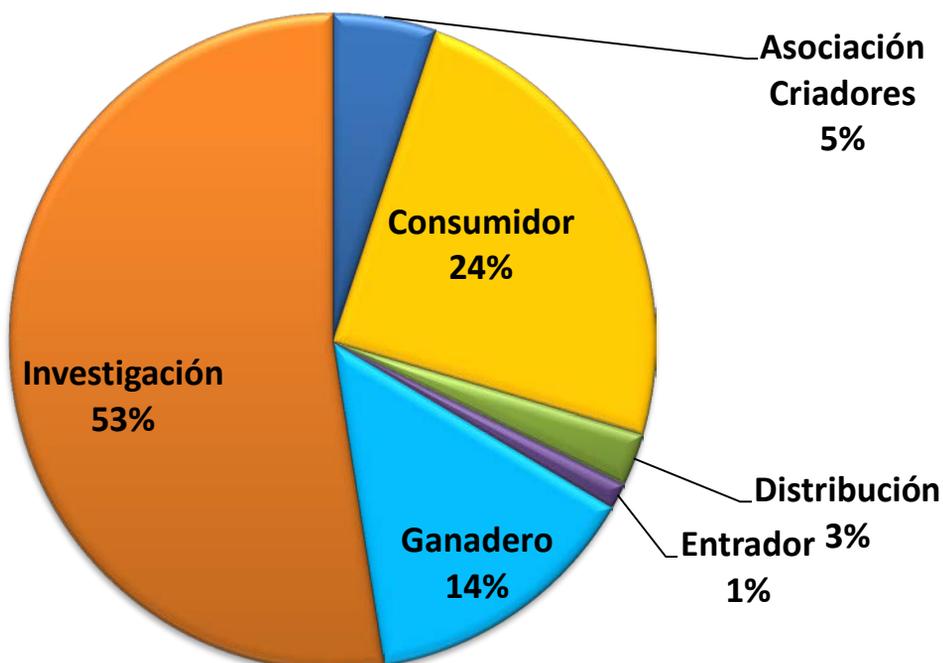


Valoración de puntos críticos de la cadena de producción de carne fresca de bovino

¿Quién ha contestado a la encuesta?

112
respuestas

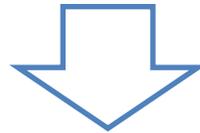


Estructura de la encuesta

1. Factores intrínsecos al animal
2. Factores del sistema de producción
3. Factores pre-sacrificio
4. Factores post-sacrificio
5. Cocinado

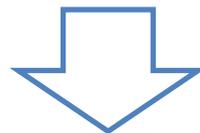
Posibles respuestas para cada pregunta

Nada importante	Poco importante	Bastante importante	Muy importante
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



Sumamos los porcentajes de:

