

**Cuarto Informe del Observatorio Idea Sana EROSKI
sobre hábitos de alimentación y estilo de vida saludables**

“Hábitos de consumo de carne entre las familias”

“Comer Bien Comer Sano”

7 de Noviembre de 2006



Observatorio Idea Sana EROSKI



- Idea Sana EROSKI es el compromiso de la Fundación EROSKI con el bienestar del consumidor.
- Idea Sana EROSKI impulsó en diciembre de 2005 la creación del Observatorio Idea Sana EROSKI.
- El Observatorio Idea Sana EROSKI es un proyecto que tiene como objetivo el estudio, análisis y promoción de los hábitos de alimentación y estilo de vida saludables.
- Hoy presentamos el cuarto informe impulsado por el Observatorio que analiza los hábitos de consumo de carne entre las familias con hijos de 3 a 16 años.
- Este análisis se ha realizado con la colaboración de la Fundación Dieta Mediterránea y de la agencia de investigación del consumidor PAC.



¿Por qué este informe?

- Tras los tres primeros informes donde analizamos aspectos como:
 - el consumo de verduras, frutas y pescado
 - los hábitos del desayuno entre la población infantil
 - los hábitos de ejercicio físico y ocio entre los niños, abordamos ahora un aspecto fundamental para una dieta equilibrada: el consumo de carne entre las familias con hijos.
- El grupo de carnes forma parte de los “más aceptados” por parte de las familias y son percibidos por parte de las madres/padres como alimentos positivos que ayudan al crecimiento de los hijos.

¿Por qué este informe?



- Ocupan el primer lugar con el 21,4% del gasto total de nuestra cesta de la compra. (Informe Alimentación en España 2006 MAPA)
- Sin embargo, los expertos recomiendan un consumo moderado de este grupo de alimentos.
- El estudio que presentamos forma parte de la **campaña informativa anual “Comer Bien Comer Sano”** que Idea Sana EROSKI está impulsando para sensibilizar a más de 1 millón de consumidores para prevenir la obesidad.



Situación actual

- La carne nos aporta proteínas de alto valor biológico, grasas, vitaminas del grupo B, hierro y otros minerales.
- En los últimos años, consumimos más de lo que necesitamos a nivel de alimentación y esta situación está contribuyendo a un desequilibrio nutricional.
 - Este desequilibrio puede asociarse a un aumento de enfermedades cardiovasculares.
- Nuestro país es uno de los principales productores de carne entre los países europeos.
 - Cerdo, seguido por las carnes de ave y vacuno.
- La carne se ha convertido ya en un plato de consumo diario.
 - Deja de ser un condimento de los platos para convertirse en uno de los principales protagonistas.



Resultados del Informe

“Hábitos de consumo de carne entre las familias”

Análisis Cuantitativo

Ficha Técnica



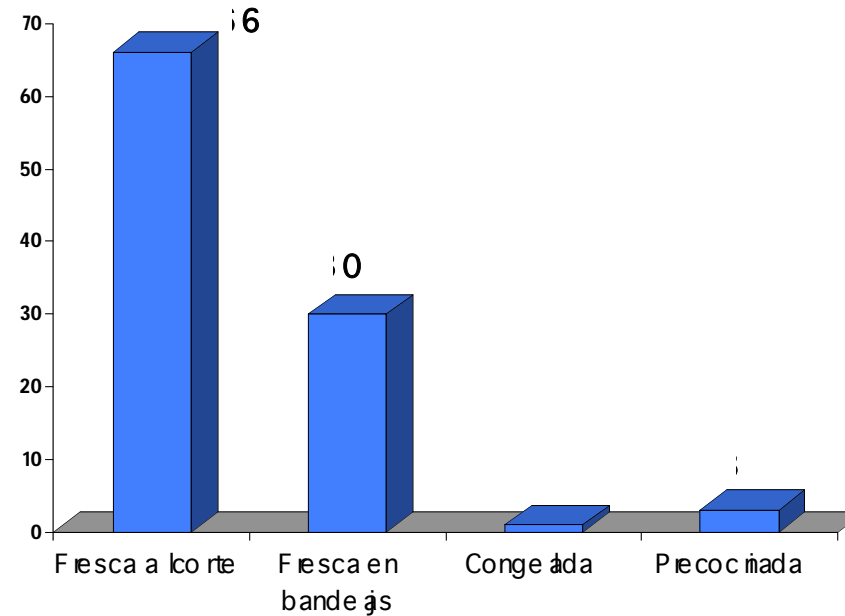
Público Objetivo	<ul style="list-style-type: none">• Familias con hijos de entre 3 y 16 años.
Ámbito Geográfico	<ul style="list-style-type: none">• Encuesta realizada en cuatro zonas:<ul style="list-style-type: none">• Norte: Bilbao y San Sebastián• Sur: Sevilla y Málaga• Centro: Madrid• Levante: Barcelona y Valencia
Muestra	<ul style="list-style-type: none">• 410 entrevistas. Margen de error +/-5%• Muestra representativa - Análisis cuantitativo.
Realiza	<ul style="list-style-type: none">• PAC – Psicología aplicada al consumidor.• FDM – Fundación Dieta Mediterránea.



