

PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

ESTUDIO C.U.A.S

**Consumo, Uso y Actitudes:
Carnes**

Corporación Ganadera

Noviembre 2006

PROPÓSITO DEL ESTUDIO

Aplicar un método de investigación que permita cuantificar los hábitos que están teniendo los clientes en la categoría de CARNES.

Objetivos Generales

- Determinar los hábitos de consumo de la carne de res en la población de Costa Rica para el año 2006.
- Determinar y categorizar las principales variables causantes de la disminución en el consumo de carne de res.

Objetivos Específicos

- Determinar que proporción de la población costarricense consume carne de res.
- Identificar los alimentos por los que sustituyen la carne bovina.
- Identificar y categorizar las razones por las cuales se da la sustitución en el consumo de carne de res.
- Conocer la percepción del consumidor ante la carne nacional versus la importada.
- Conocer cuáles cortes consume la población costarricense.
- Determinar el nivel de conocimiento de los consumidores en cuanto a atributos nutricionales de la carne de res así como su manipulación y preparación.

- Determinar la fuente de información a la cual el consumidor da más crédito (nutricionista, médico, líderes de opinión, etc.).
- Identificar los sitios donde el consumidor adquiere información relacionada con: cortes, precios, calidades y valores nutricionales, etc.
- Identificar los principales locales de compra de carne de res que utiliza el costarricense.
- Conocer el perfil socioeconómico de la población que consume carne de res.
- Determinar el nivel de consumo de carne de res por nivel socioeconómico, así como tipo de corte que más consume por nivel socioeconómico.

Población de interés

La población a estudiar está constituida por todos las viviendas ubicados en las cabeceras de las provincias San José, Heredia, Alajuela, Cartago, Guanacaste, Puntarenas y Limón.

La unidad informante sería el responsable de tomar la decisión de las compras de alimentos en el hogar.

Aspectos metodológicos

Diseño y selección de la muestra:

Se debió trabajar con una muestra de la población de estudio, la cual se llevó a cabo a través de un Diseño Multietápico con probabilidades proporcionales a la medida del tamaño (PPT).

Este diseño contempla:

Unidad Primaria de Muestreo: Zonas Geográficas conformadas por conjuntos de viviendas organizadas con un promedio de 60 viviendas.

Unidad Secundaria de Muestreo: Viviendas. Estructura física en donde habiten uno o más hogares, cuyos residentes pueden o no tener vínculos familiares.

Unidad Terciaria de Muestreo: Hogar. Todo grupo de personas que habitan la totalidad o parte de la vivienda, se rigen bajo una misma administración doméstica “COMEN TODOS DE LA MISMA OLLA Y DUERMEN BAJO EL MISMO TECHO”.

Aspectos metodológicos

Se utiliza el diseño PPT, por ofrecer mayor eficiencia en los recursos administrativos, mejorar la precisión de estimaciones y permitir seleccionar muestras confiables.

Una vez seleccionadas las zonas Geográficas, se determina el número de viviendas en la zona y se establece el tamaño de muestra específico para esa zona. De esta manera se obtiene el tamaño del salto sistemático. Se efectúa la selección aleatoria de la primera vivienda para proceder con el resto de viviendas según el salto sistemático entre una y otra.

Este método de muestreo permite hacer inferencia de los resultados obtenidos a nivel general para la muestra hacia el resto de clientes de la población de estudio, con una confianza del 95% de que la diferencia máxima respecto a los resultados que se obtendrían, si se entrevistara a toda la población, es de un 4% (lo que se conoce como error de muestreo).

- Elaboración de cuestionario
- Recolección de datos, revisión y digitación
- Elaboración de tabulados y reporte de resultados
- Presentación y exposición



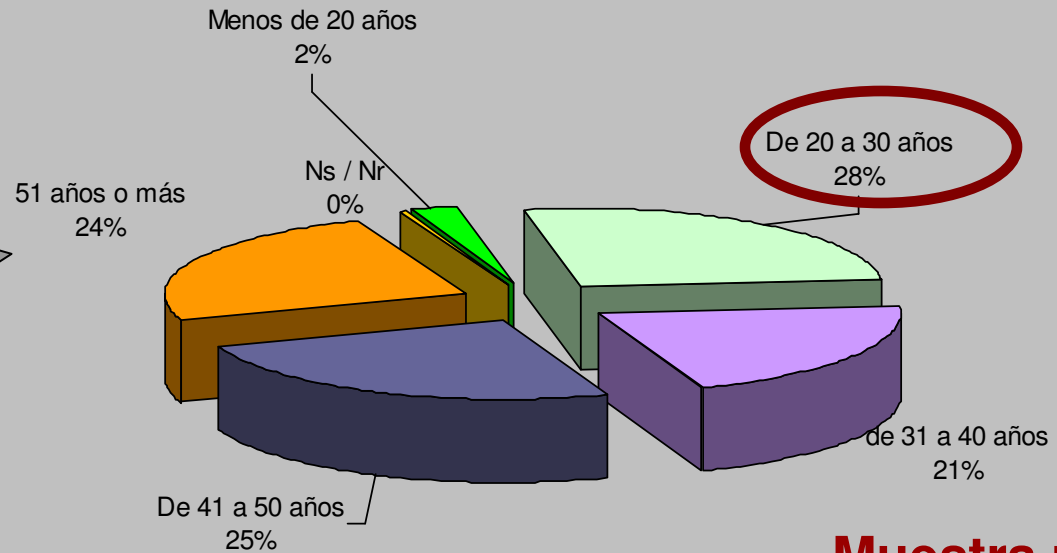
MUESTRA

Perfil de la muestra

Muestra por provincia

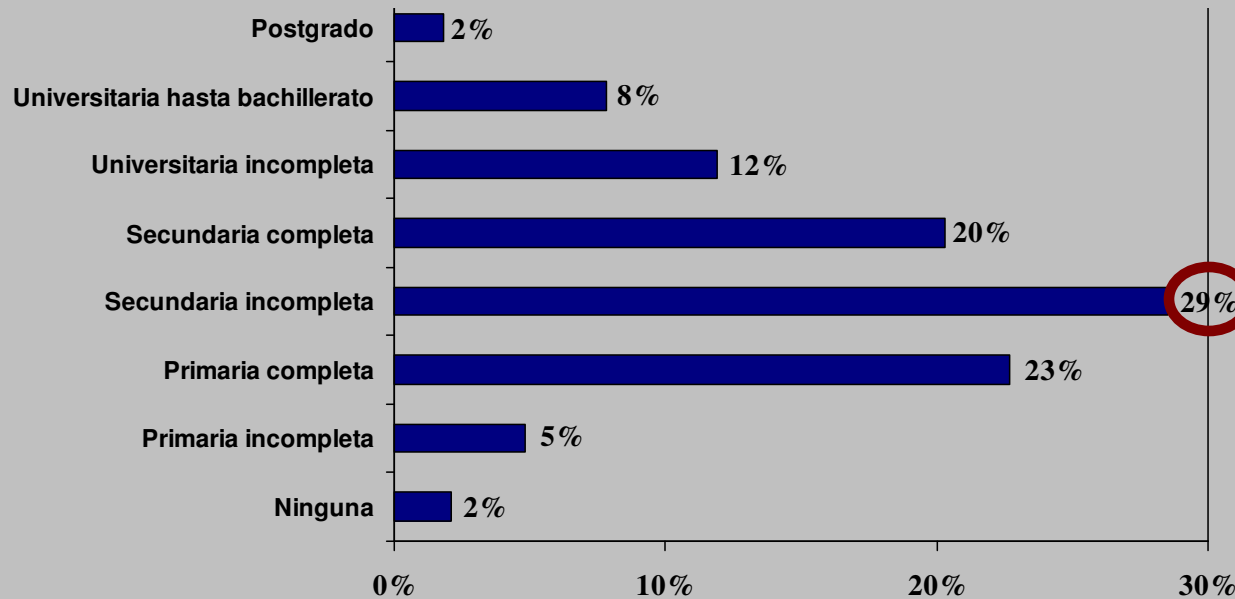
	Total	
	Count	Col %
San José	202	28,6
Alajuela	104	14,7
Heredia	97	13,7
Cartago	96	13,6
Limón	68	9,6
Guanacaste	70	9,9
Puntarenas	70	9,9
Total	708	100,0

Hay una distribución semejante en los rangos de edad superiores a los 20 años, donde el 28% del total de entrevistados oscilaban entre los 20 y 30 años, un 42% entre los 41 y 50 años, un 24% de 51 años en adelante y un 21% entre los 31 y 40 años.

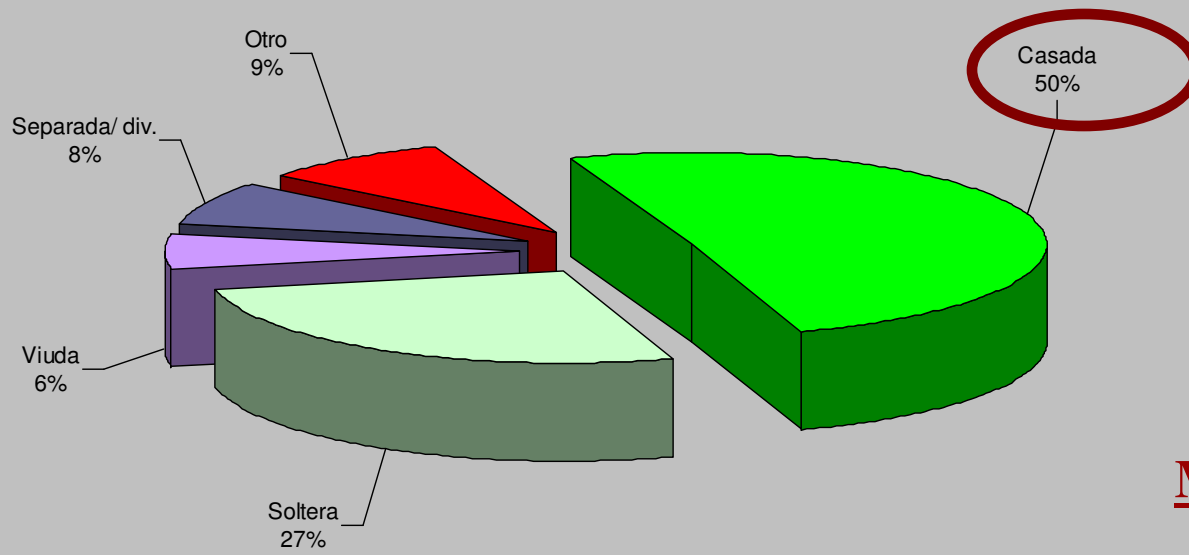


Muestra por nivel académico

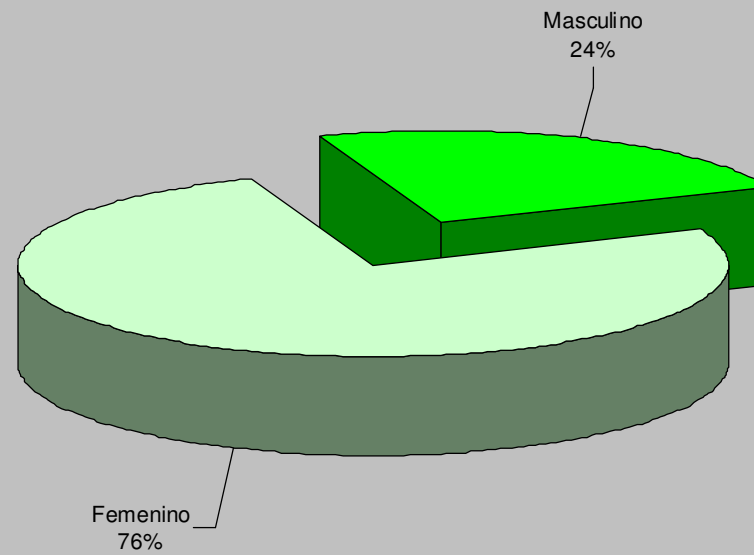
Muestra por rango de edad



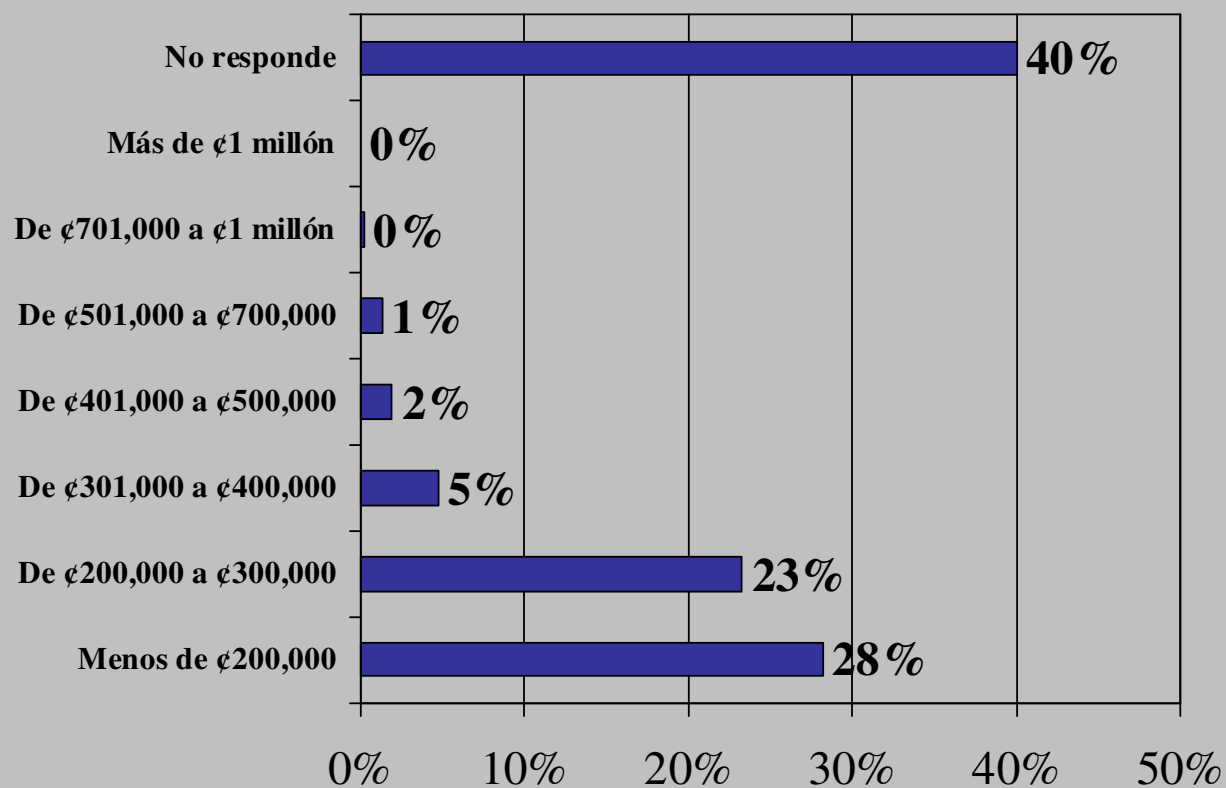
Muestra por estado civil



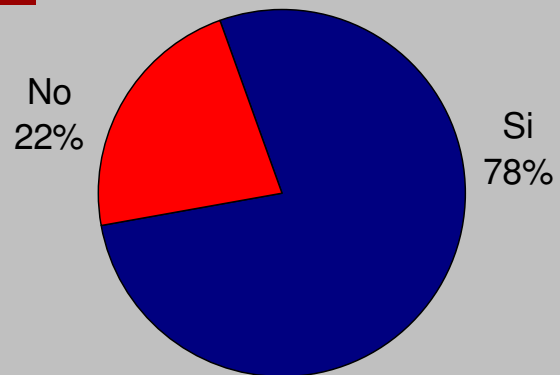
Muestra por sexo



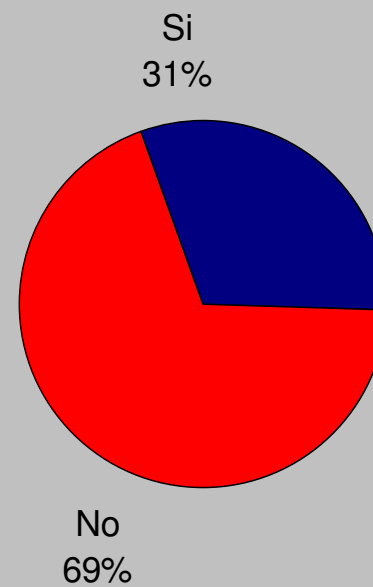
Muestra por ingreso mensual



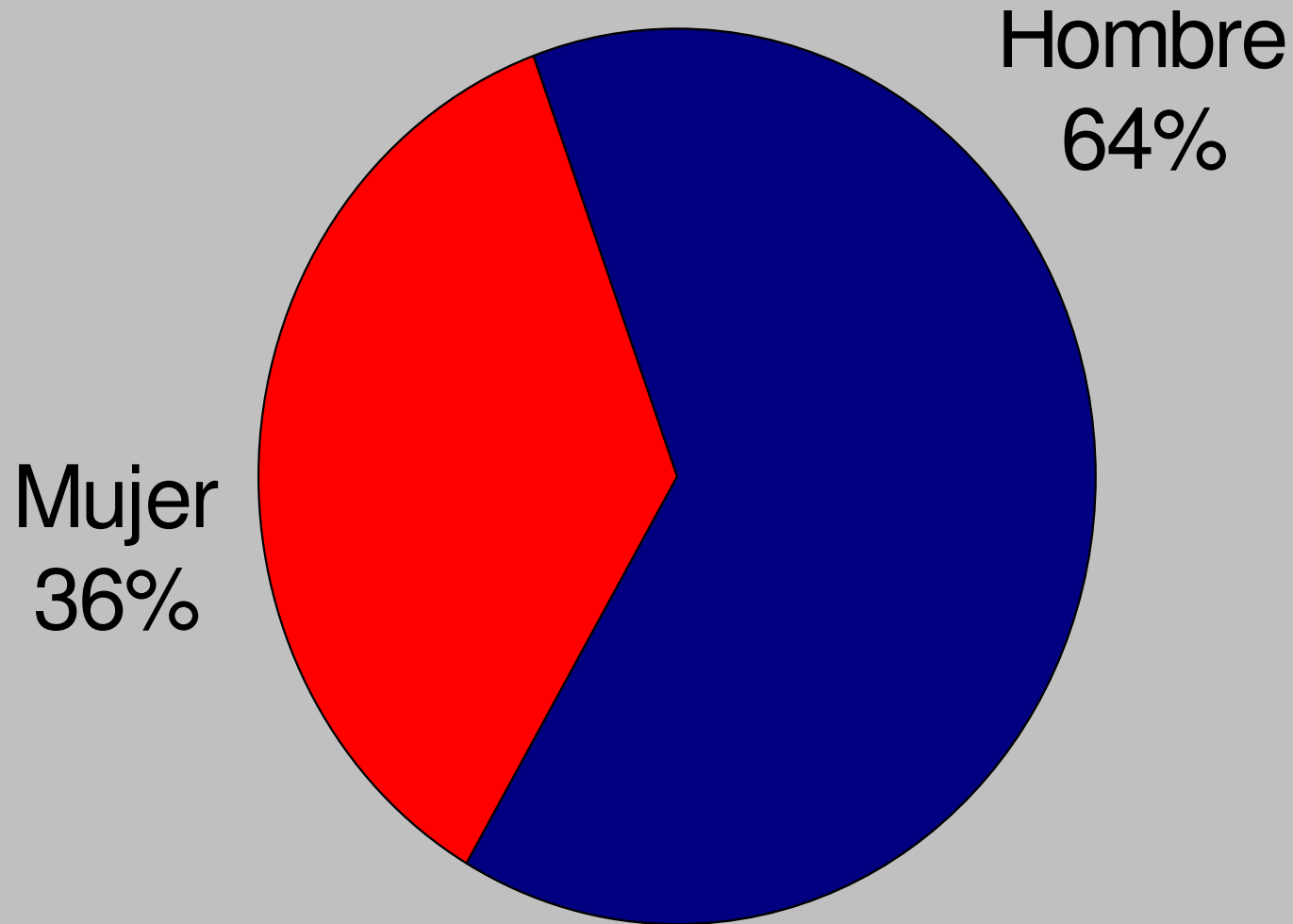
Muestra por tenencia casa propia



Muestra por tenencia de vehiculo



Principal proveedor en el hogar



Resultados de Estudio

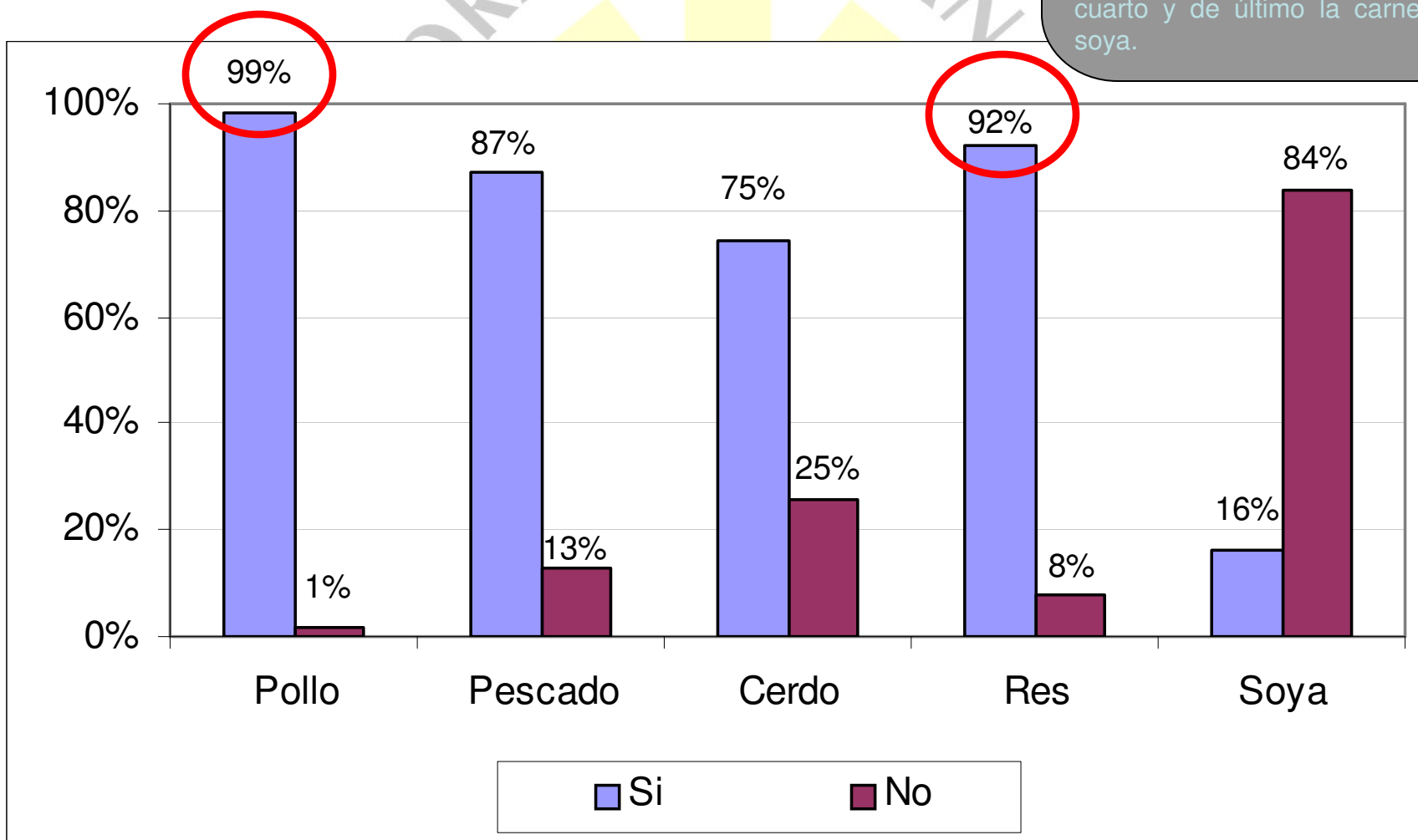


INCIDENCIA DE CONSUMO

Comparativo

¿Consume actualmente CARNE DE?

