



**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS  
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**EVALUACIÓN DE LA PERCEPCIÓN DE UN GRUPO DE  
CONSUMIDORES RESPECTO AL USO DE ANTIBIÓTICOS EN  
ANIMALES DE PRODUCCIÓN**

**CAMILA FERNANDA CABEZÓN MARCHANT**

Memoria para optar al Título  
Profesional de Médico Veterinario  
Departamento de Medicina Preventiva

PROFESOR GUÍA: LISETTE LAPIERRE ACEVEDO  
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias

SANTIAGO – CHILE  
2016



**UNIVERSIDAD DE CHILE**  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS Y PECUARIAS  
ESCUELA DE CIENCIAS VETERINARIAS

**EVALUACIÓN DE LA PERCEPCIÓN DE UN GRUPO DE  
CONSUMIDORES RESPECTO AL USO DE ANTIBIÓTICOS EN  
ANIMALES DE PRODUCCIÓN**

**CAMILA FERNANDA CABEZÓN MARCHANT**

Nota Final: .....

Prof. Guía: Lisette Lapierre Acevedo .....

Profesor Corrector: Javiera Cornejo Kelly .....

Profesor Corrector: José Manuel Yáñez .....

SANTIAGO – CHILE  
2016

## **AGRADECIMIENTOS**

Si alguna vez escuchan que hacer la tesis es un parto, créanme que esta fue casi una distocia. Cuando nada resultaba, pensé en cuanta maldición gitana y mal de ojo existente evitando que me titulara. Pero muy bien puesto está el nombre, y mi Profesora Guía estuvo siempre acompañándome en este proceso, confío en mis capacidades desde el comienzo y jamás perdió la fe. Gracias infinitas a la Doctora Lisette Lapierre por guiarme con plena confianza en la calidad del resultado obtenido y siempre reunirnos con una sonrisa.

Agradecerles a mis padres, Jorge y Coca, por entregarme una educación de calidad para desarrollar las herramientas necesarias y poder estudiar esta hermosa carrera. Particularmente, gracias Mamá, por cederme tu lugar para cumplir mi sueño de ingresar a la Universidad y por enseñarme a luchar, porque como bien dices: “las adversidades te pueden pegar mil veces en las canillas, pero que jamás te vean de rodillas”. También gracias a la vida por ser justa y entregarme padres por partida doble, además de permitirme seguir aprendiendo de mis amados Tatas. Gracias por las enseñanzas de toda la vida, por cada velita encendida y porque este proceso me permitió aprovecharlos y regalarnos mutuamente en una devuelta de mano, ya que de ustedes aprendí lo que es el aguante, la humildad y el trabajo duro.

Gracias al puntal de mi vida, a mi compañera incondicional y a quien va dedicado todo el esfuerzo de esta tesis: mi hermana Gabriela. Gracias por nunca soltarme la mano, por enseñarme a caminar juntas con esa hermandad entrañable, por ser mi ejemplo a seguir, por recordarme mis capacidades cuando las olvido, por soportar mi genio, por traerme el sol cuando se me nubla la vista y por mi Manu: el niño de mis ojos que me robó el corazón desde el momento en el que supimos que venía, dándome el necesario impulso final de motivación.

Si los amigos son la familia que se elige, francamente no me equivoqué. Gracias a cada uno por su apoyo y alegrarme los días. En especial, gracias infinitas a Daniela y Alejandra, por regalarme una amistad tan sincera, incondicional y llena de momentos que se guardan para siempre en mi memoria, pero por sobre todas las cosas por sonreír con mi gente y quererlos

como ellos las quieren. A Leyla por estar en los momentos más difíciles con una sincera preocupación y un amor infinito, por recordarme la belleza y la magia de las pequeñas cosas. A Carolina, por creer en mí desde los inicios de la carrera, por esas infinitas conversaciones esclarecedoras de mente, por su confianza y por permitirme estar presente en el hermoso crecimiento de su hija Isidora, impregnándola de ese loco amor por los animales.

Y, por último, pero no menos importante y sólo por orden de llegada, gracias a Felipe. Gracias por llegar en el momento justo a compartir lo linda que es la vida, por apoyarme y ayudarme en la recta final de este proyecto y por entregarme un amor tan sincero e incondicional que necesitó de años para cultivarse en silencio, paciente.

Señoras y señores, lo logré: ¡¡¡Soy Médico Veterinaria!!!!

*“Si de verdad quieres algo, trabajas lo bastante duro, aprovechas las oportunidades y nunca te das por vencida: encontrarás el modo”.*

*(Jane Goodall)*

## ÍNDICE DE CONTENIDO

<b>RESUMEN</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	
1. Uso de antibióticos en producción animal .....	3
2. Riesgos asociados a la presencia de antibióticos en los alimentos.....	4
3. Resistencia antimicrobiana .....	5
4. Estrategias de control y mitigación para la emergencia y diseminación de resistencia a los antimicrobianos.....	7
4.1. Uso responsable y prudente de los agentes antimicrobianos en Medicina Veterinaria.....	8
4.2. Comunicación de los consumidores respecto al uso de antibióticos en animales de producción .....	9
5. <i>Focus group</i> .....	10
<b>OBJETIVOS</b> .....	13
<b>MATERIALES Y MÉTODOS</b>	
1. Evaluación de las áreas de interés.....	14
2. Determinación del nivel información e interés de los consumidores.....	16
2.1 Planificación de grupos focales.....	16
2.2 Realización de grupos focales.....	17
2.3 Análisis de resultados.....	18
3. Evaluación del panel de expertos.....	19
<b>RESULTADOS</b>	
I. GRUPOS FOCALES.....	20
1. Uso de antibióticos en producción animal.....	20
2. Riesgos asociados a su utilización.....	26
3. Alimentos de origen animal.....	29

4. Fuentes de información.....	31
II. PANEL DE EXPERTOS.....	34
<b>DISCUSIÓN.....</b>	<b>36</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>40</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>41</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>47</b>
• ANEXO 1. Pauta de preguntas.....	47
• ANEXO 2. Volante de difusión.....	48
• ANEXO 3. Formulario de registro.....	49
• ANEXO 4. Consentimiento informado.....	50
• ANEXO 5. Transcripciones .....	51
• ANEXO 6. Reportes de grupos focales.....	128
• ANEXO 7. Informe panel de expertos.....	174

### ÍNDICE DE TABLAS

• Tabla N°1. Comparación entre encuestas y grupos focales.....	12
• Tabla N°2. Árbol de categorización de la información.....	15
• Tabla N°3. Participación de grupos focales.....	18

### ÍNDICE DE FIGURAS

• Gráfico N°1. ¿Se utilizan los mismos antibióticos que en humanos?.....	21
• Gráfico N°2. Formas de administración.....	22
• Gráfico N°3. Valoración del uso de antibióticos en producción animal.....	23
• Gráfico N°4. Utilidad del uso de antibióticos en producción animal.....	26
• Gráfico N°5. Percepción del riesgo asociado a la presencia en alimentos.....	27
• Gráfico N°6. Manejo del concepto resistencia antimicrobiana.....	29
• Gráfico N°7. Interés en compra de productos certificados “libres de antibióticos”...	30
• Gráfico N°8. ¿Leen el etiquetado de los alimentos de origen animal?.....	33
• Gráfico N°9. Nivel educacional del grupo de consumidores.....	37

## RESUMEN

La información y la comunicación hacia los consumidores a fin de sensibilizarlos respecto a los riesgos asociados a la resistencia antimicrobiana y los beneficios relacionados con la racionalización del uso de estos fármacos, constituye una de las áreas prioritarias en el control y mitigación de la emergencia de la resistencia, considerada como una amenaza a la salud pública. Estos esfuerzos a nivel global son liderados por OMS, FAO y OIE, mediante el enfoque colaborativo “Una Salud”.

Este estudio utilizó la técnica cualitativa de *focus group* para evaluar la percepción de un grupo de 72 consumidores de la Región Metropolitana, realizando 9 grupos focales de entre 5 a 12 personas y diferenciando a los consumidores según rango etario, estableciendo 3 segmentos: 25 a 35 años, 36 a 50 y mayores de 51 años. En general, consideran el uso de antibióticos en animales de producción como una práctica relevante y necesaria, siempre y cuando su uso sea adecuado y ejecutado por Médicos Veterinarios, ya que permite tanto asegurar la productividad y garantizar la calidad e inocuidad de sus alimentos. Si bien la mayoría de los consumidores identifica el uso de antibióticos como un riesgo potencial para su salud, sólo casos aislados reconocen la posibilidad de difusión de resistencia antimicrobiana desde los animales hacia humanos a través del consumo. Determinan que existe poca información respecto a alimentos de origen animal, plasmando como una necesidad que tanto la industria como entidades normativas transparenten los procesos productivos y eduquen a la población en el consumo consciente.

Este es el primer estudio en Chile en este tema y sus conclusiones pueden ser utilizadas en el desarrollo de futuras investigaciones a nivel nacional.

**Palabras claves:** *focus group*, antimicrobianos, resistencia, consumidores.

## **ABSTRACT**

Information and communication to consumers in order to sensitize them to the risks associated with antimicrobial resistance and benefits related to the rational use of these drugs, is one of the priority areas in the control and mitigation of emergency resistance considered a threat to public health. These efforts globally are led by WHO, FAO, OIE and Codex Alimentarius, through collaborative approach "One Health".

This study used the qualitative technique of focus group to evaluate the perception of a group of 72 consumers in the metropolitan area, making 9 groups of 5 to 12 people and differentiating consumers by age range, setting 3 segments: 25-35 years, 36-50 years and over 51 years. In general, the consumers consider the use of antibiotics in food-producing animals as a relevant and necessary practice, as long as you use it correctly and executed by veterinarians because it allows both ensure productivity and ensure the quality and safety of their food. While most consumers identify the use of antibiotics as a potential health risk, only isolated cases recognize the possibility of spread of antimicrobial resistance from animals to humans through consumption. Determine that there is limited information regarding food-producing animals, reflecting a need for both the industry and regulatory agencies show through production processes and educate the population in conscious consumption. This is the first study in Chile on this issue and their findings can be used in the development of further research in the community.

**Keywords:** focus group, antimicrobial resistance consumers

## INTRODUCCIÓN

El ejercicio de la Medicina Veterinaria contempla múltiples áreas de acción, teniendo como uno de sus principales objetivos la prevención y tratamiento de las enfermedades mediante el uso de múltiples alternativas. Dentro de esta variedad, se establece un precedente durante la década del 50, cuando a nivel mundial y en paralelo a los avances en medicina humana, comienza la revolución de la industria farmacéutica en el uso de los antibióticos para el control de las enfermedades de origen infeccioso. Además, y accidentalmente, se descubre que el alimentar cerdos con desechos que contienen residuos de tetraciclinas contribuye al crecimiento de los animales, mejorando los índices de conversión alimenticia y dando paso al uso de antimicrobianos como agentes promotores del crecimiento.

Centrándose en la realidad de los animales de producción, se debe tener sumamente presente que toda sustancia administrada a los animales tendrá múltiples efectos en su organismo, requiriendo de la circulación y metabolización en distintos órganos y tejidos y que precisamente éstos, además de productos como la leche y huevos, son destinados a consumo humano. Es en esta área de desempeño de la profesión, en donde el Médico Veterinario se enfrenta a decisiones que tendrán un impacto transversal en distintos ámbitos como la salud de los animales, eficiencia del sistema productivo, la calidad e inocuidad de los alimentos y en la salud de quienes los consumen.

En relación a este último ámbito, se desconoce el nivel de información y la opinión de los consumidores chilenos respecto a lo que sucede con los animales involucrados dentro de los sistemas de producción, surgiendo las siguientes interrogantes: ¿Qué tan informados están respecto a este tema? ¿Tienen noción de los manejos sanitarios a los que son sometidos los animales de los cuales provienen los productos que terminan en su mesa? ¿Conocen el impacto de estas prácticas en su salud? ¿Cuál es su fuente de información?

Entonces, ¿qué relevancia tiene conocer el punto de vista de los consumidores? Es necesario tener antecedentes acerca de su nivel de conocimiento e interés respecto al tema, ya que en los últimos años y en todo ámbito productivo se busca formar a un consumidor informado, consciente y responsable. Además, la comunicación e información hacia los consumidores es un punto importante dentro de las estrategias globales dirigidas al control y mitigación del

riesgo de selección y diseminación de cepas bacterianas resistentes a los antimicrobianos, producto del uso excesivo e inadecuado de estos fármacos. Un consumidor informado podrá tener injerencia en la promoción y exigencia de la aplicación de buenas prácticas asociadas al uso prudente y responsable de antibióticos en animales, resguardando así su disponibilidad y efectividad tanto para animales como en humanos. Esto es considerado dentro del enfoque “Una Salud” o “*One Health*”, que constituye una estrategia mundial, multidisciplinaria y colaborativa respecto a la gestión de riesgos dentro de la interacción del interfaz hombre-animal, siendo conformado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO).

En base a estos antecedentes e inquietudes referentes al contexto de nuestro país, es que origina este estudio, dirigido a evaluar el nivel de información e interés que posee un grupo de consumidores de alimentos de origen animal en relación al uso de antimicrobianos y el impacto tanto en los alimentos como en su propia salud. Esto, con el fin de describir el panorama actual y proyectar líneas de investigación y educación de la población en base a este levantamiento inicial de la realidad local, a través de instancias de entrevistas grupales o *focus group*, circunscrita a una muestra de consumidores mayores de 25 años y habitantes de la Región Metropolitana.

## REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

### 1. USO DE ANTIBIÓTICOS EN PRODUCCIÓN ANIMAL

Según la definición presente en el Código Sanitario de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE, 2016), un agente antimicrobiano corresponde a toda “*sustancia natural, semisintética o sintética, que, en concentración in vivo, da muestras de actividad antimicrobiana, es decir, mata o inhibe el desarrollo de microorganismos, excluyendo a antihelmínticos, desinfectantes y antisépticos*”<sup>1</sup>. Si bien su uso implica significativos beneficios para la producción animal al permitir la obtención de grandes cantidades de alimentos nutritivos y de alta calidad para consumo humano, también involucra utilizarlos apropiadamente. La selección, administración, monitoreo y evaluación del antimicrobiano a utilizar, forman parte de una disciplina altamente calificada que requiere incorporar toda la experiencia y conocimientos del Médico Veterinario (Page y Gautier, 2012).

Acorde a lo enunciado por Guardabassi y Kruse (2009), los antimicrobianos pueden utilizarse de distintas formas, según dosis y objetivo, destacando el uso terapéutico, profiláctico, metafilaxia y su utilización como agentes promotores de crecimiento. En este último caso se administran antibióticos oralmente activos en dosis sub-terapéuticas, siendo una herramienta en la producción eficiente de carne de aves, cerdo y bovino, debido al aumento de la ganancia diaria de peso (GDP). Pese a esto, el mayor impedimento en su uso reside en el riesgo de crear microorganismos antibiótico-resistentes, por lo cual se han aplicado prohibiciones a su uso por parte de la Unión Europea, como consta en el Artículo 11 del Reglamento (CE) N° 1831/2003 sobre aditivos en alimentación animal. De la misma manera, según lo establecido por la Resolución N° 1992 del 2006, en Chile los antimicrobianos no se encuentran dentro de los aditivos autorizados para la elaboración y fabricación de alimentos y suplementos, registrando solamente agentes antimicrobianos con fines terapéuticos dentro del Sistema de Medicamentos Veterinarios del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) (Zambrano, 2014).

Según lo afirmado por la Organización Mundial de la Salud (2006), uno de los grandes problemas radica en la falta de una adecuada regulación del uso de antibióticos, por lo que se administran de manera indiscriminada y raramente se realizan registros de estadísticas de

---

<sup>1</sup> **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE)**. 2016a. Glosario. Código Sanitario para los Animales Acuáticos. 19ª Edición

utilización. Considerando la emergencia y diseminación de cepas bacterianas resistentes a antimicrobianos como un problema de salud pública de carácter global, es que los ojos de los investigadores se han centrado principalmente en el impacto del uso no terapéutico, asociado a la administración masiva, continua y en bajas dosis. Acorde a los autores Marshall y Levy (2011), el uso en forma masiva a través de la alimentación aumenta la “densidad de selección”, o número de animales produciendo la bacteria resistente, determinando un desbalance ecológico que resulta o favorece la emergencia y propagación de un gran número de genes de resistencia.

## **2. RIESGOS ASOCIADOS A LA PRESENCIA DE ANTIBIÓTICOS EN LOS ALIMENTOS.**

La utilización de múltiples sustancias en los animales conlleva la posibilidad de que existan cantidades residuales en los alimentos, por lo que la legislación referente a inocuidad y calidad alimentaria tiene como objeto resguardar al consumidor frente a lo que representa este peligro, conformando parámetros importantes de determinar y respetar. En cuanto a los fármacos administrados, el Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) ha definido para el comercio internacional desde 1993, en base a datos toxicológicos relevantes y parámetros cinéticos farmacológicos, la tolerancia o límite máximo para residuos (LMR), además del tiempo de espera o de retirada, corresponde al periodo que transcurre entre la última administración del medicamento y la recolección de tejidos comestibles o productos provenientes del animal tratado, asegurando que el contenido de residuos se ajustará al LMR.

En Chile, el SAG es el organismo regulador del Programa de Control de Residuos (PCR), diseñado para dar cumplimiento a las exigencias de exportación y contar con información anual relativa a la presencia de residuos en poblaciones animales, evaluando tendencias e identificando sectores de la industria pecuaria que pudiesen presentar algún riesgo y que requieran la aplicación de medidas correctivas (SAG, 2016). Específicamente en el ámbito de la acuicultura, se dispone del Programa de Control de Residuos de Productos Farmacéuticos, Contaminantes y Sustancias Prohibidas (FAR) para dar cumplimiento a Directiva Comunitaria 96/23/CE (SERNAPESCA, 2016).

La concentración de residuos de medicamentos en los alimentos, depende del grado de absorción a partir del lugar de administración, dosis, farmacocinética del producto y el tiempo de espera o retirada del medicamento previo al sacrificio del animal (periodo de resguardo), siendo el incumplimiento de este último, una de las principales razones por la que podrían existir residuos inaceptables sobre nivel de tolerancia establecido (Deshpande, 2002 citado por Anadón y Martínez, 2012). Esto enfrenta al consumidor a potenciales riesgos para su salud, que en el caso de los agentes antimicrobianos, según las investigaciones y revisiones realizadas por Anadón y Martínez (2012), clásicamente se describen los siguientes efectos:

- a. Alérgicos: efecto secundario que afecta a la población sensibilizada, asociado a un componente individual centrado en el sistema inmune del consumidor. Se ha relacionado especialmente a betalactámicos;
- b. Toxicológicos: relacionados al potencial tóxico. El uso cloranfenicol se encuentra prohibido en animales productores de alimento debido a su toxicidad directa a nivel medular e independiente de la dosis, produciendo aplasia medular en humanos;
- c. Carcinogénesis: el grupo de los nitrofuranos se encuentra prohibido en la Unión Europea, debido a su actividad mutagénica relacionada a un mecanismo genotóxico ligado con su metabolización, formando metabolitos reactivos que se unen covalentemente al ADN con gran persistencia;
- d. Resistencia antimicrobiana (RAM): selección de cepas resistentes bajo ciertas concentraciones y tipos de antibióticos, interfiriendo en el proceso de selección natural.

### **3. RESISTENCIA ANTIMICROBIANA.**

La resistencia a los antimicrobianos representa un complejo problema de interés dentro del interfaz humano-animal, debido a las implicancias asociadas a la limitación de las alternativas de tratamiento, fracaso terapéutico, muertes, pérdidas productivas y consecuencias negativas para la ganadería y la inocuidad alimentaria. Además, los impactos indirectos se extienden más allá de los riesgos a la salud y disminución de productividad, incluyendo mayores costos de tratamiento y atención médica, que merman la economía a nivel nacional como mundial (FAO, 2015).

La habilidad de las bacterias para desarrollar resistencia, se describe como una respuesta adaptativa a la presión selectiva del antibiótico, siendo un aspecto evolutivo dentro de la vida microbiana. Esto ocurre con cualquier antibiótico mientras se cumplan las condiciones apropiadas, tales como: existencia de poblaciones bacterianas mixtas, concentración sub-óptima del antibiótico, entre otras (Acar y Moulin, 2012). Entre el inicio del uso del antibiótico y la identificación de la resistencia a éste, existe un periodo inaparente cuya duración está relacionada a variados factores, pero particularmente a la especie bacteriana involucrada y a la cantidad y patrón de utilización del fármaco (Rowe-Magnus y Mazel, 2006). Según FAO (2016), el riesgo de desarrollo y diseminación de resistencia antimicrobiana se encuentra estrechamente relacionado con uso indiscriminado y/o inapropiado, siendo mayor la prevalencia en especies animales criadas bajo sistemas intensivos de producción, así como en el ambiente y trabajadores involucrados en el sistema, representando un riesgo ocupacional. Por lo tanto, el desafío yace en equilibrar la creciente demanda por proteínas animales de calidad y la consiguiente tendencia a la intensificación de la producción, con un adecuado uso de los agentes antimicrobianos. Múltiples aportes investigativos demuestran que el cese o disminución en el uso de un antibiótico en específico, modifica el balance entre cepas resistentes y susceptibles, disminuyendo lentamente la prevalencia de cepas resistentes, sin indicar la reversión completa de la condición (Acar y Moulin, 2012).

Existe evidencia científica de difusión de resistencia desde los animales hacia los humanos, tanto de forma directa asociada al contacto con animales y sus desechos en el ambiente, como indirecta a través de la cadena alimentaria. Esta última, posee el potencial para extender la diseminación y es, cuantitativamente, la vía más importante desde los animales productores de alimentos hacia los consumidores. Así mismo, la presencia de residuos de antimicrobianos en los alimentos de origen animal, agua o medio ambiente, podría ocasionar la ocurrencia de resistencia en patógenos y bacterias comensales que forman parte de la flora intestinal humana (FAO, 2015).

#### **4. ESTRATEGIAS DE CONTROL Y MITIGACIÓN PARA LA EMERGENCIA Y DISEMINACIÓN DE RESISTENCIA A ANTIMICROBIANOS**

Tal es la magnitud del problema, que en las últimas dos décadas la tasa de emergencia de resistencia ha sobrepasado el progreso en el desarrollo de nuevos y efectivos antimicrobianos, constituyendo una grave amenaza a la salud pública. Se hace necesario para su contención un enfoque global combinado con acciones concretas a nivel nacional, abarcando el ámbito político y regulatorio, acciones preventivas y compromiso por parte de los productores y otros protagonistas dentro de la cadena alimentaria, como son Médicos Veterinarios y consumidores (FAO, 2016).

Se trabaja en base a una estrategia conjunta encausada por OMS, FAO y OIE, en un acuerdo de colaboración tripartita desde el año 2010, denominado como “Una salud” o “*One Health*”. Este enfoque aborda de manera colaborativa e integral la interfaz animal-hombre a escala mundial, brindando apoyo sostenible y sólido en la prevención coordinada de las enfermedades que repercuten sobre la salud pública y animal, siendo una prioridad el combate de la resistencia antimicrobiana (OIE, 2015). Además, en esta cooperación también participa la Comisión del Codex Alimentarius, disponiendo de estándares y directrices basados en la evaluación y gestión de riesgos a través de los textos “Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos” (CAC/RCP 61-2005) y “Directrices para el análisis de riesgos de resistencias a los antimicrobianos transmitida por los alimentos” (CAC/GL 77-2011) (Bruno y Carolissen, 2012).

Acorde a lo enunciado por OMS, FAO y OIE (2015), las acciones conjuntas consisten en coordinar estrategias dirigidas a combatir y minimizar el fenómeno a corto, mediano y largo plazo a nivel global, además de apoyar su implementación a nivel nacional y regional; para lo que se han establecido como objetivos:

- ✓ asegurar que los antibióticos mantengan su efectividad y utilidad para curar enfermedades en humanos y animales;
- ✓ promover el uso prudente y responsable de los agentes antimicrobianos;
- ✓ facilitar el acceso global a fármacos de buena calidad.

Para lograr estos objetivos, los esfuerzos globales se basan en distintas áreas prioritarias, abarcando: vigilancia, control, prevención, investigación, comunicación y formación. Dentro de este planteamiento multidisciplinario, la formación de los profesionales en cuanto al uso racional y prudente de los antibióticos marca un punto clave dentro de la estrategia, pero además se considera la comunicación e información de la población, con el objetivo de sensibilizar a los consumidores respecto a los riesgos que conlleva la resistencia a antimicrobianos y los beneficios relacionados a la racionalización del uso de estos fármacos (AEMPS, 2014).

#### **4.1 Uso responsable y prudente de los agentes antimicrobianos en Medicina Veterinaria**

Se describe como la administración dirigida a maximizar los efectos terapéuticos y minimizar el desarrollo de la resistencia, al considerar las especificaciones detalladas en la licencia de comercialización e implementarlas al momento de la administración. Si bien estas acciones forman parte de las buenas prácticas veterinarias y agrícolas, la responsabilidad no sólo recae sobre el Médico Veterinario, sino que también atañe a las respectivas autoridades competentes y partes interesadas, tales como la industria farmacéutica veterinaria, fabricantes de alimentos para animales, distribuidores, productores y consumidores (OMS, 2000).

Según el Artículo 6.9.2 del Código Sanitario para los Animales Terrestres (OIE, 2016b), el uso responsable y prudente de los antimicrobianos incluye la implementación de medidas y recomendaciones prácticas destinadas a mejorar la sanidad y el bienestar animal, previniendo y reduciendo la selección, emergencia y propagación de bacterias resistentes a los antibióticos en animales y humanos, a través de las siguientes medidas:

- 1) Garantizar el uso racional de los agentes antimicrobianos en los animales, con vistas a optimizar su eficacia e inocuidad;
- 2) Cumplir con la obligación ética y necesidad económica de mantener a los animales en buen estado de salud;

- 3) Prevenir o reducir la transferencia de microorganismos resistentes o determinantes de resistencia en las poblaciones animales, su entorno y entre animales y humanos
- 4) Contribuir a mantener la eficacia y utilidad de los agentes antimicrobianos utilizados en medicina veterinaria y humana
- 5) Proteger la salud del consumidor al garantizar la inocuidad de los alimentos de origen animal, en relación a los residuos de antimicrobianos.

#### **4.2 Comunicación e información de los consumidores respecto al uso de antimicrobianos.**

En Chile existen asociaciones, de carácter privado, independiente y autónomo, destinadas a la educación e información de los consumidores respecto a la defensa de sus derechos, además de realizar estudios tanto de opinión como de evaluación de la calidad de los productos. Estas corresponden a la Corporación Nacional de Consumidores y Usuarios o CONADECUS, y a la Organización de Consumidores y Usuarios (ODECU) (CONADECUS, 2016; ODECU, 2016). Realizando una revisión de las publicaciones disponibles en sus plataformas, se encuentran algunos estudios enfocados en la calidad e inocuidad de los alimentos de origen animal, sin embargo, carecen de investigaciones acerca de la percepción de los consumidores respecto al uso de antimicrobianos.

Debido a esto, es que para el desarrollo de la presente memoria de título se tomó como ejemplo el trabajo realizado por Marieke Meeusen y colaboradoras en el año 2013, titulado “*Antibiotic Use in Livestock Trough the Eyes of Consumers*” y expuesto durante la 3ª Conferencia Internacional sobre Uso Responsable de Antibióticos en Animales, celebrada durante el año 2014 en Ámsterdam, Holanda. El objetivo de este estudio se centró en explorar las posibilidades de comunicación sobre el uso de antibióticos en la ganadería holandesa, en conjunto con los consumidores de productos de origen animal. Fue ejecutado a través de un estudio mixto: contemplando una etapa cualitativa basada en sesiones de *focus group* con objeto de recoger las asociaciones e impresiones desde 24 participantes, para luego ser utilizadas en la elaboración de encuestas vía *online* dirigidas a 519 participantes.,

conformando la parte cuantitativa del estudio. Los resultados obtenidos revelaron que el uso de antibióticos no es visto como algo importante por parte de los consumidores holandeses, teniendo más bien una impresión negativa en cuanto a la utilidad y riesgos asociados a su utilización, tanto para productores, medio ambiente, su propia salud, bienestar animal y salud pública. Así mismo, refieren saber poco del tema y asumen tener problemas al juzgar la extensión y la finalidad del uso de antimicrobianos, llegando a preferir que, de plano, no se utilicen.

## **5. FOCUS GROUP**

La técnica de investigación seleccionada para llevar a cabo este proyecto fue *focus group* o grupos focales, ya que representa una herramienta de carácter cualitativo ampliamente difundida en la ejecución de estudios preliminares en diversos ámbitos de investigación, permitiendo la comprensión de fenómenos en términos de su significado a través de la obtención y análisis de datos, simultáneamente. Consiste en reunir a un grupo de personas con el propósito de indagar acerca de sus actitudes, sentimientos, creencias, experiencias y reacciones frente a un tema, dirigidas bajo la presencia de un moderador. Figura central en la dinámica y encargado de guiar la interacción e ir dando cumplimiento a los pasos previstos para la indagación en los tiempos previamente estipulados, de manera que las preguntas sean respondidas en una dinámica en donde los participantes se sientan cómodos y libres de hablar y comentar sus opiniones, pero orientado a objetivos claros en la resolución de la pauta de preguntas (Juan y Roussos, 2010). La cantidad de participantes a incluir en cada grupo focal depende de las características y complejidad del tema a tratar, así como de la experiencia y habilidad del moderador. Como regla general, la literatura sugiere un rango entre 6-10 personas, ya que bajo 6 se dificulta el sostener una discusión y sobre 10, controlarla. Además, los proyectos deben constar de 3 a 5 grupos, ya que se afirma que una mayor cantidad rara vez proporciona nuevos conocimientos significativos (Morgan, 2013).

Referente a la recopilación y análisis de datos, se aplica el concepto “punto de saturación”, “saturación teórica” o “saturación de datos”, que según lo citado por Carlsen y Glenton en 2011, fue introducido en 1967 por los investigadores Glaser y Strauss y sugiere que las entrevistas deben llevarse a cabo con diferentes categorías de informantes siguiendo una línea

de "muestreo teórico", de manera de construir continuamente y refinar la teoría o hipótesis ya que la muestra no responde a criterios estadísticos, sino que estructurales. En esta misma línea, establecen que la recolección de datos debe realizarse hasta que “no surjan datos nuevos o relevantes dentro de las categorías”, “saturando” o llenando categorías de información y enfatizando la representatividad de las relaciones o perspectivas compartidas. Las impresiones de los participantes son registradas mediante grabación de audio y/o video, para luego ser transcritas, las cuales constituyen una herramienta para el análisis, más bien el punto de partida. Finalmente se redacta un informe como producto utilizable, resultado del complejo cruce entre los temas de indagación, atributos de la población elegida, comparación entre los diversos sub-grupos incluidos y las impresiones que el moderador obtuvo durante la realización de la dinámica (Martínez, s.f).

La aplicación de grupos focales es particularmente útil en la exploración del conocimiento y experiencias de las personas, en un ambiente de interacción que permite examinar cómo se desarrollan y operan las ideas en un contexto determinado, es decir, como se construyen las percepciones de los participantes. La técnica es bastante versátil, ya que pueden aplicarse dentro de investigaciones cualitativas y cuantitativas, o utilizarse como única técnica, ya que su uso no se circunscribe a un ámbito particular y permite el desarrollo de otros instrumentos, como entrevistas específicas para estudios de caso (Hamui y Varela, 2013). Juan y Roussos describen en 2010, que la utilización de la técnica permite entregar información confiable con costos muchos menores que las herramientas tradicionales de investigación, como las grandes encuestas. Además, ofrece un campo más amplio de información, debido a que la interacción propia de los grupos de discusión puede generar nuevas ideas o conexiones en base a comentarios, que pasarían desapercibidos en modelos cuantitativos de preguntas cerradas. En la tabla N° 1, se detallan las diferencias existentes con los cuestionarios tipo *survey* o encuesta.

Por otro lado, también existen algunas limitaciones asociadas: la necesidad de contar con personal entrenado en la moderación y análisis de datos, además de la imposibilidad de generalizar resultados a la población, no pudiendo aplicar estadística inferencial. Esto es debido a sus bases asentadas en el realismo y el constructivismo contextual: en donde el realismo parte de categorías preexistentes para analizar los datos, busca la consistencia del

significado entre múltiples análisis y aplica conceptos de confiabilidad y validez. En tanto el constructivismo contextual rechaza el supuesto de una única realidad que pueda ser revelada a través de la correcta aplicación de un método, dado que reconoce el conocimiento como provisional y dependiente del contexto (Escobar y Bonilla-Jiménez, 2009).

➤ **Tabla N° 1. Comparación entre encuestas y grupos focales.**

CUESTIONARIOS	GRUPOS FOCALES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muestreo bien definido, basado en modelos matemáticos. Determina muestra probabilística.</li> <li>- Set fijo de preguntas y opciones de respuesta predeterminadas, que se repiten a cada encuestado.</li> <li>- Permite realizar un análisis cuantitativo, reduciendo la información a tablas y diagramas.</li> <li>- Marco de referencia predeterminado en cuanto al objetivo de obtener información.</li> <li>- Busca como propósito generalizar a poblaciones mayores, a través de la recolección de datos numéricos y precisos de una muestra representativa del universo.</li> <li>- Descripción en extensión</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muestras propositivas, en base a necesidad del proyecto. Determina muestra intencional.</li> <li>- Flexibilidad en aplicación de guía de preguntas, ya que naturaleza de respuesta depende de participantes.</li> <li>- Permite realizar un análisis descriptivo, analizando discurso comunicacional y significado.</li> <li>- Todo el proceso involucrado en grupo focal es abierto.</li> <li>- No pretende la representación estadística de una población, sino que generar significados a través de una discusión significativa.</li> <li>- Descripción en profundidad.</li> </ul>

Fuente: adaptado de Mella, O. 2000. Grupos Focales (“*Focus Groups*”). Técnica de investigación cualitativa. Documento de Trabajo N° 3. CIDE. Santiago, Chile. 27 pp.

## **OBJETIVO GENERAL**

1. Evaluar la percepción de un grupo de consumidores de la Región Metropolitana, respecto del uso de antibióticos en animales de producción destinados a consumo humano.

## **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

1. Evaluar las áreas de interés del estudio que serán consideradas en el diseño de la pauta de preguntas a realizar durante el *focus group*.
2. Determinar el nivel de información e interés de un grupo de consumidores según la variable edad, respecto al uso de antimicrobianos en animales destinados a consumo humano.
3. Evaluar el impacto y utilidad de los resultados obtenidos mediante el análisis y recolección de recomendaciones desde un panel de expertos.

## MATERIALES Y MÉTODOS

### **1. Evaluación de las áreas de interés del estudio a considerar en el diseño de la pauta de preguntas a realizar durante el focus group.**

Primeramente, se procedió con la revisión de literatura relacionada a la temática, utilizando como palabras claves: “uso de antibióticos en producción animal”, “riesgos para la salud humana”, “residuos de antimicrobianos en los alimentos” y “resistencia antimicrobiana”. La búsqueda se realizó en distintos repositorios institucionales (OMS, FAO, OIE, Codex Alimentarius), plataformas de búsqueda de documentos científicos (PubMed, *Science Direct*, Scielo, Elsevier) y en buscadores como Google Scholar.

En base al respaldo bibliográfico redactado, se establecieron 4 ejes temáticos o dimensiones de análisis que abarcan distintas áreas de interés o categorías de información. Estas son abordadas dentro de la elaboración de la pauta de preguntas a realizar durante los *focus group*, y en conjunto conforman el “Árbol de Categorización de la Información” que también se aplica en el análisis de resultados y se encuentra descrito en la Tabla N° 2. Las categorías que se encuentran con un asterisco (\*), no fueron establecidas previamente, sino que emanaron naturalmente en base a las propuestas de los participantes durante las discusiones. Este procedimiento se ejecutó en conjunto a la Doctora Lisette Lapierre y el equipo multidisciplinario que compone la Unidad de Desarrollo Docente de la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile (FAVET), UNIDDo, quienes evaluaron la metodología, factibilidad y validación de aplicación del instrumento.

El cuestionario a aplicar, consta en una guía que esquematiza el conjunto predeterminado de tópicos a tratar durante las discusiones, con objeto de generar un clima conversacional altamente dinámico y adaptable, ya que la misma discusión puede ir sumando otras preguntas, según lo descrito por Mella en el 2000. Se elaboró una pauta de 20 preguntas abiertas (ver Anexo 1), organizadas en base a las áreas de interés a estudiar, abarcando los siguientes ejes temáticos:

- Uso de antibióticos en producción animal
- Riesgos asociados a su utilización

- Alimentos de origen animal
- Fuentes de información.
- **Tabla N° 2. Árbol de Categorización de la Información.**

EJES TEMÁTICOS (DIMENSIONES)	ÁREAS DE INTERÉS (CATEGORÍAS)	PREGUNTAS (SUB-CATEGORÍAS)
USO DE ANTIBIÓTICOS EN PRODUCCIÓN ANIMAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ RECONOCIMIENTO</li> <li>➤ DEFINICIÓN</li> <li>➤ TIPO</li> <li>➤ VÍAS DE ADMINISTRACIÓN</li> <li>➤ FINALIDAD</li> <li>➤ RELEVANCIA</li> <li>➤ VALORACIÓN</li> <li>➤ UTILIDAD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Creen que se utilizan en animales de producción?</li> <li>• ¿A qué asocian el término “antibiótico”? ¿Cómo lo definirían?</li> <li>• ¿Se utilizan los mismos que en humanos?</li> <li>• ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se administran?</li> <li>• ¿Para qué creen que se usan? ¿con qué fin?</li> <li>• ¿Consideran importante su utilización?</li> <li>• ¿Creen que es una ventaja o una desventaja?</li> <li>• ¿Para quién revierte utilidad su uso? ¿Para el productor, animal y/o consumidor?</li> </ul>
RIESGOS ASOCIADOS PARA LA SALUD HUMANA	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ RIESGOS</li> <li>➤ RESIDUOS</li> <li>➤ RESISTENCIA ANTIMICROBIANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Creen que usarlos en animales, representa algún riesgo para su salud?</li> <li>• ¿Estiman que sus alimentos pueden contener alguna concentración de antibióticos?</li> <li>• ¿Conocen el concepto de resistencia antimicrobiana? ¿a qué lo asocian?</li> </ul>

<p style="text-align: center;">ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ESPECTRO DE CONOCIMIENTO</li> <li>➤ VARIEDAD Y FRECUENCIA DE CONSUMO</li> <li>➤ RESIDUOS EN ALIMENTOS</li> <li>➤ INTERÉS EN CERTIFICACIÓN</li> <li>➤ NORMATIVA Y FISCALIZACIÓN (*)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué alimentos de origen animal conocen?</li> <li>• ¿Cuáles son los que más consumen? ¿Con qué frecuencia?</li> <li>• ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de contener residuos?</li> <li>• ¿Les interesaría un alimento certificado como “libre de antibióticos”?</li> </ul>
<p style="text-align: center;">FUENTES DE INFORMACIÓN</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ETIQUETADO</li> <li>➤ FUENTES DE INFORMACIÓN</li> <li>➤ CONFIABILIDAD</li> <li>➤ DISPONIBILIDAD DE INFORMACIÓN (*)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Leen las etiquetas de los alimentos de origen animal? ¿En qué se fijan?</li> <li>• ¿De dónde se informan?</li> <li>• ¿Qué fuente informativa les resulta más confiable?</li> </ul>

## 2. Determinar el nivel de información e interés de un grupo de consumidores según la variable edad.

Conforma la parte práctica de la presente memoria de título basada en un estudio cualitativo con propósito exploratorio y descriptivo, que involucra la planificación y realización de 9 grupos focales, además del análisis de los resultados obtenidos.