- Nada importante-poco importante
- Bastante importante-muy importante

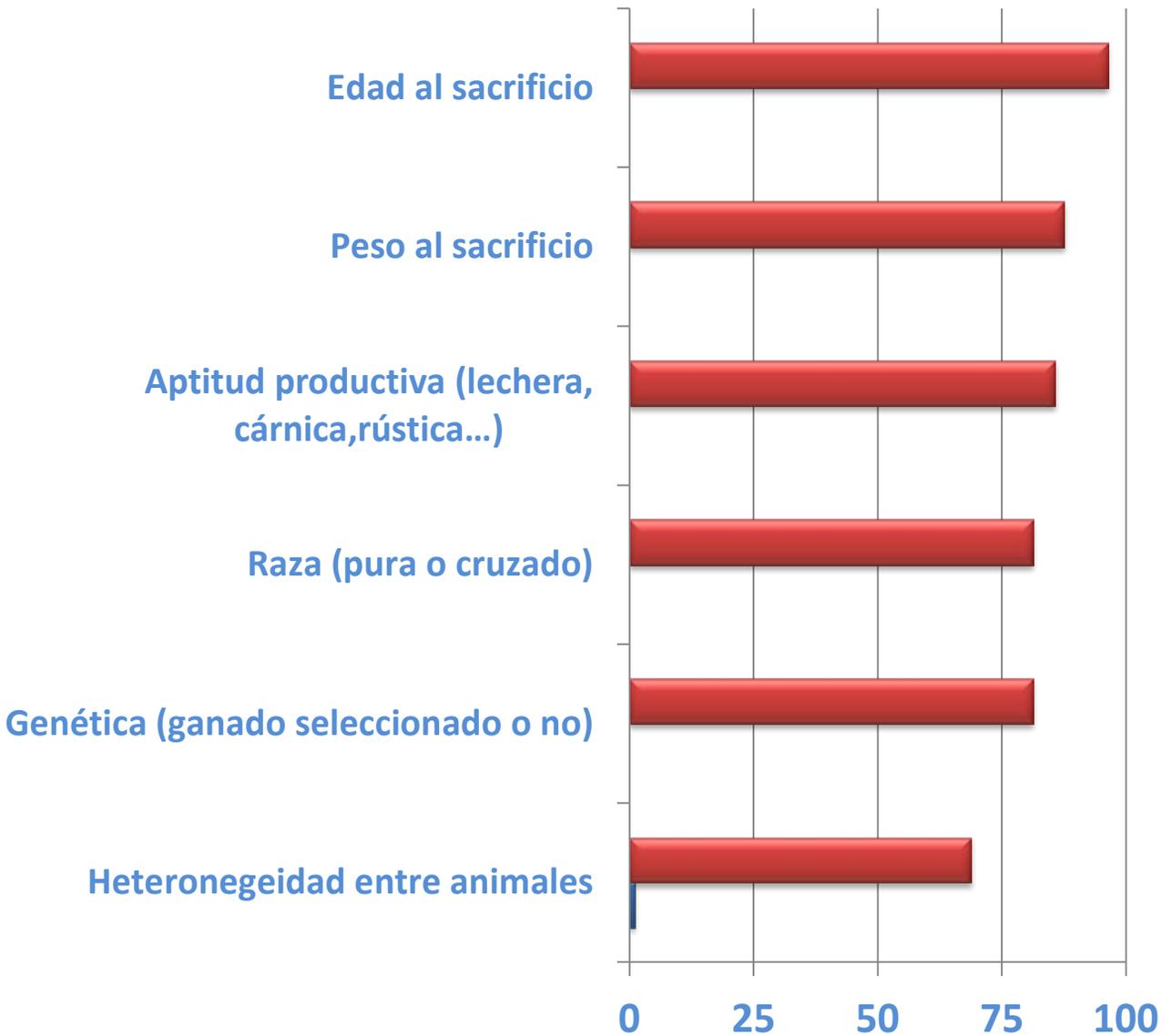


Como la suma

$$(nada, poco) + (bastante, mucho) = 100$$

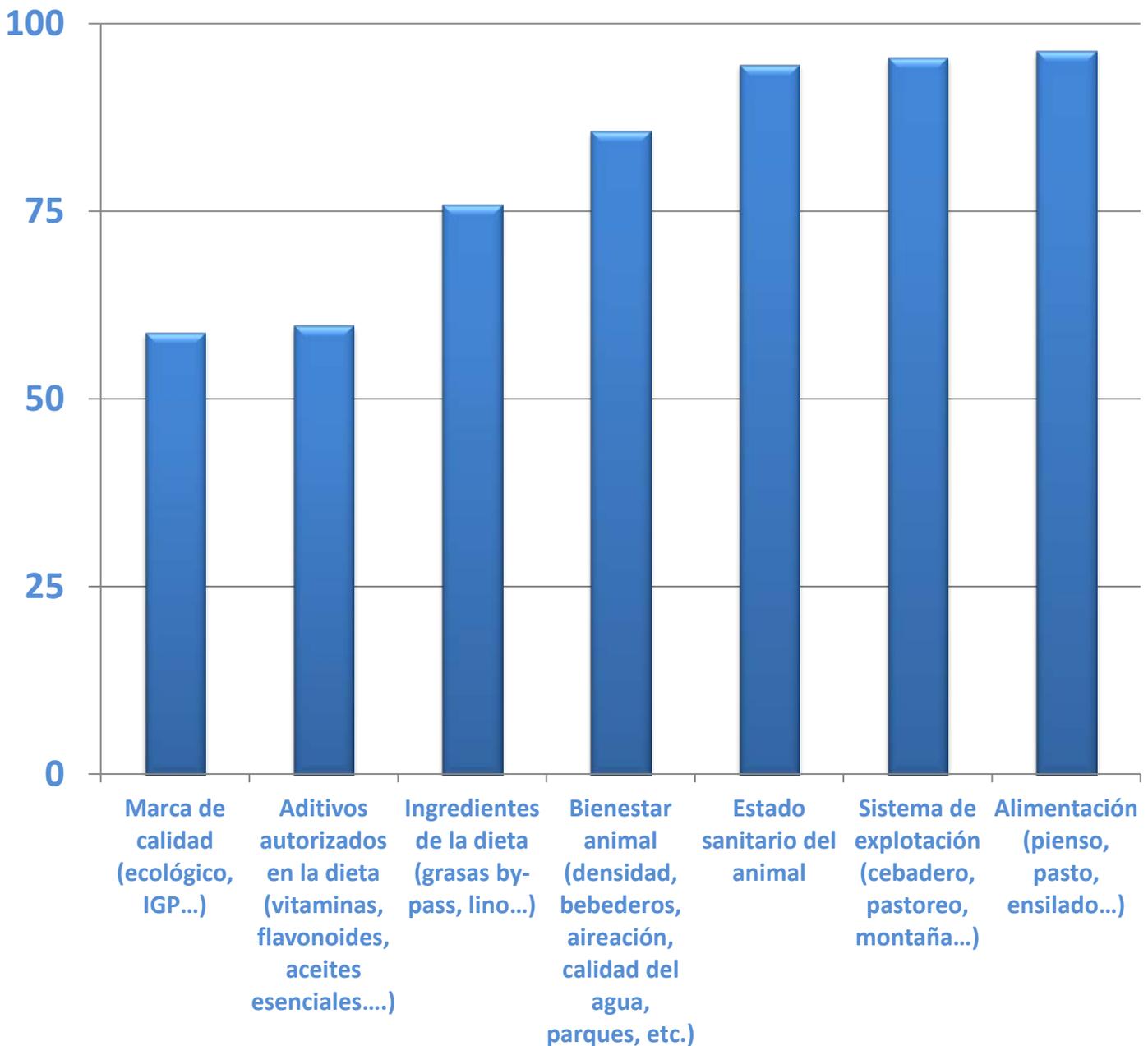
mostramos sólo el porcentaje de la suma bastante –mucho

