



TESIS DE LICENCIATURA

DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

NIVEL HOGAR

Waitz Requena Florencia

TUTOR: LUCIANO CAJARAVILLA

ASESORAMIENTO METODOLÓGICO: LIC. CAROLINA SUHIT & DRA. VIVIAN MINNAARD

2022

“Una mentira en dos palabras: no puedo”
Joaquín Sabina

*Dedicado a todos los que me acompañaron,
gracias a ustedes estoy donde quiero estar.
Especialmente a mi mamá y papá.*

Agradecer inmensamente a mi familia por todo el apoyo incondicional que me brindaron en este largo camino. Me han dado las herramientas necesarias para estar donde hoy estoy, siempre recordando lo privilegiada que soy de poder formarme a nivel profesional.

Agradecer enormemente a mis amigas y futuras colegas con las cuales transitamos este camino juntas y hemos crecido a la par, las que hicieron que todo este camino fuese ameno. En parte, sin dudas, este logro es gracias a ellas.

A todas aquellas personas que tuve la posibilidad de conocer gracias a la Universidad, con las cuales compartí momentos, me acompañaron e impulsaron a lograr todos mis propósitos e hicieron que este trayecto sea inmensamente enriquecedor.

A todos mis profesores y profesoras que transmitieron sus saberes y no solo aportaron a lo que será mi futuro profesional, sino también a mi crecimiento personal.

A Luciano Cajaravilla por su ayuda e interés en esta investigación.

A Carolina Suhit y Vivian Minnaard por el asesoramiento metodológico brindado, su gran ayuda y predisposición para la realización de esta investigación.

Infinitas Gracias.

Gran parte de los alimentos que se producen a nivel mundial no llegan a ser consumidos por los consumidores por distintos motivos; algunos de los alimentos no llegan a estar a la venta debido al descuido de los mismos en la cadena alimentaria y los que llegan al consumidor, muchas veces son desperdiciados por los mismos debido a sus comportamientos en lo que respecta a lo alimentario, desde antes de la compra hasta los hábitos frente a los alimentos que sobran después de las comidas.

Objetivo: Determinar las características sociodemográficas de los responsables de la gestión de alimentos y jefes/as del hogar, sus comportamientos, la percepción de los mismos sobre el tipo, la cantidad y características de los alimentos que desperdician y los motivos del desperdicio de alimentos en las familias de la Ciudad de Mar del Plata durante el año 2021.

Materiales y métodos: El presente trabajo de investigación se caracteriza por ser de carácter mixto, descriptivo, no experimental transversal. Los datos fueron recolectados por medio de cuestionario que combina preguntas abiertas y cerradas cuyo formato es online, por adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata. La muestra está compuesta por 34 adultos.

Resultados: Un 65% de los encuestados son responsables de la gestión de alimentos en su totalidad, mientras que un 9% no realizan ninguna actividad relacionada con la gestión de los alimentos. El 53% de los encuestados indicaron no ser los jefes/as del hogar. La edad predominante, en ambas poblaciones, es de 25 años. El sexo femenino prevalece con más frecuencia entre los responsables de la gestión de alimentos, mientras que en los jefes no existe un sexo que predomine. En cuanto a la planificación de la compra, un tercio de los encuestados la realizan con una lista previa y en base a un menú, mientras que otro tercio compra los alimentos y luego deciden que cocinar. Con respecto al momento de preparación de los alimentos, un 61% señaló que cocinan de más para que no les falte comida. Las frutas y vegetales son los alimentos más desperdiciado. El motivo de desperdicio predominante es la mala conservación o almacenamiento o por exceso de tiempo (36%).

Conclusiones: Uno de los ámbitos donde se genera desperdicio de alimentos es en los hogares. El desconocimiento de los consumidores acerca de las conductas apropiadas en lo que respecta al manejo de los alimentos y la escasa información acerca de las leyendas presentes en el rótulo conducen a un desperdicio de alimentos. Es necesario visibilizar el tema en cuestión para así poder generar conciencia entre los consumidores.

Palabras claves: Desperdicios alimentarios- hogar- comportamiento del consumidor- percepciones- cantidades- motivos.

Much of the food produced around the world is not consumed by people for many reasons. One of them is that the food does not get to be for sale due to the negligence of the food chain. On the other hand, the food that comes to be for sale is wasted by consumers because of their behavior. These behaviors include all relatives with food, actions previous to the shop to the habits in front of the food that is left after the meals.

Objective: Determine the sociodemographic characteristics of responsible for food management and heads of household, their behaviors and their perception of the type, quantity, and characteristics of the food that they waste and the reasons for food waste in the families in the city of Mar del Plata during the year 2021.

Materials and Methods: This research work is characterized by being quantitative, descriptive and a non-experimental cross-sectional study. The data was collected through self-administered surveys, whose format is online, by adults between 21 and 65 years of age responsible for food management in households in the city of Mar del Plata.

Results: 65% of those surveyed are responsible for food management in its entirety, while 9% do not carry out any activity related to food management. 53% of those surveyed indicated that they were not the heads of the household. The predominant age, in both populations, is 25 years. The female sex prevails more frequently among those responsible for food management, while in the bosses there is no predominant sex. Regarding shopping planning, a third of those surveyed do it with a previous list and based on a menu, while another third buy food and then decide what to cook. Regarding the time of food preparation, 61% indicated that they cook more so that they do not lack food. Fruits and vegetables are the most wasted foods. Lastly, the predominant reason for waste is poor conservation or storage or excessive time (36%).

Conclusions: One of the areas where food waste is generated at homes. Consumers' lack of knowledge about appropriate behaviors regarding food handling and little information about the legends present on the label lead to food waste. It is necessary to make the issue in question visible in order to generate awareness among consumers.

Keywords: Food waste- household- consumer's behavior- perceptions- amounts- reason.

Introducción	9
<hr/>	
Capítulo I	
Desperdicios Alimentarios	16
<hr/>	
Capítulo II	
Comportamientos del Consumidor	29
<hr/>	
Diseño Metodológico	43
<hr/>	
Análisis de Datos	57
<hr/>	
Conclusión	77
<hr/>	
Bibliografía	82
<hr/>	

The background features a collection of overlapping triangles in various colors: orange, light green, light blue, light purple, and light pink. A thin green rectangular border is positioned on the right side of the page, partially overlapping the triangles. The word "Introducción" is written in a green, sans-serif font, centered vertically and horizontally within the white space of the border.

Introducción

Las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) se entienden como la reducción de la magnitud del alimento para el consumo humano al ser eliminados de la cadena de suministro alimentario (FAO, 2017)¹. Las diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos radican en que momento ocurre la invalidación del mismo. En cuanto a las pérdidas, estas ocurren durante la producción, poscosecha, almacenamiento y transporte, mientras que los desperdicios se generan en la distribución y consumo, vinculado estrechamente con el comportamiento de los vendedores, tanto mayoristas como minoristas, servicios de comida y los consumidores, los cuales tienen el poder de elegir desechar alimentos que aún se encuentran aptos para el consumo (FAO, 2016)². Según Eguillor Recabarren (2019)³, las pérdidas y desperdicios suelen suceder de manera accidental o intencional, provocando una disponibilidad de alimentos inferior para el consumo humano.

“Aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa alrededor de 1300 millones de toneladas al año” (FAO 2012)⁴. Según las estimaciones por volumen, en América Latina se pierden o desperdician hasta 127 millones de toneladas de alimento al año, es decir, 223 kg per cápita al año si se considera a toda la población de la región. Las PDA por grupos de alimentos en América Latina, afirma la FAO (2016), que el mayor porcentaje de desperdicio corresponde a las frutas y hortalizas (55%), seguidos de las raíces y de los tubérculos con un 44%. El 33% corresponde a pescados y mariscos, mientras que el 25% pertenecen al grupo de los cereales. Los productos lácteos, las carnes, las oleaginosas y legumbres tienen el mismo porcentaje de desperdicio (20%). Con respecto al valor energético, de acuerdo al Banco Mundial, las calorías desaprovechadas alcanzan un 15% de los alimentos disponibles para el consumo humano. Se estima que las calorías perdidas o desperdiciadas por fase en la cadena de suministro representa la producción (28%), el procesamiento (6%), el manejo y almacenamiento (22%), la distribución y mercadeo (17%), y el consumo (22%). Además, se han realizado descubrimiento de estimaciones sobre PDA en Argentina, los datos relevantes de dicho hallazgo es que se

¹ El presente trabajo es un proyecto de cooperación técnica que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) se encuentra desarrollando a solicitud del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

² El presente trabajo tiene como objetivo principal realizar un diseño metodológico para la estimación de los desperdicios alimentarios de la Argentina en las distintas etapas de producción.

³ Artículo elaborado y editado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA).

⁴ Dicha publicación se basa en estudios elaborados entre agosto del 2010 y enero del 2011 por The Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK) por pedido de la FAO.

desaprovechan 16 millones de toneladas de alimentos en su 'equivalente primario', lo cual supondría un 12,5% de la producción nacional agroalimentaria. La diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos en relación al volumen es que 14,5 millones de toneladas son pérdidas, mientras que 1,5 millones son desperdicios, de los cuales más del 40% de tal volumen desaprovechado corresponde a productos hortícolas y frutícolas (FAO 2016).

El Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (Fiuba) (2011)⁵ presentó el Estudio de Calidad de los Residuos Sólidos Urbanos (ECSRUS) del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) tiene como propósito recolectar datos actualizados acerca de las características de generación y composición de dichos residuos para el año 2011. En dicho estudio se determina que los desechos alimenticios son el primer componente en el flujo de residuos sólidos. Dicha categoría representa más del 40% del total de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU) en la Ciudad de Buenos Aires y más del 37% en el Área Metropolitana de Buenos Aires. La Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP) (2012)⁶ afirma que durante una semana "tipo"⁷ de observación se han desechado en los 413 hogares españoles que han participado en el panel, un total de casi 554 kg de alimentos, lo que supone que en estos mismos hogares se desechan más de 30.000 kg de alimentos al año. Con respecto al tipo de alimentos desperdiciados, el mayor porcentaje corresponde al grupo formado por el pan, cereales y otros alimentos de pastelería (19,3%), seguidos por frutas o verduras (16,9%). El 13,3% de los alimentos desechados pertenece al grupo de alimentos formados por la leche, yogures, quesos y otros derivados lácteos y las pastas, arroces y legumbres representan un 13,2%. El resto de grupos en los que se han clasificado los alimentos tirados son las bebidas (7,4%), las carnes (5,9%), las comidas preparadas/precocinadas (5,7%), los embutidos (4,5%), los snacks (4,1%), alimentos en conservas (3,7%), pescados y mariscos (3,4%) y huevos (2,7%).

En relación a lo que provoca el desperdicio de alimentos se pueden nombrar a los estándares estéticos, comportamientos, desconocimiento de los conceptos de etiquetas, estrategias de marketing y problemas con la infraestructura (Cleva Delgado y

⁵ Informe realizado en conjunto con la Coordinación Ecológica Área Metropolitana Sociedad del Estado (CEAMSE).

⁶ La Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP) realizó un estudio sobre desperdicios alimentarios a nivel hogar, en donde se incorpora los principales resultados obtenidos de las encuestas realizadas a los hogares españoles a través de un panel y a los consumidores en general mediante diversas encuestas tanto online como presenciales.

⁷ Se considera semana "tipo" a los siete días consecutivos, correspondientes a una semana.

Casares Ripol, 2017)⁸. Las causas de desperdicio con respecto a la preparación y consumo final, a grandes rasgos, es por falta de planificación de las compras y desconocimiento al momento de almacenar o elaborar los alimentos. Además, hay errores de interpretación de las etiquetas de “consumir preferentemente antes del...”, según afirma la FAO (2016). Cleva Delgado y Casares Ripol (2017) afirma que el Parlamento Europeo (2011) indica que la definición de la “fecha de caducidad” se comprende como la fecha que señala que el consumo de un alimento presenta cierta inseguridad. A partir de esa fecha, la ingesta de ese alimento podría causar un riesgo para la salud. En cuanto, a la “fecha de consumo preferente” indica que hay una reducción de las cualidades y de la calidad del alimento, no se hace referencia a la inocuidad del mismo. Esta situación podría ser considerada por el consumidor como un aspecto negativo.

Según el High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE) (2014)⁹, las PDA que ocurren en la fase del consumidor, en el ámbito de los hogares pero también en los servicios de restauración y otros servicios alimentarios, son particularmente importantes en los países desarrollados. Se deben principalmente a causas relacionadas con el comportamiento, como los hábitos de compra, preparación y consumo de alimentos, así como a la planificación del tiempo y la coordinación, las cuales se ven influidas por técnicas de comercialización que animan a los consumidores a comprar más de lo necesario. Además la FAOSTAT (2016)¹⁰ afirma que los estándares estéticos son una de las principales causas del desperdicio de alimentos, provocando que varios de los productos que son recolectados no sean puestos a la venta en los supermercados debido a que las compañías elaboran una elección de los mejores productos y se descartan los alimentos que no tienen una apariencia perfecta (Cleva Delgado y Casares Ripol, 2017).

Según Rolle (2006) y Stuart (2009), en dichos países, la falta de instalaciones para el almacenamiento y escasa infraestructura provocan pérdidas de alimentos en el periodo de poscosecha. Los alimentos perecederos como lo son las frutas, los vegetales, las carnes, después de la recolección o tras la captura, podrían deteriorarse en climas cálidos por escasa infraestructura para el transporte, el almacenamiento, la

⁸ Documento extraído de un documento vinculado a la Universidad Complutense de Madrid.

⁹ El High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition cuyas siglas son HLPE, se traducen al español como el Grupo de Alto Nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición.

¹⁰ La FAOSTAT se considera la base de datos estadísticos más completa del mundo acerca de la alimentación, agricultura, pesca, silvicultura y gestión de recursos naturales y nutrición.

refrigeración y los mercados (FAO,2012)¹¹. Según Kader (2005), existen muy pocas instalaciones mayoristas, de supermercados y vendedores minoristas que cuenten con condiciones apropiadas de almacenamiento y de venta para los productos alimentarios. Los mercados mayoristas y minoristas de los países en desarrollo suelen ser pequeños e insalubres y estar desprovistos de aparatos de refrigeración (FAO,2012).

En contraste, el desperdicio de alimentos por parte de los consumidores es mínimo en los países en desarrollo. Para quienes viven en la pobreza o con ingresos familiares limitados, el desperdicio de alimentos es inaceptable. Otro aspecto a tener en cuenta, es que los consumidores suelen realizar compras de alimentos de volúmenes chicos (Hidalgo y Martín, 2020)¹². Los principales hábitos de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares han sido clasificados en cuatro grupos: los relacionados con la compra, con el preparado de las comidas, con la conservación o almacenaje y con las fechas de caducidad o consumo preferente (HISPACOOOP 2012).

Según HLPE (2014), adquirir con menos frecuencia y en mayores cantidades podría generar más desperdicios, ya que aumenta la posibilidad de que los productos pierdan calidad y se estropeen con mayor facilidad que cuando los hábitos de compra o las restricciones financieras llevan a adquirir provisiones para el mismo día o para espacios de tiempo más breves. Para la HISPACOOOP (2012), en relación a los hábitos de compra, el precio, las ofertas y la calidad de los productos son los factores más importantes para los responsables de la gestión de alimentos a la hora de realizar la compra cotidiana del hogar. El 44,9% de entrevistados consideran el precio y las ofertas como el motivo más importante al efectuar la compra, mientras que el 43,1% piensa que lo es la calidad de los productos. Además, si agrupamos las menciones sobre el factor más importante y otros factores considerados importantes, ambos factores son mencionados por nueve de cada diez responsables (89,0% y 90,8% respectivamente). La poca planificación al momento de realizar las compras es una causa del desperdicio de alimentos. El Departamento de Territorio y Sostenibilidad de Cataluña y la Agencia de Residuos de Cataluña (s.f)¹³ afirma que las compras por impulsos y la no planificación de las compras provocan la incorporación excesiva de alimentos que no se acoplan bien por lo que permanecen en la alacena y pueden deteriorarse fácilmente.

¹¹ Los estudios acerca de las pérdidas mundiales de alimentos fueron dos; uno para los países con altos y medianos ingresos y el segundo para los países de bajos ingresos; han sido elaborados para el congreso internacional Save Food! que tuvo lugar en el año 2011 en Düsseldorf, Alemania.

¹² Artículo publicado en IndustriAmbiente que es un portal que proporciona las noticias más recientes relacionadas con el medio ambiente.

¹³ Extraído de un resumen de un documento que se denomina “Diagnóstico del despilfarro alimentario en Cataluña”, en donde se informa sobre el tema, sus causas, además de proponer estrategias y propuestas para disminuir la pérdida de alimentos.

Según la HISPACOOOP (2012), en cuanto a los hábitos en la elaboración de alimentos, señaló que un 93,1% de los encuestados indicó que tiene conocimiento del cálculo de ración de los comensales, mientras que un 6,1% de los responsables aseguran que no saben calcular bien las cantidades. Otro factor que conduce al desperdicio es la escasa información y el desconocimiento sobre las correctas maneras de guardado de los alimentos procurando aumentar la vida útil del mismo. Además, no se cuenta con la información necesaria sobre las leyendas presentes en el rótulo, de lo que se realizó referencia previamente.

Por lo mencionado anteriormente, la propuesta de investigación consiste en obtener información acerca de los comportamientos de los consumidores observando el perfil de los mismos y conocer sus percepciones acerca del tipo, la cantidad y características de los alimentos desperdiciados, así como los motivos del desperdicio alimentario. Con dicha investigación se busca que en un futuro se creen planes, políticas y programas con el propósito de reducir el desperdicio de alimentos.

De este modo, a partir de lo planteado, surge el siguiente problema de investigación:

¿Cuáles son las características sociodemográficas de los responsables de la gestión de alimentos y jefes/as del hogar, sus comportamientos, la percepción de los mismos sobre el tipo, la cantidad, y características de los alimentos que desperdician y los motivos del desperdicio de alimentos en las familias de la ciudad de Mar del Plata durante el año 2021?

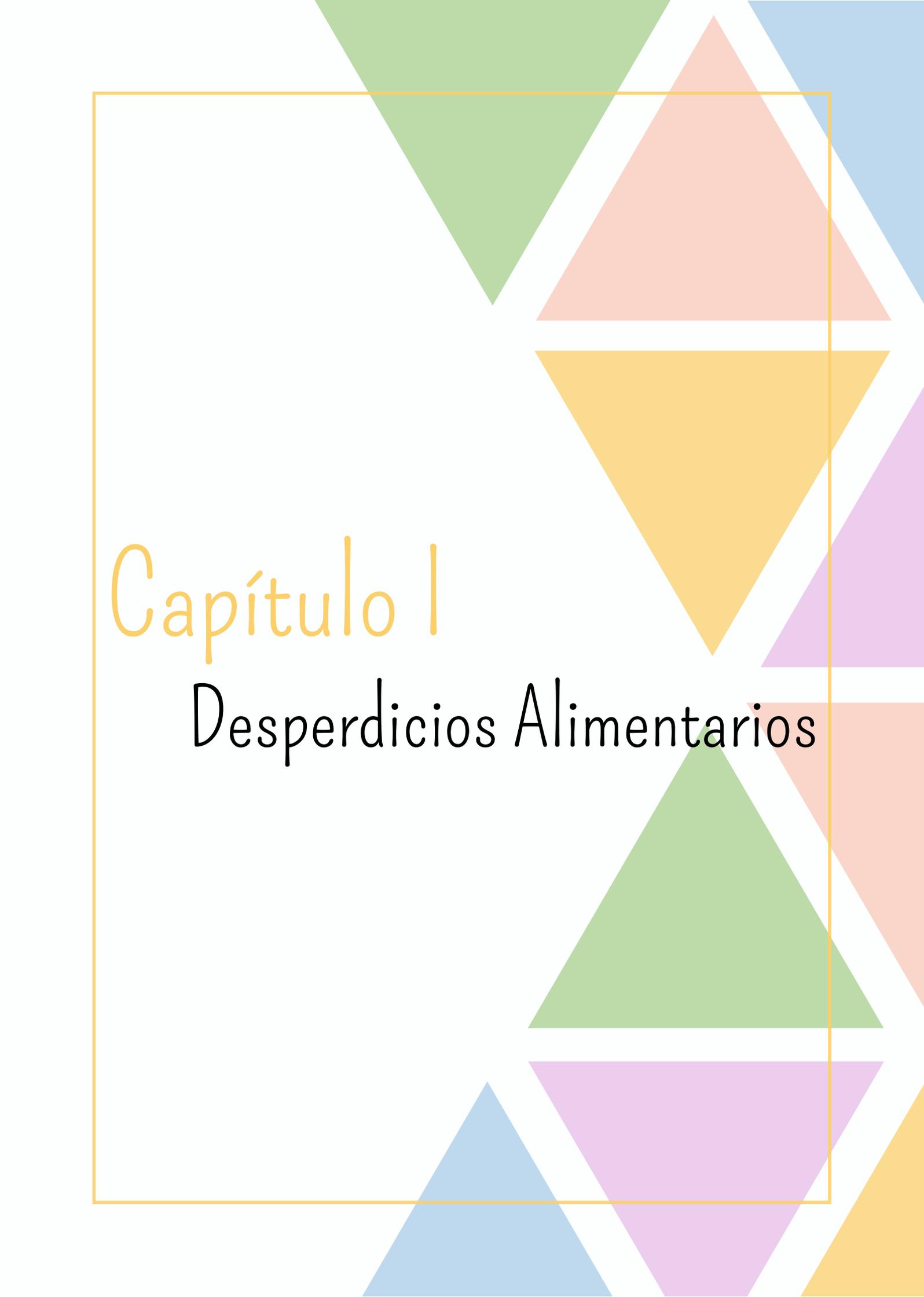
El objetivo general propuesto es:

- Determinar las características sociodemográficas de los responsables de la gestión de alimentos y jefes/as del hogar, sus comportamientos, la percepción de los mismos sobre el tipo, la cantidad y características de los alimentos que desperdician y los motivos del desperdicio de alimentos en las familias de la ciudad de Mar de Plata durante el año 2021.

