

Hábitos alimentarios, factores que los determinan y tendencias.

The Food Industry- “A Powerful Platform for Prevention”

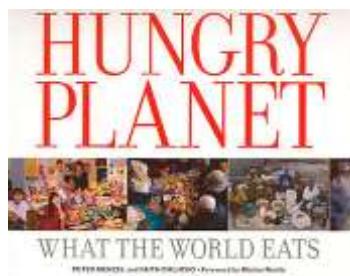
Ángeles Carbajal Azcona
Dpto de Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid
carbajal@ucm.es
<https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>
<https://www.ucm.es/innovadieta/>

Hungry Planet: What the World Eats (2005)

Peter Menzel, Faith D'Alusio
<http://www.menzelphoto.com/books/hp.php>

Reportaje fotográfico de la comida que consumen en una semana
30 familias de 24 países

<http://www.npr.org/templates/story/story.php?storyId=5005952>



<https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>
<http://www.ucm.es/data/cont/docs/429-2013-07-21-HabitosAlimentariosMundo-innovadieta-comp.pdf>

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Hábitos alimentarios

¿Qué comemos?

¿Por qué comemos lo que comemos?

¿Cuáles son las repercusiones nutricionales y en el estado de salud?

¿Qué interés tiene para la industria?

Importancia del estudio del comportamiento del consumidor como punto de partida para el diseño de productos y de las estrategias de marketing.

Cristina Olarte – Universidad de la Rioja

http://www.innovorioja.tv/docs/1691/Cristina_Olarte.pdf

Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

La industria alimentaria deberá jugar un rol clave ya que el 85% de los alimentos se consumen en forma transformada (primera y segunda transformación) y, por tanto, la industria alimentaria es la responsable de la producción, investigación, desarrollo e innovación de los alimentos que la población consume.

www.empresanestle.es/es/libreria-documentos/documents/otros/2-foro-nestle-cvc-ponencias.pdf

- **La industria alimentaria** tiene un papel destacado en la mejora de la salud, el bienestar y la calidad de vida de las personas, y debe adquirir un compromiso activo ante los retos nutricionales.

[El sector alimentario y los retos nutricionales del siglo XXI](#), Nestle, 2014

Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

Uno de los objetivos del marketing es influir en el modo de pensar y de actuar de los consumidores (...).

Para poder influir en el qué, el cuándo y el cómo del comportamiento de compra de los consumidores tendremos que entender primero el porqué.

(Kotler, 2004)

En qué consiste el estudio del Comportamiento del Consumidor

- Analizar **cómo** los individuos **toman decisiones** para gastar sus recursos disponibles (dinero, tiempo, esfuerzos) en asuntos relacionados con el consumo.
- Estudiar **qué** compran, **cuándo, dónde**, con **qué frecuencia** lo compran y lo usan, buscando identificar **por qué** compran y **qué factores influyen** en sus decisiones.

Cristina Olarte – Universidad de la Rioja
http://www.innovorioja.tv/docs/1691/Cristina_Olarte.pdf

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>



COMPRENDER LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE COMIDA Y BEBIDA

Más allá de las necesidades nutricionales, nos sumemos de sándwich y de símbolos. A través de nuestro programa NutriPlanet, pretendemos abarcarnos todo con el fin de desarrollar productos y soluciones localmente relevantes.

[DESCUBRIR](#)

COMPRENDER LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

En cada país, el contexto alimentario y sanitario varía ampliamente. La cierta que la alimentación es, en primera instancia, una satisfacción de necesidades corporales. Sin embargo, a la hora de definir una dieta no podemos limitarnos a evaluar qué come la gente. Esto también implica identificar los modos de interacción social, cómo se organizan la alimentación y qué motivan a los ciudadanos dentro de todas estas elecciones. Porque, más allá de las necesidades nutricionales, también nos alimentamos de sentido y de simbolos.

<http://corporate.danone.es/es/descubre/mision-en-accion/nuestro-foque-nutricional/comprender-los-habitos/>

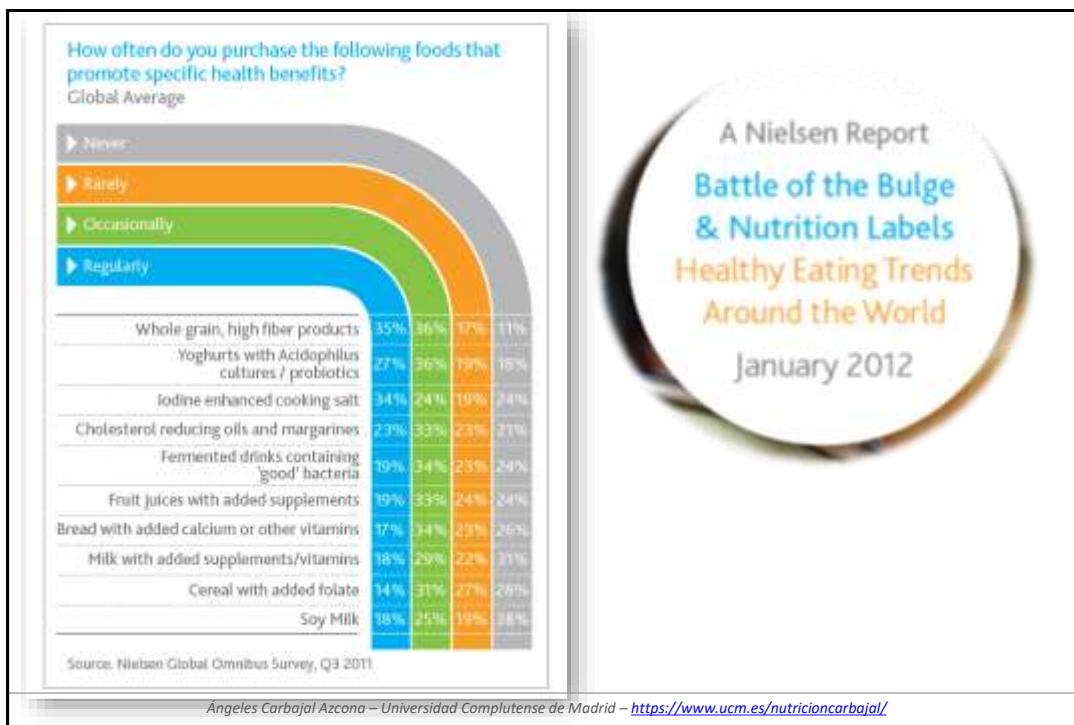
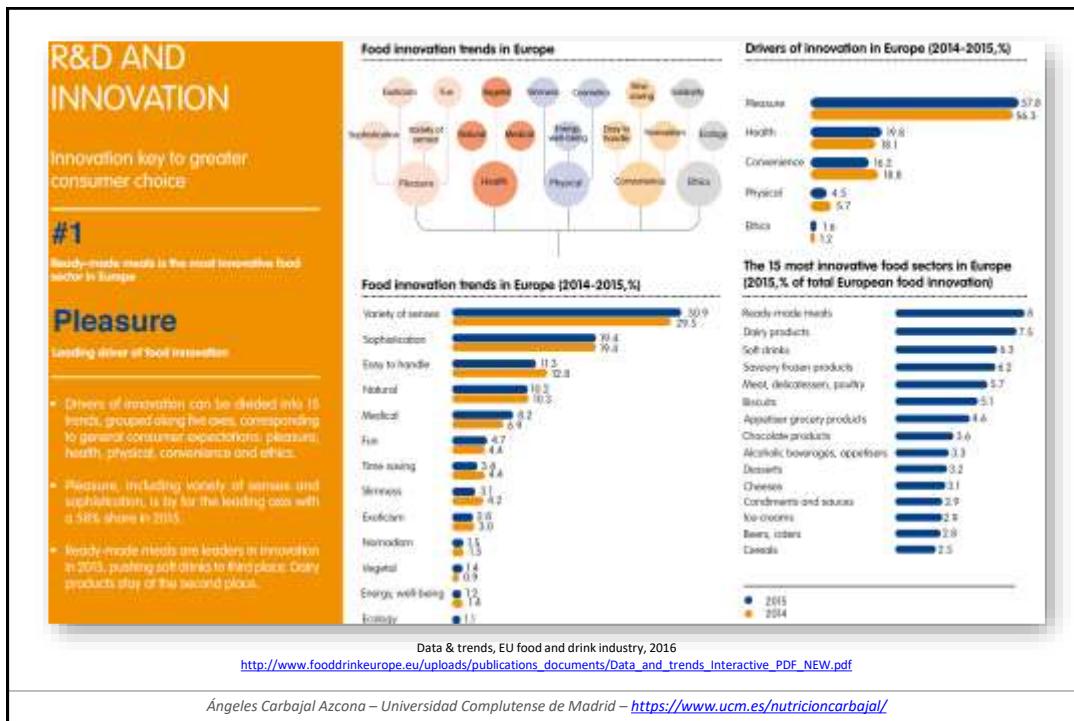
COMPRENDER LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

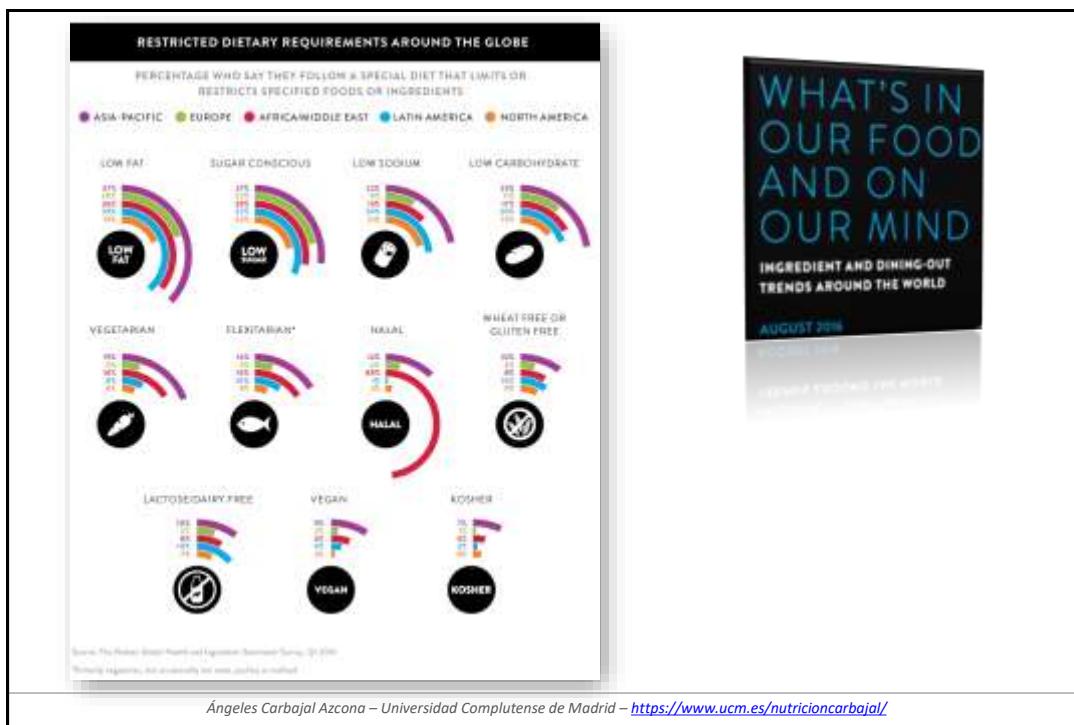
LA DIETA NO ES UNIFORME EN TODO EL MUNDO, SINO QUE ESTÁ ARRANGADA EN LAS TRADICIONES CULTURALES Y SOCIALES.