1. Hábitos de compra

1. Hábitos de compra

- ¿Cómo compra normalmente la carne para el consumo en su hogar?



%Base total 410

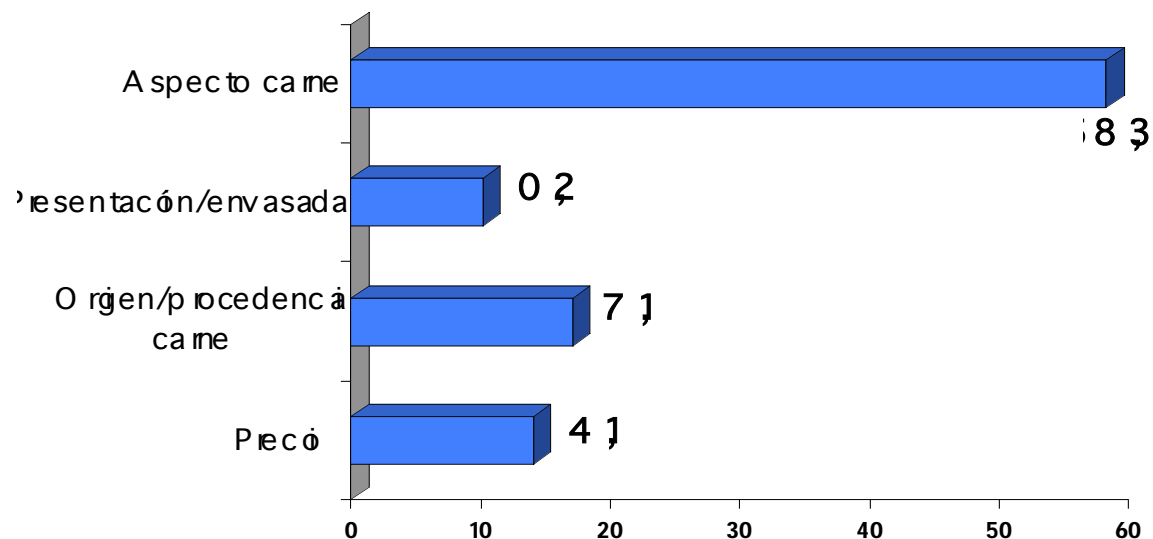
Consumo de Carne fresca al corte

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
69,3%	73%	59,6%	61,3%	66%

1. Hábitos de compra: Factores que condicionan

- En el momento de compra, ¿qué factores le condicionan a la hora de escoger la carne?