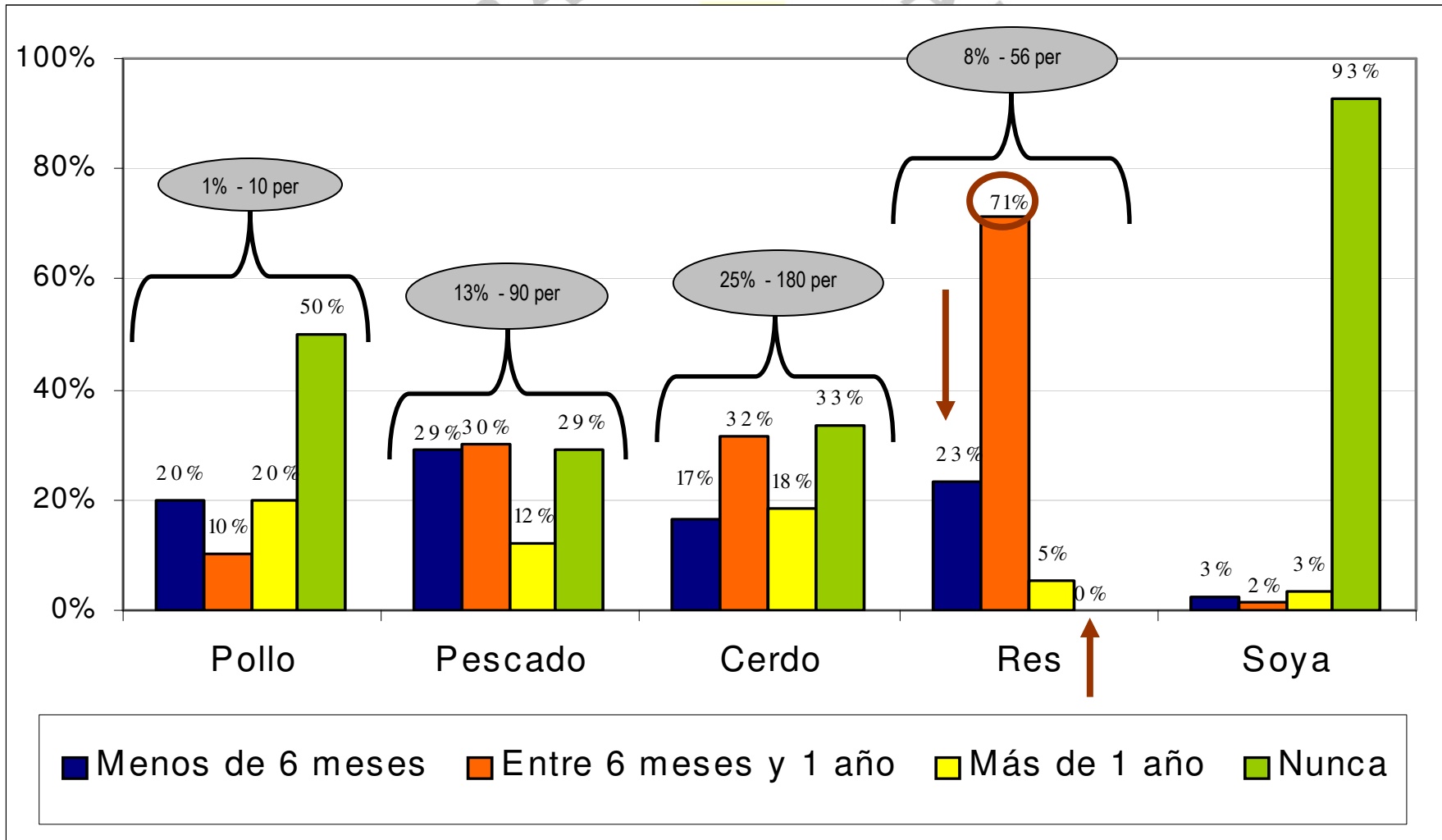
La carne de pollo es la que se consume principalmente en los hogares, así lo manifestó el 99% del total de entrevistados, seguido se ubica la carne de res, donde el 92% señalaron que si la consumen actualmente, el pescado se ubica en el tercer lugar, la carne de cerdo en cuarto y de último la carne de soya.



Tiempo de NO CONSUMO

Solo para los que NO CONSUMEN actualmente CARNE DE?

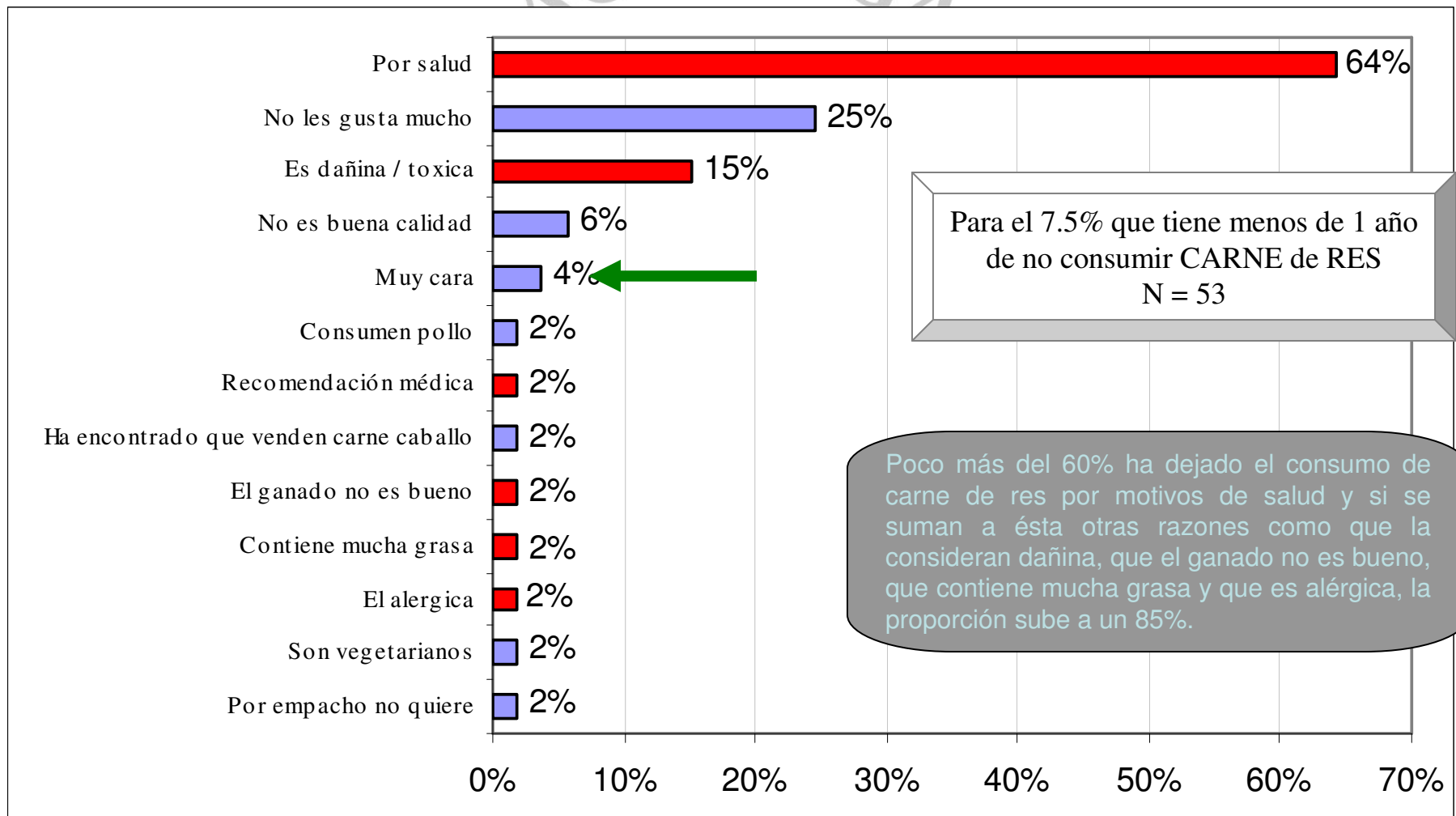
En el caso de la carne de res, que es un 8% (56 personas del total que no consumen), un 70% de ellas tiene entre seis meses y un año de NO consumirla, un 23% tiene menos de seis meses y tan solo un 5% tiene más de un año. No se detectó ningún caso que indicara que nunca la había consumido como si sucedió en todos los otros tipos de carne evaluados.



**NO CONSUMIDORES ACTUALES DE
CARNE DE RES
(Un año o menos de no consumir)**

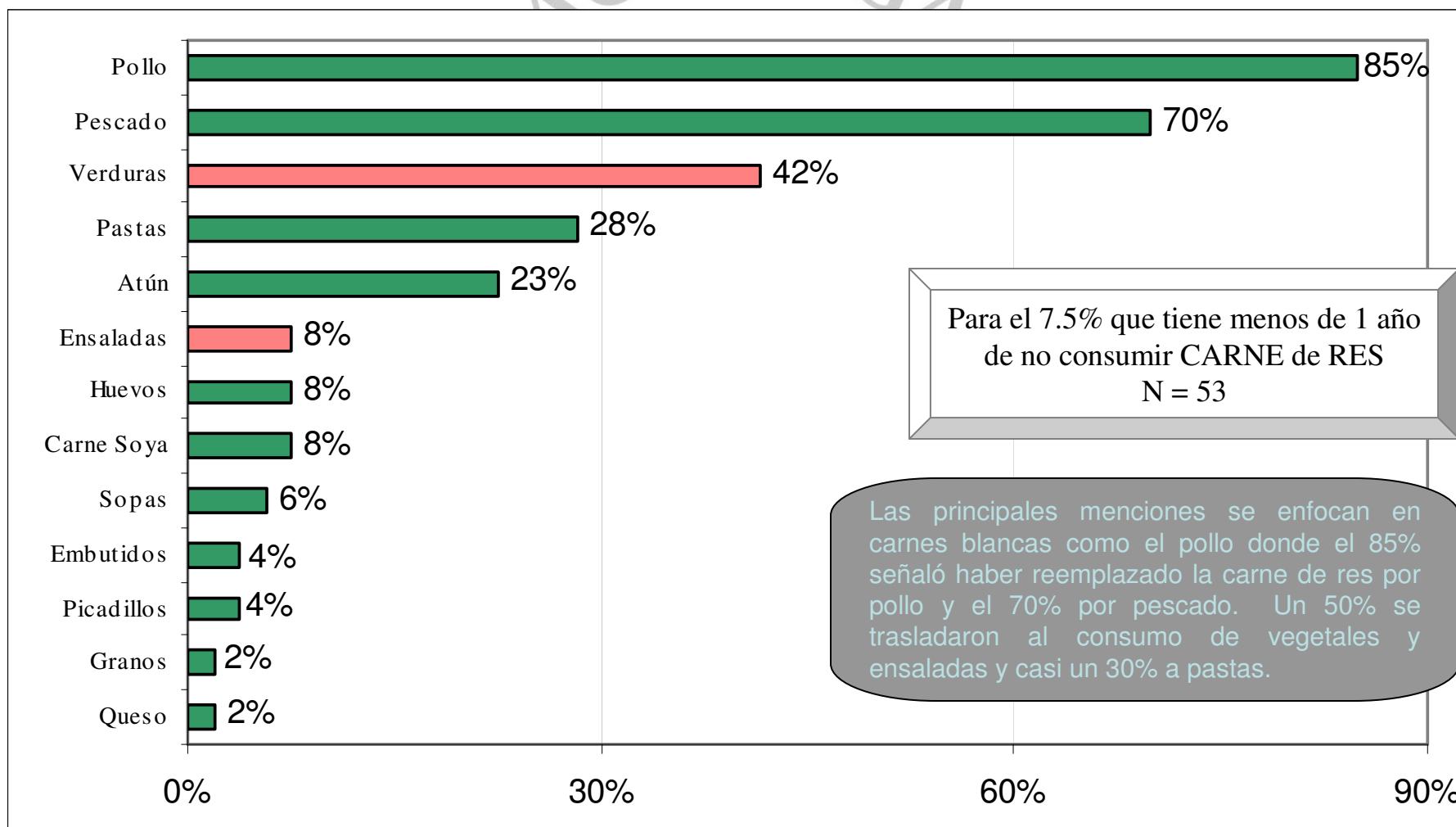
¿Cuál es la razón por la que NO están consumiendo actualmente CARNE DE RES en esta vivienda?

(Respuesta múltiple)



¿Por cuál o cuáles productos está sustituyendo la CARNE DE RES?

(Respuesta múltiple)



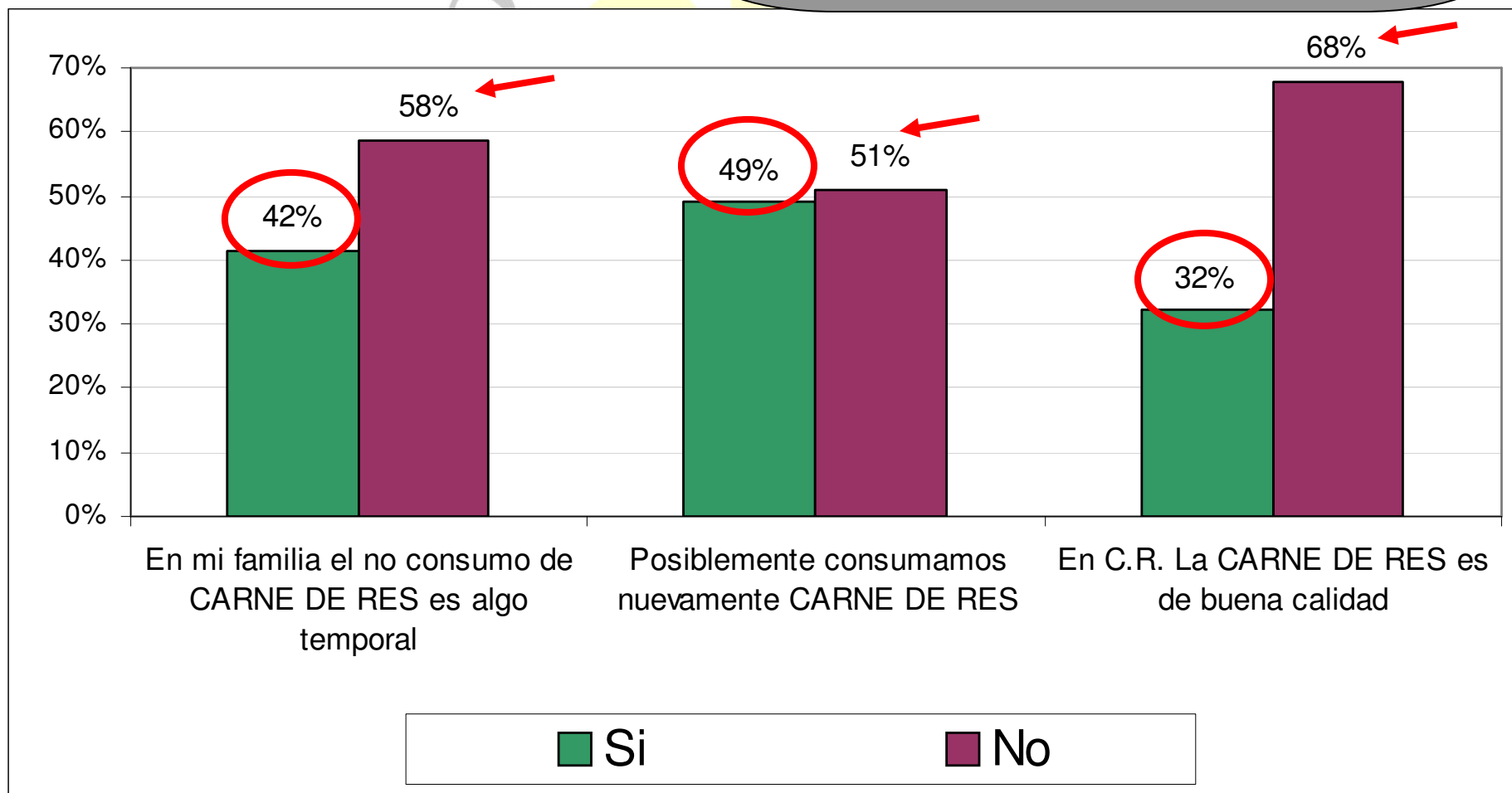
FRASES

1.-	En mi familia el NO consumo de carne de res es algo temporal
2.-	En mi familia definitivamente no se consumirá más carne res
3.-	Posiblemente consumamos nuevamente carne de res
4.-	La carne de res es nociva para la salud
5.-	La carne de res es más cara
6.-	En C.R. la carne de res es de buena calidad

Evaluación de Frases POSITIVAS

Para el 7.5% que tiene
menos de 1 año
de no consumir
CARNE de RES
N = 53

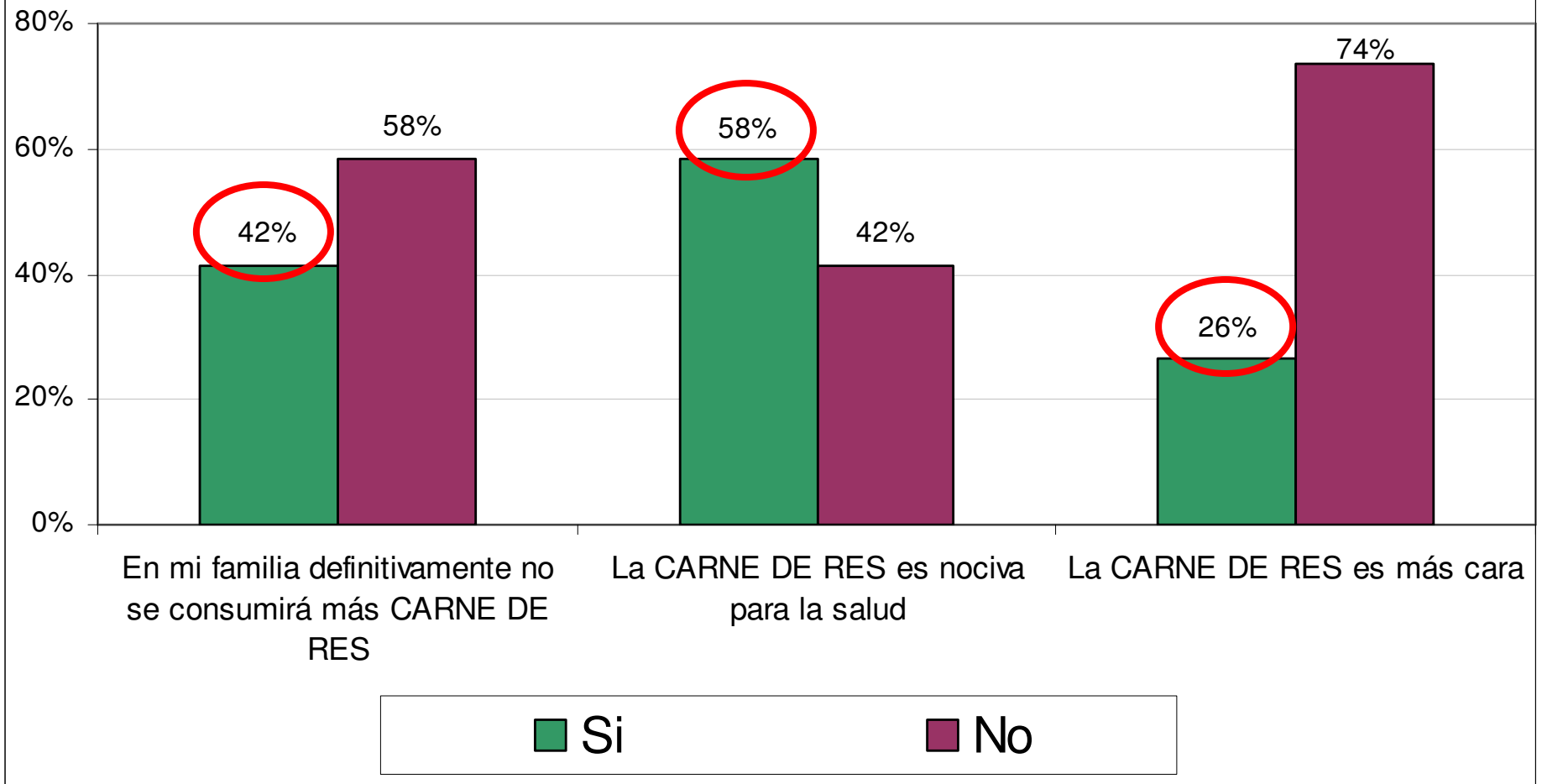
Se destaca como para un 42% el NO Consumo de Carne de Res es algo temporal y casi para la mitad del total de entrevistados posiblemente consuman nuevamente Carne Res. Por otra parte, un 32% percibe la Carne de Res que se vende en Costa Rica como de buena calidad, pero su complemento, casi un 70% no la percibe de buena calidad.