Emmanuel Faber, Consejero delegado de DANONE

NUTRIPLANET: UNA COMBINACIÓN DE TRES ACTIVOS EN EL ÁMBITO DE LA INVESTIGACIÓN

53 estudios	15 investigaciones	cirad ESTUDIOS PODERITIENES
ESTUDIOS NUTRIPLANET: Un análisis sistemático de la evidencia científica existente sobre la relación entre la alimentación y la salud, así como la implicación de la misma en la mejora de la calidad de vida.	INVESTIGACIONES: Un análisis sistemático de la evidencia científica existente sobre la relación entre la alimentación y la salud, así como la implicación de la misma en la mejora de la calidad de vida.	ESTUDIOS PODERITIENES: Un análisis sistemático de la evidencia científica existente sobre la relación entre la alimentación y la salud, así como la implicación de la misma en la mejora de la calidad de vida.





http://www.fitpick.org/nwc/wp-content/uploads/2017_Food_and_Health_Survey_-Final_Report-rev.pptx

Vitamin D, fiber, and whole grains top the list

Several components significantly increased over the last year

<http://www.ainia.es/>
<http://www.ainia.es/tecnalimentaria/consumidor/alimentos-fibra/>

Component	Approximate Increase (%)
Vitamin D	~10%
Fiber	~10%
Whole Grains	~10%
Protein from plant sources	~10%
Omega 3 fatty acids	~10%
Probiotics	~10%
Unsaturated fats	~10%
Enriched refined grains	~10%
Animal protein	~10%
Fortified foods	~10%
EPA/DHA	~10%
Saturated fats	~10%

Q: How would you rate the healthfulness of each of the following? (n=1,002)

<http://www.foodinsight.org/2017-food-and-health-survey>

2017 FOOD & HEALTH SURVEY

FOOD FOR LIFE SPAIN - GRUPOS DE TRABAJO

ALIMENTACIÓN Y SALUD

Líneas de Interés 2017 del GT Alimentación y Salud

- 1.- Proyecto Umbrella para el desarrollo de alimentos saludables, destinado a personas mayores
- 2.- Alergias e Intolerancias alimentarias
- 3.- Salud ósea y muscular
- 4.- Fuentes alternativas de carbohidratos para aplicaciones alimentarias
- 5.- Alimentación en adolescentes y fast-food
- 6.- Efecto de la microbiota en bienestar y para disminuir riesgo de trastornos asociados a su desequilibrio
- 7.- Nuevas fuentes sostenibles de bioactivos para desarrollo de alimentos funcionales y/o nutracéuticos de aplicación en la prevención y/o tratamiento de enfermedades metabólicas
- 8.- Identificación, extracción, caracterización y producción de bioactivos para uso alimentario a partir de fuentes alternativas de residuos y subproductos de origen agroalimentario
- 9.- Alimentación funcional: edulcorantes
- 10.- Cereales andinos alternativos al trigo
- 11.- Alternativa de la leche de vaca, centrada en la mujer

FOOD FOR LIFE SPAIN - GRUPOS DE TRABAJO

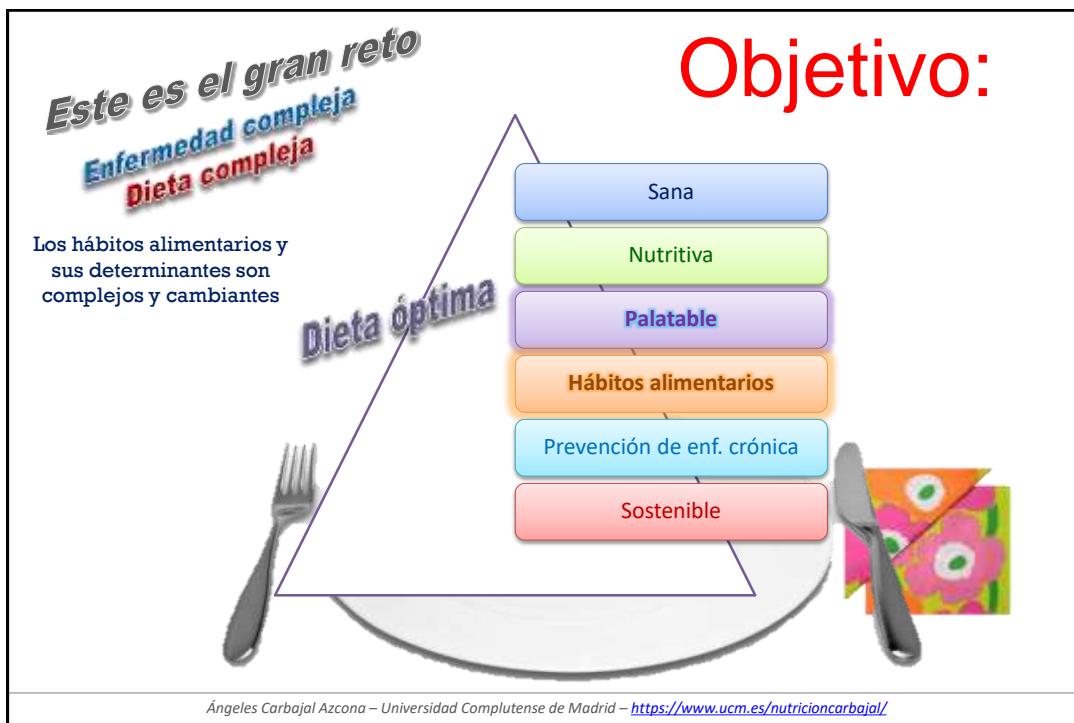
ALIMENTOS Y CONSUMIDOR

Líneas de Interés 2016 del GT Alimentos & Consumidor

- 1.- Promoción y educación del consumidor
- 2.- Análisis de los principales factores que inducen la decisión de compra en grupos específicos
- 3.- Nuevas vías de comunicación y compra a través de telefonía móvil y TICs
- 4.- Turismo, gastronomía regional y alimentos
- 5.- Big Data orientada al consumidor
- 6.- Neuromarketing: análisis y fisiología humana, comportamiento del consumidor
- 7.- El consumidor, clave en el lanzamiento de nuevos productos y envases al mercado

GT: Grupos de trabajo
<http://foodforlife-spain.es/grupos-de-trabajo/alimentos-y-consumidor/>

Angeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>



“Una dieta equilibrada y saludable, sólo es equilibrada y saludable si se come”

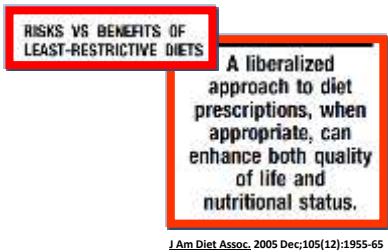
(Buss et al., 1985; ADA, 2000; Mann & Truswell, 2002)

	Azúcar (10 g)	Leche (200 g)
Energía (kcal)	37.3	130
Proteínas (g)	-	6.6
Lípidos (g)	X	7.4
Ca (mg)	-	2
Mg (mg)	-	0.36
Vitamina B ₂ (mg)	-	70
Retinol (μg)	-	0.06
Vitamina D (μg)	-	

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

“Una dieta equilibrada y saludable, sólo es equilibrada y saludable si se come”

(Buss et al., 1985; ADA, 2000; Mann & Truswell, 2002)



*Importancia de:
- Gastronomía,
- Palatabilidad,
- Hábitos alimentarios*



Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

Hábitos alimentarios

“Las tendencias de individuos y grupos a seleccionar, preparar y consumir determinados alimentos en respuesta a presiones sociales y culturales”



Margaret Mead, 1973 – [1901-1978]

(Carbalal, 1987)
<http://eprints.ucm.es/21787/>



Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

Algunos objetivos del estudio de los HA

- **Identificar** modelos de consumo y alimentos suministradores de nutrientes
- **Localizar** grupos de población en riesgo
- **Establecer** relación dieta-salud
- **Programar** dietas
- **Analizar** evolución, tendencias de consumo e influencia de factores socioeconómicos,....
- **Determinar** alimentos idóneos para fortificación
- **Dirigir** la investigación y la reformulación de productos
- **Información para la industria agro-alimentaria**

Programar políticas alimentarias y nutricionales

(Carbajal, 1987)
<http://eprints.ucm.es/21787/>

Educación y Prevención

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

¿Qué comemos?

¿Por qué comemos lo que comemos?
 ¿Cuáles son las repercusiones nutricionales
 y en el estado de salud?



Programas y políticas alimentarias y nutricionales



Prevención

Es posible:

Cambios en la dieta
 Peso corporal adecuado
 Incremento actividad física
 Dejar de fumar:
 ↓
 ≈ 80% Enf. cardiovascular
 90% Diabetes M2
 33% Cáncer

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

¿Qué comemos en España y por qué?



Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

De dónde proceden los datos

▪ Encuestas nacionales

Hojas de balance de FAO

ENNA:

- Ingesta de alimentos, energía y nutrientes en España, 1964-1991 - ENNA 1,2,3 - Texto
- Ingesta de alimentos en España, 1964-1991 - ENNA 1,2,3 - Tablas

Buscar en: <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/informacion-nutricional>

▪ Encuestas familiares

ENNA: Estudio Nacional de Nutrición y Alimentación: 1964-1981-1991

(Varela y col., 1995)

MAPA: Panel de consumo 2000-2008

(del Pozo y col., 2012)