Los objetivos específicos son:

- Indagar las características sociodemográficas de los responsables de la gestión de alimentos y jefes/as del hogar.
- Examinar los comportamientos de los consumidores en relación a los alimentos.
- Establecer la percepción de los consumidores sobre la cantidad y tipo de alimentos desperdiciados.

- Identificar las características de los alimentos desperdiciados y en qué momento los consumidores generan más desperdicios.

The background features a pattern of overlapping triangles in various colors: green, orange, blue, purple, and pink. A thin orange rectangular border frames the central text area.

Capítulo I

Desperdicios Alimentarios

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (2016) afirma que las pérdidas y desperdicios alimentarios (PDA) se definen como la reducción de la masa de alimentos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva¹⁴.

El High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE) (2014)¹⁵ sostiene que existe una confusión para poder distinguir entre los términos de pérdidas y desperdicios alimentarios, ya que esto depende del significado y el alcance de los dos términos en los distintos idiomas, los cuales pueden ser suficientemente diferentes para generar equivocación. Por este motivo, se dificulta la comparación de estudios y cifras.

Se denominan pérdidas alimentarias a los productos agrícolas, ganaderos o pesqueros, que se generan durante la producción, la poscosecha, el procesamiento, el almacenamiento, el transporte y que por último, no son consumidos (FAO 2016)¹⁶. El desperdicio de alimentos luego de la cosecha se define como “pérdidas de alimentos” y “deterioro”. Estas pérdidas alimentarias hacen referencia a una disminución en la cantidad o calidad de los alimentos, lo que los hace inadecuados para el consumo humano y están relacionadas con sistemas que necesitan inversión en infraestructura. Por el contrario, el término “desperdicio de alimentos” está generalmente relacionado con problemas en los comportamientos de los consumidores (Grolleaud, 2002 citado en Barthel, Macnaughton y Parfitt, 2010).

Los desperdicios alimentarios son los alimentos que originalmente se destinan al consumo humano y que son desechados o utilizados de manera alternativa, es decir, no alimentaria para el consumo humano. Los desperdicios de alimentos se originan durante la gran distribución y el comercio minorista de los alimentos, la preparación y consumo final posterior (FAO 2016). Otra definición de estos es que son aquellos que se lograrían evitar a través de un comportamiento responsable para con los alimentos, por parte de los consumidores así lo afirma la Confederación Española de Cooperativas

¹⁴ La cadena productiva se define como un sistema constituido por actores y actrices interrelacionados y una serie de operaciones que involucran la producción, conversión y comercialización de un producto o grupo de productos en un entorno dado.

¹⁵ El High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (HLPE) sobre seguridad alimentaria y nutrición, se creó como parte de la reforma de la gobernanza internacional de la seguridad alimentaria, cuyo objetivo es proporcionar servicios de asesoramiento al Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), principal plataforma intergubernamental internacional sobre seguridad alimentaria y nutrición.

¹⁶ Informe final realizado por el Centro de Investigaciones sobre Desarrollo Económico, Territorio e Instituciones (CIDETI), Università Di Bologna, representación en la República Argentina para la FAO.

de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP) (2012)¹⁷. El HLPE (2014)¹⁸ afirma que el desperdicio alimentario hace referencia a los alimentos apropiados para el consumo humano que se descartan o se deterioran en el ámbito del consumidor. Con respecto a la determinación de las causas de las pérdidas y desperdicios alimentarios, es crucial para hallar soluciones que posibiliten reducirlas.

Según FAO (2012)¹⁹, los alimentos se pierden o desperdician durante todas las fases de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares. Si se considera la distinción de la FAO en cuanto a las causas de las pérdidas y los desperdicios, hay cierta diferenciación en cuanto al comportamiento que tienen los países de altos y medianos ingresos y los países de bajos ingresos. La mayoría de los alimentos, en estos últimos, se pierden en las primeras etapas de la cadena de producción, es decir, desde la producción hasta el procesamiento. Contrariamente, en los países de altos y medianos ingresos, se desperdician alimentos en exceso aun cuando estos se encuentran aptos para el consumo humano, sin embargo, en los primeros días de la cadena de suministro de alimentos, también se malgastan y desperdician una gran cantidad de alimentos. En los países industrializados, se pierden productos alimenticios cuando la producción supera la demanda, debido a que los agricultores hacen planes de producción obteniendo cantidades superiores a las necesarias, ya sea para garantizar la entrega acordada, prevenir el mal tiempo o los ataques de plagas. Esto provoca que los sobrantes de las cosechas sean comprados para ser utilizadas como comida para animales. El elevado poder adquisitivo y el comportamiento del consumidor, en dichos países, también provocan un enorme desperdicio de alimentos, ya que posiblemente las personas pueden permitirse desperdiciar comida. Por el contraste, en los países en desarrollo, se pierden alimentos a causa de una recolección prematura, debido a deficiencias alimentarias de los agricultores pobres. Por lo tanto, los productos poseen un valor nutritivo-económico inferior y pueden desperdiciarse si no son adecuados para el consumo humano (FAO, 2012).

¹⁷ La Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP) organiza cooperativas de consumidores españolas y las representa en instituciones y foros nacionales, europeos e internacionales.

¹⁸ El HLPE debería dirigir a debates sobre políticas más informadas y mejorar la calidad, eficacia y coherencia de las políticas de seguridad alimentaria y nutrición desde el nivel local hasta el internacional.

¹⁹ Información obtenida de una publicación que está fundada en los estudios elaborados entre agosto de 2010 y enero de 2011 por el Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK) solicitada por la FAO.

Montagut y Gascón (2014)²⁰ afirman que las limitaciones de las técnicas de aprovechamiento o la falta de instalaciones e infraestructura suficientes y adecuadas para el almacenamiento, procesamiento y comercialización, en los países menos desarrollados, son otra causa que provocan grandes pérdidas alimentarias. Desperdiciar alimentos es inadmisibles para aquellas personas que viven en la pobreza o con escasos ingresos familiares. Los mismos adoptan hábitos de compra que señalan el reducido desperdicio de alimentos, ya que, realizan compras de pocos productos alimentarios, los suficientes para las comidas diarias.

FAO (2012) y Aceytuno (2011)²¹ refieren a Stuart (2009) quien piensa que la imposición de altos estándares estéticos para productos frescos por parte de los supermercados, conlleva al desperdicio de alimentos. Varias de las cosechas no logran llegar a los mercados debido a que no cumplen con los criterios estéticos de los distribuidores, lo cual es una controversia, ya que los consumidores están dispuestos a adquirir productos heterogéneos siempre y cuando el sabor siga intacto. Para garantizar el consumo de alimentos apto es necesario mecanismos en la cadena alimentaria que logren la exclusión de alimentos no seguros, por lo tanto, conducen automáticamente a las pérdidas y desperdicios alimentarios (HLPE, 2014).

Carreto García (2016)²² denomina a los altos estándares estéticos como “calidad cosmética”, es decir, que los alimentos sean “atractivos”. Gascón (2019)²³ establece que uno de los requerimientos que tiene gran influencia en el desperdicio alimentario es el aspecto, la textura, el color y la forma del alimento, sin embargo, la producción campesina tradicional provoca alimentos irregulares desde el punto de vista del aspecto. A su vez, Stuart (2009)²⁴ afirma que entre un 25 y un 40% de la producción de verduras y hortalizas no llega al mercado por esos requerimientos. Además, la gran variedad de productos en los supermercados exigidos tanto por las tiendas para obtener descuentos con su compra mayorista como por los consumidores que confían tener en colocación

²⁰ Información extraída de una colección que divulga obras de agroecología teóricas y prácticas.

²¹ Informe publicado por la Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, cuyo proyecto es académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto.

²² Información adquirida a partir de una publicación en la Revista CESCO de Derecho de Consumo, la cual es una revista electrónica trimestral diseñada para revelar y analizar los temas más importantes relacionados con el derecho del consumidor.

²³ El capítulo se encuentra en un libro elaborado por el Observatorio de la Alimentación (ODELA), el cual es un equipo de investigación interdisciplinario, formado por investigadoras e investigadores interesados en el análisis y la comprensión de las conductas alimentarias desde un punto de vista histórico, social, económico y cultural.

²⁴ Tristram Stuart es un autor, conferencista, activista y experto en los impactos ambientales y sociales de los alimentos, galardonado a nivel internacional.

una amplia gama de alimentos en las tiendas implican desperdicios de alimentos (FAO, 2012).

Se desperdician los alimentos que no son inocuos, es decir, aquellos que no son aptos para el consumo humano. Las malas condiciones de manipulación y almacenamiento y la falta de un control de temperatura adecuado conllevan al desperdicio de alimentos debido a que los mismos son considerados alimentos no seguros (FAO 2012). La responsabilidad de proporcionar alimentos inocuos y satisfacer los requerimientos relevantes de las leyes alimentarias recae en aquellas personas que producen, procesan y comercializan productos alimenticios. A su vez, los consumidores son los encargados de la higiene de los alimentos en los hogares (Slorach, 2002)²⁵.

Las familias desechan alimentos comestibles a causa de la equivocación entre las leyendas “a consumir preferiblemente antes de” y “a consumir antes de”. Ante la multitud de etiquetas, los consumidores se equivocan en la comprensión de las mismas. Los tipos de rótulos indican la fecha de consumo, algunos de ellos destinados a los minoristas para la gerencia de sus existencias, y otros dedicados a los consumidores, para indicar una fecha tras la cual un producto ya no pueda volver a ser consumido por motivos de inocuidad alimentaria (HLPE, 2014).

En el estudio realizado por la HISPACOOOP (2012), se estableció que la confusión que genera el etiquetado de la fecha de consumo de los alimentos, forman parte de las principales causas indirectas de PDA en la etapa minorista y de consumo, debido a que los consumidores creen que las fechas están relacionadas a la inocuidad alimentaria cuando, verdaderamente, hacen referencia a la calidad de alimentos. Las preguntas realizadas hacían referencia al conocimiento por parte de los encuestados sobre la fecha de caducidad y al significado de la etiqueta "consumir preferentemente antes de" la fecha indicada.²⁶ Los resultados fueron que seis de cada diez encuestados conocen el significado correcto de cada fecha (65,3% al de fecha de caducidad y 65,2% al de consumo preferente). Mientras que uno de cada cuatro responsables de alimentos de los hogares asigna de manera cambiada el significado de uno y otro.

²⁵ Información extraída del foro mundial de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y Organización Mundial de la Salud (FAO/OMS) de las Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos Marrakech, Marruecos.

²⁶ La fecha de caducidad se define como que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para ser consumido. Mientras que, "consumir preferentemente antes de" la fecha indicada, expresa que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es apto para el consumo.

La FAO (2013)²⁷ decreta que “Aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa alrededor de 1300 millones de toneladas al año”.

En cuanto a las estimaciones por volumen, la FAO (2016)²⁸ afirma que en América Latina se pierden o desperdician hasta 127 millones de toneladas de alimentos al año, es decir, 223 kg per cápita al año si se considera a toda la población de la región. El mayor porcentaje de desperdicio alimentario corresponde a las frutas y hortalizas (55%), seguidos de las raíces y de los tubérculos con un 44 %. El 33% corresponde a los pescados y mariscos, el 25% pertenecen a los cereales y un 20% se les asigna a los productos lácteos, las carnes, las oleaginosas y legumbres.

Un estudio realizado por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (Fiuba) (2011)²⁹, en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA), observa que los desechos alimenticios son el primer componente en el flujo de residuos sólidos.

Tabla 1

Estadística de la composición física de los RSD – CABA – AMBA

Componente Físico de los RSD	Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA)	Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA)
Desechos Alimentarios	41,55%	37,65%

Nota. Fuente: Adaptado de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (Fiuba) y la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE) (2011).

Tabla 2

Composición Física de los RSD según Barrios – CABA

Componente Físico de los RSD	Palermo	Recoleta	Caballito
Desechos Alimentarios	118,26 Tn/día	107,55 Tn/día	90,12 Tn/día

Nota. Fuente: Adaptado de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (Fiuba) y la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE) (2011).

Tabla 3

²⁷ Extraído del documento “La huella del desperdicio de alimentos: impactos en los recursos naturales”, el cual es el primer estudio que da a conocer las consecuencias del desperdicio alimentario desde un punto de vista ambiental.

²⁸ La FAO estima que los alimentos desaprovechados en América Latina serían suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de 300 millones de personas.

²⁹ En conjunto con la Coordinación Ecológica Área Metropolitana Sociedad del Estado (CEAMSE).

Composición Física de los RSD de los partidos del AMBA

Componente Físico de los RSD	Avellaneda	Lanús	Quilmes
Desechos Alimentarios	41,55%	43,08%	40,75%

Nota. Fuente: Adaptado de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires (Fiuba) y la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE) (2011).

La Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (2012) asegura que durante la semana “tipo” de observación, es decir, siete días consecutivos incluyendo desayuno, comida, cena y otros momentos del día, se han desechado en los 413 hogares que han participado en el panel, un total de casi 554 kg de alimentos, lo que supone que en estos mismos hogares se desechan más de 30.000 kg al año de alimentos. Con respecto al tipo de alimentos desperdiciados, el mayor porcentaje corresponde al grupo de alimentos formado por el pan, cereal y otros alimentos de pastelería (19,3%), seguidos por frutas o verduras (16,9%). El 13,3% de los alimentos desechados pertenece a los lácteos³⁰ y las pastas, arroces y legumbres representan un 13,2%. Los alimentos con menor desecho son las bebidas (7,4%), las carnes (5,9%), las comidas preparadas/precocinadas (5,7%), los embutidos (4,5%), los snacks (4,1%), alimentos en conservas (3,7%), pescados y mariscos (3,4%), y en un último lugar, se encuentran los huevos con un desperdicio del 2,7%.

La investigación realizada en 2012 por Waste and Resources Action Program (WRAP)³¹ tiene como objetivo estimar la cantidad total de residuos de alimentos y bebidas generados por los hogares del Reino Unido. Las mayores contribuciones al desperdicio de alimentos evitable³² son las verduras frescas y ensaladas (19%), bebida (17%;), productos de panadería (11%), comidas caseras y preparadas (10%) y por último, lácteos y huevos (10%).

Es insostenible un sistema alimentario que además de provocar grandes cantidades de desperdicios, es un sistema que no se encuentra en condiciones de nutrir a la población. Desde los puntos de vista económicos, ecológicos, morales y culturales, la cantidad de desperdicios alimentarios, tiene un elevado costo (Hudson y Messa,

³⁰ Dicho estudio se refiere a los lácteos incluyendo en este grupo a la leche, yogures, quesos y otros derivados lácteos.

³¹ El Waste and Resources Action Program (WRAP), cuyas siglas en español significa, Programa de Acción de Residuos y Recursos. El propósito de dicho programa es un mundo sin desperdicio, donde los recursos se usan de manera sostenible.

³² El desperdicio de alimentos evitable es la fracción de desperdicios que hubiera sido posible comer en algún momento y de todos modos se transformó en residuo.

2010)³³. Las consecuencias del desperdicio alimentario se consideran múltiples y variadas. Los más importantes son a causa de la explotación y el abuso de tierra de cultivo, agua, combustibles, que ocurren durante la producción, el procesado, distribución y preparación del alimento. También se usan recursos que, para la gestión del alimento no consumido, es considerado como residuo (Mestre Montserrat y Martínez Sánchez, 2017).

Según la FAO (2013), el desperdicio alimentario implica un elevado costo ambiental en el cual la calidad de las tierras, el volumen de los caudales de agua y la biodiversidad están sufriendo deterioros. Los suelos sufren un desgaste innecesario cuando aproximadamente un tercio de los alimentos que se producen en el mundo no se consumen. La fertilidad del suelo disminuye a causa de la agricultura intensiva que no permite la reposición de las tierras. Esta disminución implica, a corto plazo, reducción de la producción e incremento de los productos añadidos artificialmente para mantener su capacidad de generar alimentos, mientras que las consecuencias a largo plazo serán, infertilidad total, abandono, desertización del territorio. Un estudio elaborado por Global Assessment of Soil Degradation (GLASOD) (1991) indica el estado severo de degradación en que se encuentran los suelos en todo el mundo (Montagut y Gascón, 2014). La FAO (2013) refiere que, en el año 2007, se produjo un desperdicio de alimentos en el cual, se emplearon 1.400 millones de hectáreas para la producción de carne y leche, ocupando un 78% de la superficie y provocando un desperdicio de 11%. World Wildlife Fund (WWF) (2018) afirma que el mayor consumidor de bienes naturales y emisor de gases de efecto invernadero es el sistema alimentario. Un tercio de todos los alimentos producidos no son consumidos, a pesar de utilizar el 34% de la tierra, consumir agua (69%) y ser la causa principal de deforestación y de pérdida del hábitat. El sistema alimentario es el culpable de una cuarta parte de las emisiones de efecto invernadero y, de este 25% un tercio provienen del desperdicio de alimentos.

Según Bossio, Gehebb y Critchley (2010) afirman que todo incremento de la producción agrícola indica un mayor consumo de agua. La disponibilidad de agua dulce depende de la disposición de la tierra, es decir, que cuanto más alto sea su grado de erosión y deterioro, mayor es el porcentaje que se pierde. En 2007, la huella hídrica azul mundial de la producción agrícola del despilfarro de alimentos fue de alrededor de 250 km³, representa cuanto a volumen, casi tres veces el del lago de Ginebra, o la descarga anual del río Volga. Se refiere a United Nations (s.f) quien afirma que a nivel mundial, se estima entre un 15% y un 35% de las extracciones para riego no son sostenible, es

³³ Ursula Hudson fue presidenta de Slow Food Alemania y miembro del Comité Ejecutivo Internacional de Slow Food. Marta Messa es Directora de la Oficina de Slow Food de Bruselas.

decir, se utilizan los acuíferos por encima de su capacidad de reposición, por ende, una disminución del desperdicio alimentario atenuaría esta presión sobre los acuíferos (Montagut y Gascón, 2014)³⁴.

Según FAO (2013)³⁵, los alimentos que más colaboran en el desperdicio de alimentos son los cereales, las frutas y la carne. El desperdicio de alimentos trasciende asimismo significativamente en el cambio climático mundial. La disponibilidad de energía derivada de combustibles fósiles es indispensable para los sistemas alimentarios y agrícolas, ya que, el petróleo se emplea en casi todas las fases de la producción de alimentos: desde la producción de fertilizantes hasta la plantación y cosecha mecanizadas, el riego, el enfriamiento y el transporte. En 2007, sin contar el cambio en el uso de las tierras, se estimó la huella mundial de carbono, en 3,3 gigas toneladas de CO₂ equivalente. Se estima que, si el derroche de alimentos se incluyera en la categorización de principales emisores, ocuparía el tercer lugar posteriormente de EE. UU y China.

Con base en los precios de 2009 al productor, el coste económico mundial del despilfarro de alimentos es de 750.000 millones de USD, semejante al PIB de Turquía o de Suiza de 2011 (FAO, 2013). A finales de la década de los 2000, a nivel de la distribución minorista y el consumidor final, se apreciaba que las pérdidas por persona y año en Estados Unidos era de 390 dólares (Buzby y Hyman, 2012)³⁶. Otro estudio llevado a cabo en la misma época, pero en Gran Bretaña, determinó que los desperdicios alimentarios suponían 420 libras esterlinas por hogar. Se desechan anualmente más de 600 millones de libras, teniendo en cuenta, solamente el desecho de la carne y el pescado (Montagut y Gascón, 2014).

El desperdicio de alimentos no causa solo pérdidas económicas para los productores, sino también afecta a los minoristas, a causa de la extensa distancia entre el lugar de producción y el comercio, desechan productos no vendidos antes de la fecha de caducidad, alimentos comestibles cercanos a la fecha de consumo aconsejada o productos comestibles que no responden a las normas estéticas exigidas (normalmente productos frescos, como fruta y verdura). Las compras excesivas y consecuente alteración de los productos; el conocimiento escaso sobre la adecuada conservación y

³⁴ Jordi Gascón es doctor en antropología por la Universidad de Barcelona. Se especializa en estudios rurales y es investigador del Instituto de Altos Estudios Nacionales (IAEN) de Ecuador. Xavier Montagut es economista especializado en comercio internacional y consumo responsable y es presidente de la Xarxa de Consum Solidari.

³⁵ Informe resumido que proporciona los resultados preliminares del proyecto del The Food Wastage Footprint (FWF), el cual pertenece al Departamento de Gestión de Recursos Naturales y Medio Ambiente.