Evaluación de Frases NEGATIVAS

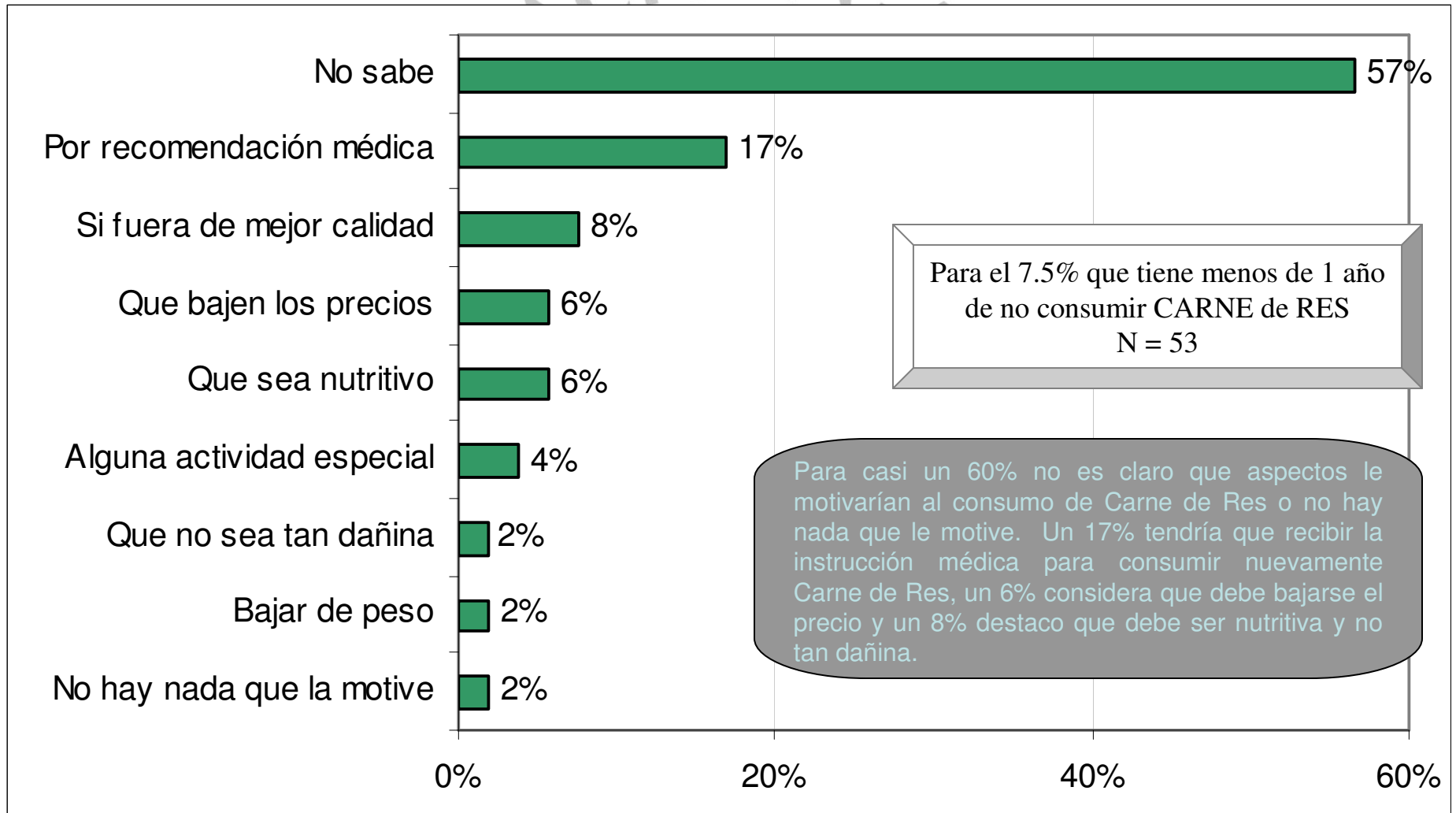
Para el 7.5% que tiene
menos de 1 año
de no consumir
CARNE de RES
N = 53

Se destaca como para un 42% el NO Consumo de Carne de Res es definitivo, casi para el 60% la Carne de Res es nociva para la salud y casi para el 30% la Carne de Res es más cara.



¿Qué lo motivaría al consumo de CARNE DE RES en ésta vivienda?

(Respuesta múltiple)



CONSUMIDORES ACTUALES DE CARNE DE RES

(CORTES, LUGARES, FRECUENCIAS Y CANTIDADES DE COMPRA)

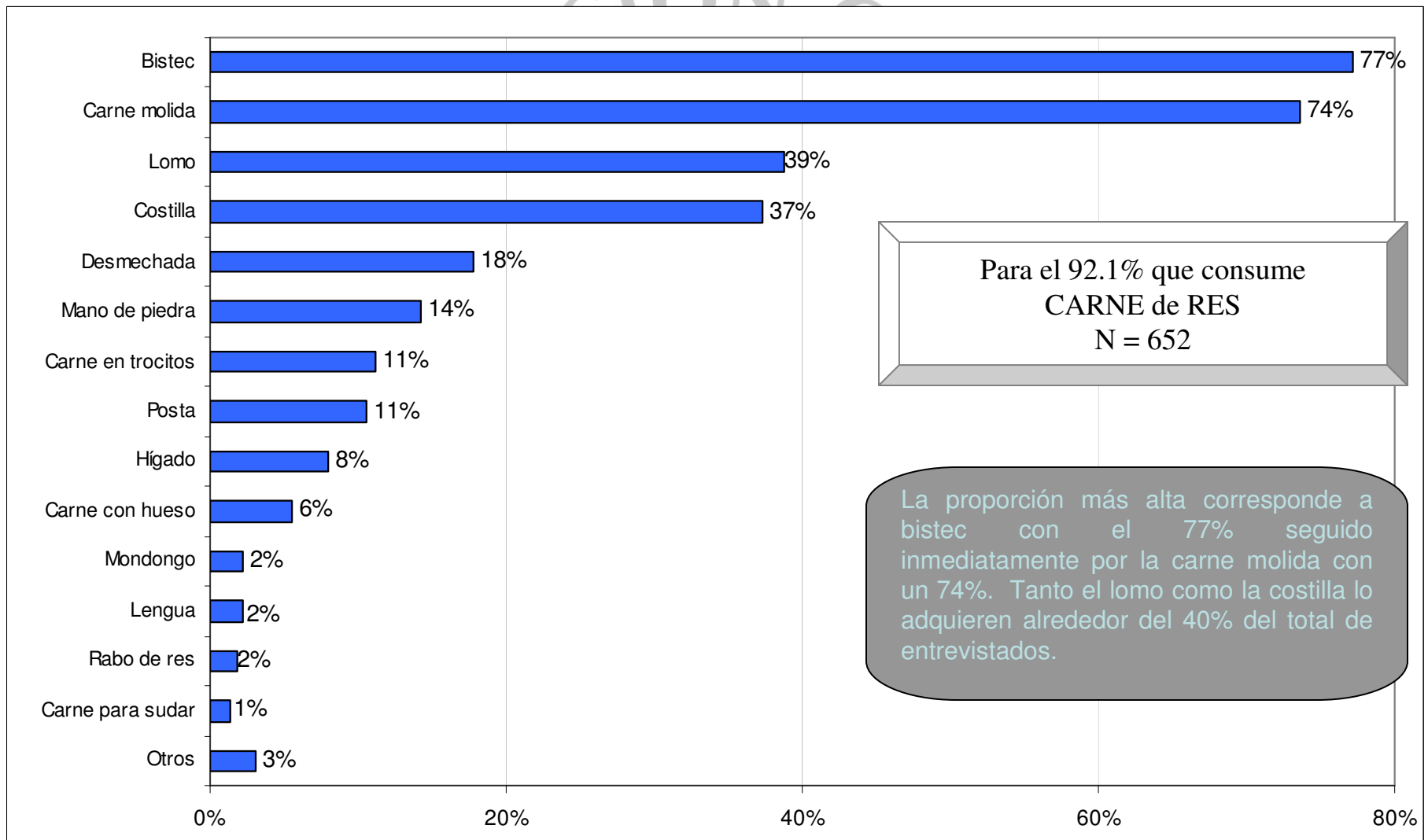
Agrupamientos de cortes de Carne de Res

- *BOLITA*: incluye POSTA DE ¼, SOLOMO y PALETA
- *MECHADA*: incluye PECHO, FALDA, ALIPEGO, QUITITEÑA y CESINA
- *RATON*: incluye POSTA DE RATÓN
- *CARNE CON HUESO*: incluye OSOBUCO, HUESO PESCUEZO

*Este agrupamiento se realizó según indicación de Corporación Ganadera.

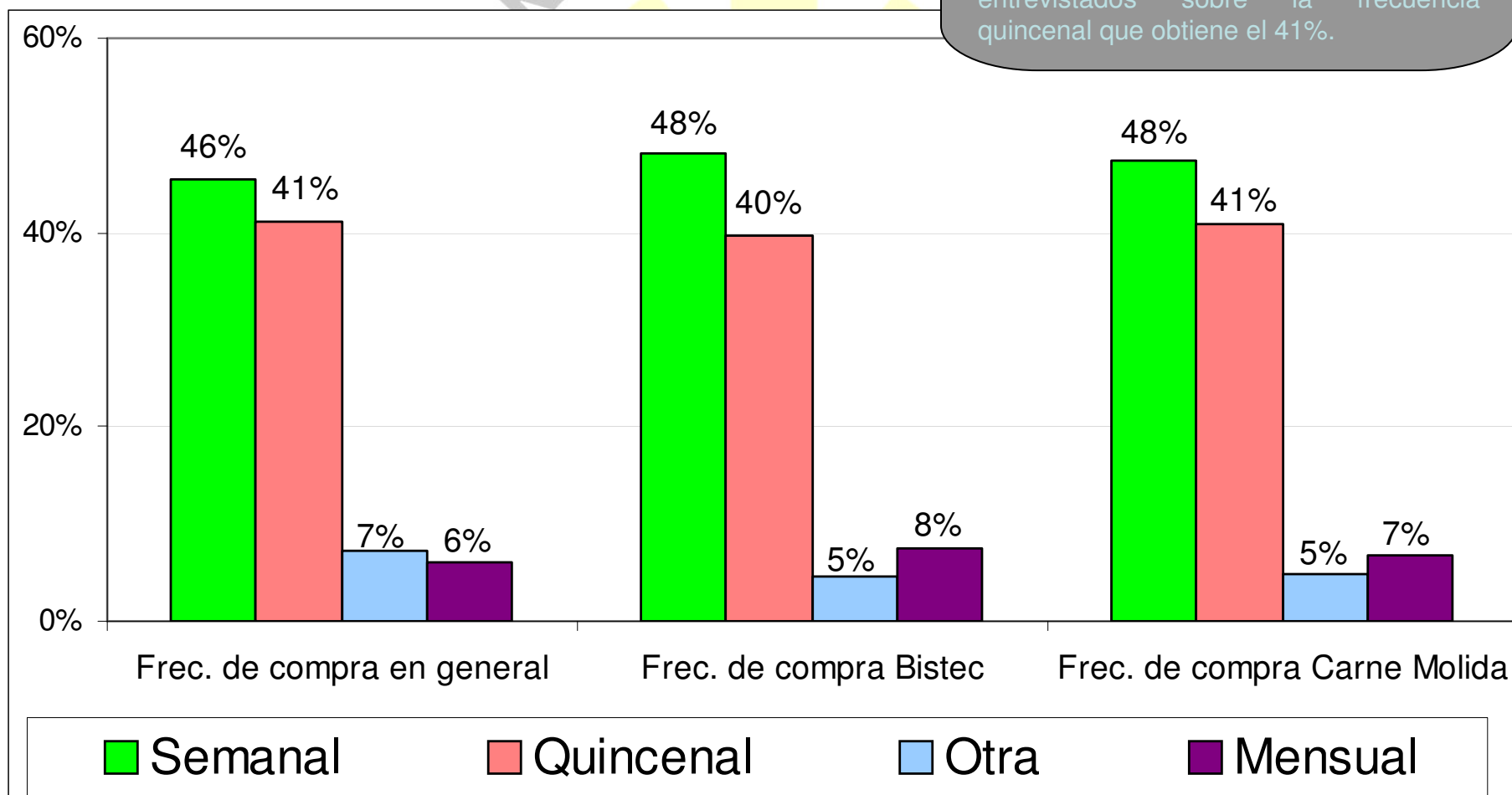
¿Qué cortes o tipos de CARNE DE RES compra regularmente para su familia?

(Respuesta múltiple)

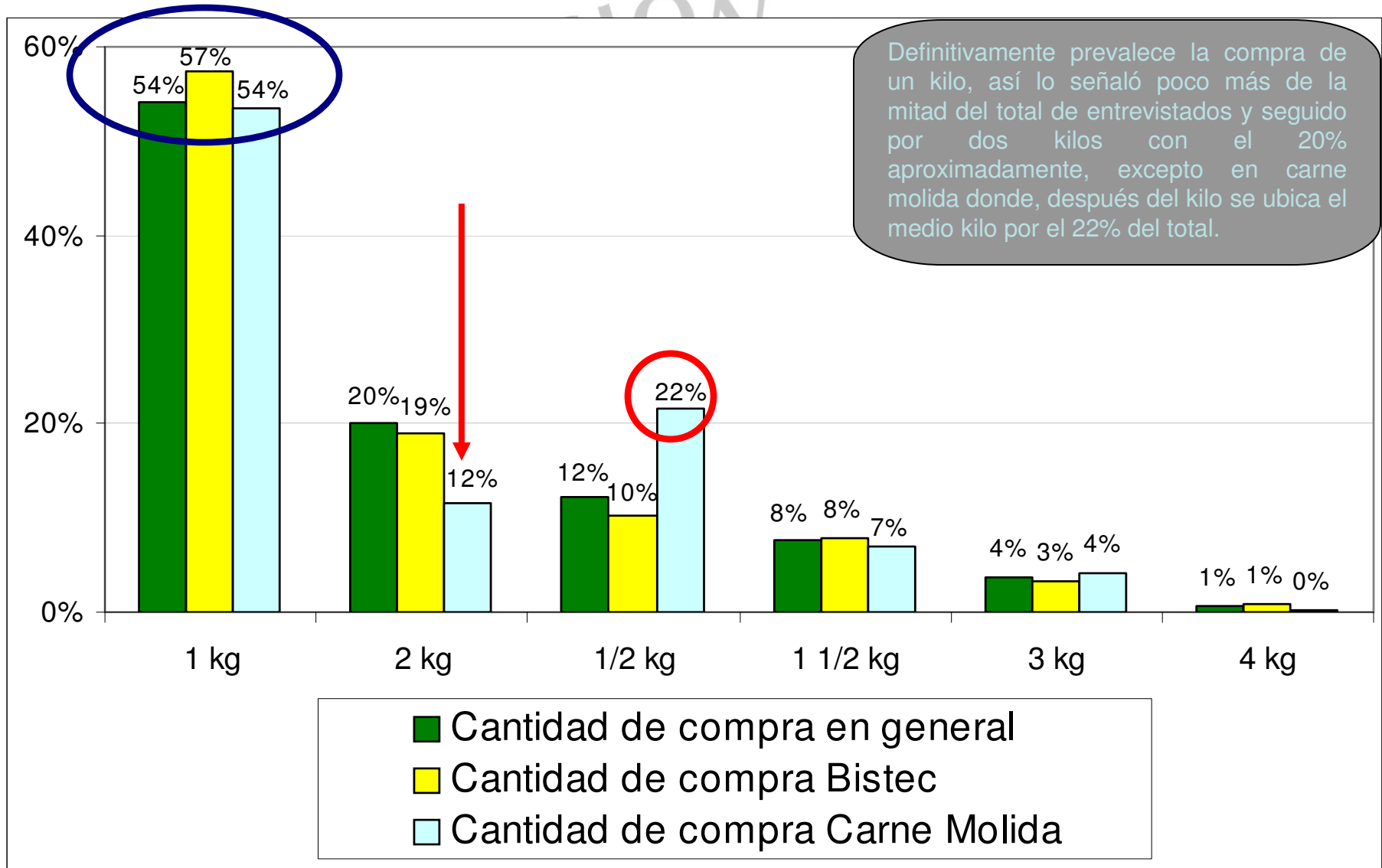


Frecuencia de compra en general y según tipo o corte de carne?

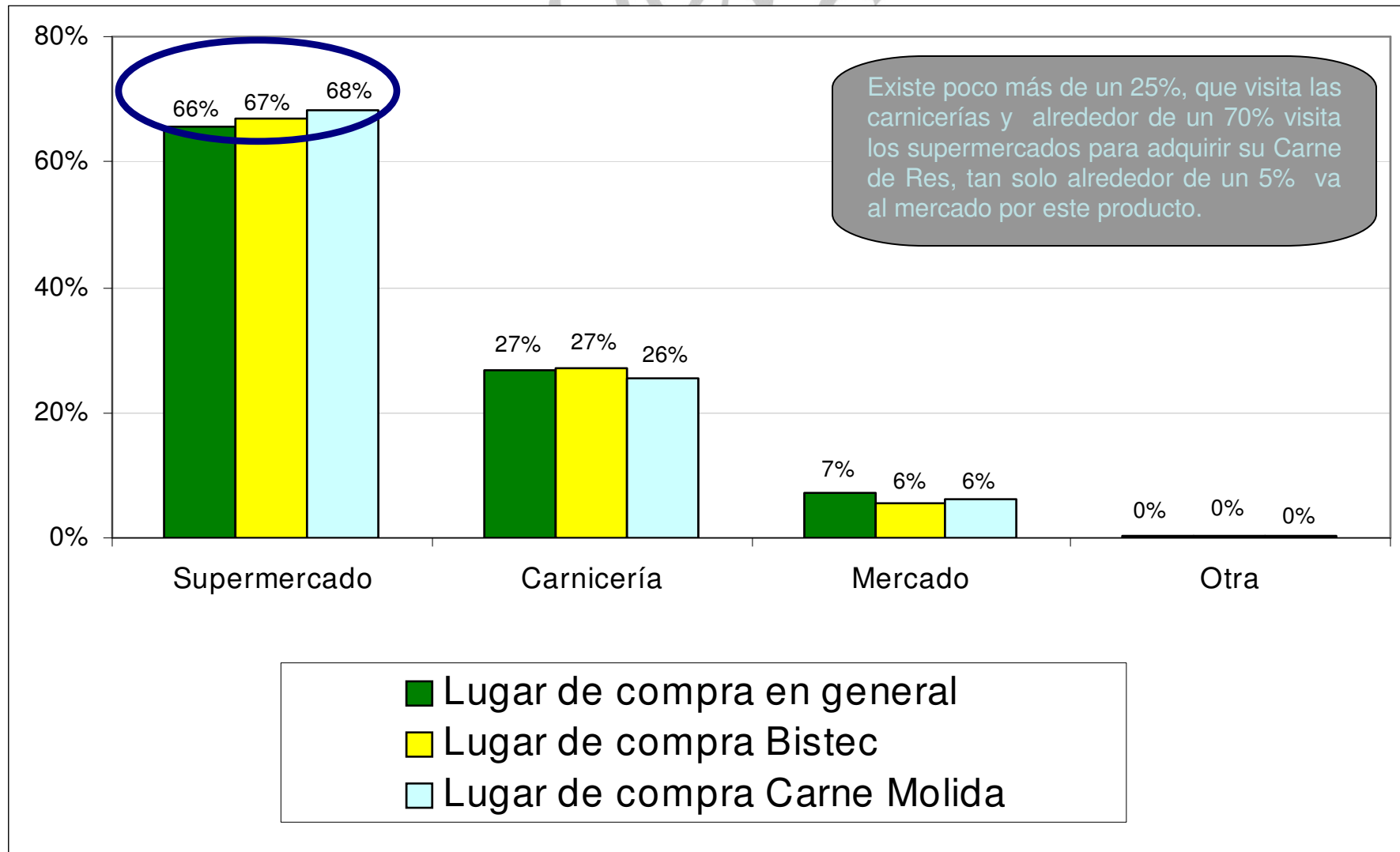
Independientemente del tipo o corte de carne que sea, se obtuvo que la frecuencia semanal y quincenal es muy semejante, ligeramente mayor la semanal con el 46% del total de entrevistados sobre la frecuencia quincenal que obtiene el 41%.



Cantidad aproximada de compra en general y según tipo o corte de carne?



Lugar de compra en general y según tipo o corte de carne?



¿En donde compra la carne ...?