Más encuestas:
<https://www.ucm.es/innovadieta/encuestas>

- Fuentes de información sobre el consumo alimentario en España y Europa, 2015

▪ Encuestas individuales

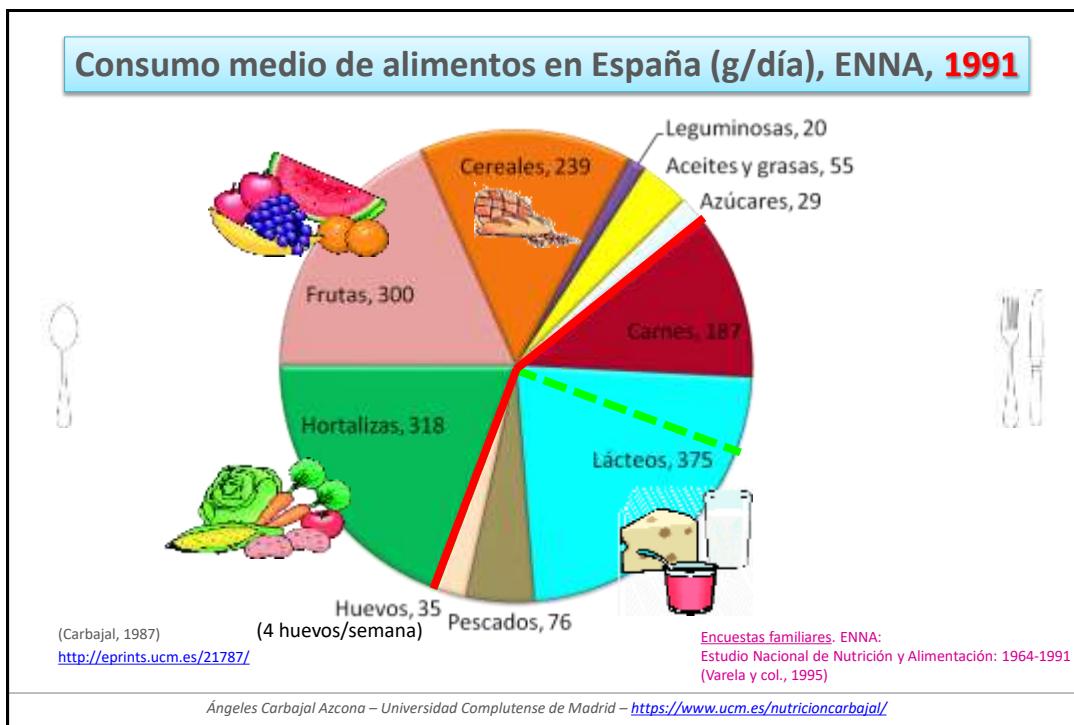
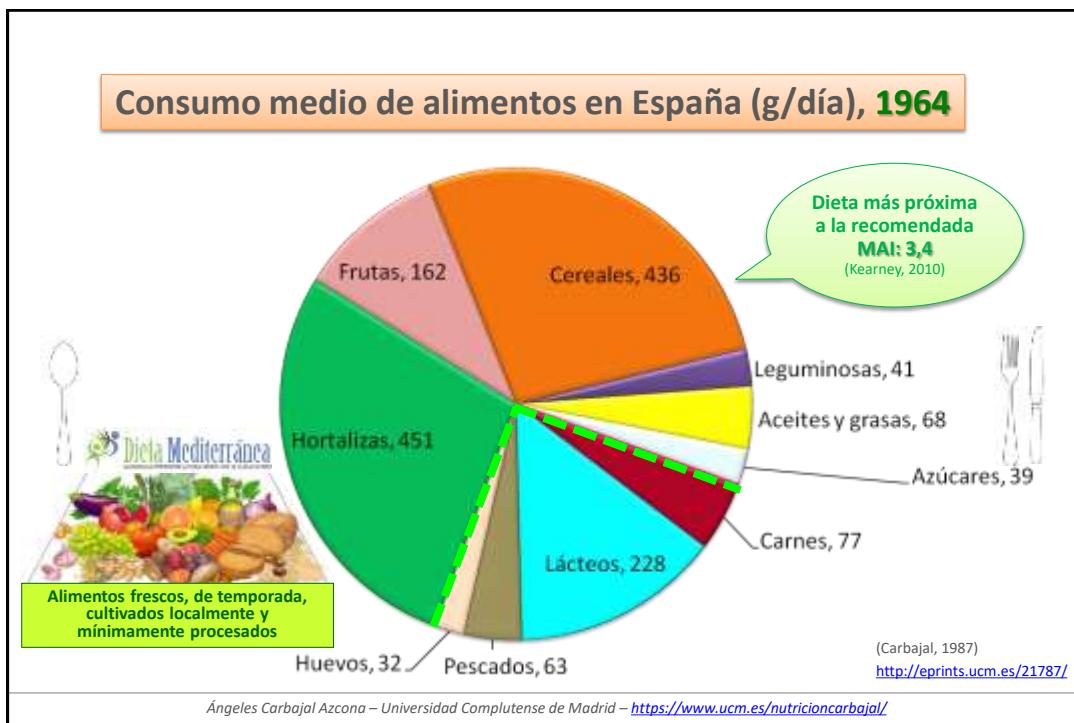
ENIDE: 2011, 3.000 encuestas, representativa, transversal, >18 años (AESAN, 2012)

ENRICA: 2008-2010, 12.948 personas, representativa, transversal, >18 años (León-Muñoz y col., 2012)

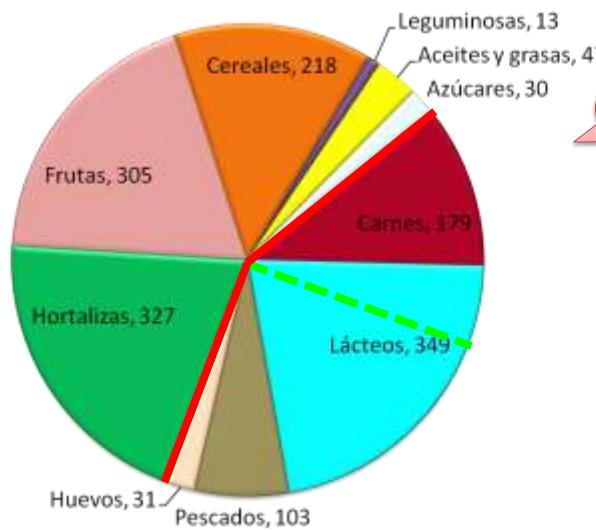
SUN: 1999-2010, 15, 535 personas, longitudinal, 38 ± 12 años (Martínez-González y col., 2012)

Otras no representativas

Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>



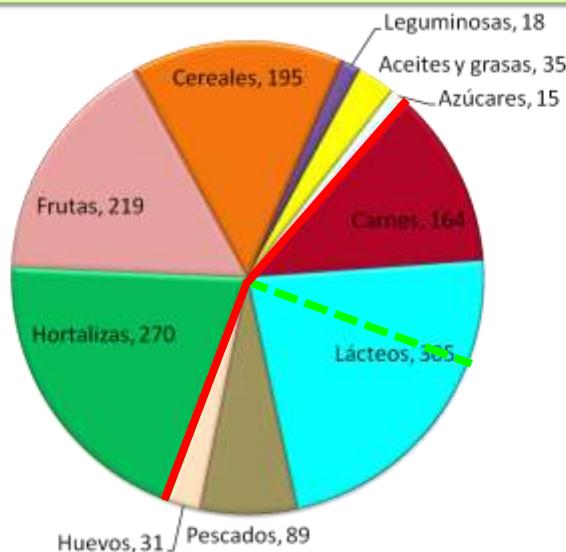
Consumo medio de alimentos en España (g/día), 2008



2002-03
MAI: 1,2
(Kearney, 2010)

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Consumo medio de alimentos en España (g/día), 2011



2002-03
MAI: 1,2
(Kearney, 2010)

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Consumo en Comunidades Autónomas (g/día) (ENNA-3)

	Máximo	Mínimo	Ratio
Cordero	36.3 (Aragón)	1.9 (Canarias)	19.1
Vísceras	17.4 (La Rioja)	1.5 (Canarias)	11.6
Vacuno	56.9 (Galicia)	9 (Murcia)	6.3
Cerdo	49.6 (Galicia)	9.3 (Cantabria)	5.3
Pollo	74.6 (C. Valenciana)	31.1 (Cantabria)	2.4
Embutidos	46.9 (Castilla-La Mancha)	22.8 (Cantabria)	2.1
Huevos	48.0 (La Rioja)	22.6 (Baleares)	2.1
Pan	196 (Galicia, Murcia)	114 (Canarias)	1.7
Patatas	301 (Galicia)	66 (La Rioja)	4.6

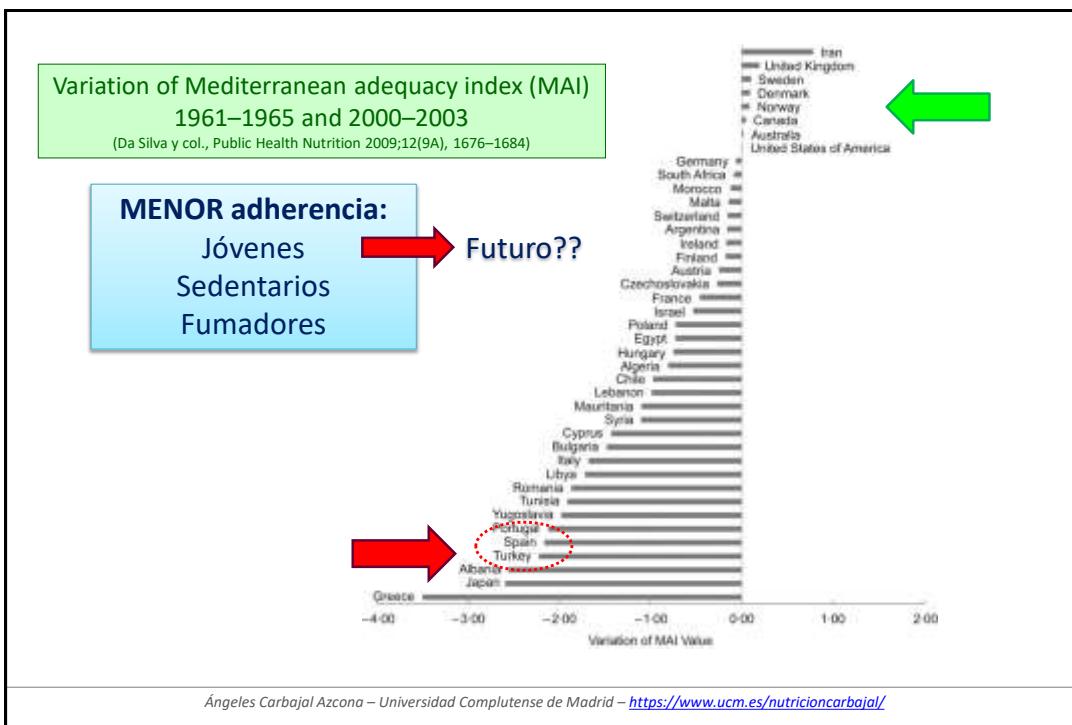
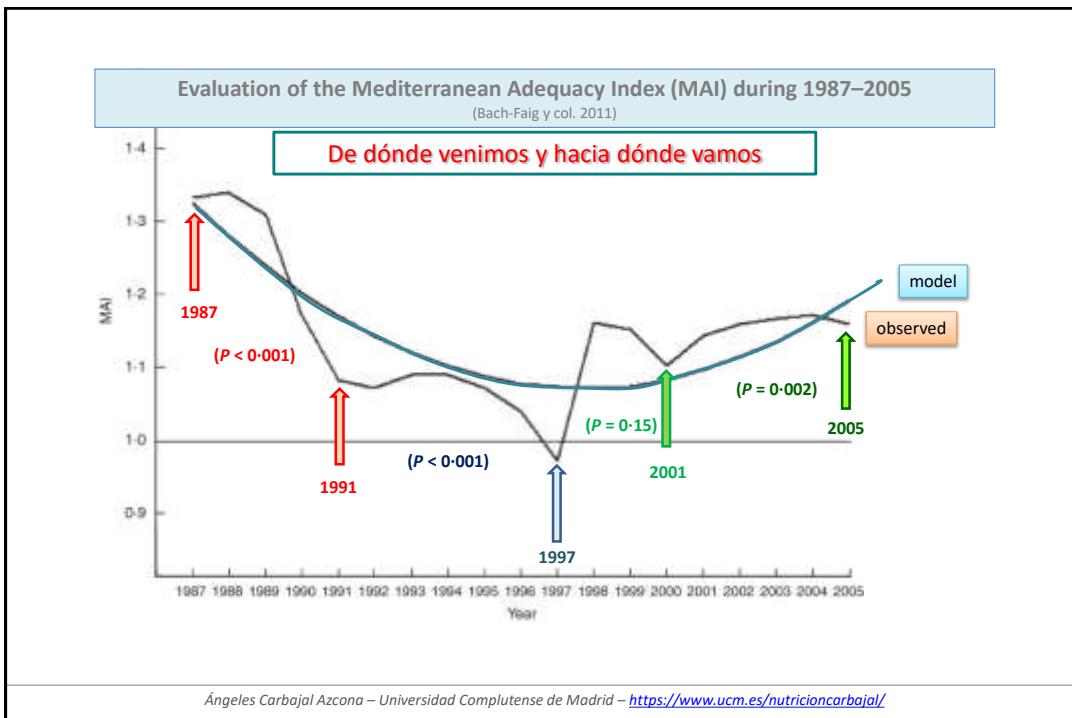
(Carbajal, 1987)

<http://eprints.ucm.es/21787/>

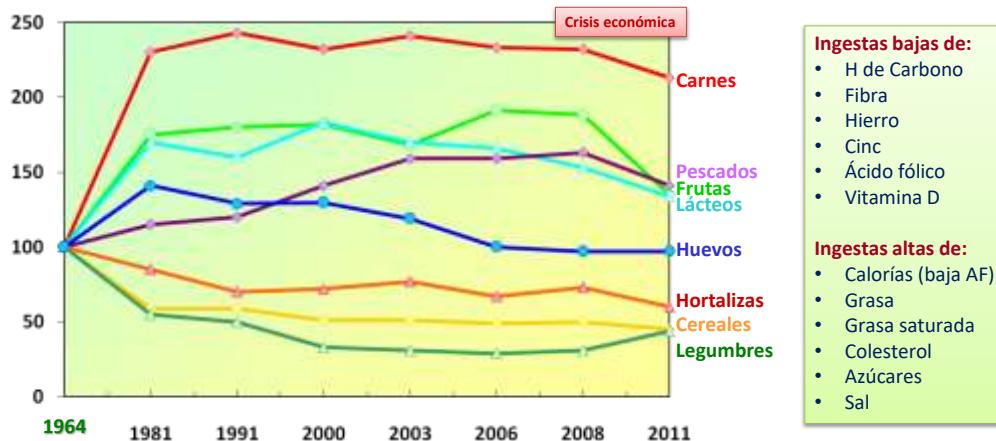
Ángeles Carbajal Azcona. Departamento de Nutrición. Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid

Teníamos una de las mejores dietas,
Pero ... No vamos por el buen camino ...

