

# EL CONSUMO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

por: Heinrich Peter Furitsch\*

- Una dieta cada vez más occidental y menos mediterránea
- Hay grandes diferencias sociodemográficas y geográficas



El consumo alimentario de los españoles, con su predominio de proteínas de origen animal y de las calorías se está aproximando cada vez más al llamado «modelo occidental». La gran importancia que mantienen en la dieta española productos como el pescado, las frutas y hortalizas frescas y los aceites vegetales, sin embargo, indica que no está perdiendo sus características mediterráneas. Pero además, no existe una dieta uniforme en toda España. Un análisis del consumo de los diferentes alimentos y de los precios revela las grandes diferencias sociodemográficas y geográficas.

## CONSUMO PROMEDIO NACIONAL

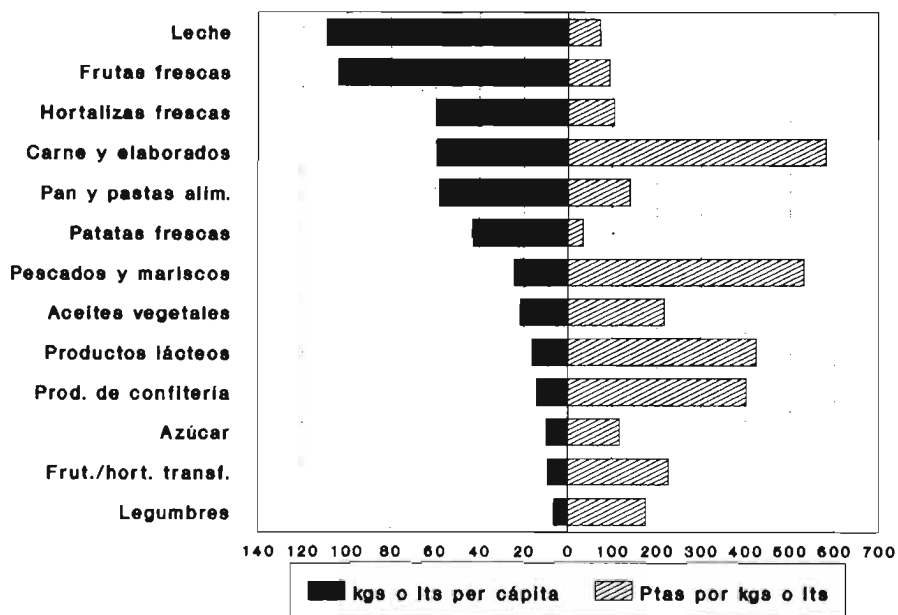
El gráfico 1 recoge el consumo medio en el hogar en cantidades físicas y los precios medios pagados de varios alimentos, en el año 1988. Destaca en primer lugar el alto consumo per cápita<sup>1</sup> de frutas,

(\*) El autor agradece la colaboración de Marta García, Jesús Iborra e Ignacio Pérez.

<sup>1</sup>El Panel de Hogares del MAPA de que provienen estos datos, registra las cantidades compradas. De éstas hay que descontar las pérdidas en el hogar (causadas por la preparación de las comidas y los restos desechados) para llegar a las cantidades ingeridas, es decir, las realmente consumidas.

(\*) Departamento Economía y C.S. Agrarias. Universidad Politécnica de Madrid.

GRAFICO 1: Consumo medio de alimentos en el hogar (año 1988)



Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, «El consumo alimentario en España 1988».



sumo medio nacional per cápita. Este procedimiento permite poner de relieve las diferencias en los comportamientos de los consumos dentro de cada variable tratada.

### NIVEL SOCIOECONOMICO DEL HOGAR

El consumo de determinados productos está estrechamente relacionado con el nivel socioeconómico de los consumidores. En general, las clases sociales más altas consumen una cantidad de alimentos inferior a la media nacional, aunque con un grado de elaboración superior. Sin embargo, hay que tener en cuenta, que esta parte de la población con alto poder adquisitivo es la que mayor número de comidas fuera del hogar realiza, las cuales no aparecen recogidas en este estudio.