³⁶ Jean C. Buzby y Jeffrey Hyman pertenecen al Servicio de Investigaciones Económicas en Washington, Estados Unidos.

preparación de los alimentos es una de las causas por las cuales las familias desechan productos comestibles, por consecuencia, provocan pérdidas económicas. El impacto cultural se refiere a que se despoja a los alimentos de su valor social y cultural debido al hecho de considerarse como una mercancía. Es importante resaltar que el consumo de alimentos tiene enormes connotaciones culturales, es decir, no solo se cultivan y se consumen alimentos para sobrevivir, sino además para celebrar fechas importantes, definir la identidad y por placer (Hudson y Messa, 2010)³⁷.

João Campari³⁸, líder del Programa de Alimentos de WWF Internacional, declara que se puede alimentar a todos sin destruir más bosques, ríos y océanos si los alimentos se elaboran de forma más sostenible, se reparten de manera justa y se consumen de modo más responsable. Es necesario aumentar la conciencia de las personas sobre la raíz de los alimentos y cambiar los comportamientos para asegurar el correcto funcionamiento de nuestro sistema alimentario.

Desde la perspectiva de la ética, el desperdicio de alimentos posee una problemática porque, mientras que millones de toneladas de alimentos se desperdician, existe un número elevado de personas sin acceso a una alimentación adecuada. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC)³⁹, en el primer semestre de 2019, el porcentaje de hogares por debajo de la línea de pobreza es del 25,4%; esto incluye el 35,4% de las personas. Se distingue, dentro de este conjunto, un 5,5% de hogares indigentes, que comprenden el 7,7% de las personas.

Como solución a las graves consecuencias asociadas al desperdicio de alimentos, en Argentina se puso en marcha por el poder Legislativo Nacional, la Ley 27454 - Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos cuyo propósito es la disminución y eliminación de PDA a través del empoderamiento y movilización de los productores, procesadores, distribuidores, consumidores y asociaciones; brindando especial atención a las necesidades básicas alimentarias de la población en condiciones de vulnerabilidad y con riesgo de subsistencia. Para ello se necesita de un registro de Instituciones de Bien Público Receptoras de Alimentos, cuyas instituciones sean públicas o privadas deben ser legalmente constituidas y que cumplan con controles sanitarios previstos en el Código Alimentario Argentino (CAA). Dichas

³⁷ Slow Food es una organización mundial que engloba a millones de personas que se abocan con entusiasmo al alimento, bueno, limpio y justo. Forman parte de la misma cocineros, jóvenes, activistas, campesinos, pescadores, expertos y estudiosos en más de 150 países.

³⁸ João Campari brinda apoyo a la red de World Wildlife Fund (WWF) cuyo propósito es reforzar el sistema sustentable de alimentos en el mundo, el cual incluiría una producción responsable, dietas saludables, distribución de alimentos y minimización de desperdicio y pérdida de alimentos.

³⁹ Los resultados proceden de la información de la Encuesta Permanente de Hogares (EPH) y la valorización de la canasta básica alimentaria y de la canasta básica total.

instituciones serán las responsables de la recepción de los productos alimenticios y de la entrega gratuita a los consumidores finales (Argentina Ambiental 2018)⁴⁰. El Ministerio lanzó la campaña “Valoremos los Alimentos”, que brinda información sobre la temática con material y recursos como videos con consejos para la población, cuyo fin de evitar el desperdicio de alimentos. Dicha campaña tiene como finalidad revalorizar los alimentos, no sólo como satisfactores fisiológicos, sino considerando sus múltiples implicaciones sociales, culturales y económicas (FAO, 2016).

Existe en el país, la Red Argentina de Bancos de Alimentos que articula con bancos de alimentos locales, cuya misión es alimentar a personas en situación de vulnerabilidad con los alimentos en buen estado que hayan quedado fuera de los circuitos comerciales. El Banco Mundial implementó, en tres ciudades argentinas (Mar del Plata, Rosario y Salta), una iniciativa contra el desperdicio de alimentos, la cual consiste en medir cuánto desecho se genera en los principales lugares como industrias alimentarias, supermercados, restaurantes, hoteles, comedores, hogares, entre otros. En la ciudad de Mar del Plata, se analizaron con el Municipio de General Pueyrredón, opciones regulatorias para motivar a los generadores a reducir el desperdicio y buscar alternativas para tratar los residuos producidos. En el Municipio ya se realiza la separación de la basura, y se cobra por una tasa denominada Gestión Integral de Residuos Sólidos Urbanos (GIRSU), por consiguiente, se formuló la posibilidad de minimizar la tasa a aquellos que efectúan la separación de residuos o incrementar la tasa para quienes no lo hacen. Inferir una parte de la Tasa Inmobiliaria para incentivar la concientización, brindar apoyo a la donación y recuperación de comida. Se analizó las opciones de reducir o levantar la tasa a las publicidades municipales en la vía pública, en góndolas de los supermercados cuando se implemente un mensaje de concientización, buenas prácticas, consumo responsable, entre otros. Además de eximir de los tributos locales a las organizaciones de recuperación de alimentos y descontar los impuestos municipales a aquellos que realizan donaciones de alimentos o bienes y servicios para su recuperación (Ministerio de Agroindustria 2018)⁴¹.

Algunas de las siguientes iniciativas, que siguen con el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios, se están llevando a cabo:

⁴⁰ La misión de Argentina Ambiental es construir una oferta de conocimientos sobre empresas y medio ambiente buscando incluir la naturaleza y los recursos naturales a fin de contribuir al Desarrollo Sustentable.

⁴¹ El objetivo de “*Guía integral para municipios*” es brindar, de manera sistemática y metodológica, los pasos a seguir para abordar la problemática de las pérdidas y los desperdicios de alimentos en una ciudad o municipio, para alcanzar soluciones viables y sostenibles.

Tabla 4

Iniciativas para reducir el desperdicio de alimentos a nivel Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Nombre de la Iniciativa	Desarrollo de la iniciativa
Programa Cuidemos los Alimentos	Implementado en la ciudad de Buenos Aires ⁴² gracias al Gobierno de la Ciudad para alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) enunciados en el marco de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. El objetivo es componer una política alimentaria que promueva hábitos de consumo y producción responsable, así reducir el desperdicio de alimentos.
Plato Lleno	Es una organización no gubernamental (ONG) que consiste en “rescatar” alimentos excedentes totalmente aptos para el consumo aprovechando el sobrante de alimentos en eventos, empresas y fábricas que por ejemplo producen alimentos que no pasan controles estéticos de calidad y no pueden comercializarse. Se encarga de llevar los alimentos a la institución designada como hogares de tránsito y comedores comunitarios que quieran y puedan recibirlos de manera gratuita.
WININ	La misión es ayudar a los comercios en la venta del excedente de comida diaria. Consiste en una aplicación móvil que ayuda a los locales gastronómicos a vender el excedente de comida diaria a un precio de descuento. La aplicación posee flexibilidad para realizar posteos en tiempo real auspiciando lo que haya quedado en el día. En principio se encontrará disponible en zonas focales de la Ciudad de Buenos Aires, con miras a cubrir toda CABA y el Gran Buenos Aires.

Fuente: Adaptado de las páginas oficiales de las iniciativas.

Tabla 5

Iniciativas para reducir desperdicio de alimentos a nivel local

Nombre de la Iniciativa	Desarrollo de la iniciativa
Proyecto Rescate Solidario	Es una iniciativa absolutamente solidaria que rescata excedente de alimentos, de panaderías, restaurantes, distribuidoras o eventos sociales, en óptimas condiciones y los transportan de inmediato a comedores sociales de Mar del Plata.

⁴² Programa desarrollado por la Secretaría General y Relaciones Internacionales, la Secretaría de Desarrollo Ciudadano de la Vicejefatura de Gobierno, el Ministerio de Ambiente y Espacio Público y la Agencia de Protección Ambiental.

Fuente: Adaptado de las páginas oficiales de las iniciativas.

Tabla 6

Iniciativas para reducir desperdicio de alimentos a nivel país

Nombre de la Iniciativa	Desarrollo de la iniciativa
Otro Plato	El objetivo es sensibilizar a propietarios y personal del sector gastronómico y hotelero del territorio de la provincia de Santa Fe promoviendo el consumo responsable y generando acuerdos y acciones para reducir los desperdicios de alimentos.
SuperSaludables	Es una organización no gubernamental (ONG) la cual concientiza sobre un manejo responsable de los alimentos y recursos. Las Licenciadas en Nutrición dictan talleres de cocina destinados a jóvenes y adultos, concientizando sobre una adecuada y responsable manipulación de alimentos con el propósito de evitar o reducir el desperdicio de los mismos y promover la inocuidad alimentaria. Dicha ONG posee un espacio físico abierto a la comunidad en la Ciudad de Rosario, donde realizan talleres, charlas, capacitaciones gratuitas o a muy bajo costo.

Fuente: Adaptado de las páginas oficiales de las iniciativas.

The background features a pattern of overlapping triangles in various colors: light green, light blue, light purple, light orange, and light yellow. A thin purple rectangular border frames the central text area.

Capítulo II

Comportamientos del Consumidor

Como se ha mencionado en el Capítulo I, los desperdicios alimentarios se vinculan estrechamente con la producción y la disponibilidad alimentaria, así como también, los hábitos alimentarios y de consumo de los habitantes de un país. La noción de seguridad alimentaria fue adoptada en la Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996, la cual hace referencia a que todas las personas deben tener acceso tanto material como económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos con una utilización oportuna de los mismos que permitan lograr una vida sana sin riesgo y vacilación en el acceso. Es el derecho de todo individuo a una alimentación nutricional y culturalmente apropiada y suficiente (Miranda, Alvarez, Delgado, Cuenca y Quevedo, s.f)⁴³.

Según la FAO, el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrícola (FIDA), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), el Programa Mundial de Alimentos (PMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2019)⁴⁴, la disponibilidad de alimentos se considera una de las cuatro dimensiones de la seguridad alimentaria. Dicha dimensión aborda las oportunidades que pueden poseer los individuos para alimentarse, que está ligado con la cantidad y variedad de alimentos que ofrece un país, una región, comunidad o la propia persona y será subordinado de la producción, la importación, la exportación, el transporte y medios de conservación de los alimentos (Ramos Peña, Salazar Garza, Berrún Castañón y Zambrano Moreno, 2007)⁴⁵

La FAO (2014)⁴⁶ refiere a FAO, FIDA y PMA (2013) quienes señalan que en los países en desarrollo, en los últimos 20 años, se ha incrementado el suministro de alimentos más rápido que el crecimiento poblacional y, por lo tanto, se ha elaborado un aumento en la disponibilidad de alimentos per cápita. Una Hoja de Balance de Alimentos (HBA)⁴⁷ muestra una imagen, con todo detalle, del modelo del aprovisionamiento alimentario del país durante un periodo de referencia determinado (Jiménez, 2015)⁴⁸.

⁴³ El documento presenta una serie de reflexiones acerca de la situación actual de Argentina en relación a la seguridad y soberanía alimentaria.

⁴⁴ El Estado de Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el mundo 2019 se considera una evaluación fundamental de los progresos mundiales hacia el logro del Objetivo de Desarrollo Sostenible del Hambre Cero.

⁴⁵ La Revista Salud Pública y Nutrición (RESPYN), cuyo formato es electrónico, presenta una regularidad trimestral, editada y publicada por la Universidad Autónoma de Nuevo León a través de la Facultad de Salud Pública y Nutrición.

⁴⁶ “*El Anuario Estadístico de la FAO: La Alimentación y la Agricultura en América Latina y el Caribe*” propone un resumen visual de las primordiales inclinaciones y factores que determinan el paisaje regional de la alimentación y agricultura y su vínculo con las dimensiones ambientales, sociales y económicas.

⁴⁷ Presenta la estructura del abastecimiento de los alimentos de un país en específico durante una etapa de referencia que puede ser un año o un grupo de años.

⁴⁸ La Secretaría Ejecutiva del Consejo Agropecuario Centroamericano realizó un informe con información proveniente de organismos nacionales, regionales e internacionales que indagan sobre los balances.

De este modo, con las HBA miden la “disponibilidad aparente de alimentos, bebidas, energía y nutrientes per cápita”. Las HBA proporcionan datos acerca de la cantidad total de alimentos producida sumada a la cantidad total importada y teniendo en cuenta cualquier cambio que pudiera haber ocurrido en las existencias, proporciona el suministro interno disponible durante el período de referencia (Zapata y Rovirosa, 2021)⁴⁹. Jimenez (2015), refiere a la FAO la cual afirma que uno de los componentes de las hojas de balance de alimentos es la producción, cuyos datos se refieren a lo elaborado durante un periodo de tiempo determinado. Este elemento, incorpora toda la producción nacional, es decir, la producción del sector agrícola y la producción no comercial fuera del sector agrícola y la de los huertos familiares.

En relación a los volúmenes de producción de los alimentos en Argentina, la FAOSTAT (2018)⁵⁰, proporciona datos oficiales a través de las hojas de balance de alimentos. Con respecto a la producción de carnes en la Argentina, dominó la de ganado vacuno, con alrededor de tres millones de toneladas y carne de pollo (alrededor de dos millones de toneladas). Por último, se encuentra la carne de cerdo con una producción de 600 mil toneladas. En el grupo de los lácteos, se menciona que la leche entera fresca de vaca se produce en aproximadamente diez millones de toneladas. En cuanto a los cultivos, alrededor de 70 millones de toneladas representa la producción de los cereales totales, mientras que el volumen de producción de las raíces y tubérculos es de tres millones de toneladas aproximadamente.

En Argentina predomina la producción de frutas primarias (alrededor de ocho millones de toneladas) por sobre la producción de hortalizas primarias, excluyendo al melón (alrededor de tres millones de toneladas).

Tabla 7
Volumen de producción de los alimentos en Argentina

Producción	Producto	Valor en toneladas (Tn)
Cultivos	Cereales	70.591.016
	Raíces y tubérculos	2.873.914
	Fruta Primaria	8.066.369
	Hortaliza Primaria (Exc. melón)	3.376.673
Ganadería Primaria	Carne, ganado vacuno	3.066.000
	Carne, pollo	2.069.160
	Carne, cerdo	620.549
	Leche, entera fresca, vaca	10.526.600

Fuente: Hojas de Balance de Alimentos (FAOSTAT, 2018).

⁴⁹ Extraído del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).

⁵⁰ La FAOSTAT ofrece acceso libre acerca de la alimentación y agricultura correspondientes a más de 245 países y 35 regiones, desde 1961 hasta el año más reciente disponible.

Ahora bien, se mencionó como se puede conocer la disponibilidad y producción de alimentos, pero los gastos también son capaces de ser analizados observando determinados indicadores sociodemográficos, los cuales, están relacionados al gasto en cierto grupo de bienes y servicios y dan indicio de las desigualdades en las que los diferentes grupos de hogares destinan su presupuesto y ordenan sus gastos (INDEC, 2019)⁵¹.

Según la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) llevada a cabo por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) (2019)⁵², la estructura del presupuesto familiar o la estructura de gasto de los hogares de un país, región o jurisdicción bajo análisis, es el resultado de su grado de gasto dadas las características sociodemográficas de esos hogares. Los gastos de un hogar provienen de diferentes sectores, los cuales se denomina como “finalidad del gasto”, cuyos rubros son alimentos y bebidas no alcohólicas; bebidas alcohólicas y tabaco; prendas de vestir y calzado; vivienda, agua, electricidad, gas y otros combustibles; equipamiento y mantenimiento del hogar; salud; transporte; comunicaciones; recreación y cultura; educación; restaurantes y hoteles y bienes y servicios varios. El gasto que es de interés para dicha investigación es aquel que se aplica a los alimentos, por ende, se estima que del presupuesto de los hogares del total del país entre 2017 y 2018, se destina a la adquisición de alimentos y bebidas no alcohólicas un 22,8%.

Teniendo en cuenta los porcentajes del gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas y según el gasto de consumo por regiones, el Noreste (NEA) es el territorio que se encuentra liderando con un 30,3%, seguido por el territorio Noroeste (NOA) con un (29,0%). Las regiones con menor proporción de gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas son el territorio de Gran Buenos Aires (GBA) y la Patagonia con un 21,0% y 20,6% respectivamente (INDEC, 2020)⁵³.

⁵¹ El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) es una agencia pública técnicamente descentralizada dentro del seguimiento del Ministerio de Economía Nacional, que es responsable de la gestión de alto nivel de todas las actividades estadísticas oficiales en la República Argentina.

⁵² El INDEC proporciona los resultados preliminares de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) 2017-2018, cuyo propósito fue el relevamiento de información sobre los gastos y los ingresos de los hogares y sus características sociodemográficas.

⁵³ El documento presenta el Informe de ingresos de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) 2017-2018, que aprecia el Informe de gastos enseñado en noviembre de 2019. Dichas encuestas se llevaron a cabo entre noviembre de 2017 y noviembre de 2018 en una muestra de casi 45.000 viviendas.

Tabla 8
Ingresos y Gastos de los hogares

	NEA	NOA	Patagonia	GBA	Pampeana
Brecha de ingreso per cápita familiar regional con respecto a media nacional	-40,5%	-32,1%	+26,8%	+11,2%	+3,9%
Porcentaje del gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas	30,3%	29,0%	20,6%	21,0%	22,8%

Fuente: Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018 (INDEC, 2020).

Es fundamental, para conocer la dinámica de consumo de los hogares, construir un perfil sociodemográfico a partir de variables básicas como lo son el clima educativo, los niveles de ingresos y el tipo de hogar. Los diferentes niveles de ingresos repercuten en la estructura de gastos de los hogares. Cabe destacar el ingreso per cápita familiar (IPCF), donde existe una proporción inferior del gasto de consumo destinado a alimentos y bebidas no alcohólicas por parte de las zonas con mayor IPCF, por el contrario, en las regiones de ingresos más bajos en relación a la media nacional, aumenta la proporción del gasto destinado a dicho rubro. Es decir, los hogares del primer quintil⁵⁴ del IPCF asignan un mayor porcentaje del gasto a la obtención de alimentos y bebidas no alcohólicas (34,5%), mientras que en los hogares del quinto quintil decrece la proporción del gasto destinado a dicho rubro con un 15,7%. Martínez Jasso y Villezca Becerra (2005)⁵⁵ afirman que existe una relación entre la fuente de la energía alimentaria y los ingresos. Se observan modificaciones en las estructuras de consumo a medida que incrementa los ingresos. Cuando se excede un cierto nivel de ingresos decrece el gasto destinado a los alimentos y se invierte más en bienes como viviendas y transporte y, además, hay una probabilidad de ahorro. A medida que el ingreso real sigue incrementado, la proporción que se dedica a bienes básicos como comida, vestimenta, vivienda y transporte disminuye, aunque en términos absolutos se gasta más ingresos en estos. A su vez, incrementan los gastos en bienes y servicios de entretenimiento, educación de los hijos y servicios médicos.

Los diferentes tipos de hogar permiten distinguir desigualdades entre sus ingresos, las características de quienes lo conforman y la estructura de sus gastos de consumo. A medida que aumenta el número de personas que componen un hogar, implica en los gastos de consumo, mayor presupuesto destinado a alimentos, transporte

⁵⁴ Un quintil divide una distribución de datos ordenados en cinco partes iguales. Se utiliza en estadística descriptiva y es de utilidad en varios análisis como el económico, sobre todo los que guardan relación con los ingresos de la población.

⁵⁵ El documento es un estudio que se elaboró a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares y de las Hojas de Balance Alimenticio de la FAO.

y educación, por otro lado, se encuentra que un presupuesto inferior está ligado a la vivienda, equipamiento del hogar y entretenimiento. Se contempla que los hogares que están formados por un solo miembro y en edad activa, los cuales tienen el ingreso más alto per cápita, destinan el 15,6% en alimentos y bebidas para consumir en el hogar y, además el gasto en restaurantes y hoteles, recreación y cultura es proporcionalmente mayor en dichos hogares comparados con los hogares nucleares sin hijos/as⁵⁶. Por el contrario, los hogares extendidos, es decir, en aquellos hogares que conviven personas con distintos vínculos entre sí, los cuales poseen el menor IPCF, asignan del presupuesto familiar un 26,6% a la obtención de alimentos y bebidas no alcohólicas (INDEC, 2020)⁵⁷.

En relación a la estructura de gasto según el clima educativo⁵⁸, los niveles de educación de los jefes del hogar es una variable que aproxima la calidad de vida del hogar debido a que el nivel de educación del jefe se relaciona con el tipo de trabajo que realizó o que realiza y, por ende, con el nivel de ingreso que tiene. Por lo tanto, a medida que se incrementa el grado de educación del jefe, existe una reducción en los gastos destinados a los alimentos y bebidas, mientras que aumentan los gastos asignados al equipamiento del hogar, entretenimiento y educación (Berges, Rodríguez y Di Paola, 1998)⁵⁹. En otras palabras, los hogares de escaso clima educativo destinan por persona la mitad del gasto promedio del país, mientras que por parte de los hogares de elevado clima educativo consumen cuatro veces más que los hogares mencionados en primera instancia (INDEC, 2019).

En un estudio se realizó una comparación del presupuesto familiar destinado a los distintos rubros por parte de los habitantes de Capital Federal y de la ciudad de Mar del Plata, donde se determinó que el porcentaje del gasto destinado a los alimentos y bebidas es similar en la ciudad de Mar del Plata y Buenos Aires, la diferencia se encuentra en el grupo que lo constituyen. Los gastos en productos frescos o envasados, pero no listos para el consumo son mayores en los hogares marplatenses, por el contrario, en Buenos Aires inciden más los gastos en alimentos listos para consumir. Esto se debe a que hay una mayor presencia de personas activas en los hogares de la

⁵⁶ Hogares constituidos por el/la jefe/a, su cónyuge o pareja y sus hijos/as o hijastros/as, o por el/la jefe/a y sus hijos/as o hijastros/as.

