

# Informe de resultados

de las

## Encuestas de evaluación de las jornadas de formación

### INTEROVIC



Fecha Informe: 22/12/2015\_V2  
Total páginas 40: Portada + 39

Introducción

Tratamiento de datos

Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

Bloque 3.- Valoración del conjunto de la propuesta

Bloque 4.- Valoración de la jornada y del equipo

Conclusiones

Anexos

La información procede de las diferentes sesiones formativas realizadas por INTEROVIC en diversas ciudades de España, durante los meses de mayo, junio, octubre y noviembre de 2015. (Ver Anexo 1).

El perfil profesional de los asistentes esta vinculado a la distribución comercial y a la hostelería.

Al finalizar las sesiones, se entregaba a los asistentes un cuestionario semiestructurado, con preguntas abiertas y cerradas, en el que se solicita su opinión sobre diversos aspectos de los nuevos cortes de carne de cordero presentados y de la propia jornada. Se han recogido cuestionarios procedentes de **40 sesiones formativas distintas**, con un total de **467 encuestas**.

Las preguntas se han estructurado en cuatro bloques (Ver Anexo 2) que incluyen una parte cuantitativa, puntuables con escalas Likert de 5 categorías (desde *Totalmente en desacuerdo* hasta *Totalmente de acuerdo*) y escalas dicotómicas (Si, No), y una parte cualitativa con preguntas abiertas:

**Bloque 1: Valoración individual de cada corte propuesto.**

Consta de 5 preguntas con 10 ítems (Ít) por cada una de ellas (cuantitativa). Los ítems se agrupan en 4 grupos: Despieces propuestos para pierna (3 Ít), falda (2 Ít), cuello (2 Ít) y recortes y carne picada (3 Ít) respectivamente.

**Bloque 2: Valoración del despiece propuesto de cada pieza.**

Consta de 2 preguntas con 3 ítems en cada una (cuantitativa) más una pregunta con 10 ítems y respuestas de tipo dicotómico (Si, No)

**Bloque 3: Valoración del conjunto de la propuesta.**

Consta de 4 preguntas (cuantitativa) más dos preguntas abiertas.

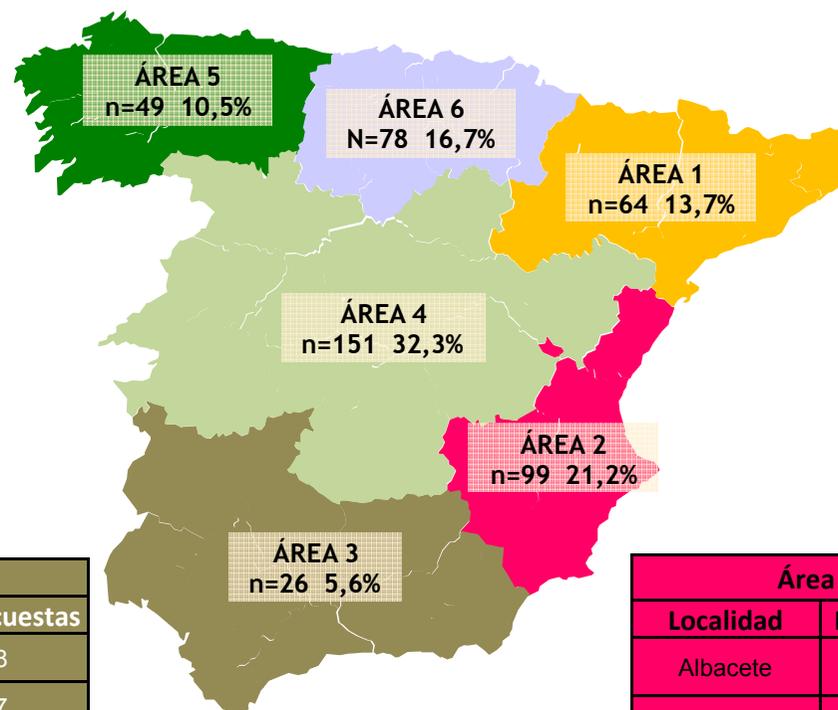
**Bloque 4: Valoración de la jornada y del equipo.**

Se compone de una pregunta abierta para realizar comentarios generales de la jornada y una pregunta cerrada con 3 ítems para valorar el equipo que imparte y organiza la actividad.

Área 4	
Localidad	Nº Encuestas
Madrid (Móstoles)	12
Toledo	2
Ávila	16
Soria	20
Segovia	14
Guadalajara	5
Salamanca	8
Zamora	10
Valladolid	21
Ciudad Real	5
Cuenca	9
Madrid	22
Cáceres	7

Área 5	
Localidad	Nº Encuestas
Asturias	28
León	21

Área 6	
Localidad	Nº Encuestas
Vizcaya	5
Álava	9
Guipúzcoa	13
Cantabria	9
Burgos	13
La Rioja (Logroño)	4
Palencia	12
Navarra (Pamplona)	13



Área 1	
Localidad	Nº Encuestas
Barcelona	13
Tarragona (Tortosa)	4
Girona (Figueres)	17
Lleida	3
Huesca	5
Zaragoza	22

Área 3	
Localidad	Nº Encuestas
Huelva	8
Sevilla	7
Jaén	3
Málaga	3
Badajoz-Mérida	2
Córdoba	3

Área 2	
Localidad	Nº Encuestas
Albacete	23
Murcia	21
Alicante	2
Castellón	20
Valencia	33

Tras un proceso de depuración inicial del cuestionario, aparecen gran número de preguntas sin contestar, lo que se denomina casos perdidos. En aquellas en las que el número de casos perdidos es superior al 10%, se entiende que existe alguna razón no aleatoria por la cual los encuestados no responden, por lo que se recomienda que se revise el cuestionario. Esta circunstancia se manifiesta especialmente en las preguntas de los bloques 2, 3 y 4, con un número de casos perdidos en torno al 20%. Los análisis efectuados se han realizado descartando los casos perdidos, mediante análisis univariados de distribución de frecuencias y los resultados obtenidos se presentan mediante tablas de frecuencias. Estos resultados se refieren específicamente a las preguntas adecuadamente contestadas.

Hay que destacar que la muestra no es aleatoria y los resultados del análisis no son transferibles, estadísticamente, a la población española. La información refleja por tanto de las opiniones de los asistentes.

El **análisis por áreas geográficas** no refleja diferencias significativas destacables, aunque sí alguna particularidad

Para facilitar la comprensión de los resultados, en las preguntas puntuables con escala Likert, se han agrupado las respuestas según el criterio mostrado en la siguiente tabla:

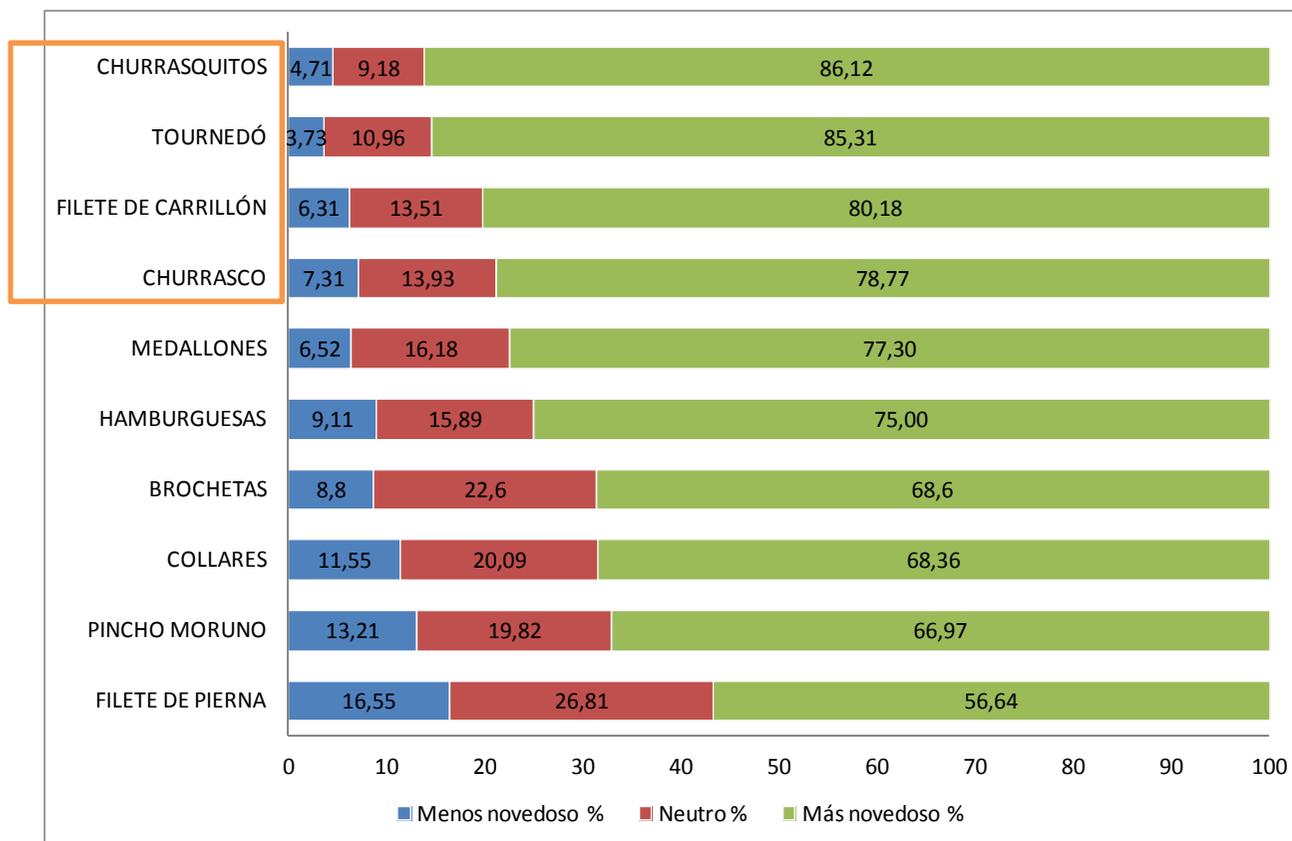
Respuesta	Agrupamiento
Totalmente en desacuerdo	Menor valoración
En desacuerdo	
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	Neutro
De acuerdo	Mayor valoración
Totalmente de acuerdo	

# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

6

Pregunta 1.1.- ¿Le parece un corte novedoso?