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

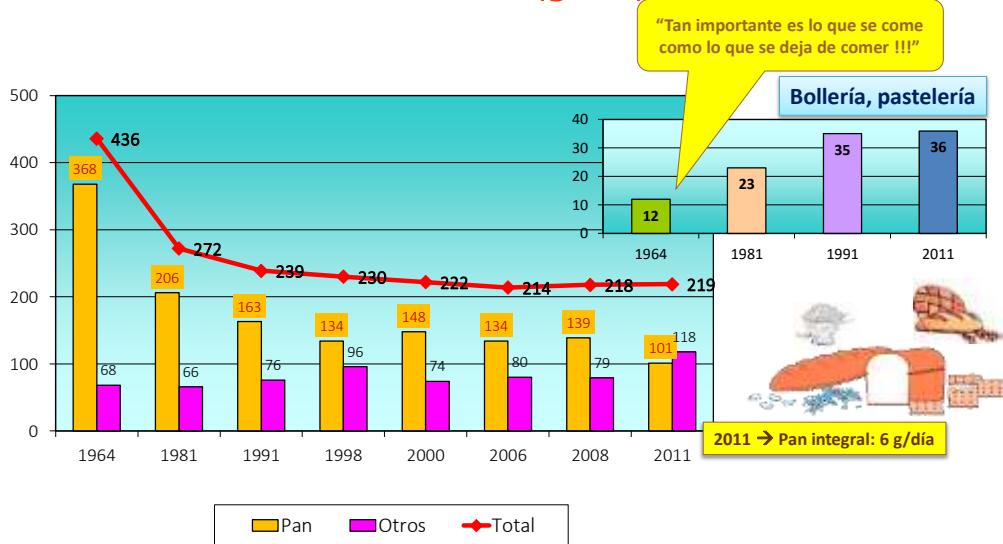


Evolución del consumo de alimentos, 1964-2011

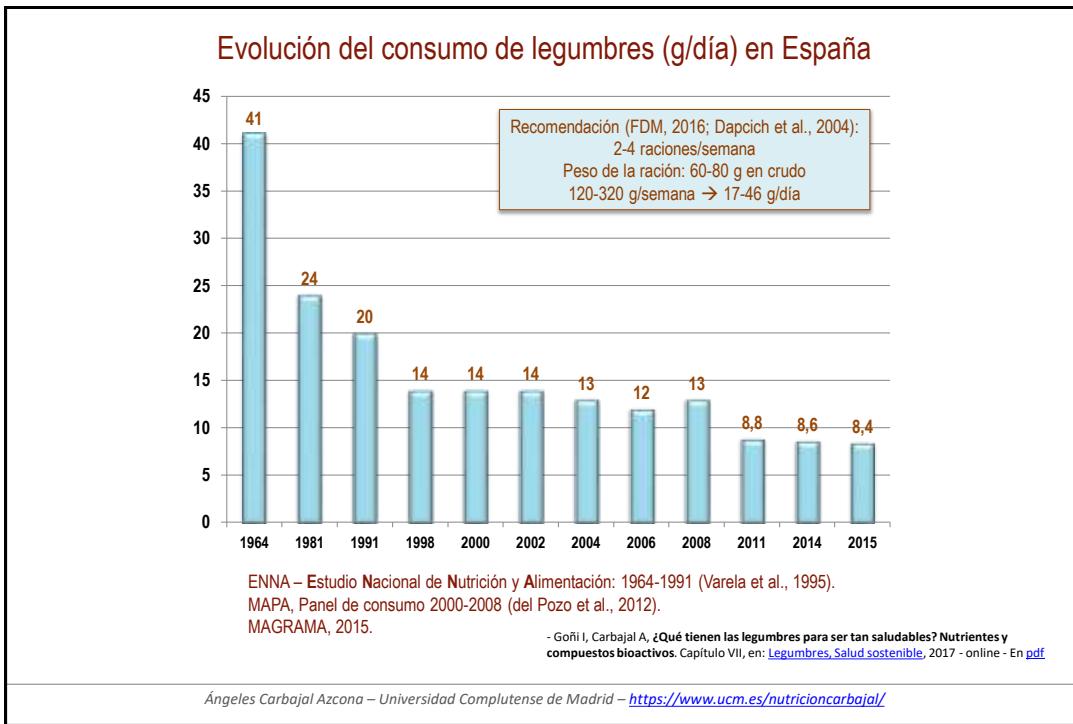
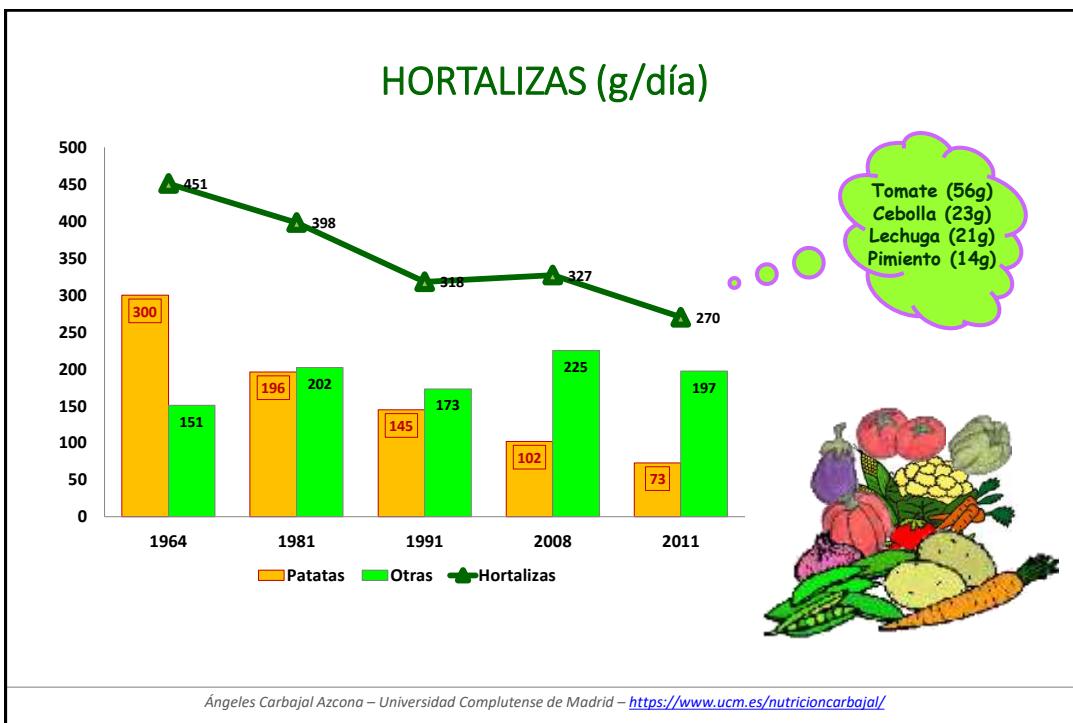


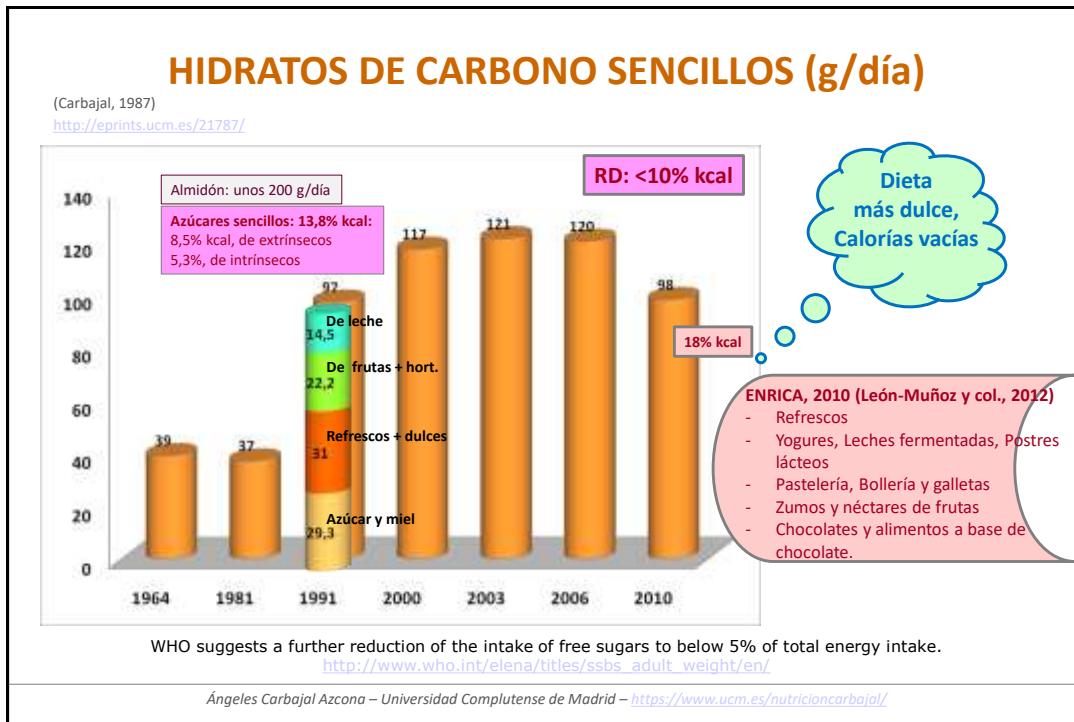
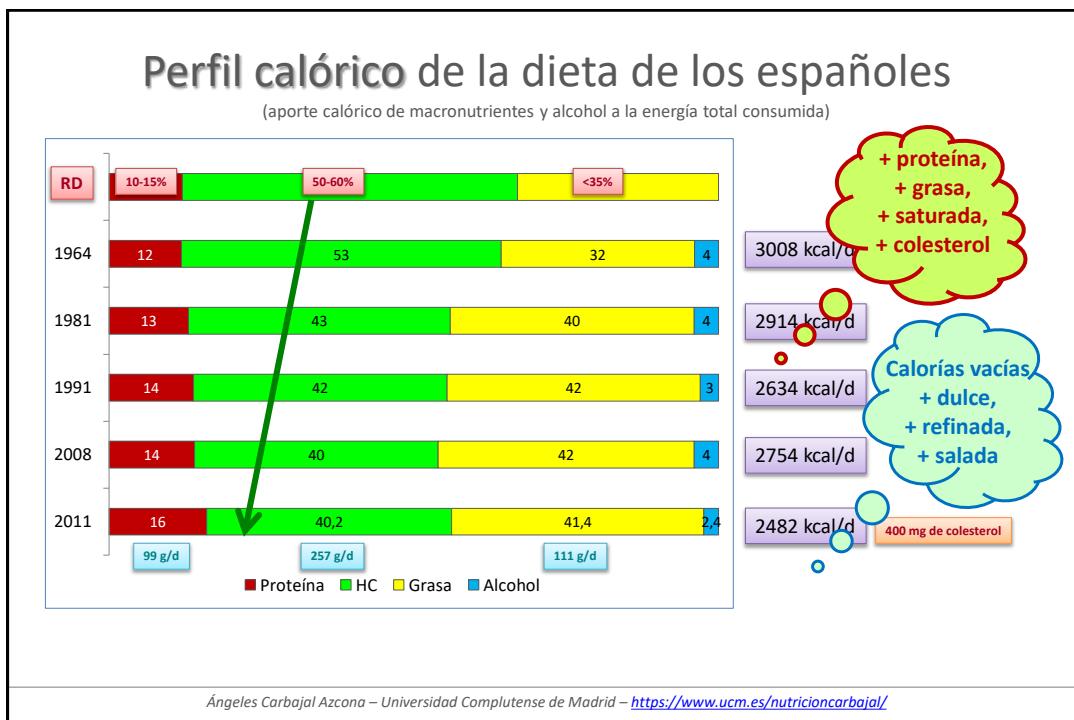
Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

