



UNIVERSIDAD ABIERTA INTERAMERICANA

Facultad de Medicina y Ciencias de la Salud

**“Análisis del desperdicio de alimentos en hogares del barrio de Recoleta (CABA)
durante el segundo semestre del año 2020”**

Alumna: Luciana Feenstra

Tutora: Prof. Lic. Silvina Ferrarte

Título a obtener: Licenciada en Nutrición

Licenciatura en Nutrición

Fecha: febrero 2021

RESUMEN

Introducción

Se denomina pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) a “una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo”.

Objetivo general

Conocer el desperdicio de alimentos en los hogares del barrio de Recoleta.

Materiales y métodos

Se desarrolló un estudio observacional descriptivo retrospectivo. Se aplicó un score de medición de desperdicios de alimentos basado en el método validado por FAO para la República Argentina (encuestas) y una tabla diaria de desperdicios (diario) sobre 63 y 22 familias, respectivamente. Los resultados fueron obtenidos y analizados a través de Google Forms y Google Sheets.

Resultados

El rango de PDA obtenido a través de la encuesta se estimó entre 250-500 g/ semana/ por hogar y a partir del diario de desperdicio, se obtuvo un valor de 800,27 g/ semana/ hogar. Los alimentos desperdiciados se relacionaron, principalmente, con sobrantes de comidas, y están representados, mayormente, por verduras y/o frutas. Entre los hábitos vinculados con el desperdicio, se hallaron falencias con la planificación de las compras. En cuanto a la actitud personal hacia el desperdicio, esta se relacionó con pensamientos y comportamientos propicios para la reducción de los desperdicios, lo cual se vio reflejado en la iniciativa de aprender a utilizar los sobrantes de comida.

Conclusiones

Los resultados sugieren que los consumidores no son conscientes de la cantidad de alimentos que se desperdician en el hogar. Los hábitos relacionados con el desperdicio de alimentos indican la necesidad de implementar acciones hacia la reducción del desperdicio a través de campañas y educación alimentaria familiar, haciendo hincapié en aprender a utilizar sobrantes de comida y a la planificación de compra semanal de acuerdo con los menús.

Palabras clave: Pérdida y desperdicio; PDA, Hogares.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
TEMA	3
PROBLEMA	3
JUSTIFICACIÓN	3
OBJETIVO GENERAL	4
Objetivos específicos.....	4
ESTADO DEL ARTE.....	5
MARCO TEÓRICO.....	10
Definición de desperdicio de alimentos vs pérdida de alimentos.....	10
Clasificación de los DPA en los hogares.....	10
Motivos y/o causas del desperdicio de alimentos en los hogares.....	11
PDA en la cadena alimentaria	12
Desperdicio y pérdida de alimentos en América Latina y el mundo.....	13
Análisis de los impactos	16
Investigaciones previas.....	17
HIPÓTESIS	21
MATERIAL Y MÉTODOS	21
Área de estudio	21
Población en estudio.....	22
Muestra	23
Diseño de estudio	23
INSTRUMENTO	23
RESULTADOS.....	25
Características de las personas encuestadas y su hogar	25
Hábitos relacionados con la compra de alimentos	27
Raciones de los comensales	30
Fechas de caducidad y consumo preferente	31
Percepción sobre cantidad de alimentos desechados según grupo:.....	34
Concientización sobre la problemática y recomendaciones de los encuestados	45
CONCLUSIONES	48
BIBLIOGRAFÍA	50
ANEXO I	53

INTRODUCCIÓN

Las pérdidas y desperdicio de alimentos constituyen un ítem relevante en cuanto a los esfuerzos para combatir el hambre, aumentar los ingresos y mejorar la seguridad alimentaria en los países más pobres del mundo. Las pérdidas de alimentos afectan a la seguridad alimentaria de los pobres, a la calidad y la inocuidad alimentarias, al desarrollo económico y al medioambiente. Las causas exactas de las pérdidas de alimentos varían en las diferentes partes del mundo y dependen sobre todo de las condiciones específicas y situación local de cada país (1).

Según la FAO, a nivel mundial, un tercio de los alimentos producidos para consumo humano se pierde o se desperdicia a lo largo de toda la cadena alimenticia, lo que equivale a 1.300 millones de toneladas por año (2). Muchos países abordan el crecimiento de la demanda de alimentos aumentando la producción agrícola sin reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos, con lo que agravan la presión sobre el medio ambiente y los recursos naturales, cada vez más escasos.