1. Factores intrínsecos al animal



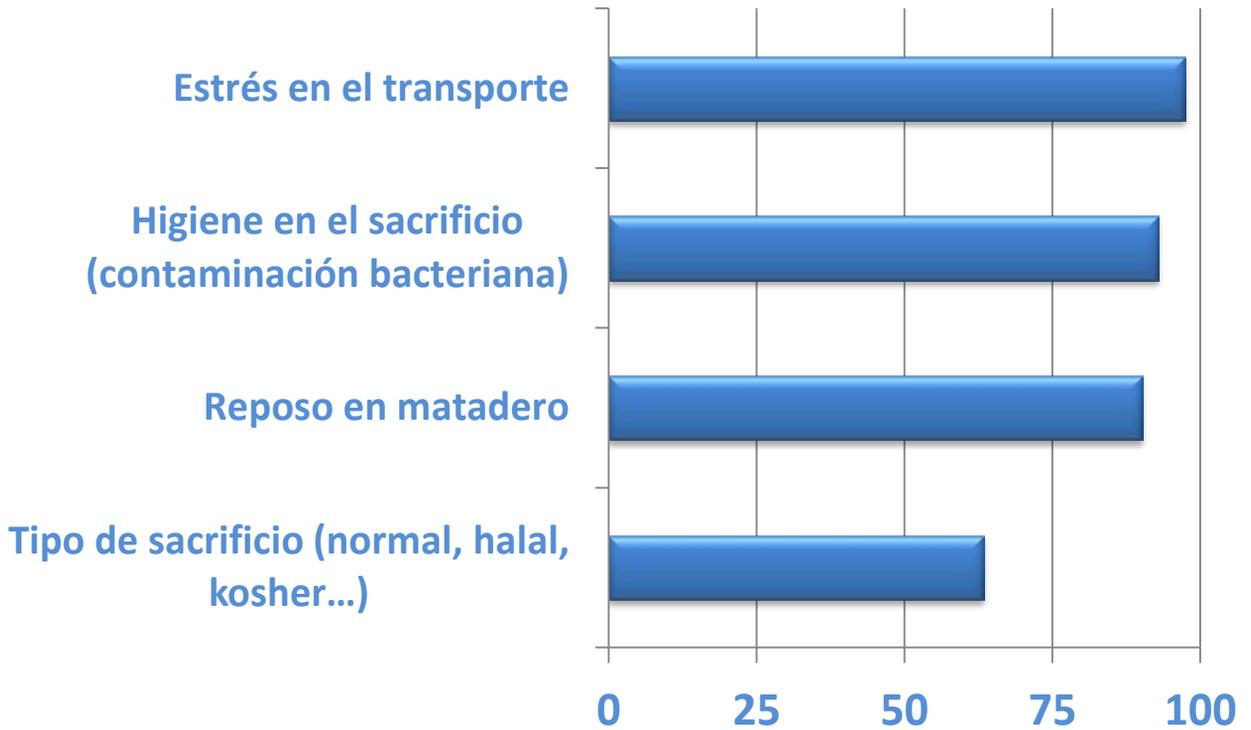
Todos los factores intrínsecos al animal se consideraron muy importantes, especialmente la edad al sacrificio

