

Spanish Market Salt Qualitative study Focus group



Coordinador:

Dr. Juan José Mier-Terán (Cádiz University)

Moderadores:

Madrid: Dr. Pedro Cuesta (Alcalá de Henares University)

Barcelona: Dr. Pablo Muñoz (León University)

Canarias: Dr. Gonzalo Díaz (Las Palmas University)

Cádiz: Dr. Juan Miguel Rey (Cádiz University)

Animadores/anotadores:

Marta Rosado/Alberto Barrios/Virginia Suaces

Vera Marangón/Alba Catalán

M. Jesús González/Pedro Rosado/Mar Cuesta

M. Jesús Villar/Lucía Prat/Rocío Foguet





Sesiones realizadas

- Madrid
- Barcelona
- Canarias (2)
- Cádiz



Participantes - Madrid

Nombre	Sexo	Edad	CSP
Noemí	F	26	Comerciante
Estela	F	29	Docente
Pilar	F	43	Hogar
Maite	F	46	Directiva
Rosa	F	60	Liberal
Rubén	M	22	Comerciante
Alberto	M	28	Liberal
Santiago	M	37	Empleado
Marino	M	56	Jubilado



Participantes - Barcelona

Nombre	Sexo	Edad	CSP
Ruth	F	26	Estudiante
Rosa	F	30	Empleada
Elisa	F	41	Comerciante
Rocío	F	44	Funcionaria
Marta	F	48	Artesana
Diana	F	57	Desocupada
Pedro	M	21	Obrero
Roque	M	39	Directivo
Manuel	M	62	Agricultor



Participantes – Canarias 1

Nombre	Sexo	Edad	CSP
Raquel	F	24	Estudiante
Malena	F	39	Empleada
Magdy	F	53	Prejubilada
Magda	F	70	Jubilada
Luis	M	36	Empleado
Javier	M	41	Funcionario
Pedro	M	75	Jubilado



Participantes – Canarias 2

Nombre	Sexo	Edad	CSP
Luci	F	26	Empleada
Ana	F	30	Empleada
Luisa	F	33	Desocupada
Dora	F	36	Directiva
Rosa	F	56	Empleada
Mayte	F	59	Comerciante
Juan Ant.	H	30	Directivo
Pedro	H	45	Liberal
Jaime	H	71	Jubilado



Participantes - Cádiz

Nombre	Sexo	Edad	CSP
Ana Belén	F	24	Empleada
Rocío	F	24	Estudiante
Macarena	F	31	Desocupada
M. José	F	35	Directiva
M. Luisa	F	46	Liberal
Mimi	F	54	Comerciante
Javier	M	28	Funcionario
Pepe	M	42	Liberal
Eduardo	M	68	Jardinero



¿Qué son las dinámicas de grupo?

- 1) Son conocidas también como **grupos de discusión**.
- 2) Son **técnicas cualitativas** de obtención de información.
- 3) Sirven para conocer de manera sencilla los ejes motivacionales de las **opiniones cotidianas** y de los **comportamientos diarios**.
- 4) Consisten en un **diálogo libre y espontáneo** entre un reducido grupo de personas:
 - Existe un moderador que dirige la sesión
 - Participan entre 6 y 10 personas
- 5) La **duración** de la reunión es flexible (entre 60 y 90 minutos).
- 6) Es necesaria la **grabación de la sesión** para poder tomar todas las notas que salgan de la reunión.



¿Qué es la sal?

- 1) Es una sustancia blanca, cristalina, de sabor característico y muy soluble en agua.
- 2) Está compuesta por cloro y sodio (cloruro sódico NaCl).
- 3) Se emplea esencialmente **para sazonar la comida y conservar los alimentos** en salazón.
- 4) Es necesaria **para el equilibrio hídrico del organismo** y para la actividad muscular y nerviosa. El exceso de sal da lugar a problemas para la salud como son la hipertensión, obesidad y arteriosclerosis.
- 5) También se usa en la **fabricación** de muchos **productos industriales y químicos**, como P.V.C, cápsulas de farmacia...
- 6) La **sal gorda** se emplea además para **disolver las heladas** invernales de las calles y evitar accidentes.