Actualmente, alrededor de 690 millones de personas padecen hambre y 3000 millones no pueden permitirse una dieta saludable. En lo que respecta al impacto ambiental, la pérdida y el desperdicio de alimentos generan el 8% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI) (3).

La agenda 2030 para el desarrollo sostenible busca construir un futuro más próspero, donde la pobreza, el hambre y la malnutrición sean combatidas de manera sostenible optando también por prácticas más responsables de producción y consumo.

Una menor pérdida y desperdicio de alimentos conduciría a un uso más eficiente de la tierra y una mejor gestión de los recursos hídricos, lo que tendría un efecto positivo en los medios de vida y en la lucha contra el cambio climático (4) .

Los alimentos se pierden o desperdician a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final en los hogares. En los países de ingresos altos y medianos, los alimentos se desperdician de manera significativa en la etapa del consumo, lo que significa que se desechan (se tiran) incluso si todavía son adecuados para el

consumo humano. En las regiones industrializadas, también se producen pérdidas importantes al principio de las cadenas de suministro de alimentos (5).

El problema del derroche de alimentos por parte de los consumidores afecta fundamentalmente a los países desarrollados. Sin embargo, las economías emergentes se enfrentan cada vez más al mismo desafío. El aumento de la renta y los cambios demográficos en los últimos 20 años han traído consigo variaciones en los hábitos alimentarios, con un despegue del consumo de los alimentos elaborados sumado a una convergencia relativa de las dietas (consumo de carne, pollo y productos lácteos *per cápita*), la problemática de la obesidad que crece rápidamente incluso entre los estratos más humildes de la población, y un nivel medio de desperdicios por consumidor al alza proporcional a la riqueza de los hogares (5).

TEMA

Desperdicio de alimentos en hogares

PROBLEMA

¿Qué cantidad y tipos de alimentos se desperdician en los hogares del barrio de Recoleta y cuáles son los principales motivos?

JUSTIFICACIÓN

La problemática del desperdicio de alimentos toma relevancia cuando se comprende que impacta sobre el hambre, la nutrición, la pobreza, la soberanía alimentaria y el impacto ambiental. Sus causas varían en cada región, país o ciudad, en función de las características geográficas, económicas y culturales.

América Latina y el mundo tienen claro que es necesario reducir la cantidad de pérdidas y desperdicios de alimentos a fin de luchar contra el hambre y que, para actuar en esta línea, es necesario hacer investigaciones que permitan analizar el problema de fondo. En especial para hogares es fundamental realizar una estimación cuantitativa, como así también analizar hábitos, actitudes y comportamientos en relación con el desperdicio de alimentos.

El propósito de esta investigación es analizar el desperdicio de alimentos en hogares del barrio de Recoleta. Los resultados obtenidos podrán servir para apoyar e incentivar políticas que trabajen en esta problemática, para entender el comportamiento de los hogares en relación con el desperdicio, como así también para poder generar nuevas hipótesis y extrapolar los resultados de la investigación a zonas sociodemográficas de similares características.

OBJETIVO GENERAL

- Analizar el desperdicio de alimentos en los hogares del barrio de Recoleta (CABA)

Objetivos específicos

- Conocer los alimentos que se desperdician en los hogares del barrio de Recoleta
- Determinar la cantidad de alimentos que se desperdician
- Conocer los motivos del desperdicio de alimentos
- Describir la actitud personal hacia el desperdicio
- Identificar barreras y facilitadores para reducir el desperdicio de alimentos

ESTADO DEL ARTE

Definitional Framework of food loss. Working paper. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction ⁽¹⁾

Institución: FAO

Resumen:

El estudio destaca las pérdidas que se producen a lo largo de toda la cadena alimentaria, evalúa su trascendencia y establece sus causas, así como las posibles maneras de prevenirlas. Los resultados del estudio sugieren que alrededor de un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano se pierde o desperdicia en todo el mundo, lo que equivale a aproximadamente 1 300 millones de toneladas al año. Esto significa obligatoriamente que cantidades enormes de los recursos destinados a la producción de alimentos se utilizan en vano, y que las emisiones de gases de efecto invernadero causadas por la producción de alimentos que se pierden o desperdician también son emisiones en vano. En general, en el mundo industrializado se desperdician muchos más alimentos per cápita que en los países en desarrollo. Calculamos que el desperdicio per cápita de alimentos por consumidor en Europa y América del Norte es de 95 a 115 kg/año, mientras que en el África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental esta cifra representa solo de 6 a 11 kg/año. Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en los países de ingresos altos y medianos provienen principalmente del comportamiento del consumidor y de la falta de coordinación entre los diferentes actores de la cadena de suministro.