⁵⁷ Dicha publicación fue elaborada por el equipo de trabajo de la Dirección de Estudios de Ingresos y Gastos de los Hogares encabezado por Mag. Santiago Boffi, dependiente de la Dirección Nacional de Condiciones de Vida, cuyo titular es el Lic. Guillermo Manzano.

⁵⁸ El clima educativo del hogar es el promedio de años de escolaridad de los integrantes del hogar de 18 años y más.

⁵⁹ El estudio surge a partir de los resultados proporcionados por el Proyecto "Composición de la Canasta Familiar en el Partido de Gral. Pueyrredon" llevado a cabo por el Grupo de Economía Agraria de la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad Nacional de Mar del Plata.

Capital y el clima más cálido incentiva un aumento en el consumo de bebidas, particularmente bebidas y jugos (Berges, Rodriguez y Di Paola, 1998)⁶⁰.

El Centro de Educación, Servicios y Asesoramiento al Consumidor (CESyAC) (2019)⁶¹, en un relevamiento de precios que se llevó a cabo en la ciudad de Mar del Plata durante el mes de noviembre del 2019, señaló que el gasto de consumo del hogar es de \$68.463,55, un 26,0% (\$ 17.739,24) destinado a los productos de consumo masivo y un 74,0% (\$ 50.724,31) corresponde a los servicios básicos para el hogar.

Tabla 9

Productos de Consumo Masivo

Tipos	%	Pesos (\$)
Comestibles envasados	40,4%	6.861,76
Carnes	29,3%	5.211,45
Frutas y Verduras	10,4%	2.154,90
Bebidas	10,4%	1.776,16
Productos de Limpieza	9,6%	1.734,97

Fuente: Cesyac (2019).

Según el INDEC (2016)⁶² *“El Índice de Precios al Consumidor (IPC) es un indicador que mide la evolución promedio de los precios de un conjunto de bienes y servicios representativos del gasto de consumo de los hogares residentes en un área determinada”*. Para saber el IPC, se debe realizar una canasta de bienes y servicios, la cual se denomina “Canasta del IPC”, con los datos que dio a conocer la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGH) sobre la composición del gasto y cuáles son los artículos más consumidos. Con respecto al nivel general del IPC en julio de 2021, se registró una suba mensual de 3,0% y un aumento interanual de 51,8%. Se reconoció un incremento en el rubro de alimentos y bebidas no alcohólicas con un +3,4% siendo la de mayor incidencia en todas las regiones. La suba es debido básicamente al aumento de las verduras, tubérculos y legumbres, donde se enfatiza la inflación del tomate, entre otros como el café, té, yerba y cacao; aceites, grasas y manteca; leche, productos lácteos y huevos; y azúcar, dulces, chocolate, golosinas. Estos incrementos estuvieron parcialmente equilibrados por las bajas en frutas en algunas regiones (INDEC, 2021)⁶³

⁶⁰ Documento obtenido del Portal de Promoción y Difusión Pública del Conocimiento Académico y Científico (Núlan), el cual es el repositorio digital institucional que colecciona diferentes tipos de documentos, tanto académicos como científicos.

⁶¹ El Centro de Educación, Servicios y Asesoramiento al Consumidor (CESyAC) es una organización civil sin fines de lucro, dedicada principalmente a defender los derechos de los usuarios y consumidores.

⁶² El documento de divulgación fue realizado por el personal de la Dirección de Difusión del INDEC, bajo la supervisión de la Mag. Alejandra Clemente, Directora de Índices de Precios de Consumo.

⁶³ Los resultados del IPC se exponen para el total del país como índice nacional y para Cuyo, GBA, Noreste, Noroeste, Pampeana y Patagonia como índices regionales.

Siguiendo con la línea de los gastos en alimentos, se encuentra estrechamente ligado el destino del presupuesto de los hogares a los distintos rubros con la forma de pago y el lugar de compra de los alimentos y bebidas (ya sea para procesar en el hogar o consumir ya elaborados). Cabe señalar que el gasto de consumo de los hogares en alimentos y bebidas la gran mayoría lo realiza en supermercados (25,2%), seguidos por negocios especializados, es decir, carnicerías, verdulerías, panaderías, entre otros con un 35% y, por último, se encuentran los autoservicios con un 19,3%. En cuanto a los negocios especializados, se realizan las compras de los productos frescos como frutas (58,4%), carnes y derivados (55,3%) y verduras, tubérculos y legumbres (51,5%). Los supermercados son utilizados con más frecuencia para la compra de lácteos, huevos, aceites y grasas y bebidas alcohólicas. Existe una relación entre el lugar de compra y la forma de pago. El gasto con tarjetas de débito y crédito se realiza para la compra de los productos alimenticios que se adquieren en supermercados. Contrariamente, los alimentos que se compran en negocios especializados como frutas, verduras, carnes, entre otros son adquiridos con efectivo (INDEC, 2019).

“Comportamiento” alude a la dinámica interna y externa del individuo que sucede cuando busca cumplir sus necesidades con bienes y servicios. En cuanto a el marketing, es el proceso de decisión y la actividad física para indagar, evaluar y adquirir bienes y servicios para complacer las necesidades (Raiteri, 2016)⁶⁴

“El comportamiento del consumidor se define como el campo de estudio que se enfoca en las actividades que las personas efectúan al obtener, consumir y disponer de productos y servicios” (Fernández Flórez, 2016)⁶⁵. Los comportamientos del consumidor a la hora de llevar a cabo la compra de alimentos se encuentran vinculado con los desperdicios alimentarios que se puedan generar. Las personas han modificado los hábitos de consumo; antes el consumo era para poder cumplir con las necesidades básicas fisiológicas como alimentarse o abrigarse; por el contrario, hoy en día se consumen alimentos para mejorar el estado de ánimo, demostraciones sociales o sentimientos de autorrealización personal. La competencia crece cada vez más y los consumidores llevan un proceso más selectivo al momento de realizar la compra, por este motivo no resulta suficiente con el ofrecimiento del mejor producto al mejor precio, sino que hay que adicionar al producto características tangibles e intangibles que nos diferencien de la oferta de la competencia.

⁶⁴ Información extraída del Trabajo de Investigación de Licenciatura en Administración de la Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas.

⁶⁵ Diana Fernández Flórez es comunicadora Social de la Fundación Universitaria Luis Amigó. Es especialista en Gerencia de Mercadeo de la Universidad Pontificia Bolivariana, Medellín. La información obtenida del módulo de estudio de la asignatura Comportamiento del Consumidor pertenece a la Corporación Universitaria Remington.

Para conocer el accionar del consumidor en el proceso de compra y que circunstancias o factores lo estimulan a realizar el acto, anteriormente se debe comprender sobre las motivaciones que lo incentivan, las cuales se pueden observar a través de la pirámide de Maslow. Según Turienzo (2016)⁶⁶, la pirámide de Maslow resume la jerarquía de las necesidades humanas, que deben satisfacerse en orden secuencial de abajo hacia arriba. Estas necesidades se clasifican en nivel de importancia, por este motivo en la base se encuentran las fisiológicas, las cuales hacen hincapié en las necesidades de supervivencia como lo es la alimentación. Dichas necesidades se deben satisfacer primero para seguir escalando en la pirámide hasta llegar a la cúspide (realización personal) que se refiere a alcanzar el absoluto potencial y, además, el legado de nuestras acciones sobre nuestro sentido de la vida y nuestro entorno.

La Fundación Centro de Estudios para el Desarrollo Federal (CEDEF) (2021)⁶⁷ realizó un estudio con el propósito de identificar las modificaciones en el vínculo de los consumidores con los alimentos y las cadenas agroalimentarias a partir del aislamiento social, preventivo y obligatorio en el contexto de la pandemia Covid-19 en Argentina. En relación a los hábitos de compra, en una encuesta se obtuvieron respuestas sobre una serie de actividades relacionadas a dichos hábitos, comparando las mismas realizadas entre los días de confinamiento y previo al aislamiento por la pandemia Covid-19. Las tareas que se hacen “menos que antes” de la cuarentena, son principalmente comparar precios con un 30% y encontrar opciones de compras de frutas y vegetales saludables con un 18%. Por el contrario, las tareas relacionadas a los hábitos de compras que se realizan con mayor frecuencia que antes del aislamiento son planificar las compras con un 65% y comprar en comercios cercanos al domicilio con un 38%. También se investigó sobre la probabilidad de cambiar algunos hábitos después del aislamiento, entre las afirmaciones con mayor relevancia para esta investigación se puede destacar que un 56% estuvo de acuerdo con la afirmación “Tiraré menos comida”. Otras afirmaciones de interés fueron: “Incorporar hábitos de alimentación más saludables” (52%), “Comparare más planificadamente” (51%), “Cocinare más” (41%), “Ordenare distinto mi cocina y alacenas” (34%) y, por último, “Tendré mi propia huerta en casa” (29%).

La Guía del Consumidor proporciona información sobre todas las etapas necesarias para alimentarse sin peligros y nutrirse correctamente. Tiene como propósito que el consumidor conozca sobre las características de los alimentos que consumirá y

⁶⁶ *“El pequeño libro de la motivación”* es un libro escrito por Rubén Turienzo con Alienta Editorial.

⁶⁷ La Fundación Centro de Estudios para el Desarrollo Federal (CEDEF) es un grupo de profesionales con importante trayectoria en agricultura y alimentos que están involucrados en los futuros cambios globales y en las consecuencias en las comunidades rurales y la producción.

opte por opciones más saludables. En dicha guía se mencionan varios momentos importantes que hay que tener en cuenta a la hora de realizar la elaboración de comidas. Entre las más importantes se puede destacar la compra, donde se brinda una serie de pautas que colaboran en el cuidado y aprovechamiento de los alimentos y, por efecto cooperan a mejorar la calidad en la alimentación. A la hora de preparar el menú, dichas pautas, ayudan y agilizan el proceso de cocción y preparación minimizando las pérdidas de alimentos. A grandes rasgos, se proporcionan consejos cómo lo es la elección del lugar, seguir un orden durante la compra y seleccionar los alimentos. En relación a la secuencia durante la compra, es importante seguir un orden en específico para evitar derrames y minimizar la pérdida de la cadena de frío, porque de ser así los alimentos perecederos empiezan a deteriorarse pudiendo provocar enfermedades al consumidor. Con respecto a la elección de los alimentos, se recomienda observar el envase y que el mismo no posea anomalías. Otro punto de suma importancia es leer correctamente la información que brindan los rótulos de los alimentos. En esta etapa se hace hincapié en verificar la fecha de vencimiento, comprobar la integridad del envase, examinar que las características organolépticas de los alimentos frescos sean las adecuadas, optar por los productos de estación y corroborar si los alimentos se hallan almacenados en las condiciones adecuadas y si precisan después un tratamiento especial como por ejemplo “mantener en lugar fresco y seco”. Una vez realizadas las compras es fundamental que se almacenen los productos según su fecha de vencimiento, hace referencia a que los productos que se encuentran más próximos a su vencimiento deben situarse por delante de aquellos que poseen una vida útil más prolongada. Además, es primordial respetar las condiciones de guardado correctas para cada tipo de producto (Secretaría de Agroindustria, 2018)⁶⁸

Además del comportamiento del consumidor, que se refiere a las estrategias de compra de los habitantes, existe otra variable fundamental a mencionar que son los patrones de consumo. Dicha variable se vincula con la manera de alimentarse o seleccionar los productos a la hora de comprar para su posterior elaboración

“Se entiende por patrón de consumo de alimentos a la obtención de la ingesta aparente de los diferentes alimentos o grupos de alimentos por persona en un período determinado de tiempo” (Ekmeiro, Moreno Rojas, Garcia Lorenzo y Camara Marcos,

⁶⁸ La Dirección de Agroalimentos manifestó la guía para que el consumidor comprenda las características de los alimentos que va a consumir, evite riesgos y ejecute elecciones más saludables con el propósito de contribuir a la divulgación de hábitos adecuados.

2015)⁶⁹. Rapallo y Rivera (2019)⁷⁰ afirman que los patrones de consumo de alimentos son una parte integral del concepto del sistema alimentario, ya que son una muestra de la función del sistema y, por lo tanto, indican el estado nutricional de la población. En América Latina y el Caribe, los hábitos de consumo de alimentos y las particularidades de las dietas se han modificado drásticamente en las últimas tres décadas.

Según el Ministerio de Salud de la Nación (2018)⁷¹ a partir de la 4ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), en las últimas décadas, se registró a nivel mundial una modificación en el patrón alimentario, especialmente en poblaciones urbanas. Las transformaciones demográficas, epidemiológicas, sociales y económicas han perjudicado a Latinoamérica en los últimos años, afectando directa o indirectamente en la alimentación, el estilo de vida y la salud de la población. Las modificaciones en los patrones alimentarios y de actividad física se presentan como determinantes de la obesidad en el contexto de la evolución socioeconómica y demográfica. En Latinoamérica, coexisten el sobrepeso y la obesidad con la malnutrición, debido al retraso crónico de crecimiento, anemia o deficiencia de zinc (Zapata, Roviroso y Carmuega, 2016)⁷². Britos y Saravi (2009)⁷³ sostienen que un denominador común de dichos problemas es la monotonía alimentaria, la elevada dependencia de limitados productos básicos como trigo, carne vacuna, aceite de girasol, papa y la poca variedad de alimentos y comidas que constituyen el característico menú argentino como las milanesas, asado, pastas, pizza, tartas, sándwiches, ensalada de lechuga, tomate y cebolla, entre otras. Los patrones alimentarios de los países de América Latina y el Caribe han estado influenciados fuertemente por la presencia del conjunto de alimentos básicos compuestos por cereales, raíces y tubérculos. De estos, se estima la obtención

⁶⁹ Ekmeiro Salvador, Jesus, Moreno Rojas, Rafael y Cámara Martos son del Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Córdoba, España. García Lorenzo, María pertenece a la Escuela de Nutrición y Dietética en Universidad Central de Venezuela, Venezuela.

⁷⁰ *El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo* ha sido realizado por la División de Economía del Desarrollo Agrícola de la FAO en colaboración con la División de Estadística del Departamento de Desarrollo Económico y Social y con un equipo de expertos técnicos de la FAO, el FIDA, la OMS, el PMA y el UNICEF.

⁷¹ El Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación expone los resultados definitivos de la 4ª Encuesta Nacional de Factores de Riesgo (ENFR), parte fundamental de la Estrategia Nacional de Prevención y Control de Enfermedades No Transmisibles.

⁷² Zapata, María Elisa presenta un Magister en Nutrición Humana y Calidad de los Alimentos. Roviroso, Alicia es bioquímica y ambas son investigadoras adjuntas en el Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O'Donnell (CESNI), Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. Carmuega Esteban es médico pediatra y director en el Centro que se mencionó con anterioridad.

⁷³ Sergio Britos es Licenciado en Nutrición, profesor asociado a la Facultad Medicina (Escuela de Nutrición) en la Universidad de Buenos Aires (UBA). Es miembro del Programa de Agronegocios y Alimentos en la Facultad de Agronomía, UBA y de EticAgro, Asociación Civil. Saraví, Agustina es Licenciada en Nutrición y asistente de proyectos, programa de Agronegocios y Alimentos en la Facultad de Agronomía, UBA.

de un 39% de la energía alimentaria disponible. Según Rapallo y Rivera (2019)⁷⁴, si bien el grupo de los cereales sigue siendo la principal fuente de calorías, la composición de la dieta en los últimos 60 años ha experimentado enormes cambios, ya que hoy en día la presencia de la carne y los productos lácteos en la dieta es cada vez mayor.

“La disponibilidad promedio de energía alimentaria en América Latina y el Caribe supera en 25% el requerimiento promedio, el que, en el 2017, se estimaba en torno a las 2 400 kilocalorías por habitante por día.”

El Ministerio de Salud de la Nación (2018)⁷⁵ afirmó que existe un incremento del consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas, contenido energético elevado y escaso valor nutritivo, es decir, alimentos altos en grasas, azúcares y sal. Simultáneamente, se contempló una reducción del consumo de alimentos sin procesar o poco procesados como frutas, verduras, legumbres, granos integrales, semillas, entre otros. Según la segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS), en 15 años (1996/7-2012/3) en Argentina, el consumo de energía proveniente de productos ultraprocesados incrementó un 53%, llegando a ser un tercio de la energía total consumida por la población en el día.

En Argentina, en los últimos 20 años el consumo de frutas bajó un 41% y el de hortalizas un 21%. A su vez, se duplicó el consumo de gaseosas y jugos en polvo. Con respecto al consumo de azúcar, Argentina se posiciona en el cuarto lugar de mayor consumo de azúcares del mundo, con dicho consumo duplicado en comparación con lo recomendado. Un 40% de este consumo está comprendido por las bebidas azucaradas, lo que se asocia con la situación de que Argentina encabeza el consumo mundial de gaseosas con 131 litros per cápita. La recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) sobre el consumo de sal es de hasta cinco gramos diario, mientras que en Argentina se estima que es de once gramos diarios por persona sin incluir el uso de sal durante la cocción (Ministerio de Salud de la Nación, 2018).

⁷⁴ El trabajo de la FAO estará orientado a estimular y reforzar los programas nacionales de composición química de alimentos, fundamentalmente en la generación, divulgación y en la utilización de la información en todos los niveles de los sectores público y privado, y a fomentar la cooperación inter e intrarregional.

⁷⁵ La encuesta fue elaborada en el último trimestre del año 2018 en conjunto por el Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, a través de la Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención y Control de Riesgos y su Dirección Nacional de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles (DNPSyCECANT), el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), a través de la Dirección Nacional de Estadísticas de Condiciones de Vida y su Dirección de Estudios de Ingresos y Gastos de los Hogares y las Direcciones Provinciales de Estadística de las 24 jurisdicciones del país.

Morón y Schejtman (s.f)⁷⁶ sostienen que los factores esenciales que influyen a los patrones de consumo son los ingresos, las modificaciones sociodemográficas, la incorporación de servicios en la alimentación y, por último, la publicidad. A bajos niveles de ingresos, casi el 75% de las calorías provienen de los carbohidratos amiláceos como lo son el maíz, arroz, trigo y los tubérculos. Al incrementar los ingresos, la alimentación se hace más compleja, ya que, aumenta la ingestión de grasas, especialmente las de origen animal y el porcentaje de calorías procedentes de alimentos amiláceos disminuye al 30%, debido a que se eleva el porcentaje de calorías procedentes de los azúcares, pero el aporte relativo de proteínas se mantiene relativamente constante, aunque las proteínas de origen vegetal se reemplazan parcialmente por las de origen animal. El global de proteínas del régimen alimenticio aumenta a medida que crece la disponibilidad total de calorías con el incremento del PIB. Estas cifras se refieren a los cambios nacionales en la disponibilidad de alimentos, pero también hay pruebas de que dentro de los países, a medida que los ingresos y el proceso de urbanización aumentan, la alimentación de las personas se hace más variada.

Tanto como en la producción como en la disponibilidad, compra y consumo se puede observar una falta de educación alimentaria nutricional (EAN), por ende, cabe destacar que la EAN es comprendida como un proceso para el desarrollo de conocimientos, actitudes y prácticas que posibilitan a las personas distinguir sus problemáticas alimentarias y diseñar estrategias para mejorar y preservar su estado nutricional. La EAN es un campo de acción de la seguridad alimentaria y nutricional y de la promoción de la salud, además es una estrategia crucial para la prevención y control de los problemas alimentarios y nutricionales contemporáneos. Entre sus resultados potenciales se reconoce la colaboración en la prevención y control de las enfermedades crónicas no transmisibles y deficiencias nutricionales, asimismo, la valorización de las distintas expresiones de la cultura alimentaria, el fortalecimiento de hábitos regionales, la reducción del desperdicio de alimentos, la promoción del consumo sostenible y de alimentación saludable. Las decisiones alimentarias poseen una influencia con determinantes tanto individuales como colectivos. Se puede mencionar que entre los determinantes individuales se hallan los aspectos subjetivos, el conocimiento acerca de alimentación y nutrición y las percepciones sobre alimentación

⁷⁶ Morón, Cecilio es Oficial principal de Política Alimentaria y Nutrición y Oficial regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile. Schejtman, Alejandro es Economista principal en Política Agrícola en la Oficina regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santiago, Chile.

saludable. En cuanto a los colectivos, se ubican los factores económicos, sociales y culturales (Ministerio de Desarrollo Social y Combate al Hambre, 2012)⁷⁷

Con lo mencionado anteriormente, se intenta recalcar la necesidad de incrementar la EAN tanto para mejorar los patrones de consumo y, por consiguiente, enriquecer la calidad de vida de los habitantes y perfeccionar las técnicas de manipulación y conservación de los alimentos buscando preservar la vida útil de los productos alimentarios y, por ende, intentar no generar desperdicios.

⁷⁷ Dicho documento es el resultado de una construcción participativa de ciudadanos, profesionales, gestores, representantes de la sociedad civil, profesores y académicos que se presentan interés, divulgan y sostienen que la EAN cooperan en la realización del Derecho Humano a la Alimentación Adecuada y para la construcción de un Brasil saludable.