*4 cortes valorados como más novedosos*

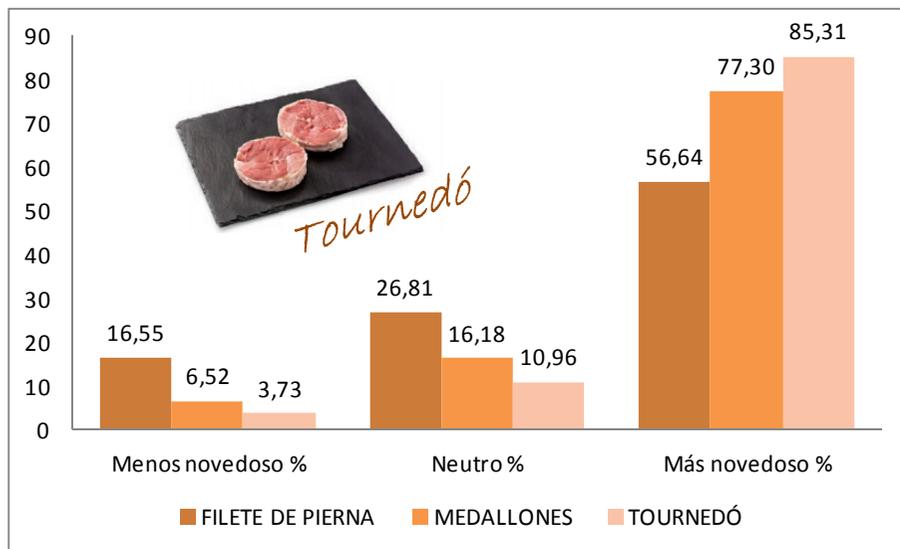


# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

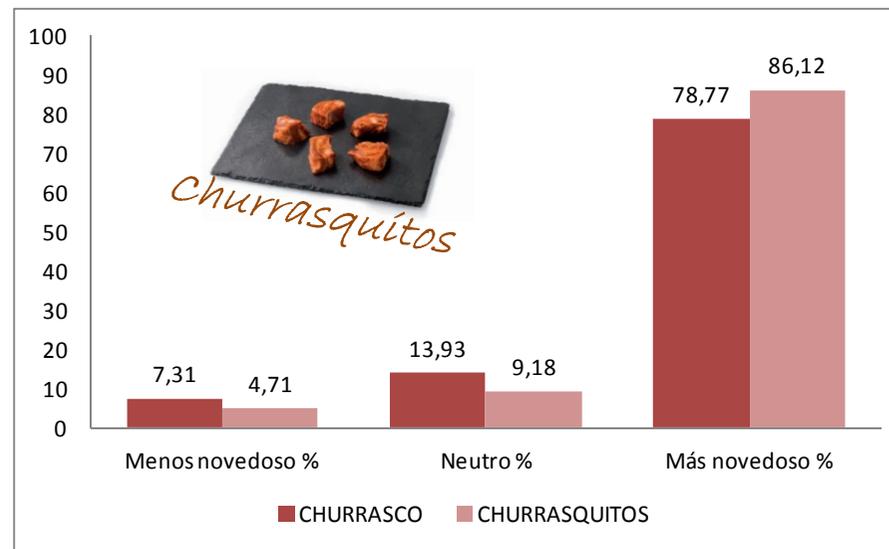
7

Pregunta 1.1.- ¿Le parece un corte novedoso? Valoración por despiece

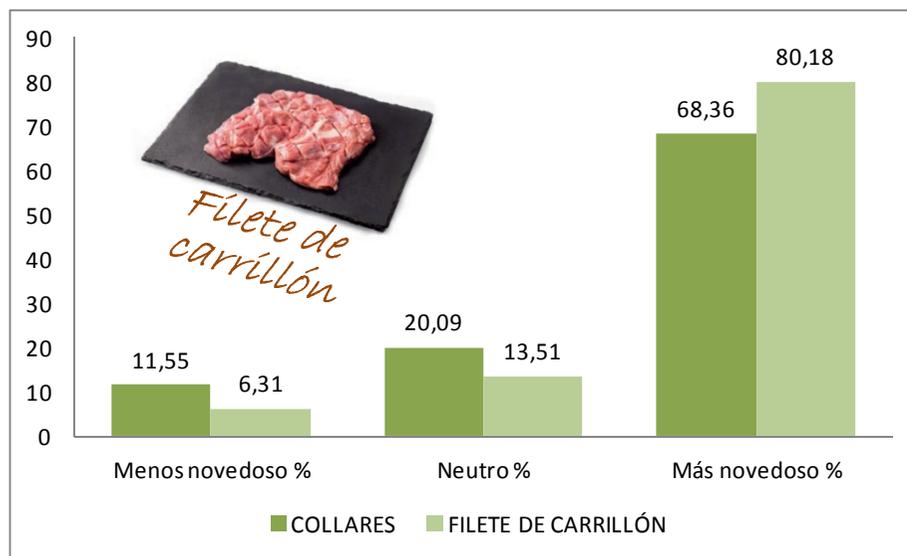
## Despiece pierna



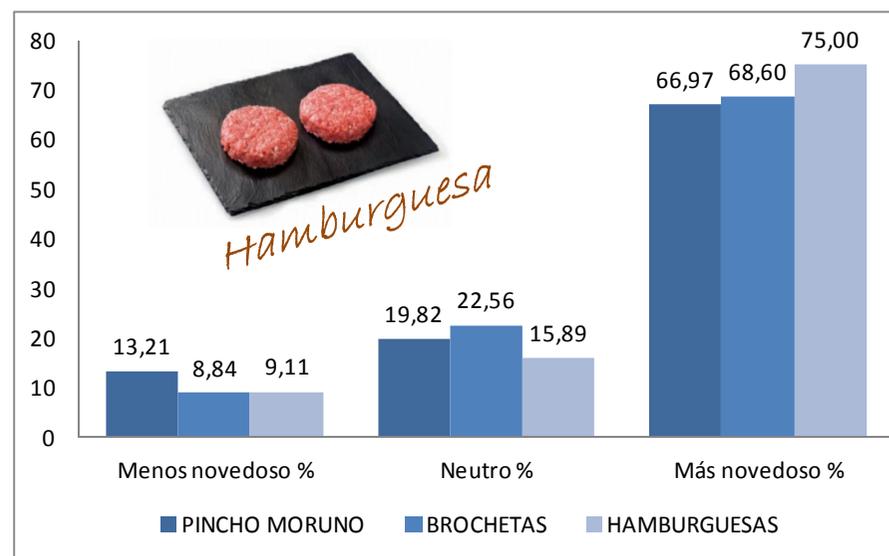
## Despiece falda



## Despiece cuello



## Recortes y carne picada



# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

8

Valoraciones según áreas geográficas

Pregunta 1.1.- ¿Le parece un corte novedoso?



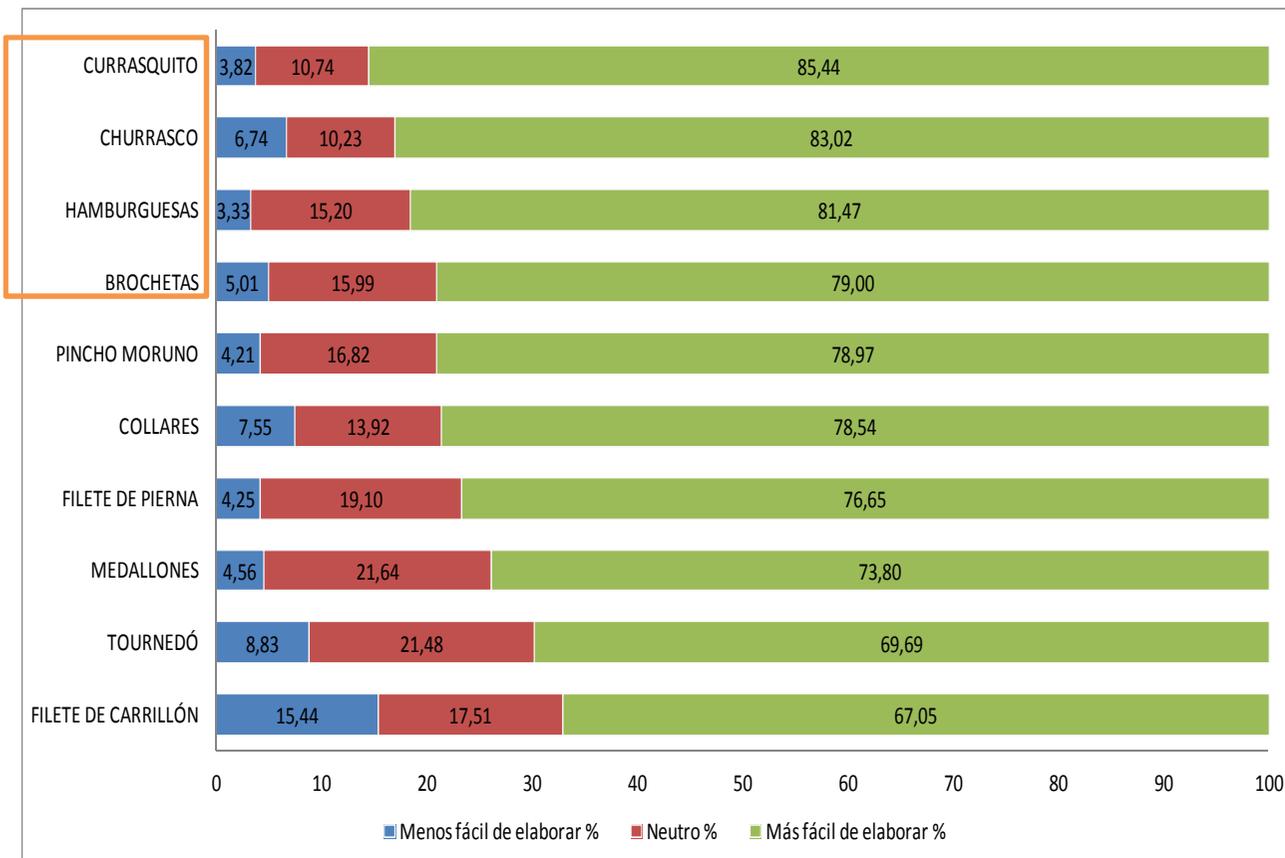
Corte	Área 1	Área 2	Área 3	Área 4	Área 5	Área 6
Medallones			+			
Filete de pierna * -	-				-	-
Tournedó		+	+		+	
Churrasco			+			
Churrasquito +	+		+	+		+
Filete de carrillón						
Collares *		-				
Pincho						
Brochetas				-		
Hamburguesas			-			

\*Diferencia significativa del 5%

# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Pregunta 1.2.- ¿Lo ve fácil de elaborar?

*4 cortes más fáciles de elaborar*

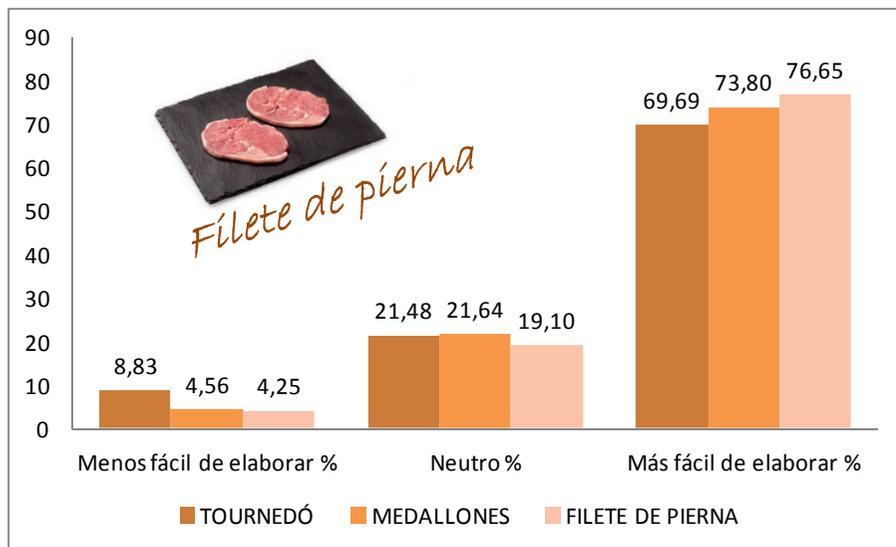


# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

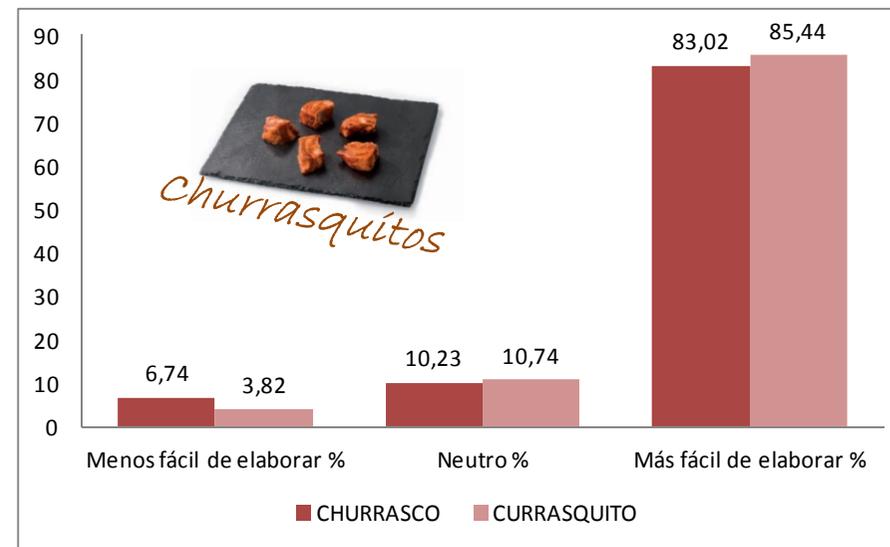
10

Pregunta 1.2.- ¿Lo ve fácil de elaborar? Valoración por despiece

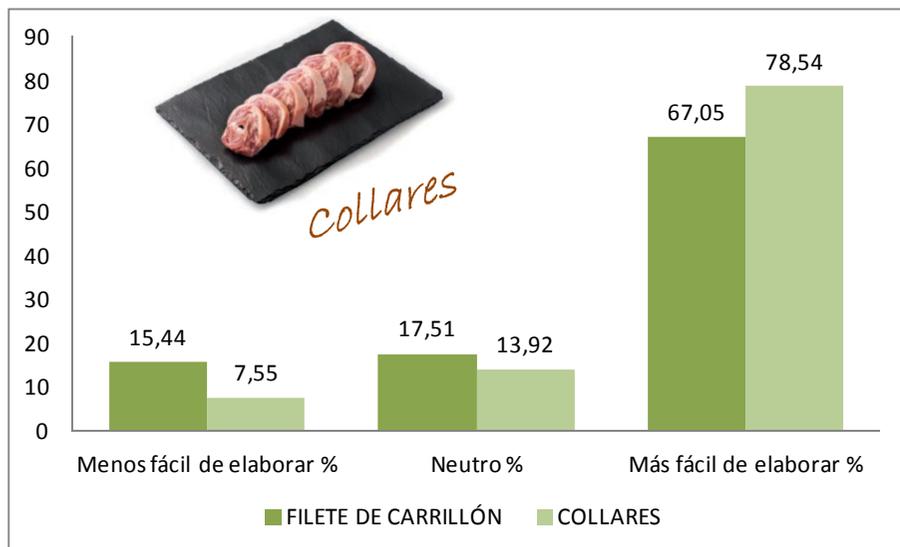
## Despiece pierna



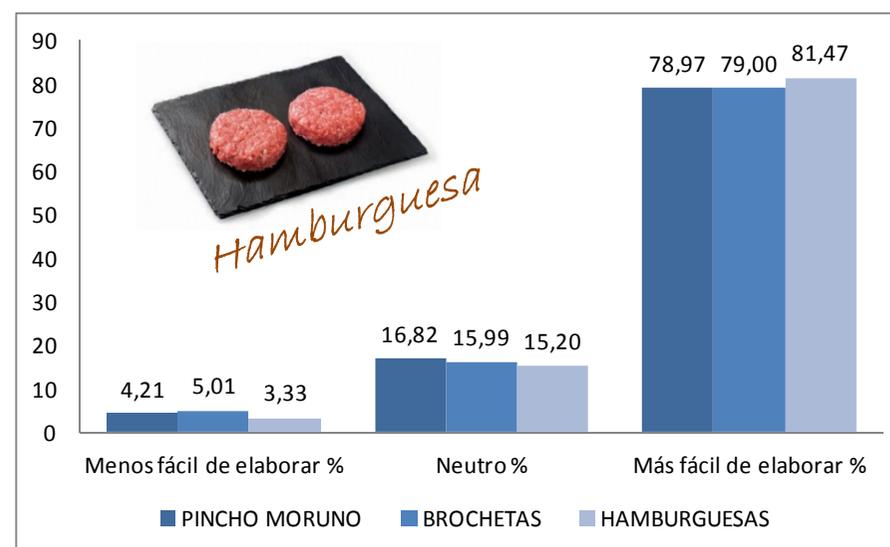
## Despiece falda



## Despiece cuello



## Recortes y carne picada



Valoraciones según áreas geográficas

Pregunta 1.2.- ¿Lo ve fácil de elaborar?