%Base total 410

Factor: Aspecto de la Carne

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
68,3%	37,6%	52,4%	74,5%	58,3%

1. Conclusiones

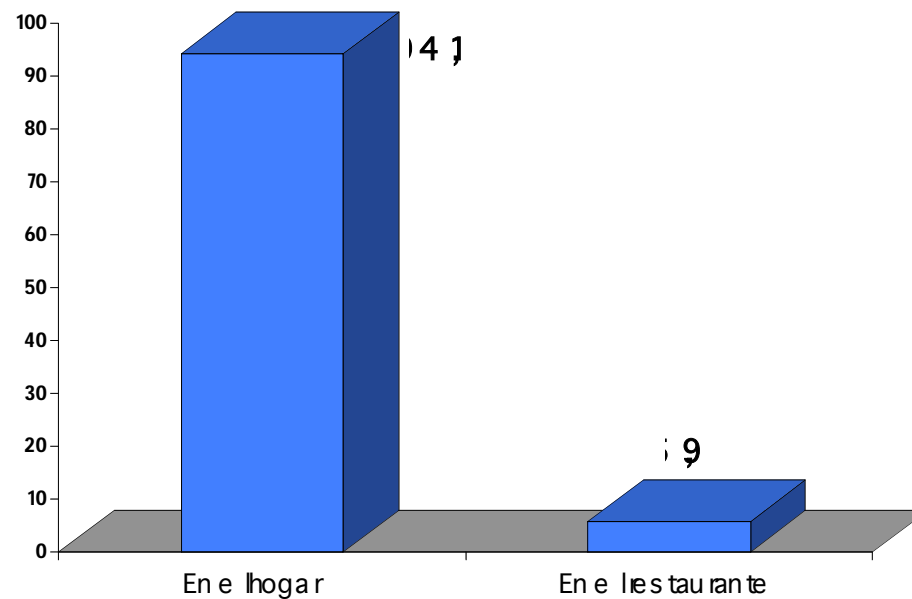
- Respecto a los **hábitos de compra** de carne:
- En los hogares españoles con hijos, predomina la compra de carne fresca al corte (66%) por encima de la compra de carne fresca en bandejas (30%).
- El aspecto de la carne, es el factor principal a tener en cuenta en la compra de carne (58,3%), seguida del origen (17,1%), el precio (14,1%) y la presentación-embalado (10,2%).
- Destaca que en la **zona centro el factor origen** es considerado como clave por el 30,7% de los entrevistados.



2. Hábitos de Consumo

2. Hábitos de Consumo

- ¿Dónde consume carne más frecuentemente?