### 2.1 Planificación de los grupos focales

Se establecieron como criterios de inclusión, que los participantes debieran ser consumidores de alimentos de origen animal, mayores de 25 años y residentes de la Región Metropolitana. Se excluyeron estudiantes, profesionales de Medicina Veterinaria o cualquier persona que desempeñe labores dentro de la industria productora de alimentos, ya que la idea principal fue plasmar las percepciones de los consumidores “comunes y corrientes”, sin conocimientos o instrucciones en la materia.

La variable en estudio seleccionada corresponde al rango etario de los consumidores consultados, organizándolos en segmentos de edad:

- SEGMENTO I: 25-35 años.
- SEGMENTO II: 36-50 años.
- SEGMENTO III: mayores de 51 años.

La difusión para el reclutamiento de los participantes se realizó a través de redes sociales y correo electrónicos, extendiéndoles la invitación a participar a través de un volante disponible en el Anexo 2 y una pequeña explicación del objetivo del estudio.

## **2.2 Realización de los grupos focales**

Se concertaron reuniones tanto en los domicilios y lugares de trabajo en base a la disponibilidad de los interesados en participar, realizando 9 *focus group*, incluyendo 3 grupos por segmento etario y evaluando un total de 72 consumidores. En la Tabla N°3, se esquematiza la participación, lugar de desarrollo, duración de las sesiones y el promedio de edad por segmento etario.

Cada sesión se inició con una explicación del tema a tratar, contextualizando a los participantes en el área de la producción animal y la forma de resolución de preguntas, además se les hizo entrega de un formulario de registro y consentimiento informado a cada asistente (ver Anexo 3 y 4, respectivamente). La dinámica de la discusión se basa en el análisis en conjunto de la pauta de preguntas, resueltas en profundidad por los consumidores en un clima abierto, en donde no existen respuestas correctas o erradas. Fue liderada por la estudiante memorista, tomando la función de moderadora y se registró mediante grabación de audio utilizando la grabadora Panasonic RR-US510, además de notas tomadas por un asistente.

Al finalizar cada *focus group* se les agradece su valiosa participación a los asistentes y se les da la opción de resolver las dudas surgidas durante la sesión.

➤ **Tabla N°3. Participación en Grupos Focales.**

	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3	PARTICIPACIÓN	EDAD PROMEDIO
<b>SEGMENTO I</b>	8 asistentes X̄: 29 años Las Condes 1:25 hrs	7 asistentes X̄: 25 años Providencia 39 minutos	12 asistentes X̄: 28 años La Florida 44 minutos	27 asistentes	27 años
<b>SEGMENTO II</b>	7 asistentes X̄:38 años Peñalolén 59 minutos	5 asistentes X̄: 37 años Vitacura 51 minutos	8 asistentes X̄: 39 años Puente Alto 30 minutos	20 asistentes	38 años
<b>SEGMENTO III</b>	8 asistentes X̄: 64 años Colina 40 minutos	8 asistentes X̄: 69 años Las Condes 50 minutos	9 asistentes X̄: 61 años El Bosque 40 minutos	25 asistentes	65 años

### 2.3 Análisis de resultados

Se transcribieron aproximadamente 7 horas de registros de audio utilizando Microsoft Word para elaborar las transcripciones de cada grupo focal (ver Anexo 5), que constituyen una herramienta para el análisis, más bien el punto de partida.

Siguiendo las guías metodológicas expuestas en la literatura y las sugerencias de UNIDDo y los psicólogos Daniel Miranda, Magister en Psicología mención Psicología Social Comunitaria y Doris Bravo, Psicología Laboral, ambos con vasta experiencia en el desarrollo y análisis de *focus group*, se prosiguió con el procedimiento interpretativo estándar, basado en la “Teoría Fundamentada” propuesta por los autores Glaser y Strauss (UNIDDo, 2015). El análisis del contenido fue realizado manualmente, comprendiendo: reducción de los datos; selección de palabras claves; agrupamiento de frases en dimensiones y edición y codificación de categorías exhaustivas en base a las preguntas guía. Esta tarea permitió elaborar reportes como producto utilizable, incluyendo los atributos de cada grupo, temas de indagación y las impresiones recogidas durante la realización de la dinámica, disponibles en el Anexo 6.

Una vez agrupados los temas en los reportes correspondientes a cada grupo, se procedió a sintetizar y ordenar metodológicamente las ideas, además de incluir citas del relato para ilustrar la dinámica de las discusiones. Se realizaron comparaciones entre los segmentos en relación a la variable en estudio, a fin de determinar la existencia de diferencias en la

percepción de los consumidores. A objeto de ilustrar de mejor manera las tendencias en las preguntas dicotómicas, se elaboraron tablas de frecuencia en Microsoft Excel, permitiendo la construcción de gráficos como apoyo visual para el entendimiento de los resultados, además del cálculo de porcentajes.

### **3. Evaluar el impacto y utilidad de los resultados obtenidos mediante el análisis de panel de expertos.**

Debido a la ausencia de antecedentes nacionales que permitieran elaborar una discusión atinente a la temática, es que los resultados obtenidos fueron presentados a un panel de expertos. Esto, con el objetivo de obtener una retroalimentación por parte de profesionales inmersos en el contexto de la industria productora de alimentos de origen animal y la calidad e inocuidad de los mismos, a través del análisis en cuanto al impacto y utilidad de los resultados y la entrega de recomendaciones para estudios futuros.

El material a analizar se les hizo llegar mediante correo electrónico, en un plazo que se extendió por 3 semanas durante el mes de julio, a los siguientes profesionales:

1. Dr. Miljenko Atlagich Izquierdo: Médico Veterinario Senior en AGROSUPER, específicamente en la producción de cerdos.
2. Constanza Vergara Escobar: Médico Veterinaria, parte del Área de Asuntos Internacionales, en lo referente a Codex Alimentarius, de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA).
3. Dr. Roberto Becerra: Médico Veterinario, se desempeña como Director de la Sociedad Chilena de Especialistas en Inocuidad Alimentaria (InocuaChile)
4. Dr. Mario Maino Menéndez: Médico Veterinario y Profesor Asociado en FAVET, especialista en economía agraria.

Los comentarios recibidos fueron analizados y sintetizados en base a las coincidencias y diferencias entre los distintos expertos, siendo incluidos en los resultados. Se encuentran disponibles en forma íntegra en el Anexo 7.

## RESULTADOS

### I. GRUPOS FOCALES

#### 1. USO DE ANTIBIÓTICOS EN PRODUCCIÓN ANIMAL

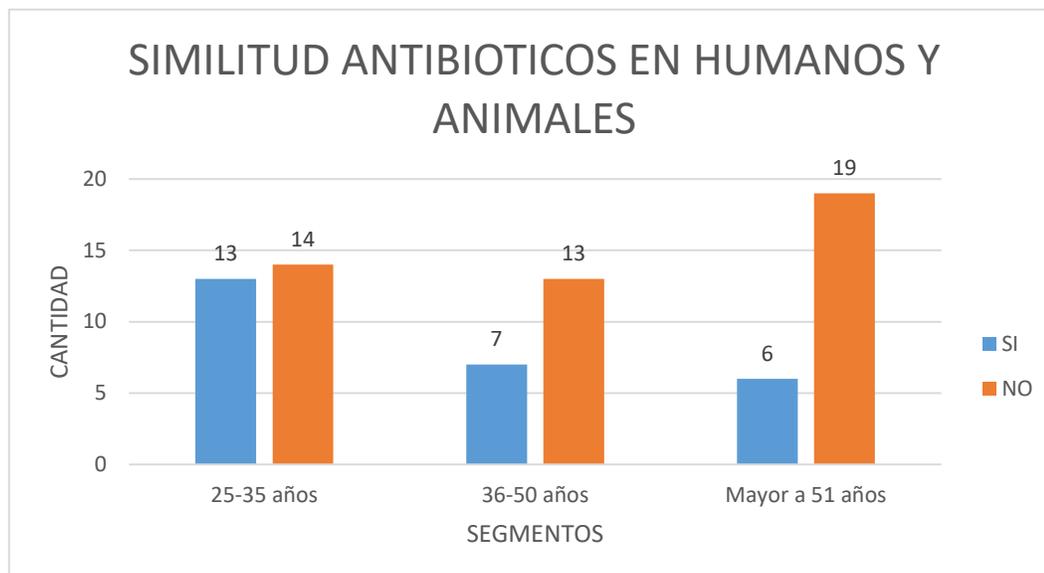
En esta dimensión de análisis se indaga acerca de las características atribuidas al uso de antimicrobianos en animales destinados a consumo. Más que determinar la asertividad del conocimiento y la definición certera de conceptos, es fundamental atender la dinámica en cuanto al reconocimiento, utilidad, valoración y relevancia otorgada por el grupo de consumidores.

La totalidad de los grupos focales realizados, transversalmente en todos los segmentos, reconocen la administración de antibióticos, entre otras sustancias, como hormonas y vacunas. Se cuestionan si efectivamente son antimicrobianos, ya que afirman no poder determinarlo con total certeza, por no contar con la información. Para clarificar este aspecto, se les pide definir el concepto “antibiótico”, relacionándolo con la acción de “matar bacterias”, pero realizando diferenciaciones en cuanto a su finalidad dentro de los sistemas productivos:

- **Segmento I (25-35 años):** consideran como necesaria su administración de forma constante y generalizada debido a las condiciones bajo las que son mantenidos los animales, que favorecen el contagio de enfermedades. Asumen que se aplican con un objetivo profiláctico, no existiendo una individualidad en el tratamiento.
- **Segmento II (36-50 años):** cuestionan si son administrados únicamente con el fin de mejorar la salud del animal enfermo, evitando así la diseminación de enfermedades entre los animales. Infieren la posible existencia de finalidades distintas, como entregar una seguridad para el consumo, evitando el traspaso de enfermedades a través de los alimentos u otorgar características que favorecen la venta, siendo administrados no solamente frente a enfermedades.
- **Segmento III (mayores de 51 años):** reconocen que el tratamiento de las enfermedades permite mejorar la salud del animal, además de otorgarle seguridad a la producción y al consumo, conservando la calidad e inocuidad del producto.

En cuanto al tipo de antibióticos empleados y su similitud con los administrados en humanos, existen 2 posturas, como se ilustra en el Gráfico N° 1:

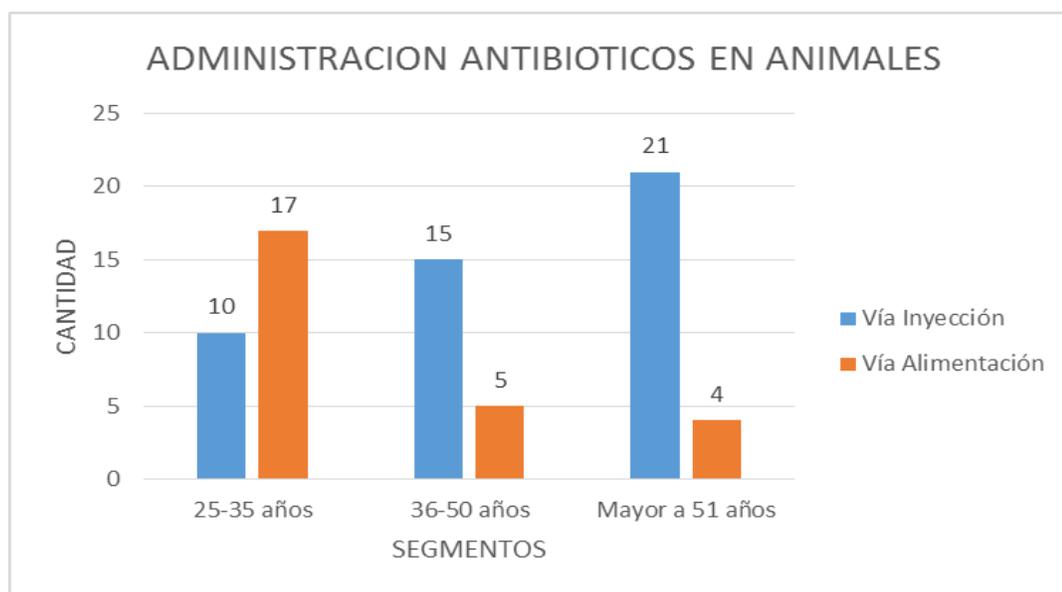
➤ **Gráfico N° 1: ¿Se utilizan los mismos antibióticos que en humanos?**



- a. Un 36,1% de los consumidores considera que son similares a los aplicados a los humanos, debido a un origen común y probablemente obedecen al mismo compuesto activo, variando las dosis administradas acorde el peso.
- b. En cambio, un 63,9% estima que se utilizan antibióticos distintos y formulados específicamente para animales, asociado a enfermedades distintas que requieren tratarse de manera diferente. Los consumidores del Segmento III son quienes demuestran una marcada tendencia hacia este concepto.

Respecto a las formas de administración un 63,9% reconoce la vía de inyección parenteral, endovenosa y/o subcutánea, ya que se encuentran más familiarizados y la consideran como un método efectivo para asegurar una adecuada dosificación, sobre todo en animales de mayor tamaño, como bovinos. Por otra parte, un 36,1% y principalmente el Segmento I, indica que es a través de la alimentación, con el objetivo de simplificar y agilizar las maniobras asociado a un gran número de animales, como por ejemplo en aves y peces. En el Gráfico N°2 se observan las tendencias:

➤ **Gráfico N° 2: Formas de Administración.**



Este es uno de los temas que provocó mayor contraposición de ideas entre los consumidores, ya que, a pesar de identificar dos formas de administración distinta, se les dificulta imaginar el proceso. Establecen que depende del tipo y cantidad de animales, pero sin ser enfáticos al responder, ya que infieren la forma más probable según supuestos.

En cuanto a la relevancia otorgada al uso de antimicrobianos en animales destinados a consumo, en todos los rangos etarios es reconocida como una importante práctica, necesaria debido a la intensificación e industrialización de la producción. Identifican como atributos positivos el asegurar tanto la productividad como la salud de animales y consumidores. Sin embargo, manifiestan la necesidad de disponer de información referente a los posibles efectos en su salud, para poder definirlo con mayor certeza y objetividad. Se plantean apreciaciones según Segmentos:

- **Segmento I (25-35 años):** cuestionan el uso profiláctico otorgado y preferirían que no se utilizaran o que se usaran sólo terapéuticamente, respetando los tiempos de retirada.
- **Segmento II (36-50 años):** plantean que manteniendo buenas condiciones se restringiría la necesidad de tratamiento de enfermedades, ya que algunos

consumidores no están de acuerdo con que se utilicen, especialmente con finalidades diferentes.

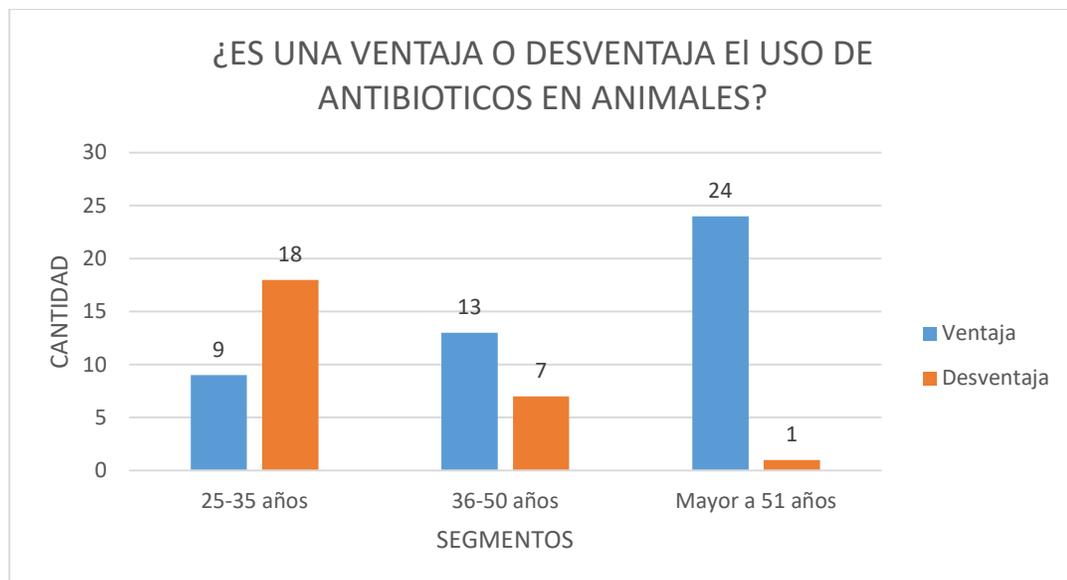
-." Lo encuentro tóxico, porque yo me lo voy a comer después. Ojalá las condiciones en las que mantienen a los animales fueran tan buenas, que no existiera la necesidad de aplicarles nada. Mientras más sanito, mejor". - (Consumidora G2-SII).

- **Segmento III (mayores 51 años):** estiman que es relevante, siempre y cuando se usen los antibióticos de manera adecuada y moderada. Atribuyen esta responsabilidad al Médico Veterinario.

-." Es importante. Pero creo que debe haber personas a cargo de esto, por ejemplo, un Veterinario que decide cuando administrarlos. No les ponen por ponerle, sino porque se necesita". - (Consumidora G2-SIII).

Al realizar un juicio de valor, un 63,9% de los consumidores consultados considera como una ventaja el uso de antibióticos. En cambio, un 36,1% los estima como una desventaja. Las tendencias según Segmento, pueden observarse en el siguiente gráfico:

➤ **Gráfico N° 3: Valoración del Uso de Antibióticos en Producción Animal**



- Quienes consideran ventajosa esta práctica, en su mayoría consumidores pertenecientes a los Segmentos II y III, la identifican como un factor de seguridad para el consumidor. Confían y responsabilizan al Médico Veterinario como el encargado de darles un uso adecuado y estiman que debe existir una entidad sanitaria responsable del control y fiscalización.

*-.” Es una ventaja. Porque si hay un profesional a cargo haciendo lo correcto, también estamos más tranquilos para consumir todo tipo de alimentos, ya sea carne o derivados. Ellos son los doctores”. - (Consumidora G1-SIII).*

- Principalmente los jóvenes entre 25 y 35 años (Segmento I), lo determinan como una desventaja producto de la desinformación.

*-.” Yo, con la poca información que tengo, lo considero una desventaja. Porque no sabes que te están vendiendo y en el fondo es injusto, porque sabes que a los animales se les aplican cosas, pero no tienes como saber qué es. Me gustaría tener la información para poder tomar una decisión con base al momento de comprar”. - (Consumidor G1-SI).*

*-.” Yo al menos, no confío en la industria y creo que es una desventaja. Me gustaría tener la información para poder decidir cómo consumir”. - (Consumidora G2-SI).*

Reconociendo el sistema productivo como un interfaz en donde interactúan distintos componentes, se les pidió a los consumidores identificar para cuál de los integrantes de esta cadena representa una utilidad la administración de antimicrobianos. Es decir, si para el animal, productor y/o consumidor resulta útil esta práctica. En este aspecto, identificaron distintos atributos, desarrollando distintas concepciones al respecto, como se ejemplifica en el Gráfico N°4:

- Un 50% de los consumidores consultados estima que tanto animal, como productor y consumidor se ven beneficiados en alguna medida, debido a que todos los procesos están ligados. Los consumidores mayores de 51 años, son quienes

mayoritariamente asumen esta postura y la explican con bastante seguridad, como se aprecia en la siguiente cita:

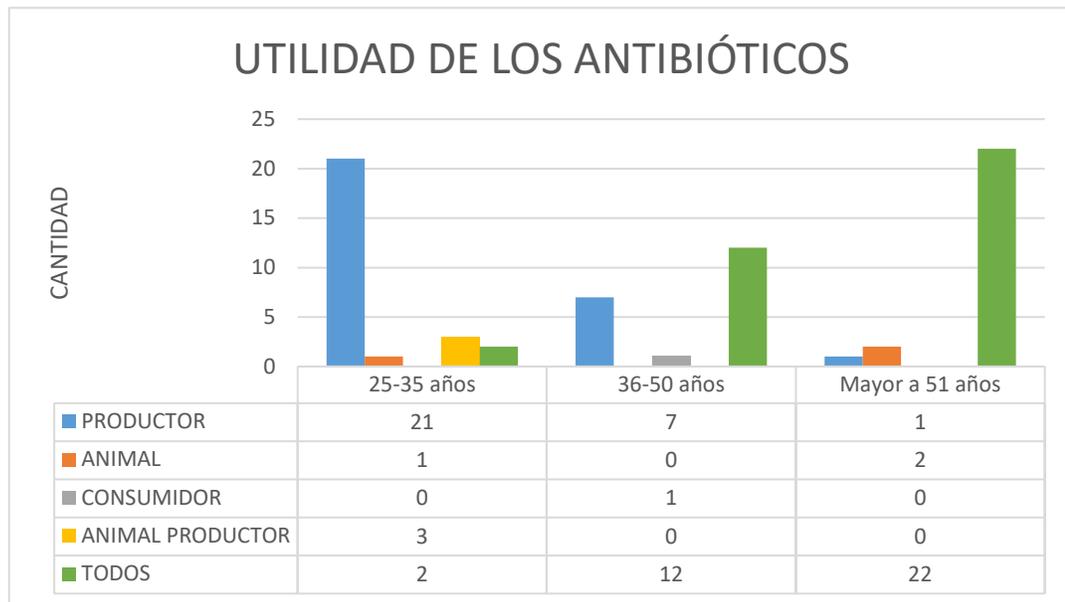
*-.” Creo que está todo ligado. Si la utilidad es hacia el consumidor porque el antibiótico hizo efecto en el animal y no le traspasó alguna enfermedad, entonces el productor también se ve beneficiado mientras no haya problemas o reclamos, lo que indica que su proceso está bien hecho y, por ende, hay una reputación para la empresa”. - (Consumidor G1-SIII)*

- Un 40,3% de los consumidores considera que la utilidad se remite exclusivamente al productor, ya que de esta manera asegura su productividad evitando pérdidas asociadas a la muerte de animales enfermos. El Segmento I es el que presenta con mayor énfasis esta percepción, sindicando la desinformación como un obstáculo para determinar la posible utilidad para los otros componentes del sistema.

*-.” ...se administran antibióticos para cumplir con una norma y que el producto sea comercializable, ósea, es de utilidad para el productor. Es un costo para su línea de producción y nadie incurre en costos extra por querer beneficiar a alguien, sino que está obligado a hacerlo. Creo que para nada es beneficioso para el consumidor o para que el pobre animal enfermo se sane”. - (Consumidor G1-SI).*

- En menor medida, algunos consumidores individualizan al animal o al consumidor, o consideran que para ambos es útil sin mayor justificación o análisis.

➤ **Gráfico N°4: Utilidad del Uso de Antibióticos.**



## **2. RIESGOS ASOCIADOS A SU UTILIZACIÓN**

En este eje temático, la atención se centró en determinar si los consumidores consideran que la administración de antimicrobianos en animales representa algún riesgo para su salud, además de evaluar la noción acerca de conceptos como “residuos” y “resistencia antimicrobiana.

En cuanto a la percepción del riesgo, la mayoría de los consumidores, específicamente un 65,28%, visualiza que la administración de antimicrobianos en los animales podría, potencialmente, ser riesgosa para su salud. Lo manifiestan como una probabilidad, ya que insisten en que no tienen la información a su total disponibilidad para determinarlo con claridad. Al analizar en detalle, identifican factores que influyen dentro de la amenaza de riesgo, tales como: frecuencia de consumo, antecedentes individuales de enfermedades previas y el profesionalismo del Médico Veterinario, a quien sindicaron como el responsable de administrarlos de forma responsable y adecuada. A continuación, se presentan algunas de las particularidades en esta temática, en conjunto a la ejemplificación de las tendencias en el Gráfico N°5:

- Casi la totalidad de los consumidores del Segmento I siente que existe una amenaza de riesgo para su salud. Algunos de los participantes, relacionados con el área de salud, mencionan como una posibilidad el desarrollo de resistencia a los antimicrobianos.

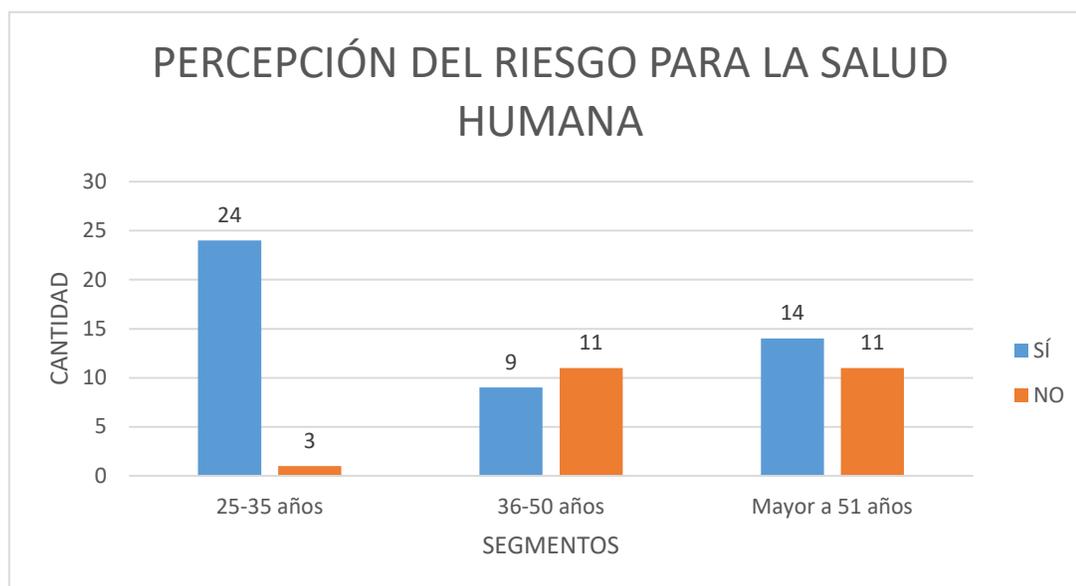
- *“De hecho en clases, un Doctor nos mencionó que cada vez está aumentando la resistencia a los antibióticos comunes por el uso y abuso por los pacientes, pero que también tiene relación con que la carne contiene una gran carga de antibióticos”*. - (Consumidor G2-SI).

- Lo anterior no es compartido por un 34,72% de los consumidores, mayormente pertenecientes a los Segmentos II y III. Afirman que no existe riesgo, ya que confían en que los procesos productivos se encuentran regulados y fiscalizados por autoridades competentes. Las siguientes citas dan cuenta de esto:

- *” Yo creo que no es un riesgo, sino ya estaríamos todos enfermos por tantos años de comer pollo, carne, etcétera. Pero yo creo que el organismo del animal lo elimina antes.* - *“(Consumidora G2-SIII).*

- *” Yo creo que hay un rol fiscalizador importante, por lo que no hay riesgo.* - *“(Consumidora G2-SIII).*

➤ **Gráfico N° 5. Percepción del Riesgo asociado al Uso de Antibióticos en Producción Animal.**



En el aspecto relacionado con la presencia de cantidades residuales de antimicrobianos en los alimentos, en los Segmentos I y II predomina una mirada crítica frente a esto, identificando al uso profiláctico constante y masivo, como el responsable. Además, relacionan una mayor variedad de alimentos con esta posibilidad. Lo anterior no es compartido por la mayor parte de los consumidores del Segmento III, quienes estiman que la regulación de los procesos y periodos de resguardo son respetados y, por lo tanto, no existen residuos de antibióticos en los alimentos o que estos son mínimos en una variedad reducida de alimentos. A continuación, se presentan un listado de los alimentos sindicados con la presencia de residuos:

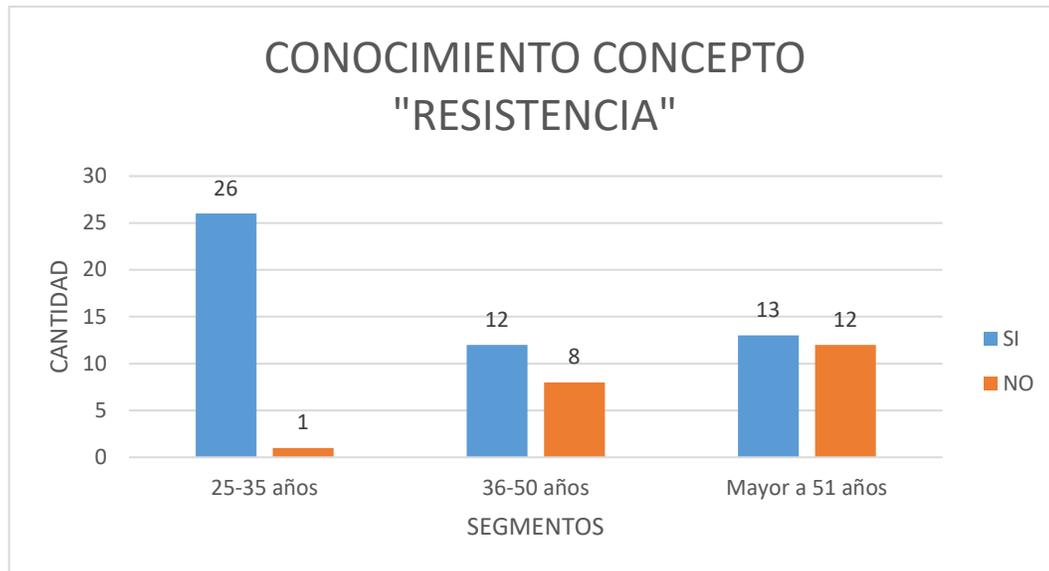
- **Segmento I:** pollo, cerdo, vacuno y salmón. Además de embutidos y leche entera.
- **Segmento II:** pollo, embutidos, leche
- **Segmento III:** ningún alimento o muy poco en carne de vacuno, leche y salmón.

Al preguntarles por el concepto “resistencia a los antibióticos”, un 70,83% de los consumidores consultados declara conocerlo previamente, situación ampliamente difundida en el Segmento I e ilustrada en el Gráfico N° 6. Es relacionado con la pérdida de efectividad de los antimicrobianos, principalmente asociado a la automedicación, pero también se menciona, aisladamente en los Segmentos I y II, el nexo existente entre la administración en los animales de producción y el desarrollo de resistencia antimicrobiana en humanos asociado al consumo. Han escuchado el concepto en el contexto de consultas médicas, docentes y profesionales del área de salud o programas televisivos de investigación médica. Las siguientes citas dan cuenta de la dinámica observada:

*-. “Si le están dando antibióticos a los animales y te está pasando a ti, yo creo que obviamente puedes generar resistencia frente a ciertos medicamentos”. -  
(Consumidora G2-SII).*

*-. “Sí lo he escuchado. Por ejemplo, me ponen un antibiótico y no me hace efecto, entonces me tienen que hacer un test antes para saber cuál es efectivo”.  
(Consumidora G1-SIII).*

➤ **Gráfico N°6. Manejo del Concepto Resistencia Antimicrobiana.**



### **3. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**

Las preguntas dentro de este tópico se enfocaron en contextualizar a los consumidores dentro del espectro de alimentos de origen animal, establecer sus patrones de consumo e indagar acerca de su preocupación en cuanto a la calidad e inocuidad de estos alimentos.

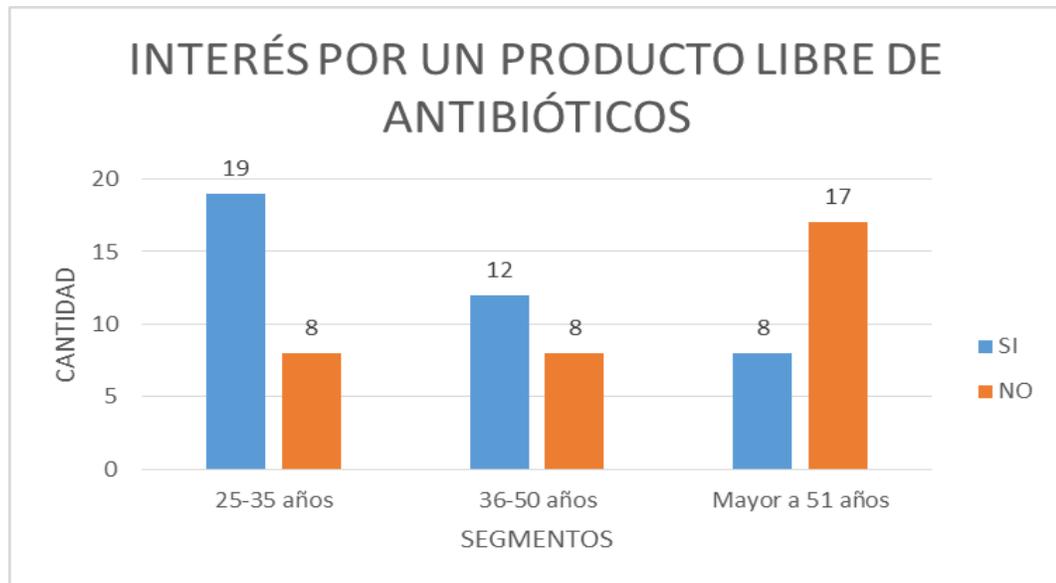
Dentro de los alimentos reconocidos se encuentran: carnes de vacuno, pollo, cerdo, pavo, cordero, pescado; mariscos; embutidos y fiambres; lácteos, principalmente leche, queso, mantequilla, quesillo y yogurt; y huevos. Indistintamente del rango etario, los alimentos mayormente consumidos y de forma diaria, corresponden a vacuno, pollo, pavo y pescado; además de lácteos y huevos. Frente a esto establecen algunas particularidades, explicadas a continuación:

- a. Los Segmentos II y III afirman tener preferencia por las carnes blancas, motivados por el resguardo de la salud, tanto de sus hijos como propia, respectivamente.
- b. Un punto a destacar, es que ninguno de los grupos focales realizados se consideró de manera espontánea la miel de abejas dentro del listado. Sólo bajo consulta y

luego de analizarlo hacen la relación con el origen animal, mientras que casos aislados continúan asociándola a un origen distinto, principalmente vegetal.

Frente a la opción de adquirir alimentos certificados como “libres de antibióticos” existen opiniones divididas, como se observa en el Gráfico N°7:

➤ **Gráfico N° 7: Intención De Compra De Productos Certificados.**



- Un 54,17% de los consumidores demuestra interés en adquirirlos, sujetando su decisión de compra a la información disponible, el precio, ya que lo asocian a un encarecimiento del producto, además del prestigio del organismo certificador, señalando como instituciones de confianza a distintas Universidades. Los consumidores del Segmento I son quienes mantienen esta posición con mayor énfasis.
- Contrariamente, un 45,83% de los consumidores, principalmente en el Segmento III, seguiría comprando los mismos productos disponibles actualmente, ya que consideran que no han afectado su salud o que actualmente ya consumen alimentos libres de residuos de antibióticos.

En algunos de los grupos focales se produjeron de manera espontánea y en base a la misma interacción entre los consumidores, interesantes discusiones en torno a las normativas y fiscalización existente en Chile sobre la calidad y la inocuidad de estos alimentos, sobre todo

dirigida a la regulación de los procesos productivos, condiciones en las que son mantenidos los animales y las sustancias y/o fármacos administrados:

- a. Segmentos I y II desconfían de las entidades reguladoras, considerando que los parámetros no se actualizan a la par con medidas internacionales y que la fiscalización es lenta y débil en reaccionar e imponer multas, por lo que los productores prefieren pagar la infracción antes de producir bajo estándares de calidad.
- b. Generalizadamente en los distintos Segmentos se muestran dudas frente a la industria avícola, relacionándola con una mayor manipulación, hacinamiento y adición de hormonas, entre otras sustancias, como se da cuenta a través de los comentarios más destacados:

- *“...para mí, el mercado más negro es el de los pollos. Les deben inyectar de todo para que crezcan” (Consumidora G2-SII).*

#### **4. FUENTES DE INFORMACIÓN**

En esta dimensión de análisis, el objetivo fue conocer las fuentes desde las cuales se informan los consumidores, evaluar su capacidad de discriminar la confiabilidad de las mismas y su interés en la lectura del etiquetado.