2. Sistema de producción



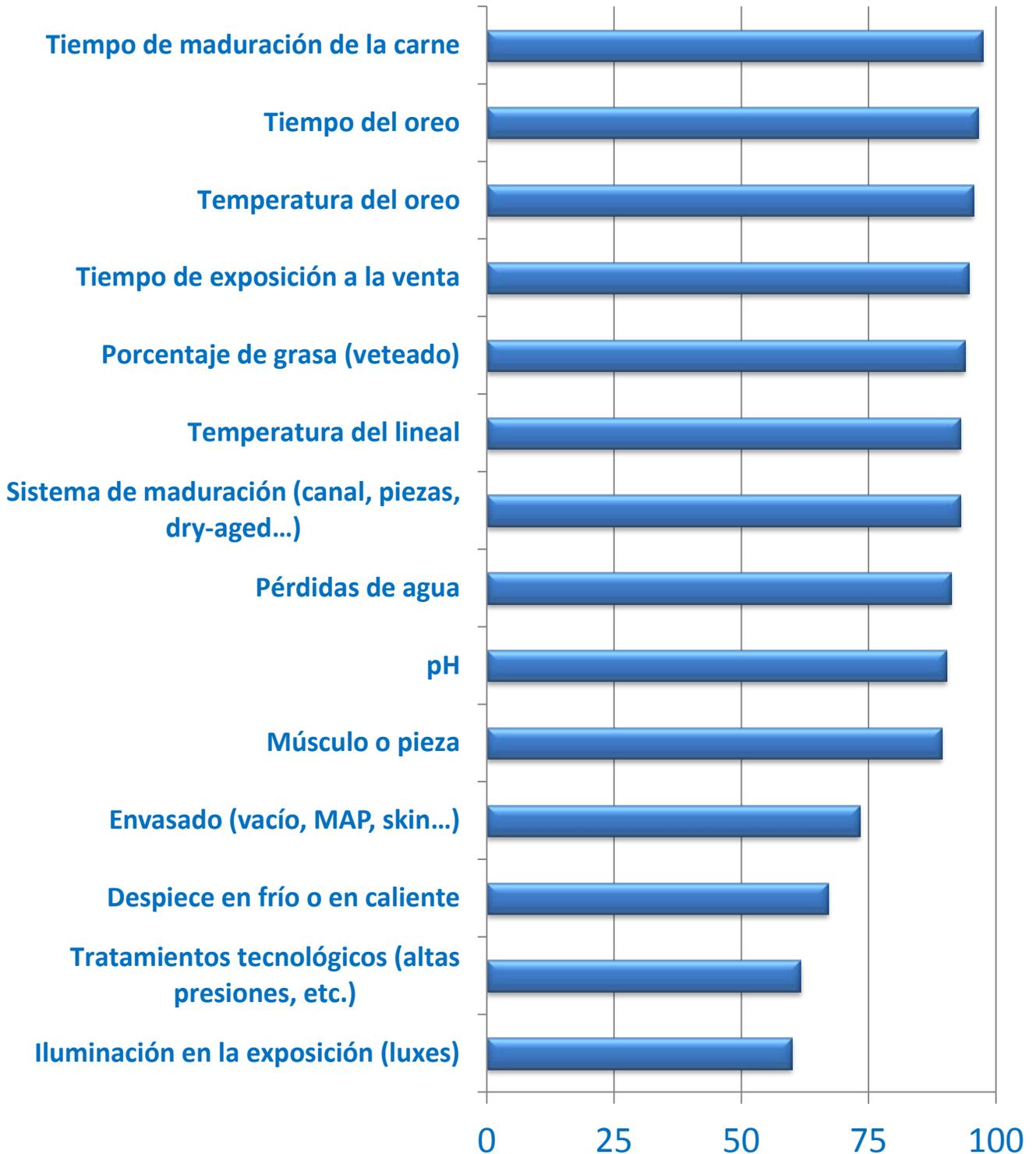
- *El sistema de producción es muy importante*
- *La dieta se considera muy importante, pero parece que los aditivos no se asocian a “dieta”*
- *El factor que menos veces se consideró importante fue producir dentro de las condiciones de una marca de garantía*

