



REVISTA THADERCONSUMO. NÚMERO 77

Diciembre 2023

- ¿Cuánto gastamos de media en las navidades?
- Los hogares aprovechan las ofertas para adelantar las compras de regalos de navidad
- Ojo a la hora de financiar compras: te puede costar un 50% más en función del método de pago que elijas
- Subida del aceite de oliva: los consumidores rebajan la calidad, distancian las compras y reducen los formatos
- Seis consejos para ahorrar al poner la lavadora
- Qué productos para la cena de navidad hay que empezar a comprar ya para que luego no te salgan mucho más caros
- Polvorones y mantecados, sabor a navidad
- María José Martínez, chef de Lienzo
- II Congreso Nacional de Responsables del Hogar: Aprende a gestionar lo importante
- Actividades de las Asociaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios
- Ni la pensión de viudedad ni la de autónomos llegarán a 1.000 euros de media en 2024
- Algunas de las razones detrás de las brechas de género en el emprendimiento

¿CUÁNTO GASTAMOS DE MEDIA EN LAS NAVIDADES?

España es uno de los países europeos en los que más dinero gastamos en las fiestas navideñas, sobre todo en lo relativo a comida. Se estima el gasto navideño en 735 euros, un 15% más que el año pasado.

Las categorías con mayor incremento en la intención de gasto son las de ocio y restauración (+29%) y las de regalos (+12,4%). La categoría comida y bebida también crece (+3,3%), aunque lo hace a un ritmo mucho más comedido. La caída en la preocupación sobre una nueva ola de COVID-19 anima al consumidor a gastar más fuera de casa.

Por su parte, casi la mitad de nuestro presupuesto navideño lo vamos a destinar a regalos: para niños, para mayores, en Navidad o en Reyes... se prevé gastar, de media, 393 euros (de los que unos 203 euros son en regalos para niños). También gastaremos un buen pico en celebraciones, comidas, fiestas (en total unos 170 euros), en viajes (101 euros) y en lotería: nada menos que 70 euros por persona.



Leonarda Jiménez, Presidenta de la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Cuevas de Reylo presenta la revista THADERCONSUMO nº77.

LOS HOGARES APROVECHAN LAS OFERTAS PARA ADELANTAR LAS COMPRAS DE REGALOS DE NAVIDAD

Aunque la campaña de compras navideñas no ha hecho más que calentar motores con el primer pistoletazo de salida que supone el Black Friday, los primeros resultados apuntan a que esta mantendrá la fuerza de otros años.

Los hogares están aprovechando las ofertas —que cada año empiezan antes— para adelantar los regalos navideños y la compra de productos que han esperado todo el año para reponer. Casi la mitad de clientes comprará algún artículo durante el Cyber Monday. Un 74% ya lo hizo durante el viernes negro y el fin de semana posterior.

Los expertos coinciden en que el discurso del descuento temporal empieza a perder fuerza. Los negocios se preparan, para afrontar una campaña que supone el grueso de las ventas durante el año. Para muchos fabricantes supone el mejor momento de librarse de las existencias que se ha acumulado con especial fuerza en los últimos meses, entre otros factores, debido a los niveles de inflación con los que inició el año y ante un verano climático que se comió varias semanas de otoño.

Las empresas de logística anticipan una temporada sin tregua. Y en general, la patronal de este sector estima que el crecimiento será de un 6,8% durante toda la campaña, que termina oficialmente con el periodo de rebajas de enero.

La ropa y el calzado se mantienen como los productos con más demanda. Y el gasto en restaurantes y en bares, así como la visita a museos, teatros y a conciertos, gana pulso.



OJO A LA HORA DE FINANCIAR COMPRAS: TE PUEDE COSTAR UN 50% MÁS EN FUNCIÓN DEL MÉTODO DE PAGO QUE ELIJAS

En una época marcada por la comodidad, accesibilidad y rapidez, la financiación de compras o pago a plazos se ha convertido en una opción popular para los consumidores que buscan adquirir bienes y servicios sin desembolsar una gran cantidad de dinero de inmediato. Sin embargo, como con cualquier decisión financiera, hay consideraciones que se deben tener en cuenta.