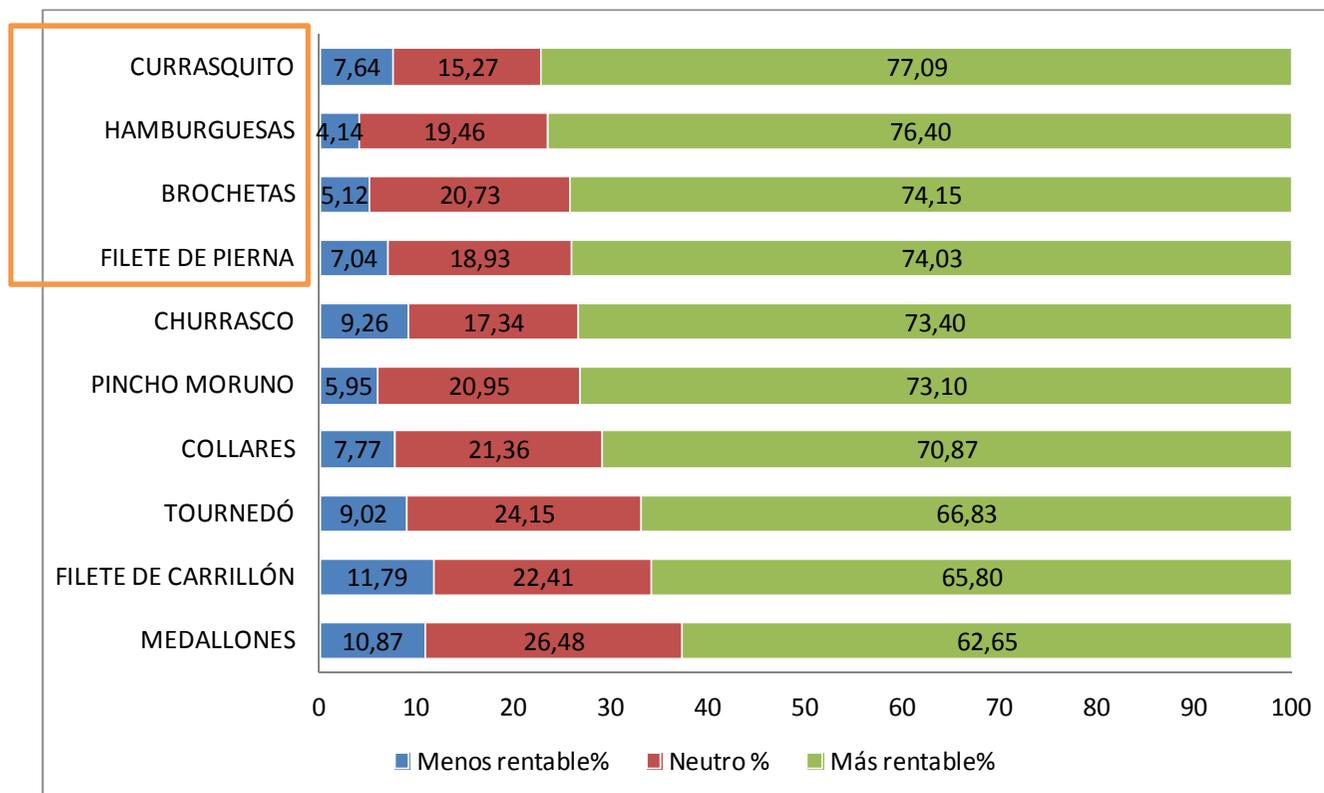


Corte	Área 1	Área 2	Área 3	Área 4	Área 5	Área 6
Medallones						
Filete de pierna						
Tournedó	-		-			
Churrasco	+				-	+
Churrasquito +		+	+	+		
Filete de carrillón* -		-		-		-
Collares					+	
Pincho						
Brochetas						
Hamburguesas						

\*Diferencia significativa del 5%

# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Pregunta 1.3.- ¿Considera que el corte sería rentable para su negocio?



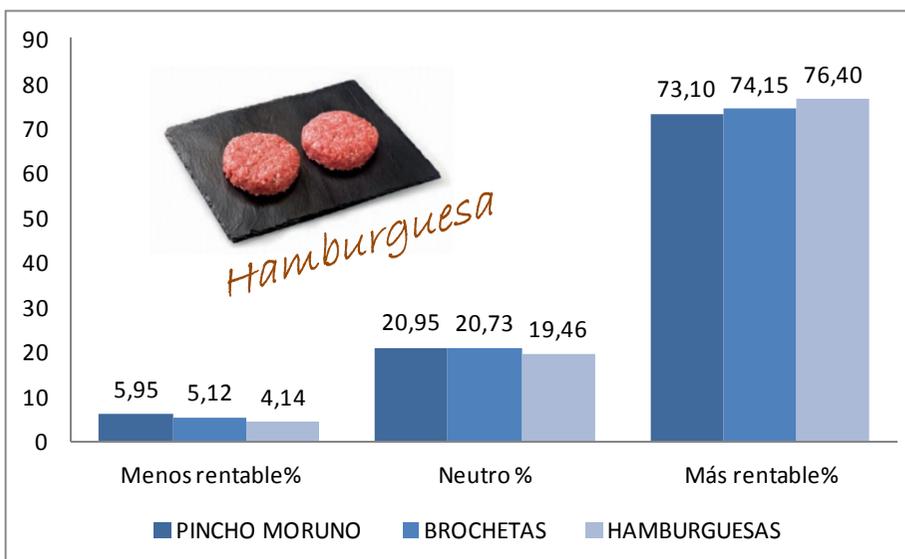
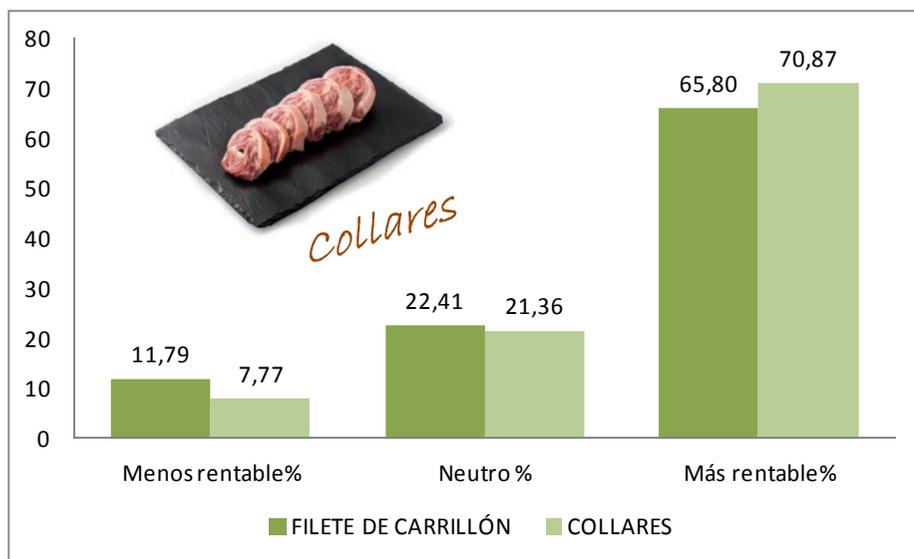
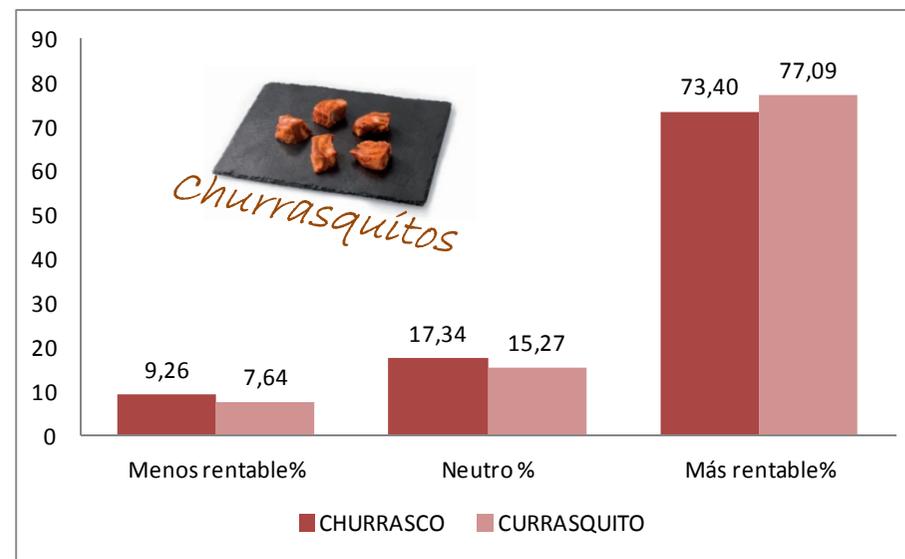
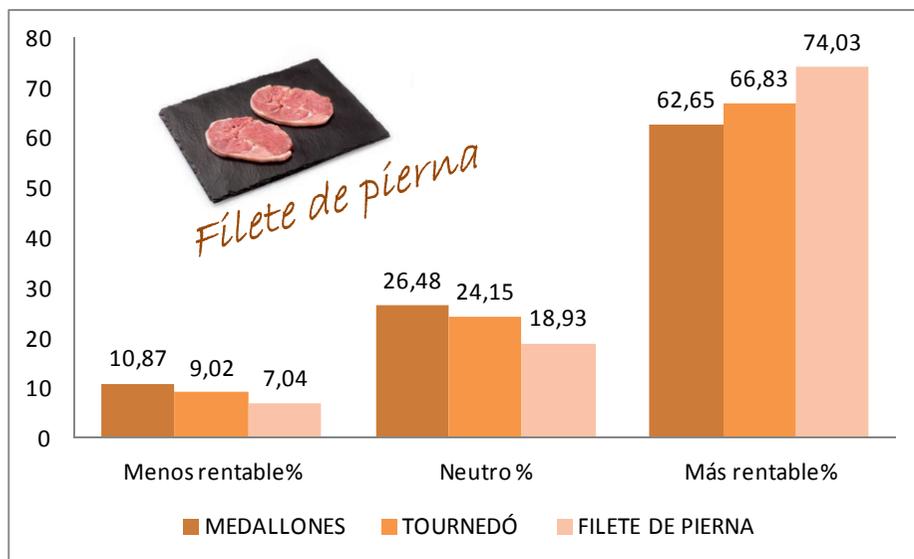
*4 cortes más rentables para su negocio*



# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

13

Pregunta 1.3.- ¿Considera que el corte sería rentable para su negocio? Valoración según despiece



# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Valoraciones según áreas geográficas

Pregunta 1.3.- ¿Considera que el corte sería rentable para su negocio?

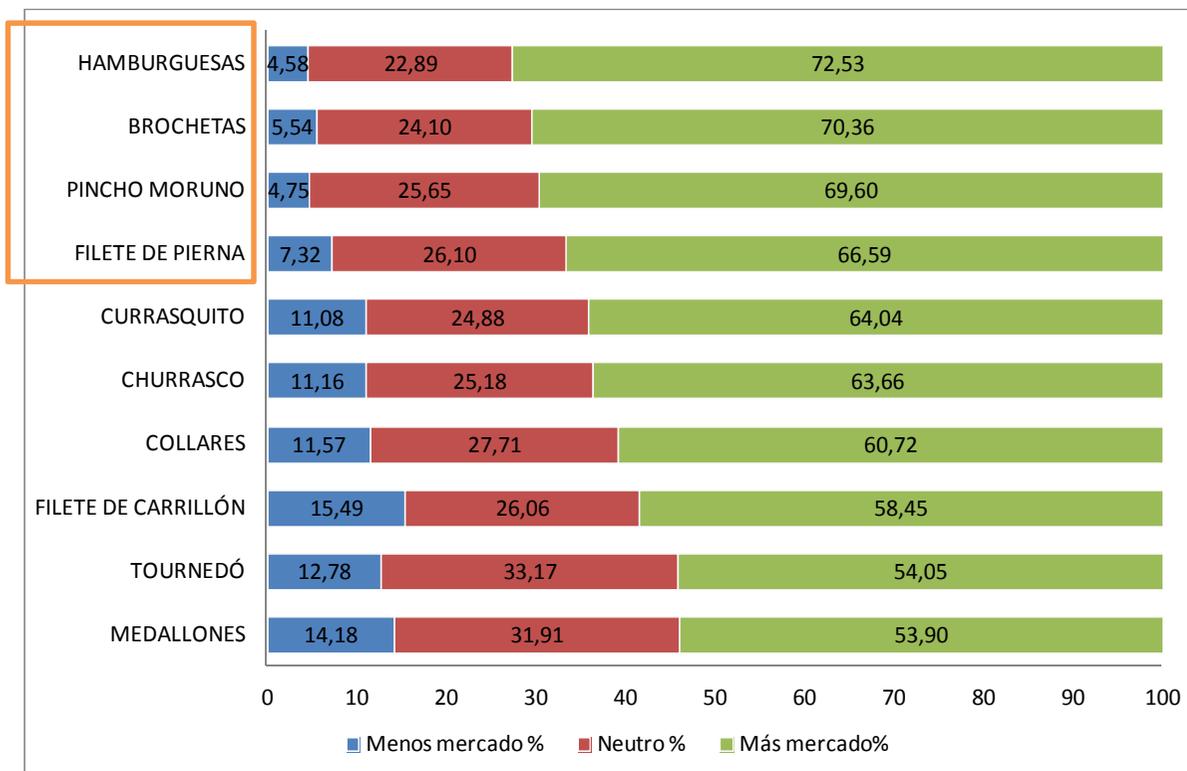


Corte	Área 1	Área 2	Área 3	Área 4	Área 5	Área 6
<b>Medallones</b>		-				-
<b>Filete de pierna</b>			-			+
<b>Tournedó*</b>	-					
Churrasco						
Churrasquito +	+	+			-	
<b>Filete de carrillón* -</b>			+	-		
<b>Collares</b>					+	
Pincho						
Brochetas						
Hamburguesas				+		

\*Diferencia significativa del 5%

# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Pregunta 1.4.- ¿Tendría mercado entre los consumidores de su zona de venta?