Diseño Metodológico

El presente trabajo de investigación se caracteriza por ser un estudio de tipo descriptivo, ya que busca determinar las características sociodemográficas tanto de los responsables de la gestión de alimentos como de los jefes del hogar, describir los comportamientos de los consumidores y conocer las percepciones que poseen las familias sobre las cantidades, el tipo y las características de los alimentos desperdiciados, así como, los motivos y/o razones que llevan al consumidor a desperdiciar alimentos. En relación al enfoque de dicha investigación, cabe destacar que se trata de un estudio de tipo mixto ya que combina una mirada cuanti y cualitativa y es no experimental transversal, ya que la recolección de datos y la medición de variables se realiza de manera simultánea en un determinado y único momento. El propósito de este tipo de estudio es observar los fenómenos tal y como suceden en su contexto natural para su posterior análisis.

- El universo o población está constituido por todos los adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata en el año 2021.
- La muestra es no probabilística por conveniencia, consiste en 34 adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata en el año 2021.
- La unidad de análisis está determinada por cada uno de los adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata en el año 2021.

El instrumento fundamental utilizado para realizar dicha investigación son cuestionarios que combinan preguntas abiertas y cerradas, cuyo formato es online, que serán enviadas a los adultos responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Las variables a estudiar son las siguientes:

Características sociodemográficas

Definición conceptual: Conjunto de características biológicas, socioeconómicas o culturales que están presentes en la población sujeta a estudio tomando aquellas que puedan ser medibles (Juárez y Orlando, 2002).

Definición operacional: Conjunto de características biológicas, socioeconómicas o culturales que están presentes en la población sujeta a estudio tomando aquellas que puedan ser medibles correspondientes tanto a los responsables de la gestión de alimentos como a los jefes del hogar en la ciudad de Mar del Plata.

Dicha variable será medida sobre los distintos protagonistas que se encuentran involucrados en dicha investigación:

Responsable de la gestión de alimentos

Definición conceptual: Persona consciente de sus obligaciones y actúa conforme a ellas para llevar a cabo el proceso de conservación, selección, preparación y presentación de alimentos (Cursos Gastronomía, 2014).

Definición operacional: Persona consciente de sus obligaciones y actúa conforme a ellas para llevar a cabo el proceso de conservación, selección, preparación y presentación de alimentos que realizan los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen por medio de dos preguntas de opción múltiple, cuyas categorías de respuestas posibles serán: Usted/ Otro/a.

Jefe/a del hogar

Definición conceptual: Persona considerada como tal por los demás miembros del hogar. En cada hogar hay un solo jefe o jefa, por lo tanto, hay tantos jefes y jefas como hogares (INDEC, s.f).

Definición operacional: Persona considerada como tal por los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata. Los datos se obtienen a partir de una pregunta de opción múltiple, presente en el cuestionario, en donde se preguntará acerca del jefe del hogar. Las categorías de respuestas posibles son: Usted/ Otro/a. Además, se indaga Edad, Sexo, Grado de escolaridad, Ocupación.

Tamaño del hogar

Definición conceptual: Cantidad de personas que comparten la misma vivienda, las que se asocian para proveer en común a sus necesidades alimenticias o de otra índole vital. Comprende también los hogares unipersonales (Ministerio de Hacienda, 2010).

Definición operacional: Cantidad de personas que comparten la misma vivienda, las que se asocian para proveer en común a sus necesidades alimenticias o de otra índole vital. Comprende también los hogares unipersonales, de los responsables de la gestión de alimentos en la ciudad de Mar del Plata. Los datos se obtienen a través de una pregunta abierta.

Porcentaje del ingreso destinado a la alimentación

Definición conceptual: Número o cantidad que representa la proporcionalidad de una parte respecto a un total que se considera dividido en cien unidades del ingreso percibidos por todos los miembros de la familia, el cual es asignado a la adquisición de alimentos (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Número o cantidad que representa la proporcionalidad de una parte respecto a un total que se considera dividido en cien unidades del ingreso percibidos por los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata, el cual es asignado a la adquisición de alimentos. Los datos se obtienen a partir de una pregunta de opción múltiple, cuyas categorías de respuestas posibles son: < 25 % / 25 - 49,9 % / 50 - 74,9 % / >75%.

Comportamiento del consumidor

Definición conceptual: Manera de comportarse de las personas que consumen bienes y productos en una sociedad de mercado en una situación determinada (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Manera de comportarse de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata que consumen bienes y productos en una sociedad de mercado en una situación determinada. Las dimensiones en dicha variable son los hábitos de compra, la forma de preparación de los alimentos y hábitos frente a los alimentos sobrantes.

Hábitos de compra

Definición conceptual: Acciones realizadas de una forma repetitiva, siguiendo unas pautas idénticas por parte de los consumidores al adquirir los productos alimentarios para su alimentación y/o para la de su grupo familiar (García, s.f).

Definición operacional: Acciones realizadas de una forma repetitiva, siguiendo unas pautas idénticas por parte de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata, al adquirir los productos alimentarios para su alimentación y/o para la de su grupo familiar. El dato se obtiene por cuestionario, los indicadores son: planificación de la compra de los alimentos, creencias acerca del rótulo, comportamientos en base a las creencias del rótulo, lugar de compra de los alimentos y frecuencia de compra de los alimentos.

Forma de preparación de los alimentos

Definición conceptual: Conjunto de características que hacen que una acción, una actividad o un comportamiento sea diferente cada vez que se hace o según la persona que lo haga para la obtención de un producto (generalmente comidas, medicinas y compuestos) haciendo las operaciones necesarias para ello (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Conjunto de características que hacen que una acción, una actividad o un comportamiento sea diferente cada vez que se hace o según la persona que lo haga para la obtención de un producto (generalmente comidas, medicinas y compuestos) haciendo las operaciones necesarias para ello, por parte de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata. Se indaga si el responsable de preparar las comidas calcula las raciones a preparar e indagar los hábitos de los consumidores frente a los alimentos sobrantes.

Grado de información sobre el cálculo de raciones

Definición conceptual: Nivel de conocimiento que se posee acerca de una operación matemática para averiguar la porción estandarizada que se acostumbra a servir de cada uno de los alimentos (Norte Navarro, Carballo Marrero, Prats Moya, Maestre Pérez, Davo Blanes y Ortiz Moncada, 2013).

Definición operacional: Nivel de conocimiento que se posee acerca de una operación matemática para averiguar la porción estandarizada que se acostumbra a servir de cada uno de los alimentos, por parte de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen por medio de una pregunta de opción múltiple, presente en el cuestionario y se considera: Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones/ Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie/ Casi nunca calculo bien las cantidades/ No sabe- No contesta.

Hábitos frente a los alimentos sobrantes

Definición conceptual: Modo especial de proceder o conducirse adquirido por repetición de actos iguales o semejantes en relación a los productos alimenticios no consumidos pero que se han elaborado previamente (RAE, 2014).

Definición operacional: Modo especial de proceder o conducirse adquirido por repetición de actos iguales o semejantes en relación a los productos alimenticios no consumidos pero que se han elaborado previamente, por parte de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen por medio de preguntas de opciones múltiples, en donde se consulta sobre las costumbres de las personas encargadas de elaborar alimentos, especialmente, que se suele hacer cuando han sobrado alimentos en las comidas. Se consulta conservación de dichos alimentos para su consumo posterior y se considera: Normalmente intento conservarlos/ Normalmente los desechos y, si finalmente se han consumido los alimentos que se intentan conservar. Al indagar como lo realiza se presentan las siguientes opciones: Los congelo en envases o los guardo en la heladera para ser consumido más adelante/ Los congelo en envases o los guardo en la heladera, pero normalmente los termino tirando más adelante/ No sabe- No contesta.

Percepción sobre la cantidad de alimento desperdiciado

Definición conceptual: Primer conocimiento de una cosa por medio de las impresiones que comunican los sentidos sobre aquellos alimentos que se agrupan teniendo en cuenta los nutrientes que predominan (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Primer conocimiento de una cosa por medio de las impresiones que comunican los sentidos sobre aquellos alimentos que se agrupan teniendo en cuenta los nutrientes que predominan y que son desperdiciados por los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen por medio de una pregunta abierta.

Características de los alimentos desperdiciados

Definición conceptual: Cualidad o circunstancia que es propia o peculiar de una cosa y por la cual se define o se distingue de otras de su misma especie (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Cualidad o circunstancia que es propia o peculiar de una cosa y por la cual se define o se distingue de otros de su misma categoría en los alimentos desechados por los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen, por medio de una pregunta de opción múltiple, en dónde se preguntará las características del producto desperdiciado. Es decir, se indaga si el producto desperdiciado es un alimento que visualmente no posee un aspecto agradable, si es un alimento fresco, si es un alimento el cual su fecha de caducidad ha expirado, si es una preparación (alimentos que han sido elaborados, pero no han sido consumidos).

Momentos del día en los que se generan más desperdicios

Definición conceptual: Tiempo puntual en el que sucede o se realiza una actividad durante 24 horas.

Definición operacional: Tiempo puntual en el que sucede o se realiza una actividad durante 24 horas por parte de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen por medio de cuestionario que presenta las siguientes opciones: Desayuno/ Almuerzo/ Merienda/ Cena/ Otros momentos del día.

Motivos de los desperdicios alimentarios

Definición conceptual: Causa que determina la manera de actuar de una persona a la hora de comprar, manipular y consumir alimentos (Oxford Languages, s.f).

Definición operacional: Causa que determina la manera de actuar a la hora de comprar, manipular y consumir alimentos de los responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata.

Los datos se obtienen, por medio de una pregunta de opción múltiple, a través de un cuestionario y se considera: Productos vencidos/ Productos con fecha de consumo preferente expirada/ Alimentos sobrantes de las comidas/ Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento/ o por exceso de tiempo/ Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para su consumo/ Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada/ Dimensión inadecuada del packaging- envase/ Otro/ No se desecha nada.

A continuación, se presenta el consentimiento informado de la encuesta:

El siguiente trabajo de investigación es llevado a cabo por Florencia Waitz Requena, estudiante de la carrera de Licenciatura en Nutrición de Ciencias Médicas de la Universidad FASTA. Dicha investigación tiene como objetivo determinar los tipos de alimentos desperdiciados, sus características y los posibles motivos que conducen a desperdiciar alimentos. Durante la participación no habrá ningún tipo de riesgo para el encuestado. Con las respuestas otorgadas, de una manera responsable según su propio criterio, a las preguntas de dicha encuesta usted está dando autorización y se mantendrá la confidencialidad y el anonimato de los datos aportados con correcta utilización de los mismos con fines únicamente académicos. La decisión es totalmente voluntaria y desinteresada.

Muchas gracias

Posteriormente se detalla el contenido de la encuesta:

1. ¿Quién realiza la compra de alimentos en su hogar?

Usted

Otro/a

2. ¿Quién cocina más frecuentemente en el hogar?

Usted

Otro/a

Datos sobre el/la responsable de la gestión de alimentos:

3. Edad: _____

4. Sexo: _____

5. ¿Cuál es el nivel de escolaridad alcanzado? (por favor, marque sólo una opción)

	Completo	Incompleto
Primario		
Secundario		
Terciario		
Universitario		

6. Ocupación: _____

7. ¿Quién es el principal sostén o jefe/a del hogar?

Usted

Otro/a

En caso de que usted no sea el jefe/a del hogar, conteste las siguientes preguntas acerca del jefe/a del hogar:

8. Edad: _____

9. Sexo: _____

10. ¿Cuál es el nivel de escolaridad alcanzado del jefe/a del hogar?

	Completo	Incompleto
Primaria		

Secundaria		
Terciario		
Universitario		
NS/NC		

11. Ocupación: _____

12. ¿Cuántos integrantes habitan en el hogar?

13. En relación al ingreso mensual total, ¿Cuánto porcentaje del mismo destina a la adquisición de alimentos?

< 25 %

25 - 49,9 %

50 - 74,9 %

>75%

14. En cuanto a la planificación de la compra usted,

	Siempre	Casi siempre	A veces	Pocas veces	Nunca
¿Elabora una lista previa de los productos que necesita?					
¿Planifica la compra de acuerdo a los menús?					
¿Comprueba el estado de los alimentos que posee en el hogar?					
¿Compra sólo los alimentos que considera necesarios, frescos y de buen precio y solo luego decide que cocinar?					
¿Se fija en las fechas de caducidad o consumo preferente para comprar los productos?					

15. ¿Qué cree Usted que significa...

	...la fecha de vencimiento de un producto?	... “consumir preferentemente antes de” la fecha indicada?
Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad		
Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo		
Que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo		
No sabe/ No contesta		

16. En su hogar, ¿se desechan alimentos una vez que la fecha de caducidad ha expirado? (por favor, marque sólo una opción)

- Sí, se desechan todos los alimentos vencidos
- Sí, se desechan sólo algunos, depende del tipo de alimento o del tiempo transcurrido
- No, nunca o casi nunca se desechan alimentos al llegar la fecha de vencimiento, los aprovechamos
- No sabe/ No contesta

17. En su hogar ¿se desechan alimentos una vez que la fecha de consumo preferente ha expirado? (por favor, marque sólo una opción)

- Sí, se desechan todos los alimentos cuya fecha de consumo preferente ha expirado
- Sí, se desechan sólo algunos, depende del tipo de alimento o del tiempo transcurrido
- No, nunca o casi nunca se desechan alimentos al llegar la fecha de consumo preferente, los aprovechamos
- No sabe/ No contesta

18. ¿Dónde realiza más frecuentemente la compra de alimentos para su hogar?

- Hipermercado/Centro comercial
- Supermercado
- Almacén/Pequeños negocios

Mercado/Feria Online Otro

19. ¿Con qué frecuencia realiza las compras de los siguientes alimentos para su hogar?

	Todos los días	3 veces por semana	2 veces por semana	1 vez por semana	Cada 15 días	1 vez al mes	Nunca
Lácteos (leche, yogures, quesos y derivado)							
Huevos							
Carnes rojas							
Carne de pollo							
Pescado y mariscos							
Embutidos							
Frutas y verduras							
Frutas y verduras congeladas							
Cereales y derivados							
Pan							
Alimentos en conserva							
Comidas preparadas							
Bebidas (jugos, cerveza, vino)							

20. Cuando usted está preparando la comida, ¿sabe calcular las cantidades en función de la ración de los comensales?

- Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones
- Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie
- Casi nunca calculo bien las cantidades
- No sabe/ No contesta

21. Cuando han sobrado alimentos o platos en las comidas, ¿qué suele hacer?

- Normalmente intento conservarlos
- Normalmente los desecho

22. Los alimentos sobrantes de las comidas que intenta conservar... (marque la opción que más se aproxime a sus acciones)

- Los congelo en envases o los guardo en la heladera para ser consumido más adelante
- Los congelo en envases o los guardo en la heladera, pero normalmente los termino tirando más adelante
- No sabe /No contesta

23. Con respecto al desperdicio de alimentos, ¿cuál es su percepción acerca de la frecuencia de desecho de los siguientes alimentos?

	Siempre	Casi siempre	A veces	Pocas veces	Nunca
Leche					
Yogur					
Queso					
Huevos					
Carnes rojas					
Carne de pollo					
Pescado y mariscos					
Embutidos					
Verduras					
Frutas					
Harinas					
Panificados					
Pastas					

Arroz					
Polenta					
Alimentos en conserva					
Comidas preparadas					
Bebidas (jugos, cerveza, vino)					

24. En relación a las frutas y verduras desechadas, ¿cuál o cuáles cree que son las más desechadas por usted? _____

25. En relación a las características del alimento desechado, marque la opción que más se adecue a usted:

- Desecho alimentos que visualmente no poseen un buen aspecto
- Desecho alimentos frescos
- Descarto alimentos los cual su fecha de caducidad ha expirado
- Desecho preparaciones que han sobrado

26. ¿Cuáles son los momentos del día en los que se tiran alimentos? (por favor, marque sólo una opción)

- Desayuno
- Almuerzo
- Merienda
- Cena
- Otros momentos del día

27. Indique los motivos principales por los que usted desecha alimentos en su hogar (por favor, marque como máximo 3 opciones)

- Productos vencidos
- Productos con fecha de consumo preferente expirada
- Alimentos sobrantes de las comidas
- Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento/ o por exceso de tiempo
- Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para su consumo
- Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada
- Dimensión inadecuada del packaging/envase

- Otro
- No se desecha nada

The background features a pattern of overlapping triangles in various colors: purple, yellow, blue, orange, green, and light blue. A thin blue rectangular border frames the central text area.

Análisis de Datos

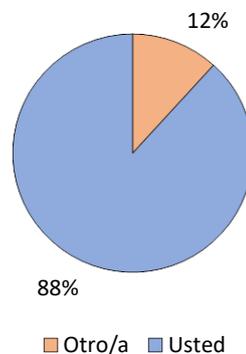
Para la presente investigación, se trabajó con la población de adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata en el mes de diciembre del año 2021. Se elaboró una encuesta, la cual fue contestada por 34 adultos que viven en la ciudad de Mar del Plata. En dicha encuesta se recolecta información sobre las características sociodemográficas tanto de los responsables de la gestión de alimentos como de los/as jefes/as de los hogares. También se indaga acerca de la composición de los hogares, los hábitos de compra y elaboración de alimentos, así como las conductas después de la preparación de los mismos y los motivos posibles que conducen a desechar alimentos.

La información que se muestra a continuación es el resultado del análisis mixto de los datos recabados en el cuestionario.

Inicialmente se indaga sobre los responsables de la gestión de alimentos en el hogar; cuyas preguntas son sobre quién es el encargado de la compra y preparación de los alimentos (Gráfico N° 1 y Gráfico N°2 respectivamente).

Gráfico N°1

Responsable de la compra de alimentos



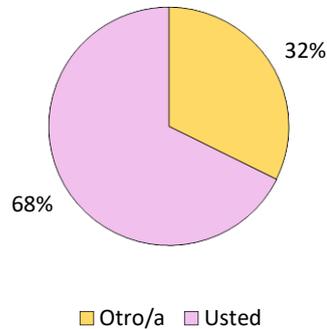
n=34

Fuente: Elaboración propia

El gráfico permite observar que casi la totalidad de los encuestados (88%) son los encargados de realizar las compras de alimentos para sus hogares, mientras que un 12% expresó que otra persona es la responsable de dicha actividad.

Gráfico N°2

Responsable de la elaboración de alimentos



n=34

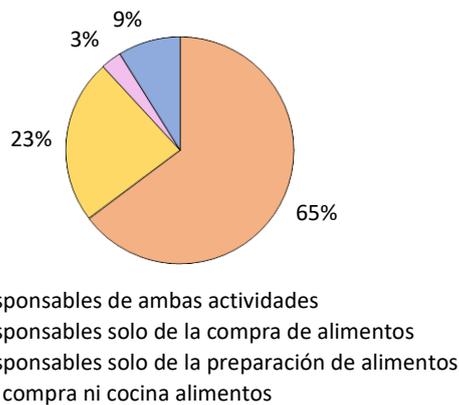
Fuente: Elaboración propia

De las respuestas obtenidas, se puede concluir que la mayoría de los encuestados (68%) son los responsables de la elaboración de los alimentos en sus hogares y el 32% restante indicó que no eran los responsables de dicha actividad.

El Gráfico N°3 muestra la relación entre los gráficos presentados previamente, el cual proporciona información más detallada acerca de los responsables de la gestión de alimentos.

Gráfico N°3

Relación entre los responsables de la gestión de alimentos



n=34

Fuente: Elaboración propia

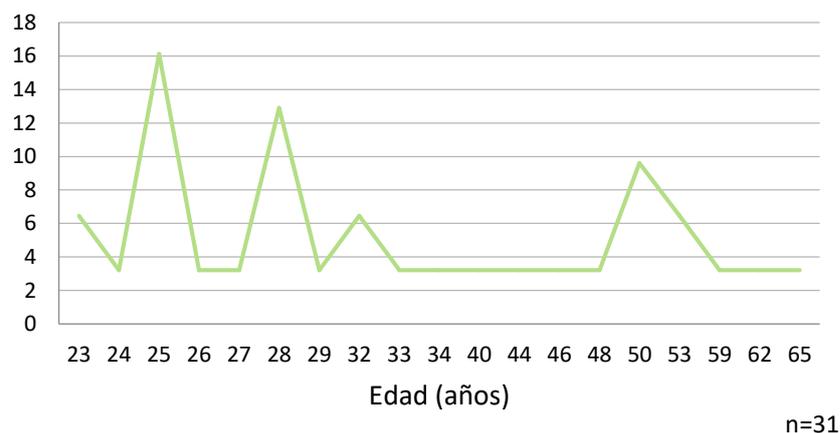
Cabe destacar que nos referimos a los responsables de la gestión de alimentos a aquellos que gestionan todo lo relacionado a la comida en sus hogares. Analizando la imagen, se puede concluir que la mayoría de los encuestados (65%) son los encargados de la compra y preparación de alimentos en el hogar. Luego una parte de la muestra se divide entre los que realizan solo una actividad de las mencionadas anteriormente; un 23% de los encuestados indicó que solo se encargan de la compra de alimentos,

mientras que un 3% son los responsables solo de la elaboración de los mismos. Por último, se visualiza que solo un 9% no realiza ninguna actividad relacionada con la gestión de alimentos, con lo cual sus respuestas no fueron consideradas en las preguntas de dicha índole. Las distintas actividades relacionadas a la gestión de los alimentos, muchas veces, son repartidas entre varios integrantes del hogar. Cabe destacar que, en esta investigación, lo que predomina son las personas que realizan ambas actividades en sus hogares.