La **financiación** ofrece flexibilidad al distribuir el coste total de una compra a lo largo del tiempo, lo que permite al consumidor hacer frente a un pago que tal vez no pueda desembolsar de golpe. Ahora bien, lleva la condición de que la cantidad en cuestión sea devuelta en un plazo acordado y con unos intereses añadidos.



La decisión de optar por el pago a plazos puede depender de varios factores y preferencias individuales, pero suele ser durante las temporadas de mayor gasto, como las vacaciones de verano o Navidad, cuando este tipo de operaciones financieras aumenta. Principales **ventajas** de las tarjetas de crédito:

- **Inmediatez:** si ya tenemos una tarjeta de nuestro banco, la financiación es inmediata, ya que podemos ir a un comercio y aplazar la compra que hagamos.
- **Flexibilidad:** las tarjetas suelen tener tres formas de pago (a fin de mes, aplazado y revolving).
- **Permite financiar cantidades pequeñas:** normalmente, los préstamos personales están pensados para financiar gastos algo elevados, como la compra de un coche, una reforma del hogar, un máster, etc., pero no hay muchas ofertas para financiar gastos de entre 500 y 1.000 euros, rango donde se enmarcan los gastos de las navidades. En cambio, con una tarjeta de crédito sí podríamos financiar sin problema un gasto pequeño.
- **Ventajas extra:** muchas tarjetas ofrecen descuentos en compras para determinados sectores. Hay que tener cuidado porque si para conseguir el descuento nos obligan a usar el pago aplazado o revolving (los dos más caros) es posible que el descuento no valga la pena, pero esto es algo que no podríamos encontrar en un préstamo personal.

En cuanto a sus **desventajas**, la más relevante es el coste, que es muy superior al de los préstamos personales. Además, con las tarjetas de crédito, el saldo que ofrecen los bancos no suele rebasar los 3.000 - 5.000 euros.



LOS HOTELES DISPARAN SUS PRECIOS UN 20% ESTAS NAVIDADES

Las tarifas hoteleras subirán más de un 20% durante el puente de diciembre y las próximas navidades respecto al año pasado, a pesar de que los precios acumulan ya una subida de más del 35% desde 2021, los apetitos viajeros harán que no suponga un impacto negativo en la demanda.

Se prevé que el año 2023 cierre como otro año de récords en cuanto a ocupación y facturación para la mayoría de cadenas hoteleras, que ya ponen la mirada en un 2024 con optimismo en los principales indicadores, aunque con un viajero mucho más tensionado en cuanto a presupuesto disponible para viajar.

Los incrementos de tarifa seguirán siendo protagonistas estas navidades: **la tarifa mediana mantendrá su tendencia alcista y alcanzará los 246 euros, un 23% superior a la Navidad del año pasado y un 36% superior a 2021.**

En cuanto a destinos, **Madrid** continúa situándose como líder indiscutible por encima de **Barcelona** tanto en el puente de diciembre como navidades en cuanto a tarifa mediana prevista.

La capital mantiene el puesto más alto del ranking con una tarifa mediana esperada de 278 euros en navidades y 240 euros durante el puente de diciembre.

Además, **Canarias supera a Barcelona** gracias a la gran demanda de los principales países emisores como Reino Unido o Alemania, alcanzando una tarifa mediana superior a 264 euros.

Entre las ciudades con mayor crecimiento se encuentran Valencia y Sevilla, que habrían incrementado sus tarifas en más de un 58% y 44%, respectivamente, en comparación con el ejercicio pasado.

Las mayores subidas se concentran en los hoteles más económicos con incrementos de precios que superaran el 25%, siendo menor el incremento en el segmento de lujo con subidas del 15% respecto al ejercicio anterior.