*4 cortes con más mercado en la zona*

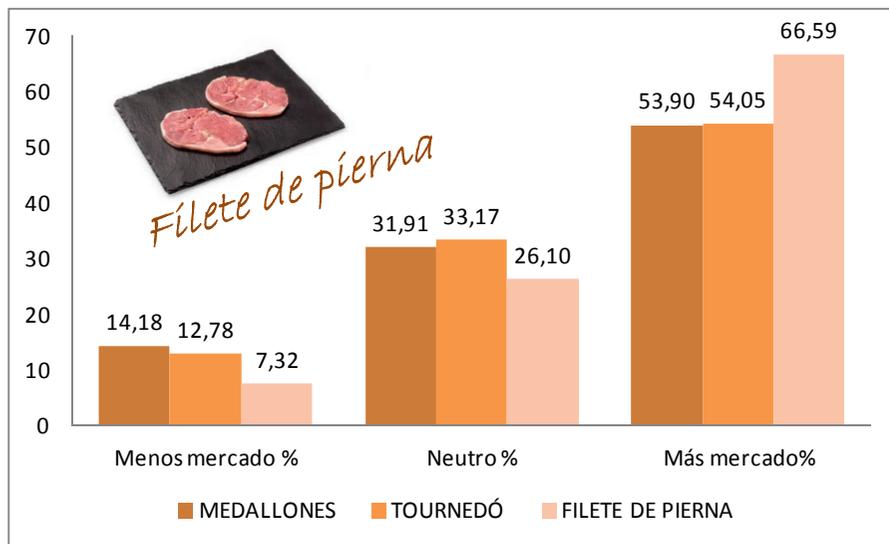


# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

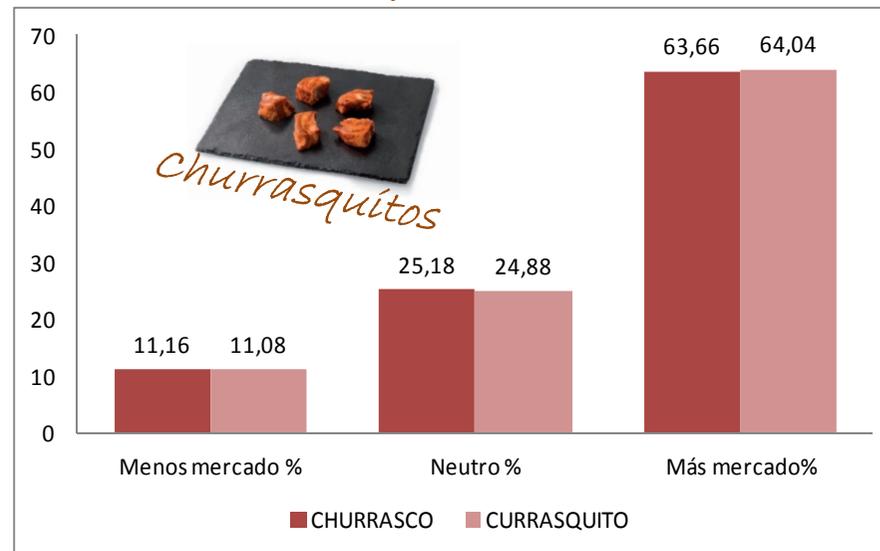
16

Pregunta 1.4.- ¿Tendría mercado entre los consumidores de su zona de venta? Valoración según despiece

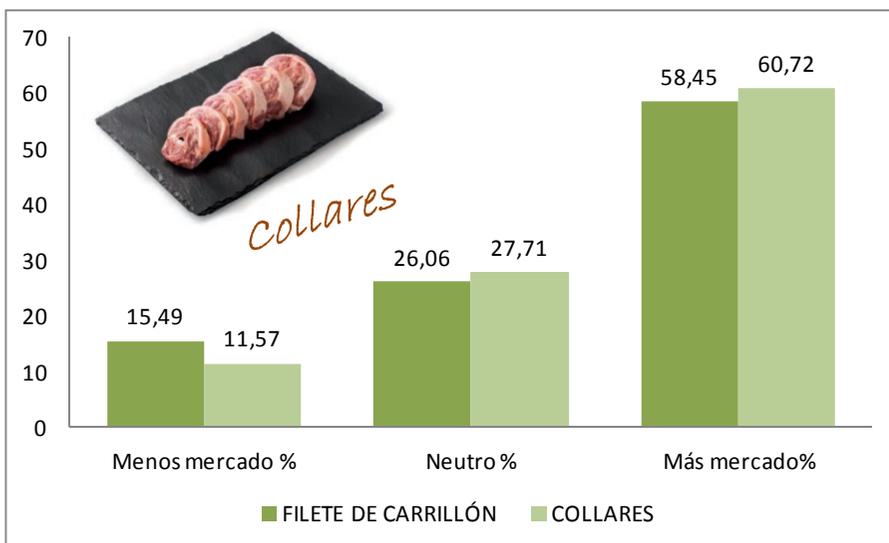
### Despiece pierna



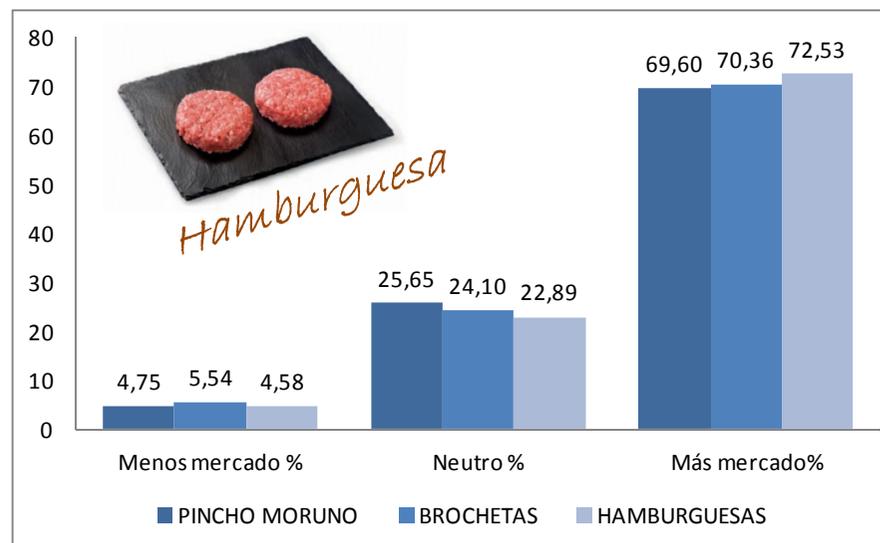
### Despiece falda



### Despiece cuello



### Recortes y carne picada



## Valoraciones según áreas geográficas

Pregunta 1.4.- ¿Tendría mercado entre los consumidores de su zona de venta?

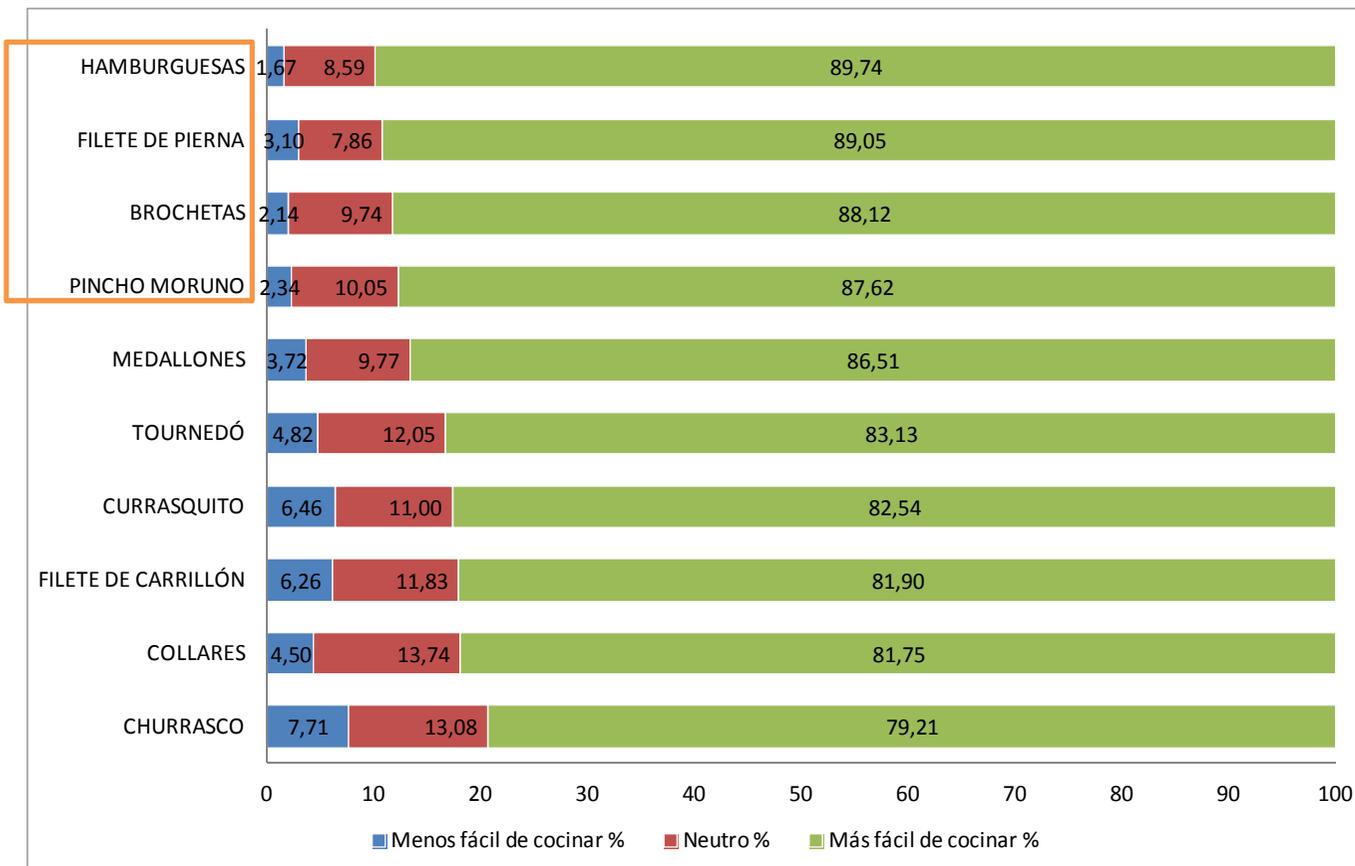


Corte	Área 1	Área 2	Área 3	Área 4	Área 5	Área 6
<b>Medallones -</b>	-					-
<b>Filete de pierna</b>						
<b>Tournedó -</b>		-	-	-		
Churrasco*						
Churrasquito*	+				-	
<b>Filete de carrillón +</b>						
<b>Collares</b>						
Pincho						+
Brochetas		+	+			
Hamburguesas				+	+	+

\*Diferencia significativa del 5%

# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

Pregunta 1.5.- ¿Considera que el corte propuesto es fácil de cocinar para el consumidor actual?