De forma generalizada los consumidores critican la información disponible, insistiendo en distintos tópicos dentro de la discusión que, específicamente en los alimentos de origen animal, existe poca información de los procesos realizados. Los consumidores del Segmento I (25-35 años), son quienes establecen como una necesidad el disponer de la información al momento de elegir un alimento, determinando como una obligación tanto de la industria como de las entidades normativas y fiscalizadoras, el transparentar los procesos y educar a la población en el consumo consciente. Consideran que actualmente existe un sesgo en la información entregada, motivado por intereses comerciales, siendo manipulada y entregada de forma tendenciosa. Consideran que es necesario que exista un canal de difusión oficial,

serio y de fácil acceso. Se presentan algunas de las visiones de los consumidores en este aspecto:

- *“...falta información sobre todo de los niveles que son riesgosos, porque se aprovechan de que la gente es ignorante en el tema y no porque quiera, sino porque la información no está. Debería haber más educación respecto a este tema, igualando el acceso a la información, transparentando los procesos con el fin de que la gente tenga un consumo consciente”. (Consumidor G3-SI).*

- *“...va más por interés comercial de las empresas, porque si ellos informaran en la etiqueta la información completa del proceso o la procedencia, uno tendría noción de lo que nos puede afectar a nosotros. Entonces, la demanda disminuiría, por ende, bajarían las ventas. Yo creo que es un tema de proteger sus bolsillos”. - Consumidor G1-SI.*

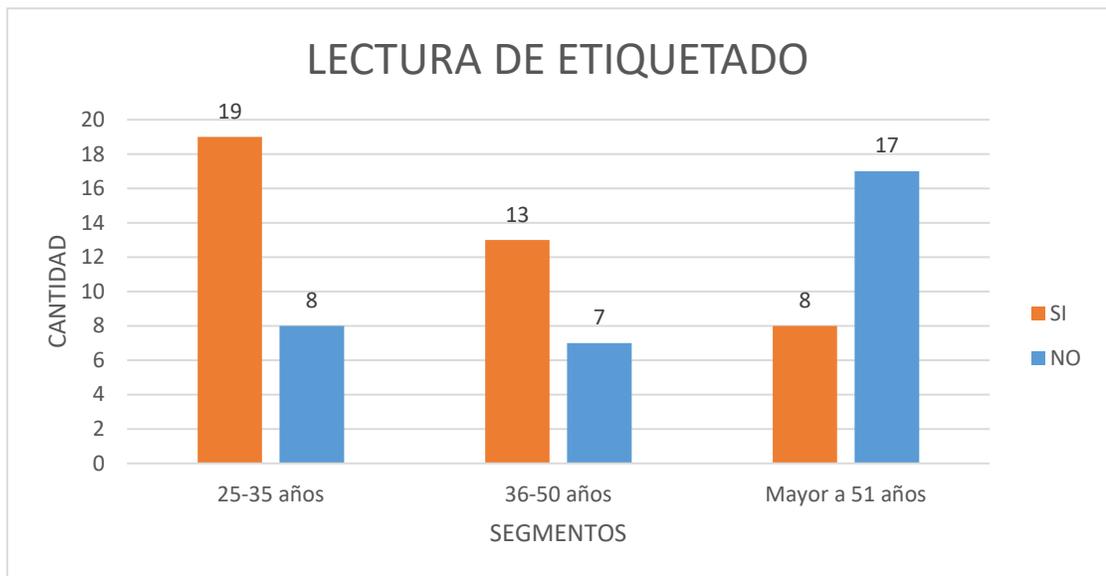
Destacan no haber tratado el tema del uso de antibióticos en animales con anterioridad, por lo que nunca se habían cuestionado ninguno de los tópicos discutidos en esta instancia. Toda la información entregada proviene de lo que han escuchado o leído circunstancialmente y de su propio sentido común. Existe consenso entre todos los segmentos etarios, que no existe fuente absolutamente confiable, por lo que reciben información de distintos canales y luego conforman su propio criterio. Otorgan una mayor confiabilidad a información respaldada por personas que trabajan en el área, instituciones gubernamentales o universidades de reconocido prestigio a nivel internacional o nacional, como Universidad de Chile, Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), entre otros. Mencionan distintas fuentes de información:

- **Segmento I:** redes sociales, como Facebook y YouTube; programas informativos y de investigación médica y lugares de trabajo o estudio del área de salud.
- **Segmento II:** redes sociales y comentarios de pediatras o nutricionistas. Frente a dudas, han investigado en internet ciertos temas en cuanto a la producción de alimentos, ya que a todos les preocupa el tener hijos pequeños.

- **Segmento III:** comentarios de Médicos o de Médicos Veterinarios, personal que trabaja en la industria productora de alimentos y a través de reportajes o noticias emitidos por televisión.

En relación con la lectura del etiquetado de los alimentos, un 55,56% manifiesta interés en este aspecto, siendo principalmente los consumidores de los Segmentos I y II quienes se dan el tiempo de leer fecha de vencimiento, composición nutricional y procedencia en carnes. En cambio, el 44,44% de los consumidores consultados no lo lee, conducta observada con mayor frecuencia en el Segmento III. Justificando su opción por la dificultad en su lectura y entendimiento, además de mencionar la costumbre como un fuerte factor. El Gráfico N°8 da cuenta de las tendencias observadas:

➤ **Gráfico N°8: ¿Leen El Etiquetado De Los Alimentos De Origen Animal?**



## **II. PANEL DE EXPERTOS**

Los 4 Médicos Veterinarios incluidos dentro del panel coinciden en que algunas nociones de los consumidores respecto al uso de antibióticos, se encuentran erradas o difieren de la realidad actual de los sistemas de producción, debido a la desconfianza, prejuicios y desconocimiento. Reconocen como un importante factor en este aspecto, la calidad de la información, ya que actualmente tienen fácil acceso a una amplia variedad de fuentes informativas, de procedencia indeterminada y cuestionada veracidad. Por otro lado, también responsabilizan a la industria por generar este clima de incertidumbre, producto de la dificultad de erradicar malas prácticas de carácter aislado, inexistencia de canales prácticos de comunicación y la falta de disposición por entregar la información.

Plantean que las malas prácticas, en general, son rechazadas dentro del mismo medio, y que los sistemas productivos se basan en altos estándares nivelados de manera, consolidándose en las diferentes industrias productoras de proteína animal con miras a la obtención de productos cada vez más inocuos y seguros para los consumidores.

Declaran como útil el presente estudio, identificándolo como un aporte para la industria productora de alimentos de origen animal, ya que representa una oportunidad de visualizar la necesidad de transparentar los procesos y poner a disposición de los consumidores la información relacionada con el manejo sanitario de los animales. Consideran que reafirma la tendencia mundial con precedentes en que consumidores más informados demandan una mayor calidad e inocuidad de sus alimentos, sobre todo la población más joven con mayor crítica o quienes buscan alimentar a sus hijos con opciones sanas para su crecimiento. Califican como de alto impacto los resultados obtenidos, tanto para la industria como para los organismos fiscalizadores, por lo que deberían ser ampliamente difundidos.

Entregan recomendaciones para el desarrollo de futuros estudios, aconsejando:

- Aumentar la cantidad de consumidores consultados para darle un mayor valor estadístico a la muestra, entregando contundencia a la consulta.
- Incluir más variables de estudio, tales como nivel educacional o acceso a internet, a fin de identificar de mejor manera el origen de la información.

- Analizar considerando como variable el género de los consumidores, la existencia de diferencias en cuanto a la motivación y preocupación por la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Identificar otras profesiones u oficios que pudieran tener conocimientos previos como criterio de exclusión.

## DISCUSIÓN

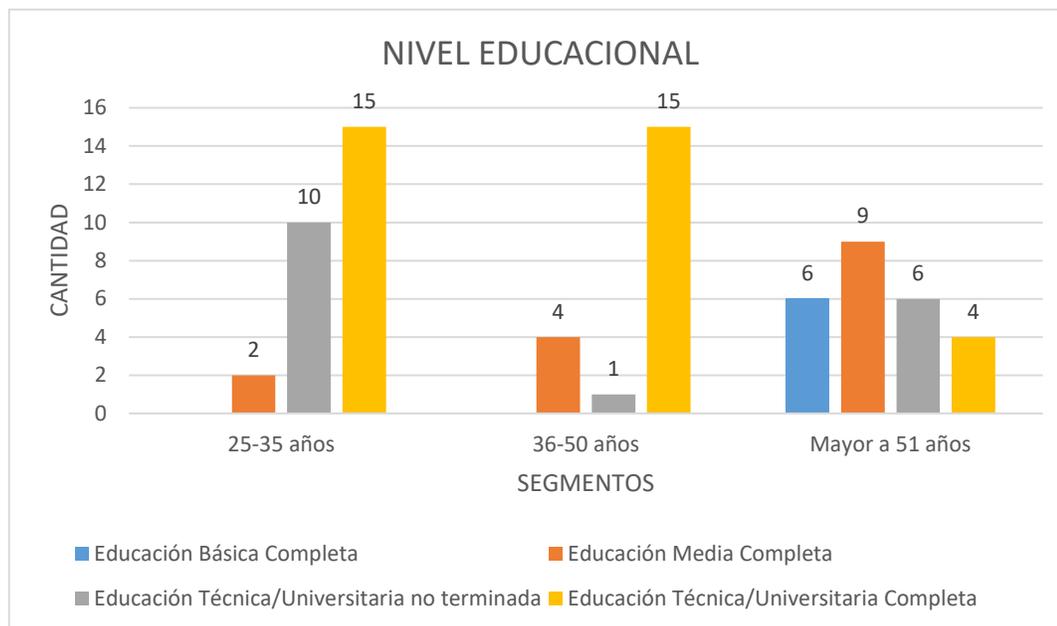
Los resultados descritos constituyen un primer acercamiento a la percepción de los consumidores acerca del uso de antimicrobianos en animales de producción, evaluando las distintas particularidades al momento de emitir sus opiniones y en base a qué información las construyen. Dado que es la primera instancia en la cual los participantes tratan esta temática, la información proviene de lo que han leído o escuchado circunstancialmente y de su propio sentido común, por lo que podrían no ser tajantes al expresarse y generar una mayor contraposición de ideas en ciertos tópicos, aportando sentido y contexto a que es un estudio realizado en un grupo de consumidores común y corriente, sin conocimientos técnicos. Uno de los puntos importantes es la necesidad que establecen por disponer de información clara y fidedigna respecto a esta temática al momento de elegir sus alimentos, siendo uno de los principales aportes de este estudio según el análisis del panel de expertos.

Si bien los consumidores dan la impresión de estar informados, sería importante detenerse en la calidad de la información que entregan, según su nivel educacional, el acceso a las fuentes informativas y el análisis de las mismas, pudiendo deducir o inferir muchas de sus respuestas, aún en desconocimiento previo. En el Gráfico N°9 se observa que los Segmentos I y II en su mayoría cursan o han concluido estudios de nivel superior, lo que podría sustentar que la percepción crítica demostrada se base en su capacidad de análisis más acuciosa o en el acceso a múltiples canales de información. Sin embargo, se podría cuestionar esto último ya que sus principales fuentes corresponden a internet, redes sociales y comentarios de personal del área salud, pudiendo difundir información errónea y sustentada en prejuicios. En el caso del Segmento III se observa una actitud más conformista, confiada y con pocos cuestionamientos, lo que podría obedecer, además del nivel educacional y manejo de fuentes informativas, a su edad y la no evidencia de efectos negativos asociados.

Respecto a lo anterior, también es importante mencionar que algunos consumidores entre 25 y 35 años estudian o se desempeñan laboralmente en áreas relativas a la salud, como son Odontología, Tecnología Médica, Terapia Ocupacional o Fisioterapia. El desarrollarse en este contexto podría aportar conocimientos relacionados con el uso de antibióticos independiente que no se relacionen con animales, como lo ejemplifica el manejo del concepto

resistencia antimicrobiana. Es por esto, que podrían haber sido consideradas estas profesiones a fines dentro de los criterios de exclusión.

➤ **Gráfico N°9. Nivel Educativo del Grupo de Consumidores.**



Al comparar los resultados obtenidos con el estudio realizado en el 2013 por de las investigadoras Marieke Meeusen y colaboradoras de la Universidad de Wageningen, Holanda, se observa que las tendencias no distan diametralmente como podría esperarse, considerando las diferentes realidades locales respecto a avances y difusión mediante distintas plataformas del concepto de uso responsable y prudente de los antimicrobianos. Coincide el poco conocimiento acerca de este tema, siendo dificultoso juzgar la extensión y finalidad del uso de antibióticos, asociándolo primariamente con los productos cárnicos. Concuerdan que se deberían utilizarse curativamente, mostrándose positivos acerca de productos libres de antibióticos y también obedeciendo la decisión de compra al precio. De igual manera, reconocen la confiabilidad de las Universidades de prestigio y Médicos Veterinarios como fuentes de información. En cambio, el uso de antimicrobianos no es visto como algo importante por los consumidores holandeses, quienes sindicaron al productor como el único componente para quien revierte utilidad y que no permiten mantener bajos precios ni prevenir grandes brotes de enfermedades.

En cuanto a la técnica utilizada en esta investigación, si bien la utilización de *focus group* permite la identificación de significados y como se construyen, podría constituir un factor limitante en el éxito de la obtención de resultados. Esto, debido al rol central del moderador que dirige el diálogo según la pauta de preguntas y propicia la diversidad de opiniones en un clima de libre discusión, pero además debe tener la destreza de evitar la influencia de algunos participantes sobre la conformación de la dinámica (Juan y Roussos, 2010). Esto podría explicar uno de los aspectos mencionados por la Dra. Constanza Vergara dentro del panel de expertos, que se sorprende de lo informado que aparenta estar el grupo en estudio, pudiendo obedecer a la homogenización del grupo producto de la emergencia de líderes de opinión, sin ser advertido por la moderadora debido a su inexperiencia en la ejecución de la técnica.

Respecto a la planificación de los *focus group*, distintos autores sugieren como “regla de oro” incluir 3 a 5 grupos, ya que, sobre este número, raramente, entregan nuevas perspectivas significativas, por lo que podría considerarse como contraproducente el realizar 9 grupos focales en este estudio. No obstante, dentro de las ciencias sociales y marketing, áreas en donde es ampliamente utilizada esta técnica, se concluye que la recopilación de datos debe detenerse cuando el moderador es capaz de anticipar con exactitud lo mencionado en el siguiente grupo, a lo que experimentados investigadores cualitativos como Glaser y Strauss, han denominado desde 1967 como “punto de saturación” (Morgan, 2013). Lo que podría explicar cómo necesario para esta investigación el incluir 3 grupos por cada segmento, ya que sólo en este punto se logró alcanzar el objetivo mencionado por los autores, además de permitir clarificar y reafirmar tendencias, en conjunto de establecer los matices y particularidades dentro de las percepciones.

Uno de los puntos en constante discusión entre los estudios de tipo cuantitativo y cualitativo, es la replicabilidad y objetividad en el análisis de datos de estos últimos, pudiendo cuestionar la validez de la interpretación de los resultados por parte del investigador. En este proceso se involucran las grabaciones de audio, transcripciones y un cuidadoso análisis del contenido del discurso de los participantes, en un procedimiento analítico inductivo que involucra la conceptualización de temas en los datos empíricos a través de la conformación de categorías. Si bien existen softwares de análisis estadístico de datos textuales para la codificación y clasificación de la información, como ATLAS.ti® o Etnograpich®, las categorías obtenidas

mediante estos programas no reemplazan el análisis del investigador, según lo sugerido por distintas guías metodológicas revisadas (UNIDDo, 2015; Mayan, 2001; Escobar y Bonilla-Jimenez, 2009) y por lo que señalan profesionales expertos que fueron consultados.

## **CONCLUSIONES.**

1. El grupo de consumidores reconoce la administración de antimicrobianos en animales de producción y la considera como una práctica relevante y necesaria, ya que permite tanto asegurar la productividad, como garantizar la calidad e inocuidad de sus alimentos.
2. Un 65,28% de los consumidores consultados refiere que el uso de antibióticos constituye un riesgo potencial para su salud, determinando como un factor importante el profesionalismo del Médico Veterinario en la administración adecuada y responsable de estos fármacos. Solo casos aislados reconocen como posible la difusión de resistencia antimicrobiana entre animales y humanos a través de los alimentos.
3. Consideran tener poco conocimiento, infiriendo sus respuestas en base a supuestos originados, principalmente, desde el sentido común. Esto es un aspecto ejemplificador de cómo se construyen las percepciones en los consumidores, que debido a la ausencia de canales oficiales de información son susceptibles a mitos y prejuicios.
4. Determinan que existe poca información respecto a alimentos de origen animal, plasmando como una necesidad que tanto la industria como entidades normativas transparenten los procesos productivos y eduquen a la población en el consumo consciente.
5. Los consumidores más jóvenes son críticos al juzgar la extensión, utilidad y regulación del uso de antibióticos, demostrando desconfianza acerca la ética de la industria productora. Sin embargo, representan un nicho de oportunidad, debido a su interés en adquirir alimentos certificados como “libres de antibióticos”, pudiendo pagar un poco más por atributos de mejor calidad.
6. Las líneas de investigación futuras deben estar dirigidas a abarcar una mayor cantidad de consumidores e incluir distintas variables, a fin de otorgar mayor representatividad al estudio. Así mismo, deben evaluarse estrategias de comunicación efectivas, ya que consumidores más informados y exigentes ayudan a perfeccionar el sistema.

## BIBLIOGRAFÍA

- **ACAR, J.F.; MOULIN, G.** 2012. Antimicrobial resistance: a complex issue. Rev. Sci. Tech. OIE 31(1): 23-31pp.
  
- **AGENCIA ESPAÑOLA DE MEDICAMENTOS Y PRODUCTOS SANITARIOS (AEMPS).** 2014. Plan estratégico y de acción para reducir el riesgo de selección y diseminación de resistencias a los antibióticos 2014-2018. [en línea]. <<http://www.aemps.gob.es/publicaciones/publica/docs/plan-estrategico-antibioticos.pdf>> [consulta: 26-03-2015].
  
- **ANADÓN, A.; MARTÍNEZ, M.** 2012. Capítulo 21: Residuos de medicamentos de uso veterinario [en línea] < [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=m0z-FMwLwf4C&oi=fnd&dq=resistencia+bacteriana+anad%C3%B3n&ots=rYAjXcq2hv&sig=mp-W2Qt7Z5t-nPKyQgw\\_qgBhk64&output=reader&pg=GBS.PA393#v=onepage&q=resistencia%20bacteriana%20anad%C3%B3n&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=m0z-FMwLwf4C&oi=fnd&dq=resistencia+bacteriana+anad%C3%B3n&ots=rYAjXcq2hv&sig=mp-W2Qt7Z5t-nPKyQgw_qgBhk64&output=reader&pg=GBS.PA393#v=onepage&q=resistencia%20bacteriana%20anad%C3%B3n&f=false)> [consulta: 25-05-2016]**In:** Cameán, A.; Repetto, M. Toxicología Alimentaria. Ed. Diaz de Santos. Madrid, España).
  
- **BRUNO, A.; CAROLISSEN MACKAY, V.** 2012. Antimicrobial resistance and the activities of the Codex Alimentarius Commission. Rev. Sci. Tech. OIE 31(1): 317-323pp.
  
- **CARLSEN, B.; GLENTON, C.** 2011. What about N? A methodological study of sample size reporting in focus group studies. BMC Medical Research Methodology, 11-26pp.
  
- **CHILE. MINISTERIO DE AGRICULTURA; SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO DIRECCIÓN NACIONAL.** 2006. Resolución N° 1992 EXENTA Establece nómina de aditivos autorizados para la elaboración y fabricación de alimentos y suplementos para animales. 13 mayo 2006.

- **COMITÉ DEL CODEX ALIMENTARIUS SOBRE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS EN LOS ALIMENTOS (CCRVDF).** 1993. Glosario de términos y definiciones para Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CAC/MISC 5-1993, enmendado en 2003). 4pp.
  
- **CORPORACIÓN NACIONAL DE CONSUMIDORES Y USUARIOS DE CHILE (CONADECUS).** 2016. ¿Quiénes Somos? [en línea] < <http://www.conadecus.cl/conadecus/>> [consulta: 10-07-2016].
  
- **DESHPANDE, S.S.** 2002. Handbook of food toxicology. Marcel Dekker, Inc. New York, USA. 920 pp. (citado por Anadón, A.; Martínez-Larrañaga, M. 2012. Residuos de medicamentos veterinarios. Capítulo 21. [en línea] < [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=m0z-FMwLwf4C&oi=fnd&dq=resistencia+bacteriana+anad%C3%B3n&ots=rYAjXcq2hv&sig=mp-W2Qt7Z5t-nPKyQgw\\_qgBhk64&output=reader&pg=GBS.PA393#v=onepage&q=resistencia%20bacteriana%20anad%C3%B3n&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=m0z-FMwLwf4C&oi=fnd&dq=resistencia+bacteriana+anad%C3%B3n&ots=rYAjXcq2hv&sig=mp-W2Qt7Z5t-nPKyQgw_qgBhk64&output=reader&pg=GBS.PA393#v=onepage&q=resistencia%20bacteriana%20anad%C3%B3n&f=false)> [consulta: 25-05-2016] **In:** Cameán, A.; Repetto, M. Toxicología Alimentaria. Ed. Diaz de Santos. Madrid, España).
  
- **ESCOBAR, J.; BONILLA-JIMENEZ, F.** 2009. GRUPOS FOCALES: UNA GUÍA CONCEPTUAL Y METODOLÓGICA. Cuadernos Hispanoamericanos de Psicología. Universidad El Bosque. Bogotá, Colombia. 9(1): 51-67.
  
- **GUARDABASSI, L.; KRUSE, H.** 2009. Principles of prudent and rational use of antimicrobials in animals. [en línea] Oxford, Inglaterra. 1-13 pp **In:** Guide to Antimicrobial Use in Animals. Blackwell Publishing Ltd. <<https://books.google.cl/books?id=hL4Rse2miJUC&hl=es>>. [consulta: 20-06-2015].
  
- **HAMUI, A.; VARELA, M.** 2012. Metodología de investigación en educación médica: La técnica de grupos focales. Inv Ed Med 2(1):55-60.

- **JUAN, S.; ROUSSOS, A.** 2010. El focus group como técnica de investigación cualitativa. Documento de Trabajo N° 254. Buenos Aires, Argentina. Universidad de Belgrano. 11 p.
  
- **MARSHALL, B.; LEVY, S.** 2011. Food Animals and Antimicrobials: Impacts on Human Health. CLIN. MICROBIOL. REV. 24(4): 16pp.
  
- **MARTÍNEZ, M.** s.f. Los grupos focales de discusión como Método de Investigación. 12 pp.
  
- **MAYAN, M.** 2001. Una introducción a los métodos cualitativos: módulo de entrenamiento para estudiantes profesionales. Iztapalapa, México. Universidad Autónoma Metropolitana. 53 pp.
  
- **MEEUSEN, M.; VAN DER BERG, I.; VOORDOUW, J.; VAN HAASTER-DE WINTER, M.** 2013. Antibiotic use in livestock farming through the eyes of consumers. In: 3<sup>rd</sup> International Conference on Responsible Use of Antibiotics in Animals. Amsterdam, the Netherlands. 29 september-1 October 2014. [54 diapositivas].
  
- **MELLA, O.** 2000. GRUPOS FOCALES (“*FOCUS GROUPS*”). TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA. Santiago, Chile. CIDE. 27 pp.
  
- **MORGAN, D.** 2013. Focus Group as Qualitative Research. PLANNING AND RESEARCH DESIGN FOR FOCUS GROUP. 2nd Edition. SAGE Research Methods. 18 pp.
  
- **OMS/FAO/OIE.** 2015. WHO, FAO and OIE unite in the fight against Antimicrobial Resistance. Facts Sheet. 2 pp.

- **ORGANIZACIÓN DE CONSUMIDORES Y USUARIOS DE CHILE (ODECU).** 2016. Nosotros. [en línea] < <http://www.odecu.cl/index.php/nosotros>> [consulta: 10-07-2016].
  
- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2015. Status Report on Antimicrobial Resistance. 39th Session. Rome, 6-13 June 2015. 15 pp.
  
- **ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO).** 2016. El papel de la FAO para hacer frente a la resistencia a los antimicrobianos. [en línea]. < <http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/es/>>. [consulta 12-05-2016].
  
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).** 2000. WHO Global Principles for the Containment of Antimicrobial Resistance in Animal Intended for Food. Report of consultation. Ginebra, Suiza. 5-9 Junio.
  
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS).** June 2006. Antimicrobial use in aquaculture and antimicrobial resistance. Report of a joint FAO/OIE/WHO expert consultation on antimicrobial use in aquaculture and antimicrobial resistance. Ginebra, Suiza 13-16 junio.
  
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2015. “Una sola salud” en breve. [en línea]. <<http://www.oie.int/es/para-los-periodistas/onehealth-es/>> [consulta: 28-01-2015].
  
- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2016a. Glosario [en línea]. **In:** Código Sanitario para los Animales Acuáticos. 19ª Edición <http://www.oie.int/es/normas-internacionales/codigo-acuatico/acceso-en-linea/> [consulta: 04-05-2016]

- **ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE).** 2016b. Uso Responsable y Prudente de Agentes Antimicrobianos en Medicina Veterinaria. [en línea] Capítulo 6.9. **In:** Código Sanitario para los Animales Terrestres. [http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Health\\_standards/aahc/current/glossaire.pdf](http://www.oie.int/fileadmin/Home/esp/Health_standards/aahc/current/glossaire.pdf) [consulta 04-05-2016].
  
- **PAGE, S.W.; GAUTIER, P.** 2012. Use of antimicrobial agents in livestock. Rev. Sci. Tech. OIE 31(1): 145-188 pp.
  
- **ROWE-MAGNUS, D.; MAZEL, D.** 2006. The evolution of antibiotic resistance [en línea] **In:** Seifert, H.S. Evolution of Microbial Pathogens. ASM Press. Washington DC, Estados Unidos. 355 pp. < [https://books.google.cl/books?id=4sECzYw8sJoC&dq=evolution+of+microbial+pathogens&hl=es&sa=X&redir\\_esc=y](https://books.google.cl/books?id=4sECzYw8sJoC&dq=evolution+of+microbial+pathogens&hl=es&sa=X&redir_esc=y)> [consulta: 09-03-2016].
  
- **SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (SAG).** 2016. Programa de Control de Residuos (PCR). [en línea]< <http://www.sag.cl/ambitos-de-accion/programa-de-control-de-residuos-pcr>>. [consulta 15-07-2016].
  
- **SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA).** 2016. Control de residuos de productos farmacéuticos, contaminantes y sustancias prohibidas (FAR) [en línea] < [http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com\\_remository&Itemid=246&func=select&id=64](http://www.sernapesca.cl/index.php?option=com_remository&Itemid=246&func=select&id=64)> [consulta 15-07-2016].
  
- **UNIDAD DE DESARROLLO DOCENTE (UNIDD<sub>o</sub>).** 2015. Grupos Focales. Santiago, Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile. 4 pp.
  
- **UNIÓN EUROPEA. CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA (CE).** 2003. Reglamento (CE) N° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre aditivos

en alimentación animal. [en línea] 22 de Septiembre de 2003 < <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1831&from=ES>>[23-06-2015].

- **ZAMBRANO, F.** 2014. Resistencia antimicrobiana en productos pecuarios: normativa nacional e internacional. Unidad de Registro y Control de Medicamentos Veterinarios, División de Protección Pecuaria, Servicio Agrícola Ganadero (SAG). [Presentación Power Point]. **In:** Taller sobre vigilancia integrada de resistencia a los antimicrobianos. Santiago, Chile. 9-12-2014. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. 42 diapositivas.

## ANEXOS.

### ➤ Anexo 1. Pauta de preguntas a aplicar durante *focus group*.

1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?
2. ¿Con qué frecuencia consumen alimentos de origen animal?
3. ¿Qué alimentos o productos consumen?
4. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?
5. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?
6. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?
7. ¿Creen que son similares a los utilizados en humanos?
8. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?
9. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?
10. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?
11. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?
12. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?
13. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho?
14. ¿A qué asocian el concepto de resistencia?
15. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?
16. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?
17. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos? ¿Usted la compraría si costara un poco más?
18. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?
19. ¿De dónde obtienen la información?
20. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?

- Anexo 2. Volante de Difusión de *focus group*.

**¿SABES  
QUE  
COMES?**

**FOCUS GROUP  
PRÁCTICAS VETERINARIAS  
Y PRODUCCIÓN ANIMAL  
EN TU COMIDA.**

**¿TE INTERESA?**

ESCRIBE A  
camila.cabezon.m@veterinaria.uchile.cl  
+569 88995044

 Universidad de Chile  
**favet**  
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias

  
UNIVERSIDAD DE CHILE



➤ **Anexo 4. Consentimiento Informado.**

**“EVALUACIÓN DE LA PERCEPCIÓN DE UN GRUPO CONSUMIDORES  
RESPECTO A PRODUCCIÓN ANIMAL”**

- Se le solicita su valiosa participación en el desarrollo de un focus group dirigido a conocer su opinión acerca del desarrollo de la Producción Animal en nuestro país, acompañado de un rico coffee break al finalizar. No hay respuestas incorrectas, sino que nos interesa saber lo que piensa, ya que sus aportes servirán para construir esta investigación.
- Este estudio se enmarca en el desarrollo de la Memoria para obtener el Título Profesional de Médico Veterinaria de la Universidad de Chile.
- La información entregada, tanto sus datos personales, opiniones y registro de audio de la entrevista grupal, es recabada con fines netamente investigativos, siendo totalmente confidencial, no siendo manipulada por terceros o difundida para uso comercial. Su participación es totalmente voluntaria.
- La sesión de entrevista grupal de duración máxima de 1 hora y será registrada mediante grabación de audio y toma de notas
- Cualquier duda e información que requiera, por favor contactar a la estudiante Camila Cabezón Marchant al correo [camila.cabazon.m@veterinaria.uchile.cl](mailto:camila.cabazon.m@veterinaria.uchile.cl)

---

**Firma del Participante**

**¡Muchas gracias por su participación!**

➤ **Anexo 5. Transcripciones Grupos Focales.**

# Focus 1- Categoría I

**1. ¿Qué alimentos/productos de origen animal conocen?**

E1 (Nicolás): carne, pollo, cerdo, pavo

E2 (Flavio): carnes blancas, carnes rojas, mariscos, pescados

E3: huevos, quesos, leche, jamón, embutidos

**2. Dentro de la variedad de alimentos/productos nombras, ¿Cuáles consumen?**

E4 (Yerson): carne

E5 (Víctor): harta carne, harto asado

E6. Queso, huevos

E7: leche

E8: mantequilla, pescad, queso

E1: yogurt, helado

**3. ¿Con qué frecuencia consumen este tipo de alimentos?**

E1: todos los días

E2: todos los días

E3: todos los días

E4: varios días durante la semana, carne o pollo

E5: todos los días tiene que haber algún animal en la mesa

E7 (Álvaro): diariamente

**4. ¿Qué alimento de origen animal es el que más consumen?**

E1: carne

E5: carne y principalmente vacuno

E3: leche y sus derivados, quesos, yogurt

**5. ¿Consideran la miel como un producto de origen animal?**

E5: si, yo consumo harta miel

E3: si, la consumo más cuando estoy resfriado

E1: en verdad yo no la asociaba a algo de origen animal, no es lo que primero asocio

**6. ¿consideran que en alguna etapa durante la crianza de los animales se les administran antibióticos?**

E8 (José): yo creo que sí, ósea por lo que se ha visto yo creo que todos los animales que están dentro del criadero están sometidos a antibióticos para tener un cierto control

E6 (Alejandro): ¿esterilizados? Por las condiciones en las que están. Deben inyectarles algo a los animales

E3 (Víctor Solorza): si, entre otras cosas

E1: si, ahora no sé si a las abejas le dan antibióticos

E5: es que uno nunca se preocupa de investigar y averiguar acerca de eso. En el fondo, lo que a uno le interesa es con suerte la fecha de vencimiento, nunca te vas así como al detalle a ver si es que han usado antibióticos. La procedencia de hecho, muchas veces uno no lo sabe, además es complicado, muy complejo, porque uno no va a al supermercado y averiguas de donde viene la carne, quizás uno se fija en el etiquetado en la fecha de vencimiento. A veces por lo que uno ve en internet, en las noticias que a los pollos les inyectaban un líquido con el que crecían rápido y ahí uno se da cuenta de que, claro, algo les hacen, pero algo más de conocer en detalle, difícil.

E3: claro!

E1: yo intenté investigar y en verdad tienes que volverte vegano porque todo tenía algo

E6: claro, en verdad en el supermercado no se puede averiguar mucho al comprar

E4: ósea, tu sabes que los animales tienen algo, pero dentro de tu conocimiento no está específicamente que es

E7: es que se nota la diferencia cuando uno come algo natural, del campo, donde no le aplican, se supone, algo. Por ejemplo, los huevos son distintos, el color de la

cáscara es diferente a los huevos por ejemplo de producción en donde son todos parejos en color, el mismo tamaño

E6: la diferencia del pollo de campo con el del supermercado.

**7. ¿Podrían llegar a notar la diferencia entre productos en los que sí se utilizan antibióticos ¿**

E7: si, quizás se podría

E6: es que es mucha la diferencia entre una gallina de campo y una de supermercado

E3: quizás no necesariamente identificar si fue tratado con antibióticos o no, yo creo que quizás uno puede identificar si la crianza fue un poco más natural o artificial

E5: claro

**8. ¿Y eso a ustedes como consumidores les interesa al momento de decidir si lo compran?**

E6: es que no hay muchas opciones

E7: si, porque yo he comido carne de gallina natural y es un poco más fibrosa, un poco más seca y en el mercado uno no tiene mucho la opción de elegir, sino que una va y compra el típico pollo que venden

E6: es que es más caro el otro

E3: claro, es más caro el natural

E4: pero el punto de que por ejemplo si tú quieres algo más orgánico yo creo que se empezó a ver hace 10 años todo esto que pasa con los animales, de los mismos cerdos o pollos que les inyectan hormonas, tú te das cuenta de que tiene muchas hormonas y a lo mejor yo puedo optar por algo más orgánico, pero como dicen es más caro

E1: si yo pudiera elegir, elegiría algo que es orgánico, pero ahora es por el hecho de estar más informado. Ósea, yo sé que si ahora voy al supermercado me gustaría estar informado, saber cuántos grs me estoy echando, en el fondo bajo qué condiciones es lo que estoy comprando. Porque por un lado puede decir, me da lo mismo, lo voy a comprar igual, pero saber lo que te están vendiendo, porque en el

fondo es injusto esto, porque uno sabe que a los animales se les aplican cosas y por ejemplo ahora recién se está informando acerca de los % de marinado o de sal, pero respecto a otras cosas no se dice nada, no se ve. Uno no sabe que está comiendo y uno podría tomar una decisión frente a distintos productos al saber que contiene o porque los animales hayan tenido procesos distintos.

E3: es que en el fondo uno podría saber qué es lo que está comiendo, yo creo que esa información no llega al consumidor, ósea el que produce si por norma sanitaria o de alimentación tiene que informar cómo está produciendo, pero de que eso llegue al consumidor al detalle, el tipo en el supermercado, creo que no está o si está es en muy pocos elementos, no es masivo para nada.

E1: por ejemplo, hay hartos países en donde uno quiere ocupar el nombre de pollo tiene que ser pollo, si tú le pusiste ab, otros nutrientes o cosas para aumentar el crecimiento, eso es un subproducto del pollo, en el fondo que tiene procesos adicionales y eso debe informarse que no es sólo en animal.

## 9. ¿Les interesaría que eso se informara de mejor manera?

E1: si

E2: sin duda que sí

E3: si

E6: si, para saber que estamos comiendo

E5: para que uno pueda decidir, en el fondo, que estamos comiendo o que riesgos asociados tiene. Ósea yo ahora el pollo de supermercado no lo como para nada, por el sabor que tiene, encuentro que es muy diferente que hace un par de años atrás, no recuerdo que antes haya sido tan malo como ahora.

E3: pero decides eso en base sólo del sabor,

E5: claro, solo por el sabor, no en base a la información

E4: es que por ejemplo en internet muestran fotos de la diferencia de tamaño por ejemplo de los pollos

E1: hasta el color de la grasa es distinto, la grasa de la gallina era súper amarilla y ahora es como blanco, muy pálido

E5: si

E8: si

E5: hoy día quizás nuestra referencia tiene que ver más con el sabor y con la vista, no con el dato concreto de la información de cuánto

E7: si, obvio, se podría decidir de mejor manera

**10. Y por ejemplo la decisión de dejar de comer algún producto, ¿es solo propia o relaciona más integrantes del hogar?**

E5: es que yo creo que claramente afecta al entorno, si yo hago la aclaración mi mamá no compra pollo y no lo incluye dentro de las preparaciones

E1: yo por ejemplo cambié el pollo por el pavo, pero por un tema de sugestión netamente, ningún dato o principio adicional, solamente que con el pollo sentí el cambio en el sabor, en el color de la grasa, que me parecía extraño en un animal. Al cambiarlo y acostumbrarme al otro sabor, lo replacé en todo ya que está misma variedad de productos.

E4: pero al final, el pavo y el pollo son lo mismo, al final uno lo consume más por ser un producto nuevo

E6: al final tienen la misma alimentación

E1: también se nota la diferencia entre los productos que están en La Vega con los del supermercado, ósea por ejemplo el tamaño de los pollos asociándolo a que vengan de lugares o granjas más pequeñas, el pollito es más amarillo, como más pequeño. Pueden estar uno al lado de otro y uno se pregunta cómo tanta diferencia, no creo que sea algo que va solamente en la diferente raza del pollo, es un tema de nutrición y de lo adicional, como se manejan en el fondo

E6: más natural

E8: yo creo que va más en un interés comercial de las empresas productoras de pollo o de estos alimentos, porque si ellos informaran en la etiqueta la información completa de la procedencia o del proceso, yo creo que uno ya tendría noción de lo que nos puede afectar a nosotros en la salud, entonces la demanda disminuiría, por

ende, las ventas de ellos bajarían. Yo creo que es un tema de cuidado del bolsillo de ellos.

E5: no les conviene, quizás, informar mucho porque ahí uno se daría cuenta con base que lo que uno está comiendo te está haciendo mal. Si tuviera esa información más concreta de que me está haciendo daño, que tiene niveles de algo muy alto, quizás hubiera dejado de consumir pollo mucho antes y no sólo por la vista y el sabor.

E3: es relativo, porque uno sigue fumando sabiendo que hace mal

E7: pero en promedio, igual bajaría

E2: al final es decisión de cada uno

E1: claro, por un tema de costumbre

E8: pero en esa decisión también influye el cuidar a tus hijos

E1: quizás no nos afecta tanto a nosotros, sino que a las generaciones después

E6: claro, por cuidarlos a ellos

**11. La preocupación por tener más información, ¿se asocia sólo a algo individual como consumidores o por las futuras generaciones?**

E3: ósea como primera parte, yo creo que se necesita como sociedad es estar completamente informado, tener por lo menos la información de cuales fueron los procesos de producción, cuál fue la alimentación, como se manipuló, cuáles fueron los antibióticos que se ocuparon, porque pueden afectar física y fisiológicamente al animal y eso puede tener un efecto, hasta de una enzima que uno come y se le acumula en los riñones, en el hígado y puede generar, tal vez, hasta un cáncer y para probar eso tienen que hacerse estudios médicos que duran 10-20 años en una persona para llegar a una conclusión que por ejemplo “sabe no se puede comprobar fehacientemente que produce cáncer” y quedamos en nada.

