXO 12: Forma de consumo de la carne de monte en la provincia de

Leoncio Prado

DONDE CONSUME	N°	%
Restaurant	150	54.15
Preparación propia	127	45.85
TOTAL	277	100

ANEXO 13: Edad de los encuestados en Rupa Rupa

EDAD	N°	%
18-27	27	14.75
28-37	34	18.58
38-48	59	32.24
48-mas	63	34.43
	183	100

ANEXO 14: Edad de los encuestados en Hermilio Valdizán

EDAD	N°	%
18-27	1	8.33
28-37	4	33.33
38-48	5	41.67
48-mas	2	16.67
	12	100

ANEXO 15: Edad de los encuestados en Daniel Alomia Robles

EDAD	N°	%
18-27	3	13.64
28-37	8	36.36
38-48	5	22.73
48-mas	6	27.27
	22	100

ANEXO 16: Edad de los encuestados en Luyando

EDAD	N°	%
18-27	3	10.71
28-37	8	28.57
38-48	10	35.71
48-mas	7	25
	28	100

ANEXO17: Edad de los encuestados en Mariano Dámaso Beraun

EDAD	Nº	%
18-27	1	3.6
28-37	5	17.9
38-48	18	64.3
48-mas	4	14.3
	28	100

ANEXO 18: Edad de los encuestados en José Crespo y Castillo.

EDAD	Nº	%
18-27	6	5.5
28-37	21	19.1
38-48	33	30.0
48-mas	50	45.5
	110	100

ANEXO 19: Volumen de consumo de carne de monte en Daniel Alomia

Robles.

ID	Especie							
	Picuro				AÑUJE			
	Cantidad (Kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q/Total	Cantidad	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q/Total
PUMA 1	0.5	4 meses	1.5					
PUMA 2					3	2 meses	18	
PUMA 3					1	3 meses	4	
PUMA 4					4	2 meses	24	
PUMA 5					3	3 meses	12	
PUMA 6	3	3 meses	12					
PUMA 7	1	2 meses	6					
PUMA 8				33.75	2.5	4 meses	7.5	173.5
PUMA 9					6	mensual	72	
PUMA 10	2	3 meses	8					
PUMA 11					3	3 meses	12	
PUMA 12					4	2 meses	24	
PUMA 13	1	4 meses	3					
PUMA 14	0.5	6 meses	1					
PUMA 15	0.75	4 meses	2.25					

ANEXO 20: Volumen de consumo de carne de monte en José Crespo y

Castillo

ID	Especie											
	Picuro				Carachupa				Añuje			
	Cantida d (Kg)	Frecuenci a	Q/año (Kg)	Q Total	Cantidad (kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q total	Cantidad (kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q/Tot al
AU1	3	2 meses	18									
AU2	1	3 meses	4									
AU3	0.5	2 meses	3									
AU4	1.5	4 meses	4.5									
AU5	1	6 meses	2									
AU6	1	4 meses	3									
AU7	1	3 meses	4									
AU8	0.75	4 meses	2.25									
AU9	1.5	Mensual	18									
AU1 0	1	4 meses	3									
AU1 1	2	2 meses	12									
AU1 2	1	3 meses	4									
AU1 3	1.5	Mensual	18									
AU1 4	1	Mensual	12									
AU1 5	0.5	2 meses	3	134.2				37.5				55
AU1 6	1.5	4 meses	4.5									
AU1 7	2	2 meses	12									
AU1 8	1	4 meses	3									
AU1 9	1	3 meses	4									
AU2 0					1.5	6 meses	3					
AU2 1					0.75	3 meses	3					
AU2 2					1	2 meses	6					
AU2 3					0.5	mensual	6					
AU2 4					1.5	2 meses	9					
AU2 5					1.5	4 meses	4.5					
AU2 6					0.5	mensual	6					

AU2 7					1	3 meses			4
AU2 8					3	3 meses			12
AU2 9					2.5	6 meses			5
AU3 0					0.75	Mensual			9
AU3 1					1	Mensual			12
AU3 2					1.75	3 meses			7
AU3 3					0.5	Mensual			6

ANEXO 21: Volumen de consumo de carne de monte en Mariano Dámaso

Beraun

ID	Especie											
	Picuro				Carachupa				Añuje			
	Cant (Kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q total	Cant (kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q total	Cant (kg)	Frecuencia	Q/año (Kg)	Q total
P1	1	3 meses	4	130	2	3 meses	8	20	3	4 meses	9	9
P2	1	Mensual	12									
P3	1	Mensual	12									
P4	0.5	Mensual	6									
P5	2	mensual (caza)	24									
P6												
P7												
P8	6	mensual (caza)	72									
P9	1	mensual	12									