*4 cortes más fáciles de cocinar*

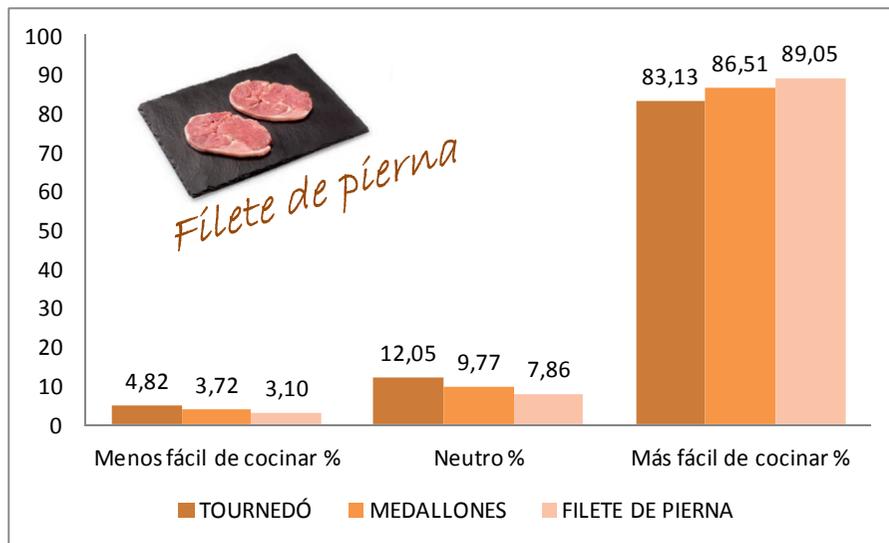


# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

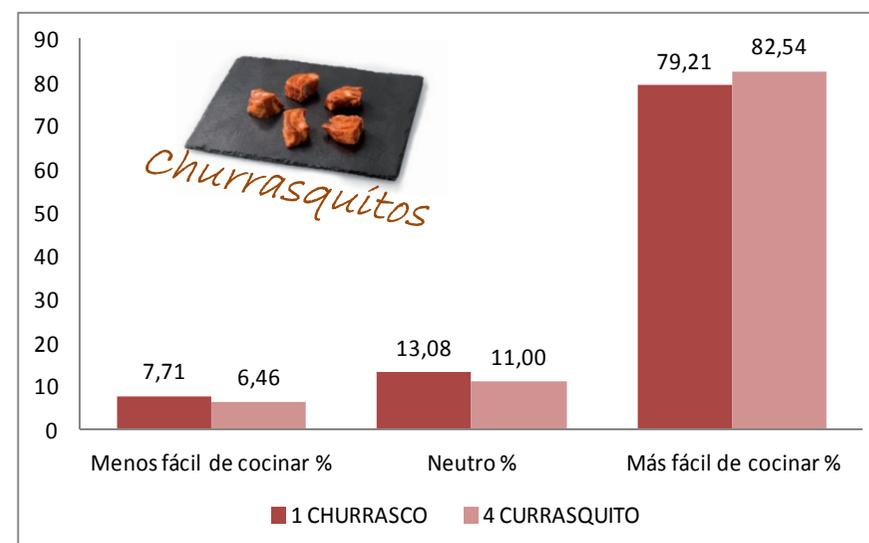
19

Pregunta 1.5.- ¿Considera que el corte propuesto es fácil de cocinar para el consumidor actual? Valoración según despiece

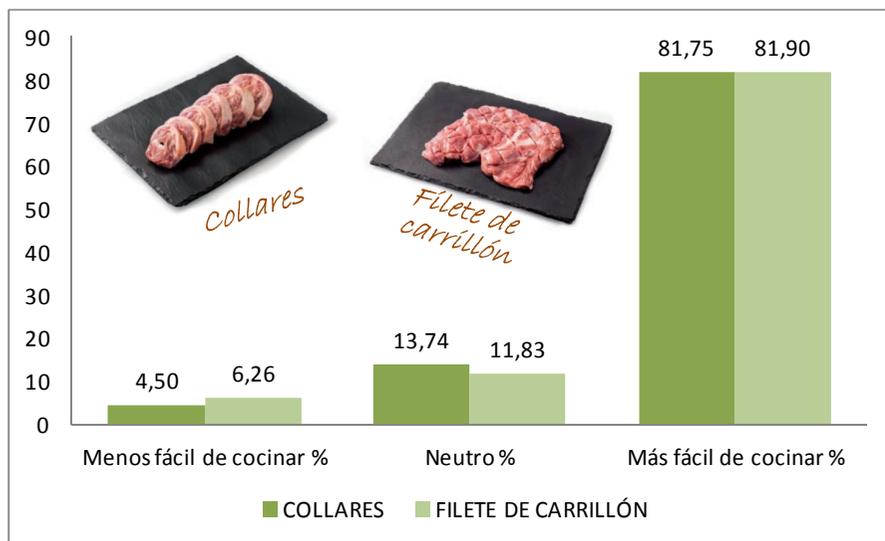
## Despiece pierna



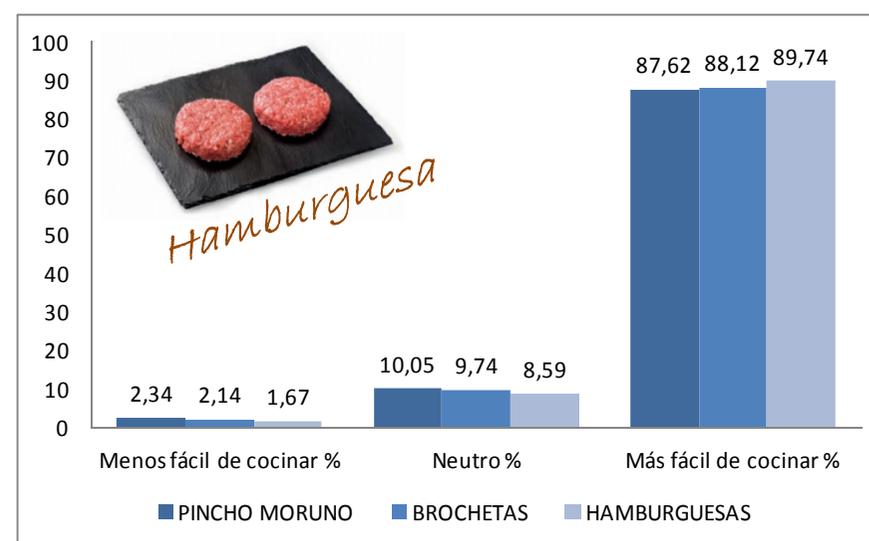
## Despiece falda



## Despiece cuello



## Recortes y carne picada



# Bloque 1.- Valoración individual de cada corte propuesto

20

Valoraciones según áreas geográficas

Pregunta 1.5.- ¿Considera que el corte propuesto es fácil de cocinar para el consumidor?



Corte	Área 1	Área 2	Área 3	Área 4	Área 5	Área 6
<b>Medallones</b>			+			
<b>Filete de pierna</b>			+			+
<b>Tournedó</b>						
<b>Churrasco* -</b>		-		-		-
<b>Churrasquito *</b>	+				-	
<b>Filete de carrillón</b>	-		-			
<b>Collares</b>						
<b>Pincho</b>						
<b>Brochetas</b>		+				
<b>Hamburguesas +</b>				+	+	

\*Diferencia significativa del 5%

## Resumen de las valoraciones individuales

Relación de los cortes más valorados, en orden de mayor a menor

Perspectiva profesional (de producto)			Perspectiva comercial	
Más novedoso	Más fácil de elaborar	Más rentable	Más mercado	Más fácil de cocinar por el consumidor actual
Churrasquito	Churrasquito	Churrasquito	Hamburguesa	Hamburguesa
Tournedó	Churrasco	Hamburguesa	Brocheta	Filete de pierna
Filete de carrillón	Hamburguesas	Brochetas	Pincho	Brochetas
Churrasco	Brochetas	Filete de pierna	Filete de pierna	Pincho
Medallones	Pincho	Churrasco	Churrasquito	Medallones
Hamburguesas	Collares	Pincho	Churrasco	Tournedó
Brochetas	Filete de pierna	Collares	Collares	Churrasquito
Collares	Medallones	Tournedó	Filete de carrillón	Filete de carrillón
Pincho	Tournedó	Filete de carrillón	Tournedó	Collares
Filete de pierna	Filete de carrillón	Medallones	Medallones	Churrasco

Desde una **perspectiva de producto**, el profesional considera más **novedoso, fácil de elaborar y rentable** el Churrasquito, aunque comercialmente ha recibido unas puntuaciones medias

Desde una **perspectiva comercial**, el profesional considera con más **mercado y más fácil de cocinar** la Hamburguesa, siendo bien valorada en el resto de apartados, excepto por su novedad que se queda en valores medios.

Relación de los cortes más valorados, según despiece

Despiece	Más novedoso	Más fácil de elaborar	Más rentable	Más mercado	Más fácil de cocinar por el consumidor actual
Pierna	Tournedó	Filete de pierna	Filete de pierna	Filete de pierna	Filete de pierna
Falda	Churrasquito	Churrasquito	Churrasquito	Churrasquito	Churrasquito
Cuello	Filete de carrillón	Collares	Collares	Collares	Collares = Filete de carrillón
Recortes	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa

Según despiece, los cortes que han recibido las mayores puntuaciones son:

- Filete de pierna
- Churrasquito
- Collares
- Hamburguesa

## Comentarios

El apartado comentarios de este bloque ha sido respondido por 110 personas, lo que supone un 23,55% del total. Se han agrupado las respuestas en 5 bloques. La mayoría transmiten una opinión favorable mostrándose a continuación algunas de las opiniones más singulares:

**1.- Valoración de la jornada:** 72 respuestas valorando la jornada (65,45%).

*“Explicaciones por parte de los profesionales de forma clara. Comentarios y presentaciones muy útiles e interesantes”*

*“Muy buen trabajo y presentación. Todo muy bien. ¡El precio del cordero es determinante!”*

*“Me parece muy interesante. Una manera muy diferente de ver los diferentes cortes y posibles platos que se pueden sacar. ¡¡Me ha fascinado!!”*

**2.- Valoraciones de mercado – consumo:** 8 respuestas (7,3%).

*“El consumidor no está acostumbrado a las hamburguesas de cordero. Los churrasquitos están buenísimos”*

*“Según zonas se venden unas piezas más que otras, pero se pueden probar para incrementar las ventas”*

*“No tenemos problemas para vender el cordero. Simplemente ha bajado el consumo”*

**3.- Valoraciones de los cortes:** 8 respuestas (7,3%).

*“La propuesta para el cuello es buena, pero cocinar a la plancha no es muy recomendable. Creo que está mejor para guisados”*

*“Los cortes no son muy novedosos pero sí interesantes”*

*“Sobre la manilla "no se vende suelta". Hablar con matadero”*

**4.- Valoración profesional:** 10 respuestas (9,1%).

*“El trabajo que lleva prepararlo tal vez no sea proporcional a la rentabilidad que se puede sacar”*

*“En la teoría está muy bien, en la práctica hay que comprobarlo”*

*“Las preparaciones propuestas suponen mayor trabajo en el obrador o en mostrador pero para el consumidor final es hacer más cómodo y fácil su elaboración”*

**5.- Valoraciones relacionadas con el sector:** 4 respuestas (3,6%).

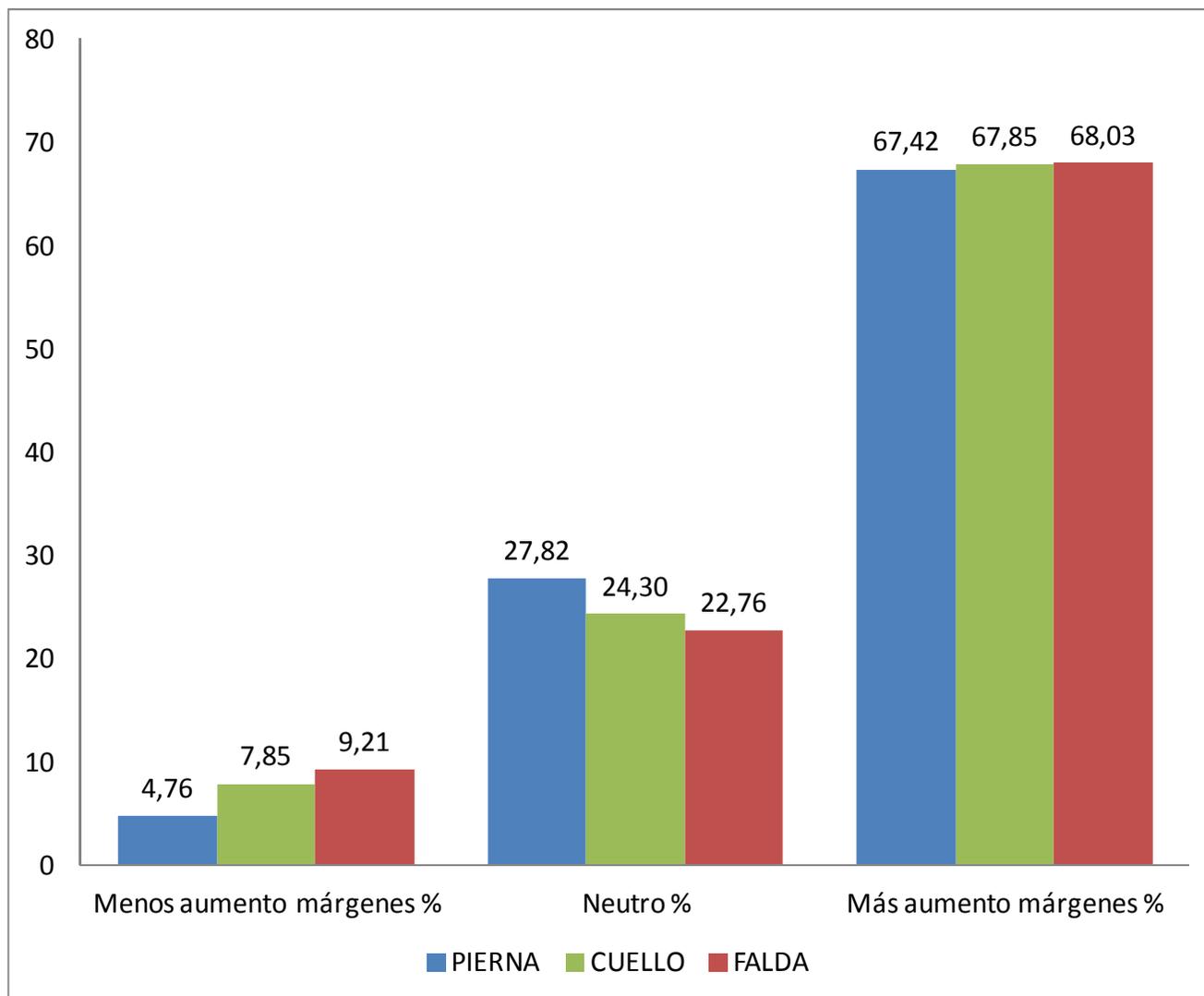
*“Muy preocupante la falta de comunicación entre profesionales, Interovic y gremios, pastores de la provincia afectados”*

*“Aunque no haya muchas novedades es interesante que de vez en cuando nos vayan enseñando cosas nuevas y refrescando la memoria”*

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

24

Pregunta 2.1.- Los cortes propuestos ¿le permitirán aumentar los márgenes de estas piezas, bajando los de los costillares?