(Respuesta múltiple)

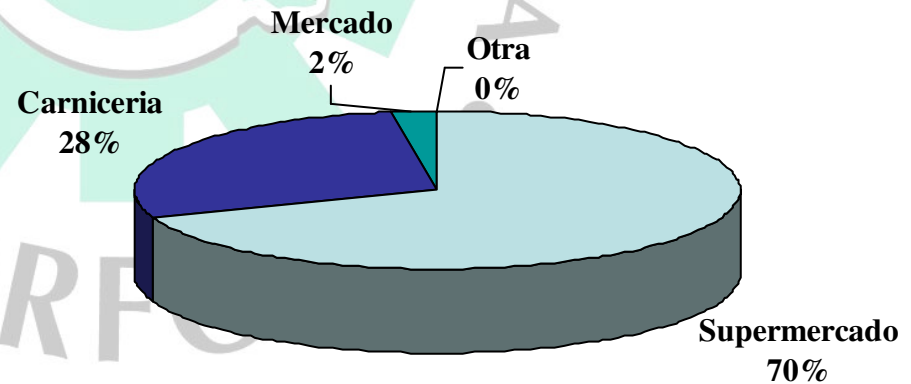
La base se modifica con la cantidad
de cortes mencionados
N = 1987

Zona Urbana

N = 1611

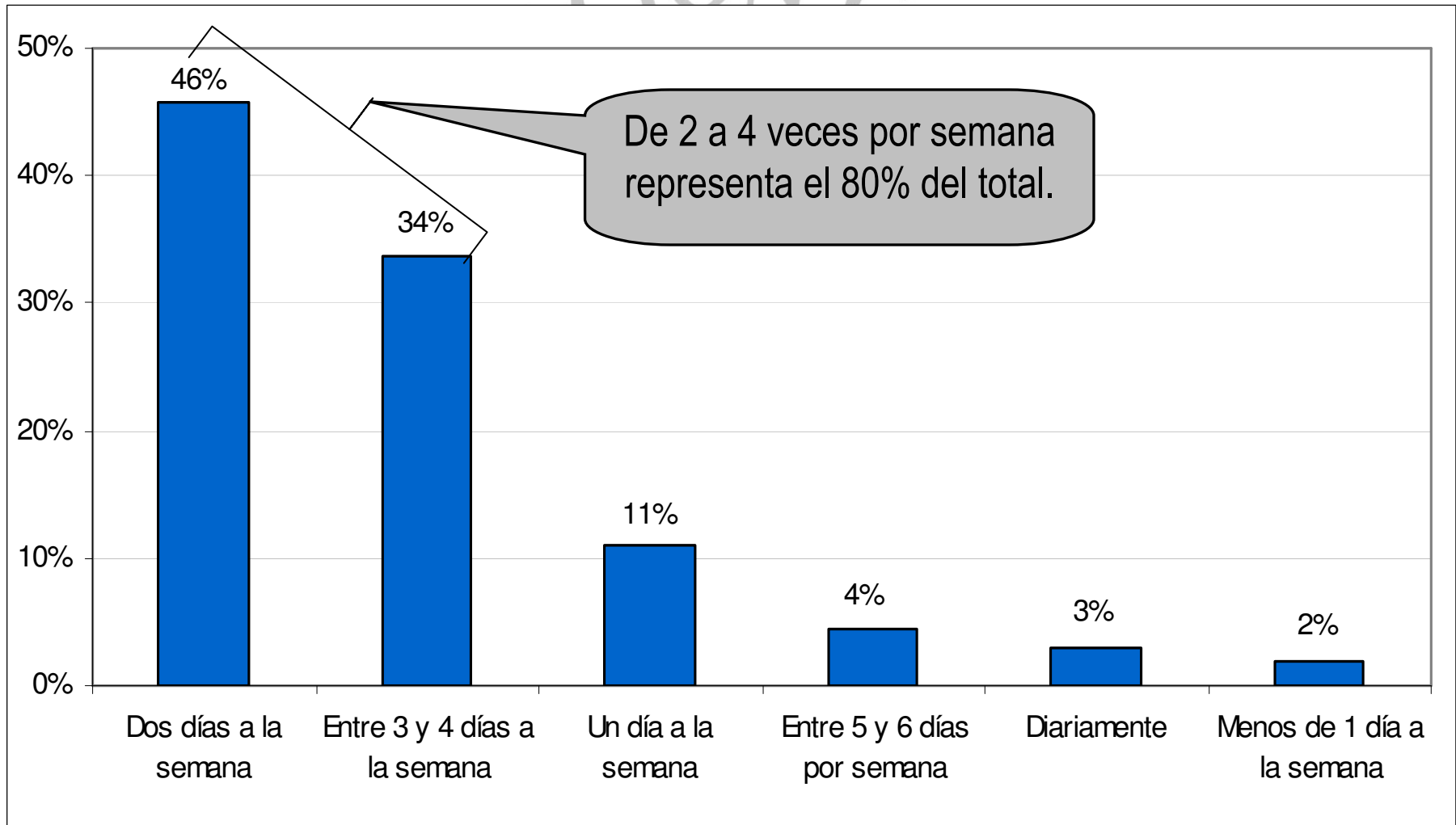
Zona Rural

N = 372

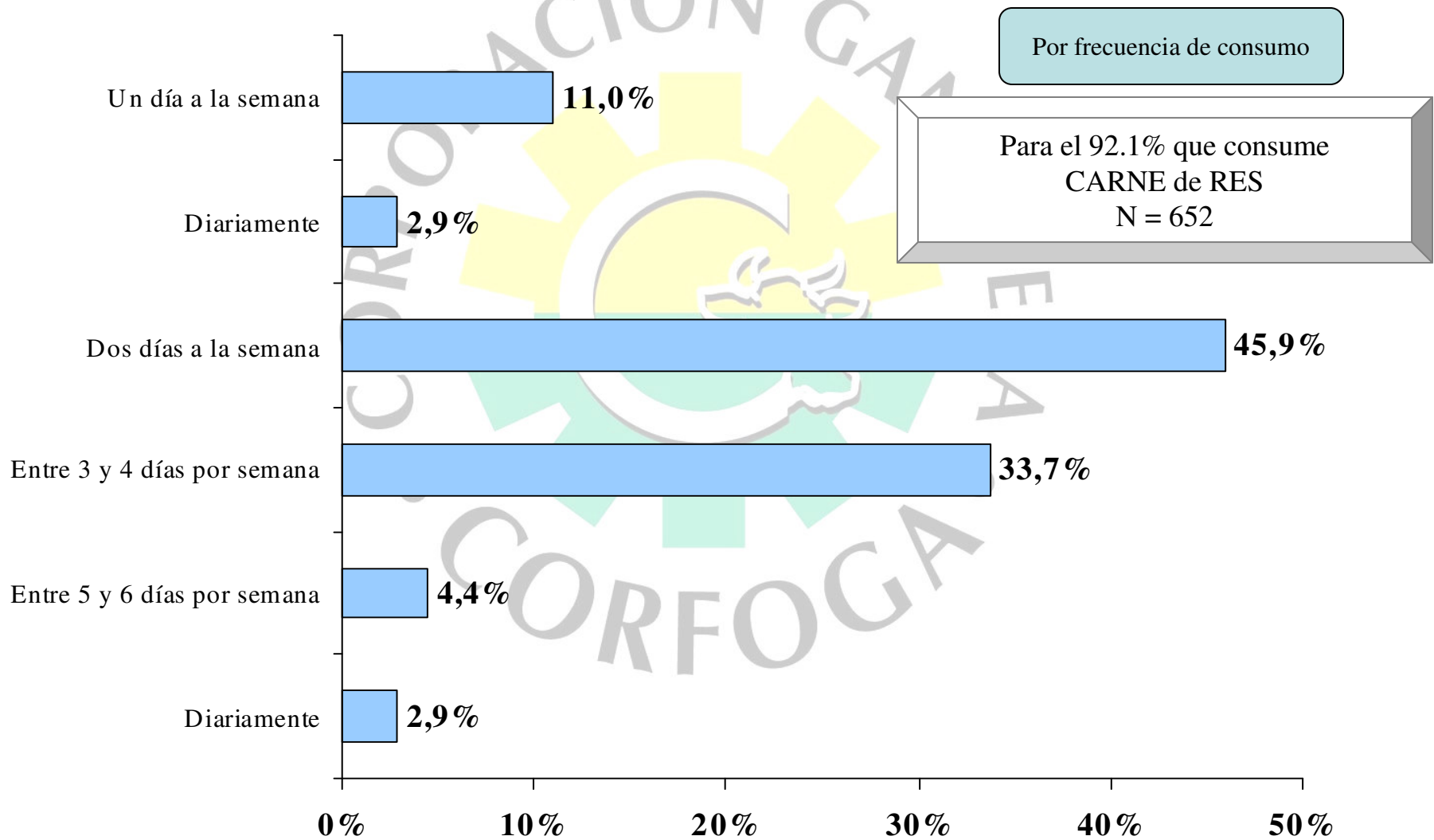


Frecuencia de consumo de CARNE DE RES

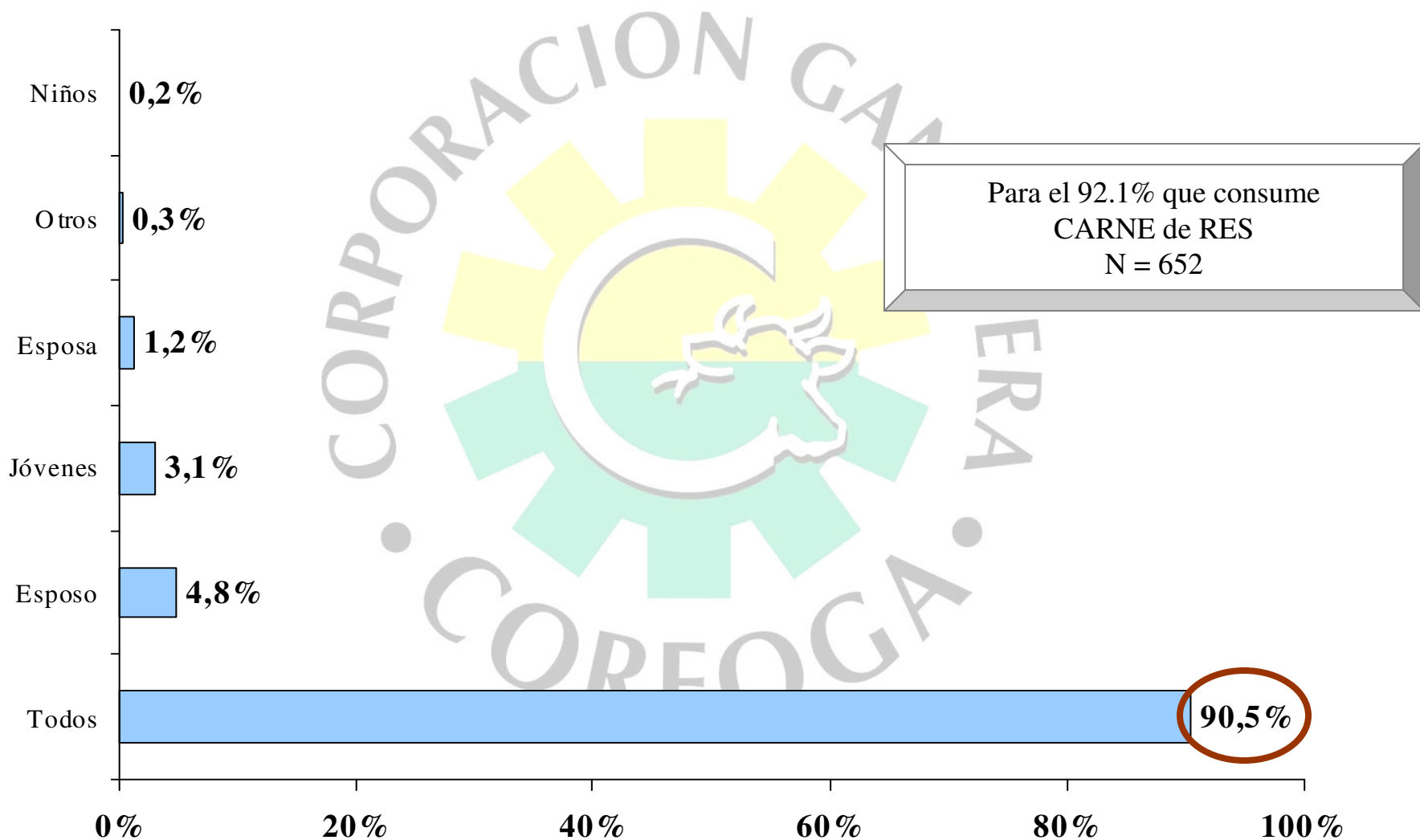
(En general, cualquiera de los tipos que compra)



¿Con qué frecuencia consumen CARNE DE RES en general, cualquiera de los tipos que compra?



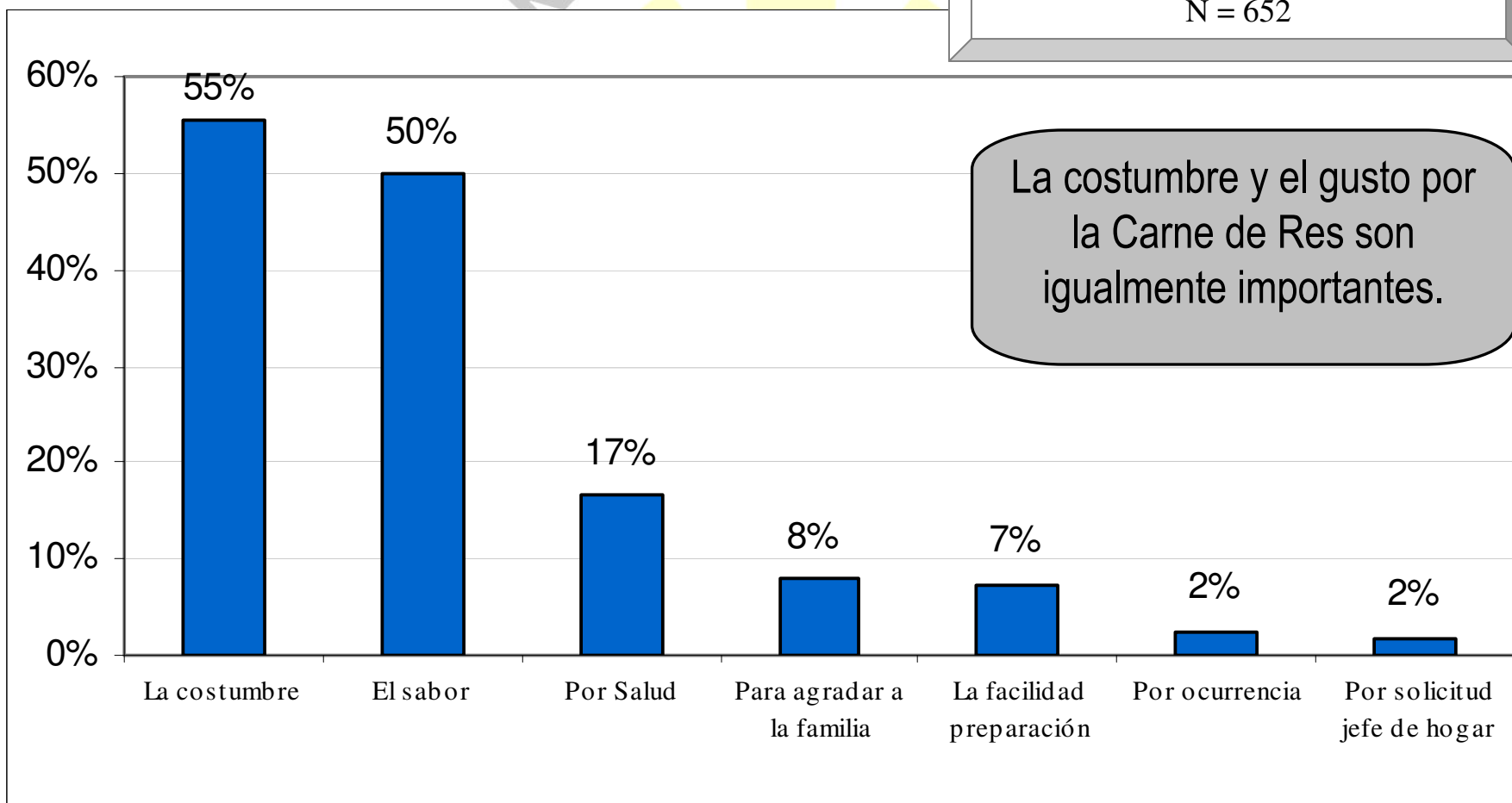
¿Quiénes son los principales consumidores de CARNE DE RES en su núcleo familiar?



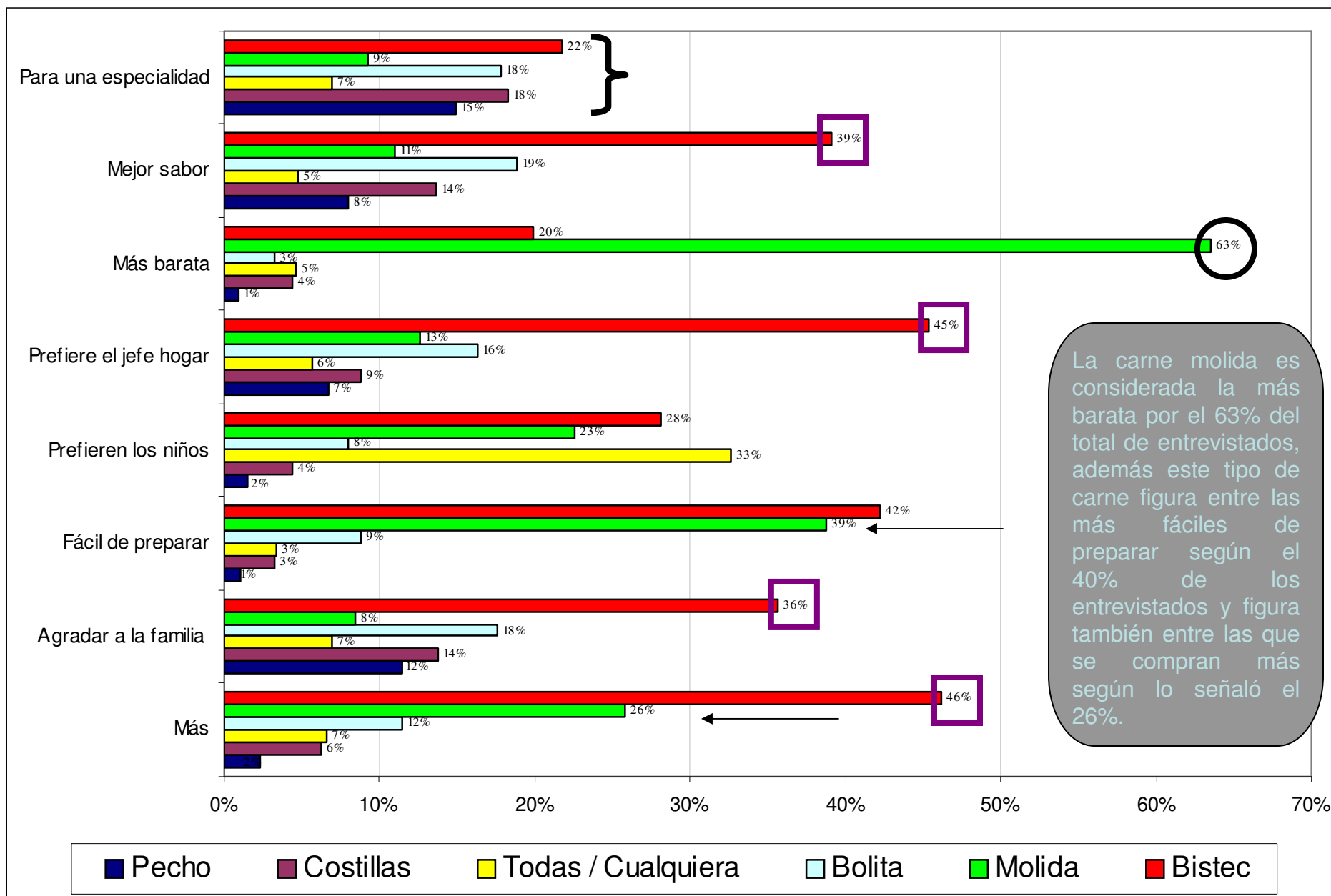
¿Cuáles de los aspectos que le voy a mencionar influyen al adquirir CARNE DE RES?

Para el 92.1% que consume
CARNE de RES
N = 652

La costumbre y el gusto por
la Carne de Res son
igualmente importantes.



¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra ...?

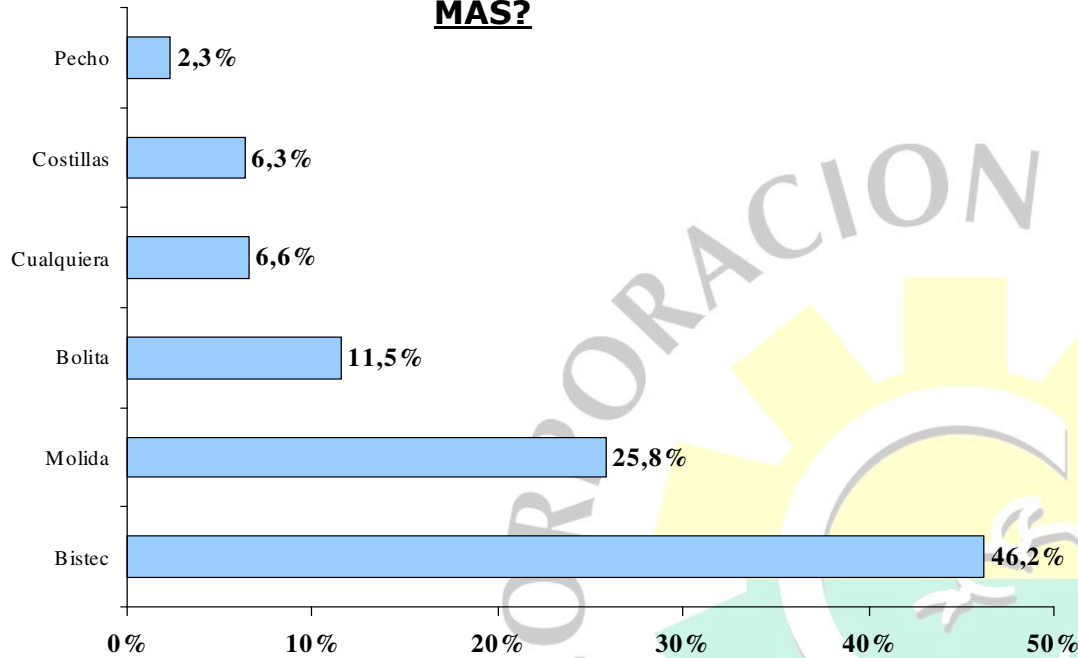


¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra ...?

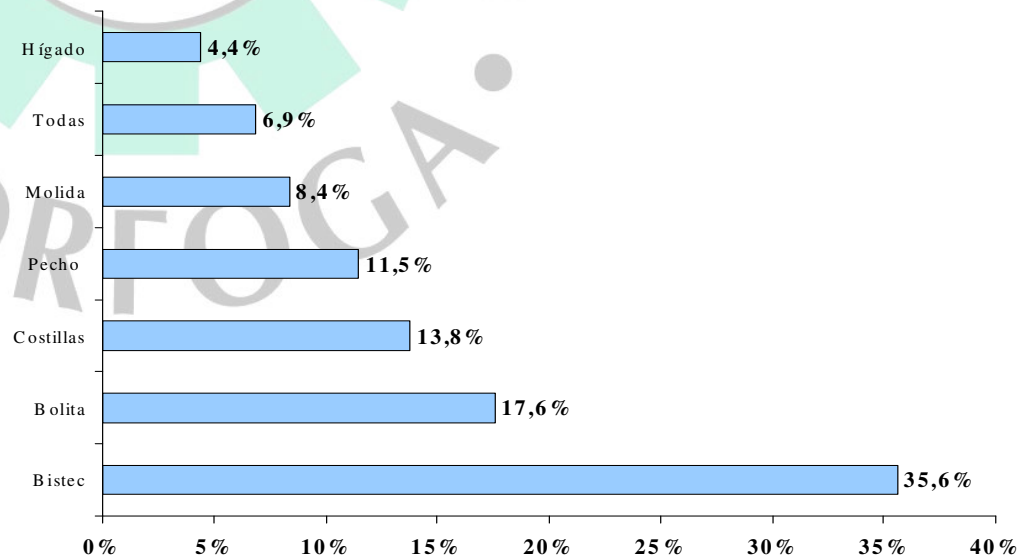
El Bistec es definitivamente el tipo de corte que encabeza la lista en muchas de las situaciones, pues el 40% o más de entrevistados lo consideran como el tipo de corte que más compran, el más fácil de preparar, el preferido por el jefe de hogar y el de mejor sabor. Un 36% considera que con este tipo de corte pueden agrandar a su familia.

Ante la pregunta ¿Cuál es el tipo de carne que compra para una especialidad? se obtuvo proporciones muy semejantes entre el bistec, bolita, costillas y pecho con proporciones de 22%, 18%, 18% y 15% respectivamente.

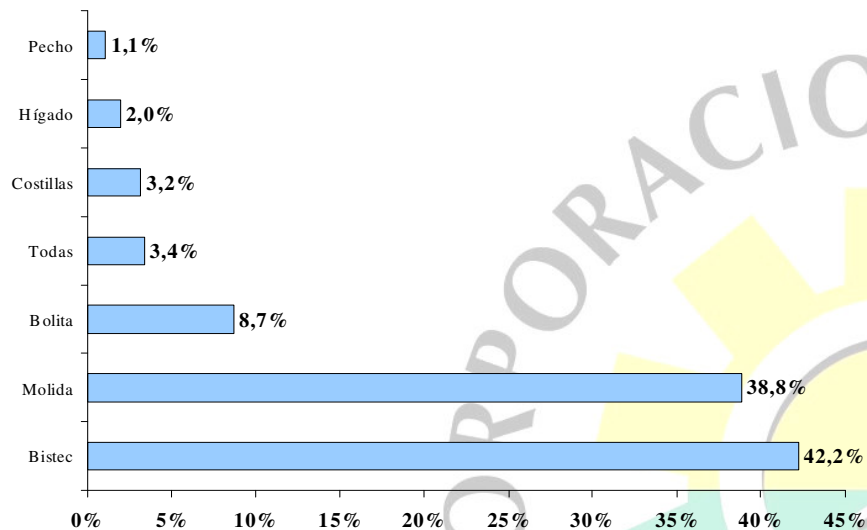
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra MAS?