Siguiendo con la recolección de datos de los responsables de la gestión de alimentos, se consultó sobre las características sociodemográficas de los encuestados. A continuación, se puede observar las respuestas obtenidas acerca de la edad y sexo de los responsables de la gestión de alimentos.

Gráfico N°4

Edad del responsable de la gestión de alimentos



Fuente: Elaboración propia

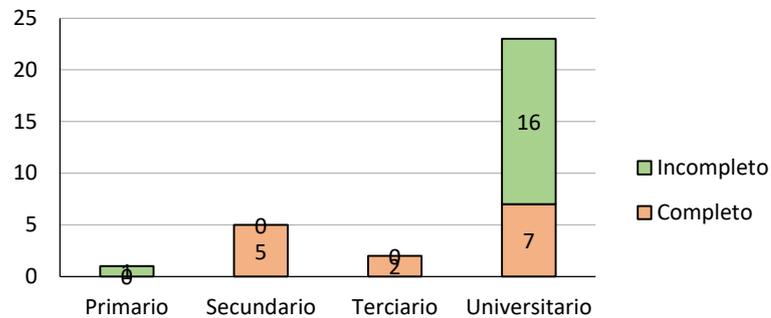
Como muestra el Gráfico N°4, dentro de un rango de 21 y 65 años que son las edades analizadas en la población estudiada, la edad con mayor prevalencia entre los responsables de la gestión de alimentos es de 25 años.

En relación al sexo del responsable de la gestión de alimentos cabe destacar que, la mayoría indicaron ser mujeres o ser de sexo femenino (84%), mientras que el 13% de los encuestados se compone por personas de sexo masculino. Por el contrario, solo el 3% prefirió no contestar.

Otro aspecto a tener en cuenta dentro de las características sociodemográficas es el nivel de estudios alcanzado por los responsables de la gestión de alimentos, el siguiente gráfico detalla los resultados.

Gráfico N°5

Nivel de escolaridad de los responsables de la gestión de alimentos



n=31

Fuente: Elaboración propia

Al consultar sobre el nivel de escolaridad alcanzado de los encuestados, se puede observar que la mayoría de la muestra obtiene el máximo nivel de estudios correspondiente al universitario, donde más de la mitad corresponde a aquellos que lo tienen incompleto. El resto de la muestra se divide en secundario, terciario y primario. En las dos primeras, se observa que la mayoría o en su totalidad presentan completo el estudio respectivamente. En contraste, el estudio de menor frecuencia entre los encuestados es el primario incompleto.

Por último, siguiendo la línea de las características sociodemográficas, se indagó sobre la ocupación del responsable de la gestión de alimentos, cuyos datos se pueden ver a continuación.

Imagen N°1

Ocupación del responsable de la gestión de alimentos



n=34

Fuente: Elaboración propia

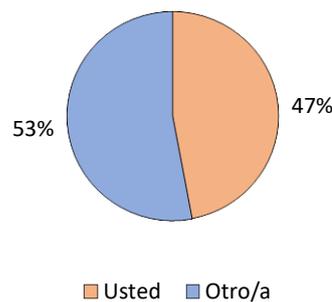
Como refleja la imagen, la mayoría de los responsables de la gestión de alimentos trabajan en relación de dependencia. Además, se visualiza que hay varios que son

estudiantes. Por último, se puede observar que existen algunos que ya son profesionales, en este caso, de la salud.

Una vez que se recolectaron los datos del responsable de la gestión de alimentos, se indagó todo lo relacionado con los jefes del hogar. Por ende, se consultó sobre quién es el jefe del hogar. Los datos se pueden apreciar a continuación.

Gráfico N°6

Principal sostén o jefe/a del hogar



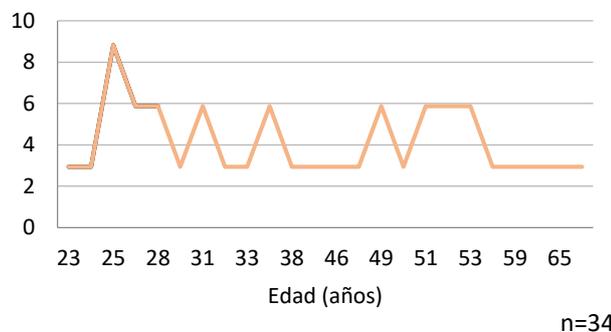
Fuente: Elaboración propia

Se puede observar que el 53% refiere que el jefe del hogar es otra persona y el restante (48%) indicó que son jefes del hogar.

Seguidamente se recolectó información acerca de las características sociodemográficas del jefe de hogar. Se indagó la edad, sexo, nivel de escolaridad y ocupación de los mismos. Los datos se pueden apreciar en los siguientes gráficos (Gráfico N°7, Gráfico N°8, Gráfico N°10 e Imagen N°2 respectivamente).

Gráfico N°7

Edad del jefe del hogar

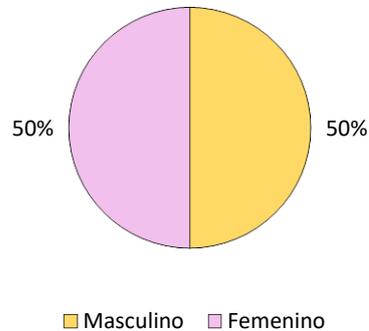


Fuente: Elaboración propia

Tal como muestra la curva, donde las edades se extienden desde los 23 a 74 años, la edad de relevancia entre los jefes del hogar es 25 años.

Gráfico N°8

Sexo del jefe del hogar



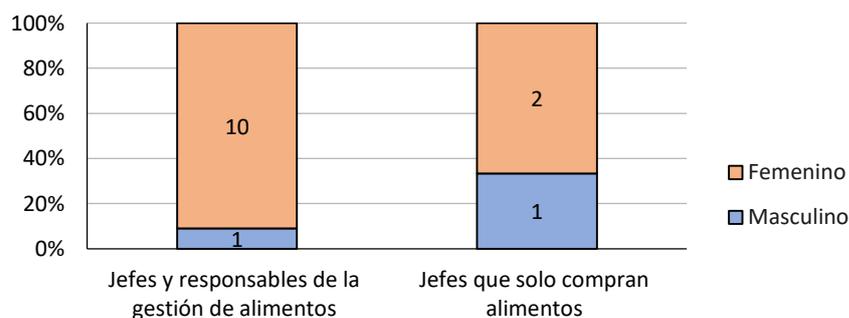
Fuente: Elaboración propia

De las respuestas obtenidas, se puede observar que la muestra está dividida en partes iguales entre las personas de sexo masculino y personas de sexo femenino con un 50% en ambas categorías.

El siguiente gráfico muestra la relación de sexo entre los jefes del hogar y los responsables de la gestión de alimentos.

Gráfico N°9

Relación de sexo entre los jefes del hogar y los responsables de la gestión de alimentos



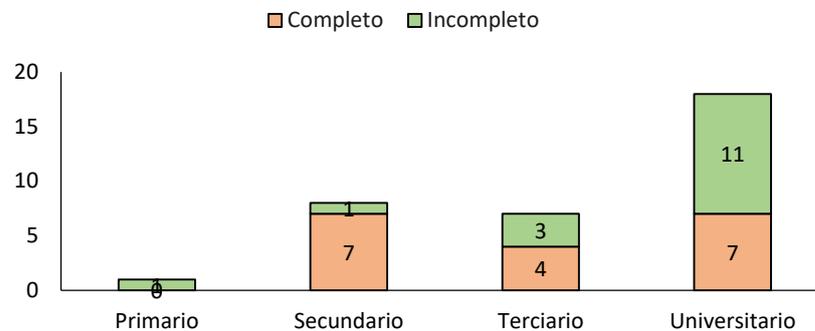
n=14

Fuente: Elaboración propia

Del análisis realizado se puede concluir que, de las personas que son tanto jefes del hogar como responsables de la gestión de alimentos, el sexo predominante es el femenino (10 de cada 11 son mujeres). Por último, de los jefes que solo se encargan de la compra, se puede decir que 2 de cada 3 personas son mujeres.

Gráfico N°10

Nivel de escolaridad del jefe/a del hogar



n=34

Fuente: Elaboración propia

Tal como se puede visualizar en el gráfico, la mayoría de los jefes del hogar presentan como estudio mayormente alcanzado el universitario, donde 11 de 18 lo tienen incompleto. Le sigue el nivel secundario, en donde no ocurre lo mismo que el nivel anterior mencionado debido a que la mayoría presenta el secundario completo. El nivel terciario presenta una muestra de 7 personas donde 4 poseen dicho nivel completo. Por último, se encuentra el nivel primario, el cual presenta la muestra de menor tamaño, siendo incompleto la categoría seleccionada.

Imagen N°2

Ocupación del jefe/a del hogar



n=34

Fuente: Elaboración propia

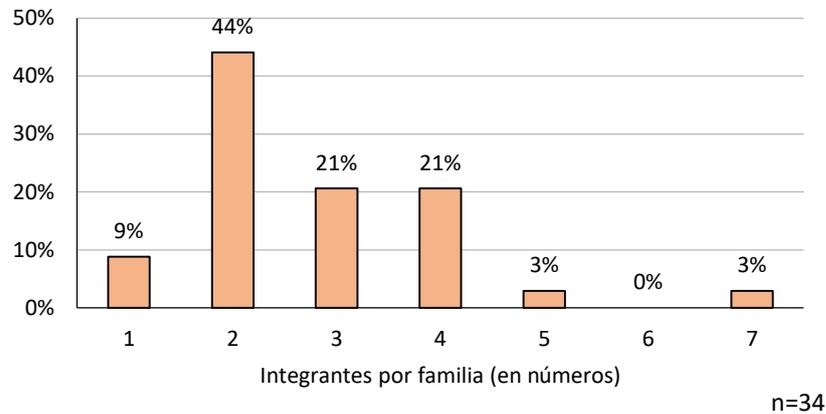
Se puede observar que los jefes del hogar, en su mayoría, trabajan en relación de dependencia.

Otro dato de interés que permite completar las características de un hogar es la composición del mismo, por ende, a continuación, se pregunta sobre el número de

integrantes que habitan en el hogar, obteniéndose los resultados graficados a continuación.

Gráfico N°11

Número de integrantes del hogar



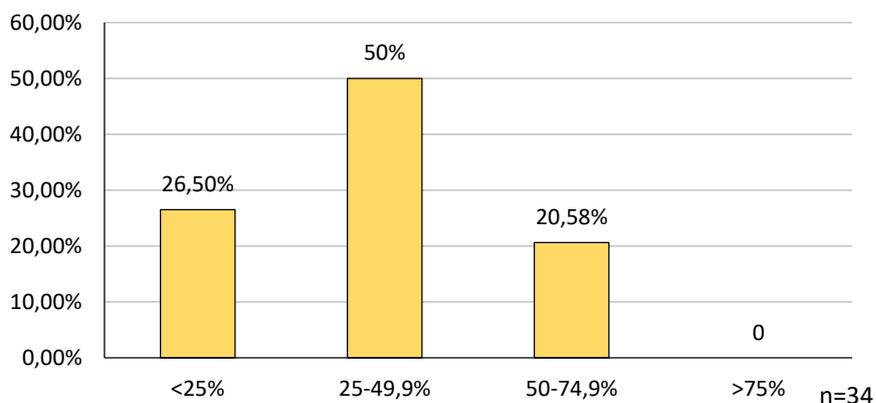
Fuente: Elaboración propia

El gráfico permite observar que, con amplia diferencia, el 44% de los hogares se componen de 2 personas. A este valor le sigue un 21% que corresponde a los hogares que se conforma por 3 y 4 integrantes. Siguiendo este valor, se encuentra que un 9% de los hogares están conformados por una sola persona. A continuación, se observa que un 3% pertenecen a las categorías de 5 y 7 integrantes. En contraste, ninguno de los encuestados indicó que el hogar se constituye por 6 personas.

En relación al ingreso mensual total, se consultó sobre el porcentaje de ese ingreso que se destina a la adquisición de alimentos, los datos se pueden apreciar en el siguiente gráfico.

Gráfico N°12

Porcentaje del ingreso destinado a la alimentación



Fuente: Elaboración propia

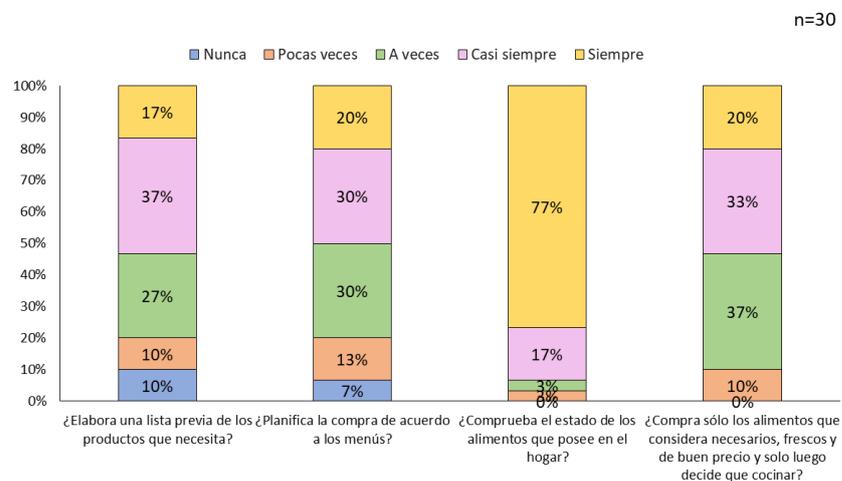
Como se visualiza en el gráfico, la mitad de los encuestados destina un 25- 49,9% del ingreso mensual total a la compra de alimentos. En segundo lugar, un 26,5% asigna menos del 25% del ingreso a la incorporación de estos bienes. En contraste, nadie destina más del 75% del ingreso mensual a la adquisición de los alimentos.

Una vez recabados los datos que hacen alusión a lo relacionado con las diversas características de los protagonistas de dicha investigación, se considera de interés profundizar sobre los distintos comportamientos del consumidor debido a que los mismos podrían relacionarse con los desperdicios alimentarios. Dichos comportamientos incluyen los hábitos de compra, la forma de preparación de los alimentos y los hábitos frente a los alimentos sobrantes.

En relación a los hábitos de compra, los cuales incluyen las conductas apropiadas por parte de los encuestados que realizan antes, durante y después de efectuar la adquisición de los alimentos. Por ende, una variable importante a analizar es la planificación de la compra, la cual se interesa en las acciones que se adoptan antes o durante la realización de la compra de alimentos. A continuación, se pueden observar los resultados.

Gráfico N°13

Planificación de la compra de los alimentos



Fuente: Elaboración propia

El gráfico muestra que se realizaron cuatro preguntas acerca de la planificación de la compra de alimentos, la primera de ellas es sobre la elaboración de una lista previa a la compra de los alimentos que se precisan. En relación a dicha pregunta, se observa que un 37% de los encuestados casi siempre elabora una lista de alimentos que se necesitan comprar. A ese valor, le sigue un 27% que corresponde a la categoría de “a

veces”. Un 17% indicó que siempre realiza una lista previa de los alimentos que necesita comprar. En contraste, un 10% señaló que nunca realiza dicha lista.

La siguiente pregunta es si planifica la compra de acuerdo a los menús, donde un 30% indicó que casi siempre planifica acorde a los menús. El mismo porcentaje se adjudica a la categoría de “a veces”. A continuación, le sigue un 20% que aseguran que siempre se basa en los menús para realizar la adquisición de alimentos. Se puede mencionar que la categoría con menos frecuencia entre los encuestados fue “nunca” con un 6%.

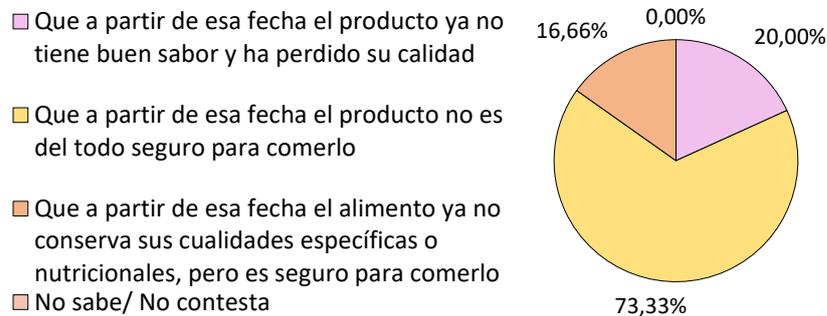
Se indaga también sobre si se comprueba el estado de los alimentos del hogar. Notablemente, un 77% de los encuestados siempre revisan el estado de los alimentos antes de realizar la compra de los mismos. En contraste, solo un 10% indicó que pocas veces realizan dicha acción antes de la compra.

La última pregunta se relaciona con que si se compran alimentos que son necesarios, pero a la vez son frescos y a buen precio y luego se decide que comida realizar. Los resultados obtenidos reflejan que un 37% de los encuestados a veces adopta este comportamiento. A este valor le sigue un 33% que corresponde a los que casi siempre compran alimentos sin tener en cuenta el menú. Por último, solo un 10% asegura que pocas veces realiza este tipo de acción en cuanto a la compra de los alimentos.

Se puede incluir dentro de los hábitos de compra a las creencias de las leyendas que existen en los rótulos de los alimentos, ya que en base a estas los hábitos de los consumidores pueden diferir. Por ende, se investigó sobre las creencias que los encuestados poseen acerca del significado de la fecha de vencimiento y de “consumir antes de la fecha...”. Para ello, se incluyó entre las opciones de respuesta el significado correcto de cada concepto y uno más que es falso pero que para los consumidores suele estar relacionado a dichos conceptos. A continuación, se pueden apreciar los resultados obtenidos.

Gráfico N°14-1

Creencias sobre el significado de la fecha de vencimiento



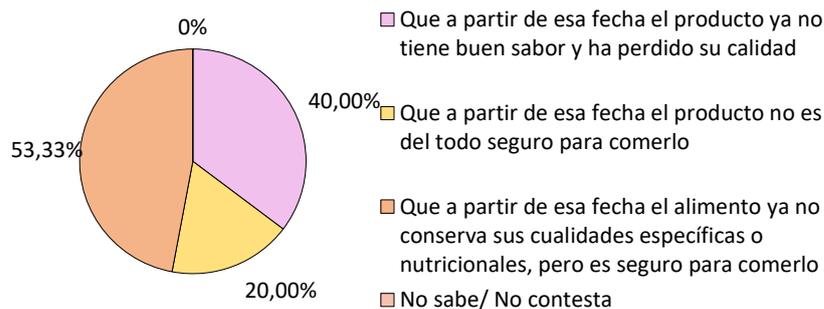
n= 30

Fuente: Elaboración propia

Como refleja el gráfico anterior, sobre el significado de la fecha de vencimiento, la mayoría de los encuestados (73,33%) señalaron que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo. Cabe mencionar que la mayoría eligió la definición correcta para el concepto de fecha de vencimiento. A ese valor le sigue un 20% que corresponde a aquellos que aseguran que la fecha de vencimiento es que a partir de la misma el alimento ya no posee buen sabor y ha perdido su calidad.

Gráfico N°14-2

Creencias sobre la leyenda "consumir preferentemente antes de"



n= 30

Fuente: Elaboración propia

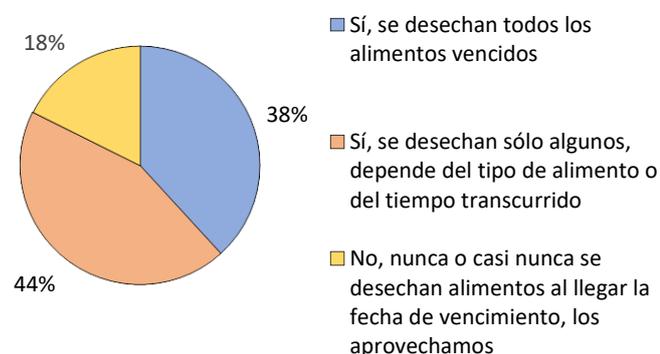
Sobre el significado de "consumir antes de la fecha...", los resultados muestran que la mayoría de los encuestados (53,33%) le asignaron a este concepto la definición de que a partir de esa fecha el producto no cuenta con las cualidades propias del mismo, pero no hay riesgo si se consume. Es relevante recalcar que, como sucedió con el

concepto anterior, la mayoría de los encuestados acertaron la definición correcta para el concepto en cuestión. “Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad” es la segunda categoría más señalada con un 40%.

Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, se consultó sobre los comportamientos que tienen los encuestados en relación al concepto de la fecha de caducidad.

Gráfico N°15-1

Comportamientos en base a las creencias del rótulo (Expiración de la fecha de caducidad)



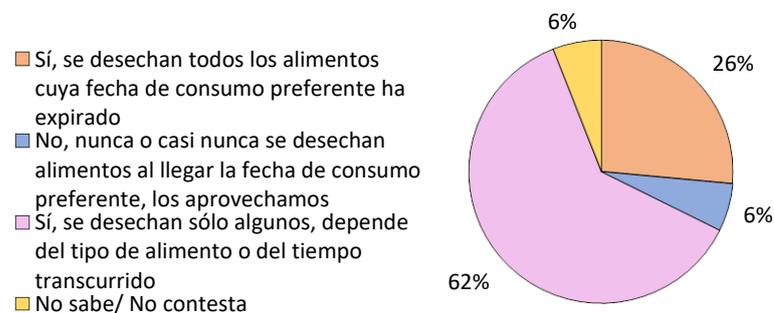
n=34

Fuente: Elaboración propia

Tal como se observa en el Gráfico N°15-1, un 44% de los encuestados señalaron que desechan solo algunos alimentos cuya fecha de caducidad ha expirado dependiendo del tipo de alimento o del tiempo transcurrido. Siguiendo con un 38% que aseguran que descartan todos los alimentos vencidos.