En general, se ha considerado que todos los cortes pueden aumentar los márgenes, si bien destacan con un menor aumento de márgenes los cortes de falda, cuello y pierna respectivamente.

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

25

Pregunta 2.1.- Los cortes propuestos ¿le permitirán aumentar los márgenes de estas piezas, bajando los de los costillares? Según áreas.



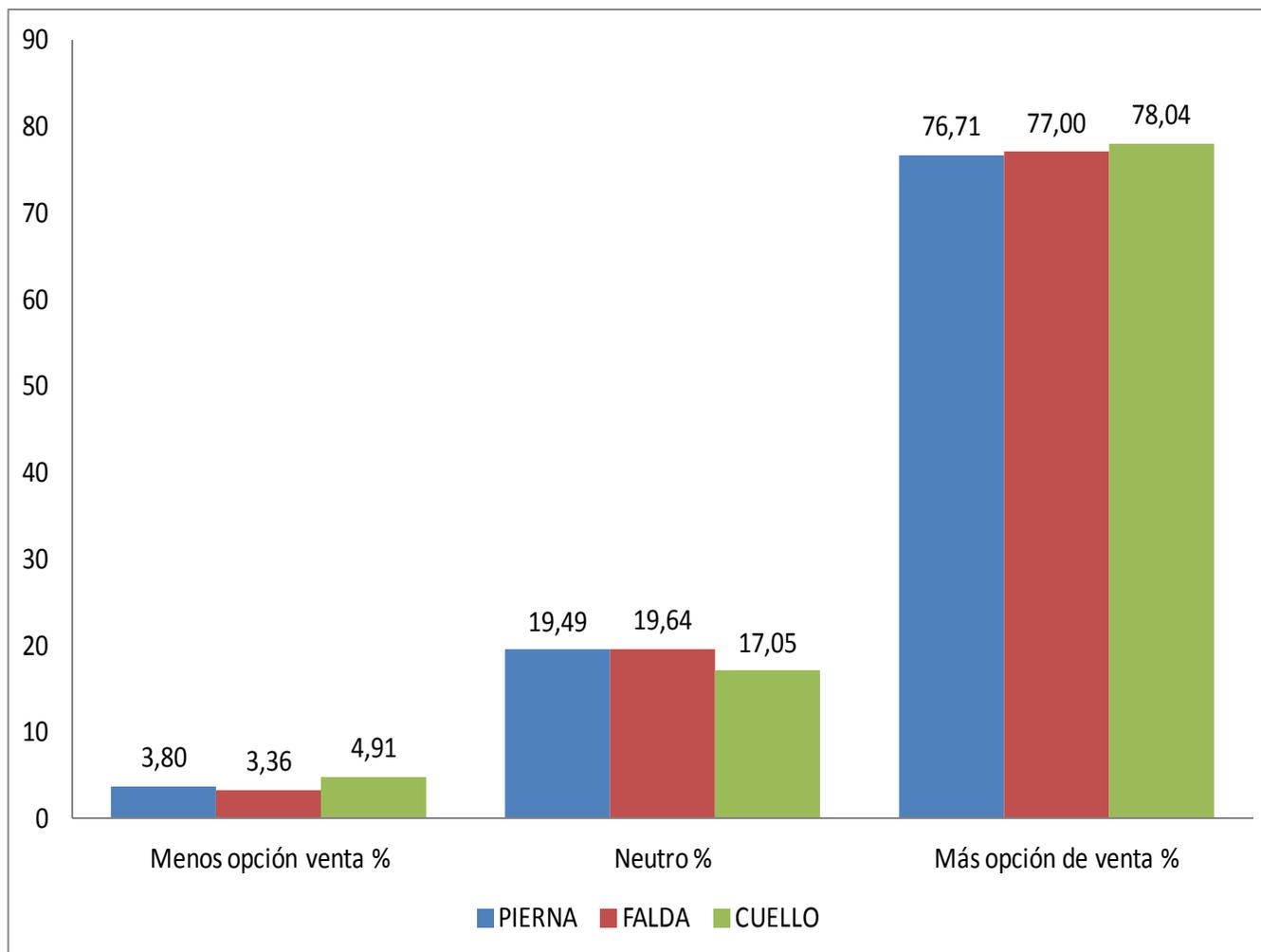
\*Diferencia significativa del 5%

		% Area_1	% Area_2	% Area_3	% Area_4	% Area_5	% Area_6	% Media
Pierna*	Menos aumento de márgenes	9,5%	3,3%	0,0%	5,1%	0,0%	5,9%	4,8%
	Neutro	36,5%	28,9%	23,5%	20,5%	29,5%	30,9%	27,8%
	Más aumento de márgenes	54,0%	67,8%	76,5%	74,4%	70,5%	63,2%	67,4%
Falda	Menos aumento de márgenes	8,2%	12,5%	5,9%	8,8%	4,8%	10,1%	9,2%
	Neutro	31,1%	18,2%	11,8%	21,9%	14,3%	30,4%	22,8%
	Más aumento de márgenes	60,7%	69,3%	82,4%	69,3%	81,0%	59,4%	68,0%
Cuello*	Menos aumento de márgenes	6,6%	12,4%	0,0%	5,2%	4,7%	11,6%	7,8%
	Neutro	32,8%	20,2%	11,1%	23,5%	16,3%	31,9%	24,3%
	Más aumento de márgenes	60,7%	67,4%	88,9%	71,3%	79,1%	56,5%	67,8%

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

26

Pregunta 2.2.- Los cortes propuestos ¿le permitirán vender las piezas sobrantes?



Más del 75% de las respuestas apuntan a que los cortes propuestos permitirán al profesional vender las piezas sobrantes, aunque los cortes de cuello se han valorado como los de menor opción de venta respecto a los otros dos cortes propuestos

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

27

Pregunta 2.2.- Los cortes propuestos ¿le permitirán vender las piezas sobrantes?



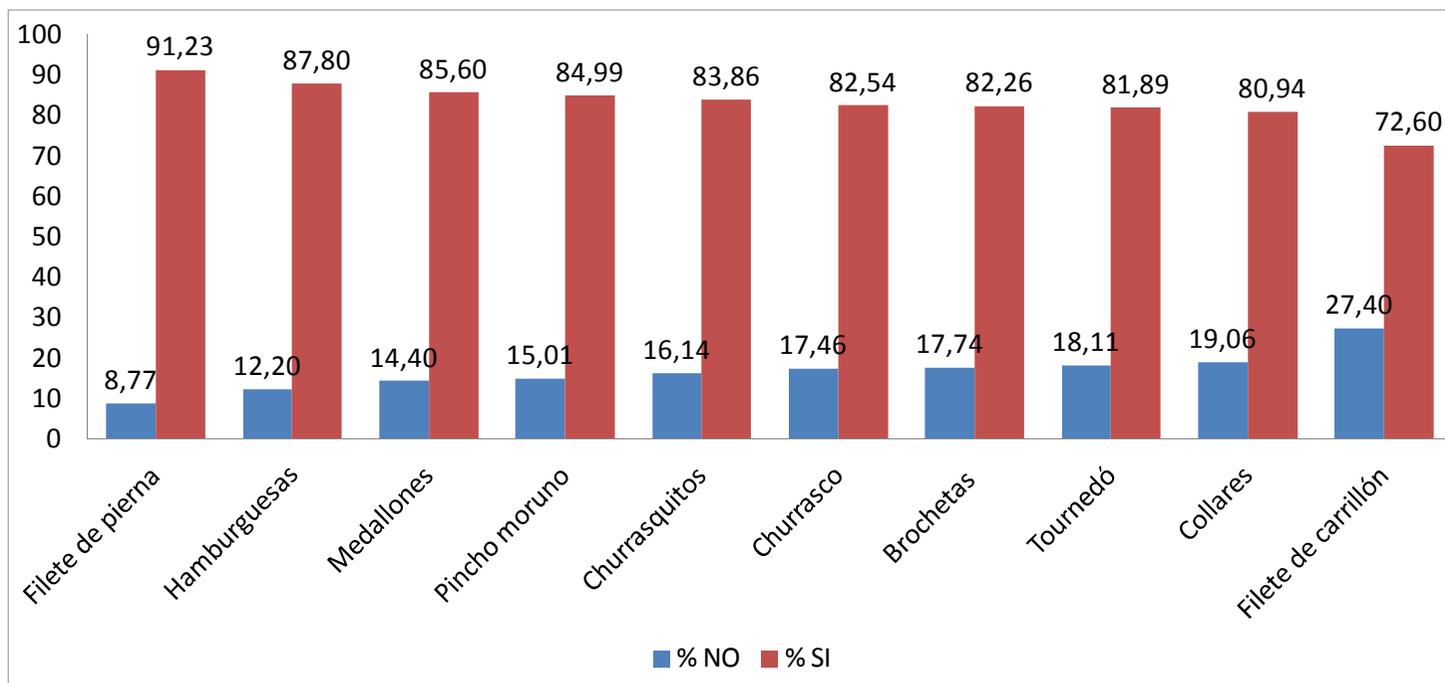
		% Area_1	% Area_2	% Area_3	% Area_4	% Area_5	% Area_6	% Media
Pierna	Menos opción de venta	1,7%	3,3%	0,0%	6,0%	2,3%	4,4%	3,8%
	Neutro	30,5%	16,7%	5,6%	13,8%	20,5%	26,5%	19,5%
	Más opción de venta	67,8%	80,0%	94,4%	80,2%	77,3%	69,1%	76,7%
Falda	Menos opción de venta	1,7%	3,4%	5,6%	5,3%	2,3%	1,5%	3,4%
	Neutro	24,1%	19,5%	5,6%	16,7%	20,9%	23,9%	19,6%
	Más opción de venta	74,1%	77,0%	88,9%	78,1%	76,7%	74,6%	77,0%
Cuello	Menos opción de venta	1,7%	5,7%	0,0%	5,3%	7,0%	6,1%	4,9%
	Neutro	20,7%	19,3%	5,3%	13,3%	16,3%	21,2%	17,1%
	Más opción de venta	77,6%	75,0%	94,7%	81,4%	76,7%	72,7%	78,0%

Sin diferencia significativas

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

28

Pregunta 2.3.- ¿Considera que va a poner a disposición del consumidor estas propuestas?



Mayor disposición	Menor disposición
Filete de pierna	Filete de carrillón
Hamburguesas	Collares
Medallones	Tournedó
Pincho	Brochetas

## Bloque 2.- Valoración del despiece propuesto de cada pieza

29

Pregunta 2.3.- ¿Considera que va a poner a disposición del consumidor estas propuestas?



		% Area_1	% Area_2	% Area_3	% Area_4	% Area_5	% Area_6	% Media
<b>MEDALLONES</b>	Si	78,2%	82,9%	92,3%	88,0%	95,2%	83,8%	85,6%
<b>FILETE DE PIERNA</b>	Si	87,5%	88,8%	92,9%	91,5%	100,0%	91,0%	91,2%
<b>TOURNEDÓ*</b>	Si	66,7%	84,0%	92,9%	86,2%	88,6%	78,5%	81,9%
<b>CHURRASCO*</b>	Si	84,7%	69,0%	100,0%	87,2%	88,1%	82,9%	82,5%
<b>CHURRASQUITOS*</b>	Si	96,6%	77,6%	92,9%	83,6%	78,0%	82,6%	83,9%
<b>FILETE DE CARRILLÓN*</b>	Si	75,4%	68,3%	100,0%	77,9%	78,6%	58,2%	72,6%
<b>COLLARES*</b>	Si	89,5%	69,6%	92,3%	85,6%	90,7%	71,2%	80,9%
<b>PINCHO MORUNO*</b>	Si	79,7%	75,9%	100,0%	91,7%	90,2%	84,6%	85,0%
<b>BROCHETAS*</b>	Si	72,9%	75,6%	100,0%	85,0%	90,2%	86,4%	82,3%
<b>HAMBURGUESAS</b>	Si	89,8%	83,7%	100,0%	87,2%	85,7%	91,2%	87,8%

\*Diferencia significativa del 5%

### Comentarios

El apartado comentarios de este bloque ha sido respondido por 45 personas, lo que supone un 9,6% del total.

Las opiniones en general son favorables a poner a la venta estos cortes, pero tienen dudas sobre la respuesta del consumidor.