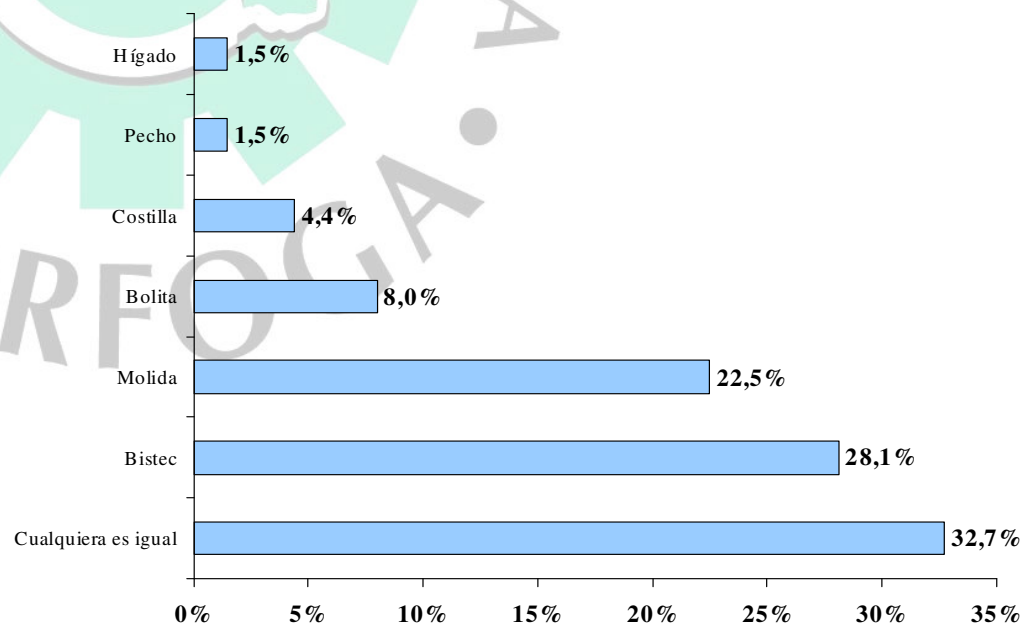
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra cuando quiere agradar a la familia?



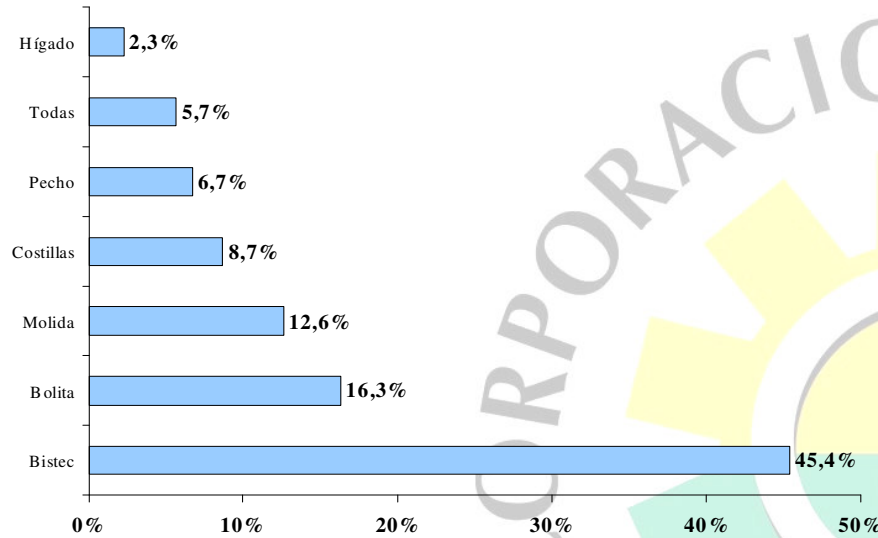
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra porque es más fácil de preparar?



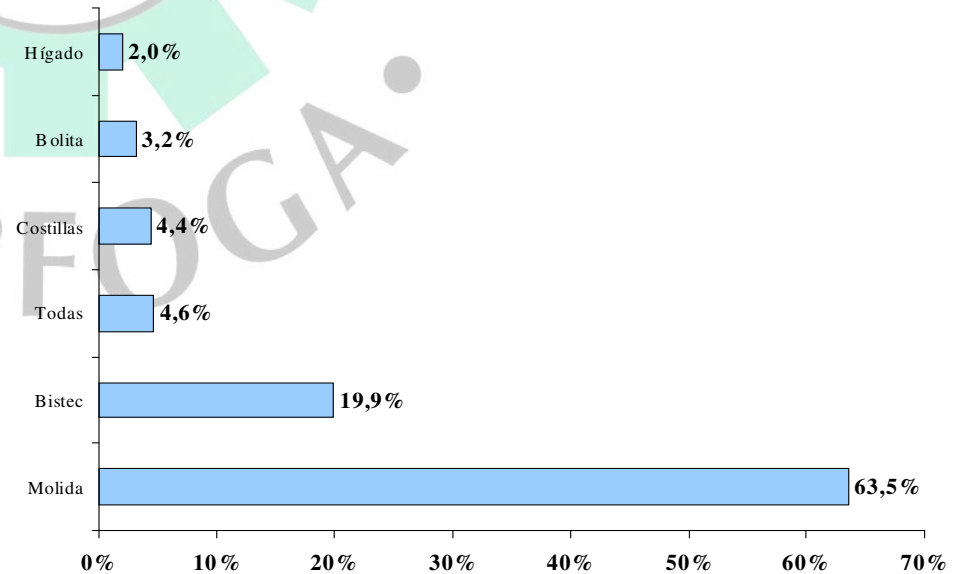
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que prefieren los niños de su núcleo familiar?



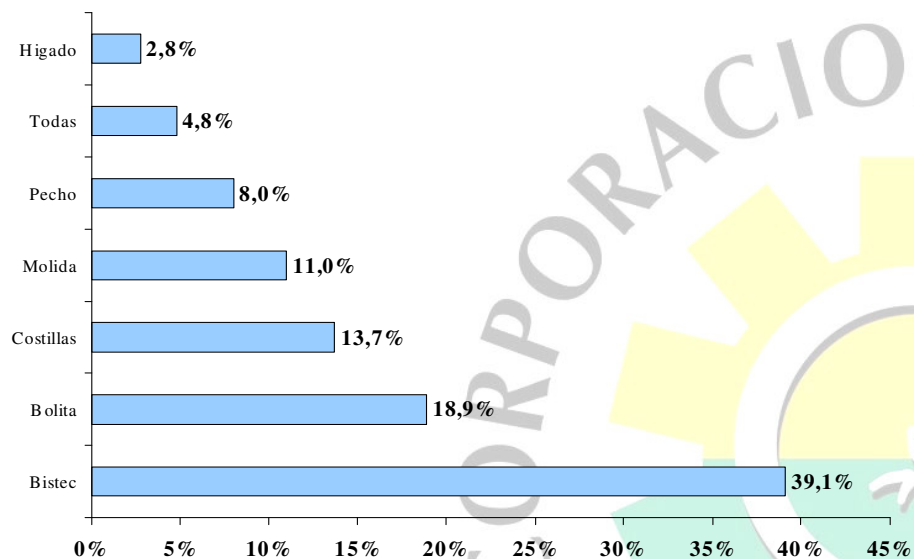
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que prefiere el jefe de hogar?



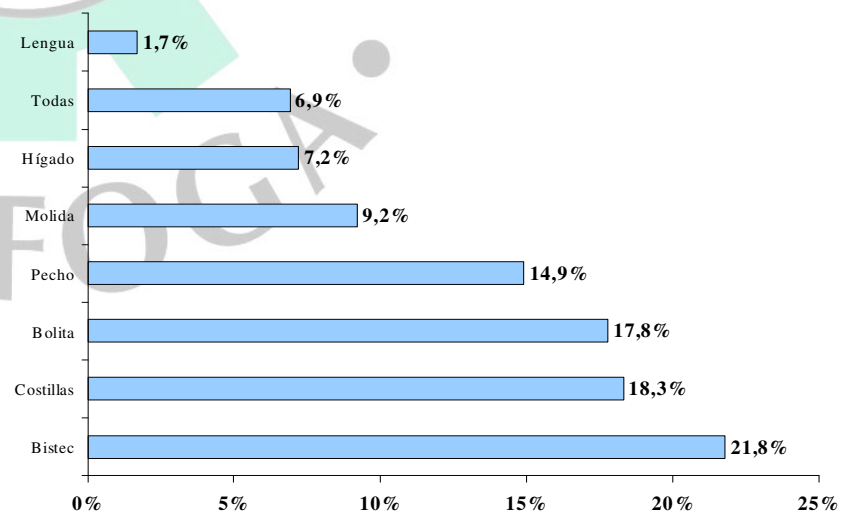
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra por ser más barata?



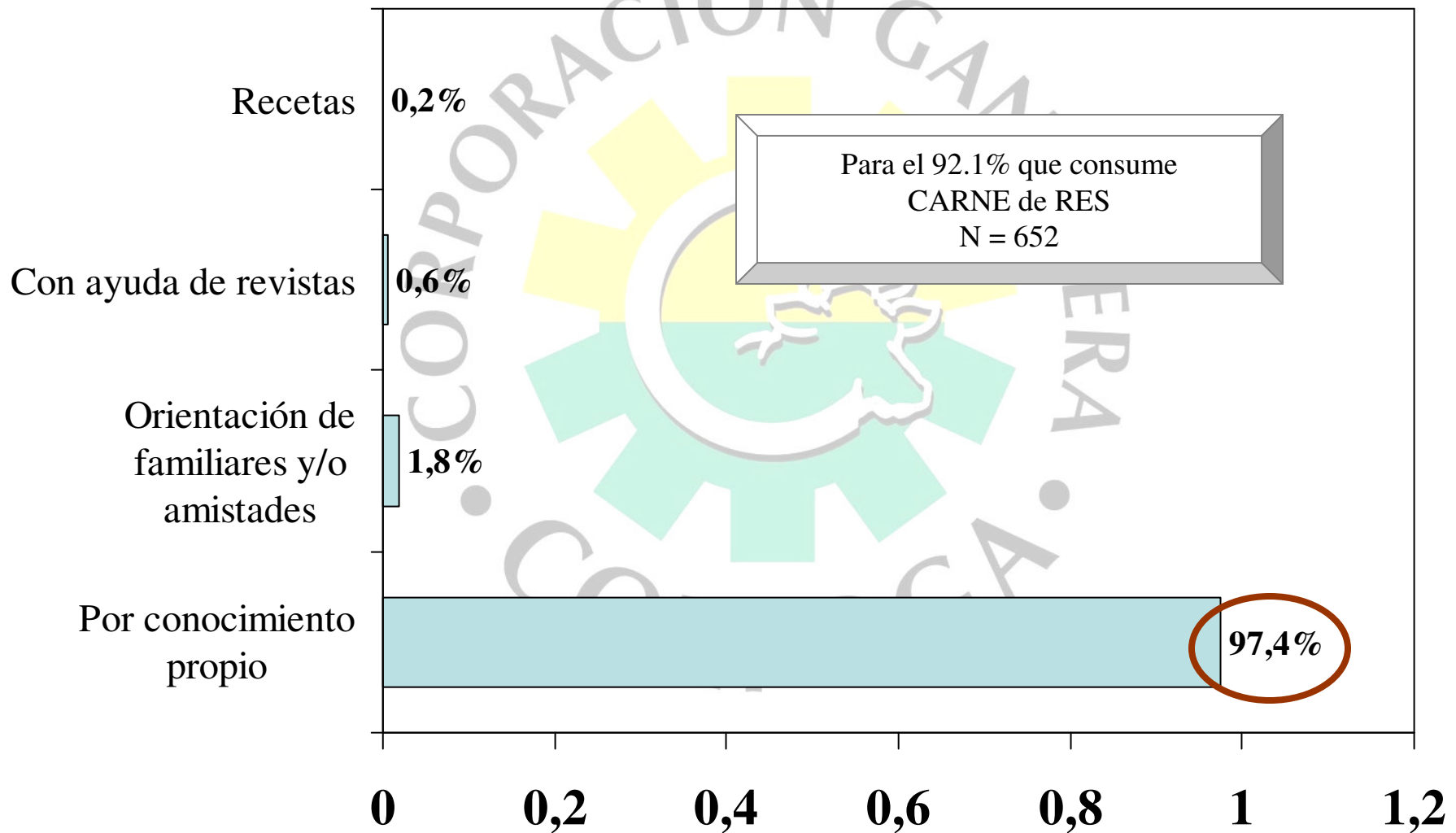
¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra porque tiene mejor sabor?



¿Cuál es el tipo de CARNE DE RES que compra para una especialidad?



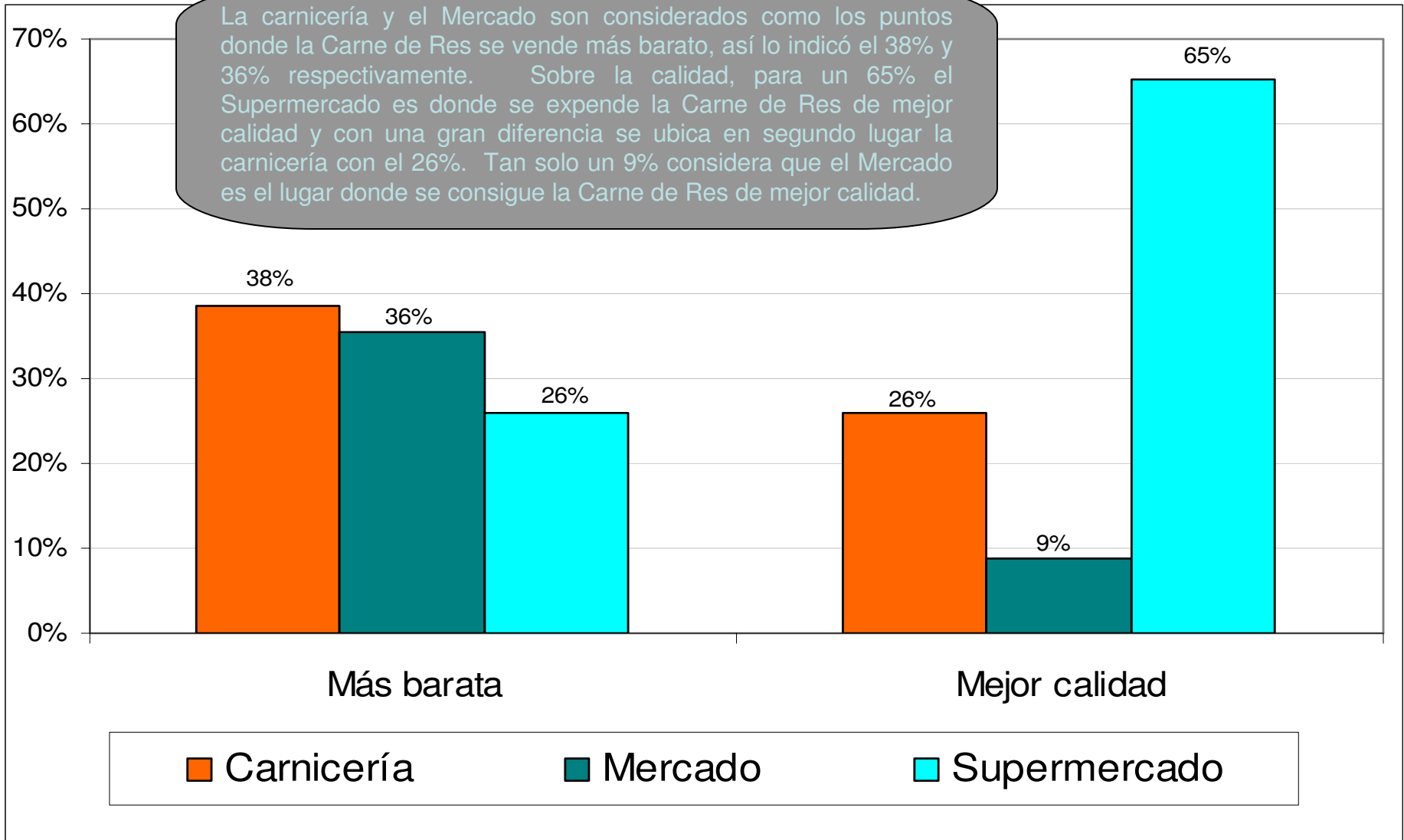
¿Con qué criterio prepara la carne?



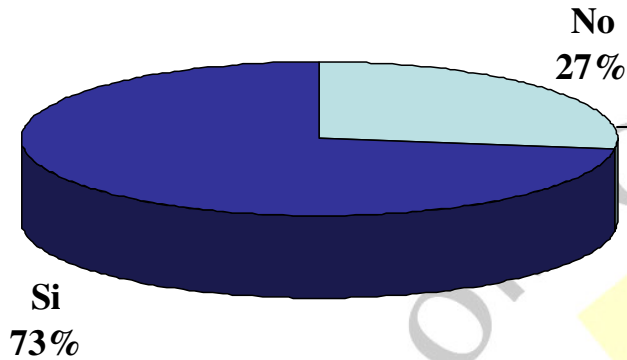
En qué lugar la CARNE DE RES es MÁS BARATA - DE MEJOR CALIDAD?

N = 652

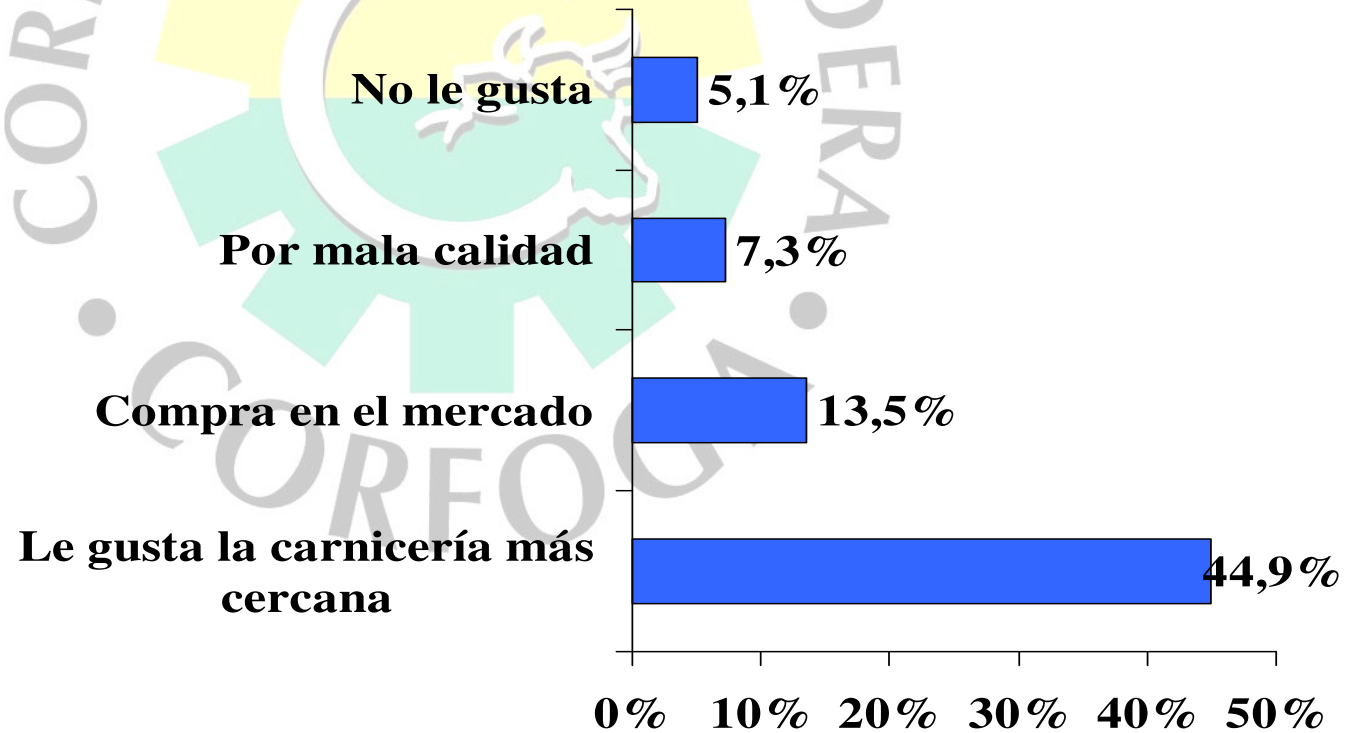
La carnicería y el Mercado son considerados como los puntos donde la Carne de Res se vende más barato, así lo indicó el 38% y 36% respectivamente. Sobre la calidad, para un 65% el Supermercado es donde se expende la Carne de Res de mejor calidad y con una gran diferencia se ubica en segundo lugar la carnicería con el 26%. Tan solo un 9% considera que el Mercado es el lugar donde se consigue la Carne de Res de mejor calidad.