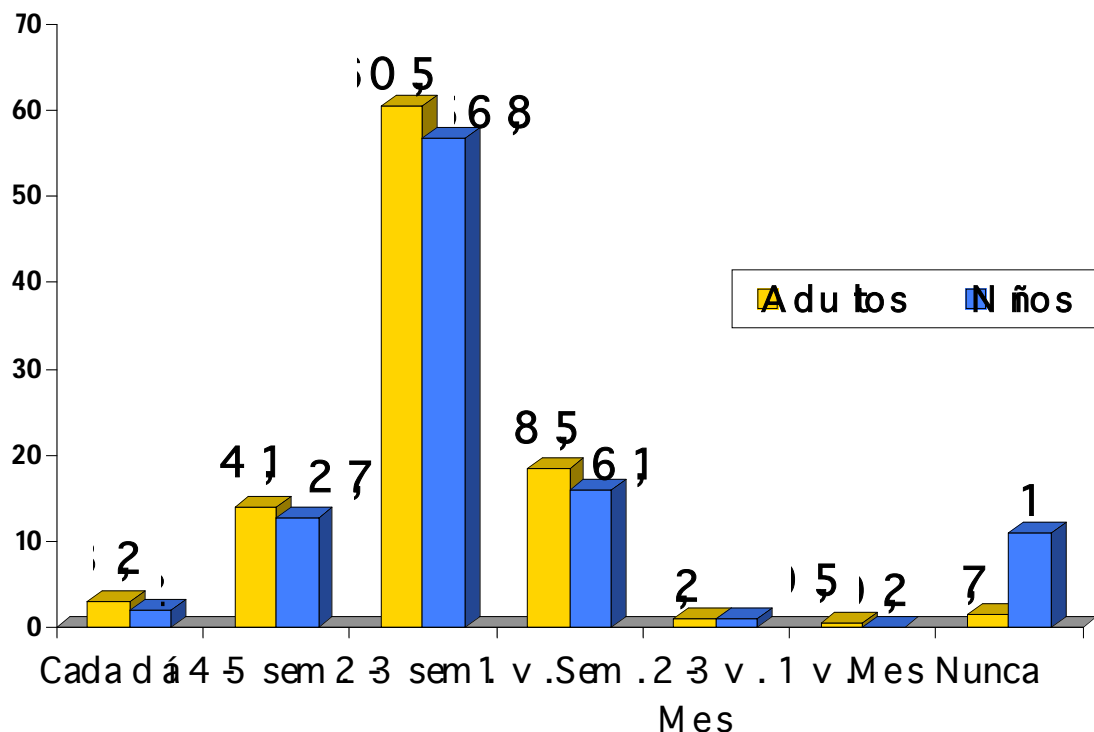


%Base total 410

Resultados homogéneos por zonas geográficas en el consumo en el hogar. En la zona centro obtenemos mayor consumo de carne en el restaurante 11%.

2. Hábitos de Consumo de carne roja en el hogar

- ¿Con qué **frecuencia** consumen **CARNE ROJA** en su casa los adultos y los hijos?



%Base total 410

Los resultados por zonas geográficas son homogéneos.

2. Hábitos de Consumo de carne roja en el hogar

- ¿Con qué **frecuencia** consumen **CARNE ROJA** en su casa los adultos y los hijos?

%Base total 410

Consumo Carne ROJA Adultos (2-3 veces semana)

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
56,7%	59,4%	64,1%	61,8%	60,5%

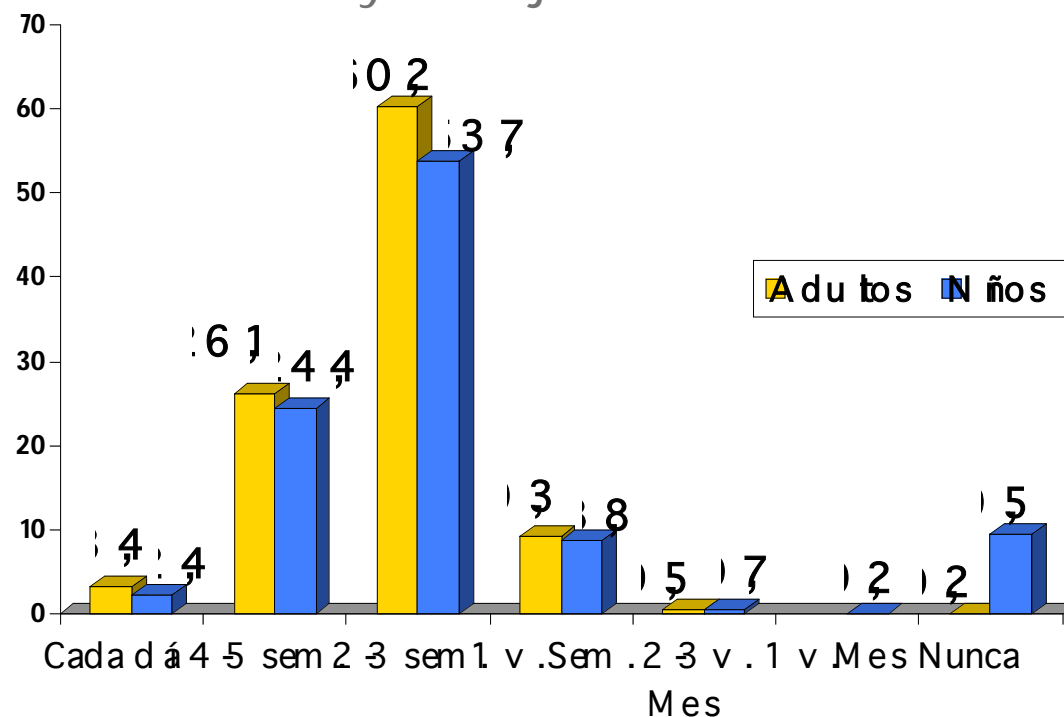
Consumo Carne ROJA Hijos (2-3 veces semana)

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
60,6%	60,4%	60,2%	46,1%	56,8%

2. Hábitos de Consumo carne blanca en el hogar

- ¿Con qué frecuencia consumen **CARNE BLANCA** en su casa los adultos y los hijos?



%Base total 410

A modo de tendencia, los hogares consumen más frecuentemente carne blanca que roja.

