

Alimentos cárnicos a base de plantas, percepciones y valoraciones de los consumidores¹

Ariana Adamini, Beatriz Lupín & Miriam Berges

Centro de Investigaciones Económicas y Sociales, Grupo de Investigación “Economía Agraria”,
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales-Universidad Nacional de Mar del Plata
Buenos Aires-Argentina

ariadamini@gmail.com; mblupin@mdp.edu.ar; mberges@mdp.edu.ar

Ampliando el póster ...

Diversos estudios científicos han revelado que los sistemas alimentarios y los patrones de consumo de alimentos actuales no son compatibles con la salud humana y la sostenibilidad ambiental. Si bien los alimentos de origen animal constituyen una importante fuente de proteínas, la producción de los mismos contribuye significativamente a la emisión de gases de efecto invernadero –principalmente, metano en el caso del ganado vacuno–, afecta negativamente a la biodiversidad y emplea agua de manera poco eficiente (Alae-Carew *et al.*, 2022; Ammann *et al.*, 2023; Rosenfeld, 2022; Spendrup & Persson Hovmalm, 2022). Asimismo, informes de organismos internacionales, como la Organización Mundial de la Salud (OMS), registran un consumo deficiente de verduras y frutas, esenciales para prevenir las denominadas Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) –enfermedades cardiovasculares, diabetes, cáncer, enfermedades respiratorias crónicas–, responsables del 70% de las muertes a nivel mundial (Organización Panamericana de la Salud (OPS), 2024). Paralelamente, vastos sectores de la población se encuentran transitando hacia hábitos que incluyen una mayor proporción de alimentos vegetales e integrales y un reducido o nulo consumo de carne y de otros alimentos de origen animal, impulsados por motivos de salud, éticos, culturales y sociales (Alae-Carew *et al.*, *op. cit.*; Ammann *et al.*, *op. cit.*; Graça *et al.*, 2019; Prost, 2020). Hay evidencia de la necesidad de modificar simultáneamente tanto las prácticas de producción como los tipos de alimentación imperantes, a fin de lograr cambios a gran escala que beneficien a la salud y al ambiente (Alae-Carew *et al.*, *op. cit.*; Graça *et al.*, *op. cit.*).

En este contexto, se ha producido un avance de alimentos alternativos, como lo son los alimentos basados en plantas (*food plant-based*), ricos en nutrientes y antioxidantes. Particularmente, en esta propuesta, el interés se centra en el consumo de aquellos análogos a la carne –vacuna y otras–, “cárnicos sin carne”, cuyos ingredientes son sustitutos de la carne, innovadores, diferentes a los tradicionales elaborados con vegetales y legumbres, dirigidos a

¹Este trabajo sintetiza el plan presentado en la convocatoria 2024 de la Beca EVC-CIN –en evaluación–, el que se basa en la tesis de grado –*in progress*– de Ariana Adamini (estudiante avanzada de la Carrera Licenciatura en Economía, adscripta a la investigación, docente). Ambas propuestas cuentan con la dirección de Beatriz Lupín y la codirección de Miriam Berges.

vegetarianos y veganos, pero, también, a quienes intentan reducir la ingesta de carne –como los flexitarianos–, tal el caso de hamburguesas a base de plantas. (Bergaglio & Bergaglio, 2020) Respecto a los consumidores, el Proyecto Smart Protein, referenciado por Waehrens *et al.* (2022), que comprende varios países europeos, da cuenta de que el 46% de los encuestados se encuentra disminuyendo el consumo de carne y que el 39% pretende hacerlo en un futuro próximo, manifestándose una tendencia hacia el flexitarianismo, fundamentalmente en los Países Bajos y Rumania. Conforme a una investigación conducida en Irlanda por Bord Bia B (2021), el 30% de la población sigue una alimentación basada en plantas, destacándose mujeres y grupos etarios de entre 18 y 44 años. Sobre la base de un relevamiento llevado a cabo en Nueva Zelanda, Realini *et al.* (2023) concluyen que, aunque el consumo de alimentos vegetales alternativos a la carne no es elevado, los encuestados poseen un alto grado de conocimiento acerca de los mismos, siendo dicho consumo frecuente entre mujeres, jóvenes y personas con alto nivel educativo. La revisión bibliográfica realizada por Graça *et al.* (*op. cit.*), también, resalta la importancia relativa de variables demográficas y socioeconómicas como género, edad y educación.