Así se pueden separar cuatro grupos de alimentos (ver gráfico 2). Los productos lácteos, los productos de confitería y las frutas y hortalizas transformadas, tienen un mayor consumo a medida que aumenta el nivel socioeconómico. En cambio, productos típicamente energéticos como el pan, las pastas alimenticias y el azúcar se encuentran en la situación opuesta: su consumo decrece a medida que aumenta el poder adquisitivo de los consumidores. El mismo comportamiento se observa en

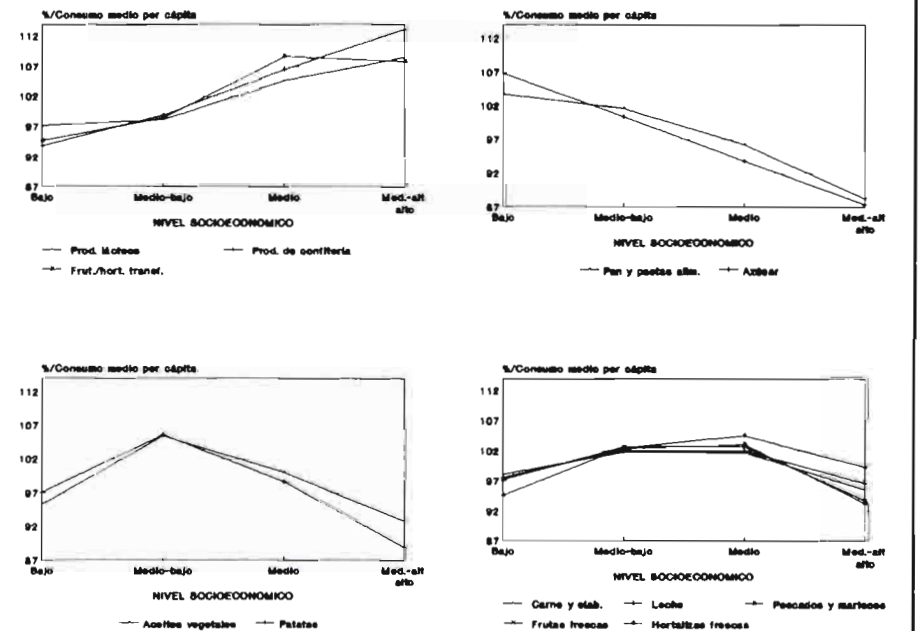
hortalizas y patatas frescas, pan y pastas alimenticias, como principales fuentes de fibra y carbohidratos. En un segundo lugar se encuentran los alimentos fuentes de proteínas animales, con la carne y los elaborados cárnicos como más importantes. Cuando más alto es el consumo de carne y elaborados, más «occidentalizada» se puede considerar una dieta. Siguen los pescados y mariscos, la leche y los productos lácteos. El consumo español de leche es uno de los más altos en Europa.

Los productos con un alto grado de transformación industrial, como el azúcar, los productos de confitería y las frutas y hortalizas transformadas, los cuales son otros indicador del grado de «occidentalización» de la dieta, demuestran, sin embargo, un consumo relativamente bajo. Los aceites ocupan un lugar intermedio. Las legumbres, producto tan característico de la dieta tradicional española han perdido mucha de su importancia.

La carne y los elaborados cárnicos, los pescados y mariscos y los productos lácteos son los alimentos más caros en la dieta de los españoles. Les siguen los productos transformados industriales y los aceites. Las frutas, hortalizas y patatas frescas, los productos con mayor consumo per cápita son los más baratos. En cambio, llama la atención el precio relativamente alto de las legumbres.

A continuación se analiza el consumo per cápita como porcentaje sobre el con-

**GRAFICO 2: Consumo por el nivel socioeconómico del hogar (en el hogar, 1988)**



Fuente: MAPA, «El consumo alimentario en España 1988».

## Productos mediterráneos / Alimentación

el consumo de aceites vegetales y patatas, con la excepción de que aquí el mayor consumo per cápita se da en el estrato medio bajo y no en el bajo. Por lo que respecta a la carne y los elaborados cárnicos, la leche, los pescados, moluscos y crustáceos y las frutas y hortalizas frescas, el mayor consumo se produce en el grupo de nivel medio.

En cuanto a la relación entre precios de los productos y clases sociales, se observa una tendencia generalizada a aumentar el precio pagado por unidad de producto a medida que aumenta el nivel socioeconómico de los consumidores. Esta tendencia es muy marcada en productos como la carne y los elaborados cárnicos, y más aún en pescados, moluscos y crustáceos. En cambio, la tendencia no está tan clara en productos básicos como las patatas, el azúcar, el pan y las pastas alimenticias o los aceites vegetales, donde las diferencias entre los precios pagados por las diferentes clases sociales son muy pequeñas. En este contexto, hay que tener en cuenta que las diferencias entre los precios pagados por un mismo producto, además de diferencias de calidad reales pueden tener como causas la oscilación estacional de precios y los diferentes niveles de precios del producto según el lugar de compra.