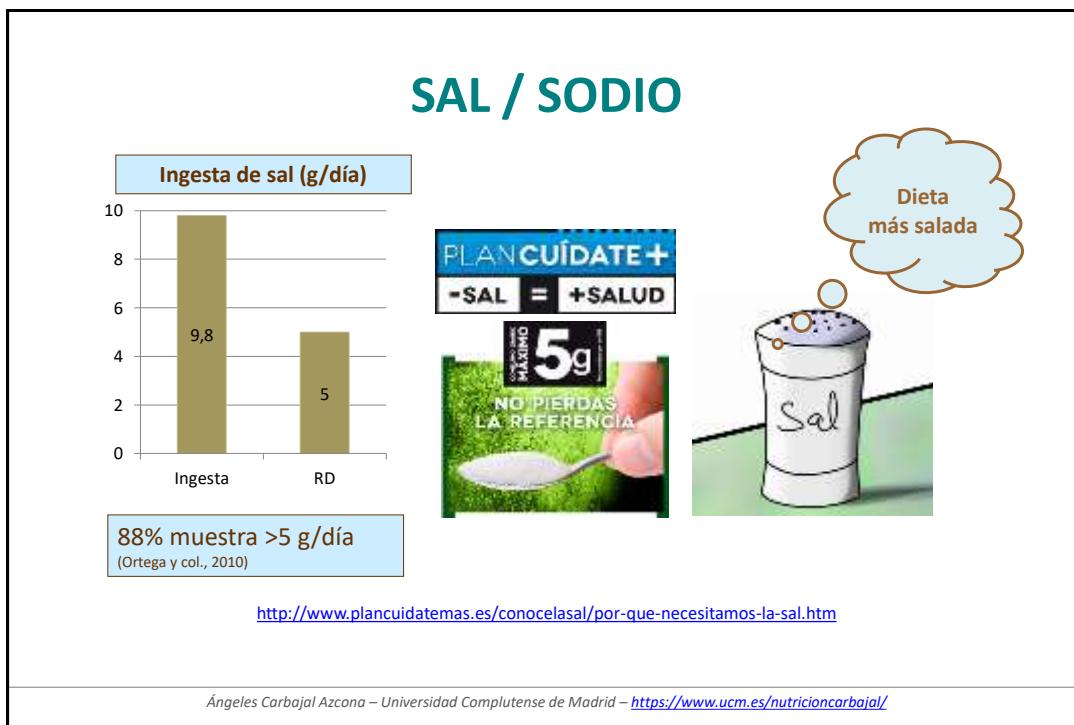
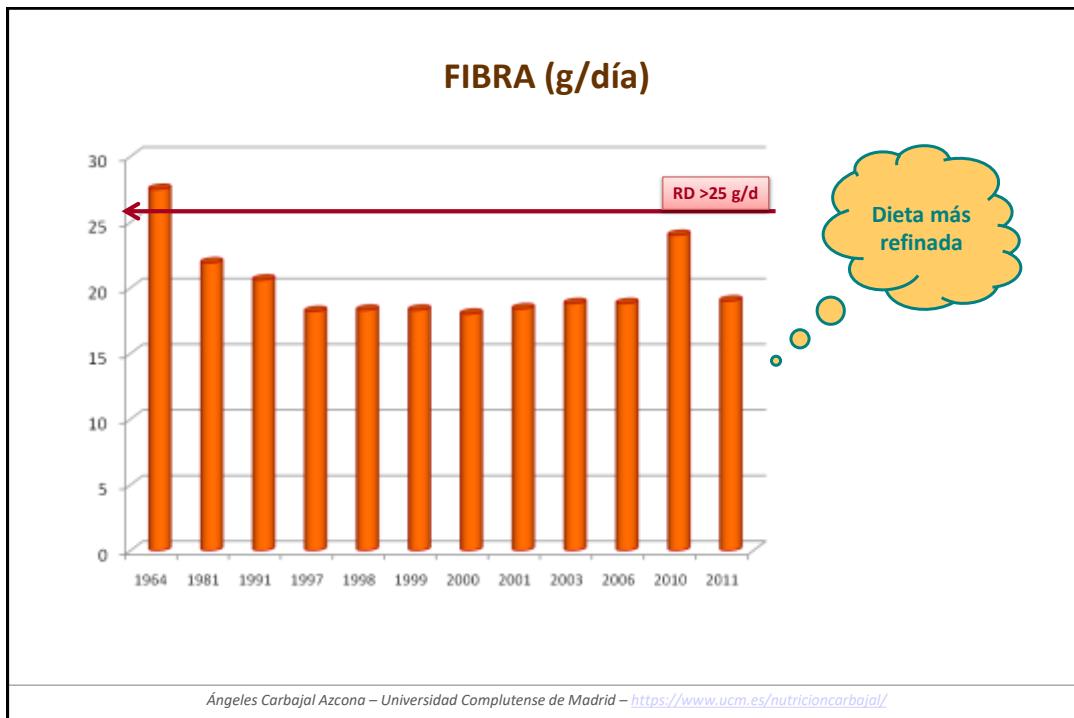
CEREALES (g/día)

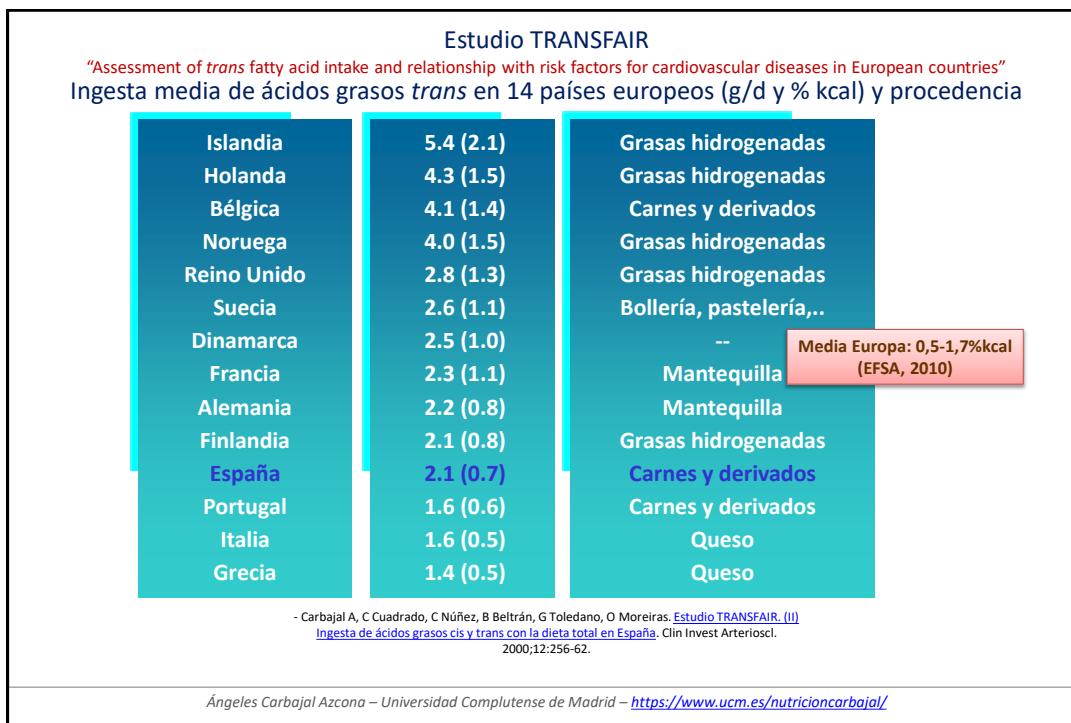


Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>









Inadequación de la dieta en Europa: mujeres, adolescentes y niñas

	ALTO	BAJO
Ninas 5-9	proteína, grasa, GS, azúcar, sal	PUFA, vit. D
Ninas 10-14	grasa, GS, azúcar, sal	vit D, folato, hierro
Adolescentes	grasa, GS, azúcar, sal	vit D, folato, hierro, PUFA, magnesio, iodo
Adultos	grasa, GS, azúcar, sa	calcio, magnesio y hierro
Ancianos	grasa, azúcar, sal	vit D, α-tocopherol, folato, calcio, magnesio, hierro

Plan de ACCIÓN Europeo sobre alimentación y nutrición 2015-2020

J. Breda, Director del Programa de Nutrición, Actividad Física y Obesidad. División de Enfermedades Non-transmisibles –OMS Europa
http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/1_Joaq_Presentation_NAOS_4-NOV_2014.pdf



Source: European Nutrition Report
2009

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

¿Cuáles son las consecuencias?

La dieta actual de los países desarrollados es:

- Nutricionalmente desequilibrada, poco saludable
- Socialmente injusta
- Moralmente inaceptable
- Ecológicamente insostenible

(Riechman, 2015)



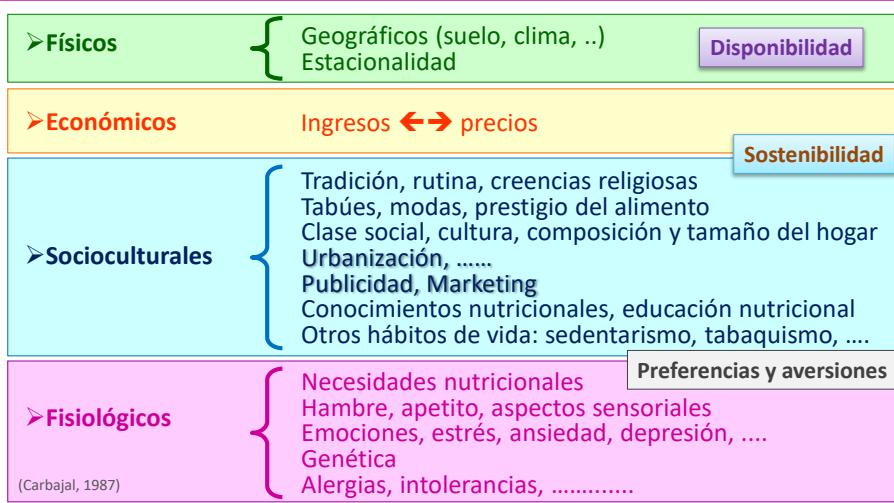
Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

¿Por qué estos cambios?
¿Por qué estas diferencias?



