



IFAPA

El conocimiento del consumidor

Elena R. Cabrera

IFAPA – Centro Alameda del Obispo (Córdoba)

Área de Economía y Sociología Agrarias

6 de mayo de 2015 (Jaén)



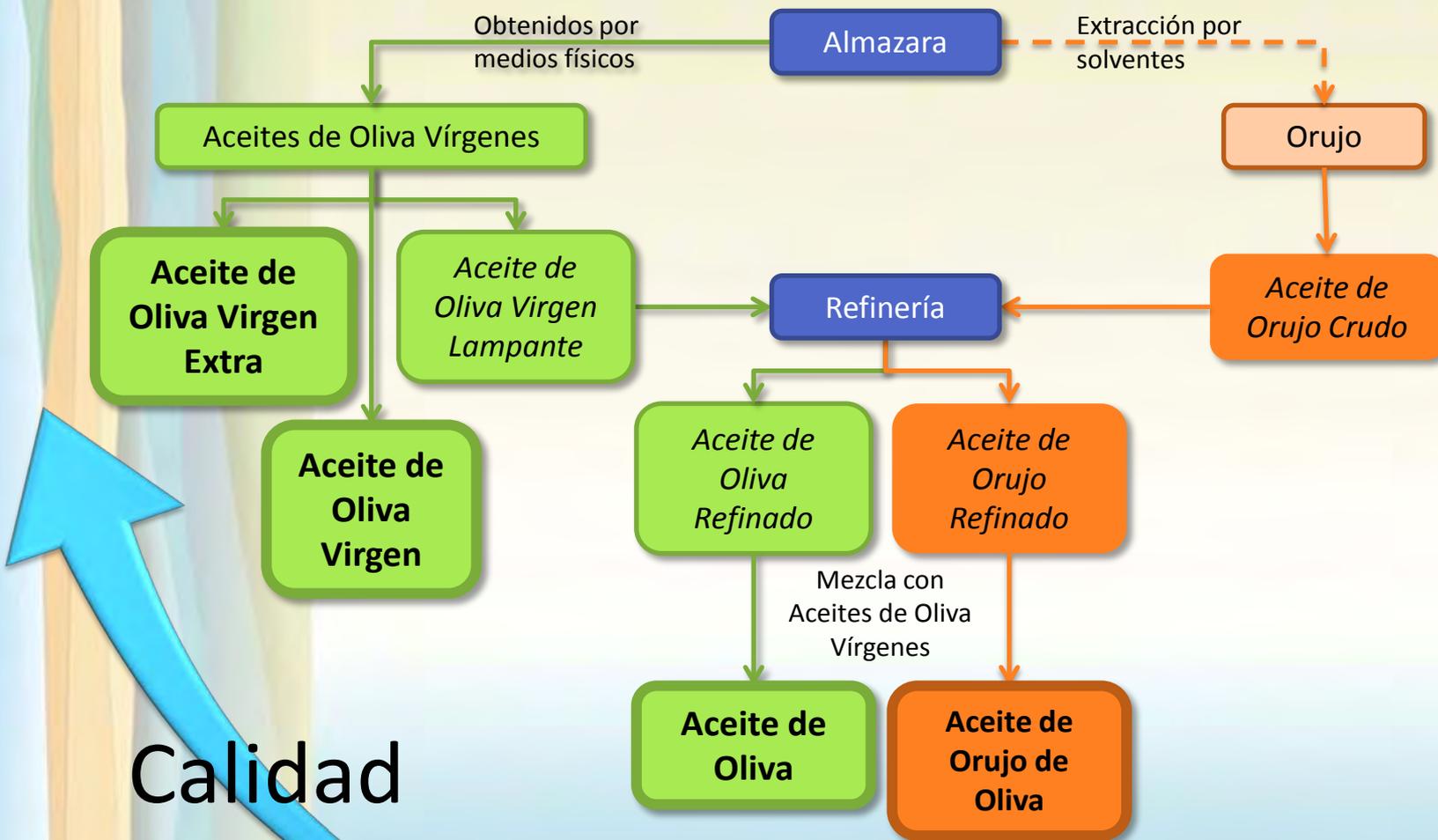
Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