SEIS CONSEJOS PARA AHORRAR AL PONER LA LAVADORA

- **Optimiza la carga:** Hay que aprovechar la capacidad de la lavadora y evitar poner pocas prendas, pero tampoco conviene sobrecargarla. Al encenderla solo medio llena se desperdiciará agua y energía, mientras si la llenas del todo el lavado puede perder calidad y, además, puede causar una avería.
- **Evita el lavado rápido:** El ciclo de lavado corto puede consumir más, ya que la lavadora debe trabajar más para calentar el agua rápido.
- **Haz caso a las etiquetas de las prendas:** ¿Agua fría o caliente? utilizar el agua a bajas temperaturas ayuda a ahorrar en el consumo de energía y, en este sentido, seleccionar 30 grados o menos sería suficiente en ciertos casos.
- **No olvides el mantenimiento:** El filtro, el tambor o la goma son algunos de los aspectos básicos que se deben limpiar de forma recurrente.



- **Mejor una lavadora de carga frontal:** Si estás pensando en cambiar de lavadora, conviene saber que, en general, las que tienen una puerta frontal son más eficientes, consumen menos energía y agua y son más delicadas que las máquinas que se cargan desde la parte superior.
- **Evita utilizar la secadora:** La secadora puede ahorrar algo de tiempo, pero gasta energía de forma innecesaria. La mejor opción para reducir la factura sería centrifugar la ropa para eliminar el exceso de agua y tenderla al aire libre o en el interior al lado de ventanas.



QUÉ PRODUCTOS PARA LA CENA DE NAVIDAD HAY QUE EMPEZAR A COMPRAR YA PARA QUE LUEGO NO TE SALGAN MUCHO MÁS CAROS

Ya queda muy poquito para la celebración de Nochebuena y Nochevieja, no hay que perder de vista estas dos fiestas, especialmente si hay que organizar las tradicionales cenas y más todavía si se hacen en nuestras casas. Quien se ha tenido que encargar algún año de estos festejos bien lo sabe: puede ser una tarea ardua y, además, cara. La mejor forma de hacerlo es siendo previsores, es decir, comprando los alimentos cuando todavía no han subido de precio.

Aunque la inflación tiene niveles mucho menores que los de hace un año, la inflación subyacente, en la que se incluyen buena parte de los alimentos que se compran en una cena de Navidad, aún está subiendo a un 9,5% (dato de inflación del mes de octubre).

Por eso, y teniendo en cuenta que en las próximas semanas determinados alimentos subirán de precio ante el aumento de la demanda que se experimenta en la segunda quincena de diciembre, comprar productos con antelación puede ser clave para ahorrarse una cantidad considerable de dinero.

- **Mariscos y pescado:** son uno de los clásicos de las cenas navideñas, que son impensables sin gambas, langostinos, percebes...y sin pescados que, además, pueden congelarse sin problemas. Todos ellos suben de precio de forma considerable conforme se acercan las fiestas, por lo que comprarlos ahora es una excelente idea.
- **Carnes:** Algunos productos también típicos en los platos de las cenas de Navidad (pavo, chuletones, chuletillas de cordero...) pueden congelarse y, si se compran antes, estarán a un precio sensiblemente inferior que en diciembre.
- **Vinos, licores y otras bebidas alcohólicas:** cuando entramos en el mes de diciembre y en las semanas cercanas a las fiestas, están a un precio mayor. Almacenar en casa lo que sabemos que podremos necesitar también permitirá ahorrarnos dinero.
- **Dulces navideños y frutos secos:** turrone, polvorones, mazapanes, bombones, nueces, avellanas...todos ellos suelen estar en las típicas bandejas que se preparan para después de la comida, junto a una copa de vino o un licor.



POLVORONES Y MANTECADOS, SABOR A NAVIDAD



Pueden parecer lo mismo, pero no lo son. Los polvorones y los mantecados son dos de los productos navideños españoles más tradicionales. Pueden tener una textura similar, pero los mantecados añaden huevo a la receta mientras que los polvorones no.

La base en los dos casos es harina, azúcar y canela. Una forma de diferenciarlos visualmente es sabiendo que los polvorones tienen forma ovalada, mientras que los mantecados son redondos.