2. Hábitos de Consumo de carne blanca en el hogar

- ¿Con qué **frecuencia** consumen **CARNE BLANCA** en su casa los adultos y los hijos?

%Base total 410

Consumo Carne BLANCA Adultos (2-3 veces semana)

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
58,7%	62,4%	62,1%	57,8%	60,5%

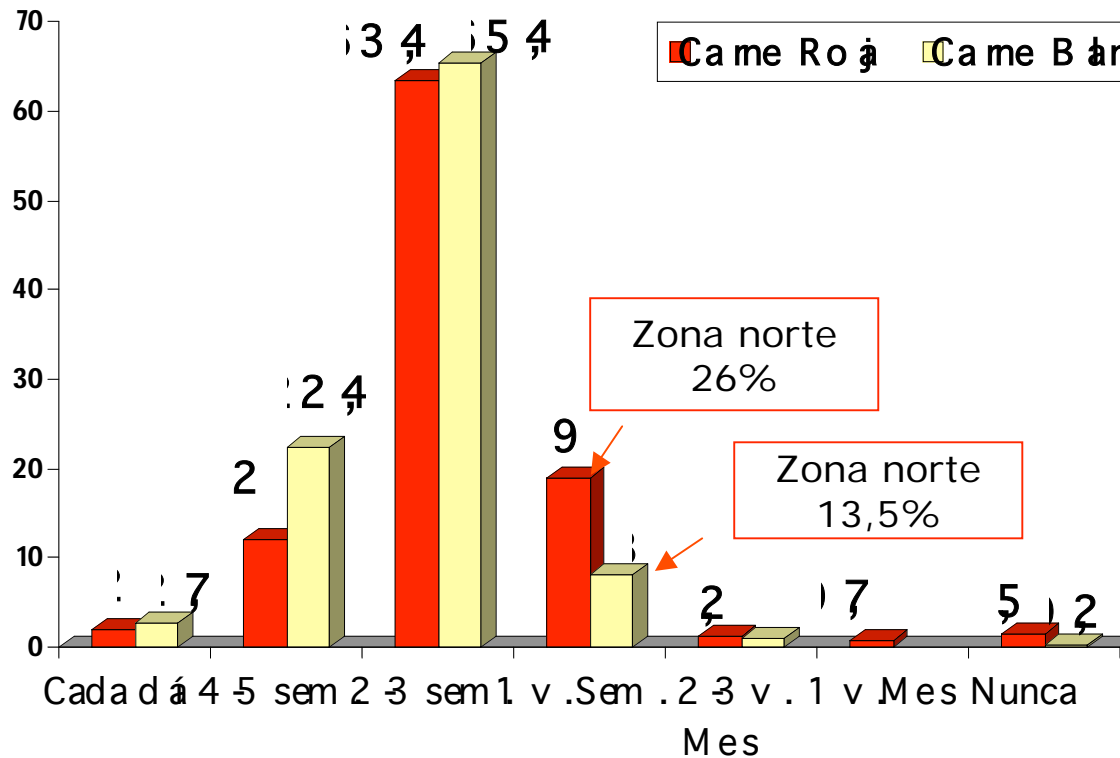
Consumo Carne BLANCA Hijos (2-3 veces semana)

Zonas Geográficas

NORTE	CENTRO	LEVANTE	SUR	TOTAL
57,7%	61,4%	56,3%	39,2%	56,8%

Creencia de Frecuencia de Consumo Ideal

- ¿Con qué frecuencia cree que debería comer carne?



%Base total 410

Se apunta la tendencia a considerar mejor, consumir algo más de carne blanca que roja. Pero con muy poca diferencia entre ambas.