El desperdicio de alimentos en los países industrializados puede reducirse aumentando el nivel de sensibilización de las industrias alimentarias, los vendedores minoristas y los consumidores. Es necesario dar con un uso adecuado y beneficioso para los alimentos inocuos que actualmente se desperdician.

Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/016/i2697s/i2697s.pdf>

Conclusiones de la consulta Regional a expertos en pérdidas y desperdicios alimentarios

⁽¹⁵⁾

Institución: FAO, ¡Programa Save Food!, América Latina y el Caribe

Resumen:

Las pérdidas y desperdicios de alimentos impactan la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, reducen la disponibilidad local y mundial de comida, generan pérdidas de

ingresos para los productores, aumentan los precios para los consumidores e impactan de manera negativa en su nutrición y salud, y afectan al medio ambiente debido a la utilización no sostenible de los recursos naturales.

El 6% de las pérdidas mundiales de alimentos se dan en ALC. Cada año, la región pierde o desperdicia por lo menos el 15% de sus alimentos disponibles. Desperdicio de alimentos por segmento: 28% en consumo, 28% en producción, 22% en manejo y almacenamiento, 17% en mercado y distribución, 6% durante el procesamiento.

Los alimentos que se desperdician a nivel de la venta al detalle (retail) en ALC podrían satisfacer las necesidades alimenticias de más de 30 millones de personas, es decir, el 64% de quienes sufren hambre la región.

Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3942s.pdf>

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles ⁽⁵⁾

Institución: FAO – Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (HLPE).

Resumen:

Recientemente, la cuestión de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el mundo ha recibido mucha atención y ha gozado de una gran visibilidad. De acuerdo con la FAO, casi una tercera parte de los alimentos producidos para el consumo humano —aproximadamente 1 300 millones de toneladas anuales— se pierden o desperdician a escala mundial, y ahora la reducción de este fenómeno se presenta como fundamental para mejorar la seguridad alimentaria y reducir la huella medioambiental de los sistemas alimentarios.

En este contexto, el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA), en su 39.º período de sesiones (octubre de 2012), pidió al Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición (HLPE) que realizase un estudio sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles para su presentación al Pleno del CSA en 2014.

La propia magnitud de las pérdidas y el desperdicio de alimentos invita a considerarlos no como un accidente, sino como parte integral de los sistemas alimentarios. Son consecuencia de la manera cómo funcionan los sistemas alimentarios desde el punto de vista técnico, cultural y económico. En el presente informe se analizan las pérdidas y el desperdicio de

alimentos desde tres perspectivas diferentes, a saber, la perspectiva sistémica, la perspectiva de la sostenibilidad —incluidas sus dimensiones ambiental, social y económica— y la perspectiva de la seguridad alimentaria y la nutrición, y se examina la relación de las pérdidas y el desperdicio de alimentos con las diversas dimensiones de la seguridad alimentaria y la nutrición.

Disponible en:

<http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>

Estudio de calidad de los sólidos urbanos del área metropolitana de Buenos Aires 2010 – 2011 ⁽¹⁶⁾

Institución: Instituto de Ingeniería Sanitaria – Fac. de Ingeniería de la Univ. De Buenos Aires

Resultados:

Los desechos alimenticios representan el 41,55% en la CABA y el 37,65% en el AMBA del total de los RSU. Es decir que los alimentos constituyen el mayor porcentaje de desechos, seguido de los plásticos, papeles y cartones debajo del 18% aproximadamente. Algunos de estos desperdicios son inevitables, no obstante, el estudio señala que una gran cantidad podrían ser reutilizados puesto que son productos sin consumir o a medio consumir. De los estudios realizados por el CEAMSE surge que en la Ciudad de Buenos Aires el desperdicio alcanzaría a algo más de 30 Kg. per capita año, mientras que en el Área Metropolitana en su conjunto este volumen estaría en torno a 16 Kg. anuales per cápita año.