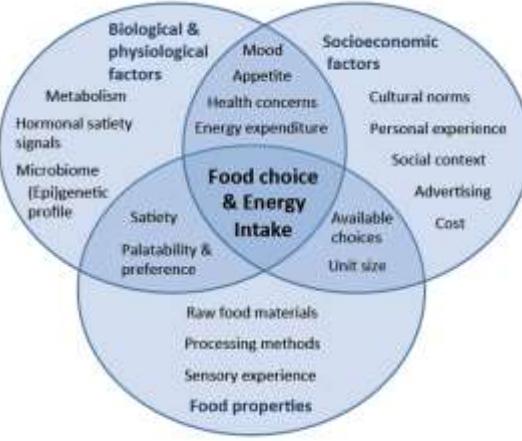
Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

Factores que condicionan los hábitos alimentarios



<http://eprints.ucm.es/21787/>

Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>



The diagram consists of three overlapping circles. The top-left circle is labeled 'Biological & physiological factors' and contains: Metabolism, Hormonal satiety signals, Microbiome (Epigenetic profile). The top-right circle is labeled 'Socioeconomic factors' and contains: Mood, Appetite, Health concerns, Energy expenditure, Cultural norms, Personal experience, Social context, Advertising, Cost. The bottom circle is labeled 'Food properties' and contains: Available choices, Unit size. The central intersection of all three circles is labeled 'Food choice & Energy Intake' and contains: Satiety, Palatability & preference, Raw food materials, Processing methods, Sensory experience.

A Cross-Council vision for Food, Nutrition and Health research

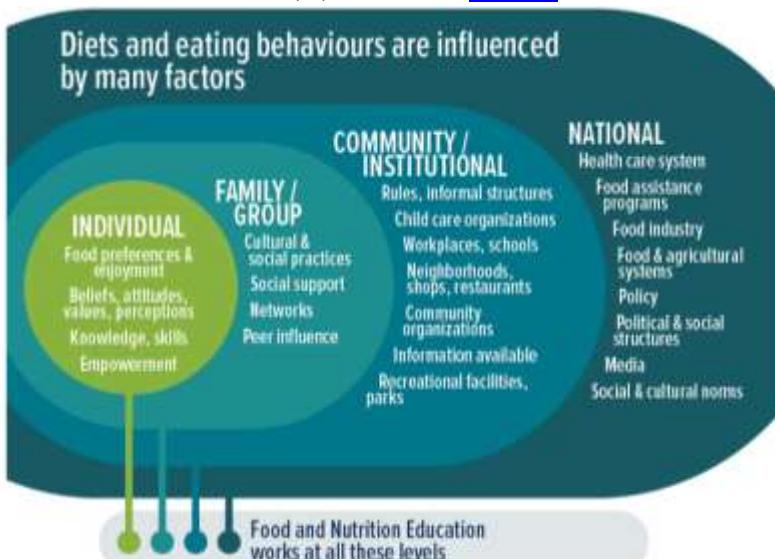


Figure 7: The benefits of a joint approach: Understanding the factors which influence food choice, and consequently energy intake (as one of many important aspects of nutritional intake), is crucial to devising strategies which will effectively promote healthier choices. Each decision is influenced by a variety of interacting social, biological and food-related factors. (This is not intended to be exhaustive); research approaches which consider these interdependences will result in a more complete understanding.

<https://www.mrc.ac.uk/funding/science-areas/population-systems-medicine/mrc-priorities-for-nutrition-research/>
<https://www.mrc.ac.uk/news/browse/a-new-cross-council-vision-for-food-nutrition-and-health-research/>

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Food and Nutrition Education for healthy diets. This infographic highlights the importance of food and nutrition education for healthy diets, and FAO's role and interventions in this area. Related links: <http://www.fao.org/nutrition/education/en/>; Date: 15/07/2016 - Download: [PDF version](#)



Diets and eating behaviours are influenced by many factors

INDIVIDUAL
Food preferences & enjoyment
Beliefs, attitudes, values, perceptions
Knowledge, skills
Empowerment

FAMILY / GROUP
Cultural & social practices
Social support
Networks
Peer influence

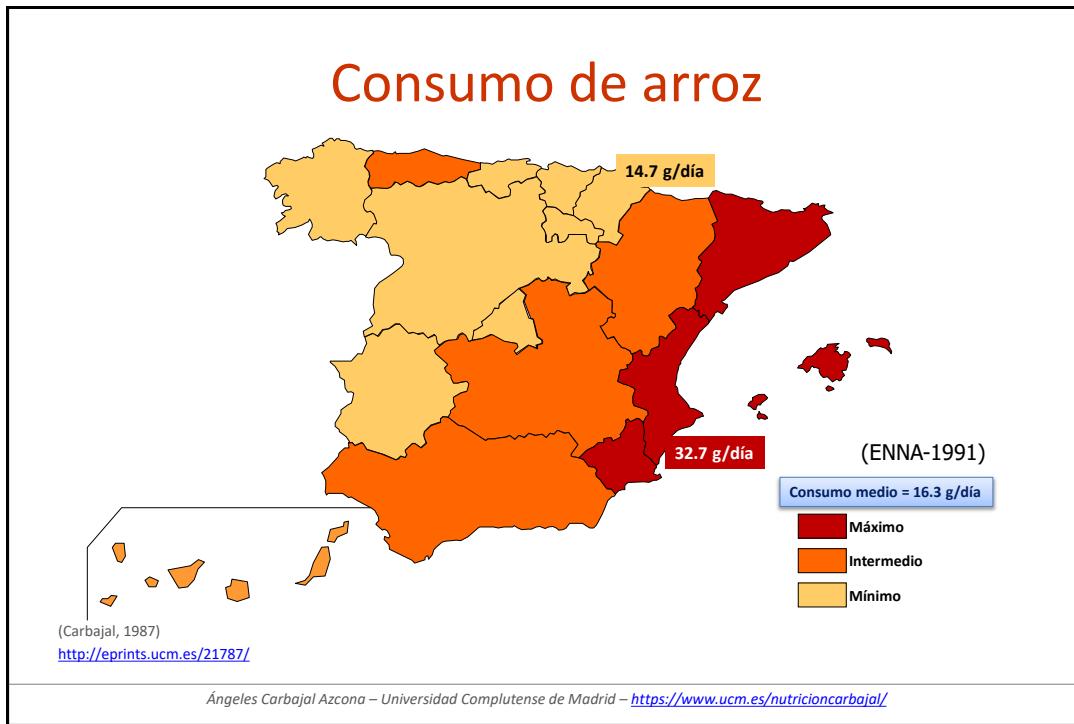
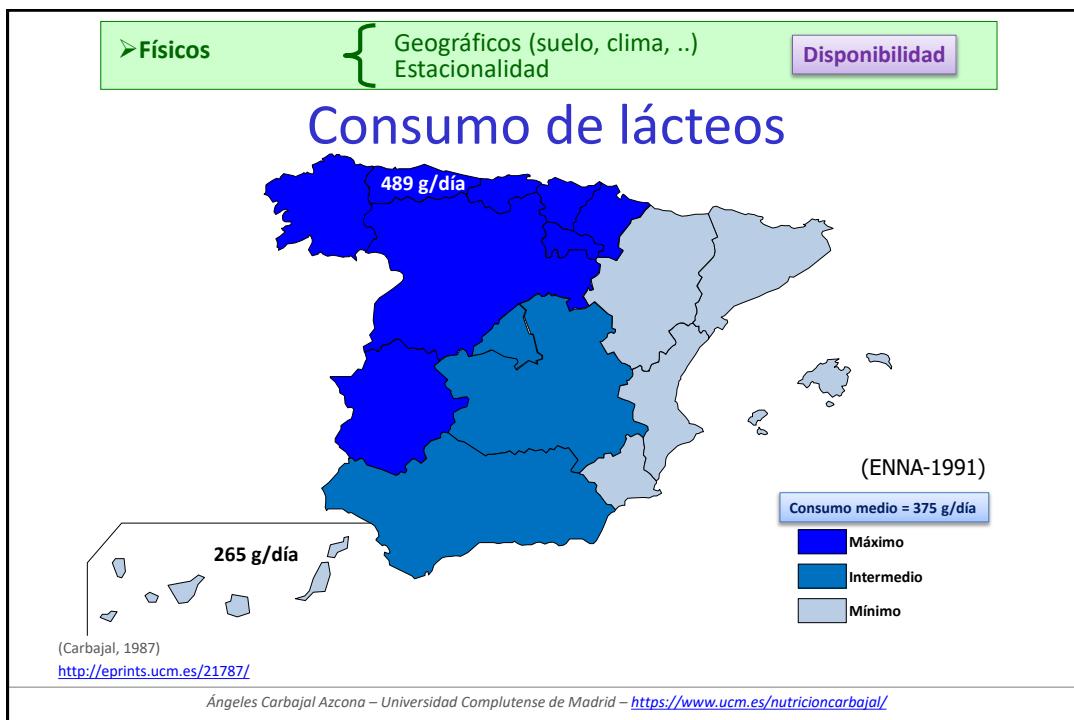
COMMUNITY / INSTITUTIONAL
Rules, informal structures
Child care organizations
Workplaces, schools
Neighborhoods, shops, restaurants
Community organizations
Information available
Recreational facilities, parks