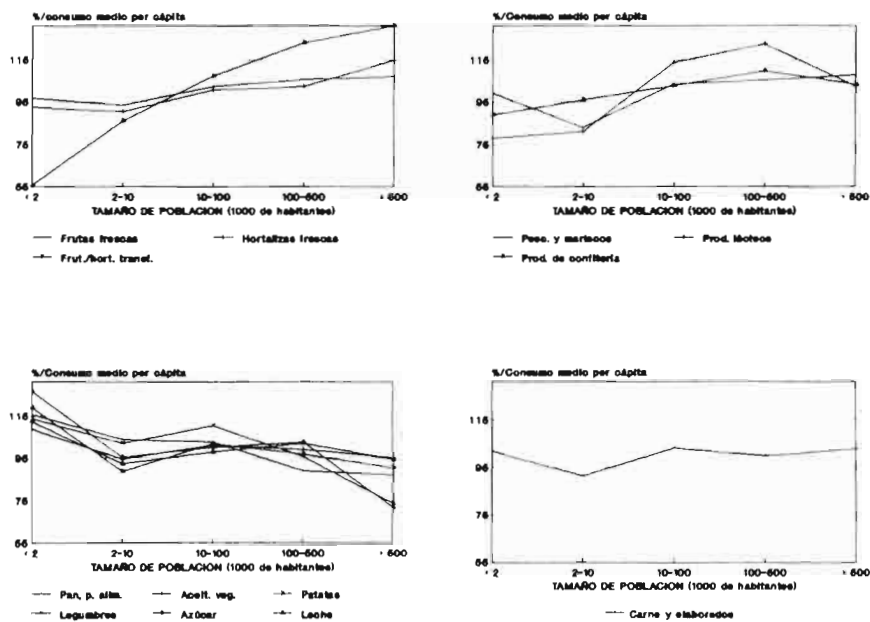
### TAMAÑO DEL LUGAR DE RESIDENCIA

Análogamente al nivel socioeconómico de los hogares, el tamaño de la población en que estos están localizados incide de forma clara en el consumo de los productos alimenticios. También en este caso, se pueden diferenciar cuatro grupos de alimentos, de acuerdo con el comportamiento de su consumo (ver gráfico 3). Así, a medida que aumenta el tamaño de la población, se produce un mayor consumo de productos como las frutas y hortalizas frescas y de forma muy acusada, de las frutas y hortalizas transformadas.

Esa misma tendencia se observa en los pescados, moluscos y crustáceos (excepto en las poblaciones de 2.000 a 10.000 habitantes, donde el consumo es notoriamente bajo), los productos lácteos y los productos de confitería, siendo en estos últimos el consumo relativamente bajo en las poblaciones mayores de 500.000 habitantes, que rompen la tendencia general.

Contrariamente a los casos ya citados, el consumo de pan y pastas alimenticias se reduce a medida que las poblaciones son mayores. Otros productos básicos como los aceites vegetales, las patatas, las legumbres, el azúcar y la leche también tienden a ser consumidos en menor cantidad al aumentar el tamaño poblacional, siendo aquí muy frecuente que los con-

**GRAFICO 3: Consumo por el tamaño de población (en el hogar, 1988)**



Fuente: MAPA, «El consumo alimentario en España 1988».



sumos relativamente bajos correspondientes a las localidades de entre 2.000 y 10.000 habitantes distorsionen dicha tendencia general. Únicamente las carnes y los elaborados cárnicos mantienen un consumo bastante estable, apenas influenciado por el tamaño del lugar de residencia.

En cuanto a la relación entre gasto y tamaño de la población, se observa que en la mayoría de los grupos de productos, el precio medio pagado por unidad aumenta a medida que aumenta el tamaño poblacional. En algunos productos básicos, como el azúcar, los aceites vegetales y las patatas así como las frutas y hortalizas

transformadas los precios se mantienen bastante uniformes o, si hay variación, esta no presenta tendencias claras. Únicamente el precio pagado por las legumbres disminuye ligera e ininterrumpidamente al aumentar el tamaño del lugar de residencia.

## ZONA GEOGRAFICA

Analizando el consumo alimenticio de las distintas zonas geográficas, se observan marcadas diferencias, tanto cuantitativas como cualitativas. Cada región tiene unas características propias que la definen y que la diferencian de las otras. Estas características muchas veces están condicionadas por la tradición y por las capacidades productivas de la zona en cuanto a agricultura, ganadería y pesca.