ANEXO 22: Lugares de procedencia de la carne de monte

	PROCEDENCIA
José Crespo y Castillo	Nuevo Progreso Tingo María Alto Pacae Marona Papayal Alto Cuchara
Luyando	Tingo María Bolaina Marona N/S
Hermilio Valdizan	Hermilio Valdizan Rio Azul Ricardo Herrera
Rupa Rupa	Alto San Juan Bolaina Marona Sol Naciente Shapajilla Bella Alta N/S
Daniel Alomia Robles	Alto San Juan Bolaina Marona Once de Octubre Pozo Azul Iquitos
Mariano Dámaso Beraún	Santa Rosa de Quezada San miguel Inti Honolulu Tingo María

ANEXO 23: Restaurants encuestados

Rupa Rupa	Tacacheria gustitos selváticos
	Tacacheria bella durmiente
	Afilador r1
	Afilador r2
	Pavas 1
	Restaurant Tacacheria "El Nuevo Paraíso"
	Restaurant "las tres regiones"
Tacacheria restaurant bella durmiente	
José creso y castillo	"Jackelin"
	"Erick Mar"
	"Tacacheria Jefry"
	"Ivancito rojas"
	"El buen sabor al paso"

ANEXO 24: Encuesta de consumo de carne de monte a la población urbana
de los distritos de la provincia de Leoncio Prado.

ENCUESTA DE CONSUMO DE "CARNE DE MONTE"

❖ PUBLICO GENERAL

1. Datos del encuestado

- Edad..... – Ocupación.....
- Procedencia.....

2. ¿Consume carne de monte?

SI..... NO.....

3. ¿Dónde la consume?

- a. Restaurants
- b. Preparación propia

4. ¿Qué carne prefiere consumir?

- a. Picuro
- b. Añuje
- c. Carachupa
- d. Sajino
- e. Otros (.....)

5. ¿En qué presentación consume la carne de monte? (Platos)

-
-

6. ¿A qué precio compra la carne de monte?

- a. Picuro
- b. Añuje
- c. Carachupa
- d. Sajino
- e. Otros (.....)

7. ¿con que frecuencia consume usted esta carne?

ESPECIE	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
PICURO				
AÑUJE				
CARACHUPA				
SAJINO				
OTROS				

8. Las veces que compra ¿Qué cantidad compra?

.....

9. ¿Qué le motiva a consumir la carne de monte?

- a. Sabor
- b. Costumbre
- c. Nutritiva y saludable
- d. Fácil de preparar.
- e. Otros (.....)

10. ¿Dónde compra usted la carne de monte?

- a. Mercado
- b. Vendedor desconocido
- c. Vecino
- d. Familiar
- e. otros (.....)

ANEXO 25: Encuesta de consumo de carne de monte de los restaurants y recreos

ENCUESTA DE CONSUMO DE "CARNE DE MONTE"

❖ RESTAURANTS:.....

1. Datos del encuestado

a. Edad:Razón social:.....

b. Cargo en el establecimiento:

2. ¿compra carne de monte para ofertar en su carta?

Si.....

No.....

3. ¿Qué carne compra?,

a. Picuro

b. Añuje

c. Carachupa

d. Sajino

e. Otros (.....)

4. ¿Cada cuánto tiempo compra carne de monte?

ESPECIE	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL
PICURO				
AÑUJE				
CARACHUPA				
SAJINO				
OTROS				

5. ¿Cómo lo compra de esta carne de monte?

a. Animal vivo

b. Animal completo muerto y eviscerado

c. Por kilogramos.

d. Por partes

6. ¿Qué cantidad compra?

.....

7. ¿A qué precio adquiere la carne e monte?

a. Picuro

b. Añuje

c. Carachupa

d. Sajino

e. Otros (.....)

8. ¿Quiénes son sus principales proveedores?

- a. Familiar
 - b. Vecino
 - c. Vendedor desconocido
 - d. Compra directamente en el mercado
 - e. otros (.....)
9. ¿En qué presentación se oferta la carne de monte?
- -
 -
 -
10. ¿Cuál es el precio de venta de los platos preparados con esta carne?
- a. Picuro
 - b. Añuje
 - c. Carachupa
 - d. Sajino
 - e. Otros (.....)
11. ¿Existe disponibilidad permanente de la carne de animales de monte cuando quiere adquirirlos?
- Si..... No.....
12. ¿En qué temporada compra más carne de monte?
-
13. ¿Se encuentra satisfecho con la calidad de carne que adquiere? ¿Qué problemas presentan?
- Si..... No.....

ANEXO 26: Platos preparados con la carne de monte

Rupa Rupa	Asado de picuro Caldo de carachupa Caldo de picuro Carne Asada Frito
Mariano Dámaso Beraun	Guiso de picuro Pachamanca de picuro Asado de picuro Estofado de picuro Caldo de carachupa Carne a la parrilla
Luyando	Asado de picuro Asado de carachupa Caldo de picuro Guiso de picuro
José Crespo y Castillo	Guiso de picuro Pachamanca de picuro Asado de picuro Estofado de picuro Caldo de carachupa Carne a la parrilla
Daniel Alomia Robles	Asado de picuro Caldo de picuro Carne asada (parrilla) Adobo de picuro Pachamanca de picuro Picuro frito