Disponible en:

<http://www.fi.uba.ar/sites/default/files/Informe%20ECRSU%20AMBA%202011%20IF.pdf>

Estudio Pérdidas y desperdicios de alimentos vinculado al Objetivo Desarrollo Sostenible para garantizar producción y consumo responsable (ODS 12) ⁽¹⁰⁾

Instituciones: Secretaria de Agroindustria y FAO

Resumen:

La Meta 12.3 del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12 sobre producción y consumo responsable indica “De aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”.

En 2015, en el marco de un proyecto de cooperación técnica con la FAO, Agroindustria realizó el primer ejercicio de estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina. La metodología de cálculo se basó en la desarrollada por el Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK). De acuerdo con las recomendaciones de FAO impartidas en el año 2011, se aplicó esta metodología sobre siete sectores (**carnes, cereales, frutas, hortalizas, lácteos, oleaginosas, raíces y tubérculos**) y a su vez en los siguientes productos: carne bovina, aviar, porcina, leche, trigo y maíz, soja y girasol, frutas de pepita y de carozo, y papa. En las siete cadenas bajo análisis se alcanza una pérdida total de 14,5 millones toneladas, prácticamente el 11,3% de la producción potencial de estas siete cadenas. Al mismo tiempo, un 1,2% adicional se desperdicia en el hogar, restaurantes y servicios de alimentación. Las mayores pérdidas ocurren en las primeras etapas, en donde la menor escala de la producción primaria, las dificultades de acceso a la tecnología y a la innovación en los procesos explican prácticamente el 48% de las PDA totales. En la etapa posterior también se registra un volumen significativo de pérdidas, que suma 26% del total durante el transporte y almacenamiento en una etapa previa a la industrialización.

Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Resumen_Propuesta_Cuantificacion_PDA_ODS.pdf

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 (20)

Instituciones: Universidad de Bologna y FAO

Resumen:

El presente Documento Final se enmarca en un proyecto de cooperación técnica que la FAO está desarrollando (TCP/ARG/3501) a solicitud del entonces Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. El proyecto tiene como objetivo central elaborar un diseño metodológico para la estimación de los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución, comercio minorista y consumo en el hogar, atendiendo la centralidad que el problema tiene en el mundo y el compromiso de la República Argentina en atender y abordar la problemática mediante un diagnóstico serio que permita definir acciones y propuestas públicas para reducir la dimensión de este problema

El mundo actual presenta un panorama de fuertes desafíos a futuro en lo que respecta a la provisión de alimentos suficientes para una población en crecimiento. Con una población de 6.900 millones de personas, se espera, de acuerdo con datos del Banco Mundial, que en los próximos 3 años se agreguen 2.500 millones de personas, lo que implica un incremento a razón de 200.000 personas por día. Paralelamente, de acuerdo con estimaciones de la FAO, actualmente casi una tercera parte de los alimentos que se producen para el consumo humano en el mundo – aproximadamente 1.300 millones de toneladas anuales- se pierden o desperdician en los sistemas agroalimentarios, produciendo un enorme costo económico, social y ambiental.

El proyecto TCP/ARG/3501 se enmarca en una serie de estudios e iniciativas que la FAO ha desarrollado a partir de 2011, y que tienen como objetivo estudiar y comprender de un modo más acabado el problema de las pérdidas y desperdicios alimentarios en el mundo con el fin de diagnosticar, sensibilizar y actuar. De acuerdo con los diagnósticos globales que ha realizado este organismo internacional, resulta fundamental tomar medidas para reducir este fenómeno, con miras a responder a la demanda de alimentos y favorecer su mejor aprovechamiento, garantizar la disponibilidad y el acceso, y contribuir así al logro del objetivo de la Seguridad Alimentaria. De acuerdo con las estimaciones de la FAO, el 6% de las pérdidas y desperdicios de alimentos totales a nivel mundial se produce en América Latina. La comprensión de las causas regionales específicas que explican este fenómeno “ayudará a eliminar el hambre, la inseguridad alimentaria y a propiciar sistemas agrícolas y alimentarios inclusivos, eficientes y sustentables”. Latinoamérica ha reconocido la importancia del problema de las pérdidas y desperdicios alimentarios y el impacto que esta situación tiene en el logro de dichos objetivos estratégicos. Es así como ha definido una línea de acción conjunta para los próximos 10 años, el Plan de Seguridad Alimentaria, Nutrición y Erradicación del Hambre 2025 de la CELAC, en conjunto con la FAO, la Comisión Económica para América Latina (CEPAL) y la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI)

Disponible en:

http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/Metodologia_desperdicio_Argentina.pdf

MARCO TEÓRICO

Definición de desperdicio de alimentos vs pérdida de alimentos

Se denomina pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) a “una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo”(5).