Gráfico N°15- 2

Comportamientos en base a las creencias del rótulo (Expiración de la fecha del consumo preferente)



n=34

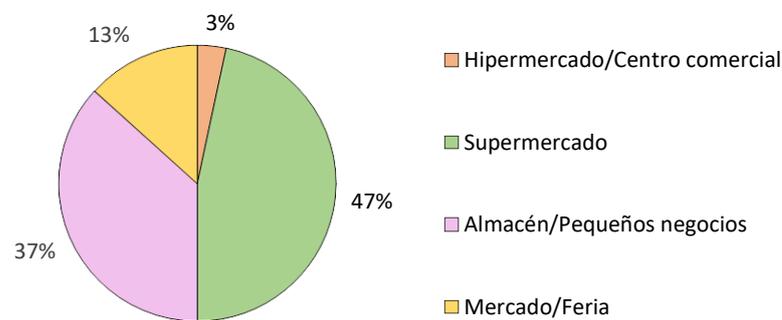
Fuente: Elaboración propia

Como muestra el gráfico, el 62% indicó que descartan solo algunos alimentos dependiendo del tipo de alimento o el tiempo transcurrido. A ese valor, le sigue un 26% que asegura que si desechan todos los alimentos cuya fecha de consumo preferente ha expirado. Por el contrario, sólo un 6% indicó no saber su comportamiento en base a sus creencias.

Siguiendo con los hábitos de compra, se indagó sobre el lugar más recurrente que eligen los encuestados para realizar la adquisición de los alimentos.

Gráfico N°16

Lugar de compra de los alimentos



n=30

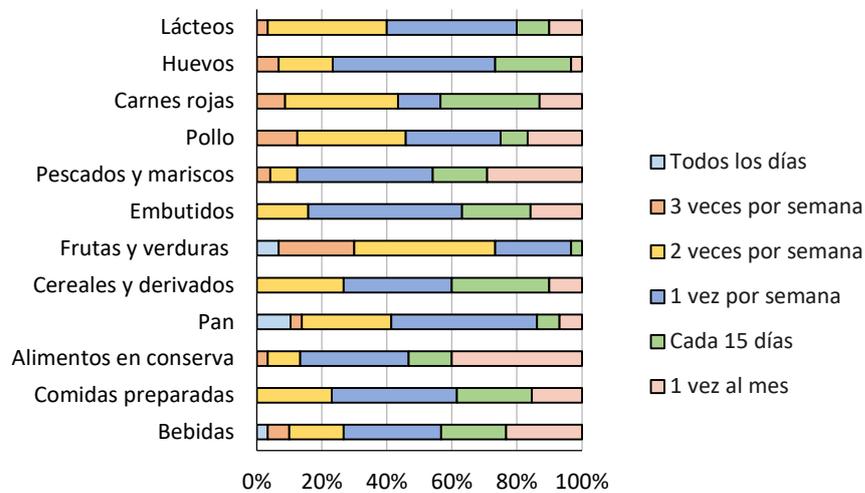
Fuente: Elaboración propia

Tal como refleja el gráfico, la mayoría de los encuestados (47%) indicaron que el lugar donde mayormente realizan la compra de alimentos es en el supermercado. Este valor se sigue por un 37% y un 13% que representan “almacén/ pequeños negocios” y “mercado/ feria” respectivamente. En contraste, la opción menos elegida por los encuestados es “online” (0%).

Otro dato de interés en relación a la compra es la frecuencia con la que se incorporan ciertos productos alimentarios. Por ende, el siguiente gráfico nos permite visualizar las respuestas obtenidas.

Gráfico N°17

Frecuencia de compra de los alimentos



n=30

Fuente: Elaboración propia

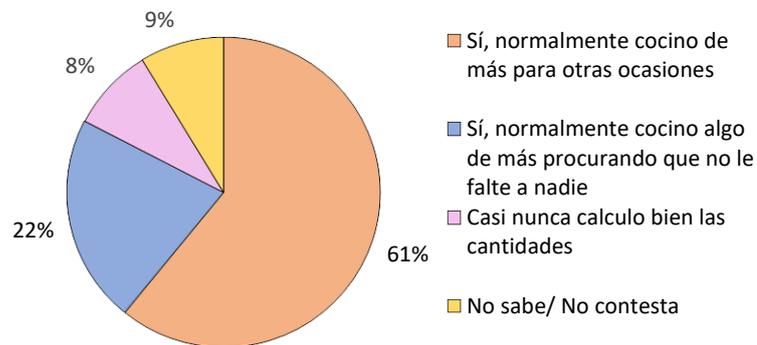
En relación al grupo de los lácteos, la imagen permite observar que la frecuencia de compra más relevante oscila entre dos y una vez por semana. En contraste, la categoría menos seleccionada es la de tres veces por semana. En relación a los huevos, su frecuencia de compra predominante es una vez a la semana seguido por “cada 15 días”.

En el grupo de las carnes rojas las categorías con más relevancia son las de “2 veces por semana” y “cada 15 días”. La carne de pollo presenta una vez por semana y dos veces por semana como categorías con mayor frecuencia. Por último, el pescado y el marisco se compran por la mayoría de los encuestados una vez por semana, seguido por las personas que una vez al mes adquiere dicho producto alimenticio. En relación al grupo de las frutas y verduras, la frecuencia de compra predominante es la de dos veces por semana. En cuanto a los cereales y derivados, las frecuencias de compras más seleccionadas por los encuestados son cada 15 días, 2 veces por semana y 1 vez por semana. Mientras que, la mayor frecuencia de compra del pan, notablemente es 1 vez por semana.

Una vez analizados los resultados obtenidos relacionados con los hábitos de compra, se hizo hincapié en las formas de preparación de los alimentos que adoptan los responsables de la gestión de alimentos, por ende, se preguntó acerca del conocimiento del cálculo de raciones (Gráfico N°18).

Gráfico N°18

Grado de información sobre el cálculo de raciones



n=23

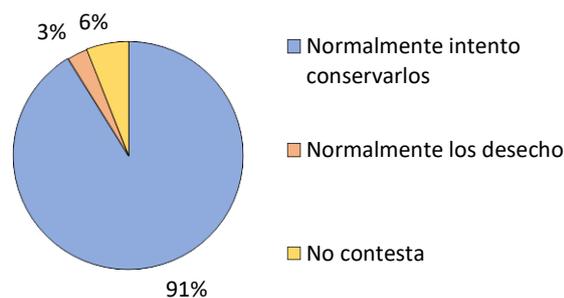
Fuente: Elaboración propia

De las respuestas obtenidas cabe destacar que, más de la mitad de los encuestados (61%) indicó que cocinan de más para otros momentos. Un 22% declaró que cocinan de más para que no les falte comida. Por otra parte, un 8% refirió que casi nunca calculan bien las cantidades.

Siguiendo con la línea anterior, se consultó sobre los comportamientos de los consumidores relacionados a los hábitos ante los alimentos sobrantes, cuyos datos se pueden visualizar en el siguiente gráfico.

Gráfico N°19-1

Conductas ante los alimentos sobrantes



n=34

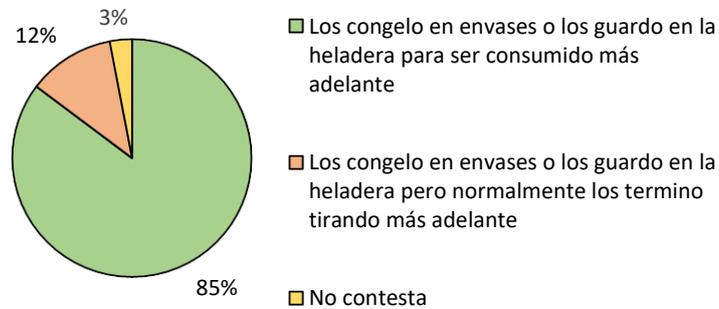
Fuente: Elaboración propia

Como muestra el Gráfico N°19-1, la conducta predominante ante los alimentos sobrantes es la de intentar conservar los mismos (91%). A diferencia de un 3% de los encuestados que recalzó que por lo general desechan los alimentos que sobran. Un 6% no contestó dicha pregunta.

Continuando con las acciones de los consumidores frente a los alimentos sobrantes, se consultó puntualmente sobre los alimentos que intentan conservar.

Gráfico N°19-2

Conductas ante los alimentos sobrantes



n=34

Fuente: Elaboración propia

Tal como evidencia la Gráfico N°19-2, los encuestados indicaron que congelan o guardan los alimentos sobrantes en la heladera, pero lo que diferencia sus acciones es lo que normalmente hacen después del guardado de los mismos. El 85% refirió que consume los alimentos guardados más adelante, mientras que la minoría (12%) indicó que normalmente terminan desechando los productos alimenticios que en un principio han guardado.

Una vez recolectada la información acerca de todo lo que podría preceder al desperdicio de alimentos, se indago en detalle las percepciones que poseen los consumidores sobre la cantidad de alimento desperdiciado. Cabe destacar que de los alimentos desperdiciados los grupos de alimentos con más probabilidad de despilfarro, según los encuestados, son las frutas y verduras. Por dicho motivo, se indaga sobre la creencia del encuestado acerca de las más desechadas por el mismo. Los datos se pueden visualizar en la siguiente imagen.

Imagen N°3

Creencia de las frutas y verduras más desechadas



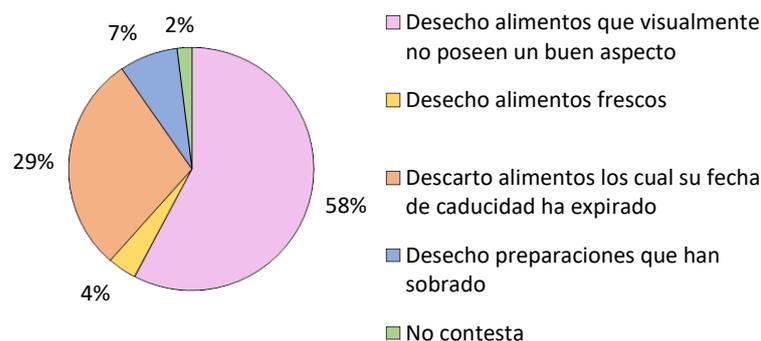
Fuente: Elaboración propia

Dentro del grupo de las verduras, las más desechadas son los vegetales de hoja verde y los tomates. Los resultados reflejan que la fruta que más se desperdicia es la banana, ya que es un alimento con un elevado grado de maduración lo que provoca que su vida útil sea corta. Otra de las frutas más desechadas por los encuestados son la mandarina, pera y manzana.

En relación al alimento desperdiciado, se profundizó sobre las características del mismo. Para ello, se solicita a los encuestados que marquen la opción que más se acerque a sus conductas.

Gráfico N°20

Características de los alimentos desperdiciados



n=34

Fuente: Elaboración propia

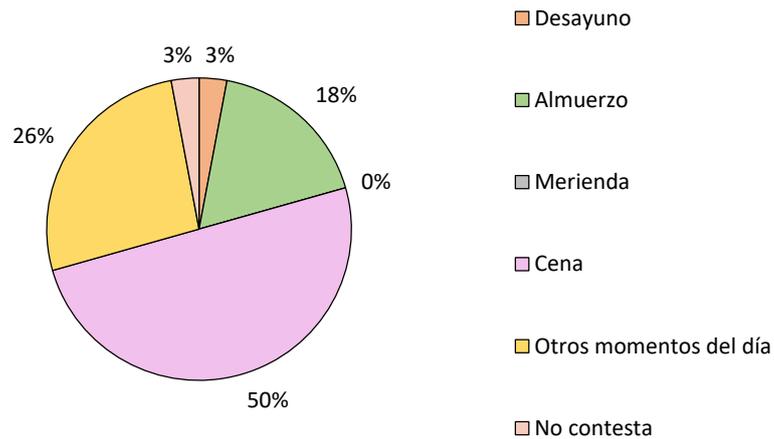
Al analizar el gráfico, se puede observar que el 58% desechan los alimentos en función del aspecto de los mismos, es decir, los que visualmente no tienen buena apariencia. Le sigue un 29% que corresponde a los que indicaron que desechan alimentos cuya fecha de caducidad ha expirado. En contraste, las acciones menos

seleccionadas fueron “desecho preparaciones que han sobrado” y “desecho alimentos frescos” con un 7% y 4% respectivamente.

Teniendo en cuenta las consideraciones anteriores, se indaga sobre los momentos del día en los que más se desperdicia alimentos. A continuación, se pueden ver los datos obtenidos.

Gráfico N°21

Momentos del día en los que se generan más desperdicios

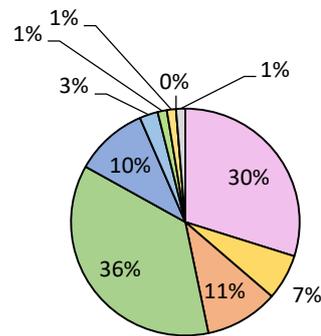


n=34

Fuente: Elaboración propia

Los resultados obtenidos demuestran que el momento del día en donde los encuestados desperdician más alimentos es en la cena (50%). El 26% de los encuestados indicaron que en otros momentos del día desechan más alimentos. Ambas representan las respuestas de mayor porcentaje. Solamente un 3% desechan alimentos en el desayuno.

Últimamente, resulta de interés indagar sobre los motivos que llevan a los responsables de la gestión de los alimentos a desechar productos alimentarios, cuyos datos se pueden apreciar a continuación.

Gráfico N°23**Motivos de los desperdicios alimentarios**

- Productos vencidos
- Productos con fecha de consumo preferente expirada
- Alimentos sobrantes de las comidas
- Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento/ o por exceso de tiempo
- Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento pero olvidados para su consumo
- Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada
- Dimensión inadecuada del packaging/envase
- Otro
- No se desecha nada
- No contesta

n=34

Fuente: Elaboración propia

Los datos obtenidos reflejan que el principal motivo por el cual los encuestados desechan alimentos es debido al deterioro por su mala conservación o almacenamiento/ o por exceso de tiempo (36%). Este valor se sigue por un 30% que corresponde a productos vencidos. Otra razón que conduce al desperdicio de alimentos son aquellos relacionados con los alimentos sobrantes, puntualmente con aquellos que sobraron después de las comidas y con los que sobraron y que inicialmente son destinados para ser aprovechados pero que finalmente han sido olvidados. Dichas categorías anteriormente mencionadas les corresponden un 11% y 10% respectivamente. Una de las categorías menos seleccionadas que se encuentran como razón del desperdicio son los productos cocinados en exceso o preparación inapropiada (3%). Por otro lado, nadie seleccionó como opción “no se desecha nada”.



Conclusiones

Los desperdicios alimentarios han tomado mayor visibilidad en los últimos tiempos debido a los grandes efectos desfavorables que estos provocan y sobre todo porque muchas de las causas del desperdicio de alimentos son evitables.

El propósito de esta investigación fue determinar las características sociodemográficas tanto de los responsables de la gestión de alimentos como de los jefes del hogar, las percepciones que tienen las familias sobre las cantidades, las características de los alimentos desperdiciados y los motivos que conducen al consumidor a desperdiciar los alimentos.

De esta manera, a partir de la interpretación y análisis de los datos recolectados se puede observar que, del total de los encuestados, un 88% se encarga de realizar la compra de alimentos, mientras que un 68% son los responsables de la elaboración de los mismos. Por ende, se puede concluir que la mayoría de los encuestados (65%) son los responsables de la gestión de alimentos en su totalidad, un 23% solo realiza la compra de alimentos, mientras que un 3% solo se ocupa de la preparación de los mismos. En contraste, solo un 9% de los encuestados no se consideran responsables de la gestión de alimentos debido a que no realizan ninguna de las actividades mencionadas anteriormente. Con respecto al principal sostén o jefe/a del hogar, los resultados analizados arrojaron que el 53% de los encuestados no son jefes del hogar.

En cuanto a los principales protagonistas de dicha investigación; responsables de la gestión de alimentos y jefe del hogar, se estudiaron sus características sociodemográficas para observar sus perfiles.

La primera característica sociodemográfica a mencionar es la edad. Según los datos obtenidos, la edad de mayor frecuencia entre los responsables de la gestión de alimentos y los jefes del hogar coincide. La edad predominante para ambos protagonistas de dicho estudio es de 25 años. En relación al sexo, acerca de los responsables de la gestión de alimentos prepondera el sexo femenino con un 84%, mientras que en los jefes de hogar no existe disparidad en los porcentajes, ya que un 50% corresponde al sexo femenino y la otra mitad pertenece al sexo masculino. Se puede concluir que de las personas que son responsables de la gestión de alimentos y jefes del hogar el sexo que predomina es el femenino debido a que 10 de cada 11 personas son mujeres. Con respecto al nivel de escolaridad, la mayoría de los responsables de la gestión de alimentos indicó a el universitario como estudio de máximo alcance, obteniéndose como resultado que la mayoría lo presenta incompleto. Lo mismo ocurre con los jefes del hogar, donde 11 de 18 personas presentan como estudio alcanzado el universitario incompleto. En cuanto a la ocupación, tanto de los

responsables de la gestión de alimentos como de los jefes de hogar predominan los trabajadores en relación de dependencia.

El perfil del hogar, también es de interés debido a que dependiendo del número de habitantes en el hogar podría inferir en la cantidad de alimentos que se compra y, por ende, en la magnitud del desperdicio de los mismos. En dicha investigación, un 44% de los hogares se componen solo por 2 personas. En cuanto a la economía de los encuestados, fue de gran interés conocer el porcentaje del ingreso mensual total que destinan a la adquisición de alimentos. Se puede observar que un 50% asigna entre un 25 a 49,9% del ingreso mensual a la adquisición de alimentos.

Notoriamente, el principal tema de interés a analizar es todo lo relacionado con el desperdicio de alimentos, para ello, es necesario realizar un análisis previo sobre los comportamientos de los consumidores, ya que son variables que se encuentran estrechamente vinculados debido a que dichas conductas pueden provocar posibles desperdicios de alimentos. Dichos comportamientos incluyen los hábitos de compra, todo lo relacionado a la elaboración de alimentos y los hábitos que los consumidores adoptan frente a los alimentos sobrantes.

En cuanto a la planificación de la compra de los alimentos, un 37% indicó que casi siempre elabora una lista previa de alimentos necesarios. También se puede observar que un 30% de los encuestados indicó que casi siempre planifica la compra acorde a los menús. Otra de las cuestiones que se tuvieron en cuenta en la planificación de la compra de alimentos es la verificación previa del estado de los alimentos que ya se poseen en el hogar, donde considerablemente se observa que un 77% de los encuestados siempre realizan un chequeo del estado de los alimentos antes de realizar la compra de los mismos. Además, se visualizó que un 37% de los encuestados señaló que a veces compran solo alimentos que son necesarios, pero a la vez son frescos y a buen precio y luego se decide que comida realizar, le sigue a este valor un 33% que pertenece a los que casi siempre adoptan este comportamiento. Se puede observar que un tercio de los encuestados planifican la compra con la realización de una lista previa teniendo en cuenta los alimentos que posee en el hogar y planifican de acuerdo al menú. Por otro lado, otro tercio de los encuestados realiza lo contrario, la compra la ejecutan según conveniencia y luego deciden que cocinar. Dentro de los hábitos de compra, también resultó de interés conocer los lugares que los consumidores frecuentan para adquirir los alimentos, donde el supermercado fue la opción más elegida entre los encuestados con un 47%.

Como se mencionó anteriormente, la forma de preparación de alimentos se encuentra estrechamente ligado con el desperdicio de los mismos debido a que el

desconocimiento sobre el cálculo de la ración de los alimentos puede generar sobrantes de los mismos. Por otro lado, las incorrectas técnicas culinarias y/o de cocción pueden provocar deterioro del alimento y, por ende, el desecho del mismo que por negligencia dejó de ser apto para el consumo. En el presente trabajo, dichas prácticas fueron consideradas como posible motivo del desperdicio solo para un 3% de los encuestados. En relación al grado de información sobre el cálculo de raciones, un 61% señaló que cocinan de más para que no les falte comida, es decir, que el excedente de alimentos que provocan es intencional. En contraste, existe un 8% de los encuestados que no logran calcular las cantidades de manera correcta.

Los resultados obtenidos sobre la última variable dentro de los comportamientos de los consumidores; hábitos frente a los alimentos sobrantes, serán expresados junto a los motivos del desperdicio, ya que las respuestas se encuentran relacionadas entre sí.