E4: es importante que salga a la luz pública

E2: yo creo que pasa por ahí, ósea la información disponible en relación a los animales es poca y cada vez hay consumidores más exigentes, tú vas a un retail y está todo sumamente detallado, cosa que no pasa en un supermercado y no sólo con los derivados de los animales, sino que lo que tú consumes en general no está a

un nivel de detalle que yo creo que la mayoría de los consumidores les gustaría tener. Pasa por la voluntad del productor de “plasmarse” todo su proceso en una etiqueta, no sé de qué tamaño, pero la tarea va por ahí, que venga del productor el entregar la información a satisfacción del consumidor.

E1: es que quizás el productor no quiere hacer por la pérdida de ventas

E5: exacto

E2: pero eso va ligado directamente con la norma que tiene que cumplir, si lo exigiera, tendría que hacerlo

E8: estamos acostumbrados, a nivel de mercado, que el producto de origen animal no lo tenga

E1: pero por ejemplo si uno compra un pc o un auto tienes toda la información y uno está acostumbrado a leerlo, quizás a los productores no les conviene. Uno siempre quiere tener toda la información de lo que se está comprando y si no viene en la etiqueta, que por último uno pueda ingresar a la página y verla

E2: que sea decisión del consumidor si la lee o no, pero que esté

E7: que esté disponible la información

E3, E4, E5, E6, E7: si, que esté disponible

## **12. ¿Leen las etiquetas de los productos? ¿En qué que se fijan?**

E1: si, ósea yo discrimino los productos por la etiqueta, me fijo siempre en la cantidad de grasa y de sodio, son las dos cosas que más me importan

E8: si, me fijo en la información nutricional

E6: yo sí, aunque lo veo y lo llevo igual, pero sí lo leo antes. Es que igual es necesario llevarlo, son cosas que comemos diariamente, ¿qué le vamos a hacer?

E5: yo, aunque lo mire, no es un motivo para discriminar si lo compro o no

E2: es algo muy necesario de leer, ósea pero no que a cada producto que vayas a comprar le leas la etiqueta. Pero hay muchos alimentos en los cuales la información no está como uno quisiera, de forma completa y legible, no creo que sea de ayuda ocupar mucho término técnico

**13. Al nombrar el concepto “antibiótico”, ¿Qué definición, no técnica, podrían entregar según lo que asocian?**

E6: algo para los parásitos, infecciones que se les hacen a los animales, igual que nosotros cuando tenemos alguna infección, tomamos amoxicilina

E5: para mí es como “anti enfermedad”, algo “anti malo”

E7: yo tengo entendido que es una medicina para cuando uno ya está enfermo, no para prevenir, no sé si será igual para los animales

E3: está relacionado directamente con las bacterias

E2: tengo el concepto de que cuando hay algo anormal presente se genera un antibiótico, no es algo proactivo por decirlo de alguna manera, sino que reactivo. No sé si para animales cabe esta definición, para todo el proceso

E8: pero también puede ser un medicamento utilizado para mejorar alguna enfermedad o síntoma, pero también para alterar algo normal, como por ejemplo en los pollos, para alterar su crecimiento

E1: yo creo que los utilizan más de forma preventiva que paliativa, no en lo individual en base a síntomas, sino que a este grupo hay que inyectarlos a todos para prevenir

E3: es que debe tener un rango donde se selecciona

E6: porque se supone que en los criaderos tienen a todos los pollos en la misma jaula, con sus fecas, por eso debe ser el ab que le dan

**14. ¿Para qué cree que se ocupan en animales?**

E3: por ejemplo, en relación a las fecas, probablemente en granjas de producción se mueven poco y nada para intentar tener la carne más blandita y aumentar la grasa, entonces defecan ahí mismo y al descomponerse genera quizás bacterias o virus, por lo cual se hace necesario inyectarles cada cierto tiempo para que no se enfermen y perder una camada de producción por el hacinamiento al traspasarse enfermedades. No sé si en el sistema o normativa estará que tienen que limpiar alguna zona o que tengas zonas espaciales para defecar, no lo creo

E2: creo que de alguna manera tienen que intervenir porque están sacando de su hábitat común al animal, conozco procesos de engorda de vacunos en donde lo

tienen enterrado en el barro prácticamente, comiendo agua y fardo, y en todos los otros procesos en donde no es habitual el crecimiento del animal

E7: yo creo que es como un factor de seguridad para la empresa productora, ósea si se enferma uno no va a estar revisando a todos los animales y si se enferma uno, se pueden enfermar todos y morir y se pierde la producción:

E6: es algo más para prevenir la enfermedad

E8: creo que es para prevenir enfermedades y también para alterar el crecimiento

### **15. ¿Cómo se administran los antibióticos?**

E2: criaderos de salmones en el sur, son verdaderas jaulas en donde en un espacio pequeño hay miles y miles de peces debe ser a través del alimento

E3: yo no lo asocio sólo a la inyección

E8: se los tiran al agua como migas de pan

E6: en la comida y en el agua

E1: a través de la ingesta, debe ser más rápido que inyectar y más fácil en animales más pequeños, quizás en bovinos debe ser más fácil a través de la inyección

### **16. ¿Consideran importante que se les administren antibióticos? ¿lo consideran relevante dentro de todos los manejos que se pueden realizar?**

E6: yo creo que sí, porque no están de forma natural en su propio ambiente, hay muchos animales y todos encerrados, por el tema de las fecas

E7: yo creo que para el que consumo debiese ser importante si de ese antibiótico queden “restos” de moléculas, que al consumir uno lo ingiere y saber que produce en el ser humano, pero nunca me lo había cuestionado

E8: para la producción es relevante, lo ideal sería comer de la forma más natural posible

E1: es relevante desde el punto de vista de la producción, yo preferiría que no lo hicieran ya que pasa a la leche, huevos, queso, etc.

E3: es que el tema de los antibióticos puede estar directamente relacionado con el tema de la producción, en su beneficio

E2: es que, sino derivas a lo orgánico, y siempre es más caro y en general el común de la sociedad consumen los alimentos elaborados en producción, entonces se hace necesaria la información de lo que se les suministra durante el proceso y cómo afecta ese elemento al ser humano, ya que debe tener un efecto

E1: es que lo orgánico es más caro por el nivel de consumo, ya que es bajo entonces no convendría producir y sale más caro los costos. Al final es un tema de educación e información, porque el alargar la vida útil quizás al intervenir el proceso es para aumentar las ganancias de la producción

E7: también hay que considerar la exportación

E4: lo que pasa con la carne que consumimos que es de Brasil o Paraguay

**17. Considerando como un punto importante, ¿a quién iría dirigida la utilidad? ¿es útil para el productor, el animal o para ustedes como consumidores?**

E3: yo creo que, para el productor, por un tema de no perder plata al perder producción al morir animales

E4: es que desde el punto de vista que es difícil aislar a un animal enfermo, como se ve en los programas informativos donde los animales están hacinados, uno al lado del otro y juntando excrementos de varios días, eso debe generar bacterias, por lo tanto, el viejo llega y lo pincha y se asegura de que no se infecten y de que no transmitan al entorno. No es como en el campo en donde los animales tienen mayor espacio y no están todos juntos, entonces pueden defecar en distintos lados. Al productor le sale mucho más barato vacunar a todos por mayor y asegurarse de que la producción funcione

E6: para el productor, así se asegura de que los animales estén limpios ya que no están libres

E5: es que el resultado siempre se va a ver en los consumidores, uno cuando puede inferir que un producto esté malo? Al enfermarse del estómago, porque si no se da por entendido que el producto estaba bien, hicieron efecto los antibióticos,

E1: es que las que son a largo plazo son las que uno no ve, no se puede determinar que el acortamiento de la vida sea por consumir un producto

E5: ese es el punto importante, el nivel de desinformación que hay hoy, porque teniendo información de los efectos eso serviría como ayuda para largo plazo, tanto como para nosotros y generaciones futuras. Por las de uno no va a ir y averiguar o hacerse un examen, pero si los productores podrían quizás informar eso, a lo mejor bajaría su producción, pero en el fondo es a lo que se arriesga

E1: yo tengo la sensación de que ellos venden lo que quieren vender, no sabes lo que estás comprando, yo estaría dispuesto a pagar un poco más por algo que yo quiera comer que lo que ellos me quieren vender. Pero para algo de “campo” la disponibilidad de mercado en Santiago es más difícil, implica transporte y tiempo y la dinámica diaria es difícil.

E5-E4: ¡obvio!

E8: pero lamentablemente no está disponible

E1: además la normativa de mercado en donde debe haber entidades que reglen como se produce

**18. ¿Cuáles consideran que son los riesgos para su salud asociados a la utilización de antibióticos? ¿cuáles les preocupan?**

E5: pero no sé si los antibióticos como tal, a lo mejor “algo” puede tener algún efecto negativo. Pero en cuanto a los antibióticos, hay tan poca información que no podemos saber si producen algo a largo o corto plazo, no podría averiguar tampoco que ocupa tal marca de pollo, por ejemplo, en el caso contrario, al contar con esa información yo podría indagar en los efectos, si ese ab está normado

E6: no sé, yo pienso en las hormonas que le echan al pollo

E8: es que de partida no podemos saber que antibióticos se le suministran, pero si últimamente nos hemos dado cuenta que en las últimas generaciones se dice que por la hormona del crecimiento que se les aplica que por ejemplo salen más grandes, eso es evidente asociado a la alimentación que se nos suministra

E1: no podríamos decir que alimento es más saludable

E4: es que por ejemplo en cuanto a la edad, una viejita en el sur dura 100 años y se asocia que, al ser del campo, comía puras cosas naturales, y ahora con suerte la gente vive 80 años

E6: claro, la gente vive menos

E4: yo pienso que algún ab, vacuna o algo que se les proporciona a los animales si te puede dejar algo en tu organismo y que a la larga te produzca un cáncer u otra enfermedad

E2: puede ser que no te haga nada, pero lo importante es saber que se le suministra al animal o poder tener la opción de averiguarlo, pero esa información no está

E1: poder optar con esa información

E4: exacto, que al final uno tiene la decisión

E5: uno se queda con el supuesto con lo que dicen, lo que he escuchado, con lo que he visto, pero no se ve que se compruebe científicamente este antibiótico produce esto. Es lo mínimo que uno como consumidor le puede demandar a quien lo fabrica o produce, y ahora uno no podría relacionar un cáncer, una enfermedad estomacal o una gastritis con algo en específico, porque no se sabe.

E6: es que por último saber qué es lo que tiene

E1: quizás uno nunca va a poder determinar si efectivamente tiene un efecto, pero ante la duda, abstente, de manera preventiva, porque para que exponerme si no tengo información

E7: yo creo que es difícil saber, pero yo intuyo de manera directa que por ejemplo puede producir cáncer... pero al final saber que dejen de comer, porque me imagino que debe estar avalado por investigaciones serias y complicadas de generar

E2: yo creo que estos alimentos en producción están ultra normados, creo que son las entidades que dictan estas normas y que supervisan la producción también los llamados a informar, por ejemplo, tal empresa produce con altos niveles de x sustancia, pero es decisión del consumidor si lo consume o no, pero tanto la que fiscaliza tanto como el productor, son los llamados a informar

E1: pero por ejemplo hay criterios que son muy distintos a otros, porque hay entidades mundiales que prohíben ciertas cosas y acá se permiten

E2: pero hay una entidad que lo permite, que supervisa eso y que por alguna razón lo permite

E1: pero que te lo permitan usar va también por un tema de tiempo, quizás en 10 años más prohíban el uso de ab y los anteriores años, los que lo consumimos estamos un poco “fregados”. Yo creo que más que te lo prohíban, de un modo paternalista, mejor que te lo informen y te digan acá está

E2: pero esa es la libertad del consumidor

E5: claro, a criterio de uno quedaría finalmente

E2: derechos y deberes del consumidor

**19. ¿Creen que en Chile existe actualmente alguna entidad normativa ¿**

E4: yo creo que existe, pero no te entrega toda la información, ósea lo que yo he visto de como son los procesos de producción ha sido por los reportajes, pero no porque el gobierno te los mencione. Por ejemplo, el tema de la modificación de las etiquetas ha sido porque el consumidor de a poco ha ido preguntándose y exigiendo, porque sin exigirlo no creo que lo hubieran cambiado, de a poco se va a ir mejorando.

E5: ese es el tema que existe pero que estamos muy atrasados todavía en comparación con otros países, siendo que uno como consumidor exige más siempre, uno exige que, si el gobierno toma el modelo de otro país, porque no lo aplican

E4: por ejemplo, con la leche, leí que en otros lados como en China ya no se consume porque se asocia a cánceres u osteoporosis, si te pones a pensar somos el único ser vivo que toma leche de otro animal y por ejemplo si te comprobaran que efectivamente produce cáncer, las grandes empresas como Soplele o Colún son dueñas del mercado y quizás esconden esa información para no bajar sus ventas

E2: es claro, son empresas, un negocio

**20. En cuanto a los riesgos anteriormente mencionados, ¿consideran que el impacto en su salud es a corto o largo plazo?**

E4: a largo plazo, es que no te vas dando cuenta

E5: a largo plazo

E6: o a lo mejor no te da nunca nada, al final uno no sabe

E8: a largo plazo

E3: a largo plazo

E1: es que quizás no te produzca una enfermedad que sea terminal o que sea grave, pero por ejemplo el sobrepeso es producto del consumo de tal cosa. E raro, porque por ejemplo en otros países hay supermercados grandes de sólo productos orgánicos o naturales, entonces porque no pasa acá, si la gente paga el doble por ese producto y finalmente el mercado se autorregula

E2: es que también hay una serie de cosas asociadas a eso también, por ejemplo, en Alemania el ingreso per cápita es distinto al de Chile, el nivel de educación es distinto, va por la información, si al final es educar a la gente a comer bien

E7: yo creo que también va en la normativa, si te ponen una normativa fuerte tu prefieres evitar infringir la regla porque te va a costar mucho ese incumplimiento, pero en todo ámbito en Chile se prefiere pagar la multa por ser tan baja que hacerlo correctamente

E1: no creo que acá la norma sea débil, yo creo que los procesos de fiscalización y la forma en que reacciona la norma en cuanto a actualización es muy lento, entonces el productor de leche no se preocupa de la norma aunque esté obsoleta porque de aquí a que cambie son 5 años, entonces ahí aseguró la producción de 5 años con el mismo sistema y en 3 años se va a empezar a preparar para el cambio de la normativa y de ahí en 4 años más porque la fiscalización e están mala que va a poder funcionar con las reglas antiguas o a medio camino

E2: se hace necesario que haya entidades fiscales o privadas que sean encargadas de fiscalizar los procesos, no sólo los productores

E1: es que, volviendo a los derechos y los deberes, el mejor fiscalizador es uno, si a ti te dan la información

E2: y ese es el problema, que la información no está

E7: a largo plazo en relación a una persona de 70 años trotando como alguien de 30, porque se cuidó, tuvo una alimentación buena

E3: es que lo más probable es que en el animal en el proceso de crecimiento tienen que seguramente inyectarlo varias veces, entonces quizás hay distintos tipos en donde seguro pueden asegurar que no le pase nada al animal, en cambio con otras más abaratas existe un % mínimos de posibilidad de que se acumule en algún órgano o lugar y que eso se traspase a la carne, y la gente lo termina consumiendo

E1: igual debe haber algunos que no lo traspasan del animal y sus productos al ser humano, por ejemplo, los metales pesados se acumulan en ciertas partes del cuerpo

E7: es que en la biología del cuerpo humano hay cosas que se absorben y otras que se desechan, entonces no se sabe cómo funciona eso

E2: un ejemplo súper burdo, pero clarificador es que conozco gente que trabaja en planta procesadoras y me dicen “yo no como eso, aunque me paguen, mejor ni te lo explico porque lo vas a dejar de consumir”

E5: los videos de YouTube igual, que muestran que a los pollitos chicos los hacen nugget y los tiran enteros a la trituradora

E4: yo ese tipo de cosas no como, por los vídeos dejé de comer cosas así de procesadas, como paté, salchichas, nugget

E5: pero lo dejas de consumir porque lo ves, no porque esté comprobado científicamente que es así o que el productor te dijo yo le echo tanto ab, no es con un estudio ni nada, es por algo más visual

E2: es que ahora tienes la posibilidad de verlo por el tema tecnológico

## **21. ¿de dónde sacan información?**

E5: de internet

E3: programas informativos, así como Contacto

E8: televisión e internet, redes sociales

E5: Facebook

**22. ¿seleccionan de alguna manera la información? ¿alguna fuente les parece más confiable?**

E5: es que ese es el tema, como poder saber discriminar

E3: es que es difícil, con la cantidad de información que hay en internet

E1: es que por ejemplo si lo ves en un programa de televisión con periodistas serios es distintos, o por ejemplo si tiene respaldo del INTA o instituciones gubernamentales que ponen normas, uno tiende a confiar mucho más que un mensaje en Facebook

E5: también influye el conocer a alguien que esté involucrado directamente en los procesos o por ejemplo alguien por religión no come algo, informarse respecto a esas razones asociadas a un impacto en la salud o lo físico

**\*\* Todos concuerdan en que es difícil discriminar la calidad o confiabilidad de la información**

**23. ¿creen que los alimentos que consumen pueden tener alguna concentración de antibióticos?**

E1: si por la trazabilidad que pueda tener el antibiótico, pero, aunque no fuera perjudicial y fuera inocuo, a mí me gustaría saber cuánto pasa del vacuno a la leche, de eso cuanto a la leche que toma mi señora y cuanto de eso pasa por lactancia a la guagua, porque quizás no necesariamente se acumulan en el organismo, pero quizás lo fuerzan a trabajar de manera distinta y lo degenera

E2: claramente lo tiene, pero no sabemos si los niveles son perjudiciales o no

**\*\* Todos concuerdan en que existe**

**24. ¿asocian a algún alimento en particular el tener esta concentración?**

E8: el pollo

E6: el cerdo

E5: el más notorio hoy, es el pollo, por lo que hablábamos recién del cambio en el sabor, en el color, es más fácil distinguir que tiene mayor nivel de algo que los otros animales

E7: yo creo que los de producción en masa son típico que será así, por la intensidad y la cantidad de animales con la que trabajan.

E1: yo he escuchado que la grasa tiene la capacidad de acumular lo de la ingesta y por mucho más tiempo por metabolizarse de manera distinta, por lo que me imagino que los productos y subproductos que tienen alto contenido de materia grasa es más probable que se traspasen, como los lácteos, los quesos. No exclusivamente los asocio a productos grasos, pero sí con mayor %

E3: lo embutidos

E4: los embutidos, porque se aprovecha todo lo que no se usó en otras partes

E2: yo creo que todos los alimentos de origen animal tienen que tener alguna concentración, sin duda, y va en cuanto lo consume cada uno, cuanto lee cada uno en relación a lo que está consumiendo, combinarlo con otro tipo de alimentación saludable de manera de palear que tenga un poquito más de concentración de algo

**25. ¿prefieren no comer esos alimentos porque consideran que podrían tener alguna concentración?**

E6: ósea yo el cerdo lo consumo igual, nunca lo voy a dejar de comer porque es algo esencial para mí, aunque tenga lo que tenga

E8: la verdad es que yo como hartito pollo por el tema de las proteínas que tiene, pero no lo dejo de comer

E1: depende de la información que se tenga, va también en la validación del efecto en animales y en la salud humana

E4: yo el año pasado intenté bajar el consumo de carne por los documentales que vi, pero duré una semana

E1: es que claro si a este tema le sumas lo del maltrato animal, no se consumiría nada

E2: caemos de nuevo en la información, si un especialista te dice no lo puedes consumir y lo consumes en exceso, lógico que te va a pasar algo...también va en la frecuencia en que lo consumas y la cantidad

**26. ¿son los mismo ab utilizados en animales que en humanos?**

E3-E4-E1-E8-E7: no

E3: es que de hecho son diferentes enfermedades que se tratan de manera distinta, a pesar de que hay enfermedades creo que en cerdo y pollo que se pueden transmitir a los humanos

E1: son distintos

E5: se diferencian básicamente porque las enfermedades son distintas

E1: la concentración igual, por los distintos volúmenes, se aplica por kg/peso, también puede que los principios activos sean distintos

E8: es que son organismos distintos que funcionan de manera diferente por lo tanto las dosis son distintas

E5: yo creo que, si se les aplican los mismos, pero en mayor cantidad

**27. ¿alguna vez han escuchado el concepto de RAM?**

E3: si, es cuando ya deja de funcionar por tanto uso del ab y la bacteria se empieza a acostumbrar al evolucionar por sobrevivencia, tanto en internet como en las noticias creo que se estuvo tratando el tema. Lo considero para ambos, humanos y animales

E5: si lo había escuchado, pero nunca en animales

E1: de hecho, si, también sólo lo había escuchado en humanos. Si bien no está comprobado, puede ser que muchas veces el virus o bacterias lo hagan para aumentar su resistencia a través de la mutación asociado al abuso, por lo mismo también nosotros no nos inyectamos ab todo el tiempo y los tratamientos son establecidos. Escuché de varios lados información y formé un criterio, por así decirlo, desde documentales, amigas veterinarias, programas de investigación

E5: yo lo relaciono más con humanos

E4: si lo he escuchado

E7: yo de hecho escuché algo más extremo, que en cierta cantidad de años ninguno de los ab de ahora va a poder contrarrestar a las bacterias que ya evolucionaron en ese tiempo, van a tener que evolucionar los ab, entonces parece que es como una

carrera, tiene que ir siendo cada vez más fuerte el ab porque la bacteria es más fuerte.

E6: no lo había escuchado, nunca, tampoco en humanos

E2: si lo había escuchado

E8: también, pero a humanos

**28. Si existiera un producto que se certificara en la etiqueta que es “libre de ab” o que la concentración está dentro del límite y costara de un 10-15% más, ¿lo comprarían?**

E8: claramente sí, privilegiando la salud mía y de mi familia

E7: si

E2: si, sin duda

E3: ósea lo determinante es si produce alguna enfermedad o alguna afección en el humano, a corto o largo plazo. Me importa saber primero antes de por el precio

E5: claro, uno se queda mucho con si te pasa hoy o en años

E6: claro, porque quizás te mueres de otra cosa

E1: aunque me dijeran que no hace nada, yo preferiría el que es libre de ab por un tema de mayor confianza en los procesos más naturales, más hacia lo orgánico.

# Focus 2 – Categoría I

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

Embutidos, queso, jamón, carne, mantequilla, pescado, huevo, la miel no es lo primero que asocian

## 2. ¿frecuencia de consumo?

En general 3 veces a la semana, 1 vez a la semana carne y todos los días lácteos, principalmente queso y yogurt.

## 3. ¿variedad de consumo?

Carne, pollo, pescado y lácteos son lo que más consumen

## 4. ¿creen que a estos animales se les administran antibióticos?

UNANIME SI

## 5. Dentro de la gama de AB que se utilizan, ¿creen que son los mismos que se usan en humanos?

E3: también son derivados de penicilina, ¿o no?

E6: yo creo que son iguales, pero el origen puede ser distinto

E4: parecidos, pero con el mismo origen, ósea no exactamente amoxicilina

E1: yo creo que se deben parecer harto igual, si son bacterias parecidas y la lata es que después pueden causar resistencia bacteriana y eso es como lo grave para nosotros

## 6. ¿A qué asocian el término AB? Definición

E6: es un fármaco que deriva de un ser vivo, porque es de hongos, o no?

E3: es un fármaco que se utiliza para tratamiento de enfermedades de origen bacteriano → (todos concuerdan y reafirman esta definición)

## 7. ¿Para qué creen que se utiliza? ¿Existen diferentes usos?

E4: profilaxis yo creo

E5: sí, yo también creo que profiláctico, no creo que a un animal enfermo lo traten de mejorar si está enfermo, yo creo que más que nada para evitar

E2: como para evitar que las bacterias que tienen los animales nos afecten a nosotros

E1: o que se enfermen entre los mismos animales

E6: sí, yo también creo que uso preventivo

E3: yo había escuchado que a las vacas durante la ordeña les administran AB para que la infección no pase a la leche, una cosa así...también lo asocio a un tratamiento curativo

**8. ¿De qué manera piensan que se administran?**

E1: yo creo que puede ser en los alimentos, en el agua

E5: yo creo que es EV

E3: puede ser intramuscular también

**\* Todos, menos E1 piensan que se administran individualmente, asociándolo principalmente a la vía EV**

**9. ¿Consideran importante que se utilicen los AB?**

E1: yo personalmente, preferiría comprar carne que no utilizara AB por ejemplo en los animales

E6: es que por último que trataran a los animales que están enfermos solamente, no me parece que les administren “por qué sí” los AB

E3: es que por ejemplo si en ese tiempo que están enfermos los tuvieran alejados de la producción hasta que se recuperen, mientras reciben el tratamiento. Creo que es necesario por un tema de la cantidad de animales bajo el mismo sistema

E2: yo creo que sí es importante, pero sabiendo que se le administró al animal desde donde viene el producto que estoy comiendo

E7: sería ideal que en los productos indicaran que se les inyectó, que se regule la información que deberían entregar

**\* Lo consideran importante, pero preferirían que no se utilizaran, no lo ven como una ventaja**

**10. ¿A quién refieren la utilidad de que se usen AB? ¿Animal, productor y/o al ser humano?**

E2: creo que, al animal, pero en mayor medida al productor

E1: es que al animal no, porque si no estuviera ahí no se enfermaría, es al productor

E4: si, yo también creo que es el productor

E5: productor

E6: productor, aunque si lo tuviera en condiciones óptimas no los necesitarían

E7: productor y animal, porque no los tienen en buenas condiciones y por lo tanto tienen que evitar que se enfermen

E3: yo creo que al productor

**11. ¿De dónde obtienen la información que me están entregando?**

E5: vídeos que muestran de las fábricas

E2: redes sociales

E6: redes sociales más que nada

E4: hablando con gente además de internet

E1: además de leer en redes sociales o medios de internet, también por conversaciones con profesores de farmacología por el tema de la resistencia a antibióticos

**\* En general redes sociales**

**12. ¿Son capaces de discernir la confiabilidad de las fuentes de información? ¿Creen que alguna es más fidedigna?**

\* Todos dicen que sí y que preferirían que hubiera mayor información disponible, de manera de transparentarla desde los mismos productores

**13. En general, ¿leen las etiquetas de los productos?**

E2: yo sí, me gusta leerlas, pero no al momento de comprar, sino que después al momento de estar comiendo

E3: sí, me fijo en los ingredientes

E6: sí

E5: yo leo las etiquetas de todo lo que como

E1: yo no las leo

E7: tampoco las leo

**14. ¿Creen que la utilización de AB en animales, representa un riesgo para ustedes?**

E3: si, porque crean resistencia

E1: podría llegar a pasar que generen resistencia

E2: pero uno igual, no es consciente de eso, cuando estás comiendo jamás piensas en eso

E4: si, el principal riesgo que creo que puede haber es la resistencia a los ab

**\* Todos reconocen el riesgo principal la generación de RAM**

**15. ¿En qué contexto han escuchado el concepto de resistencia a antimicrobianos?**

**\* Todos lo han escuchado en la Universidad en 3er año en clases de Farmacología, principalmente por el abuso en humanos, pero también ligado a la carne por la "carga" de AB que tienen**

**16. ¿A qué asocian el concepto RAM?**

**E3:** la pérdida de sensibilidad del AB por uso reiterado en bajas concentraciones

**E6:** que deja de hacer efecto el fármaco utilizado

**E4:** que hay mayor riesgo de enfermarse sin poder lograr una cura, es que, si te están dando ab para algo que no necesitas, esa bacteria puede entrar a tu cuerpo

**E1:** es como que genera que necesites mayor dosis del AB para lograr el mismo efecto con una dosis mínima, asociado al reiterado uso de ese fármaco

**E5:** aparte también puede ser por el mal uso del AB

**E7:** yo creo que se altera el sistema inmune, y al adquirir la resistencia a los ab se altera la inmunidad y no va a tener la misma respuesta frente a las distintas enfermedades, ocupando otro tipo de ab que sea efectivo

**17. ¿creen que los alimentos contienen alguna concentración de AB?**

**\* Todos creen que hay restos de AB en los productos de origen animal, refieren que esto no existiría si los animales se aislaran para tratarlos, apartándolos de la producción permitiendo entregar un “tiempo de limpieza” para el AB y que también el animal se recupere.**

**E1:** yo creo que la forma de administrarles los AB a los animales es a constancia, durante toda su vida productiva y por lo mismo no hay un tiempo prudente para que no llegue al consumidor alguna concentración en el alimento

**18. ¿Relacionan con algún alimento en particular la posibilidad de que contenga AB?**

**E1:** yo creo que los pollos y cerdo

**E3:** creo que la carne roja y la leche

**E4:** la carne roja y la leche

**E5:** el cerdo, de hecho, yo no como cerdo

**E6:** el cerdo, la leche y los embutidos

**E7:** yo creo que el paté y embutidos en general

**E2:** yo la leche sobre todo si es más entera y espesa

**19. ¿Les interesaría comprar productos certificados como libres de ab, y que significara un mayor precio?**

**E1:** si, de hecho, en mi casa compramos productos orgánicos

**E3:** si, lo compraría igual, aunque costara un poco más

**E2:** si, por tu salud vale la pena gastar un poco más

**E6:** sí, igual lo compraría

**E4:** si

**E5:** yo también

**E7:** si

# Focus 3 – Categoría I

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

Embutidos, carnes rojas y blancas, queso, lácteos, paté, mariscos, pescados, fiambres, aceite de lobo de mar. Solo 2 personas asocian la miel como un producto de origen animal proveniente de las abejas, no lo asocian de inmediato, sólo bajo la pregunta

## 2. ¿Con qué frecuencia consumen alimentos de origen animal?

Todos los días

## 3. ¿Qué alimentos o productos consumen?

Carne, embutidos, pollo, pescado, huevos y lácteos.

## 4. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?

E1: si, obviamente, en especial al pescado

E2: si

E3: si

E4: todo tiene antibióticos

E5: si

E6: sin duda

\* todos los participantes concuerdan en que si

## 5. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?

E1: que combate alguna enfermedad

E2: con bacterias

E3: que combate algo

E4: es un remedio que combate a un microorganismo sea parásito o bacteria

E5: algo para que no me enferme

E6: yo lo asocio como algo que es necesario porque la enfermedad no se pasa sola, como algo viral, sino que hay que controlarla combatiendo la bacteria, sino va a estar por siempre

## **6. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?**

E1: para que no nos enfermemos, para cuidar la salud de quien lo va a consumir

E2: para bajar la mortalidad del ganado

E3: para que la carne venga limpiecita, por ejemplo, en los pescados hay un parásito que es súper común y necesitan administrar muchos antibióticos, lo cual está mal. Se aplica mucho para evitar

E4: Que les va a importar que venga limpia, les tiran lo que sea

E5: para que no nos enfermemos al comer

E6: lo mismo

E7: es que depende de la finalidad que le vayas a dar a un animal por ejemplo conservación, obviamente los antibióticos se los vas a dar para que no se enfermen y tengan una mayor reproducción. Si me hablas de productividad el ab pasa a tener la finalidad de que la persona que consume, no se enferme. Lo veo como un beneficio tanto para el consumidor y del animal.

E8: yo concuerdo con eso, es que por ejemplo tiran salmones al río y eso tiene un efecto en el ecosistema

E9: en realidad el beneficio no es para el animal, es para que tú no te enfermes

## **7. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?**

E1: se utilizan siempre, como parte del proceso

E2: siempre

E3: a diario

E4: no es que esté enfermo y se lo apliquen, es algo que se hace permanentemente

E5: no frente a la enfermedad, algo frecuente de todos los días

E6: es algo periódico

E7: es algo más de uso profiláctico

E9: es que en realidad no vas a analizar animal por animal si está enfermo, haces algo general me imagino

Felipe: yo creo que por ejemplo en los salmones se administra por el agua

E1: inyectable

E2: a través del alimento

Jorge: depende del animal, del tamaño, obviamente un vacuno o un cerdo es parenteral endovenoso, en los peces a través de liofilizados

Felo: yo creo que se administra a través de la alimentación, no creo que en base a una inyección

Cristian: vacunas, inyectable. Es que si están en las líneas de producción

Diego: puede ser en base a la alimentación

Vero: es que los que se enferman yo creo que hay que tratarlos, a través de inyección, quizás los mantienen a través de prebióticos o vacunas

Cami: por comida, más sencillo para el proceso

Caté: yo creo que es variable, porque si bien puede ser por comida yo creo que también hay procesos y gastos unos más caros que otros. Varía según el tipo de animal o proceso que se requiera o la finalidad del animal.

Manuel: probablemente una mezcla entre alimentación e inyección, dependiendo del animal., uno tiene la impresión de que los mamíferos son más por inyección y peces más bien por alimentación

E1: yo creo que es programado

Jorge: depende del rubro, si es algo más casero, más pequeños, quizás el mismo granjero va a vacunar a su ganado, si es una industria con muchos animales la forma debe ser más masiva

E2: es que tendría más costos ir uno por uno

E3: a través del agua o la alimentación

## **8. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?**

Cristian: si, yo creo que es importante porque no cuidan la salud a todos los que consumimos

Hugo: si

Caté: sí, porque puede prevenir que se genere una enfermedad a través de la cadena de conservación

Jorge: es importante, porque hay bacterias que siguen viviendo después de muerto el animal y por eso es importante tratar a los animales para evitar que el consumidor contraiga una enfermedad que no es propia del humano, porque la mayoría de los animales son huéspedes intermediarios de parásitos y bacterias

**9. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?**

E1: ventaja

E2: ventaja

E3: ventaja

Hugo: es una ventaja desde una mirada económica, porque si baja el número de animales, nos van a subir el precio a nosotros que somos los consumidores del producto, y como lo comemos hartos

Daniel: depende también de la cantidad de ab que se les da, porque si se abusa para tener una mayor producción, quizás tienes un producto insalubre o malo para la población

Jorge: claro, un efecto secundario

Felo: es que en el fondo tiene un efecto en la salud de uno, por lo que sería una ventaja que se traspasa al consumidor, si al final el productor nunca pierde las lucas

Cristian: yo de algo que desconfío y no sé si configura una desventaja, es que no sabemos qué efecto a largo plazo o colaterales podría tener

Jorge: por eso las dosis son súper importantes, un rango que se mantenga y se respete

**10. ¿creen que se ocupan los mismos antibióticos que en humanos?**

Diego: no, deben ser distintos

E1: yo creo que los mismos

Cate: yo creo que son la misma base, pero distinta dosis

Hugo: los mismos

Jorge: hay medicamentos solo de consumo animal

**11. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?**

E1: para el productor

E2: para el productor

E3: para el productor

E4: para el productor

E5: para el productor

E11: yo creo que para el animal

E6: para todos al final

E7: yo creo que está todo ligado, pero que netamente es para el consumidor y que mientras no haya problemas o existan reclamos, favorece al productor porque estuvo todo bien, por ende, hay una reputación para el productor

E8: yo creo que el productor es el que más se ve beneficiado, porque él es el que le coloca los antibióticos para tener una mayor rendimiento o beneficio que al final son lucas

E9: yo pienso lo mismo, y además no veo, a lo mejor es así, que el animal una vez muerto transmita esas cosas al ser humano, me imagino que lo hace para mantener una producción alta

E10: yo también creo que se ve beneficiado el productor porque si no tuviera que gastar esa plata en antibióticos, no lo haría, en el fondo es netamente para no tener después problemas legales, para cumplir con la norma

**12. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?**

Vero: si

E1: si

Cate: potencialmente

Cristian: potencialmente

Hugo: considero que no todo nos hace mal, si hubiera causado daño el uso de estas cosas habría pasado antes y hasta ahora no he tenido problemas por consumir esos alimentos

Jorge: yo creo que puede haber un daño, quizás no a corto plazo, porque pueden ser daños muy chiquititos que se van acumulando en el tiempo. Porque al consumir ab en la carne, tus mismas bacterias van adquiriendo ciertas resistencias

Cristian: ese podría ser un efecto para nosotros

Diego: yo también creo que la resistencia podría ser un riesgo

Manuel: es que de todos los niveles que tienes por ejemplo de ab, en Chile por algo de salud primero tratan de ponerte el ab más penca posible, dejando alternativas en caso de no funcionar. Entonces toda la medicación que se le da a un animal a lo largo del proceso de producción, al ser consumido no hay traza 0, porque hay un remanente que finalmente podría generarse una resistencia a los antibióticos y que nosotros tengamos después que para solucionar un problema estomacal común tener que tomar un antibiótico muy fuerte o algo que provoque afección hepática o riesgoso por ser muy potente

Jorge: es que por ejemplo tratar una infección por E. coli, que es lo más común, ya es súper caótico porque el ab que teóricamente se administra no está teniendo el efecto y esa resistencia puede ser por consumo de carne con antibióticos que adquirimos a diario

\* concuerdan en que sí, Hugo discrepa

**13. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho?**

Jorge: yo sí, en la U a que por ejemplo si creaste resistencia al ab que le dieron al animal, al tomar uno similar, puede que ya no te haga efecto

E1: si

**14. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?**

Jorge: si,

Manuel: si

E1: si, totalmente que sí

Diego: si

E2: yo creo que no

Hugo: yo creo que sí, pero no en una cantidad que nos haga daño

E3: si

Camila: yo igual creo que no debe de hacer daño si es tan baja

Cristian: claro, por eso el riesgo es potencial y desconocido para nosotros

Jorge: Si, pero un efecto a largo plazo

Manuel: dentro de todo puede haber problemas en la producción, donde finalmente se le pongan ab de manera muy indiscriminada para salvar la producción

**15. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?**

Diego: la carne, el cerdo en especial y el pollo, es que más manipulado que el pollo, no creo que haya ningún animal

Camila: carne

Vero: a todo en general, las que son grandes producciones, sobre todo

Jorge: yo creo que el pescado

E1: cerdo

Cristian: cerdo, siempre le he tenido respeto

**16. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos?”**

**¿Usted la compraría si costara un poco más?**

Cate: siempre

E1: siempre

E2: a mí no me interesaría

Diego: es que a lo mejor quieres cantidad y no calidad y compras lo mismo de siempre

Felipe: a mí no me interesaría comprarlo porque si en años nunca ha pasado nada por comer carne que pueda tener residuos, voy a seguir comiendo lo mismo

Jorge: es que a mí me hace ruido que diga que no tiene antibióticos, porque el animal no fue tratado y viene “a secas”. A mí lo que se me ocurre, que tiene que tener algún equivalente que sea igual a que el producto viene limpio y se cumplieron todos los procesos y eso tiene que ver con educación cívica de aprender a leer eso. Si me dice que viene libre de ab, y nada más, yo no lo compraría

Hugo: yo no lo compraría, es que, si no me ha pasado nada, no habría diferencia por comprarlo

Cristian: yo creo que, si cuesta un 10 o 20% más, no. Porque como decían, pienso que, si tanto años se ha puesto antibióticos y no nos ha pasado nada, para que elegirla. Ahora mi pregunta es si fuese más barata, porque por ejemplo lo subsidió el estado ahí la gente podría tomar una decisión distinta, porque es sensible al precio la decisión

Caté: es que estamos todos conscientes del uso de ab al momento de ser consumida, no po. Uno normalmente no anda pensando en eso o que le pusieron al animal, sólo por este focus se nos remueve el tema, no hay un conocimiento previo

E3: yo igual discrepo con eso, porque hay publicidad entorno a lo orgánico, en el fondo porque la gente consume el alimento y puede darse el gusto de buscar la opción orgánica. Entonces en el tema de la carne, la gente igual lo preferiría porque se asocia el ab con algo negativo

Cristian: por ejemplo, yo fui al super hace poco y compre pollo sin marinar, no sé si le suministran ab en ese proceso, pero se lo compré para que consumiera mi hijo, pero es absurdo porque es más caro y al final están quitando un proceso. Pagué un poco más, pero por algo más sano al final. Pero en el caso de los antibióticos, lo asocio a algo positivo más que negativo

Jorge: con respecto a por ejemplo si yo crío una vaca en el campo, esa vaca no va a estar tan expuesta a microorganismos porque es algo más orgánico, más limpio. Las enfermedades se producen por multitudes, por eso los peces de criadero, son los más peligrosos en cuanto a residuos de ab, porque tienen tantos parásitos y bacterias y al vivir y conservarse en el agua y necesitar una administración tan alta y constante de ab. Por eso quizás no hay que preocuparse tanto de las carnes rojas o blancas como el pollo o en general, el pescado es lo más peligroso

Manuel: es que yo pienso que la gente de Santiago no asocia tanto los pescados porque no lo comen mucho

Hugo: eso sí, como están en el mar, donde va a parar toda la mierda puede tener más residuos

**17. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?**

E1: si

E2: si

E3: si

Diego: si, por ejemplo, la procedencia según la calidad

E4: sólo las bebidas

E5: yo no

E6: yo pará diferenciarlos no más

Hugo: yo no, pero por ejemplo confío en la carne que viene de Brasil por la marca.