En Mar del Plata, ciudad cabecera del PGP, durante los últimos tiempos, ha habido un incremento de tiendas saludables y de emprendimientos dedicados a la elaboración de alimentos naturales, promovido por una mayor concientización acerca del consumo y de la producción responsables (García *et al.*, 2022). Asimismo, se encuentra emplazado uno de los más importantes cinturones fruti-hortícolas del país. De esta manera, se contribuirá al estudio del comportamiento del consumidor, considerando las nuevas tendencias observadas en la alimentación y la incorporación de hábitos saludables, siendo intención del Grupo de Investigación continuar con esta línea de investigación.

En esta propuesta, la problemática se aborda desde la teoría microeconómica de la demanda postulada por Lancaster (1966) y desde el esquema calidad percibida-atributos de calidad (Caswell *et al.*, 2002), asumiendo que un producto se demanda por la utilidad que se deriva de sus atributos, los que, a su vez, representan aquello que los consumidores perciben que el producto les proporciona.

Dado que las diversidades geográficas y culturales influyen en las prácticas alimentarias (Alae-Carew *et al.*, *op. cit.*), a través de una encuesta a nivel local se aportará información sobre cuánto se sabe acerca de los alimentos cárnicos a base de plantas, las motivaciones y barreras de consumo, la valoración de los atributos y la disposición a pagar (DAP) un diferencial por los mismos, caracterizando a consumidores y a potenciales consumidores. Para estudiar la DAP, el cuestionario de encuesta incluirá preguntas acordes con el Método de Valoración Contingente (Hanemann, 1984), especialmente recomendado para productos con escasa o nula participación en el mercado, como es el caso que nos ocupa. Los datos proporcionados por el relevamiento serán analizados estadísticamente mediante un Análisis de Correspondencias Múltiples (Johnson & Wichern, 1998; Peña, 2002) y económicamente aplicando un Modelo de Elección Discreta (Wooldridge, 2010).

Así, es de esperar que los resultados de la investigación propuesta orienten a los agentes de la actividad en la toma de decisiones respecto a las estrategias de producción, de comercialización y de comunicación a los consumidores de los atributos relacionados a estos alimentos. Adicionalmente, se desea colaborar con el estudio de la temática dado que los trabajos sobre consumo de alimentos cárnicos a base de plantas son poco frecuentes a nivel nacional, como surge de la revisión bibliográfica realizada.

Bibliografía consultada

Alae-Carew, C.; Green, R.; Stewart, C.; Cook, B.; Dangour, A. D. & Scheelbeek, P. F. D. (2022). The role of plant-based alternative foods in sustainable and healthy food systems: Consumption trends in the UK. *Science of the Total Environment*, 807, 151041. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969721061192>