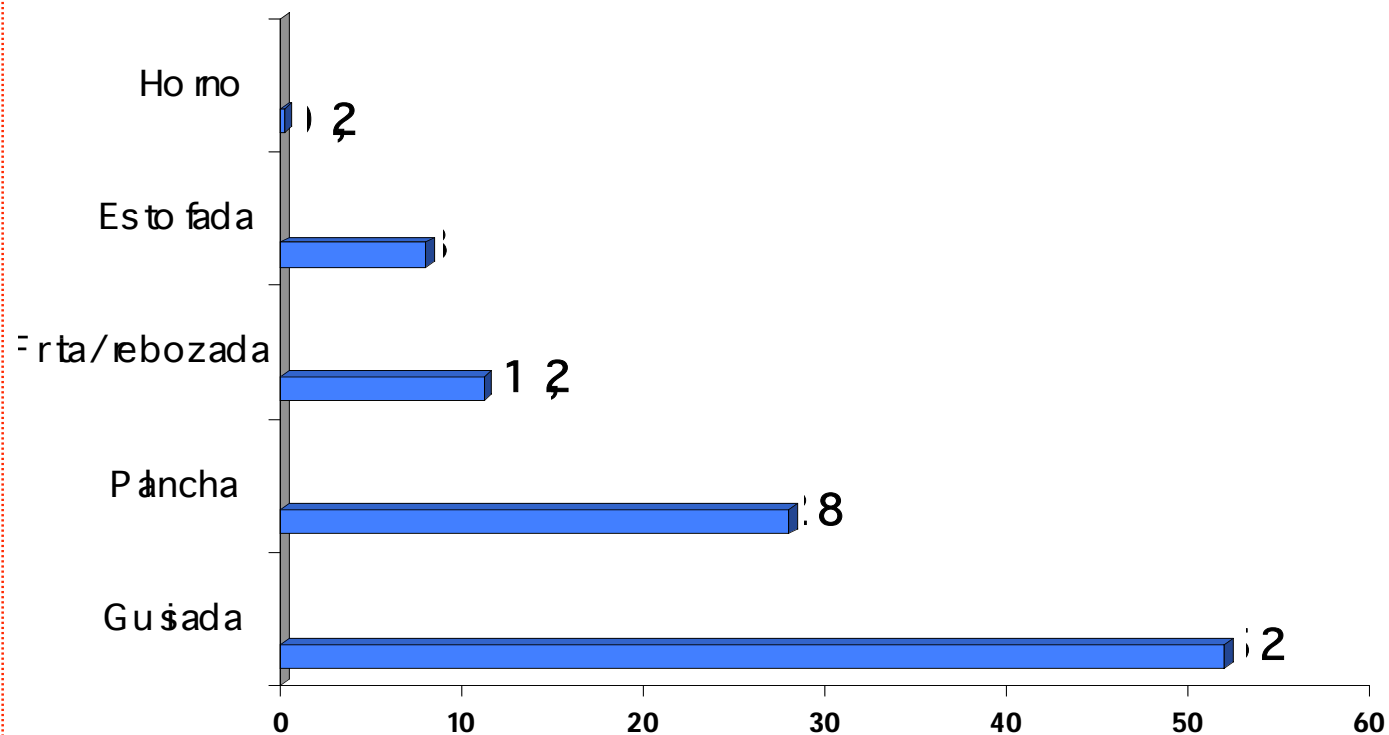
2. Conclusiones

- Respecto al consumo de carne:
- Se describe mayor consumo de carne blanca versus roja.
- Menor consumo de carne en general entre los niños.
- Hay una frecuencia de consumo de carne (roja + blanca) diaria.
- La creencia de consumo ideal de carne coincide con el consumo real:
 - El consumidor no parece tener la sensación de consumir más carne de la recomendada.
- Debemos moderar las cantidades y ajustarlas a las necesidades de cada consumidor

3. Hábitos de Cocina

3. Hábitos de Cocina

- ¿Cómo cocina esta carne más frecuentemente / qué tipo de elaboración realiza?



%Base total 410

3. Hábitos de Cocina

- ¿Cómo cocina esta carne más frecuentemente / qué tipo de elaboración realiza?