Yo me fijo en la marca, en la procedencia

Cristian: a mí igual me importa la procedencia, sí sé que es transgénico no lo compro, además de donde viene

E7: yo poco, en cuanto sal tiene no más

Vero: si las leo, me fijo en el sodio

Cami: yo no

Daniel: es que cada país tiene regulaciones sanitarias distintas y también en cuanto al manejo de los animales, por eso es importante saber de dónde viene, pero en verdad yo nunca observo nada

### **18. ¿De dónde obtienen la información?**

Diego: de mi mamá, que es nutricionista y de mi trabajo, porque trabajo en salud

Vero: yo de mi suegra que es nutricionista

E1: Facebook

Manuel: redes sociales

Jorge: la gente en general de internet, pero yo lo que sé de antibióticos es por mi carrera que es tecnología médica y por lo que veo en el sur con los veterinarios designados a las comunidades, creo que se llama Prodesal. Y se puede obtener mucha información de ellos

Cristian: Facebook y la tele

### **19. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?**

Hugo: yo lo poco que he aprendido, es de la misma gente que trabaja en esto o por ejemplo de mi mamá que tiene carnicería. Pero de forma directa, porque a veces siento que es muy tendenciosa la información

Diego: claro, muy manipulada

Felipe: a la tele ni cagando le creo, yo creo que la fuente más confiable es la del productor in situ porque no tendría por qué mentirte y cualquier otro medio viene manipulado de acuerdo al negocio

Jorge: yo pienso que debería haber más educación cívica respecto a esto, para igualar el acceso a la información y tener un consumo consiente

Cate: no es que exista información, es que la que hay, es súper relativa porque no es lo mismo tener información por internet en donde te puedes encontrar con cualquier cosa, a que salga en algo oficial. Falta un canal de distribución de la información serio, algo oficial, por ejemplo, un programa de gobierno como el del pare del etiquetado

Jorge: es que lo que falta sobre todo es información de que niveles ya son riesgosos, se aprovechan de que la gente es ignorante, uno no tiene por qué saber de esto, pero debería haber información para poder discriminar

Cristian: pero si hay reportajes en la tele y la gente sigue comiendo la misma mierda, debería haber una normativa que exija que información deben tener

Veli: los productores, siempre van a querer la mejor calidad para los consumidores, porque mientras mejor producto entregue, más van a vender, esto pasa de boca en boca, cuando un producto es bueno, lo recomiendan. No creo que una empresa que quiera vender, tenga malas prácticas, tienen que exigirse siempre. Para eso está el SAG, que está encargado de toda la parte de fiscalización y por lo mismo estamos bien considerados como potencia agroalimentaria.

# Focus 1-Categoría II

## 1. ¿qué alimentos de origen animal conocen?

E1: cerdo, pollo, pavo, vacuno

E2: pollo

E3: cordero, pescado

E4: los procesadas también cecinas, embutidos

E5: huevos, leche, queso

E6:

E7:

## 2. Dentro de esa variedad, ¿cuáles consumen?

E1: pollo, pavo, vacuno, embutidos muy poco, leche, queso, lácteos, miel, pescados

E2: pollo, carne, lácteos, huevo

E3: las antes mencionadas y agregamos chuletas de cerdo, yogurt más que nada por los niños y sin lactosa

E4: pescado, salchichas, paté

E5: embutidos, huevos, leche, yogurt

E6: yogurt, pero bien poco, mucho pollo, lo que no comemos nunca es cerdo de ningún tipo por religión y salud. Huevos hartos

E7: huevos, miel, pescado, mantequilla, lácteos en general, poca carne, más pescado

## 3. ¿Con qué frecuencia?

E1: todos los días

E2: todos los días

E3: todos los días

E4: todos los días, distinta variedad, leche y huevos casi todos los días, lácteos sobre todos por los niños

E5: nosotros siempre tenemos una proteína animal incluida en el menú

E6: Ídem

E7: ídem

**4. ¿Consideran que a los animales de producción se les administran AB?**

E1: ósea se le administran, sobre todo a los salmones

E2: ósea de ahí para arriba

E3: no me lo imagino, no me lo había preguntado y tampoco lo había escuchado

E4: nosotros estamos bien conscientes de que sí se les aplican, químicos y otras cosas

E5, E6, E6: si

**5. Concepto de AB, definición**

E1: algo para matar los bichos

E2: dado que conviven en grandes cantidades y en espacios pequeños, para poder mantenerlos sanos me imagino que de manera preventiva, más que para curar alguna enfermedad

E3: para matar bacterias

E4: también lo asocio para matar bacterias

E5: a mí se me ocurre que es algo de manera preventiva, más que correctivo, no que necesariamente estén enfermos

E6: algo para prevenir enfermedades, matar bacterias

**6. ¿Lo asocian a más de un fin? ¿Cuáles?**

E1, E2, E3: más de un fin

TODOS: preventiva

E4: preventiva para que no se produzcan infecciones

E5: a mí se me imagina incluso que puede ser para un uso que uno ni conoce, tiendo a pensar mal de hecho, algo más comercial además de algo preventivo

E6: es que hay mucho mito

E7: también para darle ciertas propiedades al animal que favorezcan la venta

**7. ¿Cómo se administran?**

E5: inyectable para asegurar que cada uno recibió la dosis, pero si es un tema permanente

4 E al mismo tiempo: por la comida

E1: a mí me han dicho que a los salmones les ponen vacunas de a uno

E2: por la comida

**8. ¿Ustedes podrían sugerir algún uso?**

E2: A mí se me ocurre que debería ser con el fin aséptico, no buscando otros fines que sean asociados a la producción y que además no provoquen otros daños, como mutaciones y otros efectos adicionales al animal que no correspondan, Que producto de esta sobre dosis u otros objetivos, el animal tenga otros efectos no deseados, que al final uno ni siquiera se entera

E1: yo trataría de que no los utilizaran, de hecho, por eso yo no consumo pollo ni pavo porque siento que los manipulan demasiado para llegar al producto final, y por ejemplo este pollo libre es excesivamente caro entonces mejor no consumir

E5: espero que debiera ser usado de manera preventiva, con el fin de evitar que el animal pueda transmitirle alguna enfermedad al ser humano. Aunque no descarto esta sensación de que hasta podría ser usado para algo que ni siquiera nosotros sabemos, que lo maneja sólo cierto grupo de personas

E2: ahora si es como para prevenir algo, a lo mejor se debería inyectar cuando nacen. Es que como no sabemos cuál es el fin, si es por algo sanitario para cuidar al animal y que a futuro sea sano y que llegue a la mesa del consumidor, que tuviera un efecto de larga duración

**9. ¿Consideran importante que se usen los AB en producción?**

**E2:** si es con un fin sanitario, para el control de una enfermedad, yo encuentro que está bien, pero i además tuviera otro fin, como por ejemplo que la vaca engorde más y que esto va a tener un efecto colateral en el humano, ponte tu que le va a producir cáncer o qué se yo, ósea no

**E1:** es que yo creo que los AB igual llegan a nosotros y no necesitamos ese AB, ósea un exceso de AB si no tenemos una enfermedad lo encuentro como poco sano, meter químicos al cuerpo en ese sentido

**10. ¿Lo consideran una ventaja o una desventaja para ustedes?**

**E1:** el AB yo lo veo como una desventaja

**E3:** declarándome bajo el punto de vista desde la ignorancia del uso que se le da, pensando que esto está autorizado por una autoridad ambiental y sanitaria que permite inyectar estos AB a los animales, creo que sería más beneficioso que perjudiciales, asumiendo que toda la cadena está bien formada y que la información se maneja al 100% aunque haya cosas que probablemente no

**E6:** yo pienso que es más beneficioso que perjudicial, pero claramente uno tiene la ignorancia o que uno no entiende para que se usan

**E4:** lo considero beneficiosos

**E7:** yo no entiendo bien para que tiene que hacerlo, pero me imagino que si se hace debe ser parte del proceso y debe estar regulado. Me imagino que alguien lo estudió, lo normó y alguien también lo observa que se debe hacer de esta manera, no es algo que me lo haya cuestionado en algún minuto

**E5:** yo creo que en la medida de que se utilice para un buen fin, está bien, pero no dejo de lado mis dudas, pero si es en beneficio hacia al animal y el ser humano, pienso que está bien

**E3:** es que el problema es que al final nos bombardean de información respecto a la industria alimentaria, y en que en general es más bien negativa, por lo que nunca se termina de entender como consumidor, al final te quedas con  $\frac{1}{4}$  de la información disponible

**11. ¿Les interesaría tener más información?**

**E3:** yo creo que siempre es bueno para poder tomar una decisión con un poco más de conocimiento

**E1:** más transparente al final saber que estás comiendo y por qué procesos pasó ese animal para llegar a la mesa

**E4:** lo que uno recibe o lo que ve es que los estándares acá en Chile siempre son más bajos que en Europa, EEUU o son otros estándares, siempre queda la duda de que si eso está bien o existen las pruebas o estudios de que no va a haber un efecto a futuro por el consumo de lo que se administra a los animales

**E6:** siempre estamos sobre la norma

**E3:** es que también es importante si el consumo excesivo tiene algún efecto mayor asociado a la concentración de los químicos, no necesariamente que por solo consumir pudiera producir algo nocivo

**12. ¿ustedes creen que se utilizan los mismos AB que en humanos?**

**E1:** yo creo que son AB que están enfocados en lo que busca concretar en el animal, son específicos para ellos y dosis proporcional

**E3:** en la misma línea, son específicos para animales, son distintos

**E4:** claro, para su tipo de bacterias

**E2:** sí, porque aparte ellos se alimentan de cosas distintas que los humanos, entonces de pronto es otro tipo de AB basado en su hábitat y costumbres

**E7:** deben ser enfocados al fin y al animal

**E5:** yo creo que son los mismos medicamentos, pero lo único que varía es la dosis, a lo más cambiarles el nombre, pero el mismo componente

**E6:** ¿pero es que por qué van a ser los mismos?

**13. La utilidad final dentro del sistema, el beneficio, ¿creen que es para el animal, el productor o para los consumidores?**

**E1:** yo creo que va dirigido al consumidor, sino una norma sanitaria no te dejaría distribuirlos, existiendo ciertos parámetros para poder venderlos. Porque si quisieran que el animal creciera, en verdad que crezca como crezca, si al final nosotros como consumidores llega el producto

**E2:** yo creo que, en los 3 ámbitos, porque finalmente es una cadena que tiene como resultado un producto de calidad

**E4:** yo creo que se administran para cumplir con la norma, para que sea un producto que yo pueda comercializar, finalmente el beneficio sería del productor, no va en beneficio del animal para que no se enferme, sino que para que reúna las condiciones que se le exigen para vender y obtener los beneficios de esa producción

**E5:** también pienso que debe ser para cumplir una norma

**E3:** yo creo que el beneficio es transversal si bien el fin no es mejorar al animal, porque está ahí para que a los 20 días le corten la cabeza y se vaya al plato, pero finalmente se ve beneficiado porque cumple el objetivo para el cual está que es crecer para ir a faena. El beneficio para el productor sería que pierde menos animales en el proceso y el consumidor porque "se está llevando algo más sano a la mesa"

**E7:** yo creo que es para que el productor tiene que hacerlo para poder vender, al final el administrar AB es un costo para su línea de producción, ósea nadie incurre en costos de más porque quiera beneficiar a alguien, si pudiera se lo ahorraría, pero incurre porque alguien lo está obligando a hacerlo para que no se le mueran los animales o es un requisito para poder vender para cumplir con cierta calidad. No creo para nada que sea beneficiosos para los consumidores

**E5:** creo que el beneficio es netamente para el productor, el único que no recibe beneficio alguno es el animal, pero sí creo que manipula la información y hace ver como que el beneficiario es el consumidor

14. **¿creen que el usar AB en animales representa algún riesgo para ustedes en su salud? ¿En algún plazo determinado?**

**UNÁNIME:** sí!

**E5:** yo creo que es un efecto a largo plazo, que lo vamos a ver en un tiempo más

**E1:** yo creo que es a mediano plazo el efecto, porque he escuchado que a los niños se les eliminan por lo menos las carnes blancas por la cantidad de AB y hormonas que tienen, que inciden en el aceleramiento del desarrollo hormonal en las niñas, por ejemplo, que a los 5 años les aparece vello púbico

**E3:** pienso que hay riesgo, pero no sé a qué plazo por un tema netamente de falta de información

**E2:** yo igual

**E7:** yo también creo que representa un riesgo, pero no sé a qué plazo

**E4:** yo creo que sí, pero como el tema es la falta de información o que los estudios son contradictorios no sé en qué grado o en cuanto tiempo, pero finalmente uno termina consumiéndolos igual, llevando una dieta balanceada. Creo que es un tema de estar permanentemente introduciendo al cuerpo componentes que no son necesarios va a tener un efecto

**15. ¿Creen que los alimentos pueden tener alguna concentración de AB?**

**UNÁNIME:** SI

**16. ¿Relacionan con algún alimento en particular la posibilidad de que contenga AB?**

**E5:** en general yo lo asocio a todas las carnes, las rojas

**E2:** yo lo asocio mucho a los embutidos, al proceso

**E7:** yo lo relaciono más que nada con los pollos, que son más masivos, como los chanchos. Quizás el que uno compra en la feria puede estar un poco más libre

**E3:** yo lo asocio más a la carne, yo creo que es la que tiene más

**E6:** yo creo que todos, la carne, los embutidos, el pollo, los salmones

**E1:** yo creo que está en el procesamiento, en que se tienen que procesar las cosas, porque es tan largo que se necesita

**E3:** yo lo asocio a la masificación de la producción animal para consumo, por lo que todo el producto animal tiene

**17. ¿Consideran que es algo constante la utilización de AB?**

**UNÁNIME:** sí, siempre

**18. ¿preferirían no comer un alimento por el contener AB?**

**E1:** yo de plano eliminé el pollo por eso, pero uno necesita la proteína animal y al final el tema es que en la dosis está el veneno, ósea uno puede comer 1 vez a la semana carnes rojas y complementar con proteína vegetal. Pero también pasa por un tema cultural, el chileno celebra con asado y carne

**E5:** yo partiría por regular la cantidad o disminuir la cantidad, nunca tan drástico como eliminarlo

**E3:** nosotros no lo hemos hecho por un tema de que no está tan claro, pero si alguien me demostrara con un estudio firme los impactos, lo haría

**E6:** yo no lo haría por un tema personal de experiencia, que por ser vegana no pudieron operarme ya que el doctor me comenta que la proteína animal es la que sella las heridas

**E7:** con la información que tengo hoy día no eliminaría ninguno de los productos en base animal de la dieta

**E2:** yo creo que se podría jugar con disminuir un poco, bajar la intensidad de consumo y reemplazar aumentando otras comidas

**E4:** es que es difícil, tiene que haber un animal en el plato

**19. En la decisión de disminuir o eliminar elementos de origen animal en la dieta,**

**¿influye el hecho de tener hijos?**

**E4:** en mi caso en particular, sí influye, porque por ejemplo yo le prohíbo cosas a mi hijo que yo consumo

**E1:** si influye, pero no es determinante

**E2:** influye, ósea si hay conocimiento y manejo de la información respecto a un producto puede ser malo, por ejemplo, a las niñas se lo eliminaría, pero nosotros como adultos igual consumimos, a pesar de que las cosas ahora están más procesadas y contaminadas

**E3:** nosotros ya estamos grandes

**E7:** yo creo que los niños tienen que mantener la proteína dentro de su dieta, pero no exagerar comiendo por ejemplo pollo todos los días

**E5:** yo siempre fui muy preocupada respecto a lo que comí, y con los niños, claro, uno se preocupa mucho más de informarse

## 20. ¿De dónde obtienen información?

**E5:** de internet yo creo

**E1:** de internet y de los médicos

**E2:** de internet más que nada

**E6:** del pediatra y de internet

**E3:** internet

**E7:** es que, si fuera tan malo, saldría un reportaje en la tele que llame a dejar de consumir ciertos alimentos

**E4:** de reportajes

## 21. ¿alguna fuente les parece más confiable?

**E1:** es que es super relativo, uno tiene que informarse y queda a criterio de uno

**E6:** de lo que llega de otros países, por ejemplo, el SAG de EEUU, ese tipo de cosas

**E2:** es lo que pasa también con las vacunas, finalmente uno se tiene que atrever con una decisión que en fondo hay siempre 2 tipo de información.

**E4:** es que de las distintas fuentes que hay, uno ser forma su propio criterio, no hay solo una fuente confiable

**++++ Ninguno se sienta a buscar información, es solo lo que les llega**

**22. ¿se fijan en las etiquetas al comprar un producto de origen animal?**

**E1:** si, me fijo en todo, desde los ingredientes y sobre todo que es lo que más tiene

**E7:** no, yo me guio por la marca y precio, no leo la etiqueta

**E3:** yo leo la información nutricional, el tema de los %, la dosis diaria, en algunos productos, no en todos, por ejemplo, en las vienasas

**E2:** nos preocupamos en el tema de la lecha durante la lactancia de las niñas, por un tema de alergia alimentaria

**E5:** yo me fijo mucho desde que nacieron mis hijos en la fecha de vencimiento y en la cantidad de sodio

**E4:** yo la leo

**E6:** si, la leo

**23. Si existiera un producto de origen animal que certificara en la etiqueta que está libre de AB, si costara más, ¿lo comprarían?**

**E5:** si

**E1:** si

**E3:** si independiente del precio, por ejemplo 10% más en algo barato, no es nada

**E2:** pero es que, dentro de un margen, porque por ejemplo si costara el doble o más, no lo compro

**E7:** es que si fuera tema y saliera en las noticias que no hay que comer más, ahí cambiaría mis rutinas, por ejemplo, hoy es primera vez que discuto de este tema

**E6:** yo haría el gasto, pero sólo en lo que le compro a mi hijo

**E4:** yo igual, para mi hijo incurriría en el gasto

**24. ¿han escuchado el concepto de resistencia a AB?**

**E1:** sí, se lo escuché a otras personas, que tiene que ver con el abuso y te haces inmune al AB, deja de hacer efecto

**E3:** yo lo escuché cuando era chico, que se genera una resistencia a los AB cuando hay abuso en el uso, pero siempre en personas, nunca en animales

**E4:** sí que por usarlo tanto dejan de hacer efecto, por no haber concretado el tratamiento

**E5:** no lo había escuchado

**E6:** yo no

**E2:** si, yo la asocio a un tratamiento sucesivo de AB y que finalmente la persona ya no percibe el efecto

**E7:** yo no

**25. ¿Relacionan el que los alimentos contengan AB en alguna concentración con el desarrollo de RAM?**

**E1:** si

**E3:** ahora que tú lo mencionas, sí, pero no lo había pensado, pero algo debe producir las trazas de AB

# Focus 2 – Categoría II

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

Queso, quesillo, huevo, carne, pollo, leche, cordero, carne, embutidos, hamburguesas, jamón, pescados. No asocian la miel de inmediato, sólo bajo la pregunta y a pesar de eso 2 participantes no la siguen asociando a un producto de origen animal, lo asocian a un producto vegetal con un animal de por medio o a que es un insecto, por lo tanto, no es animal.

## 2. ¿Qué alimentos o productos consumen?

E1: carne, carnívoros totales en mi casa. Todos los que se nombraron se consumen en mi casa, pero el fuerte es la carne

E2: carne, pollo y pavo. Lácteos todos los días

E3: pavo y pescado, hartos por los niños

E4: huevos mucho, carnes rojas no mucho porque no me gusta tanto, prefiero pollo, pavo y pescado

E5: en mi casa, mucho huevo

## 3. ¿Con qué frecuencia consumen alimentos de origen animal?

\* Todos los días hay algún alimento de origen animal en las comidas, por lo general todas las comidas del día lo incorporan. Hasta las colaciones de los niños tienen huevo duro, leche, yogurt o un sándwich

## 4. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?

E1: sí, de todas maneras, a las vacas les ponen muchas cosas para hacerlas crecer y engordar. No sé si la palabra antibiótico es la adecuada, pero sí que los rellenan con algo

E2: sí, al pollo igual

E3: sí. Algo le dan

E4: sí, de que están intervenidos, sí. Yo creo que, a las abejas, no

E5: ósea, de que tienen algún tipo de químico, claramente, el proceso no es natural

**5. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?**

E1: algo para eliminar alguna infección. Frente a alguna enfermedad

E2: algo reactivo, frente a alguna situación de enfermedad

E3: para disminuir carga bacteriana, no sé

E4: no se me había pasado por la cabeza que le aplicaran antibióticos, solo frente la pregunta

E5: para eliminar una infección

**6. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?**

E1: Disminuir bacterias, frente a alguna condición que adquiriera el animal, no a que crezca más o más rápido

E2: para procesar un poco el animal y que no nos enfermemos, o para mantenerlo en buenas condiciones como producto. Como algo que hace rentable el negocio

E5: para que los animales no se enfermen y puedan llegar a morir

E4: lo asocio a lo mismo, que frente a una enfermedad hay que tratar al animal para evitar que muera, no como un beneficio a nosotros

E3: nunca lo había pensado, pero se me ocurre que es algo de rigor, en el fondo, para disminuir la carga bacteriana para que lleguen menos contaminados a tu mesa. Se aplican constantemente

**7. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?**

E2: inyectable, yo creo que el 99% de los animales se inyectan

E4: yo creo que los inyectan

E5: ¿es que como van a inyectar a un pollo, o los salmones? Claro, que se pueden inyectar, pero si es una producción de miles de animales, como te cercioras de cual

animal inyectaste y cual no, o cual necesita y cual no. Pero me imagino que a animales más grandes inyectable, pero por ejemplo en salmones vía oral

E3: es que difícil dosificar, sería medio difícil a través del alimento

E4: yo creo que también inyectable

E1: me imagino que inyectable a través de una manga

**8. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?**

E2: claro, yo creo que va más allá, no estamos capacitados para trabajar al animal, por lo que prefiero que si no sé de donde viene el animal y no sé las condiciones, me aseguren que no me contamine. Pero también inyectan para salvar al animal como producto

E5: claro que es importante, porque evitas que la gente no se enferme a través del consumo

E1: yo lo encuentro tóxico, porque yo me lo voy a comer después y el animal está lleno de productos. Ojalá el escenario ideal fuera que no, y que los vendan después de mejorados de la infección

E3: ósea por mí ojalá que el bicho no tuviera absolutamente nada

E4: yo no, ojalá las condiciones fueran tan buenas que no existiese la necesidad de aplicarle nada. Ojalá mientras más sanito mejor

**9. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?**

E1: desventaja, ojalá viniera los más libre de químicos y productos que desconocemos, que fuera el último recurso utilizarlos, no algo común. Yo al menos no confío en la industria, pero sería bueno tener más información para poder decidir yo como consumidor.

E5: una ventaja, es que mientras me llegue el pollo por ejemplo para tener que comer, yo feliz. Porque yo asimilo que si es una empresa seria tiene contratados a

profesionales serios. Yo lo “orgánico” lo veo como un engaño al consumidor, nada puede ser así acorde a los volúmenes que se producen

E4: es que yo confío en el sistema. Hay que ver también si uno está abierto a pagar más, porque al final uno tiene una costumbre de que come

E3: es que, si vienen contaminados, que los descontaminen idealmente, que vengan lo más sano posible.

E2: es que no sé cómo describirlo, pero si no hubiera ab nosotros tendríamos menos enfermedades, lo veo desde el punto que hay cada vez más enfermedades nuevas asociadas al consumo de un alimento en particular. Ósea creo que tiene un fin acorde a lo productivo, pero que no es ventajoso, no es que cambie la versión, sino que a mino me parece que sea una ventaja si pudieran hacer otras cosas, yo preferiría que no se utilizaran

\*hay un antes y un después al tener hijos, ahora eliminan cosas o prefieren ciertas marcas. Se investiga un poco más desde el embarazo, factor muy importante

**10. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?**

E5: al productor, igual al consumidor para que no le suban el precio por mermas en la producción por muertes de animales asociadas a no tratar la enfermedad. Pudiese existir otro tipo de utilidad, por ejemplo, quizás combatir alguna enfermedad del humano a través de los alimentos

E3: al productor

E4: al productor

E1: yo creo que al que más le sirve es al productor, para mantener su producción. Después compite el animal, para que no se muera con el consumidor para que no te llegue enfermo

E2: productor

**11. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?**

E4: no, es que depende del que se use, no creo que te haga un daño a ti

E5: yo creo que hay un rol fiscalizador importante, por lo que no hay riesgo

E1: es que, a pesar de fiscalizar, si se les pasa uno yo creo que sí, algo podría causar.

No sé si un daño, algo terrible como quedar ciego, que se yo, creo que podría ser que, si comes todo el rato un pollo con cierto ab, cuando necesites ese ab no te va a servir

E3: no sé qué puede implicar, pero algo debe pasar, si finalmente es un antibiótico

**12. ¿Se ocupan los mismos antibióticos que en medicina humana?**

E5: yo creo que deben ser muy parecidos

E4: yo también, deben ser dosis distintas pero similares

E3: yo también, pero depende del animal, hay algunos que deben tener más semejanzas que otros

E2: yo creo que si

**13. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho?**

E2: yo sí,

E3: sí

E1: sí, por ejemplo, del pediatra o médicos en general

\*todas lo han escuchado

**14. ¿A qué asocian el concepto de resistencia?**

E1: a perdida de efectividad

E5: lo asocio a como una escala, que se necesitan más fuertes después porque dejan de hacer efecto

E3: es que, si le están dando ab a los animales y te están pasando a ti, yo creo que obviamente te puede generar resistencia frente a ciertos medicamentos que unos puede usar posteriormente y que sean los mismos que se usan

**15. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?**

E4: yo me imagino que los productores de alguna manera se preocupan que el animal no venga con residuos

E1: yo creo que se preocupan, en alguna medida, de que lo haya eliminado, porque si no estaríamos tomando antibióticos A través de la comida

E3: espero que sean considerados en ese sentido y administren ab que se metabolicen rápidamente y que no existan residuos

E5: espero que no

E2: yo creo que sí tienen harta mierda, pero no sé si pudiera llegar directamente el antibiótico

**16. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?**

\*\* Muy mal visto el pollo, tiene mala fama y genera muchas dudas, asocian todas a una producción más sucia.

E1 bajó el consumo de pollo por lo mismo y compra solo pollo no marinado, las demás hacen vista gorda

E4 confía mucho en las normas

**17. ¿Creen que se utilizan de buena manera, actualmente, de una manera responsable?**

E4: yo me imagino que sí, porque si para que uno pueda comprarlos en la farmacia te piden receta, al productor tendrá que justificar por qué. Es que las multas me imagino deben ser duras al no cumplir con la legislación

E3: ósea debería, mínimo, pero no creo que sea tan controlado, de hecho, creo que no lo hacen

E5: yo creo que el SAG funciona bien en eso, controla todo. Yo creo que es una de las instituciones que funciona, así como que el SII también funciona

E2: yo creo que sí, pero no falta el que no cumple con la norma, es que ya se perdió el respeto, imagínate las colusiones alimenticias, no les importa ponerles un poco más porque tienen que salir todos sanos y rápido, te doy firmado que no les importa si te enfermas, además de “mojar” al fiscalizador con lucas

E1: yo quiero pensar que sí, pero creo que se aprovechan mucho del desconocimiento del consumidor. Además, que se deben coludir para las fiscalizaciones

**18. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos?”  
¿Usted la compraría si costara un poco más?**

E2: depende del producto, pero es que también el papel aguanta mucho, anda a saber si es verdad, a no ser que sea una institución prestigiosa. Aunque igual lo complejo es que te diga “este no tiene ab”, ¿entonces que comemos todos los días? Me generaría una cierta incertidumbre y lo estudiaría antes de comprarlo altiro

E1: si, a no ser que tuviera un problema presupuestario mayor, pero si tuviera la posibilidad de comprarlo, obvio. Yo trataría que mis hijos sobre todo lo consumieran

E5: sí, pero igual me informaría antes, porque desconfiaría porque nunca había pensado que podía tener antibióticos. Pero honestamente, de primera, compraría el más barato. Para mies importante el organismo certificador, confiaría en la universidad de chile

E3: sí, pero depende del rotulado, de quien es el que certifica, como lo hace. Depende de la institución

E4: sí, pero me informaría antes

**19. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?**

E2: sí, en general las leo de curiosidad y sobre todo cuando voy a comprar un producto nuevo, ósea no le lees la etiqueta al yogurt o la mantequilla

E5: si, veo las calorías y las grasas, el sodio

E4: si, cuando dice 100% natural sobre todo la leo, porque no le creo

E3: las cosas que consumo habitualmente ya las he leído, pero si son nuevas trato por los niños de informarme bien

E1: si, las leo en general, me llaman la atención los colorantes, saborizantes. Yo no leo ponte tú la carne, pero si los embutidos al vacío con la marca porque le agregan azúcar, en la leche, me fijo en las cosas extra por adicionar

**20. ¿De dónde obtienen la información?**

E5: boca a boca, si investigué un poco el tema de los transgénicos alguna vez

E4: un muy amigo nutricionista

E1: boca a boca e internet, si algo me provoca una duda lo investigo

E2: boca a boca, noticias, periódicos, de repente googlear algo que me genere alguna inquietud

E3: los comentarios por ejemplo de los médicos y noticias, pero después investigo, me doy la lata de buscar para estar más informada

**21. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?**

E3: publicaciones de universidades, en donde se hagan comentarios dentro del contexto de quienes trabajan en esa área

E4: si viene respaldado por una universidad que uno considere respetable

E5: si algo es respaldado por algún organismo, como la Chile. Pero las noticias si me abren a investigar del tema

E4: no le creo a las noticias

E3: es que las noticias dan el punto de vista que ellos quieren

# Focus 3 – Categoría II

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

Carne, huevo, leche, queso, aceite de lobo marino, aceite de omega 3, si asocian la miel como un producto de origen animal, sólo 2 personas la consumen de manera frecuente

## 2. ¿Con qué frecuencia consumen alimentos de origen animal?

La carne o pollo casi todos los días la mitad de los participantes, como base de la dieta para almuerzo, el resto 2-3 veces/semana. Todos huevos en distintas comidas.  
Leche todos los días

## 3. ¿Qué alimentos o productos consumen?

Carne, pollo, huevo, leche y queso. Aceite de omega 3 por los niños. 1 persona consume miel en pan y como endulzante.

## 4. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?

\*todos concuerdan en que sí.

## 5. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?

E1: algo anti bacterias, que, si algún animal tiene, se le aplica para matarlas

E2: un remedio contra una infección

E3: algo que ayuda a mejorar la salud del animal, aunque en verdad prefiero que los productos que voy a comprar estén pasteurizados, sean de un lugar establecido

E4: algo que le dan cuando tienen alguna enfermedad

E5: para curar alguna enfermedad

E6: a mejorar frente alguna enfermedad

E7: un medicamento que se da para mejorar la salud del animal

E8: la penicilina

## 6. ¿Creen que se utilizan los mismos antibióticos que en humanos?

E1: no, distintos porque tiene que haber un compuesto específico para animales

E2: no

E3: no

E4: distintos, porque el tamaño y el volumen son distintos, son mucho más grandes en cuanto a peso

\* todos concuerdan en que son distintos

**7. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?**

E1: frente alguna enfermedad

E2: para combatir una enfermedad

E3: para llevar un control, algo rutinario para evitar que exista una infección

E4: para que después los podamos comer porque están permanentemente sanos

\* reconocen fin curativo, acción reactiva frente a una enfermedad

**8. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?**

E1: inyectándolos o vía oral

E2: ¿como supositorios o no?

E3: la mayoría las inyectan

\* concuerdan en vía inyectable y como algo reactivo, sólo 1 participante menciona preventivamente para cumplir con controles

**9. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?**

E1: si, en algunos casos sí y otros no, porque por ejemplo a los pollos les colocan cosas que la gente no sabe y puede hacerles mal, por ejemplo, hormonas

E2: es que yo creo que es importante porque están criando tal cantidad, que el traspaso de enfermedades es más fácil

E3: yo creo que sí, para evitar que se contaminen entre ellos

E4: si, es importante

\* afirman que es importante todos

**10. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?**

E1: ventaja

E2: ventaja

E3: ventaja porque no nos contaminamos

E4: es que depende, porque hay cosas que puede que le haga mal al humano

E5: es que no se sabe, puede ser ambos porque puede hacerle bien al animal, pero mal al que lo consume

E6: es que no se sabe la composición o que precisamente le están dando, pero se supone que, si se al final son para consumo humano, no debería tener un efecto adverso

E7: es que un antibiótico se da frente una enfermedad entonces si el animal está enfermo y siguiere así, consumiríamos un animal enfermo, entonces con el ab se sana, por lo cual sería ventajoso

E8: ventaja en caso de solo tener la opción de comprar en el comercio. Pero dependiendo de donde se compre, por ejemplo, acá que nosotros criamos pollos y patos y tendemos a preferir lo de acá por ser más natural, de hecho, ya no compramos en el supermercado

**11. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?**

E1: a todos

E2: a todos

E3: a todos

E4: al productor porque no se le van a morir los animales, nosotros que vamos a comer algo sin el riesgo de que esté enfermo el animal, y al animal para que viva

E5: bueno todos, además de las farmacéuticas

\*todos en jerarquía

**12. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?**

E1: yo pienso que no, porque nunca han encontrado algo respecto que le haga mal a la persona, por algo lo están haciendo y al final sanan al animal

E2: es que hay casos en que no, yo he escuchado en las noticias que el animal está enfermo e igual lo faenan

E3: es que al final nosotros consumimos no más, y si nos duele el estómago se asocia a otra cosa o no nos damos cuenta porque nos enfermamos, no sabemos la causa

E4: lo que pasa es que uno dice que, si está permitido por las autoridades, debe estar bien y no es riesgoso

E5: por lo que se sabe, no

E6: es que uno igual confía que pasó por ciertos procesos y evaluaciones que aseguran que no sea riesgoso

E7: es que al final hay que confiar, porque si no podríamos comer nada

E8: es que, si lo venden en algo establecido, claro que pasa un control de calidad

\* afirman en acuerdo que sería más riesgoso no utilizarlos por el riesgo de consumir alimentos provenientes de animales enfermos

**13. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho?**

E1: en animales no

E2: no

E3: no

E5: tampoco lo había escuchado

E4: es como que no se pudiera seguir usando un antibiótico en los animales

\* lo desconocen en general

**14. ¿A qué asocian el concepto de resistencia?**

E1: que no se pueden seguir usando

E2: como que les diera una alergia, ¿o no?

E3: no le hace efecto x2

E4: deja de hacer efecto me imagino

E5: deja de funcionar

**15. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?**

E1: es que yo creo que no, uno come no más y no piensa en eso

E2: yo creo que no

E3: no sé si se traspasan los ab

E4: pero puede ser la leche, en el caso de la vaca, porque por ejemplo yo le traspaso por la lactancia al bebé, entonces me imagino que quedaría en la leche que consumimos

E6: si po, se pasa a la leche

E5: es que es tanta la cantidad de animales que puede pasarse

**16. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?**

E1: es que por ejemplo mencionaban la leche, y me imagino que al pasteurizarse queda ok

E4: la leche

E2: a lo mejor la carne puede traer

E3: los embutidos, no sé

E5: los embutidos tienen menos control, les echan de todo

E6: los embutidos podrían ser

E7: es que uno no lo piensa, ahora que lo estás preguntando empieza a relacionar

E8: la carne y los embutidos

**17. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos”?  
¿Usted la compraría si costara un poco más?**

E1: si

E2: yo no, lo que pasa es que uno llega y compra al final

E3: yo si

E4: si

E5: es que depende, por ejemplo, yo soy alérgica a la penicilina y si me certifican que viene sin ab, pucha mejor

E6: yo pagaría por algo que me asegure que no me va a afectar

E7: es que si algo de mejor calidad, si lo pagaría

E8: si

**18. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?**

2 participantes sí leen y se fijan en la fecha de vencimiento, colorantes, sucralosa, grasa y sodio, en general no las leen

**19. ¿De dónde obtienen la información?**

\* Todos tele, nunca se habían preguntado el tema

**20. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?**

\* No confían en ninguna fuente de la televisión porque todo es manipulable y no se tiene acceso a verificar como en realidad son las condiciones. Si les importaría tener mayor información.