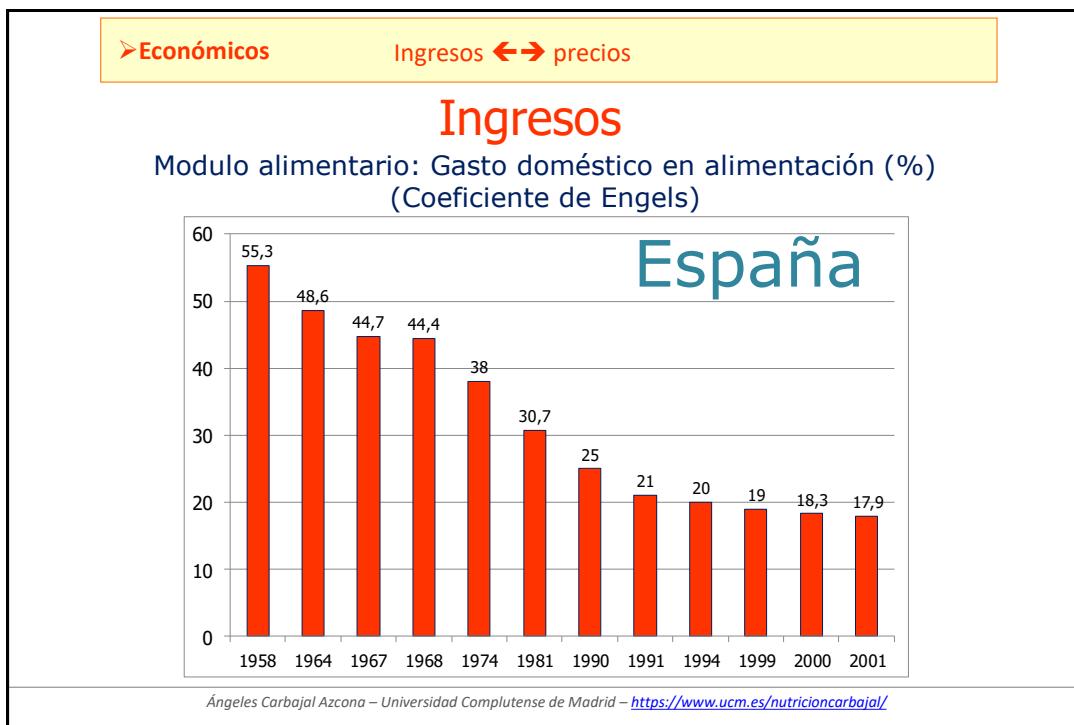
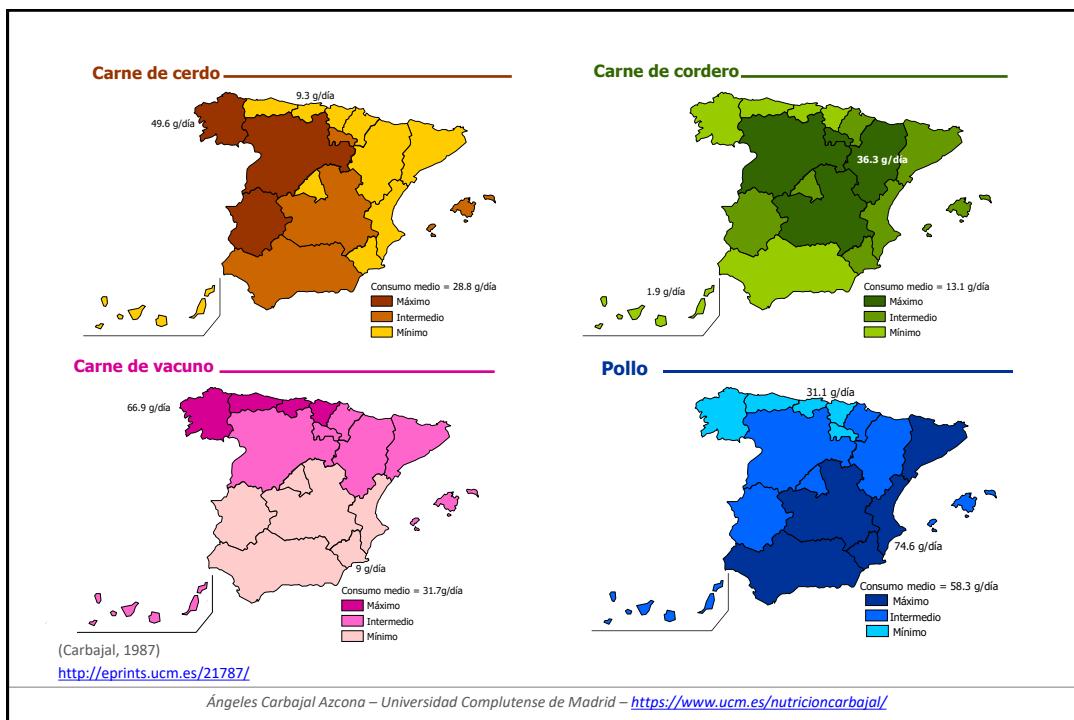
NATIONAL
Health care system
Food assistance programs
Food industry
Food & agricultural systems
Policy
Political & social structures
Media
Social & cultural norms

Food and Nutrition Education works at all these levels.

<http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/425630/>

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>





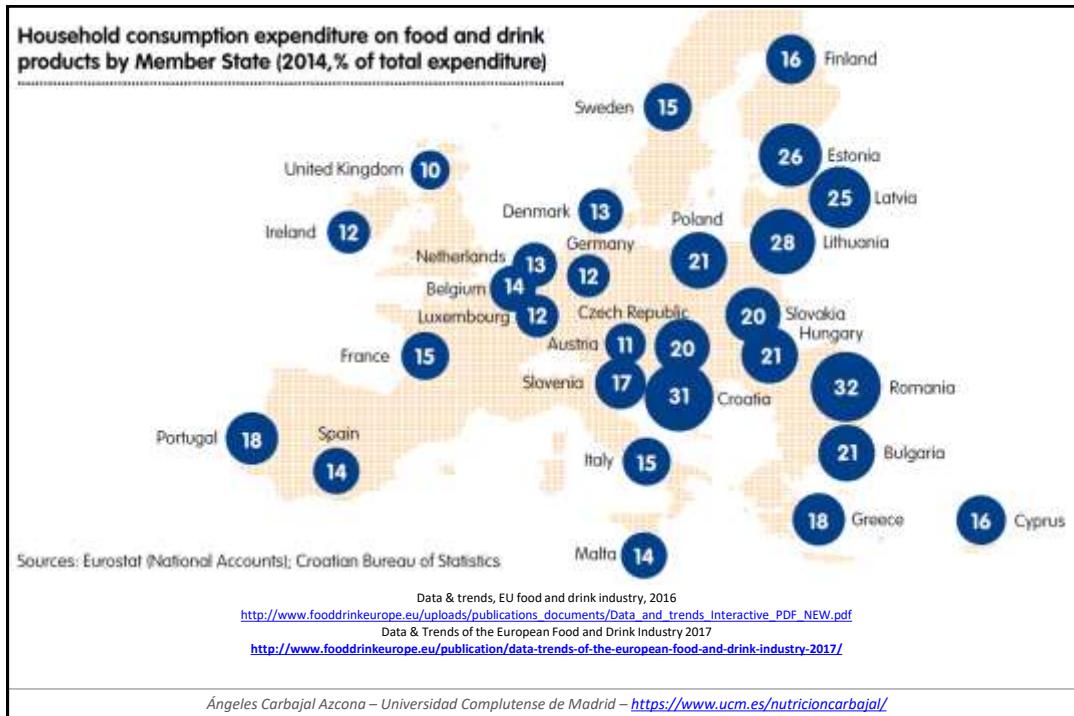
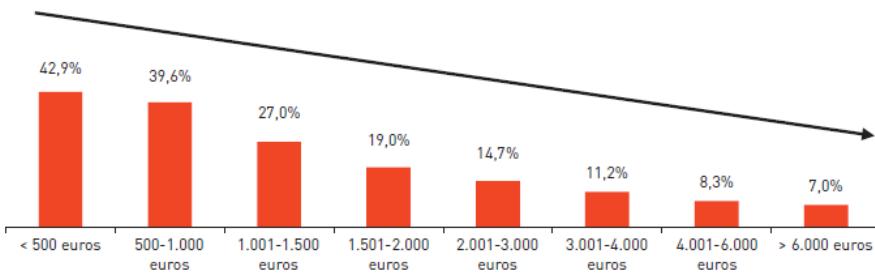
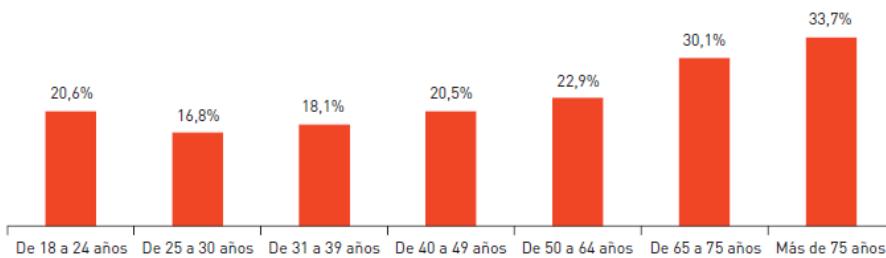


Figura 46. Porcentaje de los ingresos destinado a la alimentación en función de la renta del hogar

Varela G, Serrano M, Alonso E, García A, Achón M. Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI. Fundación MAPFRE, 2015.

[Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI](#)

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

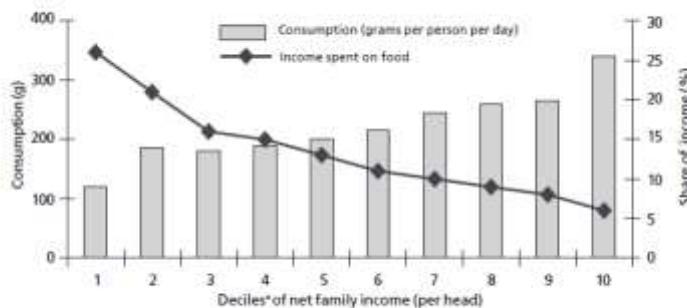
Figura 48. Porcentaje de los ingresos dedicado a la alimentación en función de la edad

Varela G, Serrano M, Alonso E, García A, Achón M. Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI. Fundación MAPFRE, 2015.

[Alimentación y sociedad en la España del siglo XXI](#)

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Fig. 3. Relationship of income to consumption of fresh fruit and vegetables and the share of income spent on food



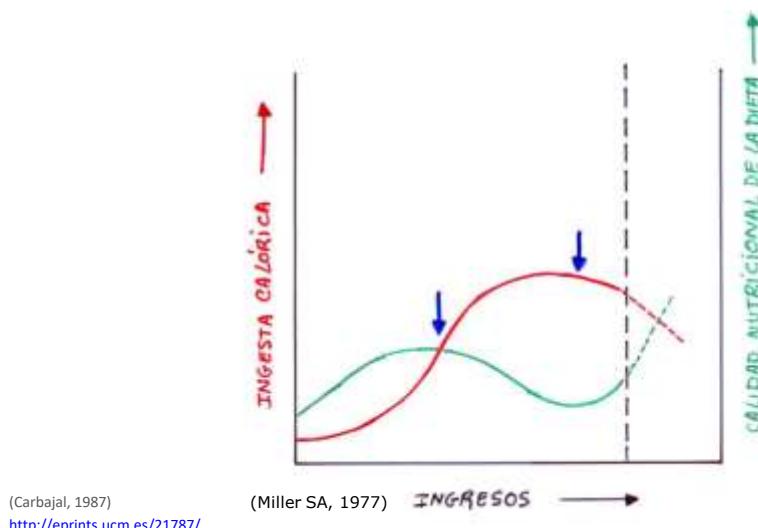
* 1 = lowest incomes; 10 = highest incomes.

Source: Department for Food, Environment and Rural Affairs (18).

<http://www.euro.who.int/document/e78578.pdf>

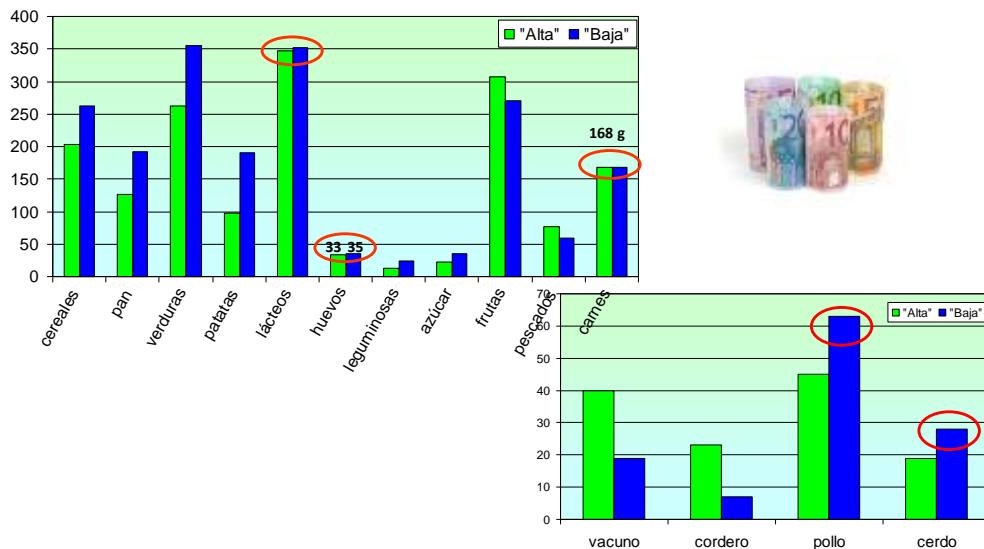
Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Relación entre ingresos y calidad nutricional de la dieta



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Valoración subjetiva de la situación económica del hogar (g/día)



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

CARNES y HUEVOS (g/día)



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>



Pollo: la carne “más sana y menos grasa”
Alternativa a carnes más grasas

Estudio Roche (2002)
8000 hombres y mujeres de 34 a 62 años

% de la muestra que considera:	<u>Ternera</u>	<u>Cerdo</u>	<u>Pollo</u>	<u>No indica</u>
“La carne más sana”	30.6	7.5	53.5	8.4
“La carne más grasa”	4.4	90	2.5	3.1
“La carne más gustosa”	40.6	44	11.4	4.0
“La carne más nutritiva”	60.1	20.2	12.1	7.6

Ángeles Carbalal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbalal/>

➤Económicos Ingresos ↔ precios

Precios

➤Leyes de la economía

➤Prestigio del alimento

➤Atractivo del alimento (“snob appeal”):
cava, caviar, angulas, algún tipo de carne

➤Indicadores de calidad
(precio mínimo de seguridad) (ofertas?)