Algunas curiosidades de la sal

- 1) La importancia de la sal **ha marcado a veces el rumbo de la historia** debido a la importante función que tiene la sal de conservar los alimentos.
- 2) Los **primeros asentamientos humanos** organizados (neolítico) se realizaron en los **lugares donde no faltaba agua ni sal**.
- 3) Se crean **rutas específicas para el comercio de la sal**. Roma tiene origen en una ruta destinada al transporte de sal.
- 4) El término **salario**, derivado del latín *salarium*, proviene de sal (**ración de sal**) y deriva de la cantidad de sal que se le daba a los legionarios romanos para poder conservar sus alimentos.
- 5) Durante la **Edad Media** el **control** de la sal estuvo en manos de los **monasterios y de los señores feudales** que la cargaron con impuestos.
- 6) Este impuesto perduró de manera que más adelante pasó a ser una de las mayores **fuentes de ingresos de las monarquías absolutas**.
- 7) Estos abusos en los impuestos sobre la sal permanecieron **hasta el siglo XIX**. Será la **Revolución Francesa** la que elimine este impuesto



Tipos de sal básicos

- 1) **LA SAL DE ROCA.** Está presente en la tierra y se encuentra en depósitos subterráneos. En Cataluña la más famosa es la de Cardona. La sal de esta mina está ahora inexplorada, pero se visita (museo).
- 2) **LA SAL MARINA.** Se obtiene de forma natural por la evaporación provocada por el sol y el viento. A diferencia de la sal de roca, contiene solo un 34% de cloruro sódico y es más rica en oligoelementos.



Tipos de sal que encontramos en el mercado



1) LA SAL FINA:

La más utilizada.

Si es marina, se disuelve con rapidez.

Si es de roca, sala más y es más difícil de disolver.



2) SAL GORDA (o SAL GRUESA):

Cristales de sal de tamaño más importante.

Sobre todo utilizados por los cocineros.

Preferible a la sal fina para cocciones a la sal y curados.





Otros tipos de sal: FLOR DE SAL

- Es la sal de moda.
- Se introduce en el mercado francés hace 20 años.
- Es una sal marina.
- Es fruto de un proceso particularmente curioso. En las salinas, a los primeros efectos de la concentración de la sal, cristales de sal ligeros flotan en placas muy finas en la superficie del agua. Se recoge con un instrumento que que es como un rastrillo sin dientes.
- Es un producto raro de una producción escasa.
- Antiguamente esta sal era el privilegio de los trabajadores de las salinas en complemento de sus salarios.
- Esta sal se utiliza siempre en cruda, puesta en el último momento de comer un plato.
- Tiene un sabor sutil de violeta.





Otros diferentes tipos de sal

- **SAL DE MALDON:** Sal inglesa de gran pureza natural de tamaño entre fina y gorda. Cristales de forma plana porque se encuentran en finas placas en su estado natural. Tiene un fuerte sabor salado.
- **SAL DE GUERANDE:** Sal marina de la Bretaña Francesa. Tiene un color gris característico del fondo marino bajo los saladares. El tamaño de los cristales es mediano. Es una sal muy rica en oligoelementos. Es natural, sin aditivos. Es la sal "integral" por excelencia.
- **SAL AHUMADA:** Sal con fuerte sabor y olor a humo. Utilizada para la fabricación casera de carnes, verduras, o pescados ahumados. También, además de salar, puede dar un "toque" ahumado usándola como si fuera una especia.
- **SAL DE APIO:** Mezcla de sal y de semillas de apio trituradas.