# FOCUS 1- CATEGORÍA III

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

E1: pollo, chanco, vacuno, caballo, leche

E2: pollo,

E5: carne de pollo, cerdo, jabalí, ratones, gato, perro, embutidos, prietas, queso

E4: carnes rojas, blancas, derivados como los embutidos, mantequilla, leche

E3: carne de ave, carne de vaca y cerdo, embutidos como el paté, leche, huevos, hay tantas cosas que vamos consumiendo que a veces no sabemos de qué vienen. Más que nada la carne es lo que uno relaciona primero

E6: chanco, caballo, cordero, embutidos, leche

\*todos mencionan la leche al preguntarles

\*\* Al preguntar por la miel, no lo relacionan, de hecho, E5 afirma que no es animal

E8: los mismo ya nombrados, y para agregar el conejo, cabritos, vienasas, todos los derivados de la leche como el queso, yogurt

E7: los mismo, además del yogurt

## 2. ¿Qué alimentos o productos consumen y con qué frecuencia?

E7: el pollo, cerdo y vacuno son los que más consumimos, además de la mantequilla y leche. Casi todos los días, variando, un día pollo, otro día cerdo porque todos los días hay carne en el menú.

E8: son los más comunes

E1: yogurt consumimos hartos, queso. La leche más que nada por mi nieto y mi marido. Huevo, además. Todos los días

E2: yogurt y leche, casi todos los días, harta leche y carne. Todos los días hay algo de esto. Huevo también

E5: igual, a mí me cuesta cocinar sin carne, puras verduras no sé hacer. Leche no consumo, pero el queso, huevos y embutidos comemos hartos y bien seguidos. Me encanta el paté, chunchules, prietas.

E6: leche no, pero sí como harto yogurt, uno al día al menos.

E3: nosotros consumimos hartos lácteos, la leche, yogurt, etc. Por ejemplo, nuestro desayuno es leche con plátano, con frutilla y siempre lo unimos al desayuno. En las carnes tengo a mi compañero que es carnívoro, pero yo trato de hacer más pollo o pavo, ojalá consumir muy poco las carnes rojas, 1 vez a la semana y sólo en ocasiones especiales por las enfermedades que tenemos, más que nada por prohibición del Doctor. Mantequilla usamos harto, todos los días. (= E4)

### **3. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?**

E2: sí

E5: sí. El problema es que se les agregan varias cosas, por ejemplo, las hormonas, los medios pollos que salen en la televisión.

E8: mientras sean comprados donde corresponde, que hayan sido revisado por veterinarios en carnicerías establecidas.

E4: sí, porque aquí tenemos un criadero cerca de chanchos y en 90 días ya pesa 100 kilos “contra natura”. También en los pollos, al mes duermen 5 días

E3: también podemos verlo en que los hacen colocar huevos 2 veces al día y en la naturaleza es una vez al día como vemos en las gallinas nuestras. ¿Ósea es saber si ellos protegen por ejemplo la carne para nosotros comerla?

E6: si, les colocan porque son productos comerciales, a nivel industrial tienen que criarlo de manera de prevenir las enfermedades y apurar el proceso. Se ve en la diferencia de los alimentos, por ejemplo, los huevos que tenemos acá con los de avícola, son distintos.

E5: nosotros como vivimos acá en el campo, tenemos la suerte de tener un criadero de chanchos y gallinas cerca, entonces se puede ver como lo hacen al conocer a la gente que trabaja ahí. Yo creo que se lo administran si están enfermos.

E7: les inyectan también harta agua y sal a los pollos

**4. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?**

E8: con una inyección, para que no contagie la carne la infección y que no se siga propagando

E7: con una infección y que se lo inyectan porque si uno come por ejemplo carne de un animal enfermo, también podría enfermar al consumirlo. Lo asocio a las bacterias

E3: remedios para la infección, lo veo como que ustedes como veterinarios tienen que tener ese cuidado para poder llevarlos a consumo. Porque por ejemplo acá cerca mataban animales clandestinamente, y no sabemos que pudo tener esa vaca y estamos peligrando.

E5: remedios para la infección, para una bacteria o algo que tenga el animal. Para que se mejore y no pase más allá, por ejemplo, que se pueda morir y así no tengamos carne para comer. Por ejemplo, la leche, si no se trata a una vaca enferma, estaríamos tomando leche contaminada.

E6: lo asocio a un virus que puede tener el animal y los inyectan para que los otros animales no se contagien.

E1: se los ponen cuando tienen infecciones, como ser si se lastiman una patita para que se puedan mejorar. Igual que si tienen un ternero y le queda la placenta adentro, también les colocan antibióticos.

E4: a prevenir enfermedades porque hay un proceso desde que se mata al animal hasta que llega al súper, en donde debe ir lo suficientemente protegido a que se pueda contagiar posterior al sacrificio.

**5. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?**

\* asocian un fin preventivo, de que no siga la infección y como seguridad para ellos al consumir, que no le transmita la enfermedad que tenía el animal. Se administra frente una enfermedad producida por una infección

**6. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?**

E7: de forma inyectable o en pastillas

E8: la mayoría de los AB son inyectables, porque es más rápido para que llegue a la enfermedad. También por el alimento, pero inyectable la mayoría además de ser más efectivo para curar

E5: no sé si la vacas, chanchos o caballos podrán tomar AB en pastillas, medio difícil. Tiene que ser inyectable.

E3: tendría que ser a través de un alimento, pero específicamente frente a una enfermedad

E4: inyectable (confunde con vacunas el concepto)

**7. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?**

E1: sí, creo que se utilizan correctamente, porque si no como van a tratar la infección.

E5: si, pero creo que debe haber personas a cargo de esto, por ejemplo, un Veterinario que decide cuando poner un AB, no le van a poner “por ponerle” sino que porque se necesita.

E8: se supone que toda industria tiene un veterinario a cargo con un calendario de control sanitario, lo registran en una hoja de vida para cada animal

\*lo consideran necesario e importante para la salud del animal, evitar contagios y su propia seguridad y salud al consumir

**8. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?**

E6: una ventaja porque ahora está muy controlada la venta en carnicerías, por ejemplo. Tiene que ver sanidad que los controlan, no creo que vendan carne con algún riesgo para nosotros.

E3: una ventaja porque si hay un profesional a cargo haciendo lo correcto, también estamos más tranquilos para consumir. Ellos son los doctores

E4: si, una ventaja, porque estamos viendo que con las colusiones la parte económica prima tanto que a veces depende del que maneja el plantel.

\*ventaja para todos, confían y responsabilizan rol de Médico Veterinario

**9. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?**

E1/E2: para los 3, el animal para que se mejore, nosotros para estar más tranquilos al consumir y para el productor para que no se le muera el animal y lo pierda.

E8: los 3, pero sobre todo para la seguridad del consumo.

E5: yo creo que para los 3 es de utilidad

E3: para los 3, para la persona que lo está criando sería el beneficio de no perder al animal, para tranquilidad de nosotros al consumir y para el animal para que se mejore.

E6: yo pienso que más para los dueños porque no quieren perder animales, sino que meter al mercado la mayor cantidad posible de producto.

**10. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?**

E8: yo pienso que mientras sean administrados por Veterinarios, no, ya que debería colocarle lo que corresponde.

E7: no sé si hay algún estudio que el ab en la cantidad que les ponen a los animales, le pueda traer alguna complicación a los humanos, pero no estoy segura si puede ser un riesgo. Pero creo que podría haber alguno, porque no sabemos la cantidad que se les pone a los animales y cómo afecta al consumirla. Al final el empresario siempre quiere ganar

E6: no, porque por ejemplo como lo consumimos da más seguridad, por ejemplo al cocerlo. Yo creo que es un beneficio para la gente.

E3: ahí me da un poco más de miedo, porque al final el productor quiere salvar su negocio, asegurar su productividad. No sé si realmente el Veterinario toma

conciencia de lo que hace o está presionado por el dueño. Me da susto el nivel de profesionalismo asociado a la presión que pueda ejercer el dueño.

E4: hay riesgo porque por ejemplo depende de la persona que lo consumo, porque hay tantas enfermedades nuevas que ese ab por la mínima cantidad que tenga, puede afectar a esa persona en particular.

E5: puede que haya algún riesgo, pero el Veterinario debe ser bien profesional y decir no frente a las presiones que pueda hacer el dueño, siempre orientado a la seguridad de quienes lo vayan a consumir.

E2/E1: no es riesgoso, porque el veterinario debe estar haciendo la pega como tiene que ser.

**11. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho? ¿A qué asocian el concepto de resistencia?**

E5: sí, por ejemplo, me ponen un AB y no me hace efecto, por lo que me tienen que hacer un test de cual es efectivo. Lo he escuchado asociado a humanos

E7: yo igual, pero en el Médico y la televisión. Por tomar mucho antibiótico, pierde el efecto

E8/E6/E4/E3/E2/E1: no

**12. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?**

E5: creo que no, vienen libres de AB porque si un animal está enfermo y se lo administran, no va a quedar 2-3 meses en la sangre

E3: el AB se va, se pierde antes de que sacrifiquen al animal

E8: no, además deben apartar a los que están tratando para que estén en condiciones de ir al matadero.

\* concuerdan en que vienen LIBRES DE AB

**13. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?**

\* NINGUNO, CONCUERDAN EN QUE ESTÁN LIBRES DE AB

**14. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos?”  
¿Usted la compraría si costara un poco más?**

E1: a mí sí, lo preferiría frente a otro que no estuviera certificado

E2: igual que mi vieja, porque ella compra

E3: en la vida común, a veces no miramos las etiquetas. Es que quizás si se pudiera leer, pero el dinero que tenemos como familia tira a otras cosas. Se tiene que ajustar al presupuesto

E7: siempre que pueda, preferiría certificado

E5: no, no las miramos

E8: el común de la gente busca lo más barato

**15. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?**

E8: no las leo

E5: no las leo, jamás las he mirado, me da lo mismo porque nunca ando con lentes y no veo nada, llevo lo que por costumbre suelo comprar

E3: si las leo, porque las enfermedades hacen que uno se fije más

E7: yo las miro, los componentes, por ejemplo, si tiene lactosa

**16. ¿De dónde obtienen la información?**

E3: de los trabajadores que trabajan en los criaderos por acá cerca, en la televisión

E8: en la tele, los programas de Veterinaria y animales

E5: por vivir en el campo, porque la gente que vive en ciudad no tiene toda esta información por tener los criaderos y tener nosotros animales. Uno toma conocimiento. Ahora también uno se informa más porque la profesión de Veterinario está más difundida, por internet igual

E7: por la tele, pero en general son distintos como se hace a nivel artesanal o industrial

E1: de la tele, pero no me informo mucho en específico de este tema.

E2: de las noticias, pero se me olvida la mitad

**17. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?**

E5: a la tele, depende de quién de la información. Pero al final uno ve en distintos lados y se hace una idea.

E4: uno es receptivo, pero también desconfía

E3: las redes sociales tampoco son confiables

E7: cuando dan en las noticias sí creo, porque las noticias acompañan al de sanidad.

También leo de internet, pero salen cosas muy distintas y no creo

# Focus 2 – Categoría III

## 1. ¿Qué alimentos de origen animal conocen?

E1: queso, paté fuá, huevo, pollo

E2: Pollo, carne, pescado, pavo, embutidos

E3: la carne

E4: derivados de las aves, huevos, carnes blancas

E5: leche

E6: todos los derivados de todos los animales

## 2. ¿Qué alimentos o productos consumen?

E1: la carne, el pollo, las aves digamos

E2: el huevo, el queso, la mantequilla, el queso

E3: leche, queso, mantequilla

E4: yogurt, leche, quesillo, queso

E5: carnes blancas solamente, en la casa, generalmente no compro carnes rojas.

E6: harto pescado y huevo

E7: cerdo, carne 1 vez a la semana, pero en general sábado y domingo, pescado

E8: pavo bastante

## 3. ¿Con qué frecuencia consumen alimentos de origen animal?

E1: yo al menos, carne, 2 veces a la semana

E4: todos los días

E2: todos los días como alguna proteína, sea pollo, carne, pescado

E3: como mucho pollo y pavo

E5: como poco pescado

\*todos los días hay algún alimento de origen animal

## 4. ¿Ustedes creen que a estos animales se les aplican antibióticos?

E3: no tengo idea

E2: yo creo que sí, de hecho, mi hermana dejó de comer carne porque a las vacas les administran ab por las mastitis

E1: si, porque de criadero le deben administrar AB, entre otras cosas

E4: yo no lo tengo muy claro

E5: si, ahora en los mataderos por ser algo oficial, debe estar todo desinfectado

E6: no, yo creo que no. Ni si quiera me lo había cuestionado, para mí las vaquitas todavía estaban criadas en el campo como en el sur. Creo que las deben cuidar con algo, pero no sé si con ab

E7: yo lo que había escuchado era de las hormonas, pero no de ab

E8: es que es una fábrica al fin, entonces tienen que hacerlo con tales estándares que necesitan aplicar protocolos para asegurar que salga el producto en óptimas condiciones y poder vender más

**5. Cuando les nombro el término “ANTIBIÓTICO”, ¿a qué lo asocian? ¿Cómo lo definirían?**

E1: a mí no me da miedo que le administre, porque me imagino que se los dan para que se curen de una enfermedad, lo que sí no sé qué si viene en la carne, pasa a mi organismo y yo puedo ser resistente a ese ab, porque ya he consumido mucho a través de la carne, no tengo la seguridad de que sea así, solo lo pienso.

E2: yo me imagino más limpio, el producto de mejor calidad

E3: yo creo que es para curar alguna infección o peste que hayan tenido los animales, por lo expuestos que están en el ambiente donde se crían.

E4: yo creo que los animales deben tener remedios, ¿cómo los van a tener así no más?

E5: yo lo veo como algo necesario para asegurar la calidad del producto

E6: para asegurar el producto, además que en los campos hay tanto fertilizante o cosas, que no es como antes que salían a pastar los animales y estaba todo sano,

entonces de alguna forma tiene que proteger a los humanos a través de los animales.

E7: para sanarlos de algo, yo creo que si un animal está enfermo no creo que vayan a llevarlo justo al matadero al pobrecito.

E8: yo creo que se le dan al animal y es nocivo para el ser humano, porque estás comiendo la carne y obviamente algo está traspasando a ti y si tú estás sano, no necesitas comer ab...creo que es un tema bien delicado

#### **6. ¿Para qué creen que se usan? ¿Con qué fin?**

E8: para producción, ósea metámosle ab para poder vender y generar negocio.

E4: yo lo tomo como algo más de seguridad en la producción

E3: es que yo no creo que les den ab por prevención, debe ser para sanar alguna enfermedad

E7: ¿y se alcanzará a eliminar ese ab? algo debe quedar

#### **7. ¿Cómo piensan que se usan? ¿Cómo se les administra? ¿En qué circunstancias?**

E8: de forma masiva, en los alimentos, porque vivimos en una época en que todo se masifica para evitar, pienso que no es necesario en masa, pero creo que lo deben hacer "por si acaso"

E5: también creo que en los alimentos

E4: yo creo que en los grupos que están enfermos solamente, para eso está el veterinario. Yo lo diferencio de aves y vacunos, por ejemplo, en las aves se ha visto que la producción es más masiva, encerrada y en criaderos, entonces ahí creo que debería ser administración masiva porque hay mayor riesgo. En las vacas creo que es más localizado, aislando el grupo que se enfermó

E7: concuerdo con lo anterior

\*insisten en el riesgo de las hormonas en los pollos, pero lo diferencian de ab

**8. ¿Creen que las circunstancias bajo las que se administran son las adecuadas?**

E3: si es masivo, puntual para el problema, sí

E2: si, para mí es más sano que estén vacunado y que le den los ab

E4: cuando lo necesiten, claro, que sea masivo

E5: es que yo creo que, si encuentran 1,5 o 10 casos, igual deben tratar a todo el establo

**9. ¿Considera importante que se utilicen antibióticos en animales de consumo?**

E1: si

E2: sí

E3: si, y de hecho creo que las enfermedades antes se daban porque no había esa preocupación antes

E4:

**10. ¿Qué les parece que se utilicen antibióticos en animales de consumo? ¿Creen que es una ventaja o desventaja?**

E8: yo desventaja, porque no soy partidaria de las cosas masivas, me gustaría si investigar más para tener una opinión más clara.

E4: es que estas instancias despiertan la curiosidad por conocer un tema que no es menor, algo tan importante como la alimentación

\* para las demás participantes, es una ventaja

\*concuerdan en que confían mucho en los productos adquiridos en el supermercado, por existencia de algún ente fiscalizador

**11. ¿Para quién creen que es de utilidad el uso de antibióticos en los animales de consumo? ¿Para el productor, el animal y/o el ser humano?**

E8: yo lo veo en jerarquía: 1°el productor porque así se asegura que los animales estén sanos, vendibles por así decirlo; 2° el que lo consume y 3° el animal.

E3: coincidimos todas en que claramente hay un beneficio para el productor, sino pierde toda la producción si se le murieran los animales

E2: yo creo que el animal no pierde en el fondo, porque si lo están sanando va a tener una mejor calidad de vida dentro de su sistema de vida

E4: para todos, menos para el pobre animal

E5: yo también creo que para los 3 en diferentes niveles, considerando que ese animal está ahí para terminar en un alimento, el orden de productor-consumidor-animal

E6: es que es importante que le hagan los manejos necesarios para que se sanen y prevenir que podamos enfermar.

## **12. ¿Son los mismo ab que se usan en Medicina Humana o distintos?**

E1: los mismos, pero cambian las dosis

E8: depende lo que tengan, frente a determinadas enfermedades no nos van a dar los antibióticos de las vacas

E2: son generales, deben ser los mismos

E3: de amplio espectro y para distintos seres vivos

E4: es que, si hasta el champú es de animales, yo creo que deben ser los mismos

## **13. ¿Creen que usar antibióticos en animales de consumo, tiene algún riesgo para la salud humana?**

E8: yo creo que sí, es que tiene que ver con la frecuencia y la seguridad, que la frecuencia maximiza la posibilidad de riesgo

E1: yo creo que no

E2: yo creo que no, sino ya estaríamos todos enfermos. Tantos años comiendo carne y pollo

E3: no,

E4: yo creo que no, porque creo que el antibiótico "se va"

E5: no, porque el organismo lo elimina

E6: yo creo que sí, porque también asociado a la frecuencia, el hígado estaría sufriendo si fuese un consumo exceso

E7: yo creo que sí

**14. ¿Conocen el concepto de resistencia a los antibióticos? ¿En qué contexto, dónde lo escucho?**

E1: si

E2: si

E3: en nosotros, los seres humanos si

E4: es que si, por eso les pusieron receta a los antibióticos, justamente para evitar que por la automedicación pierdan el efecto

\* Todas lo han escuchado, en humanos

**15. ¿A qué asocian el concepto de resistencia?**

\* A la gente que se auto medica, no hace el efecto, se resiste y hay que recurrir a otro más fuerte

**16. ¿Usted, cree que estos alimentos podrían contener alguna concentración de antibióticos?**

E1: yo creo que, igual que en los humanos lo van eliminando, entonces al llegar al matadero ya no está en su cuerpo

E2: no tengo seguridad

E8: yo pienso que sí, por lógica debieran tener

E3: yo creo que si debieran tener residuos de algo

E4: yo creo que no, me da la sensación de que eso se va eliminando

E5: yo creo que deben esperar un tiempo y después los faenan, por lo que debería llegar en buen estado

E6: yo creo que sí, no veo otra manera, porque no pueden llegar y faenarlos altiro

E7: es que además la leche la pasteurizan y todo eso, entonces al final al momento de consumirla no creo que haya residuos

\*50/50

\*\* 1 participante asocia la cocción como un procedimiento que permite que no tenga antibióticos

**17. ¿Relacionan algún alimento en particular con la posibilidad de que contenga antibióticos?**

E8: me imagino que la carne, no lo que está más procesado

E4: la carne, de vacuno más que nada

E1: la carne, puede que el vacuno, pero yo creo que en general

E2: la carne

E3: la carne, porque como la leche tiene más procesos

E5: los peces yo creo que están más contaminados, los de criadero, como el salmón

E6: yo creo que los peces también, pero en menor cantidad

E7: ¿es que como les van a dar los ab a los pescados? Ósea los que compramos en la caleta, no me imagino

E8: es que todo lo que es intensivo está más susceptible a contagiarse, por estar apiñados

**18. ¿Les interesaría comprar un producto que se certifique como “libre de antibióticos”?  
¿Usted la compraría si costara un poco más?**

E4: no lo compro si costara mucho más, pero si me interesaría

E8: si lo compro, de todas maneras

E1: si lo compraría

E2: si lo compraría, pero quizás en menos cantidad que otro producto

E3: yo creo que no, porque no estoy tan perseguida

E5:

**19. ¿Leen las etiquetas de los alimentos? ¿Qué buscan saber al leer la etiqueta? ¿En que se fijan?**

E8: todas, me fijo en que no tenga grasas trans, que no tenga sucralosa, pigmentos cancerígenos. No leo los que ya conozco, pero si las versiones nuevas o productos nuevos

E1: yo leo todo

E2: yo no

E3: yo trato pero no siempre lo hago, pero si tuviera hijos creo que me preocuparía más. Pero en general yo creo que este segmento de edad no es tan perseguido

E4: yo sí, si voy a buscar algo nuevo, sobre todo la sal

E5: yo me fijo, pero me cuesta, pero al final si he llegado a esta edad es por algo.

E6: yo intento, pero la forma en que trae la información es difícil de leer

E7: yo no, por la dificultad de como vienen las etiquetas

## **20. ¿De dónde obtienen la información?**

E1: sentido común

E2: de la tv

E3: del boca a boca, pero el periodista yo creo que va a investigar, por eso encuentro confiable la tele

E4: del diario, revistas

E5: revistas

E8: mucho por internet, leo varias cosas, artículos científicos, opiniones personales, blogs y de ahí saco una conclusión

E6: de la tele e internet

E7: de lo que me cuentan y de las etiquetas

## **21. ¿Qué fuente de información les resulta más confiable?**

E3: el organismo del INTA a mí me parece confiable, por ejemplo, cuando dan el respaldo por televisión, no es que yo vaya a leer sus propias fuentes

E1: la televisión

E8: yo no veo televisión chilena, por lo que no podría decirte que es mi fuente de información, pero leo por internet, y confío en universidades

➤ **Anexo 6. Reportes de Grupos Focales.**

# Reporte Grupo Focal 1 – Categoría I

## 8 PARTICIPANTES

## LAS CONDES

### I. **MUESTRA:**

- Sexo: 8 hombres
- Rango etario: 25-35 años
- Edad promedio: 29 años.
- Nivel de estudios: Educación media completa (2)  
Educación Técnico/Universitaria completa o más (6)
- Composición grupo familiar: vive solo (2)
  - En pareja s/hijos (2)
  - En pareja c/hijos (3)
  - Vivo con mis padres (1)

### II. **DIMENSIONES DE ANÁLISIS:**

#### 1. **ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:**

- Reconocen carnes blancas y rojas, mariscos, pescados, huevos, lácteos, jamón y embutidos. Sólo bajo consulta reconocen la miel como un producto de origen animal, no lo asocian intuitivamente.
- Los alimentos más consumidos son las carnes, sobre todo roja, como base de la dieta, además de lácteos. Son consumidos diariamente.
- Relacionan determinados productos, por ejemplo, pollo y cerdo, a una mayor manipulación asociada al nivel de producción.
- Afirman que el precio es un factor determinante al decidir la compra de sus alimentos. preferirían lo orgánico, libre o formas de producción más natural, pero encarecen el producto.

- Prefieren ciertos alimentos y también han suprimido, sustituido o disminuido su consumo en base a razones organolépticas y de palatabilidad. También establecen diferencias en cuanto a calidad según procedencia, dependiendo de intensidad.
  - *“...Ahora el pollo de supermercado no lo como para nada, por el sabor que tiene. Encuentro que es muy diferente que hace un par de años atrás, no recuerdo que haya sido tan malo como ahora”.*
  - *“yo cambié el pollo por el pavo, pero por un tema de sugestión netamente, ningún dato o principio adicional, solamente que sentí un cambio en el sabor y el color de la grasa que me parecía raro.*
  - *“también se nota la diferencia en productos que están en La Vega con los de supermercado, por ejemplo, el tamaño de los pollos según vengan de granjas más pequeñas, además la grasa es más amarilla, es más natural. Uno se pregunta: ¿cómo tata diferencia? No creo que sea algo en diferencia de razas, sino que un tema de nutrición y de lo adicional, en el fondo como se manejan.”*
  
- Notan la diferencia en sabor y color cuando la crianza es más natural a menor escala.
  - *“...quizás no necesariamente identificar si fue tratado con antibióticos o no, yo creo que quizás se puede identificar si la crianza fue más natural. Por ejemplo, en el sabor y el color de la grasa de los pollos o el tamaño de los huevos.”*
  
- Existe entidad normativa que regula los procesos productivos, pero creen que no entrega toda la información y que en cuanto a establecimiento de parámetros Chile se encuentra atrasado en actualización.
  
- Normativa y fiscalización débil y lenta en cuanto a reacción, además de multas asociadas a infringir parámetros son muy bajas, finalmente el productor prefiere pagar la multa que producir bajo los parámetros establecidos.
  
- Alimentos relacionados con residuos de antibióticos: pollo, cerdo, embutidos, lácteos.
  - *“lo más notorios es el pollo, por su cambio en el sabor y el color. Es fácil distinguir que tiene mayores niveles de “algo anormal” que otros alimentos”.*
  - *“...he escuchado que la grasa tiene la capacidad de acumular por mucho más tiempo, porque se metabolizan de forma distinta. Me imagino que los productos y subproductos que tienen alto contenido de materia grasa, es posible que se traspasen, como la leche o lácteos en general.”*

- No dejarían de consumir los productos que creen que pueden contener residuos.
- Muestran interés en comprar un producto certificado como “libre de antibióticos”. 5 lo comprarían independientemente del precio y 3 mencionan que depende de si tienen la información de los efectos que podría producir.
  - *“es determinante saber si produce alguna enfermedad o afección el hecho de tener antibióticos, me importa más saber eso que el precio.”*

## 2. ANTIBIÓTICOS:

- Todos reconocen la administración de sustancias en animales de producción, antimicrobianos y otros como hormonas, asociado a condiciones de nivel de producción y hacinamiento de los animales. Pero no podrían determinar específicamente que se les administra, por no disponer de la información.
  - *“es que uno no se preocupa de investigar y averiguar acerca de eso, con suerte nos interesa la fecha de vencimiento, porque es lo que tenemos disponible, nunca te vas al detalle a ver si es que usaron antibióticos. Es complicado saber, muy complejo, porque no está esa información al momento de comprar”*
  - *“ósea, tu sabes que los animales tienen “algo”, pero dentro de tu conocimiento no está específicamente que es”*
- Entregan distintas definiciones de antibiótico, no llegan a un concepto en común.
  - *“es un medicamento para mejorar alguna enfermedad o síntoma, pero también para alterar algo normal, por ejemplo, para alterar su crecimiento”.*
  - *“cuando hay algo anormal administran antibióticos, algo reactivo, no proactivo”.*
  - *“está relacionado directamente con bacterias”.*
  - *“algo para contrarrestar una infección”.*
- Otorgan una finalidad al uso de carácter preventivo. Debido a los grandes volúmenes productivos, afirman que las condiciones de hacinamiento en las que se encuentran los animales generan un mayor traspaso de enfermedades, por lo que se deben administrar antibióticos de manera recurrente para evitar pérdidas productivas.
  - *“...es un factor de seguridad para la empresa productora, ósea si se enferma uno, no van a estar revisando a todos los animales, y ese que enferma puede enfermar al resto y morir, perdiendo la producción finalmente”.*

- *“de alguna manera deben intervenir para mantener a los animales sanos, ya que no están en su hábitat natural de crecimiento”.*
- Determinan que la utilidad es hacia el productor, como un factor de seguridad para la producción.
- En las formas de administración reconocen la inyección parenteral como medio para animales de gran tamaño, pero creen que, para agilizar y facilitar el proceso, se les administra a través del agua de bebida y alimento.
- Existe la posibilidad de que los alimentos tengan alguna concentración de antibióticos, pero les gustaría saber cuánto efectivamente se encuentra como residuos en los alimentos que consumen y en qué cantidades pueden ser perjudiciales
  - *“a mí me gustaría saber cuánto pasa de la vaca a la leche que toma por ejemplo a mi señora y cuanto de eso puede traspasarle a través de la lactancia a mi guagua. Porque quizás no se acumulan en el organismo, pero lo fuerzan a trabajar de manera diferente”.*
- Concuerdan en que los antibióticos utilizados en animales son distintos a los empleados en Medicina Humana. (TODOS).
  - *“son diferentes enfermedades, por lo tanto, se tratan de manera distinta”.*
  - *“la concentración es distinta porque los tamaños son diferentes, si se administra por kg de peso. Además, los principios activos deben ser otros”*

### **3. IMPACTO DE USO DE ANTIMICROBIANOS:**

- Determinan que probablemente existe un riesgo asociado para su salud, pero no podrían determinar específicamente cual o que esté ligado intrínsecamente a la administración de antibióticos a los animales.
  - *“no sé si los antibióticos como tal, porque hay muy poca información. No podría averiguar que ocupa tal marca de pollo, si contáramos con la información de que antibióticos le administran, podría indagar los efectos o si está normado su uso”.*
  - *“puede ser que hasta no te haga nada, pero lo importante es saber que se les está suministrando”.*
- Asocian que el posible riesgo sería un efecto a largo plazo, pero desconocen en específico que puede producir.

- *“...es necesario tener la información de los procesos de producción, cuál fue la alimentación, como se manipuló, cuáles fueron los antibióticos que se ocuparon porque pueden afectar física y fisiológicamente al animal, pudiendo tener un efecto en nosotros. Se pueden acumular en los riñones o hígado y puede generar, tal vez, hasta un cáncer”*
- Importante la calidad de los antibióticos y fármacos administrados en cuanto al impacto en la salud del animal y del consumidor.
    - *“durante el crecimiento del animal tienen que seguramente inyectarlo varias veces, entonces quizás hay distintos tipos de medicamentos según precio que pueden asegurar que no le pase nada al animal. Pero al usar más baratos, puede existir la posibilidad de que se acumule en algún órgano o tejido que se consume, y se termine consumiendo el fármaco.”*
  - Importante factor en cuanto a cómo impactan en la salud humana tiene que ver con frecuencia y cantidad consumida, que tanto se informan de lo que consumen y combinarlo con una alimentación balanceada, para equilibrar los posibles efectos.
  - Solo 1 participante no había escuchado el concepto de resistencia a los antimicrobianos, los demás sí, en distintos contextos, como programas de investigación, Médicos, conocidos en salud.
    - *“sí, es cuando deja de funcionar el antibiótico, por usarlo tanto, y la bacteria se acostumbra al evolucionar por sobrevivencia”.*

#### **4. INFORMACIÓN:**

- En distintas preguntas recalcan como necesidad el disponer de información referente a los procesos de producción y las sustancias administradas a los animales. Afirman que es una obligación del productor y la industria el transparentar los procesos, además de las organizaciones normativas y fiscalizadoras, ya que, disponiendo de la información, podrían discriminar con base que alimentos elegir.
  - *“...es que en el fondo uno podría saber que está comiendo, yo creo que esa información no llega al consumidor. Ósea quien produce por norma debe informar como lo está haciendo a quienes establecen esas normas y quienes fiscalizan, pero que eso le llegue al consumidor al detalle, al tipo en el supermercado, creo que no está o si está es en muy pocos elementos, no es masivo para nada.”*

- *“Yo creo que los alimentos a nivel de grandes producciones están ultra normados, y son esas mismas entidades que dictan y fiscalizan las normas, además del productor, las que están llamadas a informar. Por ejemplo, tal empresa produce con altos niveles de x sustancia, pero al final es decisión del consumidor si lo compra o no, pero teniendo la información”.*
- Creen que existe un sesgo en la información entregada, motivado por intereses comerciales de las empresas productoras.
- *“...me gustaría estar informado, saber cuántos gramos de que cosa que le dieron al animal estoy consumiendo, en el fondo bajo qué condiciones estoy comprando, saber lo que me quieren vender. En el fondo es injusto, porque se sabe que a los animales se les aplican cosas, por ejemplo, recién se está hablando del marinado, pero respecto a otras cosas no se dice nada, no se ve.”*
  - *“...va más por interés comercial de las empresas, porque si ellos informaran en la etiqueta la información completa del proceso o la procedencia, uno tendría noción de lo que nos puede afectar a nosotros. Entonces, la demanda disminuiría, por ende, bajarían las ventas. Yo creo que es un tema de proteger sus bolsillos.”*
  - *“No les conviene informar mucho, quizás, porque ahí uno se daría cuenta con base que lo que está comiendo, le está haciendo mal. Al tener esa información concreta de lo que me está haciendo daño, podría dejar de consumir un alimento o disminuirlo, no solo en base a la vista o el sabor.”*
- Sienten que específicamente en los alimentos de origen animal, existe poca información acerca de los procesos.
- *“...la información respecto a los animales es poca y cada vez hay consumidores más exigentes. No está al momento de ir al supermercado al nivel que a la mayoría de los consumidores les gustaría tener, y pasa por una voluntad del productor de plasmar todo el proceso en una etiqueta, a satisfacción del consumidor.”*
  - *“estamos acostumbrados, a nivel de mercado, que el producto de origen animal no tenga esa información”.*
- Todos los participantes leen las etiquetas, fijándose primordialmente en la información nutricional, sobre todo % de grasa y sodio, y fecha de vencimiento. 2 de ellos, a pesar de leerlas, no es un factor determinante en la decisión de compra.

- *“sí las leo, pero compro por costumbre. Es que es necesario llevarlo, son cosas que comemos diariamente, ¿qué le vamos a hacer?”*
- Fuentes de información: personal relacionado con la industria, reportajes, noticias, redes sociales, programas informativos.
- Se les hace difícil establecer confiabilidad de las fuentes o la calidad de la información, por el desconocimiento del tema. Si recalcan la importancia del respaldo de organizaciones o entidades referentes en el tema, como INTA.