A continuación se incluyen algunas de las respuestas más llamativas:

*“A veces [...] no se hace porque no se puede conocer la respuesta del cliente. Es una idea buena con el objeto de captar clientes jóvenes”*

*“En el verano algunas propuestas como hamburguesas y pinchos probaremos a venderlas. También probaremos con los churrasquitos”*

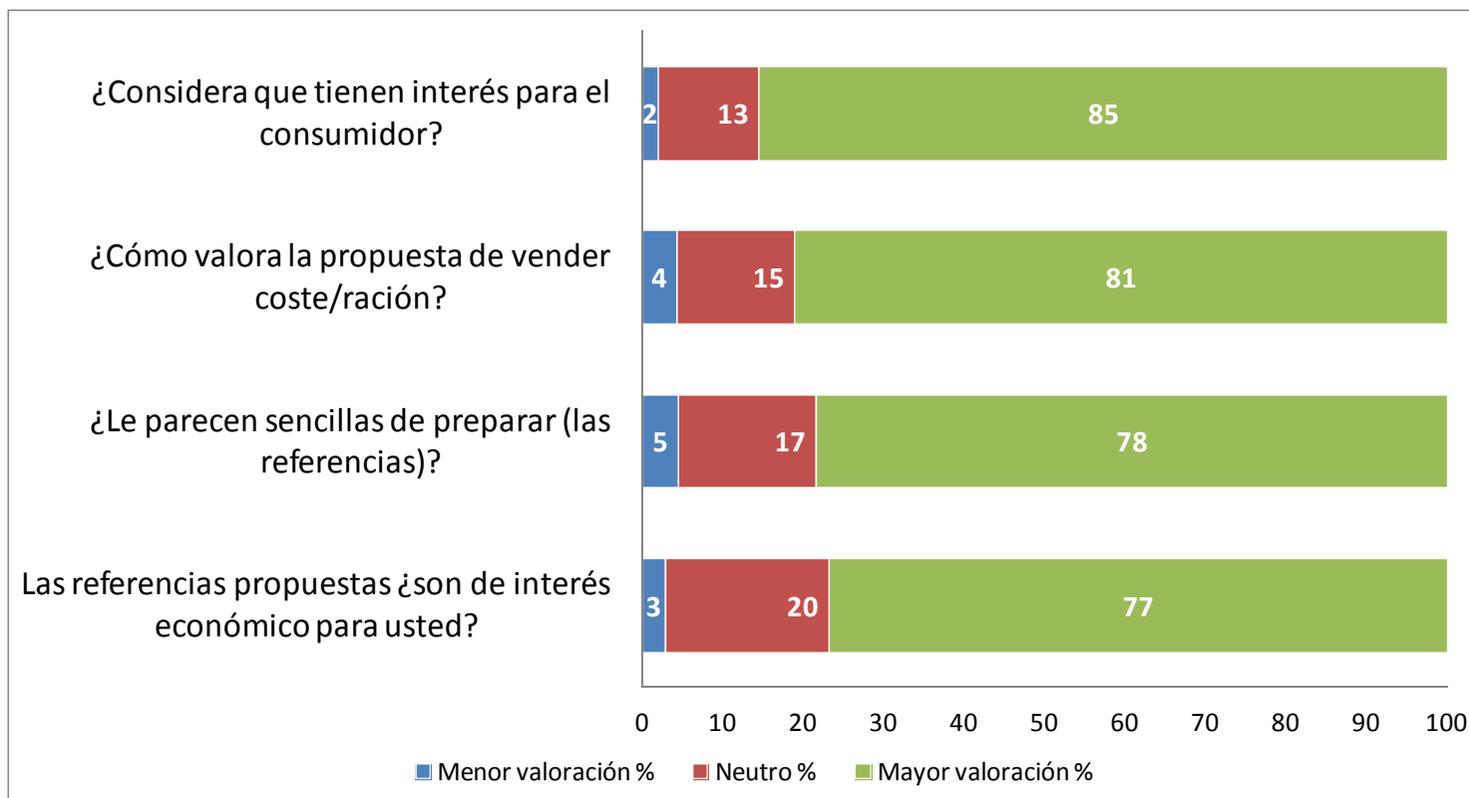
*“Esto lo debe hacer el carnicero”*

*“Haré todas las propuestas y me quedaré con las que me funcionen”*

*“Intentaremos vender al consumidor”*

*“Los collares, el pincho y la hamburguesa ya lo tengo a disposición”*

*“Ojala la gente responda”*



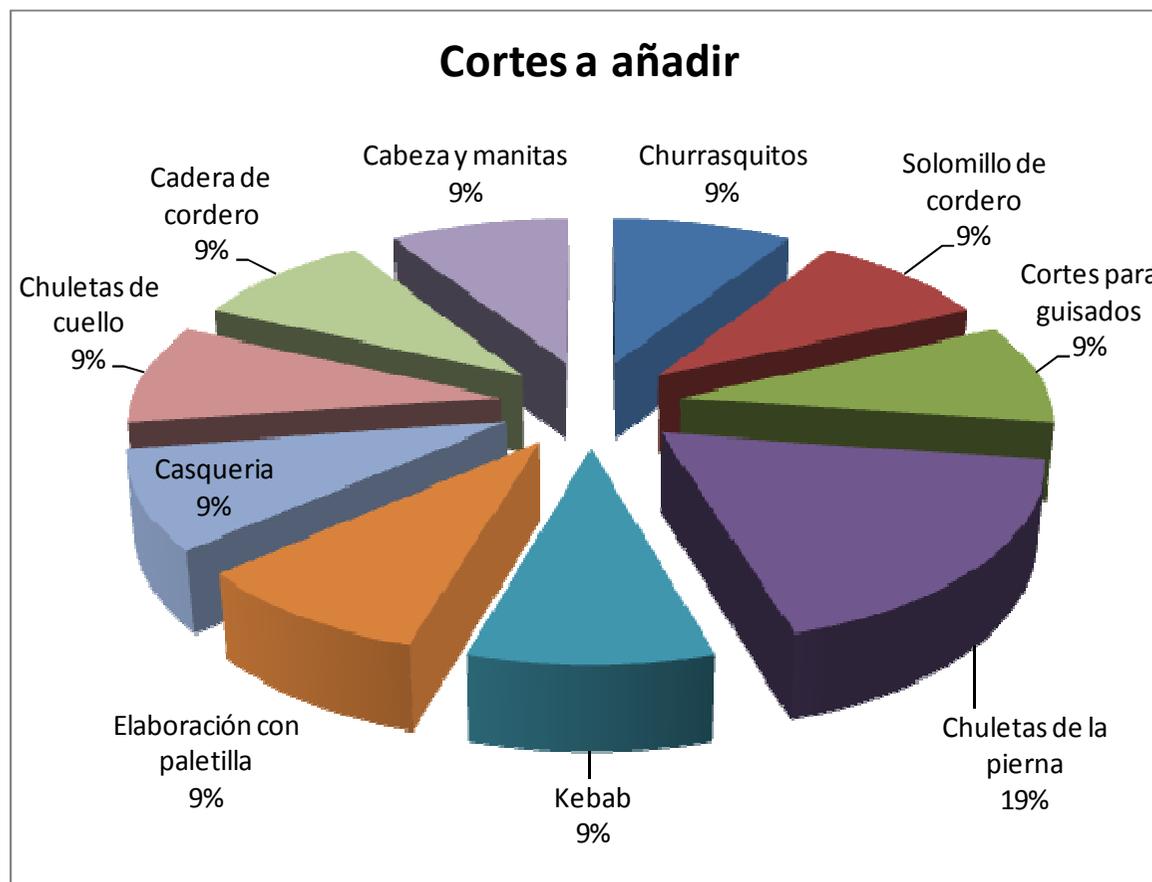
Los profesionales opinan que, si bien las propuestas presentadas pueden ser de interés para el consumidor, no tienen claro que puedan resultar económicamente interesantes para su negocio. Parece ser que los encuestados no disponen de una referencia de mercado que cuantifique la respuesta del consumidor hacia estas nuevas propuestas.



Comparativa entre áreas

		% Area_1	% Area_2	% Area_3	% Area_4	% Area_5	% Area_6	% Total
Las referencias propuestas ¿son de interés económico para usted?	Menor valoración %	4,0%	1,2%	0,0%	4,8%	0,0%	3,6%	2,9%
	Neutro	24,0%	19,5%	0,0%	18,1%	15,6%	30,4%	20,3%
	Mayor valoración %	72,0%	79,3%	100,0%	77,1%	84,4%	66,1%	76,8%
¿Le parecen sencillas de preparar (las referencias)?*	Menor valoración %	7,8%	2,4%	6,3%	3,6%	3,1%	7,0%	4,6%
	Neutro	13,7%	14,3%	6,3%	18,0%	18,8%	24,6%	17,1%
	Mayor valoración %	78,4%	83,3%	87,5%	78,4%	78,1%	68,4%	78,3%
¿Considera que tienen interés para el consumidor?	Menor valoración %	2,0%	2,4%	0,0%	1,8%	0,0%	3,5%	2,0%
	Neutro	5,9%	11,9%	6,3%	13,6%	12,5%	19,3%	12,6%
	Mayor valoración %	92,2%	85,7%	93,8%	84,5%	87,5%	77,2%	85,4%
¿Cómo valora la propuesta de vender coste/ración?*	Menor valoración %	2,0%	2,4%	0,0%	5,5%	0,0%	10,5%	4,3%
	Neutro	8,2%	10,8%	0,0%	17,4%	15,2%	24,6%	14,7%
	Mayor valoración %	89,8%	86,7%	100,0%	77,1%	84,8%	64,9%	81,0%

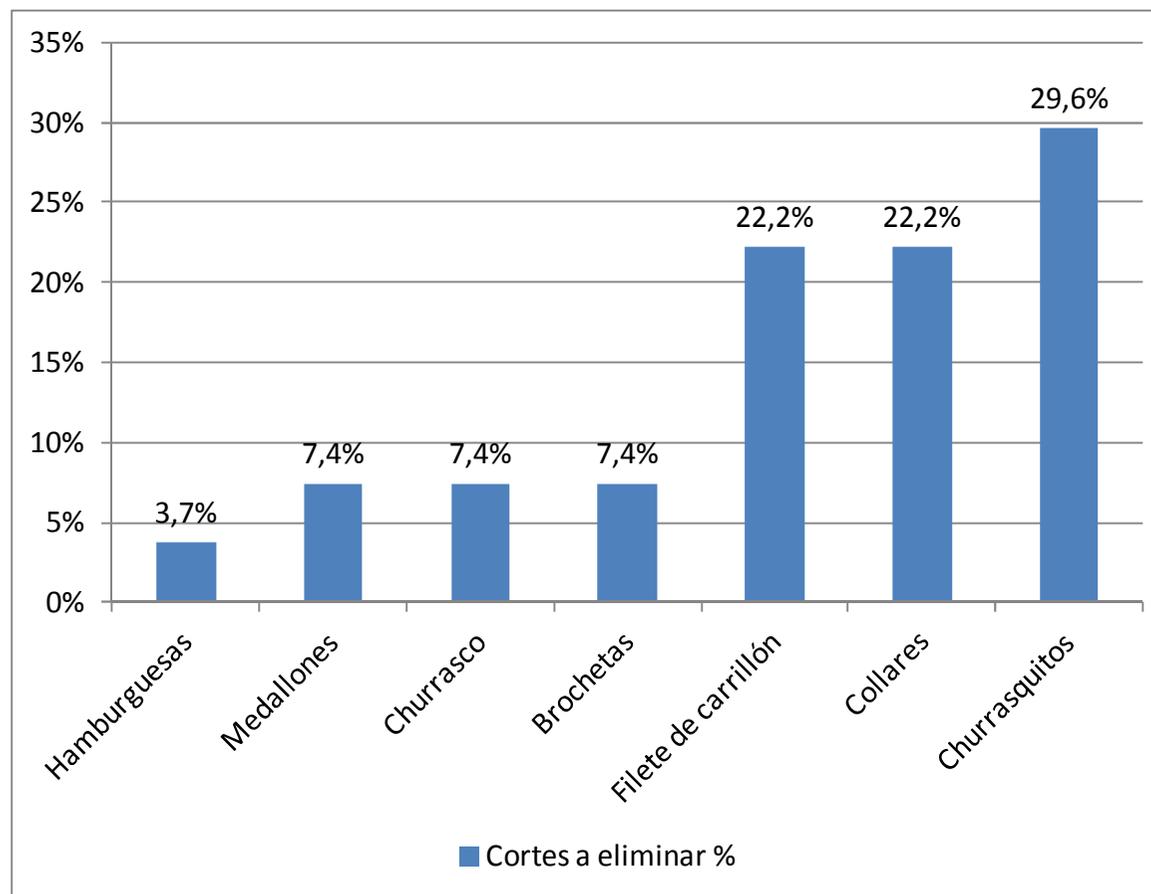
\*Diferencia significativa del 5%



Los encuestados han aportado pocas propuestas, si bien, las chuletas de la pierna han sido las más nombradas.