Una vez analizados los resultados obtenidos sobre los compartimentos de los consumidores, se procede a analizar las percepciones que poseen los consumidores sobre la cantidad de alimentos que desperdician en sus hogares. Tras el análisis de los datos obtenidos, se puede observar que el grupo de alimentos con más desecho es el de los vegetales y las frutas; del primer grupo se destacan los vegetales de hoja verde y los tomates como los más desperdiciados por los encuestados. Por otro lado, la fruta más desperdiciada es la banana. Además de las percepciones sobre la cantidad del alimento desechado, es de suma importancia observar acerca de las características de los alimentos que se desperdician, más de la mitad de los encuestados (58%) descartan alimentos que a la vista no tienen un buen aspecto y un 29% desecha alimentos en base a la fecha de caducidad. Otra variable analizada fue los momentos del día en los que se generan más desperdicios, se puede concluir que el momento de día con más despilfarro de alimentos es la cena (50%), esto sucede debido a que es el último momento del día donde se consumen alimentos y se considera que no hay otra ocasión próxima para ser consumidos.

Como se expresó anteriormente, antes de hacer referencia a los motivos o razones que conducen al desperdicio de alimentos según los encuestados, cabe destacar que los hábitos frente a los alimentos sobrantes se interrelacionan con los motivos del desperdicio de alimentos, por ende, la conclusión que se presenta a continuación es un análisis comparativo entre dichas variables. El motivo de desecho con mayor relevancia es por la mala conservación o almacenamiento o por exceso de tiempo (36%). Cabe mencionar que se ha profundizado sobre las creencias que poseen los consumidores acerca de las leyendas del rótulo y, en base a dichas creencias, cuáles

eran las conductas llevadas a cabo. Se puede notar cierta incongruencia, ya que un 38% indicó que desechan todos los alimentos vencidos, mientras que un 30% indicó que los productos vencidos son motivo del desperdicio. En relación al motivo de desperdicio que corresponde a los alimentos sobrantes, también se puede observar que existe una disparidad entre las respuestas obtenidas, ya que se indagó más en profundidad las conductas que tienen los consumidores frente a los alimentos sobrantes, donde casi la totalidad de los encuestados (91%) normalmente intentan conservar dichos alimentos y solo un 3% normalmente los desecha. Por el contrario, un 11% de los encuestados señaló como motivo del desperdicio a los alimentos sobrantes de las comidas. Lo mismo sucede con la categoría de “alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para su consumo” que le corresponde un 10% pero al consultar las conductas frente a los alimentos sobrantes, un 12% apuntó que normalmente acaban desechando los alimentos que en un principio han conservado.

A partir del trabajo realizado se abren nuevos interrogantes. Resulta interesante, realizar la misma investigación ampliando la población estudiada e investigar:

- ¿Cuál es el grado de conocimiento acerca de las distintas estrategias para reducir el desperdicio alimentario?
- ¿Cuál es el grado de aceptación de los menús brindados por los servicios de alimentación hospitalarios? ¿Cuál es la magnitud del desperdicio de alimentos en los establecimientos asistenciales?
- ¿Cuál es la relación entre el desperdicio alimentario y la seguridad alimentaria? ¿Existe relación alguna entre la magnitud de los desperdicios de alimentos y las diferentes clases sociales?



Bibliografía

- Aceytuno. (2011). Reseña de "Despilfarro. El escándalo global de la comida" de STUART, TRISTRAM. *Revista de Economía Mundial*, (29,2011), 325-326. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/866/86622169012.pdf>
- Argentina Ambiental. (2018). *Ley 27454 – Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*. Recuperado de <https://argentinambiental.com/legislacion/nacional/ley-27454-plan-nacional-reduccion-perdidas-desperdicios-alimentos/>
- Berges, Rodríguez y Di Paola. (1998). Los gastos de consumo de las familias marplatenses y sus diferencias con los de la familia del área metropolitana del Gran Buenos Aires. *FACES*, 4(6), 7-26. Recuperado de http://nulan.mdp.edu.ar/33/1/FACES_n6_7-26.pdf
- Britos y Saraví. (2009). Hay que cambiar la mesa de los argentinos. Brechas en el consumo de alimentos de alta densidad de nutrientes. Impacto en el precio de una Canasta Básica Saludable, (11), 35-47. Recuperado de http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_11/num_1/RSAN_11_1_35.pdf
- Buzby y Hyman. (2012). Total and per capita value of food loss in the United States. *Food policy*, 37(5), 561-570. Recuperado de <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-2425.pdf>
- CEDEF. (2021). *Hábitos de alimentación y Pandemia en Argentina*. Recuperado de <https://cedef.org.ar/2020/04/14/habitos-de-alimentacion-y-pandemia-en-argentina/>
- CESyAC. (2019). Relevamiento de precios Noviembre 2019 Mar del Plata. Recuperado de <https://www.dropbox.com/s/hdbyka7j4cislxd/Presentaci%C3%B3n%20para%20CESyAC%20NOVIEMBRE%20MDQ.pdf?dl=0>
- Confederación española de cooperativas de consumidores y usuarios (HISPACOOOP). (2012). Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. Recuperado de www.hispacoop.es
- Cotier y Morón. (1997). Hojas de balance de alimentos. En FAO. *Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición*. (pp.43-56). Recuperado de <http://www.fao.org/3/AH833S00.htm>
- ¿Cuéntame México. (s.f). Escolaridad. Recuperado de <https://cuentame.inegi.org.mx/poblacion/escolaridad.aspx?tema=P#:~:text=A%202010%2C%20el%20grado%20promedio,indicador%20se%20ubica%20en%209.7>

- Cursos Gastronomía. (12 de mayo de 2014). Gestión de alimentos y bebidas. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/gastronomia/gestion-de-alimentos-y-bebidas/>
- Delgado, M. T. C., & Ripol, J. C. (2017). Pérdida y desperdicio de alimentos. habitando los conceptos. *Distribución y consumo*, 27(150), 14-30.
- Eguillor Recabarren, P. M. (2019). Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector agrícola: avances y desafíos. Recuperado de <https://www.odepa.gob.cl/>
- Ekmeiro Salvador, Moreno Rojas, Garcia Lorenzo y Camara Martos. (2015). Patrón de consumo de alimentos a nivel familiar en zonas urbanas de Anzoátegui, Venezuela. *Nutrición hospitalaria*, 32(4), 1758-1765. Recuperado de <http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v32n4/49originalvaloracionnutricional03.pdf>
- Facultad de Ingeniería Universidad de Buenos Aires (Fiuba) y Coordinación Ecológica Área Metropolitana Sociedad del Estado (Ceamse). (2011). *Estudio de Calidad de los Residuos Sólidos Urbanos del Área Metropolitana de Buenos Aires*. Recuperado de <http://www.ceamse.gov.ar/wp-content/uploads/2012/06/Tercer-Informe-ECRSU-AMBA.pdf>
- FAO- Herrera, M. (2016). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i5504s.pdf>
- FAO, FIDA, OMS, PMA y UNICEF. (2019). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2019. Protegerse frente a la desaceleración y el debilitamiento de la economía*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/ca5162es/ca5162es.pdf>
- FAO. (2011). *Global food losses and food waste – extent, causes and prevention*, by J. Gustavsson, C. Cederberg, U. Sonesson, R. van Otterdijk & A. Meybeck. Rome. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>
- FAO. (2012). Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. Roma. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i2697e.pdf>
- FAO. (2012). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf>
- FAO. (2013). *Food wastage footprint. Impacts on natural resources. Summary Report*. Rome. Recuperado de <http://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- FAO. (2014). *Anuario Estadístico de la FAO: La Alimentación y la Agricultura en América Latina y el Caribe*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i3592s.pdf>
- FAO. (2016). *Pérdidas y Desperdicios Cero, Hambre Cero*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i7152s.pdf>

- FAO. (2017). INFORME FINAL: Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i7152s.pdf>
- FAOSTAT. (2018). Hojas de balance de Alimentos. Recuperado de <http://www.fao.org/faostat/es/#data>
- Fernández Flóres. (2016). *Comportamiento del Consumidor Marketing Facultad de Ciencias Empresariales*. Recuperado de <http://imagenes.uniremington.edu.co/moodle/M%C3%B3dulos%20de%20aprendizaje/Comportamientos%20del%20Consumidor/Modulo%20Comportamiento%20del%20consumidor%202016.pdf>
- García, J. (s.f). *Glosario de términos en marketing directo*. IEDGE Business School. <https://www.iedge.eu/javier-garcia-glosario-de-terminos-en-marketing-directo>
- García. (2016). ¿Desechados por “feos”? Nueva plataforma europea contra las pérdidas y el desperdicio de alimentos. *Revista CESCO de Derecho de Consumo*, (20), 110-133. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6080692>
- Gascón. (2019). Recuperado de Comida no Comida. Un análisis del desperdicio de alimentos desde la agroecología. En Observatorio de la Alimentación (ODELA). *Polisemias de la alimentación: salud, desperdicio, hambre y patrimonio*. (pp. 33-52). Recuperado de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/128425/1/9788491682172%20%28Creative%20Commons%29.pdf>
- Generalitat de Catalunya Departament de Territori i Sostenibilitat y Agència de Residus de Catalunya. (s.f). Un consumo + responsable de los alimentos. Propuesta para prevenir y evitar el despilfarro alimentario. Recuperado de https://www.ucm.es/data/cont/docs/3-2019-04-09-3-2016-07-08-guia_consum_responsable_ES.pdf
- Hidalgo, J. M. M. D., & Martín, J. (2020). El desperdicio de alimentos, un problema global. *IndustriaAmbiente: gestión medioambiental y energética*, 29, 28-33.
- HISPACOOOP. (2012). *Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares*. Recuperado de <https://www.hispacoop.com/home/>
- HLPE. (2014). Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>

- HLPE. (2014). *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>
- Hudson y Messa. (2010). Documento de posición sobre las pérdidas y desperdicios alimentarios. *Slow Food*. Recuperado de https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/01/SPA_position_paper_foodwaste.pdf
- INDEC. (2016). *¿Qué es el Índice de Precios al Consumidor? Notas al pie N°1 - Agosto de 2016*. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/economia/ipc_que_es_06_16.pdf
- INDEC. (2019). *Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018: resultados preliminares* (ISBN 978-950-896-550-9). Recuperado de https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/engho_2017_2018_resultados_preliminares.pdf
- INDEC. (2019). *Incidencia de la pobreza y la indigencia en 31 aglomerados urbanos*. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/eph_pobreza_01_1942_2F5FC20A.pdf
- INDEC. (2020). *Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018, Informe de ingresos Junio 2020*. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/engho_2017_2018_informe_ingresos.pdf
- INDEC. (2021). *Índices de Precios al Consumidor (IPC) Agosto 2021 (vol. 5, n°28)*. Recuperado de https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc_09_21623FA598FC.pdf
- INDEC. (s.f). *Definiciones y conceptos utilizados en los cuadros*. https://www.indec.gob.ar/ftp/indecinforma/nuevaweb/cuadros/7/sesd_glosario.pdf
- Instituto de Ingeniería Sanitaria, Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires. "Estudio de calidad de los sólidos urbanos del área metropolitana de Buenos Aires 2010 – 2011". Recuperado de <http://www.ceamse.gov.ar/wp-content/uploads/2012/06/Tercer-Informe-ECRSU-AMBA.pdf>
- Instituto Nacional de Estadísticas. (s.f). *Concepto seleccionado: Ocupación*. <https://www.ine.es/DEFIne/es/concepto.htm?c=4614&op=30100&p=1&n=20>
- Jiménez. (2015). *Balances de abastecimiento y utilización (BAU) y hojas de balance de alimentos (HBA)*. Recuperado de

- https://www.cepal.org/sites/default/files/courses/files/02_2_nota_tecnica_balances.pdf
- Juarez, R. y Orlando, A. (2002). *Factores de riesgo para el consumo de tabaco en una población de adolescentes escolarizados* (Tesis doctoral, Universidad Nacional Mayor San Marcos). Tesis UNMSM. https://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtualdata/tesis/salud/Rabines_J_A/CAP%3%8DTULO1-introduccion.pdf
- Lampert Grassi, M. P. (2017). *Evolución del concepto de género: Identidad de género y la orientación sexual*. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile/BCN. <https://www.camara.cl/verDoc.aspx?prmTIPO=DOCUMENTOCOMUNICACIONCUENTA&prmID=56104>
- Martínez Jasso y Villezca Becerra. (2005). La alimentación en México: un estudio a partir de la encuesta nacional de ingresos y gastos de los hogares y de las hojas de balance alimenticio de la FAO. *Ciencia UANL*, 8(2). Recuperado de http://eprints.uanl.mx/1659/1/art_de_la_fao.pdf
- Mestre Montserrat y Martínez-Sánchez, V. (2017). Desperdicio alimentario, análisis de una problemática poliédrica. *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global*, (139), 93-103. Recuperado de https://www.fuhem.es/papeles_articulo/desperdicio-alimentario-analisis-de-una-problematika-poliédrica/
- Ministerio de Agroindustria. (2018) *Valoremos los Alimentos- Guía Integral para municipios*. Recuperado de <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Guia%20para%20municipios.pdf>
- Ministerio de Desarrollo Social y Combate al Hambre, Secretaría Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (2012). *Marco de Referencia de Educación Alimentaria y Nutricional para las Políticas Públicas*. Recuperado de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/redicean/docs/marco_EAN_visualizacio_n_es.pdf
- Ministerio de Hacienda. (2010). *Informe de Resultados N°413: Tipo y tamaño de los hogares - EAH 2008*. https://www.estadisticaciudad.gob.ar/eyc/wpcontent/uploads/2015/04/ir_2010_413.pdf
- Ministerio de Salud de la Nación. (2018). *4° Encuesta Nacional de Factores de Riesgo: Informe Definitivo*. Recuperado de

- https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo_2019_principales-resultados.pdf
- Miranda, Álvarez, Delgado, Cuenca y Quevedo. (s.f). Seguridad y soberanía alimentaria en Argentina. *Revista ASUNTOS*, 201-218. [https://doi.org//ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/14412/selection%20\(1\).pdf?sequence=8](https://doi.org//ri.conicet.gov.ar/bitstream/handle/11336/14412/selection%20(1).pdf?sequence=8)
- Montagut y Gascón. (2014). *Alimentos desperdiciados, un análisis del derroche alimentario desde la soberanía alimentaria*. Recuperado de <https://www.academia.edu/8769890/Alimentos desperdiciados Un an%C3%A1lisis del derroche alimentario desde la soberan%C3%ADa alimentar ia Montagut X. Gasc%C3%B3n J. . Barcelona Quito Icaria IAEN. 2014>
- Morón y Schejman. (1997). En FAO. Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición. (pp.57-74). Recuperado de <http://www.fao.org/3/AH833S00.htm>
- Norte Navarro, A., Carballo Marrero, S., Prats Moya, S., Maestre Perez, S. E., Davo Blanes M. C., Ortiz Moncada, R. (2013). *Investigación sobre el uso de los términos ración, porción, equivalencia, intercambio y medidas caseras en Nutrición Humana y Dietética*. Dialnet. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5900076>
- Oxford Languages. Diccionario español de Google.
- Parfitt, Barthel y Macnaughton. (2010). Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of The Royal Society B*, (365), 3065-3081. Recuperado de <https://royalsocietypublishing.org/doi/pdf/10.1098/rstb.2010.0126>
- Quested y Johnson. (2009). *Household food and drink waste in the UK*. Wastes & Resources Action Programme (WRAP). Recuperado de <https://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household food and drink waste in the UK - report.pdf>
- Raiteri. (2016). *El Comportamiento del Consumidor Actual* (Trabajo de Investigación). Recuperado de https://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/8046/raiteri-melisa-daniela.pdf
- Ramos Peña, Salazar Garza, Berrún Castañón y Zambrano Moreno. (2007). Reflexiones sobre derecho, acceso y disponibilidad de alimentos. *Revista Salud Pública y Nutrición (RESPYN)*, (8), No.4. Recuperado de <https://www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn074i.pdf>

- Rapallo y Rivera. (2019). *Nuevos patrones alimentarios, más desafíos para los sistemas alimentarios*. En la FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/3/ca5449es/ca5449es.pdf>
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/edad>
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española*. <https://www.rae.es/desen/h%C3%A1bito>
- Secretaría de Agroindustria, Ministerio de Producción y Trabajo Presidencia de la Nación (2018). *Guía del Consumidor*. Recuperado de <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/GUIACONSUMIDOR.pdf>
- Slorach. (2002). Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria. *Actas del Foro Mundial FAO/OMS de las Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos*. Marruecos: FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/3/y1956s/y1956s.htm>
- Turienzo. (2016). *El pequeño libro de la motivación*. Recuperado de https://www.planetadelibros.com/libros contenido extra/34/33578_EL_PEQUEÑO_LIBRO_DE_LA_MOTIVACION.pdf
- WWF. (16/10/2018). *El 91% de la población desconoce que nuestro sistema alimentario es la mayor amenaza para la naturaleza, según encuesta de WWF*. Recuperado de <https://www.wwf.org.mx/?uNewsID=336771>
- Zapata, M., y Roviroso, A. (2021). *La alimentación en la Argentina: Una mirada desde distintas aproximaciones- CAPA I, Disponibilidad de alimentos y nutrientes a nivel país*. Recuperado de <https://cesni-biblioteca.org/archivos/La-alimentacion-en-la-Argentina.pdf>
- Zapata, Roviroso y Carmuega. (2016). *Cambios en el patrón de consumo de alimentos y bebidas en Argentina, 1996-2013*. *Salud colectiva*, 12, 473-486. Recuperado de <https://www.scielosp.org/pdf/scol/2016.v12n4/473-486/es>

Desperdicios Alimentarios

a nivel hogar

Introducción

Gran parte de los alimentos que se producen a nivel mundial no llegan a ser consumidos por los consumidores por distintos motivos; algunos de los alimentos no llegan a estar a la venta debido al descuido de los mismos en la cadena alimentaria y los que llegan al consumidor, muchas veces son desperdiciados por los mismos debido a sus comportamientos en lo que respecta a alimentario, desde antes de la compra hasta los hábitos frente a los alimentos que sobran después de las comidas.

Objetivo

Determinar las características sociodemográficas de los responsables de la gestión de alimentos y jefes/as del hogar, sus comportamientos, la percepción de los mismos sobre el tipo, la cantidad y características de los alimentos que desperdician y los motivos del desperdicio de alimentos en las familias de la Ciudad de Mar del Plata durante el año 2021.

Materiales y Métodos

El presente trabajo de investigación se caracteriza por ser de carácter mixto, descriptivo, no experimental transversal. Los datos fueron recolectados por medio de cuestionario que combina preguntas abiertas y cerradas cuyo formato es online, por adultos de 21 a 65 años responsables de la gestión de alimentos en los hogares de la ciudad de Mar del Plata. La muestra está compuesta por 34 adultos.

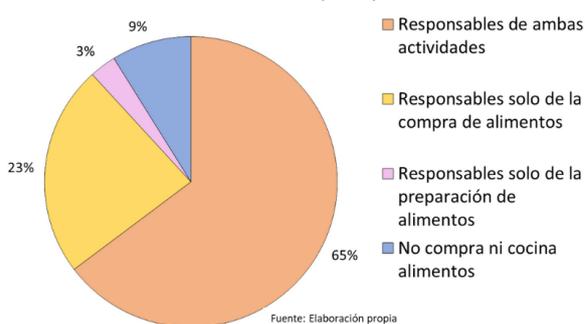
Resultados

Un 65% de los encuestados son responsables de la gestión de alimentos en su totalidad, mientras que un 9% no realizan ninguna actividad relacionada con la gestión de los alimentos. El 53% de los encuestados indicaron no ser los jefes/as del hogar. La edad predominante, en ambas poblaciones, es de 25 años. El sexo femenino prevalece con más frecuencia entre los responsables de la gestión de alimentos, mientras que en los jefes no existe un sexo que predomine. En cuanto a la planificación de la compra, un tercio de los encuestados la realizan con una lista previa y en base a un menú, mientras que otro tercio compra los alimentos y luego deciden que cocinar. Con respecto al momento de preparación de los alimentos, un 61% señaló que cocinan de más para que no les falte comida. Las frutas y vegetales son los alimentos más desperdiciados. El motivo de desperdicio predominante es la mala conservación o almacenamiento o por exceso de tiempo (36%).

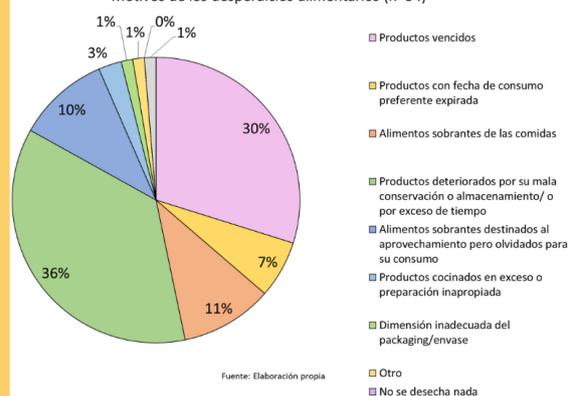
Conclusiones

Uno de los ámbitos donde se genera desperdicio de alimentos es en los hogares. El desconocimiento de los consumidores acerca de las conductas apropiadas en lo que respecta al manejo de los alimentos y la escasa información acerca de las leyendas presentes en el rótulo conducen a un desperdicio de alimentos. Es necesario visibilizar el tema en cuestión para así poder generar conciencia entre los consumidores.

Relación entre los responsables de la gestión de alimentos (n=34)



Motivos de los desperdicios alimentarios (n=34)



Tutor: Luciano Cajaravilla

Tutoras Metodológicas: Lic. Carolina Suhit & Dra. Vivian Minnaard



Waitz Requena Florencia

TESIS DE LICENCIATURA

2022