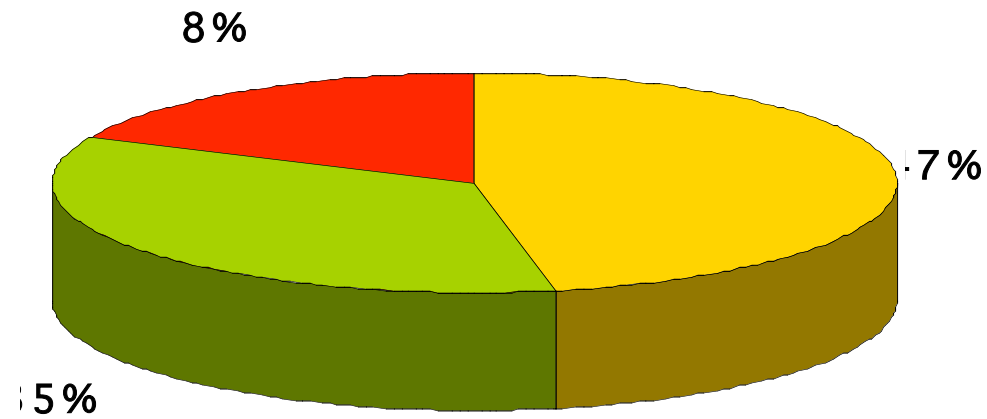
Zonas Geográficas				
Norte	Centro	Levante	Sur	Total
Guisada				
54.8%	34.7%	35.9%	82.4%	52%
Plancha				
20.2%	49.5%	39.8%	2.9%	28%
Fitra / Rebozada				
17.3%	11.9%	13.6%	2%	11,2%

%Base total 410

Destacan las diferencias entre zona sur y centro.
En el Sur también el 11,8 % asegura que la forma más frecuente de elaborar la carne es estofada.

3. Hábitos de Cocina

- ¿Cómo acompaña normalmente la carne?



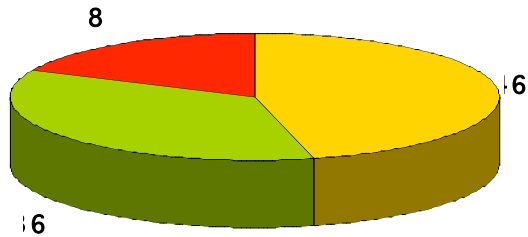
%Base total 410

- Cereales: arroz pan patatas hervidas, patatas fritas
- Verduras/ensaladas
- Con salsas

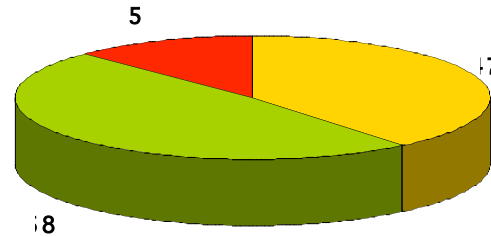
3. Hábitos de Cocina

- ¿Cómo acompaña normalmente la carne? Por zonas geográficas.