# Reporte Grupo Focal 2 – Categoría I

## 7 participantes Providencia

### I. **MUESTRA:**

- Sexo: 5 mujeres y 2 hombres
- Rango etario: 25-35 años
- Edad promedio: 25 años
- Nivel de estudios: Educación Técnica/Universitaria no terminada (7)
- Composición grupo familiar: Vive con sus padres (6)  
Vive con hermanas (1)

### I. **DIMENSIONES DE ANÁLISIS:**

#### 1. **ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:**

- Reconocen como alimentos de origen animal: lácteos, principalmente queso, leche, mantequilla y yogurt; embutidos, jamón, variedad de carnes, huevos, pescados, mariscos. Solo al preguntar relacionan la miel con un origen animal, no lo asocian de inmediato y 2 personas mencionan lo relacionan más bien con un origen vegetal.
- Consumen mayormente carne, pollo, pescado, leche y queso.
- Consumen carnes 3 veces a la semana y lácteos diariamente.
- 2 participantes desconfían de las carnes rojas debido a información de que producía cáncer, pero asocian que el factor cancerígeno no es la carne en sí, sino antibióticos, hormonas, entre otros, que son administrados a los animales.
- Alimentos relacionados con residuos de antibióticos: pollo (1), cerdo (2), carnes rojas y leche entera (3), embutidos (1).
- Certificación libre de antibióticos: todos optarían por un producto certificado, aunque encareciera su precio.
  - *“obvio, por tu salud vale la pena gastar un poco más”*

- *“sí, de hecho, en mi casa compran la mayoría de cosas orgánicas o por ejemplo huevos de gallinas libres”.*

## 2. ANTIBIÓTICOS:

- Unánimemente reconocen el uso de antibióticos en animales destinados a consumo.
- Consideran que los antibióticos utilizados en animales deben ser similares a los empleados en humanos, debido a un origen común, siendo el mismo compuesto activo finalmente.
- Concuerdan en que la definición de antibiótico corresponde a un fármaco que se utiliza para enfermedades de origen bacteriano.
- En cuanto al uso otorgado a los antibióticos, reconocen un carácter profiláctico en pos de evitar el traspaso de bacterias hacia los consumidores a través de los alimentos y evitar la diseminación entre los animales.
  - *“durante la ordeña, yo he escuchado, que les dan antibióticos cuando tienen infecciones en las ubres para evitar que pase a la leche”*
  - *“creo que se le da un uso profiláctico, no creo que traten de mejorar a un animal si está enfermo. Al final es más para evitar que las bacterias de los animales nos afecten”.*
- De los 7 participantes, 6 creen que la administración se realiza mediante vía parenteral a través de inyección endovenosa y/o intramuscular. Solo 1 participante afirma que la administración es masiva, a través del agua de bebida y/o alimentación.
- Relevancia de uso, desde el punto de vista productivo lo consideran importante, para asegurar la calidad y nivel de la producción asociado al gran número de animales involucrados. Pero les preocupa el uso preventivo, ya que no lo ven como un beneficio para el animal, sino que preferirían que se trataran solo frente a un episodio de enfermedad y que se aislaran de la producción para evitar consumir antibióticos en sus alimentos.
  - *“yo, personalmente, preferiría comprar carne que no utilizara antibióticos en los animales”*

- *“sería importante que los saquen de la producción mientras están en tratamiento y esperen que se elimine el antibiótico.”*
- *“es importante, pero deberían especificar en el producto que se les inyectó, para saber que estamos comiendo, finalmente”.*

### **3. IMPACTO DE USOS DE ANTIMICROBIANOS:**

- Asocian como un riesgo para su salud el hecho de que se administren antibióticos y el principal es el desarrollo de resistencia antimicrobiana.
  - *“se deben parecer harto los antibióticos que ocupan, si las bacterias son parecidas. La lata es que después pueden causar resistencia bacteriana y eso es como lo grave para nosotros.”*
- La utilidad de la administración, 3 personas creen que es compartida en igual manera entre animal y productor, ya que el sistema productivo y las condiciones en las cuales están hace necesaria su administración. Los otros 4 participantes creen que la utilidad sólo es referida al productor.
  - *“no es de utilidad para el animal, yo creo tajantemente que es un 100% para el productor, porque si el animal no estuviera ahí hacinado con miles de animales más, no se enfermaría”.*
  - *“productor y animal, porque no los tienen en buenas condiciones y administrándoles el antibiótico evitan que se enfermen y mueran”.*
- Reconocen en unanimidad que el uso de antibióticos si representa un riesgo para su salud, siendo principalmente la probabilidad de generar resistencia a antimicrobianos y la definen como la perdida de sensibilidad de las bacterias frente a los antibióticos. Conocen el concepto por la carrera que estudian.
  - *“si es un riesgo, porque podrían llegar a producir resistencia a los antibióticos”*
  - *“ósea ahora que nos preguntas, uno lo ve como riesgo. Pero uno igual no es consciente de eso, al momento de comer jamás piensas en que te puede provocar algo”.*
  - *“de hecho en clases, un Doctor nos mencionó que cada vez está aumentando la resistencia a los antibióticos comunes por el uso y abuso por los pacientes, pero que también tiene relación con que la carne contiene una gran carga de antibióticos”.*

- Afirman que la gran mayoría de los alimentos de origen animal contienen residuos de antibióticos, debido a como se utilizan.
  - *“es que eso se evitaría, por ejemplo, si al tratar a una vaca la apartaran del resto y esperaran que se elimine el antibiótico de la circulación”*
  - *“yo tengo la idea de que como se les dan los antibióticos a los animales es a constancia, durante toda su vida hasta que deja de producir*

#### 4. INFORMACIÓN:

- Declaran como una necesidad el transparentar la información de los procesos productivos, con el fin de que todos los consumidores dispongan de la misma información al momento de elegir que producto comprar:
  - *“es que no tenemos la información de que le pusieron o le inyectaron y es necesario saber que estamos comiendo. Sería ideal expandir el conocimiento, para que todos tengamos la misma información”.*
- Fuentes de información: videos en redes sociales, profesor de Farmacología, conversaciones con otras personas, noticias
- Confiabilidad de fuentes informativas: son capaces de discernir y conformar un criterio en base distintas fuentes. No se habían cuestionado el tema, más que nada tenían noción de los procesos asociados y relación con bienestar animal.
  - *“es que este tipo de información es media oculta, son mitos, pero no sabemos si es en realidad así. Uno quisiera que la información fuera transparente, de cómo se hicieron y que se administró en los productos que uno come”*
- Etiquetas: 5 participantes leen las etiquetas, 2 no lo hacen
  - *“sí, me gusta leer las etiquetas, pero no al momento de comprar, más que nada cuando lo voy a preparar o cuando estoy comiendo”*
  - *“yo me fijo en los ingredientes, si hay alguno que suena muy raro, muy difícil de pronunciar, no lo compro”*

# Reporte Grupo Focal 3 – Categoría I

## La Florida 12 participantes

### I. MUESTRA:

- Sexo: 2 mujeres y 10 hombres
- Rango etario: 25-35 años
- Promedio de edad: 28 años
- Nivel de estudios: Educación Técnica/Universitaria incompleta (3)  
Educación Técnica/Universitaria completa o más (9)
- Composición grupo familiar: Vive solo (2)
  - En pareja s/hijos (1)
  - En pareja c/hijos (2)
  - Vive con sus padres (7)

### II. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. **ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:**

- Reconocen como alimentos de origen animal carnes rojas y blancas, embutidos, lácteos, mariscos, pescados, fiambres, aceite de lobo de mar. Solo 3 personas, bajo la consulta, asocian la miel.
  - *“ahora que lo pienso, si, en verdad la miel viene desde las abejas, pero no se asocia de inmediato”.*
- Consumen, mayormente, carne, embutidos, pollo, pescado, lácteos y huevos.
- Afirman que todos los días consumen algún producto de origen animal, en alguna de las comidas.
- Relacionan carnes rojas, cerdo, pollo y salmón con la posibilidad de contener residuos de antibióticos.
  - *“el pollo especialmente, es que, que animal más manipulado que el pollo”.*
  - *“el pescado, pero claramente no el que se compra en la caleta, sino que el salmón de centros de cultivo. Porque las enfermedades se producen por multitudes que conviven con una gran cantidad de parásitos y bacterias. Por eso los peces de criadero son tan peligrosos en cuanto a residuos, porque necesitan una administración constante y alta”*

- *“...relaciono en general todo lo que venga desde grandes producciones, que se produzca en masa”.*
- Acerca del interés en la compra de productos certificados como “libres de antibióticos”, existen distintas posiciones: 7 participantes si lo comprarían, 2 supeditan su decisión en base a la información que se les entregue y 3 no les interesaría comprar el producto.
  - *“...es que con la publicidad que hay hoy en día en torno a lo orgánico, yo creo que el común de la gente lo compraría, porque se asocia el antibiótico con algo negativo”*
  - *“yo no lo compraría, porque si tantos años hemos comido carne con antibióticos y no nos ha pasado nada ¿para qué elegir la nueva opción? Yo asocio a algo positivo los antibióticos”*
  - *“es que ¿estamos todos conscientes del uso de antibióticos en animales al momento de consumirlos? No po. Uno normalmente no piensa en eso ni en todo lo que le pusieron al animal, solo por este focus se nos remueve el tema, no hay un conocimiento previo, por lo que la decisión de comprarlo sería sensible al precio y a la información”*

## 2. ANTIBIÓTICOS EN PRODUCCIÓN ANIMAL:

- Reconocen unánimemente el uso de antibióticos en animales de producción.
  - *“sí, en especial al pescado”*
- Asocian el concepto de antibióticos a un fármaco necesario para combatir una enfermedad. Reconocen que tienen acción sobre bacterias.
  - *“yo lo asocio con bacterias”*
  - *“es un remedio que combate a un microorganismo, ya sea parásito o bacteria”.*
- Concuerdan en que la finalidad de la administración es combatir procesos infecciosos y prevenir que los consumidores se enfermen. Uno de los participantes afirma que se busca bajar la mortalidad del ganado.
  - *“es para que no nos enfermemos, para cuidar la salud de quien va a consumir”*
  - *“en cuanto a productividad, el antibiótico pasa a tener la finalidad de que la persona que consume, no se enferme. Lo veo como un beneficio tanto para el consumidor y el animal”*
  - *“en realidad el beneficio final no es para el animal, es para que tú no te enfermes”.*

- Señalan categóricamente que se administran de forma constante de forma masiva y generalizada, como parte del proceso de producción con un carácter preventivo.
  - *“no es que un animal esté enfermo y le apliquen antibióticos, porque no van a analizar animal por animal. Es una forma general y que se administra permanentemente”.*
  
- No hay un consenso respecto a la vía de administración, las opiniones se dividen entre 3 participantes que afirman en que depende del tipo de animal asociado a su volumen y número de animales. 8 participantes afirman que es mediante la alimentación o agua, y 1 afirma que es vía inyección parenteral dentro de las líneas de producción.
  - *“es variable, según el tipo de animal, proceso que se requiera y la finalidad del animal. También hay que considerar el número de animales, si es algo industrial o más casero como una granja”*
  - *“creo que por la alimentación. Más sencillo para el proceso de producción, para simplificar los procesos”.*
  - *“...a través de inyecciones, ocupando las líneas de producción”*
  
- Concuerdan que es importante su uso en pos del resguardo de la salud del humano al consumir estos alimentos.
  - *“si es importante, porque previene que se generen enfermedades a través de la cadena de conservación de los alimentos”*
  - *“es importante, porque hay bacterias que siguen viviendo después de muerto el animal y por eso deben tratarse las enfermedades, para evitar que el consumidor contraiga una enfermedad que no es propia del humano”.*
  
- Haciendo un juicio de valor, 9 participantes creen tajantemente que es una ventaja para el consumidor, en cambio 3 lo relativizan dependiendo de conocer los posibles efectos secundarios que podría tener en su salud.
  - *“es una ventaja desde una mirada económica igual porque si baja la producción, nos subirían los precios”*
  - *“...depende de la cantidad de antibiótico que se les da, porque si abusan por tener una mayor producción quizás finalmente tiene un producto nocivo para tu salud. Es importante las dosis, mantener un rango que se mantenga y que se respete”*
  - *“yo de algo que desconfío y no sé si configura una desventaja, es que no sabemos qué efectos colaterales o a largo plazo puede tener consumir alimentos que tengan antibióticos”.*

- Respecto al tipo de antibióticos las opiniones se dividen entre que son los mismos antibióticos utilizados en humanos, pero administrados en diferentes dosis; y en que son distintos y existen algunos sólo de uso animal. (50:50).

### 3. IMPACTO DE USO DE ANTIMICROBIANOS:

- Debaten respecto a quien va dirigida la utilidad del uso de antibióticos: 9 participantes son enfáticos el definir que la utilidad es únicamente para el productor; 1 para el animal y 2 lo ven como algo útil para productor-animal y consumidor:
  - *“yo creo que el productor es el más beneficiado, porque es él quien decide colocarles antibióticos a los animales para tener un mayor rendimiento o beneficio que al final son lucas”*
  - *“el productor, también lo hace para cumplir con la norma y no tener problemas legales”*
  - *“yo creo que está todo ligado, porque si la utilidad es hacia el consumidor porque el antibiótico hizo efecto en el animal y no le traspasó alguna enfermedad, el productor también se ve beneficiado mientras no haya problemas o reclamos que indican que su proceso está bien hecho, por ende, hay una reputación para la empresa”.*
- La totalidad del grupo focal reconoce la presencia de residuos de antibióticos en los alimentos.
  - *“...claramente debe quedar alguna concentración de los antibióticos usados, pero no en una cantidad que nos haga daño, debe ser muy baja, me imagino”.*
  - *“el problema no está en que tenga o no, el problema es como desconocemos el tema no sabemos el riesgo potencial de esos residuos ni la cantidad que tienen”*
  - *“...claro, porque por ejemplo si en base a una decisión económica se busca salvar la producción y se administran de manera indiscriminada, eso finalmente afecta al consumidor”.*
- Al considerar si existe algún riesgo para su salud, concuerdan en que existe la posibilidad, potencialmente. Solo 1 de los participantes discrepa, creyendo que no es nocivo. 4 de los participantes asocian que el riesgo es desarrollar resistencia al antimicrobiano producto del consumo a través de los alimentos.
  - *“...considero que no todo hace mal, si esto causara daño ya habría pasado, y hasta ahora no he tenido problemas por consumir estos alimentos”*

- *“es que toda la medicación que se le da al animal a lo largo del proceso de producción, al ser consumido nunca es traza 0 y hay un remanente por el cual podría generarse resistencia. El tema es que después para solucionar problemas de salud relativamente simples, se requiere ocupar antibióticos muy fuertes”.*
- Conocen el concepto de resistencia a los antimicrobianos y lo asocian a la pérdida de la efectividad de los tratamientos en base a estos, necesitando antibióticos más fuertes y complejos para solucionar problemas leves de salud.

#### 4. INFORMACIÓN:

- Respecto al etiquetado de los alimentos, 6 personas no lo leen y 6 personas sí, fijándose más que nada en el porcentaje de sodio en el caso de los productos marinados, % de grasa en los productos lácteos y procedencia en las carnes, más que nada por un tema de calidad y sabor.
- Se informan principalmente de internet, a través de videos en redes sociales, tales como YouTube y Facebook. También en sus trabajos y universidades, ya que 4 participantes pertenecen al área de salud.
- Uno de los participantes conoce el trabajo de Prodesal, refiriéndolo como una fuente confiable de información que debería encargarse de informar a los pequeños productores acerca del tema.
- Asocian la confiabilidad de las fuentes de información a la gente involucrada directamente en el área, ya que en general el grupo cree que la información se encuentra manipulada, siendo entregada de manera tendenciosa y sesgada por interés comercial.
- Declaran como una necesidad el disponer de información a través de un canal de distribución serio, oficial y de fácil acceso, además de una normativa que establezca la información acerca de los procesos que deben tener los productos de origen animal. Es importante para este grupo el hecho de crear educación en la población respecto al consumo consciente.
  - *“...falta información sobre todo de los niveles que son riesgosos, porque se aprovechan de que la gente es ignorante en el tema y no porque quiera, sino porque la información no está. Debería haber más educación respecto a este tema, igualando el acceso a la información, transparentando los procesos con el fin de que la gente tenga un consumo consciente”*

# Reporte Grupo Focal 1 – Categoría II

## PEÑALOLÉN 7 PARTICIPANTES

- Sexo: 4 mujeres y 3 hombres
- Rango etario: 36- 50 años
- Edad promedio: 38 años
- Nivel de estudios: Educación Técnica/Universitaria completa o más (7)
- Composición grupo familiar: Viven en pareja c/hijos (7)

### I. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Reconocen como alimentos de origen animal las carnes de vacuno, cerdo, pollo, pavo, cordero, pescado; embutidos; lácteos; huevos
- Consumen mayormente y de forma diaria lácteos, especialmente yogurt, leche y mantequilla; huevos; carne, preferentemente pollo, pavo o pescado. Embutidos en general poco, más que nada salchichas asociadas a los niños.
  - *“siempre hay una proteína animal, en todas las comidas”.*
- Relacionan la presencia de residuos de antimicrobianos, en alimentos de producción masiva como carnes de vacuno, pollo, pavo y cerdo asociado a la cantidad de animales y los procesos de conservación. 1 persona lo relaciona con los embutidos por el procesamiento del producto.
- No eliminarían los alimentos relacionados con la presencia de residuos de antibióticos, sino que regularían la cantidad consumida, bajando la intensidad de consumo y reemplazando con otras comidas. Teniendo la información de los efectos en su salud, actualmente, no lo hacen, siendo muy importante en la decisión el tener hijos.
  - *“influye el tener a los niños, ósea si hay conocimiento e información respecto a que el producto puede ser malo, se lo eliminaría de la dieta a ellos, pero nosotros igual lo consumiríamos. También es un tema cultural, el chileno celebra con asado y carne”.*
- Determinan que el interés en la compra de alimentos certificados como “libres de antibióticos” depende de la información disponible, el precio y destinarlo a consumo de los niños, pero en general, si lo comprarían.

- *“si fuera un tema claro en cuanto a la información disponible, si cambiaría mi rutina. Pero por ejemplo hoy es primera vez que discuto este tema”*
- *“dentro de un margen de precio si lo compraría, por ejemplo un 10%.si fuera un poco más, incurría en el gasto para mis hijos”*

## 2. ANTIMICROBIANOS:

- Reconocen la administración de antibióticos a los animales, entre otras sustancias, de manera constante dentro de la vida productiva. Sólo uno de los participantes discrepa, ya que no se lo imagina.
  - *“nosotros somos bien conscientes que les aplican de todo”*
  - *“ósea se les administran, efectivamente. Sobre todo, a los salmones”*
  - *“no me lo imagino, la verdad. No me lo había preguntado y tampoco lo había escuchado, anteriormente”.*
- Definen el término antibiótico como un fármaco que “mata bacterias” con el fin de prevenir enfermedades y mantener sanos a los animales, dadas las condiciones de mantener a una gran cantidad de animales en pequeños espacios.
  - *“...como conviven grandes cantidades en espacios pequeños, es algo para poder mantenerlos sanos. Me imagino que es algo más preventivo, que para curar una enfermedad.”*
  - *“algo para matar bacterias y prevenir enfermedades”.*
- Otorgan un objetivo más preventivo que correctivo a su uso en animales de producción, pudiendo administrarse sin necesidad de que el animal esté enfermo. También adjudican una finalidad asociada netamente a la producción, favoreciendo la venta.
  - *“creo que tienen más de una finalidad, no sólo prevenir enfermedades”*
  - *“a mí se me imagina incluso, que pueden usarse para un fin que uno no conoce. Tiendo a pensar mal, de hecho. Ósea un uso preventivo o con la enfermedad encima, pero incluso otro tipo de finalidad comercial”*
  - *“también pueden dárselos para otorgarles ciertas propiedades al animal, que favorezcan la venta”.*
- 2 asistentes consideran que se administran a través de inyección, los otros 5 consideran que se realiza a través de la comida.

- *“inyectable, para asegurar que cada animal reciba la dosis necesaria, sino que difícil a través de los granitos saber cuánto antibiótico tomó. Creo que debe ser de forma permanente”.*
- Sugieren un uso adecuado, que según su parecer es correcto, como ellos preferirían que se administraran.
- *“debería dárseles un uso aséptico, sanitario, por así decirlo, previniendo que el animal se enferme y también el consumidor. No buscando otros fines asociados a la producción y que no provoquen daños en el animal, como mutaciones o efectos adicionales que no correspondan y que además uno no se entera”.*
  - *“...de plano preferiría que no se utilizaran, de hecho, por eso no como pollo ni pavo, porque siento que los manipulan demasiado para llegar al producto final y el pollo libre es excesivamente caro, entonces lo saco de la dieta”.*
  - *“...si fuese para prevenir, a lo mejor debería inyectarse al nacer el animal y que tuviera un efecto de larga duración. Pero en verdad no sabemos cuál es el fin, suponemos que es un tema sanitario para cuidar al animal y prevenir que se enferme, para que a futuro sea sano y llegue a la mesa del consumidor”.*
- Consideran que su uso es relevante dentro de la producción, sólo si el fin es asociado a un carácter sanitario de prevenir las enfermedades tanto para el animal, como el consumidor. Se cuestionan la finalidad de su uso y frente algunas situaciones, preferirían que no fuesen utilizados.
- *“si es con un fin sanitario para el control de una enfermedad, está bien. Pero si además tuviera otro fin, como por ejemplo que la vaca engorde más y eso va a tener un efecto colateral en el humano, no creo relevante ni seguro que los ocupen”.*
  - *“es que yo creo que los antibióticos igual llegan a nosotros y no lo necesitamos, ósea un exceso de ese antibiótico sin tener una enfermedad, no lo encuentro sano. Insisto en que preferiría que no los usaran”.*
- Haciendo un juicio de valor, les cuesta establecer si la administración de antibióticos es una ventaja o desventaja para ellos por desconocer la finalidad real. En base a lo que suponen en cuanto al objetivo, lo consideran un beneficio y sólo una participante declara tajantemente que es una desventaja.

- *“declarándome bajo la ignorancia del uso que se le da, y pensando en que está autorizado por una autoridad sanitaria que permite la inyección de los antibióticos a los animales, creo que es más beneficioso que perjudicial, asumiendo que la cadena está bien formada y la información está disponible”.*
  - *“no entiendo muy bien para qué tienen que hacerlo, pero me imagino que, si se hace, debe ser parte del proceso y estar regulado. Me imagino que alguien lo estudió, lo normó y también se observa que se haga de la manera correcta. Pero no me lo había cuestionado nunca”.*
- Mantienen distintos puntos de vista en cuanto al tipo de antibióticos: 2 personas creen que son los mismos utilizados en humanos y que cambia la dosis. En cambio, los otros 5 participantes creen que son distintos, formulando antibióticos específicos y exclusivos para animales.
- *“...son los mismos medicamentos, lo único que varía son las dosis y cambiarles el nombre, pero son los mismos componentes”*
  - *“son antibióticos distintos, específicos para animales según lo que se busca concretar, el tipo de bacterias, la alimentación y el hábitat. Si dosis proporcionales al tamaño del animal”.*

### **3. IMPACTO DE USO DE ANTIMICROBIANOS:**

- Refieren distintas posturas al definir a quien revierte utilidad su uso: La utilidad 4 personas lo ven como un beneficio sólo para el productor; 2 participantes lo asocian con un beneficio transversal en donde la utilidad de la administración repercute en animal, productor y consumidor; y 1 persona lo asocia como de utilidad para la seguridad del consumidor.
- *“...se administran los antibióticos para cumplir con una norma y que el producto sea comercializable, ósea es de utilidad para el productor. Es un costo para su línea de producción y nadie incurre en costos extra por querer beneficiar a alguien, está obligado a hacerlo y creo que para nada es beneficioso para los consumidores o para que el pobre animal enfermo, se sane”*
  - *“es un beneficio transversal por ser una cadena que tiene como resultado un producto de calidad: si bien el animal no es el principal beneficiado porque está ahí para producir, pero cumple con el objetivo de crecer para ir a faena y no matarlo antes. Eso es útil para el productor porque asegura su nivel productivo y para el consumidor, porque se está llevando algo sano a la mesa”*

- *“creo que, para el consumidor, sino una norma sanitaria no te dejaría distribuirlos, existiendo ciertos parámetros para poder venderlos”.*
- De forma unánime y enfática aseguran que existe algún riesgo asociado a la administración, probablemente a largo plazo, pero no lo determinan con seguridad porque insisten en la falta de información.
- *“estoy seguro si hay un efecto, pero como el tema es la falta de información o que la que hay actualmente es contradictoria, no sé en qué grado o en cuanto tiempo. Creo que estar permanentemente introduciendo al cuerpo componentes que no son necesarios, claramente va a tener un efecto. Finalmente, uno termina consumiéndolos igual, pero llevando una dieta balanceada.”*
  - *“también es importante si el consumo es excesivo y tiene algún efecto mayor, asociado a la concentración de químicos”.*
- La totalidad de los participantes reconoce la presencia de residuos de antimicrobianos en los alimentos de origen animal.
- 4 de los participantes han escuchado de otras personas el concepto de resistencia antimicrobiana, asociándolo a la pérdida de efecto producto del abuso de antibióticos, en base a la automedicación.

#### **4. INFORMACIÓN:**

- Declaran desconocimiento del tema por no estar disponible la información o no ser del todo transparente. También afirman que existe información no oficial que le entrega una connotación negativa a los procesos realizados en la industria alimentaria.
- *“...el problema al final es que nos bombardean de información respecto a la industria alimentaria, que en general es más bien negativa y no se termina de entender como consumidor. Al final te quedas con ¼ de la información disponible como para hacer un juicio”*
  - *“...aunque no descarto la sensación de que el uso de antibióticos pueda tener otro fin al que establecimos, quizás para algo que ni siquiera sabemos y que lo maneja sólo cierto grupo de personas”.*
- Establecen como una necesidad el disponer de la información referente a los procesos involucrados y las sustancias administradas a los animales, sobre todo de los efectos que puede tener en la salud humana. Hacen hincapié en que Chile siempre funciona bajo la norma o los estándares internacionales, excediendo los límites del contenido de sustancias nocivas.

- *“lo que se ve es que Chile siempre tiene estándares más bajos o distintos a otras realidades, como Europa o Estados Unidos. Siempre queda la duda que si eso está bien o existen los estudios de que eso no tendrá un efecto a futuro por lo que se les administra a los animales que vamos a consumir”.*
- Obtienen información de reportajes, internet y pediatras de sus hijos, no por investigar acerca del tema, sino porque les llega esa información.
- Afirman que no existe una fuente de información absolutamente confiable, sino que toman información de distintas fuentes y conforman su propio criterio. Si tienden a creer más en fuentes respaldadas por universidades de prestigio u organizaciones internacionales.
- La mayoría de los participantes (6) lee el etiquetado de los productos, especialmente los ingredientes y su proporción, además de la fecha de vencimiento y procedencia. Solo 1 participante no lee y guía su compra en base a la marca y el precio.

# Reporte Grupo Focal 2 – Categoría II

## VITACURA 5 PARTICIPANTES

- Sexo: 5 mujeres
- Rango etario: 36-50 años
- Promedio de edad: 37 años
- Nivel de estudios: Educación Técnica/Universitaria completa o más: (5)
- Composición grupo familiar: Viven en pareja c/hijos (5)

### I. DIMENSIONES DE ANÁLISIS.

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Reconocen como alimentos y productos de origen animal lácteos, principalmente queso, quesillo y leche; embutidos; carnes rojas; pollo; cordero; pescado; hamburguesas; jamón. Solo 2 participantes reconocen la miel como un producto de origen animal, las demás lo asocian con un origen vegetal.
  - *“no, ahora que lo mencionas sí, pero en verdad lo asocio a algo más vegetal, que viene de los árboles”.*
  - *“yo no asocio la miel porque viene de las abejas, que es un insecto, no es un animal”.*
- Consumen mayormente carnes, pero prefieren más pollo, pavo y pescado. También bastante lácteos y huevos.
  - *“mucho pescado, por los niños”*
- Consumen diariamente, incorporan un producto de origen animal en todas las comidas, hasta en las colaciones de los niños.
- Relacionan el pollo con la posibilidad de contener residuos de antibióticos.
  - *“yo creo que el pollo, es como el que tiene mala fama, más turbio. Se habla de que los hinchan con hormonas y quizás que más. Pero a pesar de eso, le hago vista gorda y lo consumo igual, porque no me gusta tanto la carne”.*
  - *“yo he dejado de consumir pollo, porque me da como asco y si compro, es solo no marinado. Tengo un tema, me imagino que es como muy turbio, casi un pollo sin cabeza”.*

- Discuten respecto a la confianza en las normativas de calidad de los alimentos y la fiscalización, demostrando desconfianza hacia la industria de producción de pollos. Intentan imponer sus puntos de vista.
  - *“yo creo que el SAG funciona bien en eso, controla todo. Creo que es de las pocas instituciones que si funciona, así como el SII también funciona”.*
  - *“para mí, el mercado más negro es el de los pollos. Les deben inyectar para que crezcan”*
  - *“yo también, creo que deben estar estimulando que les inyecten lo que sea a los pollos. Y no les debe importar mucho si nos enfermamos”.*
  - *“¿a ti de verdad te concence que el mercado es perfecto y todo funciona?”*
  
- El interés en la compra de productos certificados como libres de antibióticos depende de la información que dispongan, del respaldo del prestigio del organismo certificador y del precio. Probablemente, con la información actual lo comprarían para consumo de sus hijos.
  - *“igual me informaría antes, porque desconfiaría si nunca he pensado, hasta este focus, que se ocupan antibióticos en los animales. Para mí es importante el organismo certificador, confiaría en la Universidad de Chile, todos los demás me darían desconfianza”.*
  - *“si lo compraría, a no ser que tuviera un problema presupuestario mayor, y se los daría sobre todo a mis hijos. Pero si me interesaría tener disponible la información”*
  - *“...ahora igual es fuerte pensar en un producto que diga: este no tiene antibióticos. Entonces te pones a pensar: ¿qué mierda comes todos los días?”*

## 2. ANTIBIÓTICOS:

- Reconocen la aplicación de distintas sustancias a los animales productivos, desconocen si son específicamente antibióticos.
  - *“osea, de que tienen algún tipo de químico, claramente que sí, el proceso no es natural”*
  - *“si, de todas maneras. A las vacas y a los pollos les ponen hartas cosas para hacerlos crecer y engordar. Ahora, no sé si la palabra antibiótico es la adecuada”.*
  - *“nunca se me había pasado por la cabeza que les dieran antibióticos, pero en verdad, ahora que lo reguntas, si, claramente”.*
  
- Asocian el concepto de antibiótico a un medicamento aplicado de forma reactiva, frente a una enfermedad de origen bacteriano, para eliminar la infección.

- *“algo para eliminar una infección, frente a alguna enfermedad”.*
  - *“algo reactivo, frente alguna situación de enfermedad, para disminuir carga bacteriana”.*
- Respecto a la finalidad de su uso, las tendencias se dividen en que se aplican para evitar que el animal muera producto de la enfermedad; y que se administran con el objetivo de hacer más rentable el negocio, asegurando el nivel de producción y la calidad e inocuidad del producto para el consumidor.
- *“nunca lo había pensado, pero se me ocurre que es algo de rigor, que se aplica constantemente para disminuir la carga bacteriana, pero para que el producto llegue menos contaminado a tu mesa. De forma preventiva. Algo para procesar al animal y mantenerlo en buenas condiciones como producto, haciendo rentable el negocio”.*
  - *“lo asocio a que frente a una enfermedad hay que tratar al animal para evitar que se muera, no como un beneficio para nosotros”.*
- Consideran que la forma más probable para administrarlos, es a través de la inyección parenteral, por un tema de asegurar la dosis necesaria a cada animal. Creen que a través del alimento no se lograría ese objetivo. 1 de las asistentes se muestra en desacuerdo y hace diferencias entre animales, según tamaño y número de animales
- *“inyectable, yo diría que el 99% de los animales se inyecta”.*
  - *“¿es que como vas a inyectar a un pollo o un pescado? Si son miles y miles, no tienes como saber si ya le diste o no. Me imagino que a las vacas inyectables, pero a los salmones debe ser vía oral”.*
  - *“es que oral, a través del alimento, sería difícil dosificar y saber cuanto en realidad tomó”.*
- Generan una discusión en cuanto a la relevancia de su uso. 2 de las participantes consideran importante que se utilicen en producción animal, ya que lo asocian a una seguridad para el consumo. Por otro lado, 3 de las asistentes preferirían que no se ocuparan y que las condiciones en las que están los animales fueran de tal manera, que no fuese necesaria su administración.
- *“claro que es importante, porque evitas que la gente se enferme por el consumo. Prefiero que si no sé de donde viene el animal, desconozco las condiciones en las que se hizo el proceso, por lo tanto quiero que me aseguren que no me voy a enfermar. Aunque igual lo considero medio tóxico”.*
  - *“lo encuentro tóxico, porque yo me lo voy a comer después. Ojalá las condiciones en las que mantienen a los animales fueran tan buenas, que no*

*existiese la necesidad de aplicarles nada. Ojalá mientras más sanito, mejor”.*

- Haciendo un juicio de valor, se presenta una discusión y contraponen sus puntos de vista: 2 de las asistentes consideran que es una ventaja para el consumidor la administración de antibióticos, entregando seguridad al consumo. En cambio, 3 de las participantes lo ven como una desventaja para ellas, ya que preferirían que vinieran libres de químicos que desconocen.
  - *“es una ventaja, mientras me llegue el pollo en buenas condiciones para comer, yo feliz. Asimilo que si es una empresa seria, tiene contratados profesionales serios que cumplen con los estandares”.*
  - *“osea, yo creo que tiene un fin acorde a lo productivo, no es que cambie la versión, pero no creo que sea ventajoso. Si pudieran hacer otras cosas, preferirían que no los utilizaran, porque lo veo desde el punto que han surgido nuevas enfermedades asociadas al consumo de un alimento en particular”.*
  - *“yo al menos no confío en la industria y creo que es una desventaja. Me gustaría tener la información para poder decidir como consumidor”.*
  
- Afirman que en cuanto al tipo de antibióticos utilizados en animales, son muy similares a los administrados en humanos, haciendo la salvedad de la dosificación según volumen corporal.
  
- Creen que se utilizan de manera responsable, pero que los productores pueden llegar a aprovecharse del desconocimiento de los consumidores para no cumplir la norma. Confían mucho en las instituciones fiscalizadoras, pero consideran la posibilidad de soborno o acuerdos. Generan una discusión, acerca del tamaño de la empresa y la posibilidad de no cumplir la norma.
  - *“me imagino que se usan de manera adecuada y que el productor deberá justificarlo. Las multas deben ser duras al no cumplir con la legislación, no creo que Agrosuper o Ariztía lo hagan,por ejemplo”*
  - *“yo las empresas grandes, son las que más me imagino que deben pasar plata por debajo. No les debe importar si uno se enferma”*
  - *“quiero pensar que sí, pero debe ser como en todo la fiscalización, o que se coluden las empresas o que”mojan” al fiscalizador y noles importa loque pueda producir en losconsumidores. Al final, es una industria y le importa vender”.*

### **3. IMPACTO DE USO DE ANTIMICROBIANOS**

- Afirman que la utilidad de la administración es dirigida hacia al productor, principalmente. 2 de las participantes creen que es compartida entre animal-productor-consumidor.
  - *“al productor y también al consumidor, para que no le suban el precio por mermas de producción asociadas a muertes de los animales asociadas a no tratar una enfermedad”*
  - *“creo que al que más le sirve es al productor, para mantener su producción. Después compete el animal para que se mejore y al consumidor para que el producto no le traspase una enfermedad.”*
  
- Respecto a los riesgos asociados, 3 de ellas creen que no existen, ya que hay un rol fiscalizador en cuanto a la metabolización y la eliminación del antibiótico antes de que llegue a consumo. En cambio, 2 participantes si creen que es un riesgo para su salud.
  - *“a pesar de que se fiscalice, yo creo que algo se les pasa y puede causar algo. No sé si un daño terrible como quedar ciego, pero si que al comer siempre un pollo con cierto antibiótico, al necesitarlo, no te va a servir”.*
  
- Todas conocen el concepto de resistencia antimicrobiana, a través del pediatra o médicos, en general. Lo asocian a la pérdida de efectividad de los antibióticos, necesitando más fuertes. Hacen la relación con el uso de antibióticos en animales y el desarrollo de resistencia en humanos.
  - *“yo creo que uno se hace como “inmune”, no te van sirviendo y necesitas más fuertes”.*
  - *“si le están dando antibióticos a los animales y te está pasando a ti, yo creo que obviamente puedes generar resistencia frente a ciertos medicamentos”.*
  
- 4 creen que no existen residuos de antibióticos en los alimentos, ya que se respetan los tiempos necesarios para su metabolización y eliminación. 1 cree que si.
  - *“creo que se preocupan, en alguna medida, de que los hayan eliminado. Sino estaríamos tomando antibióticos a través de la comida”.*
  - *“espero que no”.*

#### **4. INFORMACIÓN**

- Afirman que el ser madres les ha removido la intención de investigar un poco más acerca de como son los proceso de los alimentos, en general. Asumen que el embarazo es una instancia en donde sienten la necesidad de saber que están comiendo.

- *“hay un antes y un después, ya en el embarazo cambia tu visión. Antes no investigas, ahora quieres saber que están comiendo tus hijos y puedes hasta llegar a eliminar ciertos alimentos”.*
- Les interesaría tener más información para poder decidir.
  - Confían en instituciones de prestigio para la entrega de información y también la certificación, por ejemplo Universidad de Chile, SAG y universidades extranjeras.
  - Leen las etiquetas de los productos nuevos, no así las de los alimentos que habitualmente compran. Se fijan en los ingredientes, colorantes, saborizantes, calorías, grasas y sodio.
    - *“a mí me llama la atención, cuando dice 100% natural. Ahí leo todo lo que tiene”.*
    - *“las cosas que consumo habitualmente, ya las he leído, pero los productos nuevos, sí. Pero más que nada por los niños”.*
    - *“yo por ejemplo, en el lomo vetado, no leo la etiqueta. Pero por ejemplo en los jamones que vienen al vacío sí, sobre todo si les adicionan azúcar”.*
  - Se informan en general de comentarios de médicos y otras personas, nutricionistas, periódicos, noticias, artículos de publicaciones de universidades e internet. Investigan cuando un tema les provoca inquietud o duda.
    - *“osea, igual googleo cosas que me provocan dudas”*
    - *“es que lees una etiqueta, escuchas un comentario y vas investigando. Armas una idea de varias partes”.*

# Reporte Grupo Focal 3-Categoría II

## PUENTE ALTO 8 PARTICIPANTES

### I. MUESTRA:

- Sexo: 4 hombres y 4 mujeres
- Rango etario: 36-50 años.
- Promedio de edad: 39 años
- Nivel de estudios: Educación Media incompleta (1)  
Educación Media completa (3)  
Educación Técnica/Universitaria incompleta (1)  
Educación Técnica/Universitaria completa o más (3)
- Composición de grupo familiar: viven en pareja con más de 1 hijo

### II. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Reconocen carne, huevos, leche, queso, aceite de lobo marino, aceite de omega 3. Identifican la miel de abejas como un producto de origen animal, pero sólo bajo la pregunta.
- Los alimentos que más consumen son carne, de hecho es lo primero que unánimemente nombran. También pollo, pato, huevos y lácteos, principalmente queso, leche y yogurt.
- Consumen diariamente distintos productos de origen animal, siendo muy importante la carne dentro de la dieta.
- Relacionan los embutidos, principalmente, con la posibilidad de contener residuos de antibióticos, debido al procesamiento. Una de las asistentes considera que la leche, realizando la comparación con la lactancia materna y el traspaso de sustancias.
- Demuestran interés en comprar productos certificados como “libres de antibióticos”, sólo 1 asistente se muestra en desacuerdo, justificando por la costumbre.
  - *“...por ejemplo, yo soy alérgica a la penicilina y si me certifican que viene sin antibióticos, pucha, mejor. Yo pagaría por algo que me asegure que no me va a afectar”.*
  - *“si es algo de mejor calidad, sí lo pagaría”*

- *“yo no, es que al final uno llega y comprelo que siempre ha llevado”.*
- En general, no leen las etiquetas de los productos, sólo en algunas ocasiones y por curiosidad. 2 de los participantes afirman que intentan hacerlo de manera regular, fijándose principalmente en la fecha de vencimiento.

## 2. ANTIMICROBIANOS

- Afirman que si se utilizan antimicrobianos en animales de producción, reconociéndola como una práctica generalizada en todos los animales.
- Asocian el concepto con un medicamento que sirve para mejorar la salud del animal, frente a una enfermedad producida por bacterias.
- Existe el acuerdo entre todos los participantes de que consideran que los antibióticos usados en animales son distintos a los utilizados en humanos.
  - *“...son antibióticos distintos, porque tiene que hacer un compuesto específico para animales”.*
- Consideran que la finalidad de su uso va dirigida a combatir enfermedades, permitiendo tener animales sanos que cumplan las condiciones para poder ser consumidos.
- Demuestran dudas frente a las formas de administración, pero consideran que deben ser administrados vía inyección, ya que es la forma que más conocen o que han visto en alguna oportunidad.
- Reconocen como importante el uso de antimicrobianos en la producción animal, asociando la gran cantidad de animales a un fácil contagio de enfermedades. Uno de los asistentes hace la acotación de que también es importante saber que se les está administrando y los posibles riesgos que pudiera tener en la población.
- Al definir si es una ventaja o una desventaja su uso, se dividen en dos posturas: 5 creen que es ventajoso desde el punto de vista de la seguridad que entrega para el consumidor. En cambio 3 de los participantes afirman que no podrían determinarlo ya que desconocen que se les administra a los animales y si tiene algún efecto en la salud humana.
  - *“ventaja en el caso de sólo tener la opción de comprar en el comercio. Por ejemplo, nosotros dejamos de comprar en el super porque criamos*

*pollos y patos para nuestro consumo, entonces tendemos a preferir lo más natural”*

- *“...es que un antibiótico se da frente una enfermedad, entonces si el animal sana y por lo tanto no lo consumimos enfermo, sería ventajoso para nosotros para no contaminarnos.”*
- *“es que no se sabe, pueden ser ambos, porque le hace bien al animal, pero mal a quien lo consume”.*

### **3. IMPACTO DEL USO DE ANTIBIÓTICOS:**

- Creen que la utilidad del uso de antibióticos es tanto para el animal, productor y el consumidor. Son enfáticos al creer que es una utilidad compartida entre todos.
  - *“es que es una cadena: al productor para que no pierda animales por la enfermedad, al animal para que se sane y para nosotros que vamos a comer algo sin el riesgo de que el animal esté enfermo”.*
- Consideran que no existen riesgos para su salud, ya que confían que los procesos deben estar regulados por las autoridades, además de pasar un control de calidad previo a su consumo. Además, refieren que no han escuchado algo referente al tema.
  - *“...es que si está permitido por las autoridades, debe estar bien y no ser riesgoso. Uno igual confía en que pasó por ciertos procesos y evaluaciones que lo aseguran.”*
  - *“es que al final hay que confiar, porque si no fuera así, no podríamos comer nada. Si por ejemplo, lo venden en un lugar establecido, asumo que pasó un control de calidad”.*
- Desconocen el término de resistencia a antimicrobianos, sí lo han escuchado alguna vez y asociado a humanos, pero les causa extrañeza.
  - *“una vez lo escuché. ¿algo así como una alergia al antibiótico, puede ser?”.*
- Al preguntarles con que relacionan el concepto ahora que se les menciona, lo asocian con que no se pueden seguir usando ciertos antibióticos porque ya no hacen su efecto.
- Reconocen que podría existir la posibilidad de que los alimentos contengan alguna concentración residual de antibióticos. Destacan que no es algo que se hayan cuestionado previamente, sino que consumen con bastante seguridad.