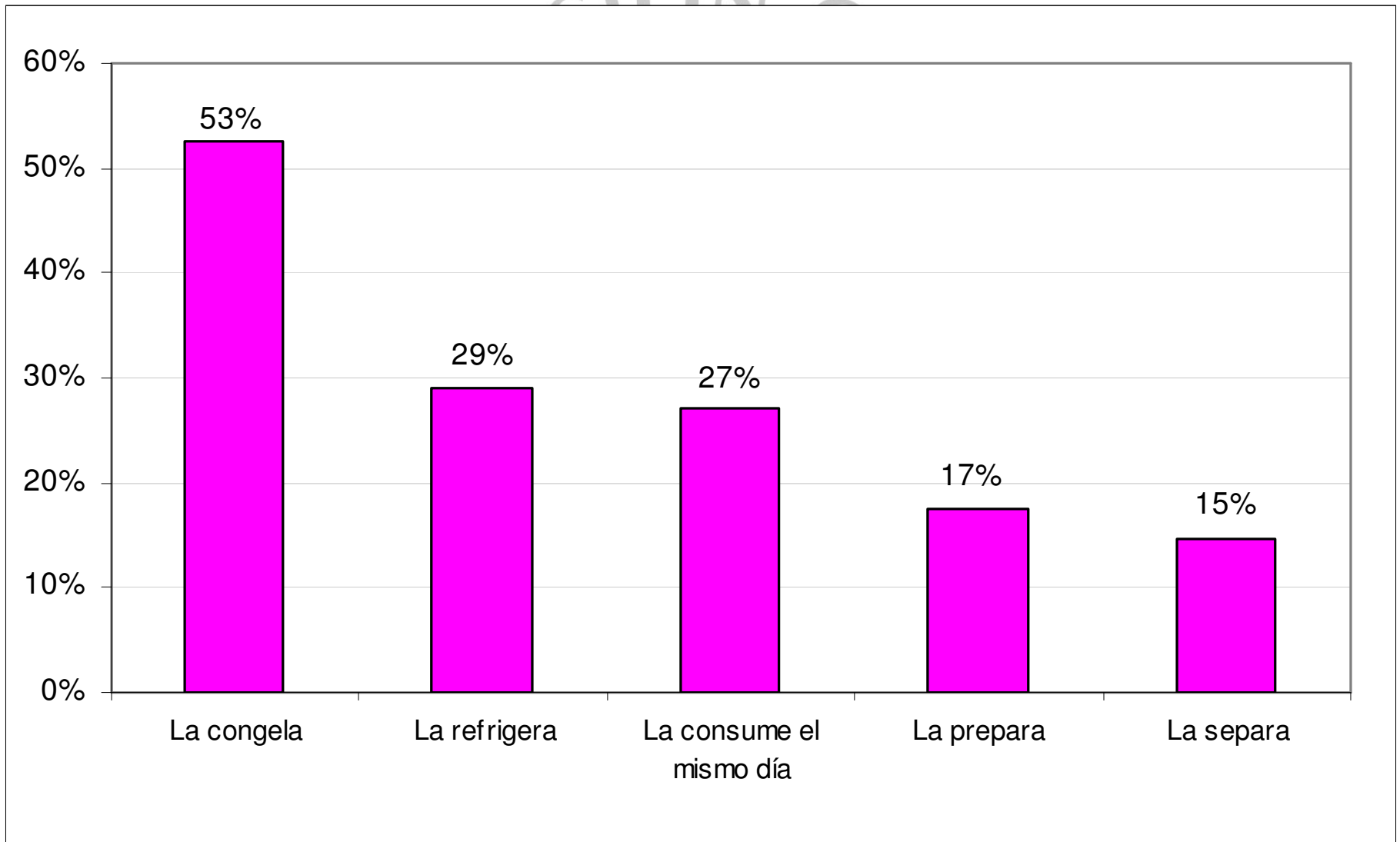
¿Realiza las compras de la carne en el mismo lugar donde realiza sus compras regulares de abarrotes?



¿Porqué?

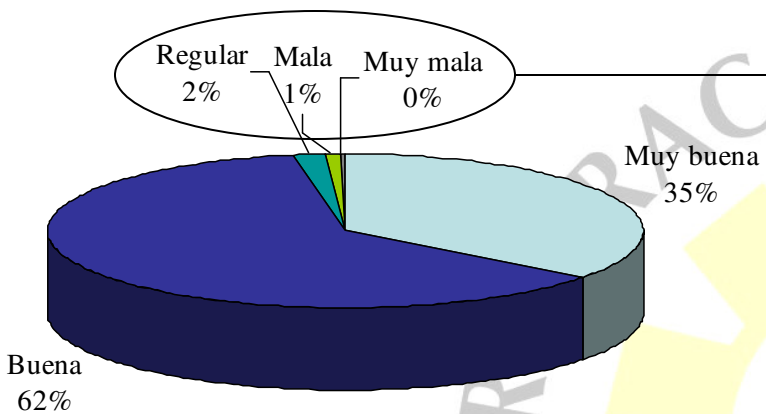


¿Qué hace con la CARNE DE RES despues de comprada?



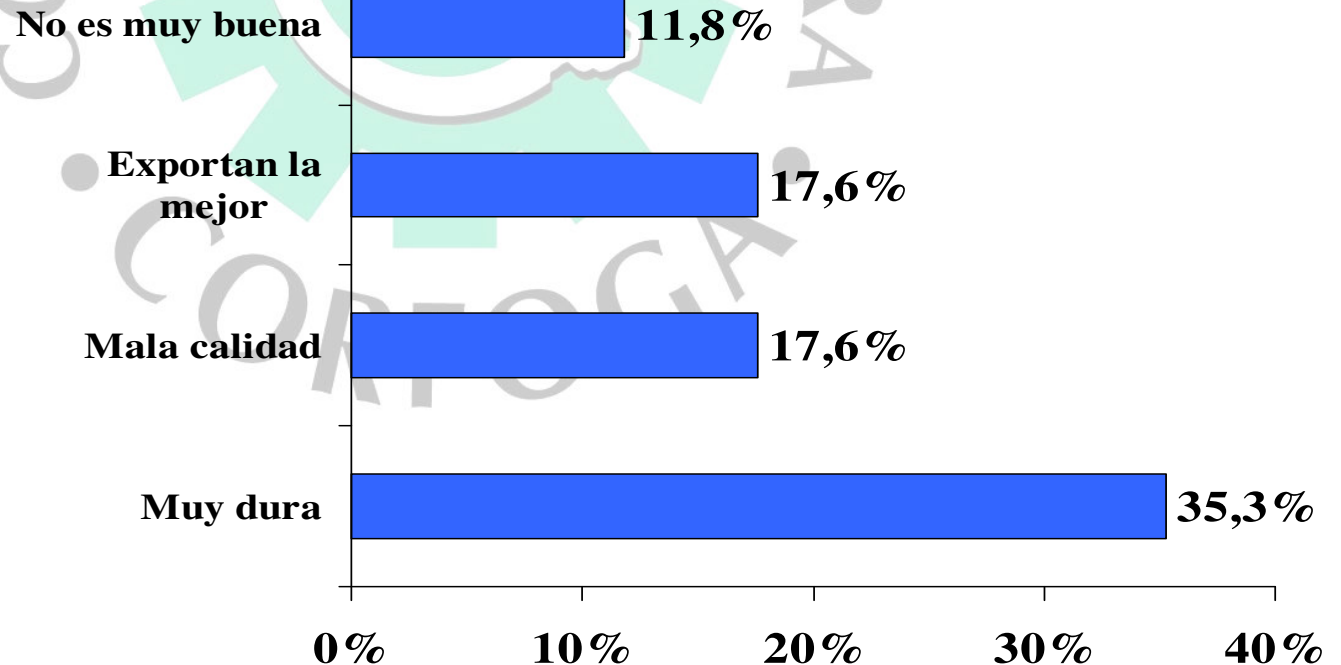
**Conocimiento, percepción e información
respecto a la categoría**

¿Cómo es para usted la calidad de la CARNE DE RES que se vende en C.R.?

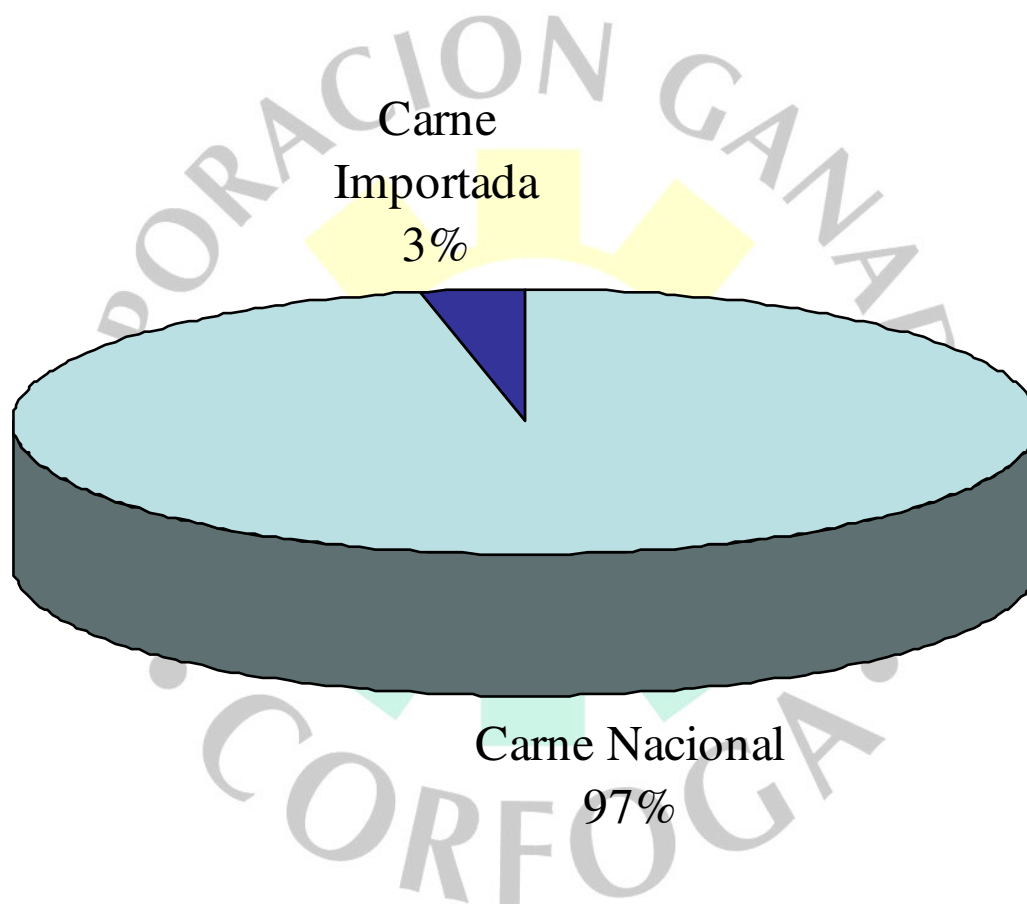


Sobre la calidad de la carne de res que se vende en Costa Rica se obtuvo que es de buena a muy buena, así lo señaló el 62% y 35% respectivamente, tan solo un 3% aproximadamente la consideraron de regular a muy mala aduciendo principalmente que es dura.

¿Porqué?

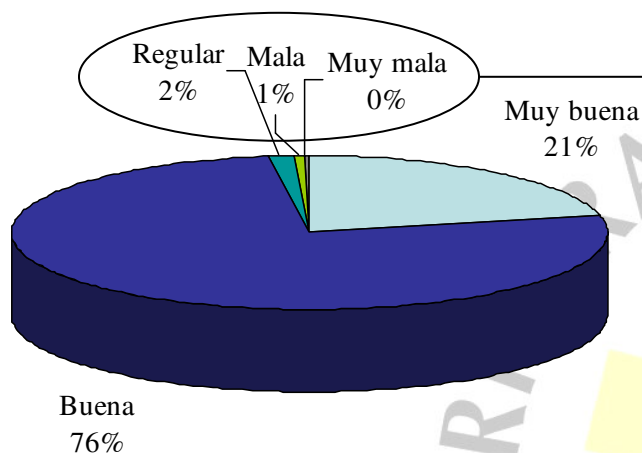


¿Qué prefiere usted, la carne nacional o la carne importada?

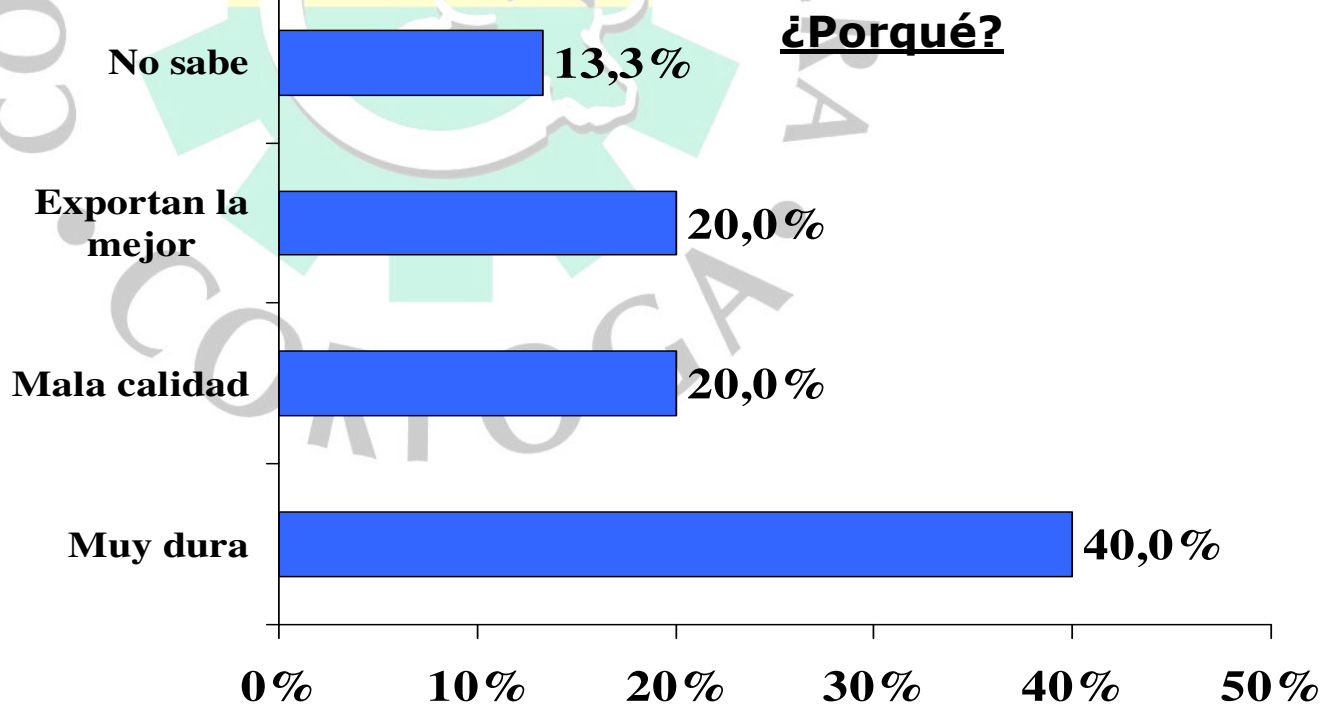


Es congruente con la percepción de calidad que se tiene de la carne que se vende en Costa Rica y específicamente con la calidad de la carne que se produce en Costa Rica.

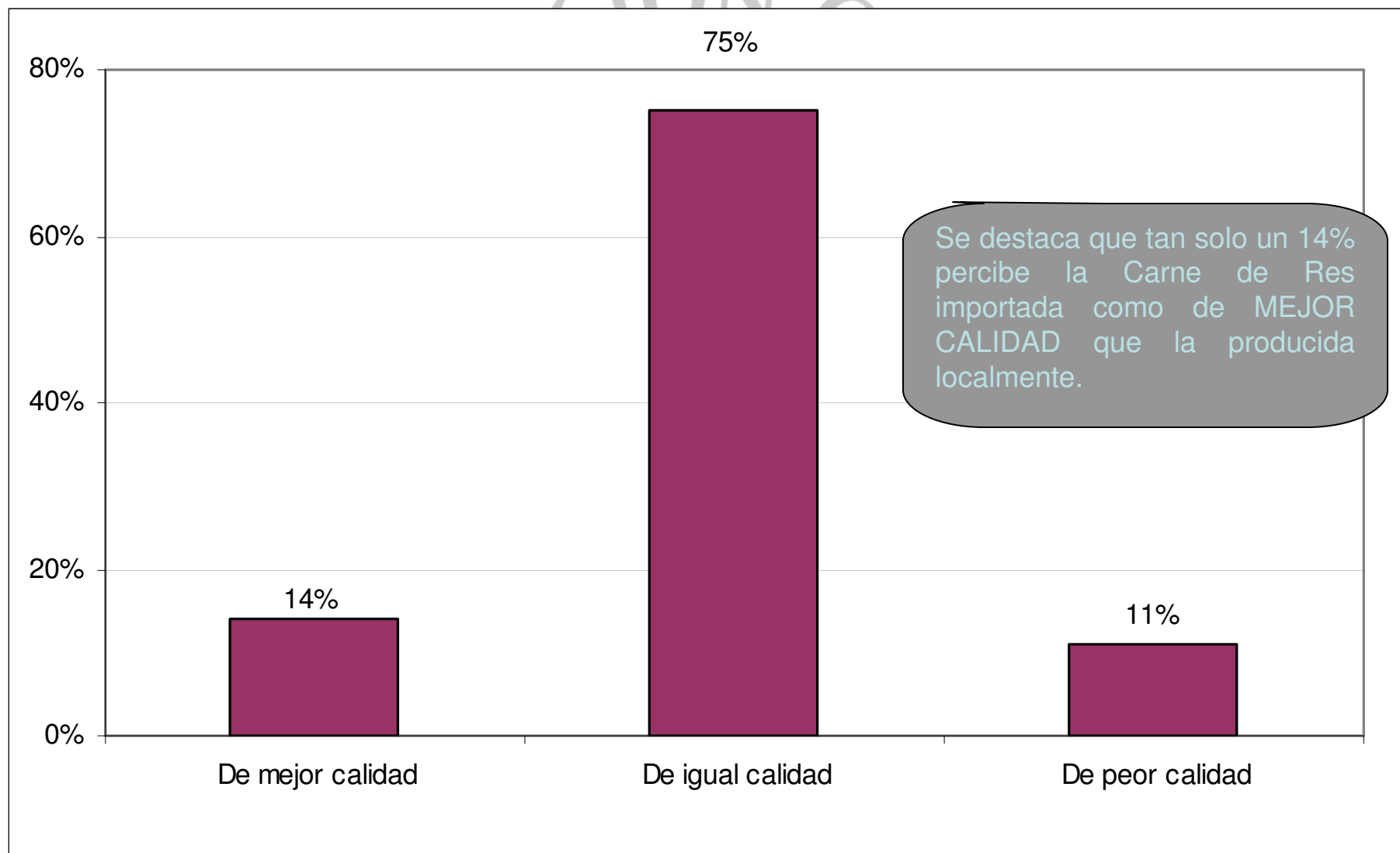
¿Qué percepción tiene usted de la carne nacional?



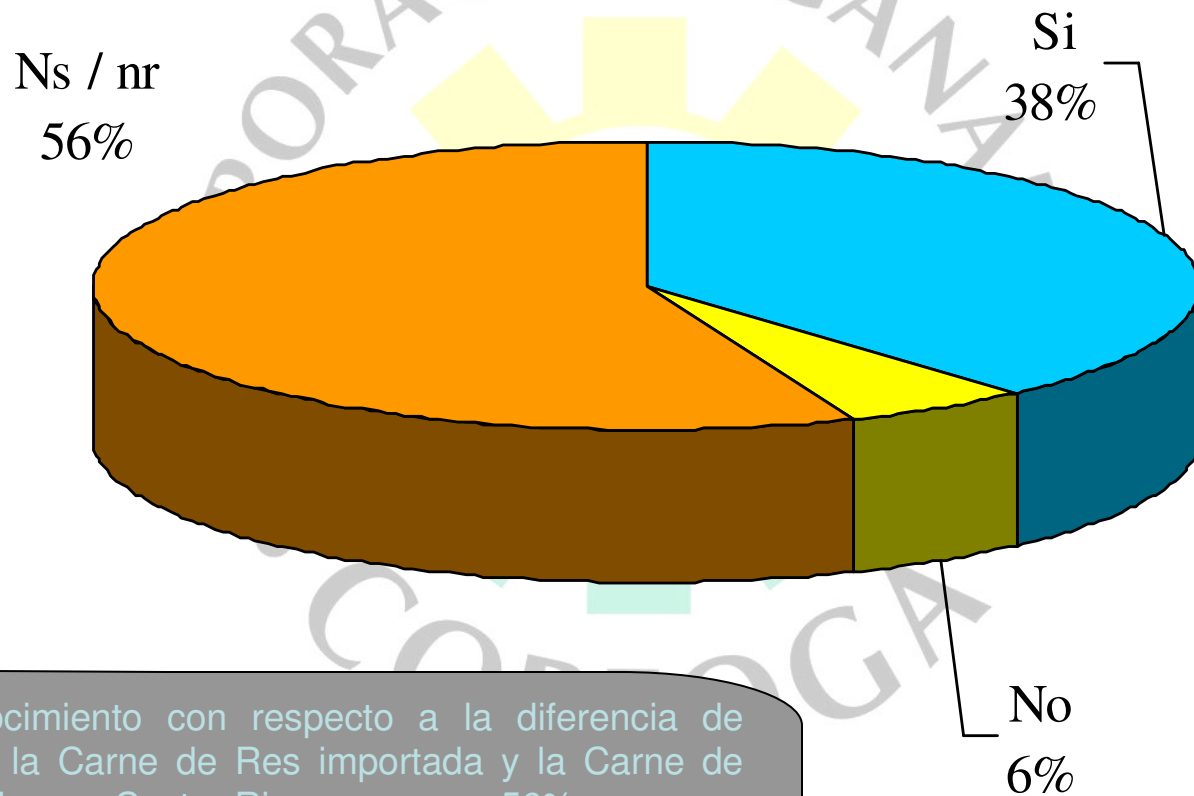
Sobre la percepción que tienen de la carne de res que se vende en Costa Rica se obtuvo que es de buena a muy buena, así lo señaló el 72% y 21% respectivamente, tan solo un 3% aproximadamente la consideraron de regular a muy mala aduciendo principalmente que es dura.



¿Para usted la carne de res importada es de mejor calidad, igual o de peor calidad que la producida en C.R.?



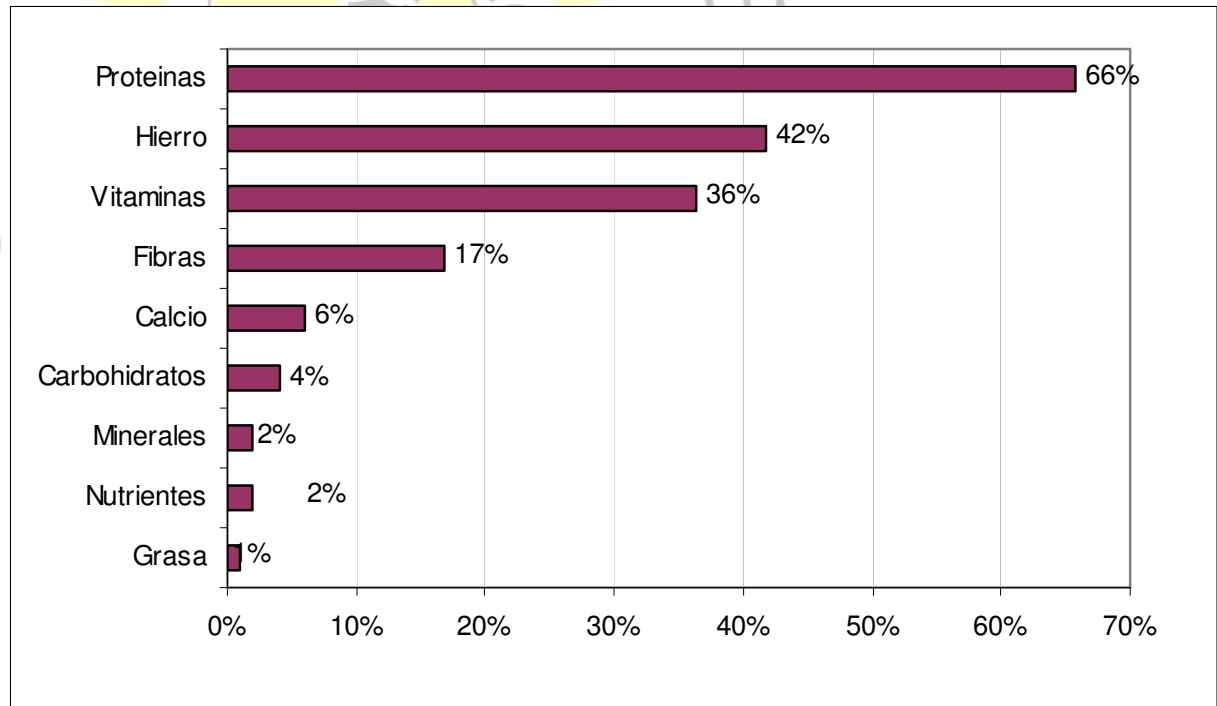
¿La carne importada es más cara que la carne nacional?