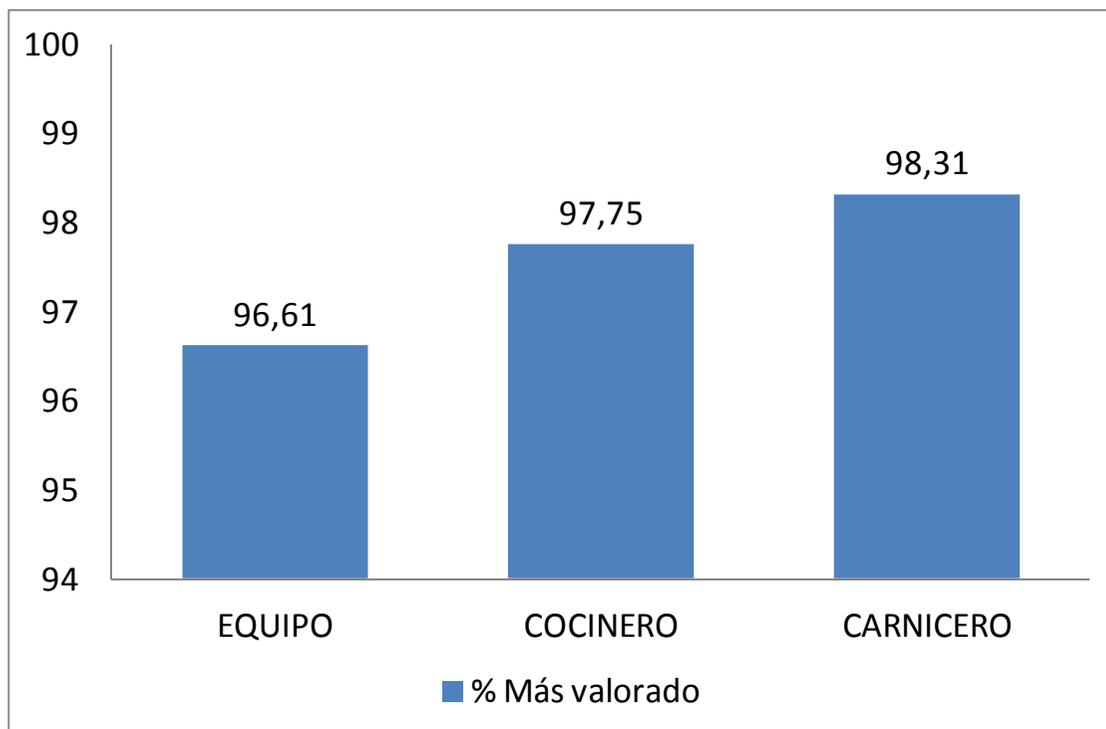
El total de respuestas para esta pregunta ha sido de 11 (2,3%)

**Cortes a eliminar**



Los cortes que han recibido mayor puntuación para ser eliminados son los churrasquitos y los procedentes del cuello

El total de respuestas en esta pregunta ha sido de 27 (5,8%)



Se han registrado 160 valoraciones lo que supone un 34,26% sobre el total de encuestas analizadas.

En general todas las valoraciones han sido positivas. Tan solo una opinión manifiesta la dificultad para localizar el lugar donde se celebró el acto.

Se incluyen algunas opiniones destacadas.

*“Aunque algunos de los cortes ya los realizo desde hace años, creo que es muy interesante para el sector”*

*“Bastante bien explicado sobre todo para informar al cliente”*

*“Es interesante, pero hay que incidir en los beneficios que puede tener el consumir carne de cordero”*

*“Faltaría hacer hincapié en el etiquetado y origen del cordero como pasa en Madrid, que está entrando mucho cordero italiano y griego con etiquetado "tierra de sabor Castilla y León”*

*“Me ha gustado mucho la cercanía y las explicaciones sencillas de la preparación. Están todos los platos muy buenos “*

*“Muy interesante y muy buenas propuestas nuevas, tanto para el carnicero como para el consumidor”*

*“Muy interesante. Ofrece una perspectiva novedosa de un producto identificado con lo tradicional. Es necesario una superación y rejuvenecer el producto con ideas como la expuesta. Profesionales valiosos. Comunican muy bien”*

*“Son muy interesantes para potenciar el consumo, sobre todo para el público más joven y que menos tiempo emplea en la cocina”*



### Comparativa entre áreas

		% Area_1	% Area_2	% Area_3	% Area_4	% Area_5	% Area_6	% Total
Valoración equipo	Menor valoración %	0,00%	0,00%	0,00%	2,73%	0,00%	0,00%	0,85%
	Neutro	0,00%	0,00%	0,00%	5,45%	2,94%	3,57%	2,54%
	Mayor valoración %	100,00%	100,00%	100,00%	91,82%	97,06%	96,43%	96,61%
Valoración carnicero	Menor valoración %	0,00%	0,00%	0,00%	1,82%	0,00%	0,00%	0,56%
	Neutro	0,00%	0,00%	0,00%	1,82%	0,00%	3,57%	1,12%
	Mayor valoración %	100,00%	100,00%	100,00%	96,36%	100,00%	96,43%	98,31%
Valoración cocinero	Menor valoración %	0,00%	0,00%	0,00%	1,82%	0,00%	0,00%	0,56%
	Neutro	0,00%	2,33%	0,00%	1,82%	2,86%	1,79%	1,69%
	Mayor valoración %	100,00%	97,67%	100,00%	96,36%	97,14%	98,21%	97,75%

Sin diferencia significativas

- Se han analizado **467 encuestas** procedentes de **40 sesiones formativas**.
- En general, la **valoración** de las sesiones y de los equipos que han participado ha sido **positiva**, manifestando los encuestados una sensación favorable de que se está trabajando por el sector.
- Se recomienda la **revisión del cuestionario** pues el número de preguntas sin respuesta es importante, superando en algunos bloques el 20%, sobre todo en el apartado comentarios. Igualmente, incluir preguntas sobre el perfil del encuestado (cocinero, carnicero, hostelería, etc)
- Se considera al corte **Churrasquito como el más novedoso, fácil de elaborar y rentable**.
- La **Hamburguesa** ha recibido las mayores valoraciones en **oportunidad de mercado y fácil de cocinar por el consumidor actual**.
- Según despiece, los cortes que han recibido las mayores puntuaciones son:

<b>Pierna</b>	→	<b>Filete de pierna</b>
<b>Falda</b>	→	<b>Churrasquito</b>
<b>Cuello</b>	→	<b>Collares</b>
<b>Recortes y carne picada</b>	→	<b>Hamburguesa</b>

- **Todos los cortes pueden aumentar los márgenes**, pero en menor medida los de falda, cuello y pierna respectivamente.
- Más del 75% apuntan a que los **cortes propuestos permitirán vender las piezas sobrantes**, aunque los cortes de cuello se han valorado como los de menor opción de venta.
- Los cortes que se van a poner a **mayor disposición del consumidor son el Filete de pierna, la Hamburguesa, los Medallones y el Pincho moruno** respectivamente. Los cortes con **menor puesta a disposición del consumidor son de el Filete de carrillón, los Collares, el Tournedó y las Brochetas** respectivamente.
- Los profesionales opinan que las propuestas presentadas pueden ser de **interés para el consumidor**, pero no tienen claro que puedan resultar económicamente interesantes para su negocio. Requieren una referencia de mercado que cuantifique la **respuesta del consumidor** hacia estas nuevas propuestas.
- Las **principales propuestas aportadas han sido la Chuletas de pierna**. Los **Churrasquitos y los cortes del cuello** han sido los cortes más nombrados para ser **eliminados**, a pesar que los Churrasquitos han gustado en general.
- Las respuestas cualitativas permiten deducir que **los profesionales dudan de la respuesta del consumidor** hacia estos nuevos formatos, si bien **consideran que son positivas y ofrecen un nuevo enfoque** a la carne de cordero que favorece un **cocinado más fácil**.

## ➤ Valoraciones por áreas geográficas

- Se recuerda que la valoración por áreas geográficas no es extrapolable a la población, no obstante se recogen las siguientes apreciaciones de los encuestados, según su área
- Cortes más novedosos: El área 3 otorga altas puntuaciones a la mayoría de cortes
- Los cortes de falda son los más fáciles de elaborar en todas las áreas
- Cortes más rentables:
  - ✓ Áreas 1 y 2: Churrasquitos
  - ✓ Área 4: Hamburguesa
  - ✓ Área 6: Filete de pierna
- Los recortes tendrán más mercado para todas las áreas excepto área 1 → Churrasquito. Los cortes de pierna tendrán menos mercado para todas las áreas excepto la 5 → Churrasquito
- Cortes de pierna y recortes son los más fáciles de cocinar para todas las áreas, excepto área 1 → Churrasquito



Los encuestados del Área 1 despuntan en valorar positivamente el churrasquito

Los encuestados del Área 3 destacan en proporcionar una valoración positiva en general

Los encuestados del Área 4 se distinguen por valorar positivamente la hamburguesa

Los encuestados del Área 6 destacan por valorar positivamente el filete de pierna y por las valoraciones más bajas en general

Localización de la jornada formativa	Nº de personas que ha respondido la encuesta
Madrid (Móstoles)	12
Toledo	2
Ávila	16
Soria	20
Segovia	14
Guadalajara	5
Vizcaya	5
Álava	9
Guipúzcoa	13
Cantabria	9
Asturias	28
León	21
Salamanca	8
Zamora	10
Valladolid	21
Barcelona	13
Tarragona (Tortosa)	4
Girona (Figueres)	17
Palencia	12
Burgos	13

Localización de la jornada formativa	Nº de personas que ha respondido la encuesta
La Rioja (Logroño)	4
Lleida	3
Huesca	5
Navarra (Pamplona)	13
Ciudad Real	5
Albacete	23
Cuenca	9
Murcia	21
Alicante	2
Castellón	20
Valencia	33
Zaragoza	22
Madrid	22
Huelva	8
Sevilla	7
Jaén	3
Málaga	3
Cáceres	7
Badajoz-Mérida	2
Córdoba	3

Total jornadas formativas: 40  
 Total encuestas analizadas: 467

## Bloque 1: Valoración individual de cada corte propuesto

### ENCUESTA DE EVALUACIÓN

Con el objetivo de hacer lo más efectiva posible esta jornada, le agradeceríamos que nos diera su opinión sobre los nuevos cortes presentados. Por favor, valore del 1 al 5 las siguientes cuestiones siendo 1 "totalmente en desacuerdo" y 5 "totalmente de acuerdo"



	¿Le parece un corte novedoso?	¿Lo ve fácil de elaborar?	¿Considera que el corte sería rentable para su negocio?	¿Tendría mercado entre los consumidores de su zona de venta?	¿Considera que el corte propuesto es fácil de cocinar para el consumidor?
<b>Despieces propuestos para pierna</b>					
Medallones	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Filete de pierna	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Tourné	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Despieces propuestos para falda</b>					
Churrasco	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Churrasquitos	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Despieces propuestos para cuello</b>					
Filete de Carrillón	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Collares	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Propuestas para recortes y carne picada</b>					
Pincho moruno	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Brochetas	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Hamburguesas	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

COMENTARIOS: *Me parece genial la propuesta. A la hora de explicar, y con pizcos lo habeis hecho muy bien.*

## Bloque 3: Valoración del conjunto de la propuesta

Las referencias propuestas ¿son de interés económico para usted?  1  2  3  4  5

¿Le parecen sencillas de preparar (las referencias)?  1  2  3  4  5

¿Considera que tienen interés para el consumidor?  1  2  3  4  5

¿Cómo valora la propuesta de vender coste/ración?  1  2  3  4  5

¿Qué cortes añadiría?

¿Qué cortes eliminaría?

Comentarios sobre la jornada

Valoración:

Equipo  1  2  3  4  5

Carnicero  1  2  3  4  5

Cocinero  1  2  3  4  5

## Bloque 4: Valoración de la jornada y del equipo

Muchas gracias por su colaboración

## Bloque 2: Valoración del despiece propuesto de cada pieza

	Los cortes propuestos ¿le permitirían aumentar los márgenes de estas piezas, bajando los de los costillares?	Los cortes propuestos ¿le permitirían vender las piezas sobrantes?	¿Considera que va a poner a disposición del consumidor estas propuestas?
Pierna	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	SI/NO
Falda	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	SI/NO
Cuello	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	SI/NO
Medallones			SI/NO
Filete de pierna			SI/NO
Tourné			SI/NO
Churrasco			SI/NO
Churrasquitos			SI/NO
Filete de Carrillón			SI/NO
Collares			SI/NO
Pincho moruno			SI/NO
Brochetas			SI/NO
Hamburguesas			SI/NO

COMENTARIOS



Con arreglo a los dispuestos en la Ley 15/1999 de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que los datos personales que nos facilite, van a ser incluidos en ficheros titularidad de la Organización Interprofesional Agroalimentaria del Cvinio y el Caprino (Interovic) y de la Confederación Española de Deltalleros de la Carne (Cedecarne) inscritos en la Agencia Española de Protección de Datos con el fin de considerarle a todos los efectos previstos en sus estatutos, así como de remitirle información relacionada con Interovic y Cedecarne y con su actividad empresarial. Toda la información que nos facilite será tratada de forma confidencial. Sus datos podrán ser cedidos a comunicados a otras empresas con las que tengamos suscritos contratos de colaboración a fin de que estas puedan ofrecerle productos o servicios de interés, además de otras acciones previstas en la Ley. Los responsables de los ficheros son Interovic y Cedecarne y las direcciones donde el interesado podrá ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición son la C/ Agustín de Betancourt, 17 4º 28003 Madrid y la de Cedecarne en la C/ Carlos del Peral 1, 28013 de Madrid, todo lo cual se informa en cumplimiento del artículo 5 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.