1. Si digo SAL ¿en qué PENSÁIS?

Términos positivos	Términos negativos
<p>Alimentación – Cocina - Mar Entrecot – Sazonar - Alimento fuerte Ensaladas - Jamón Serrano Blanco – Pescado - Sal de la Vida Remedio contra náusea - Comida Agua salada del mar - Sama a la sal Tarta salada - Gárgaras de agua para cauterizar - Salinas de Lanzarote y hotel Este huevito quiere sal - Con tomate y huevo duro Sirve para subir tensión baja Salitre marino después del baño Condimento cocina – salero –cocina "salero español" – gracia – alegría Derretir nieve – Color blanco - Es curativa – pimienta - Cloruro sódico – necesaria para la vida - agua</p>	<p>Hipertensión - Obesidad Ignorancia de salazón Me echan de un sitio Bufo meteoro (flatulencia) Almendra amarga que sabe veneno No saludable - Provoca hipertensión Retención de líquidos Algo ensalitrado está sucio Da sed - Con chocolate salen llagas Exceso insano Gordura - Comida basura</p>

2. ¿Qué ESPERÁIS de una SAL?



Que no se apelmace - Realce el sabor - Que sea barata

Que tenga humedad no me gusta (que sea seca)

No espero nada - Que no perjudique

Que no produzca mucha sed

Que se necesite poca cantidad para que dé sabor

Que sea blanca - Que dé gusto a la comida

Que obedezca cuando se dice - Que esté suelta

Que el grano sea grueso - Que sea seca y sin humedad

Que el paquete sea cómodo - Que no se salga del recipiente

Superstición: que espante mala suerte tras echar detrás del hombro

Que no se pegue en el salero - Que salga por el agujero

Que sirva para extraer grasa manchas

Superstición: que no dándola en la mano, sino en mesa no dé mala suerte

Que no falte – Dar alegría a comida – Sabor – Lo necesario

Que sea salada – que decore – buena textura – limpia – cristalina – no pegajosa



3. ¿Cuáles son vuestros CRITERIOS para comprar SAL?

Se acaba - El precio - El uso - A mismas características el precio

Para una cena, una mejor - Se coge la primera porque no hay publicidad suficiente

Calidad (para momentos especiales)

Busco un tipo (yodada etc.) y no una marca - Depende del uso (tipo)

Un paquete resistente a romperse - Bajo precio - Que dure

Calidad: gruesa, blanca y sin humedad - Buen aspecto, apetecible, textura, suelta

Transparente – Gruesa - Dura que no se deshaga

La más barata – Las promociones – Que sea yodada –El grano de la sal

Gorda o fina – que sea gorda – depende para lo que sea – no hay criterio – que tenga yodo – sal marina – mejor la envasada en tetrabrick – cualquiera – el aspecto ya que se ve

4. ¿Qué USOS y FUNCIONES hacéis de la SAL?



	Sal fina	Sal gruesa	Flor de sal	Sales aromatizadas	Otras
Usos	Para todo Para crudo y para cocinar Para relajar Para cualquier alimento Condensar aceite caído en suelo Ensalada Para mesa Retoque Repostería	Para hacer una dorada Para marinar Para la barbacoa Para el entrecot Para el pulpo a la gallega Para lacón a la gallega Espárragos a la plancha Verduras a la plancha Para plancha en general Para marisco Cocer marisco Lavavajillas Pescado a la sal Guisos Ensaladas Barbacoa Barcos salazones Enfriar bebidas	Ensaladas Cenas especiales No la conozco Salazón Adobo Paté de pato	Sal de ajo para tortilla francesa Para todo ensaladas Para cócteles Para tequila No suelen usar No ven utilidad ni funciones Quitar olores Bañera	
Funciones	Cocinar Terapéuticas Olor Agujetas Quitar mucosidad	Piscinas (desinfecta) Hielo Para las vacas (para que beban y den más leche) Depurar agua Heridas No pican ojos en piscina	Preparar platos especiales	Sazonar un plato especial Dar aroma	



4. ¿Qué USOS y FUNCIONES hacéis de la SAL?

	Sal fina	Sal gruesa	Flor de sal	Sales aromatizadas	Otras
Usos	Huevos fritos Tomates Papas fritas Mesa Conservante Quita mancha	Todo Cocinar Papas arrugadas Solomillo Pescado Castañas Salar Echar gorda de casa Quitar manchas	-	Baño Plato diferente: gourmet, refinados	Frutas: indigestión Sal heno: digestión Pies, curativas
Funciones	Sabor remedio Nieve barbies				

5. ¿Qué MARCAS de SAL utilizáis preferentemente?