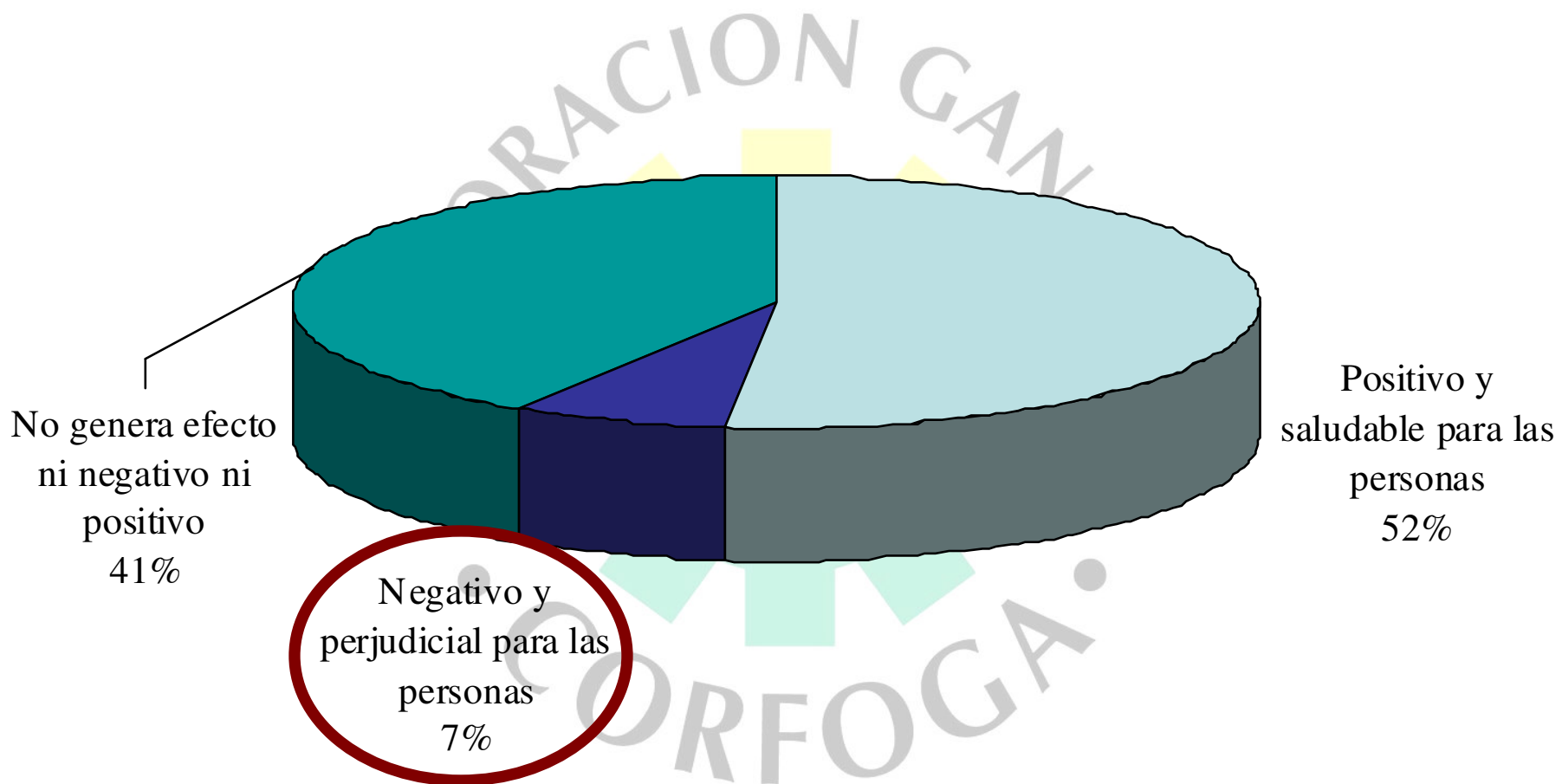
Hay desconocimiento con respecto a la diferencia de precios entre la Carne de Res importada y la Carne de Res producida en Costa Rica pues un 56% no supo responder la pregunta. Un 38% considera que es más cara y el restante 6% indicó que la Carne de Res importada NO es más cara que la Nacional

¿Sabe usted cuáles atributos o elementos nutricionales tiene la carne de res?

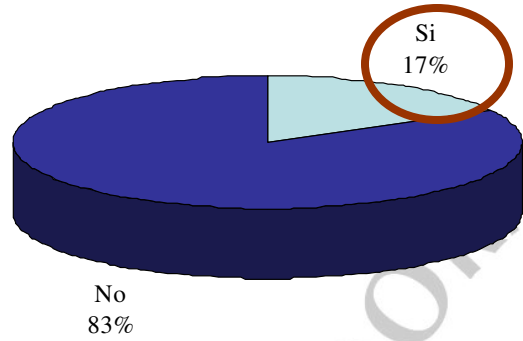
¿Mencione los atributos?



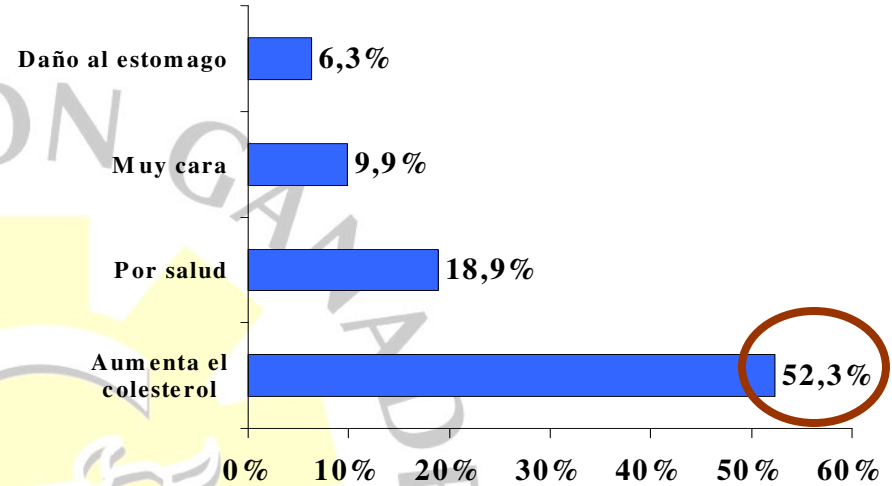
¿Considera usted que la carne de res tiene un efecto...?



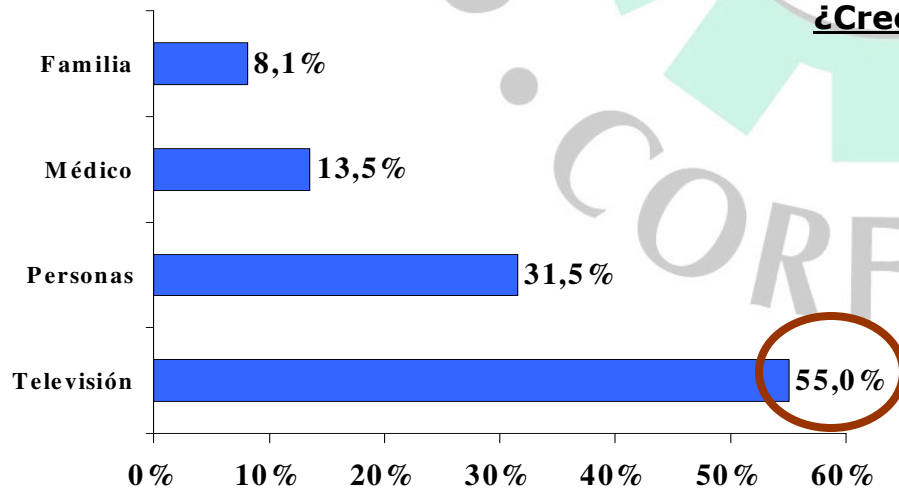
¿Ha recibido información negativa sobre la carne de res y su consumo?



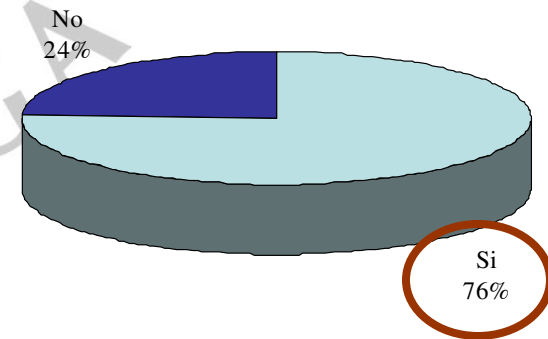
¿Cuál es la información negativa que ha recibido?



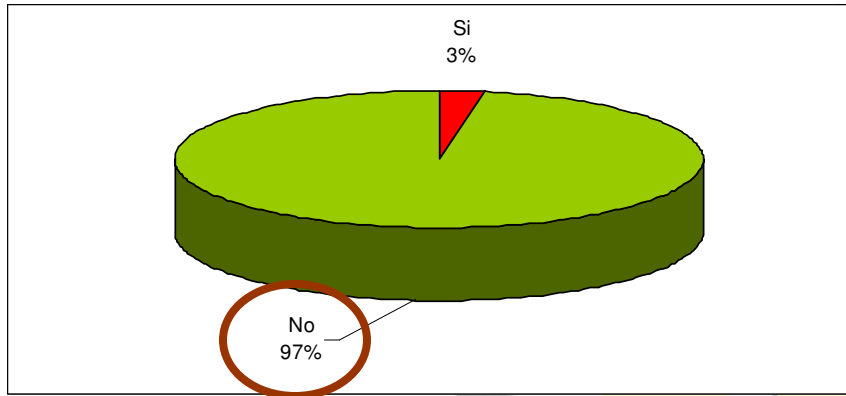
¿De que fuentes ha provenidido esta información?



¿Cree usted que la información recibida es verdadera?

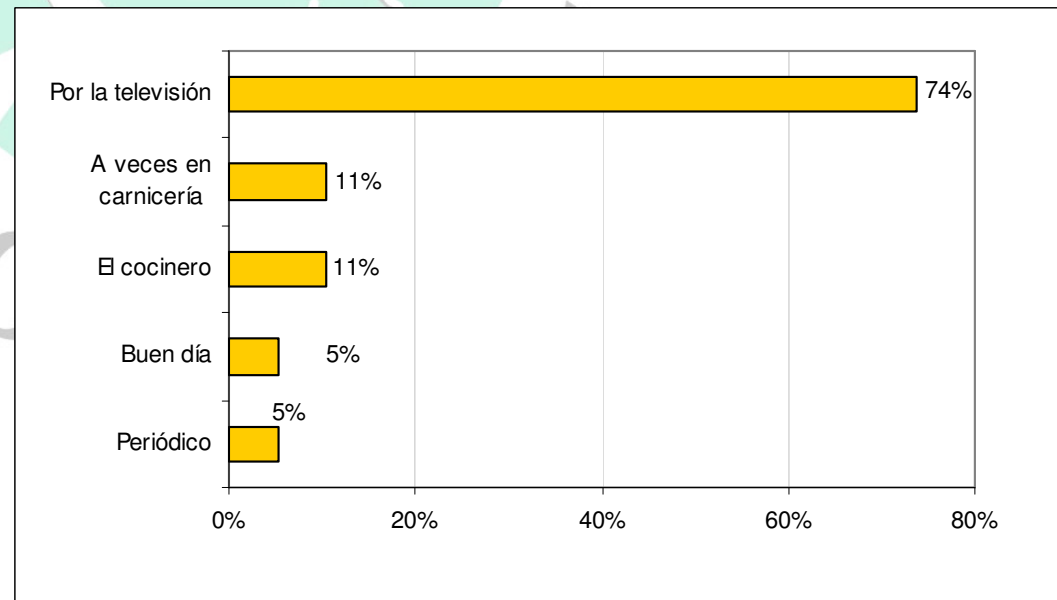


¿Conoce algún medio que brinde información sobre cortes, precios, calidades y valores nutricionales de la carne de res?



La gente no se siente informada sobre este producto pues así lo indicó el 97%.

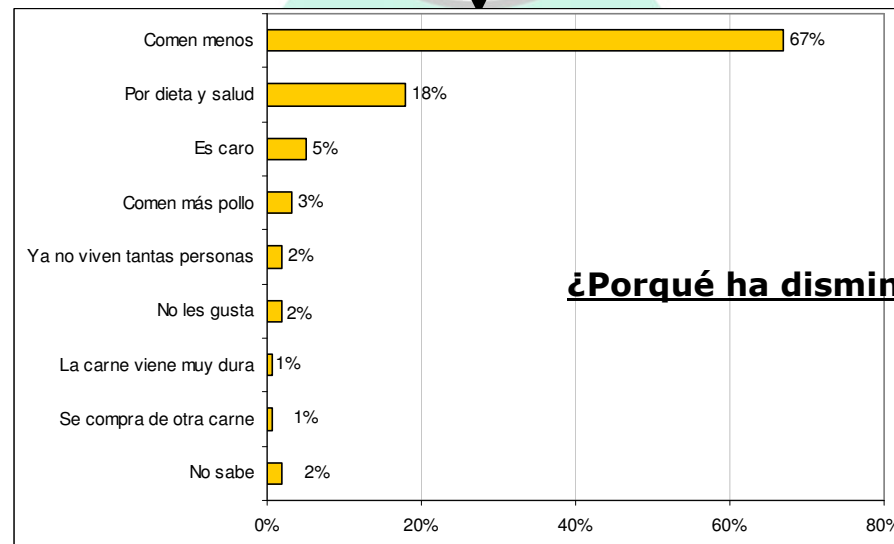
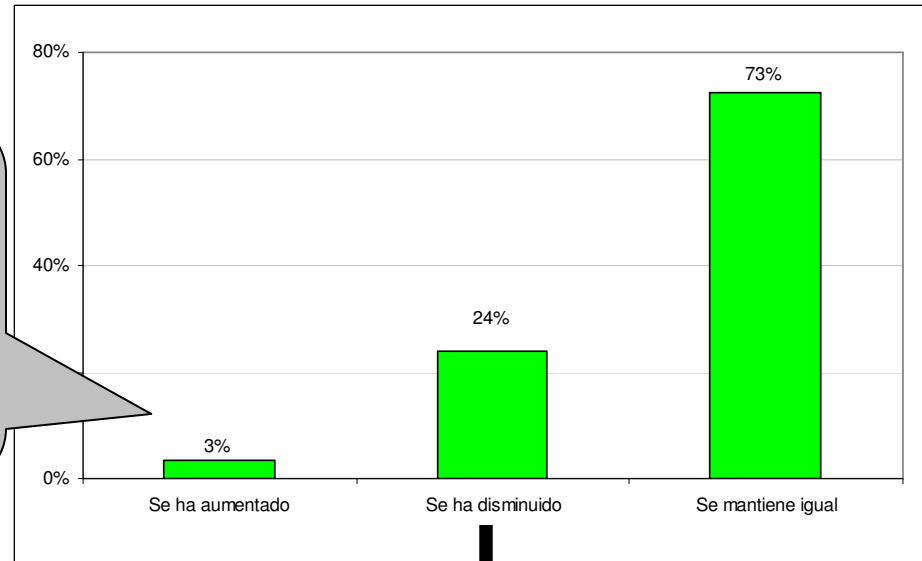
¿Cuál?



Aumento y descenso en el consumo de CARNE DE RES

¿Pensando en los últimos 6 meses, como se comporta el consumo de carne de res en su núcleo familiar?

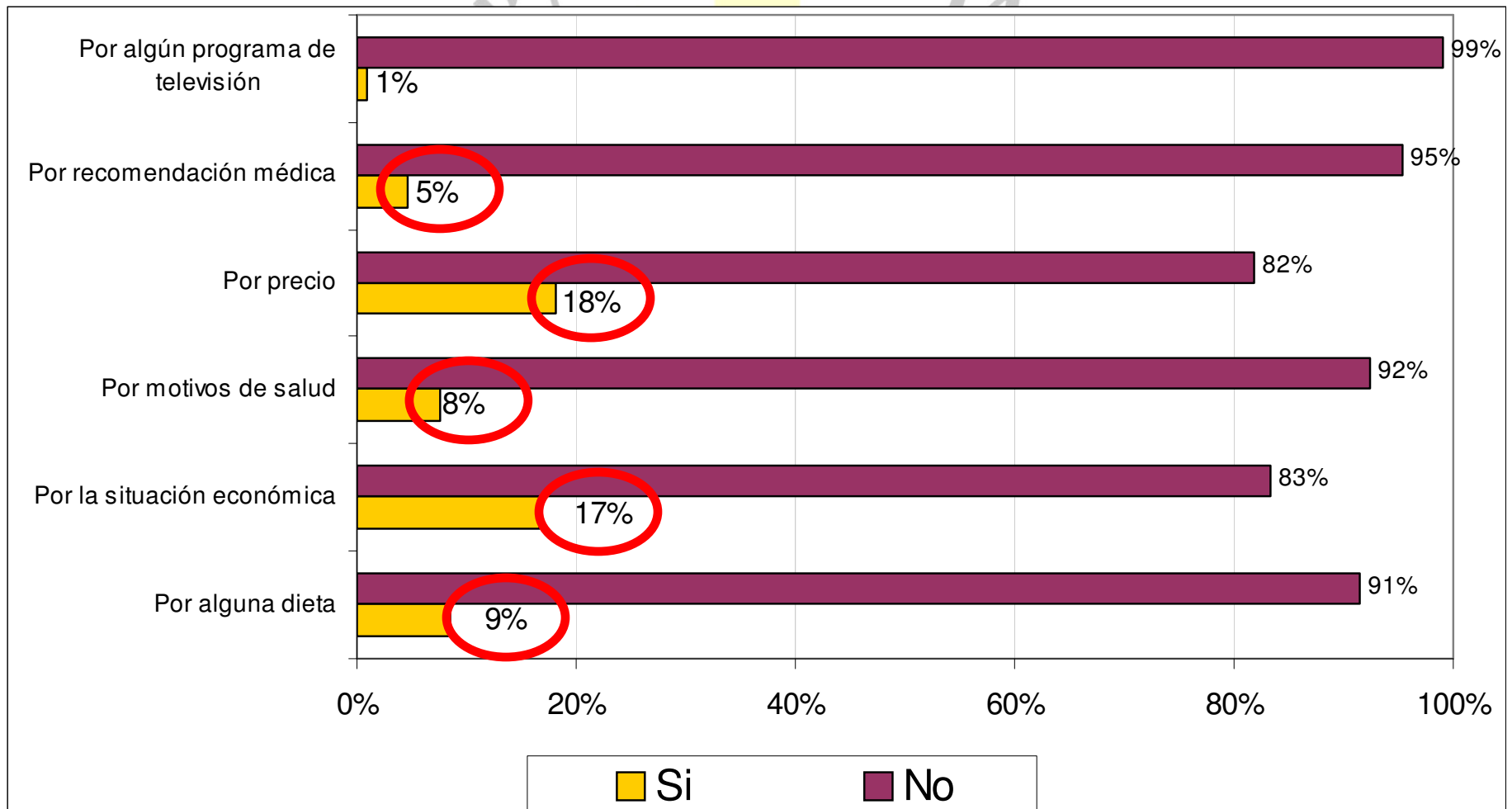
Tan solo un 3% (22 personas) considera que se ha aumentado el consumo de Carne de Res en el hogar y de ellos el 50% lo atribuye a más miembros en el grupo familiar.



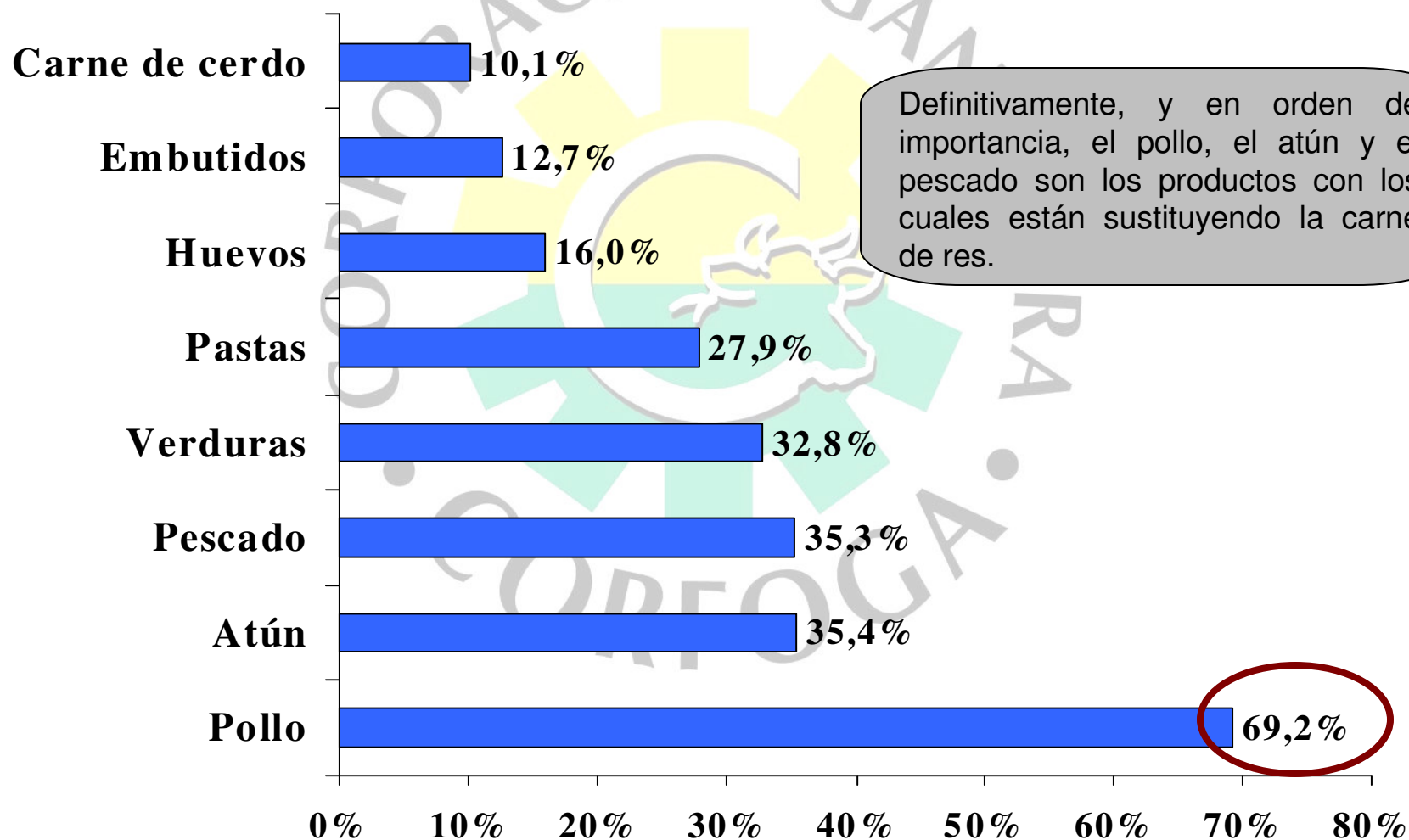
¿Porqué ha disminuido?