- Ammann, J.; Grande, A.; Inderbitzin, J. & Guggenbühl, B. (2023). Understanding Swiss consumption of plant-based alternatives to dairy products. *Food and Quality Preference*, 110, 104947.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329323001416>
- Bergaglio, J. P. & Bergaglio O. E. (2020). El nuevo mundo de las hamburguesas a base de plantas. *É Alimentación*, XXVI(5), 18-20.
- Bord Bia B (2021). *Dietary Lifestyle Report*. Report.
https://www.bordbia.ie/globalassets/bordbia2020/industry/insights/new-publications/dietary-lifestyles/bordbia-thinkinghouse_dietary-lifestyle_ire.pdf
- Caswell, J. A.; Noelke, C. M. & Mojduszka, E. M. (2002). Unifying two frameworks for analyzing quality and quality assurance for food products. In B. Krissoff, M. Bohman & J. A. Caswell (Eds.), *Global Trade and Consumer Demand for Quality*, New York-USA: Springer-Verlag.
- García, C.; Nahum, M. & Etcheverry, L. (13/05/2022). *Alimentación saludable en Mar del Plata, ¿qué se consume y cuánto sale comer bien?* Diario La Capital.
<https://www.lacapitalmdp.com/alimentacion-saludable-en-mar-del-plata-que-se-consume-y-cuanto-sale-comer-bien/>
- Graça, J.; Godinho, C. A. & Truninger, M. (2019). Reducing meat consumption and following plant-based diets: Current evidence and future directions to inform integrated transitions. *Trends in Food Science and Technology*, 91, 380-390.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S092422441830606X>
- Hanemann, W. M. (1984). Welfare evaluation in Contingent Experiments with Discrete Responses. *American Journal of Agricultural Economists*, 66(3), 332-341.
<https://www.jstor.org/stable/1240800>
- Johnson, R. A. & Wichern, D. W. (1998). *Applied Multivariate Statistical Analysis*. USA: Prentice-Hall.
- Lancaster, K. (1966). A new approach to Consumer Theory. *Journal of Political Economy*, 74(2), 132-157. <http://www.dklevine.com/archive/refs41385.pdf>
- OPS (2024, mayo). <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-no-transmisibles>
- Peña, D. (2002). *Análisis de Datos Multivariantes*. Madrid-España: McGraw Hill/Interamericana de España S. A.
- Prost, J. (2020). Análogos de carne van aumento. *É Alimentación*, XXVI(2), 16-18.
- Realini, C. E.; Driver, T.; Zhang, R.; Guenther, M.; Duff, S.; Craigie, C. R.; Saunders, C. & Farouk, M. M. (2023). Survey of New Zealand consumer attitudes to consumption of meat and meat alternatives. *Meat Science*, 203, 109232.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0309174023001389>
- Rosenfeld, D. L.; Bartolotto, C. & Tomiyana A. J. (2022). Promoting plant-based food choices: Findings from a field experiment with over 150,000 consumer decisions. *Journal of Environmental Psychology*, 81, 101825.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0272494422000706>
- Spendrup, S. & Persson Hovmalm, H. (2022). Consumer attitudes and beliefs towards plant-based food in different degrees of processing-The case of Sweden. *Food and Quality Preference*, 102, 104673.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329322001483>
- Waehrens, S. S.; Faber, I.; Gunn, L.; Buldo, P.; Bom Frøst, M. & Perez-Cueto, F. J. A. (2023). Consumers' sensory-based cognitions of currently available and ideal plant-based food alternatives: A survey in Western, Central and Northern Europe. *Food and Quality Preference*, 108, 104875.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0950329323000691>
- Wooldridge, J. M. (2010). *Introducción a la Econometría. Un enfoque moderno*. México D.F.-México: Cengage Learning Edi to res, S.A. de C.V.



Alimentos cárnicos a base de plantas, percepciones y valoraciones de los consumidores

Ariana Adamini, Beatriz Lupín & Miriam Berges

ariadamini@gmail.com

Centro de Investigaciones Económicas y Sociales, Grupo de Investigación Economía Agraria
Facultad de Ciencias Económicas y Sociales-Universidad Nacional de Mar del Plata

Diversos estudios científicos revelan que los sistemas alimentarios y los patrones de consumo de alimentos actuales no son compatibles con la salud humana y la sostenibilidad ambiental. Asimismo, se registra un consumo mundial deficiente de verduras y frutas, esenciales para prevenir las Enfermedades Crónicas No Transmisibles. Paralelamente, vastos sectores de la población se encuentran transitando hacia hábitos que reducen o excluyen el consumo de alimentos de origen animal, impulsados por motivos de salud, éticos, culturales y sociales. Y esta realidad no es ajena a nuestro país, ni a nuestro Partido...

OBJETIVO GENERAL

Analizar el consumo de alimentos cárnicos a base de plantas (ACBP) por parte de los residentes en el Partido de General Pueyrredon (PGP), enfatizando en las percepciones de calidad, las motivaciones y las barreras.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

- ❖ ¿Qué motivos potencian el consumo de ACBP? ¿Qué limitaciones lo restringen? ¿Qué atributos de calidad son valorados?
- ❖ ¿Cuáles son las principales características de comportamiento, demográficas y socioeconómicas de los consumidores y potenciales consumidores?
- ❖ ¿Cuánto están dispuestos a pagar los consumidores y potenciales consumidores por ACBP?

FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

Esquema calidad percibida- atributos de calidad
(Lancaser, 1966; Caswell *et al.*, 2002)

METODOLOGÍA

Cuantitativa y, complementariamente, cualitativa
Encuesta –Valoración Contingente– y entrevistas en el PGP
Análisis estadístico –Análisis Multivariado de Correspondencias Múltiples– y econométrico –Modelo de Elección Discreta–

Este trabajo sintetiza el plan presentado en la convocatoria 2024 de la Beca EVC-CIN –en evaluación–, el que se basa en la tesis de grado –*in progress*– de Ariana Adamini (estudiante avanzada de la Carrera Licenciatura en Economía, adscripta a la investigación, docente). Ambas propuestas cuentan con la dirección de Beatriz Lupín y la codirección de Miriam Berges.