Bolsillos insalubres, dietas desequilibradas

13-nov-2008

Comer frutas y verduras resulta más caro que alimentarse de grasas

La dieta mediterránea, basada en un consumo regular de cereales, frutas, verduras, aceite de oliva y pescados, resulta un 30% más saludable que las dietas más grasas, pero también más cara para los bolsillos, según el estudio que muestra los resultados de un estudio realizado por Helmut Schröder, investigador del Instituto Max-Planck de la Nutrición Humana (IMMH) de Barreda. Una persona que sigue la dieta mediterránea gasta al día 7,9 euros en comida, mientras que otra que sigue una dieta más saludable, con más grasas y menos frutas y verduras, gasta 6,7.

sus son mayores seguidores de la dieta mediterránea. El 20% de las mujeres con primaria tienen niveles más bajos, mientras que entre las que tienen estudios superiores, no llegan al 4,4%. A través tanto de estudios, también se realizan encuestas. La educación y la información permiten hacer mejores elecciones, pero la economía también tiene su parte de responsabilidad", dice Schröder.

Luis Serrón Martínez, cardiólogo del Servicio de Cardiología de la Clínica Universitaria de Las Palmas, reconoce el gran efecto social en la dieta, pero también cree que "una persona bien informada compre mejor panadería menor". El informe sobre desigualdades de la OMS afirma que "las políticas comerciales incentivan la producción, el comercio y el consumo de alimentos altos en grasas y azúcares en detrimento de la fruta y los vegetales, lo que se traduce en las políticas de salud pública".

Un estudio con 360 000 europeos (40 000 españoles) que hoy publica *New England Journal of Medicine* confirma que "la obesidad

Comer sano cuesta al día 7,6 euros. Una dieta menos sana, 6,7 euros

A menor nivel de estudios, menor frecuencia de ejercicio físico

Disponer de buena información permite comprar mejor y más barato

Mayores dificultades para comer saludablemente:
Los alimentos más sanos: más caros
Los alimentos menos sanos: más baratos

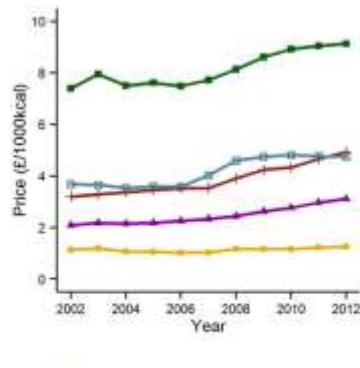
Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

The effects of pricing are complex, as shopping is influenced by a range of concerns about taste, value, convenience and social acceptability and the preferences of partners and children.²⁷ However, price is the most important feature in buying food for over a third of customers,²⁸ and is a commonly cited barrier to consuming a healthier diet.²⁹ Research suggests that healthier foods are up to three times the cost per calorie of unhealthy food³⁰ and it has been estimated that spending per calorie has dropped 5% since 2008. Frozen food and ready meal sales increased 11% and 25% respectively between 2011 and 2013,³¹ while fruit and vegetable purchases have decreased since 2007.³²

<http://researchbriefings.files.parliament.uk/documents/POS/T-PN-0522/POST-PN-0522.pdf>

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Figure 1. Mean price of foods by Eatwell food group, 2002–2012.



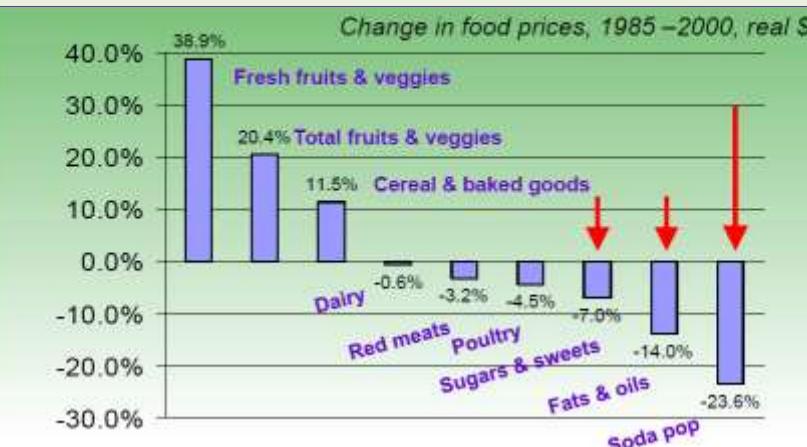
■ Bread, rice, potatoes, pasta
■ Food & drinks high in fat and/or sugar
■ Fruit and vegetables
■ Meat, fish, eggs, beans, other sources of protein
■ Milk and dairy foods



Jones NRV, Conklin AI, Suhrcke M, Monsivais P (2014) The Growing Price Gap between More and Less Healthy Foods: Analysis of a Novel Longitudinal UK Dataset. PLOS ONE 9(10): e109343. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0109343>
<http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0109343>

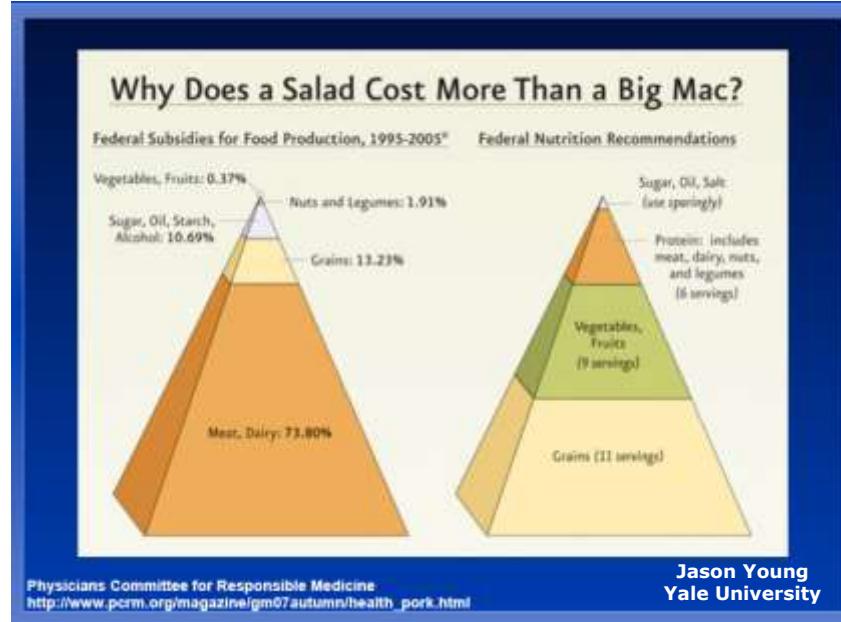
Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

Foods high in fats, sugars and calories are some of the least expensive, most inflation-resistant in the American food environment

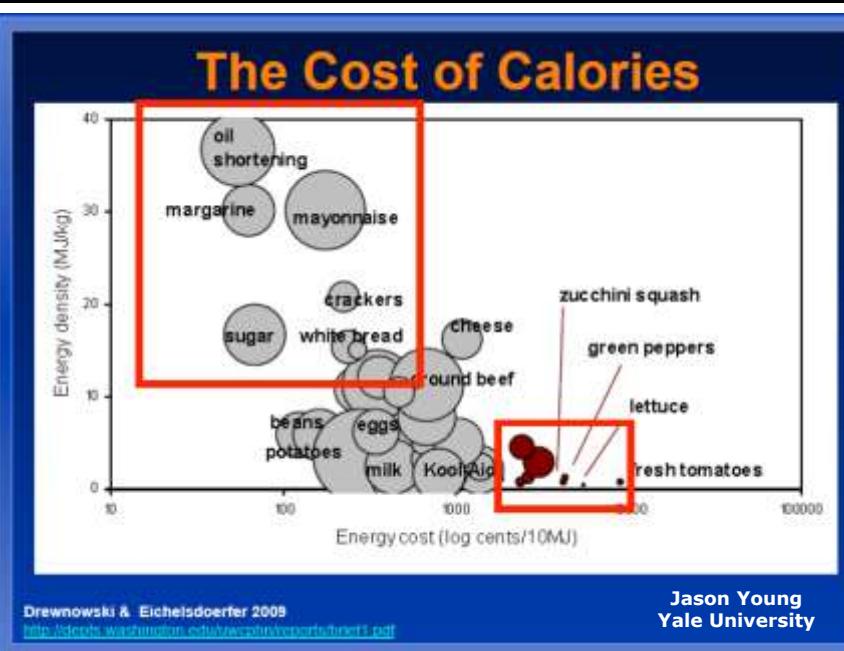


Wallinga D. Today's food system: how healthy is it? J Hunger Environ Nutr 2009;4(3):251-81.

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

¿Qué opinas sobre la fiscalidad de alimentos como una medida para modificar/modular hábitos alimentarios?

¿Qué opina la industria?

Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>

<https://www.ucm.es/innovadieta/f>

Fiscalidad de alimentos

- A systematic review of the effectiveness of taxes on nonalcoholic beverages and high-in-fat foods as a means to prevent obesity. *Viebs*, 2013.
- Assessing the potential effectiveness of food and beverage taxes and subsidies for improving public health: a systematic review of prices, demand and body-weight outcomes. *2013*.
- Cuestionando la efectividad de los impuestos a los alimentos como medida de lucha frente a la obesidad. *2014*.
- Do healthier foods and diet patterns cost more than less healthy options? A systematic review and meta-analysis. *2013*.
- El impuesto sobre bebidas azucaradas en España. *2013*.
- El IVA sobre los alimentos en Europa. *OCU*, 2012.
- Evidence that a tax on sugar sweetened beverages reduces the obesity rate: a meta-analysis. *2013*.
- Facilitar la compra de alimentos: una oportunidad para la salud. *FESNAD*, 2013.
- Food-FRICE: Food Policy Review and Innovation Cost-Effectiveness. *2017*. Tufts University.
- Food pricing strategies, population diets, and non-communicable diseases: a systematic review of simulation studies. *2012*.
- Impacto de las bebidas azucaradas en España y su posible impacto en la salud. *2014*.
- Review of the status of health-related taxes on food and drinks, globally and in the UK. *FRC*, 2013.
- Taxing Calories: Sweetened Beverage Potential Effects on Beverage Consumption, Calorie Intake, and Obesity. *USA*, 2012.
- Taxing Sugar-Sweetened Beverages: Not a "Holy Grail" but a Gap at Least Half-Closed on "Food Taxes: A New Holy Grail". *2013*.
- The effect of taxing food prices on food consumption: systematic review with meta-regression. *2013*.
- Un dulce impuesto para no arruinar la salud. *2014*.
- WHO. 2015. Using price policies to promote healthier diets.
- WHO. 2016. WHO urges global action to curb consumption and health impacts of sugary drinks.
- WHO. 2016. Fiscal policies for diet and the prevention of noncommunicable diseases.



Ángeles Carbajal Azcona – Universidad Complutense de Madrid – <https://www.ucm.es/nutricioncarbajal/>