Marcas	Marcas
Marcas del distribuidor	Carrefour
Costa	Salt
Disal	Carmencita
Roca	Zerva
Proasal	Spar
Ybarra	Supersol
Zelva	Sifta salt
Hacendado	Cualquiera
ECI	La más barata



6. ¿En qué PENSÁIS cuando se menciona la SAL DE ESPAÑA?

Folklórica – Simpatía - “Sal” de España - “Vete” de España

Algo gracioso (con salero) - Calidad especial - Denominación de origen

Suena a “Coña” - Se asocia a Salina y a sol - A clima mediterráneo

Gastronomía, comer, salir, divertirse, fiesta - Fama de comer bien

Salinas Lanzarote - Algo nuestro - Referencia a los godos (peninsulares prepotentes)

Agua del mar - Lo saleroso que son los canarios - Vacaciones

Gente auténtica y pura como la del campo

Salinas – Cádiz – mina de sal – aceite de oliva – anchoas – saladas de Ibiza

Pescado del norte - Parque Natural - Bahía – San Fernando – El arte – Un anuncio

El mar -



7. ¿Qué os SUGIERE la marca SAL ESPAÑOLA?

Semántica (nombres)	Semiótica (imágenes)
Aceituna – Siesta - Prestigio Orgullo - Magos (gente del campo) Papas arrugadas - Sancochos Almendras - Kikos Roscas o palomitas Chupa chups sal frutas Carajaca (plato de hígado típico canario) Cádiz – Salinas – Carmen Sevilla Bacalao – única – calidad – blanca – cristal – seco - sed	Mar Mediterráneo – Mujer - Guitarra Un clavel - Ojos grandes y negros Calpe – Torre Vieja - Julio Salinas Mar - Salinas de Lanzarote Pescadores – Salero - Playa Canteras Figuras de sal - Sodoma y Gomorra Pipas de Girasol - Pipas facundo Cacahuets – Salinas – Agua de mar Dieta mediterránea – Olivares Anchoas – Pescado – gitana – montaña de sal – pirámide – lago de sal – agua del mar – mar – fuente de pescado – desierto -

8. Si la SAL ESPAÑOLA fuera una MÚSICA ¿cuál sería?



Pasodoble – Sevillanas - Rasgueo de guitarra

Música clásica española (Falla) - Una habanera

Isa – Folías - Seguidilla

Malagueñas - Polka

Saltona (canción folclore canario bromista)

Concierto de timple (instrumento de cuerda de música canaria)

Gofiones (Grupo de música folclórica canaria) - Mestisay (Grupo de música canaria)

Tenderete (reunión de amigos para cantar y beber en dialecto canario)

Chiste de choJua (iconografía canaria)

Flamenco – Salsa – Sevillanas – Música alegre – Concierto de Aranjuez – Zarzuela

9. Si la SAL ESPAÑOLA fuera un ANIMAL ¿cuál sería?



Atún - Vaca lamiendo un piedra – Salmón - Un cerdo
Cabra - Un pez – Gaviota - Que sea del mar
Sardina - Vieja (pescado típico canario) - Sama
Cherne - Tollo (pescado típico canario)
Jarea apestosa (pescado ahumado que se vende en ferias)
Chicharro (pescado típico de Tenerife) - Choco (como un pulpo)
Pajaro Canario - Presa canario (raza de perro)
Lagarto seco (especie autóctona de reptil canario)
Uno erótico al que se le besa y chupa como la pareja de uno
Hiena – Bonito del norte – Sardina – Koala – Mosca – Anchoa – Boquerón
Hormiga – Caballo cartujano – cebra – Paloma – Perro – Caballo de Terry – Urta –
lubina - dorada