trafooon

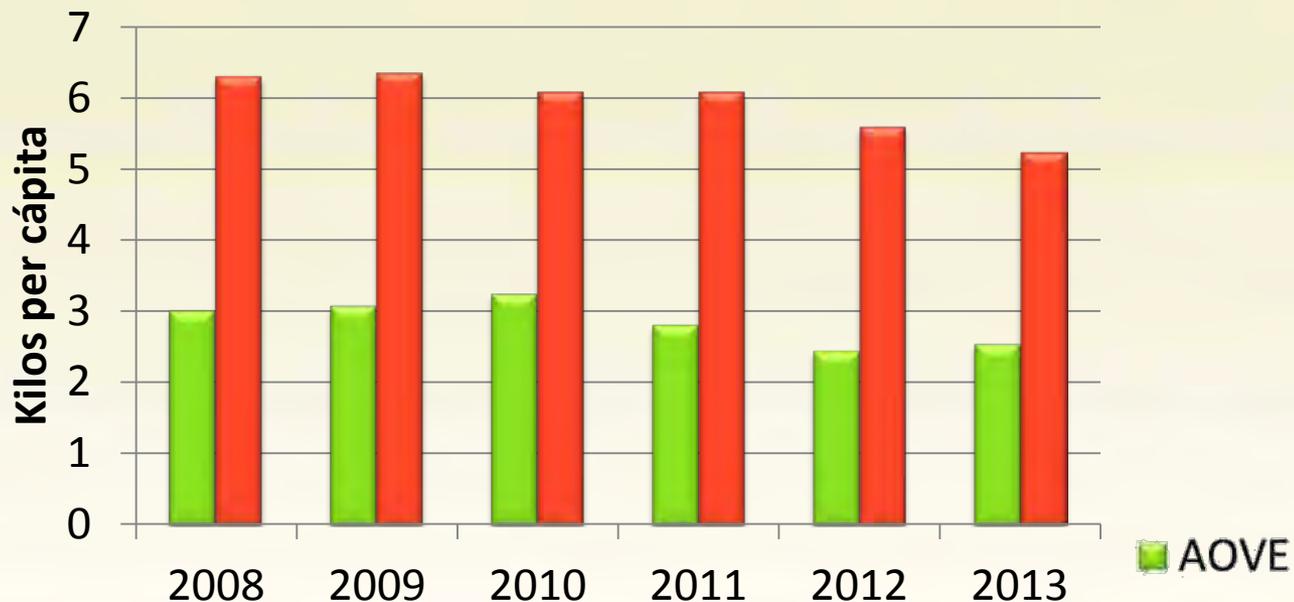
Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

¿Qué aceites se pueden consumir?