El *Noreste* en general se caracteriza por un alto consumo de frutas y hortalizas transformadas, hortalizas frescas, productos lácteos, carne y productos de confitería, en detrimento de los productos no elaborados. Los precios pagados por unidad de producto en todos los casos son iguales o mayores a la media nacional.

En *Levante* se produce un consumo elevado de pan y pastas alimenticias, de hortalizas frescas y de carne y elaborados cárnicos. Son bajos los consumos de leche, de pescados, moluscos y crustáceos, de patatas y, sobre todo, de legumbres. En cuanto a precios, éstos son ligeramente altos en legumbres así como en leche y sus derivados, y algo bajos en carnes, frutas y hortalizas.

En *Andalucía* destaca el consumo elevado de legumbres, productos lácteos y azúcar, siendo más moderado el consumo de productos de confitería, frutas y hortalizas transformadas y carne y elaborados. Los precios están, por lo general, bastante por debajo de los correspondientes valores medios nacionales.

La región *Centro-Sur* demuestra un consumo bastante equilibrado respecto a todos los grupos de productos. Sin embargo, es algo superior a la media el consumo de frutas y hortalizas transformadas, de productos de confitería y de leche, y algo más bajo el de productos lácteos, de patatas y de azúcar. Los precios están relativamente centrados con respecto a los valores medios nacionales.

*Castilla-León* se caracteriza por un consumo muy importante de leche, legumbres y productos de confitería. También es alto el consumo de carne y elaborados, mientras el de patatas, de productos lácteos y de frutas y hortalizas transformadas es bastante bajo. En cuanto a los precios, están por lo general, algo por debajo de la media nacional.

El dato que más sobresale en el *Noroeste* es el elevadísimo consumo de patatas (172% de la media nacional). También presentan consumos muy elevados el azúcar, los pescados, moluscos y crustáceos y la leche. En cambio, llama la atención el bajo consumo de frutas y hortalizas transformadas y de hortalizas frescas. Los precios de los alimentos son iguales o inferiores a los medios nacionales, con excepción de legumbres así como frutas y hortalizas frescas y transformadas.

*Norte*: Aquí se produce un consumo muy elevado de legumbres y leche y en menor medida, de productos del mar, de productos de confitería y de aceites vegetales. No destaca ningún grupo de alimentos por su bajo consumo. Los precios en general demuestran un nivel superior al nivel medio del país.

De todas las regiones consideradas, *Canarias* es la que presenta mayores variaciones con respecto al modelo promedio nacional, tanto en consumos como precios. Así, el consumo de azúcar es casi el doble que la media nacional; y el consumo de patatas y productos lácteos también la superan en un 50%. Por el contrario, los consumos de carne, productos del mar y leche son solo la mitad de la media nacional. Pan y pastas alimenticias, productos de confitería, hortalizas frescas y frutas y hortalizas transformadas también tienen un consumo muy inferior a la media nacional. Destacan por su alto precio las patatas (177% de la media nacional) y, en menor medida las frutas y hortalizas frescas y transformadas. Por su bajo precio destaca, sobre todo, el azúcar (menos de la mitad del precio medio nacional).

## CONCLUSIONES

Existe un cierto grado de paralelismo entre el consumo del grupo de población de ingresos más modestos y las pequeñas poblaciones, por una parte, y los grupos con un alto poder adquisitivo y las grandes ciudades por otra parte. En el primer caso, se puede observar un mayor consumo de alimentos energéticos y poco elaborados, mientras en el segundo destacan productos con alto grado de transformación.

Observando la dieta española a través de varios años, parece ponerse de manifiesto que los hábitos de consumo de los estratos socioeconómicos bajos y las poblaciones pequeñas evolucionan hacia los de estratos altos y ciudades grandes. El predominio de calorías y de proteínas de origen animal, factores que caracterizan el modelo alimenticio occidental, en España en general se hace cada vez más visible. Esta evolución se pone de manifiesto en paralelismo con un nivel de bienestar creciente.

El poder de compra cada vez mayor de los consumidores españoles les permite adquirir en mayor medida los productos de origen animal caros como la carne, los elaborados cárnicos y los productos lácteos, ricos en proteínas y energía proveniente de sus grasas. También es el caso de productos ricos en carbohidratos altamente transformados y también caros, como los productos de confitería. El futuro tiene que demostrar, si los españoles van a seguir «occidentalizando» su alimentación o si vuelven a la más sana «dieta mediterránea».