10. Si la SAL ESPAÑOLA fuera un ACTOR ¿cuál sería?

George Clooney - Sal Mineo - Lina Morgan

Salma Hayek - Nuiria Espert - Serrat

Eduardo Noriega - Brad Pitt que está como la sal de bueno

Gary Cooper - Richar Gere - Marlon Brando

Robert Reford - Tom Cruise que le falta sal - Alfredo landa que es español

E. Noriega – Banderas - Hugh Grant le falta sal y está bueno

W. Allen - A. Resines – Carmen Sevilla – Meg Ryan – Chiquito

Jim Carrey – Cantinflas – Arguiñano – A. Banderas – Bertín Osborne – Lina Morgan

Loles León – Lola Flores – Fernán Gómez – Elsa Pataki

11. Si la SAL ESPAÑOLA fuera una RECETA DE COCINA ¿cuál sería?




La dorada – Gambones – Sardinas - Gambas a la plancha - Salmón marinado
Boquerones en vinagre – Bacalao – Anchoas - Sancocho (plato típico de pescado)
Mojo (salsa canaria) - Papas arrugadas (papas con mucha sal) - Cherne (pescado típico)
Caldito de pescado - Potaje de berros - Sama a la sal - Vieja a la sal (pescado típico)
Pella gofio (papilla de maiz molido) - Caldo de papas - Tollos (pescado)
Carajacas (plato de hígado) - Cabrito de Fuerteventura - Trucha de batata (repostería)
Lubina a la sal –Anchoas – Pescaito frito – Ensalada mixta – Pulpo – Bacalao Dorado – Boquerones en Salmuera – Gazpacho – Salmorejo – Sopa de tomate




12. Citar términos en los que se asocia la SAL a COCINA y la SAL a VIAJE

SAL asociada a COCINA	SAL asociada a VIAJE
Armario – Ensalada - Saten Salero – Cocinar - Sazonar Conservar – Salero - Indispensable Pimentero - Recipiente sal gorda Salar - Sal pimentar – Dedos – manos Lechuga y jamón – Aceite y vinagre Alegría – “Te estás pasando con la sal”	Playa, Mar, Descanso - Capadocia Crucero – Calor – Flotar - Mar muerto Túnez – Turquía - Cardona (Montaña de sal) – Ankara –Romanos Comida avión - Jamón peninsular Irte de Canarias Buenos hoteles en bandeja Talasoterapia agua asalada Lanzarote - Papas fritas de Bruselas Catering avión – Costa, mar, playa – República Dominicana – Caribe – Caracas - Venezuela

13. ¿Qué pensáis de estos ENVASES de la SAL?

	Paquete de plástico normal 1Kg. no transparente AUCHAN	Paquete de plástico reforzado 1Kg. transparente YBARRA	Cilindro de cartón 500 gr. con agujeros en la parte superior. Sal dietética SALDIETA	Bote de cristal 125 gr. Flor de Sal SAL COSTA	Caja de cartón 250 gr. SAL DE MAR MALDOM
Forma	Se cae la sal No es práctico Incómodo Para almacenar si	Más practico ya que se queda de pie Mejor para almacenar cerrado Para pasarlo a un tarro es muy fácil Para guardarlo es muy alto	Pesa mucho Difícil de echar Diseño funcional, pero al final no práctico.	Más especial Segunda utilidad después de gastado, aunque no es importante Tamaño algo pequeño	Mas sano Tiene pinta de farmacia
Materiales	Sugiere precio barato Al no ser transparente parece harina	Al ser reforzado se queda de pie aunque esté abierto	No gusta Parece bicarbonato	Mejor imagen Conserva mejor Se ve lo que hay dentro	Tiene pinta de farmacia Parece muy saludable Sensación de calidad
Nombre	Auchan lo asocias a barato	Ybarra la que más suena	No queda claro el nombre/marca	Tienen fuerza Exótico Refinado	Tienen fuerza
Logo		El que más gusta Olas de mar con color azul			
Grafía	Que ponga sal Fecha de caducidad		Demasiado texto		Muy buena
Colores	Azul claro se asocia más a la sal que el oscuro	Bien: olas de mar con color azul	Muy colorida pero no gusta		Verdes con frutos
Usos	Hay que abrir y después tirar	Dura más Explica para que es	Se puede ir usando poco a poco	Se puede mantener el producto en perfectas condiciones después de varios usos	Se puede utilizar el envase en varios usos
Atributos	Demasiado grande	Demasiado grande	Bien 500 gramos	Tiene etiqueta que da calidad Apetece comprarla	

13. ¿Qué pensáis de estos ENVASES de la SAL?