3. Factores pre-sacrificio



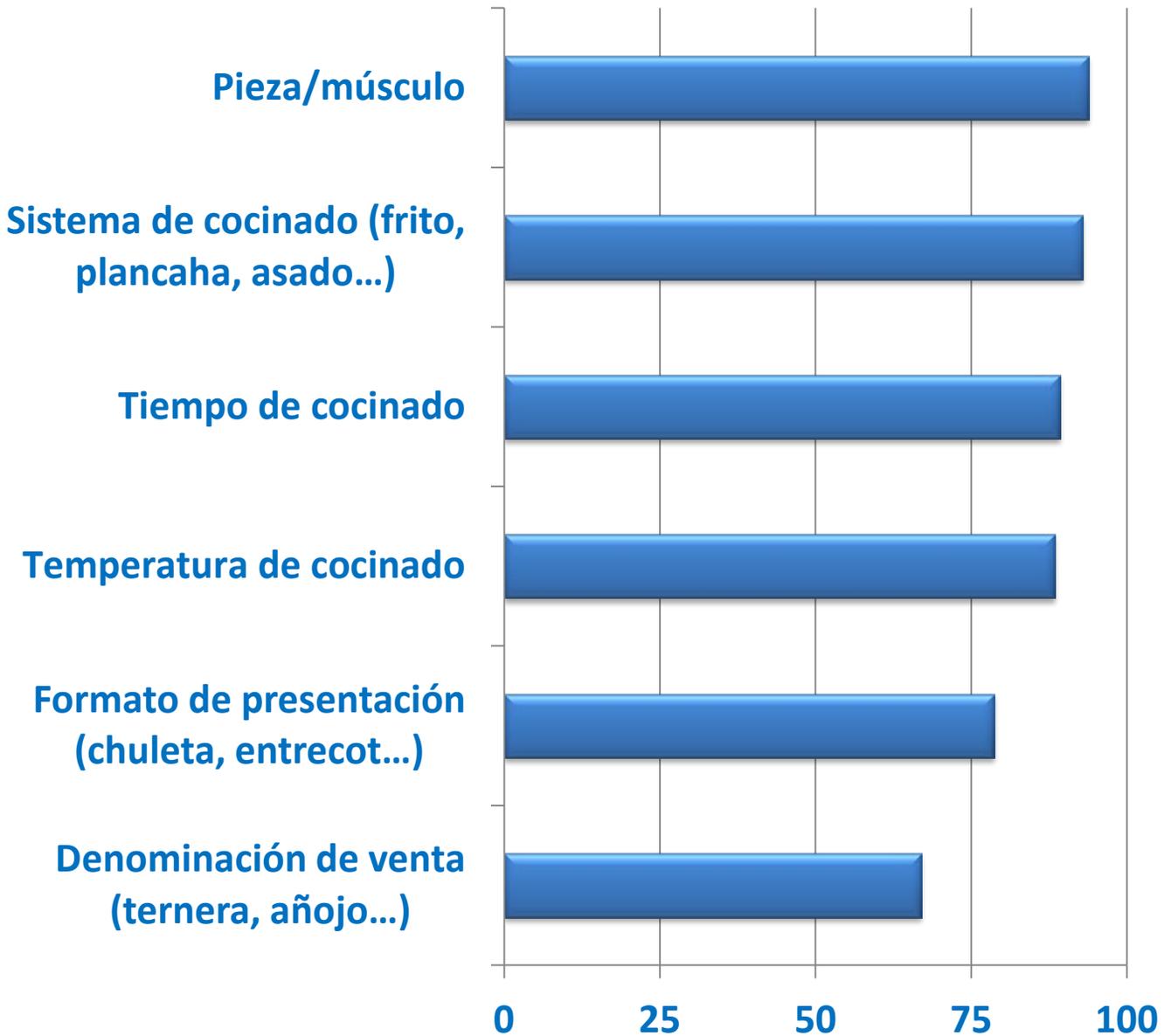
- *El estrés en el transporte, la higiene en el matadero y el reposo previo al sacrificio se consideraron muy importantes.*
- *El tipo de sacrificio se considera menos importante que el resto de los factores pre-sacrificio*

4. Factores post-sacrificio



- *Cuanto más avanzamos en la línea de producción, menor importancia se le da a los factores considerados...¿desinformación, falta de conocimiento?*

5. Cocinado



- *La pieza y el sistema de cocinado se consideran fundamentales*
- *La denominación de venta no se considera importante y sin embargo, ésta depende de los factores intrínsecos al animal (pregunta 1), que se habían considerado muy importantes*