En este sentido, cabe señalar la diferencia que existe en cuanto a la terminología de “pérdida de alimentos” y “desperdicio de alimentos”. Se dirá que “pérdidas de alimentos” es la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano. Las pérdidas de alimentos tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos. Las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final) se conocen como “desperdicio de alimentos”, más relacionado con el comportamiento de los vendedores minoristas y los consumidores (1).

De manera que la pérdida o el desperdicio de la calidad de los alimentos (PDCA) se refiere a la disminución de un atributo cuantitativo y cualitativo de los alimentos (aspecto, valor nutritivo, etc.) por causas de la degradación del producto en alguna de las fases de la cadena alimentaria (5).

Clasificación de los DPA en los hogares

De acuerdo a la FAO (5) para establecer la categorización de las fracciones alimenticias desperdiciadas, se pueden diferenciar tres tipos de desperdicios alimentarios:

- Evitable: son los alimentos y bebidas desperdiciados que en algún momento antes de ser eliminados, fueron comestibles. Un ejemplo de esto, puede ser una rebanada de pan, o un pedazo de manzana.
- Potencialmente evitable: todos aquellos alimentos y bebidas que se pueden comer dependiendo su preparación. Por ejemplo: cáscara de papa.

- Inevitable: desperdicios que se derivan de una preparación que no son comestibles.
Ejemplo: la cáscara de un huevo, o los huesos de la carne.

Motivos y/o causas del desperdicio de alimentos en los hogares

Puede decirse que, las principales causas del desperdicio de alimentos en los hogares vienen de la mano de la actitud y el desconocimiento de los ciudadanos frente a la problemática. Para ello, la información será una pieza fundamental para la generación de conciencia ciudadana.

Según Castaneda Pastor (6), esto se puede ver reflejado en los malos hábitos de los consumidores que pueden dejar de consumir alimentos por meras razones estéticas y no nutricionales. Por otra parte, la inadecuada gestión o la mala planificación de compras en los hogares significa poner en riesgo la pérdida de alimentos. En consecuencia, se puede destacar los siguientes motivos (7):

- Desajustes o desequilibrio entre lo que se compra y lo que se consume.
- Restos de alimentos y/o bebidas, producto de comidas diarias.
- Deterioro por mala conservación y/o almacenamiento.
- Alimentos y/o bebidas caducadas por fecha de vencimiento.
- Suministros cocinados en abundancia, o preparados de forma inadecuada.
- Fecha de consumo expirada.
- Diversas condiciones de venta de los alimentos: etiquetados que generan confusión; ofertas y promociones que incitan la compra de más cantidad de la necesaria; irregulares condicionamientos de estándares de calidad.
- Desconocimiento del impacto social, ambiental y económico por parte de los ciudadanos.
- Falta de tradiciones ambientales destinadas al aprovechamiento de los alimentos.
- Otros motivos.

Según el informe realizado por un grupo de alto nivel de expertos (5) sobre desperdicio de alimentos en los hogares, se pueden citar cinco posibles causas de PDA generadas por los consumidores: inadecuada planificación de las compras, fallas en cuestiones de almacenamiento en el hogar, confusión entre la fecha de consumo preferente y de caducidad, elaboración de porciones en exceso y una incorrecta preparación de alimentos (esto significa,

el desconocimiento del modo de uso o consumo de un determinado alimento, para poder utilizar o reutilizar los restos alimenticios en otras recetas en lugar de desecharlos).

PDA en la cadena alimentaria

La cadena alimentaria puede representar el conjunto de etapas o fases que sufren los alimentos desde su lugar de origen hasta el consumo final. La unión entre las diferentes fases es el transporte y, para garantizar una seguridad alimentaria, se han desarrollado un conjunto de acciones tendientes a disminuir el análisis de riesgos para poder lograr que los alimentos sean inocuos y saludables (1).

La cadena alimentaria está compuesta por la fase de producción y fase anterior a la recolección, recolección y manipulación inicial, almacenamiento, transporte, procesado, venta al por menor y consumidor. En cada una de dichas etapas, y entre cada una de ellas, pueden producirse PDA por diversas razones que se muestra a continuación en la Figura N°1 sobre la representación esquemática de la definición de PDA a lo largo de la cadena alimentaria.