¿Ha bajado el consumo de carne de res por...?

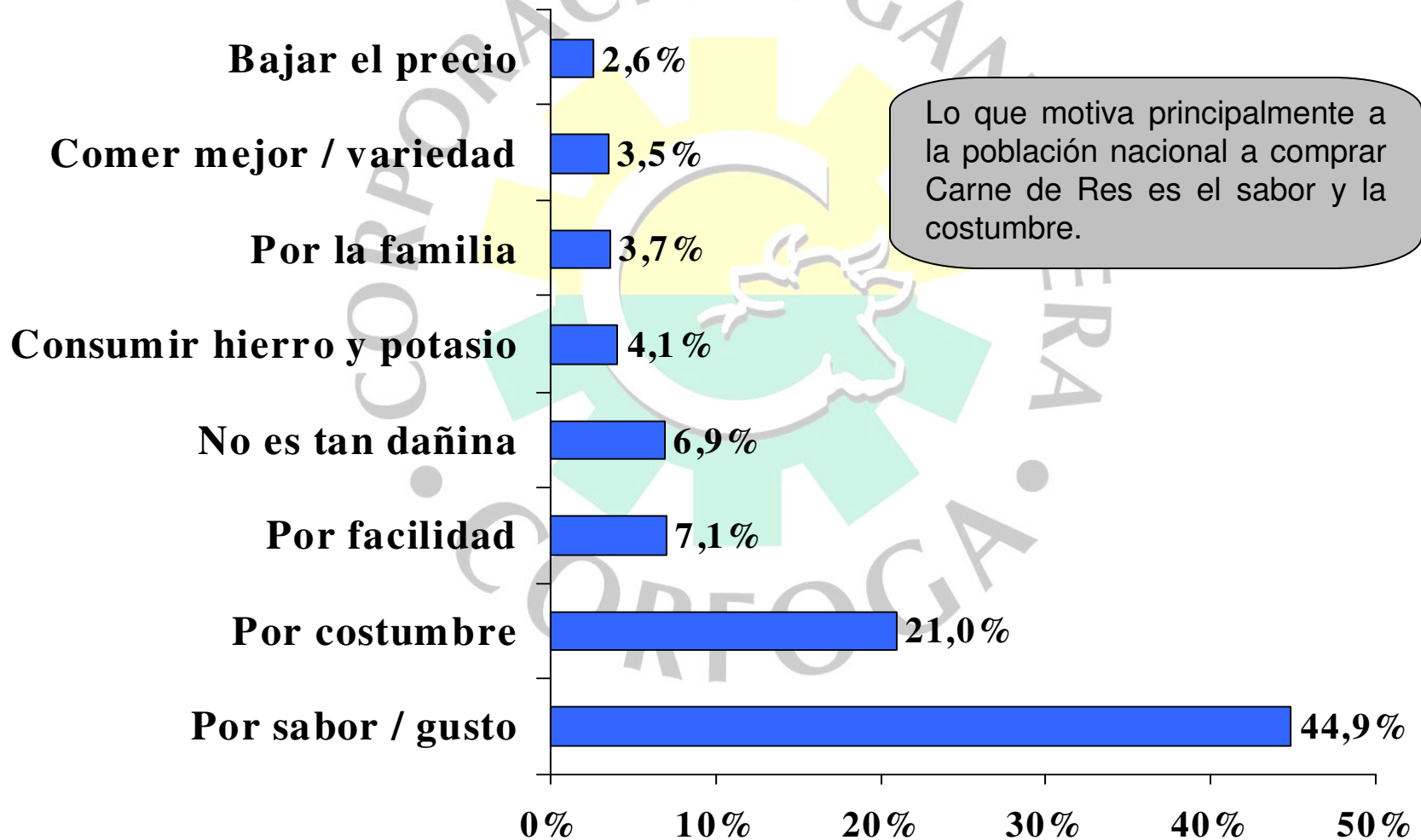
“El precio” y la “Situación económica” son las razones que más han incidido en el descenso del consumo de Carnes de Res, seguido se ubican las razones de “Dieta”, “Salud” y “Recomendación médica”.



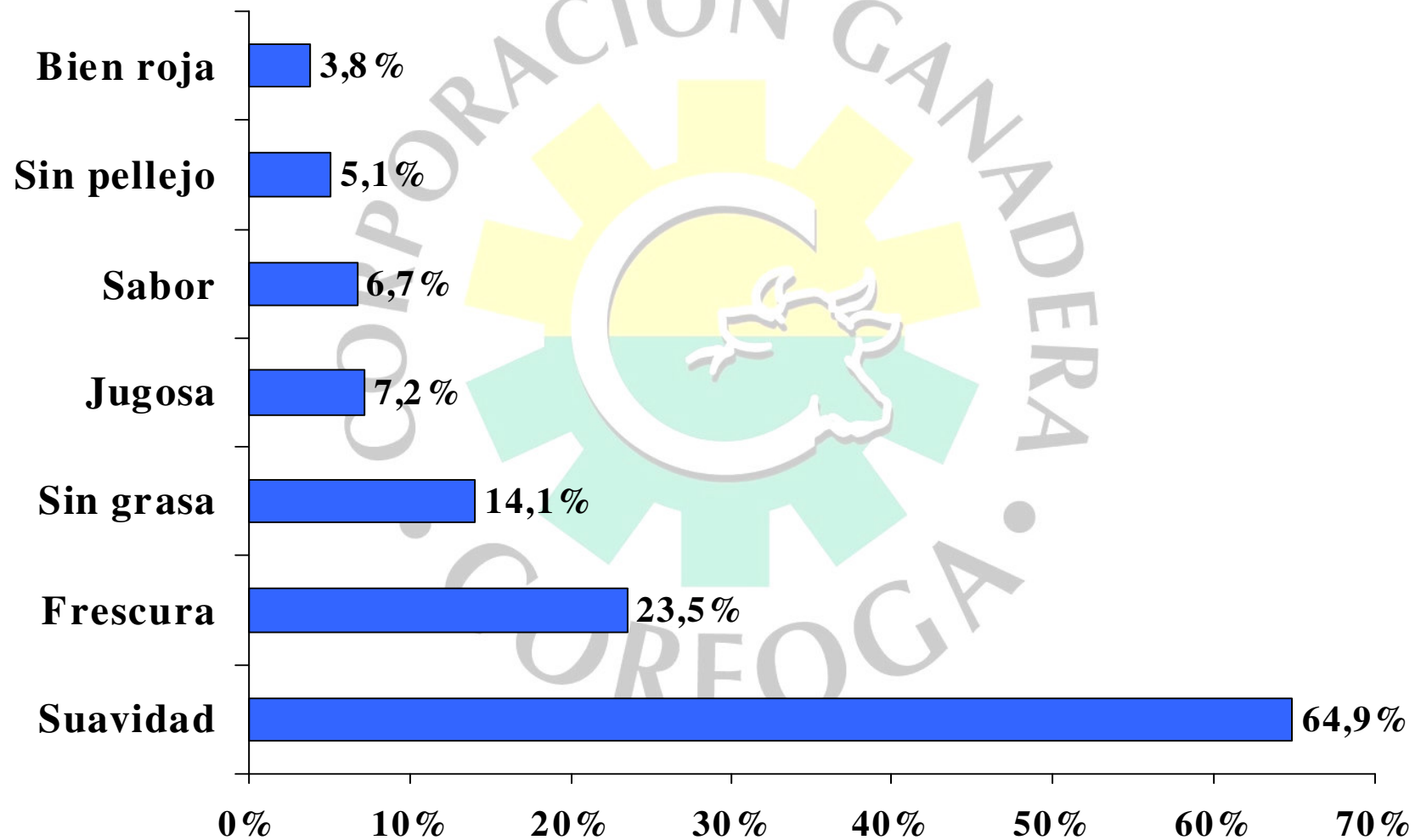
¿Qué productos adquiere usted si necesita sustituir la carne de res?



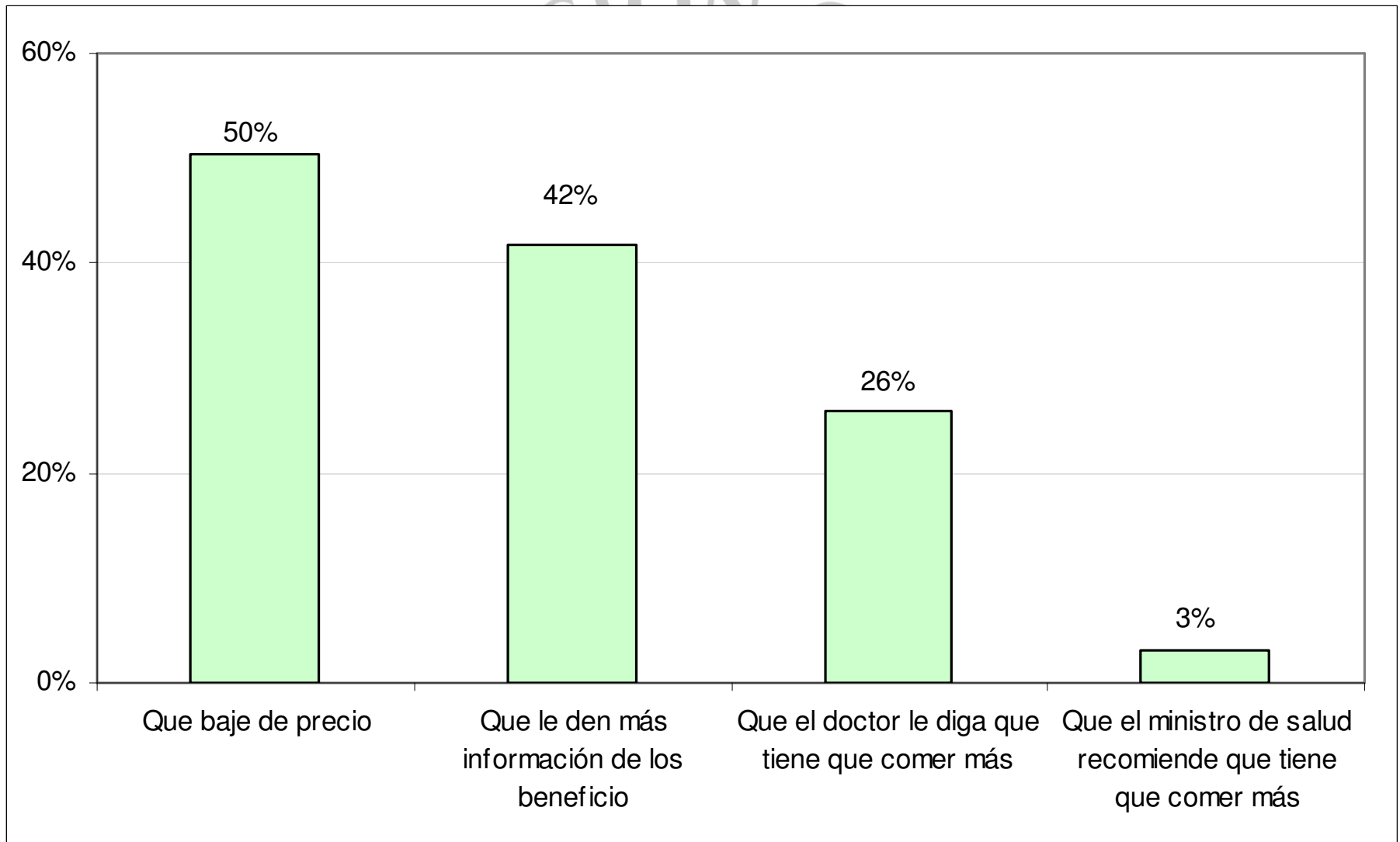
¿Qué lo motivaría a usted principalmente a comprar carne de res?



¿Qué es para usted carne de buena calidad?



¿Qué lo motivaría aumentar el consumo de carne en su hogar?





Principales Hallazgos

La carne de pollo es el tipo de carne que se consume principalmente en las viviendas seguido inmediatamente por la carne de res. El pescado se ubica en el tercer lugar, luego la carne de cerdo y finalmente la carne de soya.

NO Consumidores actuales de carne de res

- Existe un 8% del total de viviendas que No está consumiendo actualmente carne de res y que de ellos un 23% son recientes en el NO Consumo donde se destaca como principal razón de haber dejado el consumo por motivos de salud pues la consideran dañina, muy grasosa y alérgica.
- Los productos con los cuales están sustituyendo la carne de res se enfocan en carnes blancas como el pollo y el pescado principalmente. Un 50% se trasladaron al consumo de vegetales y ensaladas y casi un 30% a pastas.
- Para un 42% de estos No Consumidores, el NO Consumo de Carne de Res es algo temporal, pero igualmente un 42% señaló que su No consumo es definitivo, una mitad de ellos señaló que posiblemente consuman nuevamente Carne Res. Por otra parte, un 70% no percibe la Carne de Res que se vende en Costa Rica como de buena calidad. Casi para el 60% la Carne de Res es nociva para la salud y casi para el 30% la Carne de Res está más cara.
- No es claro que motivaría al consumo de Carne de Res nuevamente. Un 17% tendría que recibir la instrucción médica para consumir nuevamente Carne de Res, un 6% considera que debe bajarse el precio y un 8% destacó que debe ser nutritiva y no tan dañina.

Consumidores actuales de carne de res

- Los cortes o tipos de carne de res que compran regularmente son el bistec seguido inmediatamente por la carne molida. Otros importantes en orden de mayor a menor compra son, el lomo, la costilla, la carne para desmechar y la mano de piedra.
- Sobre la frecuencia de compra se obtuvo que la frecuencia semanal y quincenal es muy semejante, ligeramente mayor la semanal con el 46% del total de entrevistados sobre la frecuencia quincenal que obtiene el 41%.
- Sobre la cantidad de compra, definitivamente prevalece la compra de un kilo, así lo señaló poco más de la mitad del total de entrevistados y seguido por dos kilos con el 20% aproximadamente, excepto en carne molida donde, después del kilo se ubica el medio kilo por el 22% del total.
- Sobre el lugar de compra se destaca principalmente la compra en Supermercados con una diferencia de 70% vs 25% en las carnicerías.

- Sobre la frecuencia con que consumen CARNE de RES en el hogar (independiente del tipo o corte de carne), se obtuvo que casi la mitad de la muestra consume dos días a la semana.
- Sobre los principales consumidores en el grupo familiar, el 91% señaló que todos son principales consumidores, en un 5% se destacó al esposo como el principal consumidor de Carne de Res en el hogar y un 3% mencionó a los jóvenes.
- De las razones que impulsan o motivan la compra y consumo de este producto, donde podían señalar más de una razón, se obtuvo que “la costumbre” y “el sabor” son las razones más importantes.
- La carne molida es considerada la Carne de Res más barata, además este tipo de carne figura entre las más fáciles de preparar y figura también entre las que compran MAS.
- El Bistec es definitivamente el tipo de corte que encabeza la lista en muchas de las situaciones, pues el 40% o más de entrevistados lo consideran como el tipo de corte que más compran, el más fácil de preparar, el preferido por el jefe de hogar y el de mejor sabor. Un 36% considera que con este tipo de corte pueden agradar a su familia.
- El corte que compran para una especialidad se lo pelean el bistec, bolita, costillas y pecho con proporciones muy semejantes.

- El 97% del total de consumidores de Carne de Res prepara los alimentos de acuerdo a su conocimiento propio.
- La carnicería y el Mercado son considerados como los puntos donde la Carne de Res se vende más barato. Sobre la calidad, para un 65% el Supermercado es donde se expende la Carne de Res de mejor calidad y con una gran diferencia se ubica en segundo lugar la carnicería mencionada por el 26%. Tan solo un 9% considera que el Mercado es el lugar donde se consigue la Carne de Res de mejor calidad.
- Un 73% del total de entrevistados acostumbran comprar en el mismo lugar donde adquieren los abarrotes.
- El 53% del total de entrevistados compradores de Carne de Res congelan el producto después de adquirirlo.
- Sobre la calidad de la carne de res que se vende en Costa Rica se percibe de Buena a Muy buena por el 97% del total. Tan solo un 3% aproximadamente la consideraron de regular a muy mala aduciendo principalmente que es dura. Sobre la preferencia que tienen entre carne nacional y carne importada, el 97% prefiere la Carne de Res nacional y el 3% señaló preferir la Carne de Res importada, no obstante un 14% piensa que la importada es mejor que la nacional.

- Hay gran desconocimiento con respecto a la diferencia de precios entre la Carne de Res importada y la Carne de Res producida en Costa Rica.
- Sobre el atributo o elemento nutricional que tiene la Carne de Res, el más señalado fue las Proteínas por el 66% del total de entrevistados, un 42% habló de Hierro, un 36% de Vitaminas y un 17% de Fibra.
- El 52% del total de entrevistados considera que la Carne de Res tiene un “efecto Positivo y saludable” para las personas, un 41% considera que “No genera efecto ni positivo ni negativo” y tan solo un 7% considera que la Carne de Res tiene un efecto “Negativo y perjudicial para las personas”.
- Con respecto a si han recibido información negativa sobre la carne de res y su consumo, un 83% señaló que NO ha recibido información negativa, los que han recibido mensajes negativos se refieren principalmente a que les aumenta el colesterol. El principal medio por el cuál han recibido ésta información es por televisión, seguido por los conocidos y el médico.
- De ese 17% que ha recibido información negativa, el 76% considera que esa información es verdadera.
- Sobre el conocimiento de los entrevistados de algún medio que brinde información sobre cortes, precios, calidades y valores nutricionales de la Carne de Res se obtuvo que el 97% no tiene información al respecto.

Aumento y descenso en el consumo de Carne de Res (en consumidores actuales)

- Solo un 3%, es decir 22 personas consideran que ha aumentado el consumo de Carne de Res en sus viviendas
- Un 24% señaló que el consumo ha disminuido y la principal razón dada por el 67% es porque están consumiendo menos, un 18% indicó específicamente por dieta y salud. No obstante un 18% destacó en otro orden de preguntas que “El precio” y la “Situación económica” son las razones que más han incidido en el descenso del consumo de Carnes de Res, seguido se ubican las razones de “Dieta”, “Salud” y “Recomendación médica”.
- El pollo, el atún y el pescado, en ese orden son los productos con los cuales están sustituyendo la carne de res.
- La suavidad en la carne es el primer aspecto de importancia que se atribuye a BUENA CALIDAD, en segundo lugar su frescura y en tercer lugar que sea ligera de grasa.
- La mitad del total de entrevistados considera que un descenso en precio los estimularía a aumentar el consumo de Carne de Res en el Hogar, estar más informados sobre este producto sería una importante segunda razón y que los doctores les manifiesten la importancia del consumo de este producto sería la razón de aumentar el consumo para casi el 30% del total de entrevistados.



Recomendaciones

- El nivel de consumo de Carne de Res es muy alto, superado únicamente en 5 puntos porcentuales por el pollo lo que refleja una posición muy importante de la categoría, no obstante la pequeña proporción que ha dejado de consumirlo, casi un 10% lo atribuyen a motivos de salud. Recomendamos informar sobre los aspectos nutricionales que envuelven a la categoría a fin de ampliar el conocimiento y mejorar la percepción del producto.
- Una importante proporción de No Consumidores se perfilan como potenciales consumidores nuevamente, no obstante, siempre existe un 60% que la considera nociva para la salud y casi para el 30% la Carne de Res está más cara. También recomendamos con respecto a este punto una campaña informativa nutricional real de la categoría.
- Se recomienda analizar la razón de un 17% de No Consumidores que aducen la necesidad de recibir la instrucción médica para consumir nuevamente Carne de Res.

- Se recomienda una investigación sobre los tipos de bistec que consumen en los hogares ya que es el corte o tipo de carne de res que encabeza la lista de los más comprados, el de preferencia, etc.
- Cualquier tipo de campaña que se desee hacer en punto de venta, se recomienda en Supermercados ya que es donde suelen adquirir la categoría y la quiebra de compra no es muy alta. No obstante en las carnicerías adquieren el producto casi el 30% de los consumidores.
- El consumo de carne de res es alta en los hogares costarricenses pues una alta proporción lo adquiere por lo menos para dos días a la semana, además existe una fuerte costumbre y es un producto adquirido porque gusta mucho su sabor. Se recomienda prestar especial atención a estas variables a fin de explotarlas positivamente.

- Otro aspecto relevante es que existe una percepción muy positiva de la calidad de la carne que se expende en Costa Rica en general y también de la que se produce localmente. No obstante debe observarse que la dureza en la carne es señal de Mala Calidad para una importante proporción de hogares y se refleja nuevamente el desconocimiento de los atributos o elementos nutricionales que tiene la Carne de Res.
- Se recomienda prestar especial atención a las proporciones obtenidas: Un 52% del total de entrevistados considera que la Carne de Res tiene un “efecto Positivo y saludable”, un 41% considera que “No genera efecto ni positivo ni negativo” y tan solo un 7% considera que la Carne de Res tiene un efecto “Negativo y perjudicial para las personas”.
- Aunque la proporción de informados negativamente sobre la Carne de Res no es muy alta, si se destaca que la información que reciben la perciben cierta en casi un 80% de ellos, razón por la cuál se debe cuidar este aspecto.

- No existe un aumento en el consumo de carne de res en este momento, las situaciones que se están dando son un descenso y un mantenimiento de consumo. El descenso se está dando en una cuarta parte de los hogares, es decir en el 25% de ellos.
- Los aspectos que marcan el descenso son
 - Un consumo menor por salud (dietas, salud y recomendación médica)
 - El precio y la situación económica
- Por esta razón recomendamos que se revisen los aspectos de informar y educar sobre ésta categoría, la posición de los médicos y el precio.



**MUCHAS
GRACIAS**