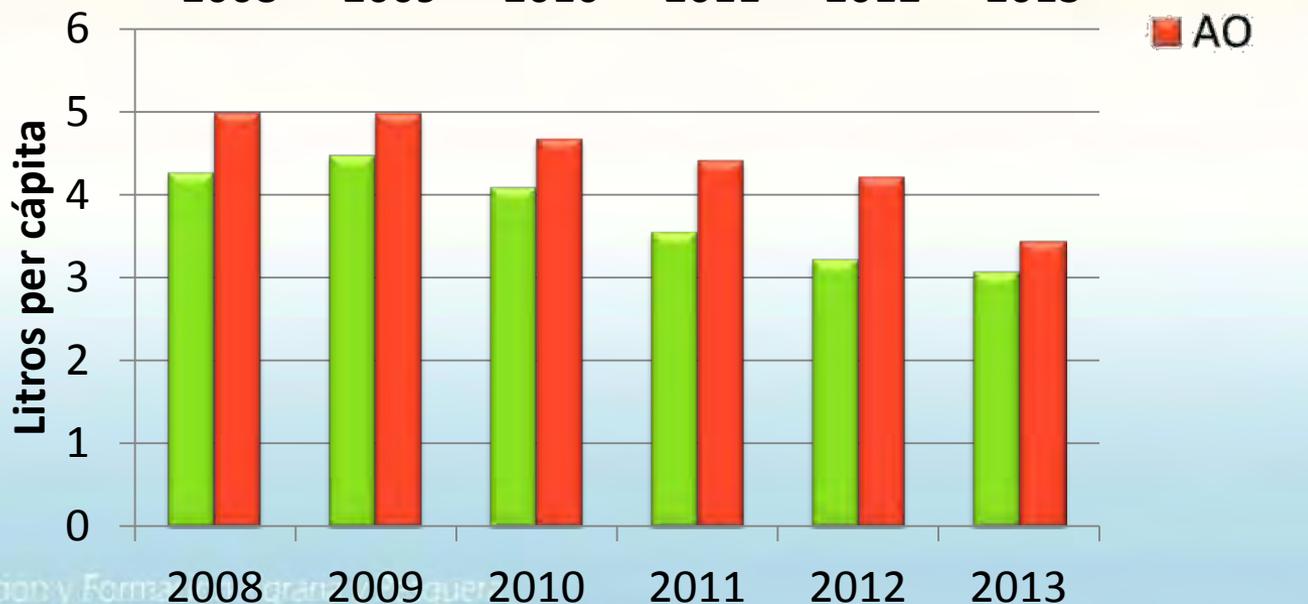


¿Qué aceites son los más consumidos?

España

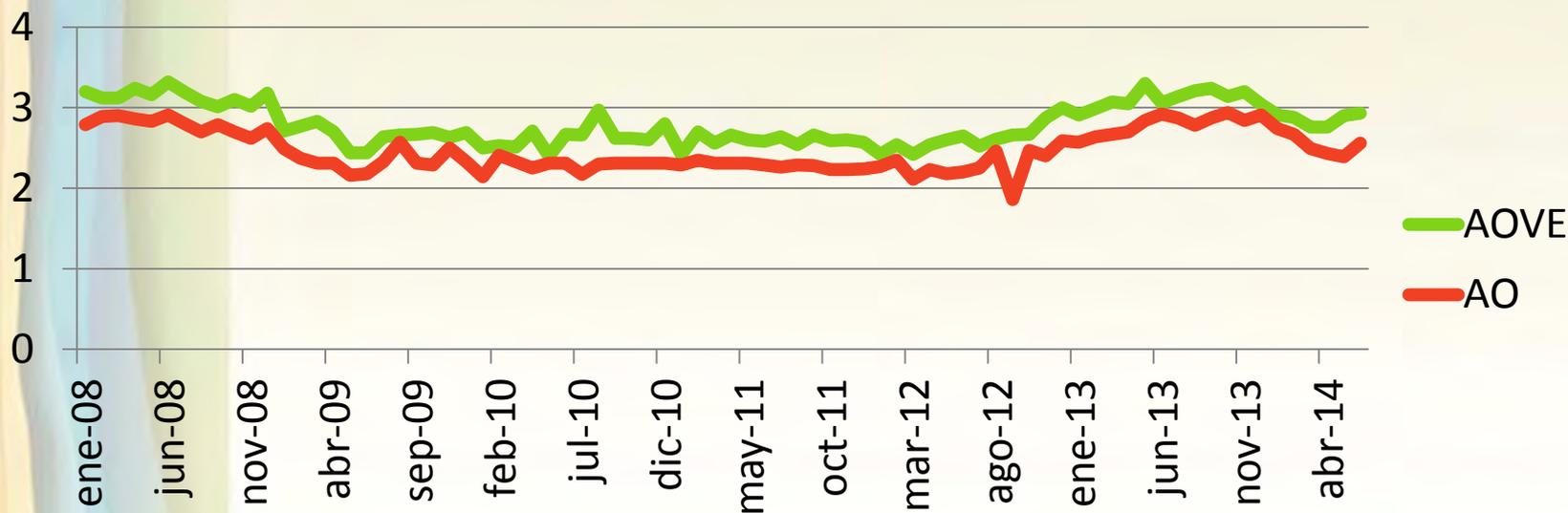


Andalucía



¿Por qué esta diferencia de consumo?