	Cristal (Flor de Sal)	Cartón (Maldón)	Plástico duro (Sal fina Ybarra)	Plástico (Salero)	Plástico y papel Sal Gorda
Forma	Atractivo Pequeño	Nada nuevo	Diferente	Práctico Dosificador	Apilable
Materiales	Calidad	Más calidad	Plástico duro No rompe	Duro	Frágil
Nombre	Nada especial	Suena	Conocido	Desconocido	Desconocido
Logo	Interesante	Bonito	Nada especial	Bonito	Bonito
Grafía	Buena elección	Conjuntado	Nada	Soso	Soso
Colores	Suaves, a mar	Suaves	Nada	Ausencia	Cutre, malo
Usos	La carne	Lo visto antes	Lo visto antes	Lo visto antes	Lo visto antes
Atributos	Gran sabor	Grano pequeño	Se ve el garno	Dosificador	Grano grande



14. ¿Qué IMAGEN os gustaría ver en los ENVASES de SAL ESPAÑOLA?

Bandera de España - El mar y un sol

Un barco - Su perro (cotton)

Pescado - Agua de mar

Playa - Salinas de Lanzarote (representativa)

Sol - Gaviota

Barco pesquero - Puerto

Paisaje del puerto de Arquineguin - Puerte de Agaete

Vista del Dedo de Dios (vista rocosa de acantilado al norte de Gran Canaria)

De cristal y más grande – Imitar la madera – “Fashion”

Con dosificador

Un toro – Las salinas – Un cuadro de Velazquez – El Rey – Piel de toro



15. ¿Qué comunicación os gustaría ver en los ENVASES de SAL ESPAÑOLA?

Nombre claro - Especificar: Tipo de sal, Fecha de caducidad, El uso para las sales más exóticas, Contenido de yodo, Consejos de uso

Origen de procedencia - Grado de pureza - Si refinada o no

Caducidad - Artesanal o no - Manufacturada

Valor nutritivo - Otros ingredientes - Cantidad o Peso

Tipo sal. Gruesa o fina - Receta

Promoción de puntos para recetario completo

Centrarse en lo artesanal – playas y marineros – médicos y salud



16. ¿Qué mejoras de usos (envases,...) os incitarían utilizar la SAL ESPAÑOLA?

Envase más pequeños de 1 kg - Abre fácil. Que se pueda volver a cerrar
Que no se rompa al abrir - Que se puede ver el producto
Cómodo para cocinar - Un dosificador
Que no se salga contra la voluntad -No se rompa
Transparente - No Bolsa - Venga en Cacitos
Gradiente - Dibujo bonito -No es importante
Con granos de arroz antiapelmazamiento

17. ¿Estarías dispuestos a PAGAR MÁS CARA una sal producida por ASOCIACIONES DE PRODUCTORES?



No, si es una sal normal

Otro tipo de sales puede.

Es un producto tan natural que no se necesitaría certificado del producto

No

La calidad es lo importante y no el origen

Da igual la asociación

Si es de una Denominación de Origen sería importante

Dependiendo de cuanto

Si es más atractiva si



18. ¿Qué PRECIO estarías dispuestos a pagar por la SAL ESPAÑOLA?

	Sal molida 250 gr.	Flor de sal 125 gr.	Sal gruesa 1 Kg	Sal aromática
< 1 €	XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXX		XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXX	
1€ < X < 1,5€	XX		XXXXXXXXXXXXXXXXXX	
1,5€ < X < 2€	XXX	XXXXXX		XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXX
2€ < X < 2,5€		XXXXXXXXXXXXXXXXXX		XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXX
2,5€ < X < 3€		XXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXX		XXXXX
> 3 €		X Ocasiones muy especiales		



19. ¿El ORIGEN de la sal tiene importancia en vuestra decisión de compra?

No. Al mismo precio cojo española. Si el precio es más alto no.

El origen de la sal es una cosa que no se suele plantear al comprar una sal u otra

No

Sólo si fuera de Denominación de Origen Calificada.

La mayoría no se fijan

Francesas o Españolas

Estudio de la SAL



Hemos terminado ya

MUCHAS GRACIAS