- *“es que podría ser, porque por ejemplo yo estoy amamantando y no puedo tomar antibióticos porque se los paso a través de la lactancia a mi bebé. Entonces, quizás pasa lo mismo con la leche de vaca, pero en verdad desconozco”.*

#### **4. INFORMACIÓN:**

- Se informan a través de la televisión, nunca se habían cuestionado el tema o investigado al respecto. En general, sólo reciben información, no tienen la intencionalidad de buscarla.
- A pesar de informarse a través de la televisión, no estiman que sea una fuente confiable ya que creen que la información está manipulada.
- Demuestran interés en que existiera más información disponible y de fácil acceso para transparentar los procesos.

# Reporte Grupo Focal 1 – Categoría III

## COLINA 8 PARTICIPANTES

### I. MUESTRA:

- Sexo: 4 hombres y 4 mujeres
- Rango etario: mayores de 51 años
- Promedio de edad: 64,2 años
- Nivel de estudios: Educación Básica no terminada (4)  
Educación Media terminada (2)  
Educación Superior Técnico/Universitaria incompleta (1)  
Educación Superior Técnico/Universitaria completa o más (1)
- Composición de grupo familiar: En pareja s/hijos (4)  
En pareja c/ hijos (4)

### II. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Reconocen como alimentos de origen animal la carne de pollo, chanco, vacuno, pavo, cordero, jabalí, caballo, también nombran las consumidas en otras culturas como las provenientes de ratón, perro o gato. Además, indican lácteos, embutidos, subproductos como ubre y pana, y huevos. No relacionan la miel como un producto de origen animal.
  - *“...hay tantas cosas que vamos consumiendo, que a veces no sabemos de qué derivados vienen y son productos de animales”.*
  - *“es que la miel no po, si la da la abeja y no es un animal (enfática)”*
- Consumen principalmente carne (de vacuno), cerdo y pollo como base de las preparaciones. También consumen bastante mantequilla, leche, queso, yogurt, embutidos y huevos.
- Consumen diariamente los alimentos que mencionan, en todas las comidas incluyen alguno.
- No relacionan algún alimento con la posibilidad de contener residuos, ya que consideran que todos los productos de origen animal llegan a sus mesas libres de antibióticos.

- No les interesaría comprar un producto certificado como libre, ya que consideran que actualmente ya está esa condición. Además, asocian la certificación con un encarecimiento.
  - *“el común de la gente busca lo más barato”.*
  - *“comúnmente, a veces no miramos las etiquetas. Y a pesar de leerlas, el dinero que tenemos tira a otra cosa. Debería ajustarse a nuestro presupuesto”*

## 2. CARACTERÍSTICAS DE ANTIMICROBIANOS

- Todos reconocen la administración de antibióticos, además de otras sustancias.
  - *“si les colocan, porque son productos comerciales y a nivel industrial tienen que criarlos de manera de prevenir las enfermedades y apurar el proceso”*
  - *“si, mientras hayan sido comprados donde corresponde, en carnicerías establecidas”.*
  
- Definen el término antibiótico como un remedio para una infección. Reconocen su acción frente a bacterias, específicamente, y asocian su administración con sanar a los animales para prevenir que ellos como consumidores, puedan enfermar. Se demuestran muy seguros de sus afirmaciones.
  - *“...una inyección para una infección, para que no se siga propagando entre los animales y que no contagie la carne.”*
  - *“remedios para la infección. Lo veo como que ustedes, como Veterinarios, tienen que tener ese cuidado para llevarlos a consumo. Porque, por ejemplo, acá cerca mataban animales clandestinamente y no sabemos que pudo tener esa vaca, y al final estamos peligrando.”*
  - *“también creo que es un remedio para la infección, para las bacterias. Para que se mejore y no pase más allá, por ejemplo, que se muera el animal y no tengamos carne para comer”.*
  
- Asocian su finalidad con una protección hacia el consumidor, debido a que, sanando al animal frente a una enfermedad, se previene el posible contagio de esa infección a través del consumo. Lo ven como una necesidad, también, en la conservación de los productos, en pos de evitar la contaminación producto de la infección previa al sacrificio del animal.
  - *“se usan para prevenir enfermedades en quien va a consumir. Porque en el proceso desde que se mata al animal hasta que llega al súper, debe ir lo suficientemente protegido para que no se contamine posterior al sacrificio.”*

- Reconocen como formas de administración la vía inyectable y a través del alimento.
  - *“la mayoría de los antibióticos son inyectables, porque llegan más rápido a la enfermedad, para curarlos de forma más efectiva. También puede ser a través del alimento, pero en caso de que se los den preventivamente”*
  - *“no sé si las vacas, chanchos o caballos puedan tomar pastillas, medio difícil. Tiene que ser inyectable”.*
  
- Consideran que es importante el uso de antibióticos en los animales dentro de la producción y que la responsabilidad de que se realice de manera correcta, recae en el Médico Veterinario. Actualmente, consideran que su uso es correcto.
  - *“sí, es importante. Pero creo que debe haber personas a cargo, por ejemplo, un Veterinario que decide cuando administrarlos, no le ponen por ponerle, sino porque se necesita”*
  - *“sí, creo que se utilizan correctamente, sino ¿de qué manera tratarían las infecciones?”.*
  
- Estiman como una ventaja su uso, confiando y responsabilizando un buen trabajo de los Veterinarios a cargo y una entidad de sanidad que lo controle.
  - *“una ventaja, porque ahora está muy controlada la venta en carnicerías, por ejemplo. Tiene que ver Sanidad que los controlan, porque no creo que vendan carne que esté contaminada.”*
  - *“es una ventaja, porque si hay un profesional a cargo haciendo lo correcto, estamos más tranquilos al momento de consumir.”*
  
- Creen que la utilidad de su uso es tanto para el animal, productor y consumidor. Solo 1 participante considera que solamente es útil para el productor.
  - *“para los 3: para el animal, para que se mejore; para el productor, porque se beneficia en no perder al animal y para la tranquilidad de nosotros al consumir”.*
  - *“los 3 se ven beneficiados, pero sobre todo para la seguridad del consumo”.*
  - *“yo pienso que más para los dueños, porque no quieren perder animales, sino que meter al mercado la mayor cantidad posible de producto”.*

### **3. IMPACTO DEL USO DE ANTIMICROBIANOS**

- Consideran que podría existir algún riesgo para su salud, pero no tienen claro cuál es y confían en el profesionalismo de los Veterinarios en cuanto a que la cantidad administrada no represente una situación que afecte su salud. Asocian el riesgo al desconocimiento.

- *“yo pienso que mientras sean administrados por Veterinarios que estudiaron para eso, no debería ser riesgoso, porque deberían colocarle lo que corresponde.”*
- *“no sé si hay algún estudio en el que diga que la cantidad de antibióticos que les ponen a los animales, puede traer alguna complicación para los humanos. No estoy segura si puede ser un riesgo, pero creo que podría haber alguno, porque no sabemos la cantidad que se les administra y como afecta al consumirla. Al final el empresario siempre va a querer ganar.”*
- *“ahí me da un poco más de miedo, porque al final el productor quiere salvar su negocio y asegurara su productividad. Al final, no sé si el Veterinario toma conciencia de lo que hace o está presionado por el dueño. Me da susto el nivel de profesionalismo al momento de la presión que pueda ejercer el dueño.”*
- *“hay riesgo, pero también depende de la persona que lo consuma. Porque hay tantas enfermedades nuevas, que ese antibiótico quizás en la mínima cantidad que tenga, puede afectar a esa persona en particular.”*

- Concuerdan en que no existe alguna concentración de antibióticos en los alimentos.
  - *“creo que no, vienen libres de antibióticos, porque si un animal está enfermo y le administran un antibiótico, no va a quedar, no sé, 2 o 3 meses en la sangre. Se elimina antes”.*
  - *“además deben apartar a los que están tratando para que después estén en condiciones de llevarse a matadero”.*
- Solo 2 de las asistentes conocen el concepto de resistencia antimicrobiana, asociándola a la pérdida del efecto del antibiótico. Lo han escuchado cuando han necesitado atención médica y en la televisión.
  - *“sí lo he escuchado. Por ejemplo, me ponen un antibiótico y no me hace efecto, entonces me tienen que hacer un test antes para saber cuál es efectivo”.*
  - *“yo igual lo he escuchado, en el Médico y en la televisión. Que, por tomar mucho antibiótico, uno se vuelve resistente y pierde el efecto”.*

#### **4. INFORMACIÓN:**

- En general, no leen las etiquetas de los alimentos, ya que compran por costumbre. Sólo 2 de las participantes las leen, fijándose principalmente en la fecha de vencimiento y el contenido de lactosa.

- *“las leo, no siempre, pero trato. Al menos la fecha de vencimiento, ahora, porque las enfermedades hacen que una se fije más.”*
  - *“las miro, me importa que no tenga lactosa, porque me hace mal ahora que soy vieja”.*
- Se informan a través de conocidos que trabajan en avícola y crianza de cerdos, cerca de su casa. También desde la televisión, programas de animales y veterinaria, y a través de internet.
- *“nosotros como vivimos acá en el campo, tenemos la suerte de tener un criadero de chanchos y gallinas cerca. Entonces se puede ver como lo hacen al conocer a la gente que trabaja ahí”.*
  - *“de internet igual, porque por ejemplo quieres comer cordero, entonces empiezas a buscar para ver como se hace, que hay que botarles, que se puede comer...”.*
- Confían en la información entregada en la televisión, principalmente en las noticias, pero dependiendo de quién entregue la información.
- *“a la tele, pero depende de quien dé la información. Al final uno ve de distintos lados y uno se forma su propia opinión. Ya más viejo, lo lleva a las experiencias que ha visto”.*
  - *“...en las noticias sí creo, porque, por ejemplo, acompañan al de Sanidad y verifican que los alimentos están contaminados”.*

# Reporte Grupo Focal 2 – Categoría III

## LAS CONDES 8 PARTICIPANTES

### I. MUESTRA:

- Sexo: 8 mujeres
- Rango etario: mayores de 51 años
- Promedio de edad: 69 años
- Nivel de estudios: Educación Media terminada (3)  
Educación Superior Técnico/Universitaria incompleta (4)  
Educación Superior Técnico/Universitaria completa o más (1)
- Composición de grupo familiar: Soltera s/hijos (1)  
Soltera c/hijos (1)  
En pareja s/hijos (2)  
En pareja c/hijos (1)  
Otro (3)

### II. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

- Reconocen como alimentos de origen animal queso, paté, huevo, pollo, carne, pavo, pescado, embutidos, leche.
- Consumen bastante pollo, pavo y pescado, en cambio muy pocas carnes rojas. Habitualmente consumen lácteos, sobre todo queso y quesillo, y huevos.
- Diariamente consumen una proteína de origen animal, en más de una comida.
- Relacionan el pollo con la administración de hormonas y un efecto en el desarrollo de los niños.
  - *“A mí en las aves, me preocupa el tema de las hormonas más que los antibióticos”*
  - *“es que les adelanta la madurez a los niños el pollo”.*
- Relacionan la carne de vacuno, particularmente, con la posibilidad de contener residuos de antibióticos. También los peces de criadero, como los salmones, pero en menor cantidad.
  - *“me imagino que la carne, no lo que está más procesado, como la leche que la pasteurizan”*

- *“es que los peces están más contaminados, sobre todo el salmón. Pero si en menor cantidad que la carne”.*
- 5 de las participantes se interesarían por comprar un alimento certificado como libre de antibióticos. Los 3 restantes no demuestran interés.
- *“si lo compraría, de todas maneras. Aunque costara más, lo veo como un cariño mi misma”.*
  - *“yo creo que no, porque no soy tan perseguida”.*

## 2. ANTIMICROBIANOS:

- Existen distintas posturas respecto al uso de antibióticos en producción animal: 5 de las asistentes reconocen que sí se utilizan en los animales; 1 cree que no y 2 no podrían determinarlo.
- *“yo creo que sí. Es que es una fábrica, al fin y al cabo, entonces tienen que hacerlo con tales estándares, por lo que necesitan aplicar protocolos para asegurar que el producto salga en óptimas condiciones y poder vender más.”*
  - *“...no, yo creo que no, ni siquiera me lo había cuestionado. Para mí, las vaquitas, todavía estaban criadas en el campo, como en el sur. Creo que las deben cuidar con algo, pero no sé si con antibióticos, porque no imagino que estén como los pollos”.*
  - *“yo había escuchado que les daban hormonas, pero no sé si antibióticos. No lo tengo muy claro, no tengo la seguridad”.*
- Asocian el término antibiótico a un remedio para curar una enfermedad, además de asegurar la calidad del producto. 2 de las asistentes se demuestran en desacuerdo, ya que lo ven como algo nocivo para la salud de quien va a consumir los alimentos derivado de los animales.
- *“yo me imagino un remedio para curar una infección que hayan tenido los animales, por lo expuestos que están en el ambiente donde se les cría”.*
  - *“es algo para asegurar el producto, de alguna forma tienen que proteger a los humanos a través de los animales”.*
  - *“para mí es algo nocivo para el ser humano, porque estás comiendo carne y obviamente algo es traspasado a ti. Si tú estás sano, no necesitas comer antibióticos, por lo que debe tener una incidencia grande en la salud”.*
- No llegan a un acuerdo respecto a la finalidad del uso de antibióticos y se muestran bastante dudosas: algunas mencionan que es un fin netamente productivo en cuanto a generar negocios; otras creen que es para asegurar la

calidad del producto y otras asistentes creen que no se administran de forma preventiva, sólo bajo una enfermedad.

- Se abstienen de definir una forma de administración, sólo dos asistentes tienen una postura definida y las demás, no se manifiestan.
  - *“yo creo que se administran de forma masiva en los alimentos, porque vivimos en una época en que todo se masifica. Entonces como el humano se vacuna para prevenir enfermedades, lo cual pienso que no es necesario, creo que en los animales también lo deben hacer por si acaso”.*
  - *“Yo creo que en los grupos que están enfermos solamente, para eso está el Veterinario. Ahora, yo lo diferencio de aves y vacunos: en aves se ha visto que la producción es más masiva, encerrada, en criaderos, entonces ahí creo que debe ser administración masiva. En las vacas, creo que debe ser más localizado, un tratamiento más individualizado al grupo que se enferma, aislándolo”.*
  
- Consideran importante que se utilicen antibióticos en los animales de consumo.
  - *“si es importante, y a mí me da la impresión que las enfermedades anteriormente, como la de las vacas locas, se daban porque no había esa preocupación antes, no existía este tratamiento”.*
  
- Afirman, en conjunto, que, haciendo un juicio de valor, la administración en antibióticos es una ventaja. Solo una de las asistentes se muestra en desacuerdo.
  - *“yo creo que es una desventaja, porque no soy partidaria de las cosas masivas. Pero me gustaría investigar más, para poder darte una opinión con más base. Por lo que solamente creo, no me parece ventajoso. Créeme que después de esto, me voy a meter a investigar a fondo”.*
  
- Realizan, en conjunto, una jerarquización de la utilidad del uso de antimicrobianos, estableciendo que productor, consumidor y animal, se benefician en distintos niveles. Definen el orden: productor > consumidor > animal.
  - *“yo lo veo en jerarquía: 1° el productor, porque así asegura que los animales estén sanos, vendibles, por así decirlo; 2° el que lo consume, porque tiene una relativa seguridad y 3°, el que siempre pierde, es el animal”.*
  - *“yo creo que el animal no pierde, porque si lo están sanando, va a tener una mejor calidad de vida dentro del sistema en el que está”.*
  - *“coincidimos todas en que claramente hay un beneficio para el productor, sino perdería toda la producción si se le murieran los animales por estar enfermos”.*

- Consideran que se utilizan los mismos antibióticos en animales que humanos. Solo 1 de ellas, considera que deben ser distintos debido a que las enfermedades son diferentes.

### 3. IMPACTO DEL USO DE ANTIBIÓTICOS

- 5 de las asistentes creen que sus alimentos no contienen alguna concentración de antibióticos, ya que se elimina previo a la faena del animal. En cambio, 3 de las participantes si creen que existen residuos.
  - *“yo creo que al igual que en los humanos, lo van eliminando. Entonces al llegar al matadero, ya no está en su cuerpo”*
  - *“¿y alcanzará a eliminarse? Yo creo que no, que algo debe quedar”.*
  - *“yo creo que sí y eso es lo que me da un poco de miedo, pero porque no lo sé con certeza. Si viene el antibiótico en la carne y pasa a mi organismo, yo puedo ser resistente a ese antibiótico entonces porque ya he consumido muchas veces a través de la carne”*
- 5 de las asistentes consideran que no representa un riesgo para su salud. Por otra parte, las otras 3 asistentes consideran que, si podrí existir un riesgo, principalmente asociado a la frecuencia con que se consumen los alimentos.
  - *“yo creo que no es un riesgo, sino ya estaríamos todos enfermos por tantos años comer pollo, carne, etcétera. Pero yo creo que el organismo del animal lo elimina antes”.*
  - *“yo creo que sí. Es que tiene que ver la frecuencia, igual, que maximiza la posibilidad de riesgo”.*
- Todas las asistentes habían escuchado previamente al grupo focal el concepto de resistencia a los antibióticos, principalmente en humanos.
  - *“si, de echo por eso le pusieron receta a los antibióticos, porque antes la gente llegaba y tomaba para cualquier cosa. Justamente para evitar que por la automedicación excesiva y el abuso o mal uso de los antibióticos, se pierda el efecto”.*

### 4. FUENTES DE INFORMACIÓN

- Intentan leer las etiquetas de los alimentos, sobre todo cuando les interesa un producto nuevo. Afirman que a pesar de que les interesa el etiquetado, la forma en la cual se describe y el tamaño de la letra les dificulta lograr entenderlo y muchas veces desisten de leerlo.

- *“yo leo todas las etiquetas. Me fijo en que no tengan grasas trans, que no tenga sucralosa o pigmentos cancerígenos y en el sodio. No leo las que ya conozco, me interesa en las versiones nuevas o productos nuevos. Pero les ponen una letra tan chica e información casi inentendible para que nadie se informe mucho”.*
  - *“yo trato, pero no siempre lo hago. Pero si tuviera hijos, creo que me preocuparía más. En general, yo creo que este segmento de edad no es tan perseguido”.*
  - *“yo trato, pero si he llegado esta edad, que tengo 81 años, es por algo. Trato de no estresarme”.*
- Señalan como sus fuentes de información el sentido común, revistas, internet, televisión, comentarios, diarios y etiquetas.
- Determinan que las fuentes de información no son 100% confiables, por lo que reciben información de distintos canales, para luego formar su opinión. Confían en organismos oficiales como el INTA, hospitales extranjeros y universidades. Respecto a la televisión, consideran que el trabajo de los periodistas debe ser serio e ir a investigar previamente, para poder ser confiable, y que debe estar respaldada la información.
- *“yo por ejemplo me informo mucho por internet y leo varias cosas: articulo científicos, opiniones personales, blogs. Y de ahí saco una conclusión”.*

# Reporte Grupo Focal 3 – Categoría III

## EL BOSQUE 9 PARTICIPANTES

### III. MUESTRA:

- Sexo: 4 hombres y 5 mujeres
- Rango etario: mayores de 51 años
- Promedio de edad: 61, 1 años
- Nivel de estudios: Educación Básica terminada (2)  
Educación Media incompleta (1)  
Educación Media terminada (3)  
Educación Superior Técnico/Universitaria incompleta (1)  
Educación Superior Técnico/Universitaria completa o más (2)
- Composición de grupo familiar: En pareja c/hijos (6)  
Otros: (allegados) (3)

### IV. DIMENSIONES DE ANÁLISIS:

#### 1. ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL:

- Reconocen como alimentos de origen animal la carne de pollo, chanco, vacuno, pavo, cordero, paté y huevo. Además, indican lácteos, embutidos, no relacionan la miel como un producto de origen animal.
- Consumen principalmente carne de vacuno, cerdo y pollo, además de la leche, queso, yogurt, embutidos y huevos.
- Consumen diariamente los alimentos que mencionan, en todas las comidas incluyen alguno.
- Relacionan a las hormonas con el pollo como un efecto perjudicial para su familia.
- A la mitad de los participantes les interesa comprar un alimento certificado como libre de antibiótico, el resto lo asocia como un encarecimiento.
  - *“Debería ajustarse a nuestro presupuesto”*

#### 2. CARACTERÍSTICAS DE ANTIMICROBIANOS

- Todos reconocen la administración de antibióticos.
  - *“si les colocan, previenen las enfermedades y apurar el proceso”*

- *“si, mientras sean de grandes carnicerías con varios locales es obvio que le colocarán antibióticos para mantener la venta”.*
- Definen el término antibiótico como un remedio para una enfermedad del animal. Se demuestran muy seguros de sus afirmaciones.
    - *“...una inyección para que no propague la enfermedad entre los animales y que no contagie al resto.”*
    - *“lo hacen para asegurar a los humanos en cuanto a las enfermedades”.*
  - Asocian su finalidad con una protección hacia el consumidor, ya que al sanar al animal después se previene la enfermedad para el consumidor
  - Reconocen como formas de administración la vía inyección el cual se traspasa al alimento finalmente.
    - *“La vía más rápida es por inyección ya que de lo contrario sería muy difícil para los animales de mayor contextura”.*
  - Consideran que es importante el uso de antibióticos en los animales dentro de la producción. Actualmente, consideran que su uso es correcto.
    - *“sí, creo que se utilizan correctamente, sino de lo contrario sería un problema el tema de las infecciones”.*
  - Es una ventaja el uso de antibióticos, confiando plenamente en los veterinarios que controlen el correcto uso.
    - *“El control debe ser muy exhaustivo hoy en día, porque no creo que vendan carne que esté contaminada.”*
  - Creen que la utilidad de su uso es tanto para el animal, productor y consumidor. Solo 1 participante considera que solamente es útil para el productor.
    - *“para los 3: para el animal, para evitar infecciones; para el productor, porque gana al mantener vivo al animal y lo puede vender y para la tranquilidad de del consumidor al recibir el producto”.*
    - *“yo pienso que más para los dueños, porque no quieren perder animales, sino que meter al mercado la mayor cantidad posible de producto”.*

### 3. IMPACTO DEL USO DE ANTIMICROBIANOS

- Consideran que en algún momento se ve afectada la vida de los humanos ya que el riesgo siempre está, si no pasa frecuentemente es por el correcto uso por parte de los veterinarios. Asocian el riesgo al desconocimiento.
  - *“yo pienso que mientras sean administrados por personas que estudiaron sobre el tema debiese andar bien, tal como todo el resto de cosas cotidianas.”*
  - *“Creo que podría haber algún tipo de riesgo, porque no sabemos la cantidad que se les administra y como afecta al consumirla. Al final el empresario siempre va a querer ganar.”*
  
- Todos están de acuerdo en que no existe alguna concentración de antibióticos en los alimentos.
  - *“Creo que apartan a los enfermos para no generar un contagio masivo”.*
  
- Solo 1 de las asistentes conocen el concepto de resistencia antimicrobiana, asociándola a un problema en su aplicación al ser a veces tan masivo. Lo han escuchado cuando han necesitado atención médica y en la televisión.
  - *“sí lo he escuchado. Por ejemplo, me ponen un antibiótico y no me hace efecto, entonces me tienen que hacer un test antes para saber cuál es efectivo, quizás ese test no se práctica”.*

#### **4. INFORMACIÓN:**

- En general, no leen las etiquetas de los alimentos, ya que compran por costumbre. Sólo 3 personas mencionan que las leen, pero aludiendo al tema de fecha de vencimiento y de donde proviene.
  - *“las leo, no siempre, pero trato. Al menos la fecha de vencimiento, ahora, porque las enfermedades hacen que una se fije más.”*
  - *“las miro, ya que me preocupo por mi familia e hijos”.*

- Se informan a través de conocidos que trabajan en el tema generalmente en el campo. También desde la televisión, programas de animales y veterinaria, y a través de internet.
  - *“nosotros tenemos la posibilidad de ver lo que se realiza en el campo de cerca. Entonces se puede ver como lo hacen además de tener gente conocida que trabaja en el rubro.”.*
  - *“en internet se busca información ya que uno no siempre está al tanto de los temas de la actualidad...”.*
  
- Confían en la información entregada en la televisión como factor principal la noticias ya que lo consideran fidedigno.
  - *“a la tele en general ya que para mí da confianza al momento de ver el noticiero”.*
  - *“...en las noticias sí creo, porque por ejemplo, acompañan al de Sanidad y verifican que los alimentos están contaminados”.*

➤ **Anexo 7. Informe Panel de Expertos**



# EVALUACIÓN DE LA PERCEPCIÓN DE UN GRUPO DE CONSUMIDORES RESPECTO AL USO DE ANTIBIÓTICOS EN ANIMALES DE PRODUCCIÓN

Autor: Camila Cabezón Marchant  
Profesora Guía: Dra. Lisette Lapierre Acevedo

## I.RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio, fue realizado en el marco del desarrollo de la memoria para obtener el título profesional de Médico Veterinario de la Universidad de Chile. El objetivo de su realización, fue evaluar la percepción de un grupo de consumidores de la Región Metropolitana respecto al uso de antibióticos en animales de producción, destinados a consumo humano. Esto, en base a los lineamientos a nivel global en el control y mitigación del desarrollo y diseminación de la resistencia a los antimicrobianos, considerado como un importante problema de salud pública. Este tema es abordado según distintas áreas prioritarias por las organizaciones internacionales, y uno de ellos es la información y la comunicación hacia los consumidores, con el objeto de sensibilizarlos respecto a los riesgos asociados a la resistencia antimicrobiana y los beneficios relacionados con la racionalización del uso de estos fármacos.

La metodología seleccionada fue la técnica de focus group. Se basa en que a través del procesamiento de la información de carácter cualitativo, se obtiene una descripción en profundidad del fenómeno en estudio, analizando el discurso espontáneo colectivo de los participantes y su significado. Se obtiene una visualización del panorama actual, con un propósito descriptivo y exploratorio, necesario debido a la ausencia de antecedentes previos en esta temática. Es importante indicar, que este tipo de estudios no pretende la representación estadística de una población, sino que generar conceptos a través de una discusión significativa, centrada en el contexto del grupo de consumidores consultados.

Se estableció como variable de estudio la edad de los participantes, estableciendo 3 segmentos según rango etario:

- Segmento I: consumidores entre 25 y 35 años.
- Segmento II: consumidores entre 26 a 50 años.
- Segmento III: consumidores mayores de 51 años.

Se consultó un total de 72 consumidores a través de 9 grupos focales. Se excluyó a estudiantes y profesionales de la Medicina Veterinaria, así como también a cualquier persona relacionada con la industria productora de alimentos, ya que se busca plasmar al consumidor “común y corriente”. En Tabla N°1, se ilustra la participación de los consumidores en la conformación de los distintos grupos focales:

<b>SEGMENTO</b>	<b>Focus N°1</b>	<b>Focus N°2</b>	<b>Focus N°3</b>	<b>TOTAL</b>
Edad entre 25 a 35 años	8	7	12	<b>27</b>

Edad entre 36 a 50 años	7	5	8	<b>20</b>
Mayor a 51 años	8	8	9	<b>25</b>
				<b>72</b>

• **Tabla N°1.**  
**Participación de los consumidores**

Tanto la discusión durante las sesiones, como el análisis de los resultados se estructuraron en base a los siguientes ejes temáticos:

- Uso de antibióticos en producción animal
- Riesgos asociados a su utilización
- Alimentos de origen animal
- Fuentes de información.

Nuestro objetivo ahora es que usted como experto pueda entregar conclusiones, comentarios y recomendaciones en cuanto al impacto y utilidad de los resultados obtenidos. Debido a que este es un estudio pionero en la temática, no se dispone de antecedentes anteriores para realizar una discusión, por lo que a través de sus valiosos aportes se espera validar y entregar objetividad a los resultados.

Favor incluir sus comentarios en la sección especificada para ello al final de este informe, agregando su nombre y área de desempeño, en un máximo de 1 a 2 páginas. En caso de cualquier consulta, pueden comunicarse con la estudiante a cargo de este estudio al correo electrónico: [camila.cabazon.m@veterinaria.uchile.cl](mailto:camila.cabazon.m@veterinaria.uchile.cl) . Una vez finalizado sus comentarios, adjuntar a este mismo informe a la dirección de correo señalada. Tanto los audios registrados, transcripciones y análisis por grupo focal se encuentran disponibles en la siguiente plataforma en caso de requerir su revisión: <https://drive.google.com/open?id=0B2grVQK-hylkaEtiTVhtSEIKVkk>

De antemano, muchísimas gracias por sus aportes

Camila Cabezón Marchant  
Licenciada en Ciencias Veterinarias y Pecuarias  
Universidad de Chile

## II. CONCLUSIONES Y RECOMEDACIONES DEL PANEL DE EXPERTO:

### **1. Dr. Miljenko Atlagich Izquierdo: Médico Veterinario Senior en AGROSUPER, específicamente en la producción de cerdos.**

Me parece que gran parte de los comentarios aquí plasmados, especialmente en los segmentos I y II, van de la mano con la llamada crisis institucional que está viviendo Chile en estos momentos, y que esta es una arista más a ese problema. El segmento III no parece cuestionar mucho sobre el origen o composición de los alimentos que ellos consumen, el análisis de esto me parece que puede ser para otra discusión.

Los comentarios que se destacan desde los Grupos I y II, se basan y son formulados a partir de la desconfianza. Desconfianza en las instituciones regulatorias relacionadas con la producción de alimentos de origen animal y también en la visión de que los productores son empresarios que simplemente velan por el lucro personal y que su ética no es de las más elevadas.

Esto, sumado a las diferentes fuentes de información, de fácil acceso, de procedencia no determinada y de cuestionada veracidad, crean un ambiente favorable para sentir incertidumbre y generar dudas con respecto a la calidad de los alimentos que se consumen de manera masiva, generando la percepción de que en alguna medida estos y otros alimentos, no son del todo saludables como debiesen ser, debido a la industrialización del proceso productivo.

La industria por su parte, no ha favorecido a que esta percepción disminuya. En algunas oportunidades, al conocerse malas prácticas, que ha costado erradicar y en otras oportunidades, al no entregar canales de comunicación prácticos con los consumidores y también al no haber estado dispuesta a entregar información cuando ha sido requerida.

Sin duda este trabajo, debiese ser un aporte en especial para las industrias productoras y órganos fiscalizadores, para hacerse cargo de esta percepción, a mi juicio equivocada por parte de los consumidores, para trabajar en función de transparentar al máximo posible los procesos productivos y darlos a conocer a los consumidores, de manera responsable y fehaciente. En general, me parece que el medio productor realiza en gran medida, producciones basadas en las buenas prácticas y que cada vez menos, están se van consolidando cada vez más en las diferentes industrias productoras de proteína animal. Y que las malas prácticas son cada vez más rechazadas por los mismos productores dentro del medio. Los estándares de producción, tienden a nivelarse de

manera global, apuntando a obtener productos cada vez más inocuos y seguros. Por lo que este tipo de trabajos, ayuda a crear conciencia entre los productores, de que de ahora en adelante es entregar la mayor información disponible, de manera directa para recuperar la confianza perdida entre los consumidores.

Debido a que la información aquí entregada es de alto impacto, y debiese ser altamente difundida, creo que al menos una recomendación que me atrevería dar, es la posibilidad de aumentar la cantidad de consumidores incorporados en el estudio, para tratar de darle un mayor valor estadístico a la muestra de consultados y dar contundencia al estudio.

**2. Constanza Vergara Escobar: Médico Veterinaria, parte del Área de Asuntos Internacionales, en lo referente a Codex Alimentarius, de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA).**

El estudio realizado da una perspectiva general y un primer acercamiento de lo que la población no médico veterinaria entiende sobre la resistencia a los antibióticos, sin embargo, se debería explicitar mayormente el criterio de selección de los participantes para poder determinar la representatividad del estudio. Claramente se notan tendencias ya conocidas en que los grupos con mayor acceso a internet y redes sociales presentan un mayor conocimiento acerca de diversos temas, en esta caso sobre el uso de antibióticos en la producción de alimentos de origen animal, sin embargo se hace evidente que esta información no siempre proviene de canales científicos, ya que se observa un prejuicio hacia el uso de antibióticos en producción animal, en donde el segmento I identifica su uso como algo no necesario, salvo en ocasión de enfermedad y que su uso es en su mayoría un beneficio económico directo para el productor.

Llama la atención lo informado que está el grupo en estudio sobre términos y técnicas de uso de antibióticos, lo que se evidencia en todos los segmentos etarios, probablemente debido al nivel educacional de los mismos, lo que les permitiría deducir o inferir muchas de sus respuestas, aún en desconocimiento previo. Sin embargo, se debería indagar en la metodología empleada a manera de ver si se observaron líderes de opinión en los grupos, que pudiera haber influido en las respuestas del resto del grupo.

Ese estudio además reafirma, la tendencia de consumo mundial, en la cual consumidores más informados, demandan una mejor inocuidad y calidad de sus alimentos y en especial a la hora de

alimentar a sus hijos. Sin embargo, esta tendencia está directamente ligada al nivel educacional de las personas, por lo tanto, podría no ser representativa de la población chilena en general.

Como recomendaciones para futuros estudios;

- 1) Aumentar los criterios de selección de los grupos, como por ejemplo nivel educacional o acceso a internet, para poder identificar el origen de la información de mejor manera.
- 2) Identificar otras profesiones u oficios que pudieren tener conocimientos previos, como por ejemplo doctores y excluir a sus familiares directos, ya que existen estudios que el mayor traspaso de información y la aceptación de la misma como verdad se realiza entre pares.
- 3) Analizar si existe diferencia por género, en especial en aquellos casos en que la mujer es la responsable de comprar los alimentos para el hogar, ya que esta responsabilidad podría ser un incentivo a buscar una mejor calidad e inocuidad de alimentos.

**3. Dr. Roberto Becerra: Médico Veterinario, se desempeña como Director de la Sociedad Chilena de Especialistas en Inocuidad Alimentaria (InocuaChile)**

- Me sorprenden los resultados de esta investigación ya que tenía la percepción que los consumidores eran más castigadores respecto al uso de antibióticos en la industria animal.
- Creo que algo que se puede destacar y puede ser útil para la industria es que los segmentos I y II estarían dispuestos a pagar por una certificación de libres de antibióticos.
- Uno de los focos en donde la industria debe tomar especial precaución, es respecto a las conclusiones de la pregunta de las fuentes de información, claramente las redes sociales entregan una cantidad enorme de información falsa, por lo cual las empresas deberían esforzarse por tratar de tener mayor participación en las redes con grupos adhoc, expertos que entreguen opiniones neutras, asociaciones, etc. Para poder entregar información más fidedigna.
- Hace un par de años, elaboramos 2 tesis de pregrado, para medir la resistencia en carne de aves y de cerdos y los resultados fueron bastante desalentadores, alta resistencia a antibióticos de uso humano y de uso compartido, por lo cual hay una diferencia entre la percepción del consumidor y la realidad actual.
- Creo que esta tesis entrega resultados alentadores para la industria, pero no deben relajarse, por lo que el segmento I, los futuros consumidores, son bastante más categóricos en sus opiniones.
- Es importante considerar, para sacar conclusiones más acertadas acerca de la opinión de los consumidores chilenos, la distribución socioeconómica, que refleja el nivel

sociocultural del país, considerando el peso de cada uno de los grupos en la distribución y selección de las personas que van a participar en un nuevo estudio.

**4. Dr. Mario Maino Menendez: Médico Veterinario y Profesor Asociado en FAVET, especialista en economía agraria.**

- 1) Se refuerza la idea de que los jóvenes son más sensibles a los problemas de Inocuidad/calidad. Esto implica para los productores que es una tendencia sustentable en el horizonte de los próximos 10-15 años
- 2) Esto desplaza si “el pago por el atributo” hasta cuando los jóvenes tengan ingresos
- 3) Se ha demostrado la instalación de algunos prejuicios (no se condice lo que se con lo que opino)
- 4) Esta es una información relevante para el diseño de productos de calidad (en este caso sin uso de antibióticos o con certeza de que no hay residuos de ellos. En este punto es importante destacar que hay una tendencia que indica que aumentará la demanda de carnes (y otros productos) que satisfacen las crecientes exigencias del consumidor
- 5) Los consumidores mayores muestran una confianza alta y un conocimiento bajo ideal para ser engañados
- 6) Evidencian la necesidad de aumentar fuertemente la información adicionada a los productos (elemento central para que se desarrollen correctamente los mercados) esto es particularmente importante para los jóvenes que serán los compradores de mañana
- 7) La alta importancia que le dan los jóvenes debería ser considerada por los productores y tempranamente responder disminuyendo los riesgos de residuos en los productos por ellos generados cuando se encuentre las ganas de productos sanos con la plata ...ya es tarde