a) Debido al precio

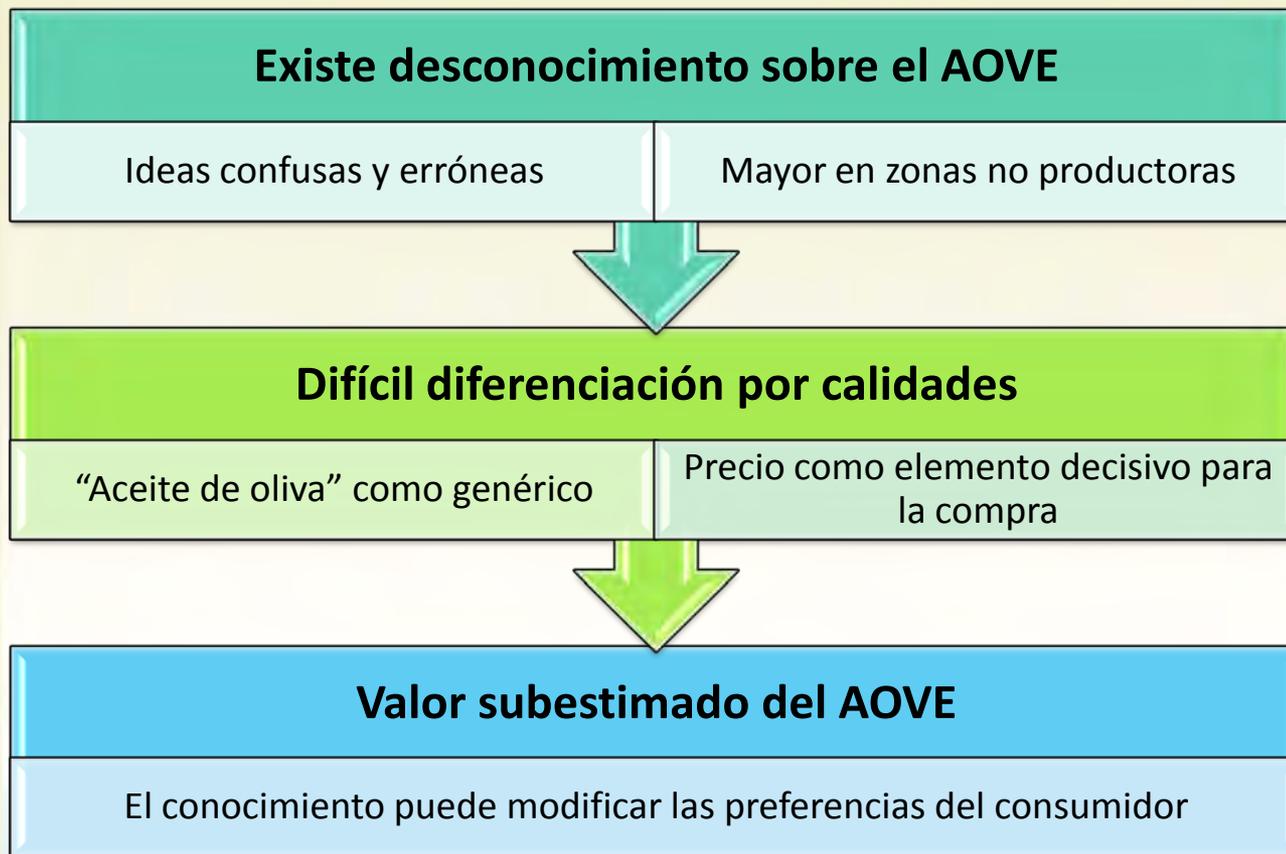


Diferencia media de precio = 0,3/kg

Fuente: Panel de Consumo Alimentario

b) Debido al desconocimiento del producto entre los consumidores

¿Por qué esta diferencia de consumo?



La etiqueta como instrumento

¿Qué pueden saber los consumidores?