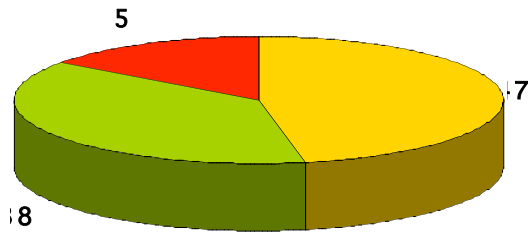
Zona Centro % Base 189



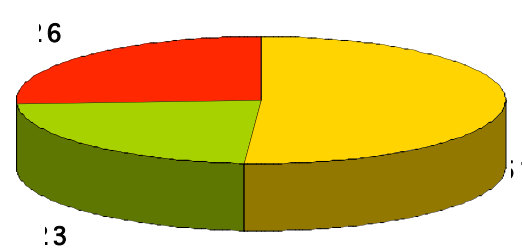
Zona Norte % Base 197



Zona Levante % Base 197



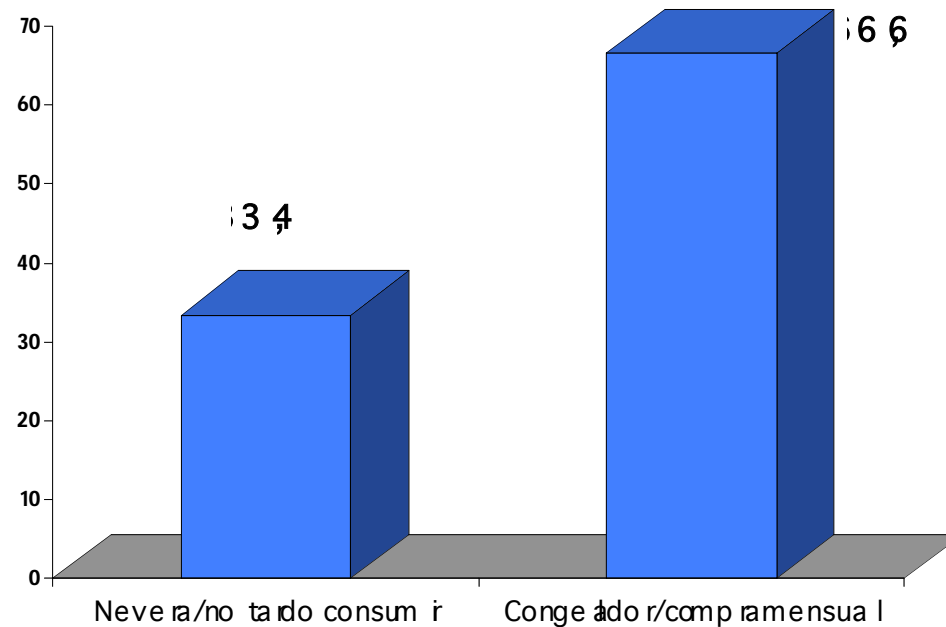
Zona Sur % Base 189



■ Cereales : arroz pan patatas hervidas, patatas fritas
■ Verduras/ensaladas
■ Con salsas

3. Hábitos de Cocina

- ¿Cómo conserva la carne normalmente?



%Base total 410

En la zona norte y sur destaca el hábito de conservar la carne en la nevera y hacer un consumo más diario. En la zona centro, conservar la carne en el congelador denota una mayor relevancia.

3. Conclusiones

- Respecto la elaboración de la carne:
- A nivel general, la elaboración predominante de los platos de carne es el guiso (52%), llegando al 82,4% en la zona Sur.
- La plancha como elaboración está en 2º lugar 28%, llegando al 49,5% en la zona Centro y al 39,8% en la zona Este.
- Los acompañamientos preferidos son:
 - Cereales como arroz, pan, patatas hervidas y patatas fritas 47%
 - Verduras/ensaladas 35%
 - Con salsa 18%

Tendencias

- Respecto a los hábitos de compra frente a la conservación destacamos importantes diferencias por zonas geográficas:
- **Zona Norte y Sur**
 - ✓ Predomina la compra de carne fresca al corte (pero no de forma significativa), también hay presencia normal de compra de carne fresca en bandeja.
 - ✓ Y consumo diario/conservación en nevera. Por lo que la compra es más frecuente.
 - ✓ Alta importancia del aspecto de la carne en el momento de compra.
 - ✓ Denota actitud más tradicional en la valoración del aspecto de la carne en la compra y un consumo más inmediato, compra más diaria y menor presencia de la conducta de congelar (forma mayoritaria de conservación).



Tendencias

- **Zona Centro**

- ✓ Compran carne fresca al corte de forma muy significativa, pero a la vez conservan también de forma significativa la carne congelándola, entendemos dándose una compra más espaciada.
- ✓ Dan mucha importancia al origen de la carne y la presentación-embalado.
- ✓ Denota una actitud entre tradicional ante la compra y práctica por la conservación utilizando el congelador.

Tendencias

- **Zona Levante**
 - ✓ Mayor convivencia entre el hábito de comprar carne fresca al corte y carne fresca en bandejas.
 - ✓ Menor hábito de conservar la carne en la nevera para el consumo, mayor hábito de congelar.
 - ✓ Denota una actitud más práctica, atendiendo a la compra y la conservación.



Recomendaciones

- Un consumo adecuado de carne entre blanca y roja es de 5 veces por semana.
- Es adecuado variar la forma de cocinar la carne.
- Tiempo de congelación para mantener la calidad de la carne

Tipo de carne y corte	Meses
Carne, sin especificar	4-12
Carne picada, cruda	3-4
Carne picada, cocida	2-3
Pollo entero, crudo	3-4
Pollo, piezas, crudo	9
Pollo, entero, cocido	4

- Fuente: USDA, 2005