En la textura también podemos apreciar alguna diferencia: los polvorones son más crujientes mientras que los mantecados ofrecen un cuerpo más compacto. Esto es porque para su elaboración, en los polvorones se usa mayor cantidad de aceite y en los mantecados, huevo.

En el sabor, si somos muy observadores, también notaremos diferencia ya que los mantecados saben más a mantequilla y los polvorones son más dulces. ¿Sabías que tanto los polvorones como los mantecados son originarios de Andalucía?

MARIA JOSÉ MARTÍNEZ HA HECHO DE LA MIEL LA SEÑA DE IDENTIDAD DE SU RESTAURANTE LIENZO

María José comenzó -como muchos de nosotros- cocinando en casa. Estudió para profesionalizarse y después comenzó a trabajar en restaurantes de alta cocina con la idea de abrir el suyo propio una vez adquiridos los conocimientos suficientes. Así nació el restaurante Lienzo -ubicado en el centro de Valencia-, un proyecto creado junto a su pareja Juanjo, cuando apenas había cumplido los 29 años. “Es una edad a la que ya te sientes valiente para poder afrontar ciertas cosas”.

Se la considera como la cocinera de la miel y nos explica por qué: “Dentro de todo el mensaje de sostenibilidad que tenemos hay un trabajo muy importante con las colmenas y para mí es fundamental que la gente sepa que estos insectos son muy necesarios para el mundo, sin ellos no sería posible tener nada de lo que tenemos. Ninguno de los siete mil millones de personas que habitamos el mundo podríamos hacer el trabajo que hacen las abejas de polinizar”.

En una sociedad como la actual, hay muchas mujeres liderando proyectos gastronómicos, ¿piensas que aún hay cosas por hacer?

Si, pienso que hay mucho por hacer todavía, con el tiempo irán llegando muchas más mujeres, aunque creo que las mujeres ya están tomando poco a poco los puestos directivos que se merecen.

En cuanto al trabajo, María José afirma que, por suerte, puede compaginarlo bien gracias a que lo comparte con su pareja. Siempre saca tiempo para volver a Alhama de Murcia para ver a su familia, por eso cierran dos días y medio a la semana, “por ejemplo ahora en navidad cerramos 24, 25, 26 y 27 para poder disfrutar de la familia y así debería de ser, nosotros respetamos mucho estos momentos.”



¿Cuál sería el consejo que darías a alguien que se quiere dedicar a la cocina?

Que tenga muy claro que es algo muy exigente, que los clientes reclaman trato directo todos los días, que tienes que ser una persona muy sociable, muy abierta y con mucha pasión de lo que haces.



María José Martínez, chef de Lienzo

María José Martínez nació en Alhama de Murcia, y se crió entre huertas y colmenas. En la actualidad es chef del restaurante Lienzo en Valencia (una estrella Michelin y un sol Repsol), que dirige junto a su pareja, Juanjo Soria, y donde sigue incorporando la miel en sus platos. Empezó filtrando la miel en los pequeños pasteles con los que se finaliza una comida, pero al tiempo decidió que este producto se introdujese en todos los platos que componen su menú. Defensora de la apicultura urbana, ha hecho de la miel la seña de identidad de su restaurante.



II CONGRESO NACIONAL DE RESPONSABLES DEL HOGAR

APRENDE A GESTIONAR LO IMPORTANTE

22, 23 y 24 de noviembre de 2023

Segunda Jornada, día 23

Conferencias “Alimento y Solidaridad”, “Placer, salud y conveniencia” y Mesa Redonda sobre “Los beneficios del consumo de carne”.

Visita a las Instalaciones de eLPOZO.