Categoría



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Compañía: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Categoría

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos

Aceite de Oliva Virgen

Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos

Aceite de Oliva

contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes

Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas

Lista de
ingredientes

¿Qué pueden saber los consumidores?

Origen



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES *

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Origen

- Producto de España
- Producto de la UE
- Denominación de Origen Protegida



¿Qué pueden saber los consumidores?

Aspectos nutricionales y saludables



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

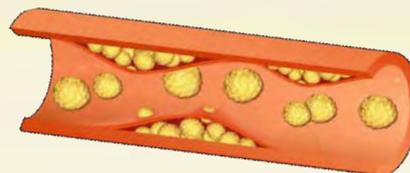
Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío

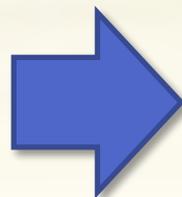


¿Qué pueden saber los consumidores?

Aspectos nutricionales y saludables

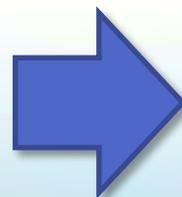


**ALTO CONTENIDO
EN GRASAS
INSATURADAS**



**Efecto
cardiosaludable**

**FUENTE DE
VITAMINA E**



**Efecto
antioxidante**

**CONTIENE
POLIFENOLES**

¿Qué pueden saber los consumidores?

Variedad



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Variedad

Picual

Arbequina

Hojiblanca

Cornicabra

SABOR

¿Qué pueden saber los consumidores?

Acidez



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....
Peróxidos (mEq O₂/kg).....
K270.....
K232.....
Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Campaña de cosecha



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Calidad Certificada de Andalucía



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:

MAR 2016

Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué pueden saber los consumidores?

Consumo preferente y conservación



**ALTO CONTENIDO EN
GRASAS INSATURADAS**

FUENTE DE VITAMINA E

CONTIENE POLIFENOLES*

*Los beneficios de los polifenoles se obtienen con una ingesta diaria de 20 mg



Consumir preferentemente antes del fin de:
MAR 2016
Preservar del calor y del exceso de luz

Producto de España

Aceite de Oliva VIRGEN EXTRA

Aceite de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos



Variedad Picual

Campaña: dic-2014

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Contenidos medios por 100 g de aceite

Valor Energético	
Grasas 100 g de los cuales:	
Ácidos grasos saturados	
Ácidos grasos monoinsaturados	
Ácidos grasos poliinsaturados	
Hidratos de carbono	0 g
de los cuales:	
Azúcares	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g
Vitamina E	

Acidez (%).....

Peróxidos (mEq O₂/kg).....

K270.....

K232.....

Ceras (mg/kg).....

Extracción en frío



¿Qué creen saber los consumidores?

El ACEITE DE OLIVA es similar al VIRGEN EXTRA pero con un sabor más suave

El aceite de oliva afecta a los niveles de colesterol

El ACEITE DE OLIVA tiene las mismas propiedades para la salud que el ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

El ACEITE DE OLIVA es mejor para freír porque se estropea menos que el VIRGEN EXTRA

Un aceite con mayor acidez tiene un sabor más fuerte



Análisis de precios hedónicos

El precio de un bien refleja el precio de sus atributos

Muestra

299 observaciones

- Oferta de AOVE disponible en los principales supermercados de Córdoba y Málaga

Precio

6 €/l máximo

- El estudio se centro en aquellos productos que puedan formar parte de la cesta de productos básica de los consumidores

Atributos

- Aquellos que los consumidores pueden observar en el punto de venta

¿Qué nos dice el mercado?

Factores intrínsecos

 Sabor

 Acidez

Distribución

 Lugar de compra

 Marca de distribuidor

 Marca líder

 Marca de cooperativa

Información adicional

 Variedad

 Información nutricional

 Producción ecológica

 Producción integrada

 Extracción en frío

 Calidad Certificada

 Denominación de Origen Protegida

 Tamaño

 Envase ligero

 Envase protector

Producción y elaboración

Origen

Envasado

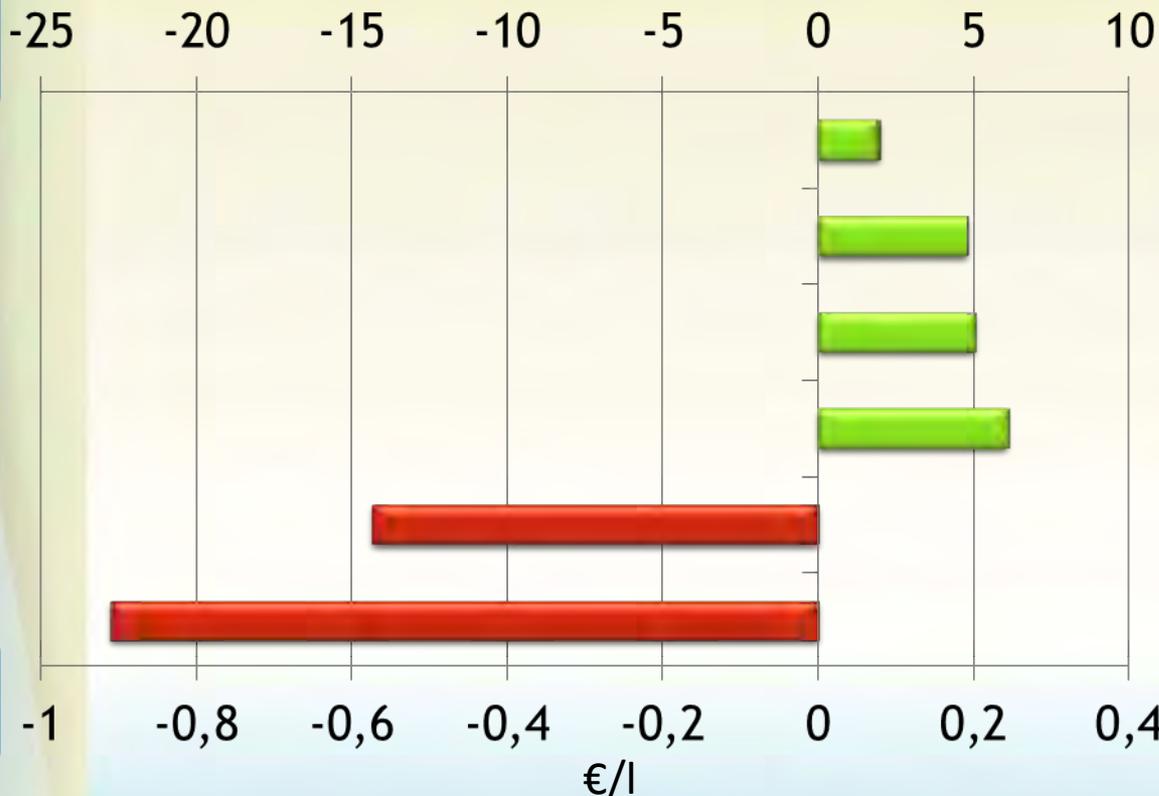
¿Qué nos dice el mercado?

Variables ficticias

Impacto porcentual

Precio de referencia
3,99 €/l

Precio implícito



Variable continua

Elasticidad precio-tamaño: -0,056

1 litro	2 litros	3 litros	5 litros
3,99 €/l	3,77 €/l	3,54 €/l	3,10 €/l

Nos seguimos preguntando...

¿Cuáles son los hábitos de consumo de aceite de oliva en Andalucía?

¿Cuál es la actitud de los consumidores hacia el AOVE?

¿Qué factores influyen en su comportamiento de compra?



Esta investigación ha sido financiada por el Programa Operativo FEDER y FSE de Andalucía 2007-2013 a través del proyecto SUSTANOLEA (P10-AGR-5892), y por el “Programa Operativo de Crecimiento Inteligente” de FEDER e INIA, a través del proyecto RTA2013-0032-00-00

**Gracias por
vuestra
atención**

IFAPA



Instituto de Investigación y Formación Agraria
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



Unión Europea