Visita a Lorca: Museo del Paso Azul, Museo del Paso Blanco y Museo Arqueológico





ACTIVIDADES DE LAS ASOCIACIONES DE AMAS DE CASA, CONSUMIDORES Y USUARIOS

La Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Águilas organiza un concurso de Belenes



La Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Moratalla hizo tortas fritas en honor a Santa Cecilia



Proyección de cortos, mesa redonda y debate en la Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Cartagena



La Asociación de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios de Lorca celebró un concierto en honor a Santa Cecilia



NI LA PENSION DE VIUDEDAD NI LA DE AUTÓNOMOS LLEGARÁN A 1.000 EUROS DE MEDIA EN 2024

Las cuantías de las pensiones contributivas de la Seguridad Social subirán el 3,8% en 2024, de acuerdo con la fórmula de revalorización prevista en la ley de reforma de las pensiones, en la que se tiene en cuenta, como referencia, el dato del IPC interanual promedio de 12 meses (medido entre noviembre del año corriente y diciembre del anterior).



Sin embargo, pese a la revalorización del 3,8%, hay pensiones que en 2024 seguirán sin llegar ni siquiera a los 1.000 euros de media, y quedarán todo el ejercicio próximo muy por debajo del salario mínimo interprofesional (SMI), situado en estos momentos en 1.080 euros mensuales. Se trata de las pensiones medias de jubilación de los autónomos y de las de viudedad.

Más en detalle, la nómina media de un jubilado del régimen de autónomos continuará siendo la más baja de todos los regímenes contributivos de la Seguridad Social, y tras la subida del 3,8% se situaría en 952,4 euros de media, lo que significa que pasarán a cobrar unos 35,8 euros más al mes. En noviembre de 2023, último dato oficial conocido, la cuantía media de las pagas que perciben los jubilados que fueron trabajadores por cuenta propia es de 917,6 euros.

En cuanto a la pensión de viudedad media, se incrementaría hasta alcanzar los 886 euros al mes (frente a los 853,7 euros mensuales de la actualidad), al aplicársele el porcentaje de actualización del 3,8%. En euros contantes y sonantes, la paga media de viudas y viudos experimentaría un alza de 32,4 euros en promedio.

Aunque existen diferencias entre los diferentes regímenes, los pensionistas de viudedad del Régimen General (el más numeroso, que engloba a la inmensa mayoría de los asalariados), tampoco llegarán a los 1.000 euros de media. En detalle, tras la subida del 3,8%, percibirán 943 euros mensuales, frente a los 908,57 que reciben en promedio en el mes de noviembre de 2023.

ALGUNAS DE LAS RAZONES DETRÁS DE LAS BRECHAS DE GÉNERO EN EL EMPRENDIMIENTO

Las diferencias en función del género se mantienen debido a factores que atraviesan a las mujeres en todos los aspectos de su vida. **La edad media del emprendimiento femenino es tres años superior (35 años) a la de los hombres (32 años).** Este aspecto puede explicarse, entre otros motivos, por la sobrecarga de las mujeres en cuanto al trabajo doméstico, los cuidados. Al contar con estos mandatos sociales, las mujeres priorizan alcanzar la estabilidad en estos aspectos personales antes de realizar el emprendimiento y, del mismo modo, tienen menor capacidad para asumir riesgos.

Esta menor capacidad de asumir riesgos se puede asociar también con los datos de emprendimiento en serie, es decir, los emprendimientos realizados tras experiencias previas exitosas. Mientras que el 61% de emprendedores hombres lo hacen en serie, únicamente el 43% de las mujeres apuestan por iniciar una nueva actividad habiendo emprendido previamente.

Por otro lado, el emprendimiento en serie aumenta la tasa de éxito de la empresa y mejora el conocimiento del mercado, por lo que se tiene un acceso más fácil a los recursos. En el emprendimiento inicial, las mujeres acceden a financiación por parte del sector privado en un 7% mientras que a los hombres se les concede en más de un 14%. Igualmente, en cuanto a la dirección de las empresas, mientras que el 100% de las empresas fundadas por hombres tienen CEOs hombres, el 28% de las fundadas por mujeres tienen CEOs hombres.



La revisión de estos datos nos muestra que los buenos resultados económicos y empresariales no se acompañan en la misma medida con reducciones de las brechas de género existentes, por lo que sigue siendo necesario el trabajo para alcanzar la igualdad efectiva entre mujeres y hombres.