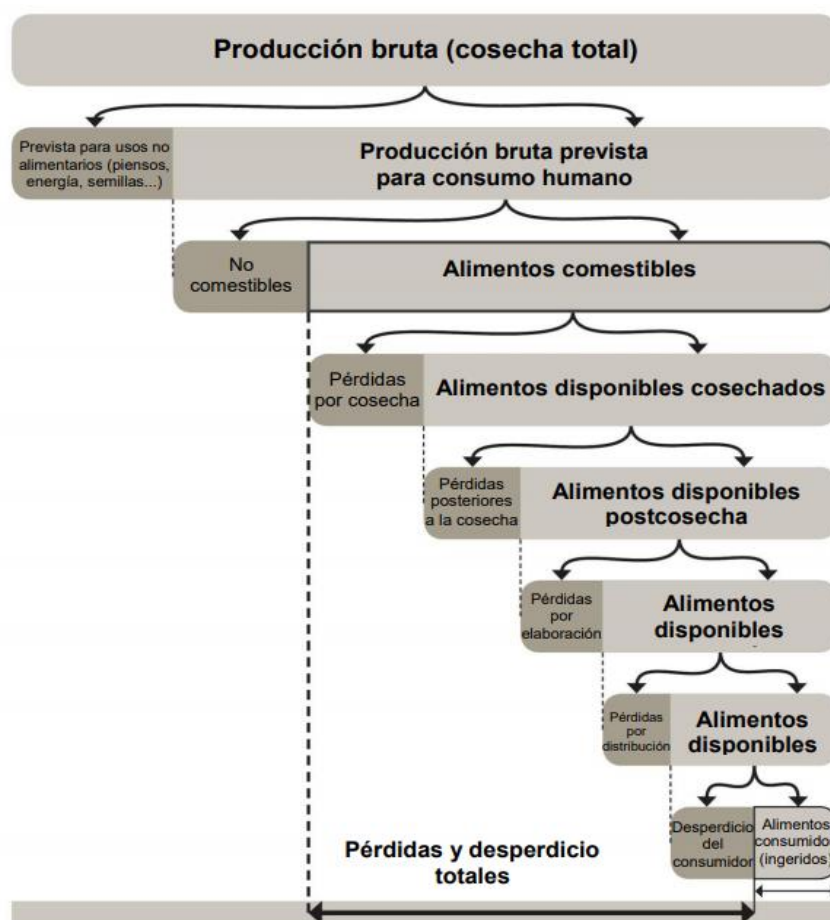


Figura N°1. Representación esquemática de la definición de PDA a lo largo de la cadena alimentaria. Fuente: FAO, 2012.

Con relación al consumo, el derroche de alimentos por parte de los consumidores es un problema que afecta principalmente a los países desarrollados. De todas formas, las economías emergentes se enfrentan cada vez más a ese desafío ya que dicha problemática alimenticia va de la mano con el aumento de la renta, los cambios demográficos y los procesos urbanos, lo que trae modificaciones en los hábitos alimenticios.

Desperdicio y pérdida de alimentos en América Latina y el mundo

Al estudiar los desperdicios alimenticios, no sólo se debe mencionar los problemas de los procesos productivos y la ineficiencia del sistema alimenticio a gran escala, sino la cantidad de personas que a diario no logran contar con su cuota alimenticia y el exceso de comida que

nunca llega a utilizarse como alimento y alimentos que se convierten en desechos. Según la FAO (1), “un tercio de los alimentos producidos para consumo humano a nivel mundial (1.300 millones de toneladas por año) se pierde o desperdicia sin llegar a la mesa, y uno de cada ocho habitantes del mundo pasa hambre”. Estas cifras equivalen aproximadamente a la mitad de la cosecha mundial de cereales.

Las cifras de la FAO, a nivel mundial, señalan que la mayoría de los desperdicios de los hogares provienen de las frutas y hortalizas: un 39% del total, seguidos por los de cereales con un porcentaje del 33%, aunque las cifras difieren entre las regiones del mundo. Por otro lado, según una encuesta realizada entre los hogares del Reino Unido (8), el 41% de los desperdicios de alimentos se debe a que se cocina una excesiva cantidad de comida, mientras que el 54% es por no consumir los alimentos a tiempo.

Según datos del Banco Mundial (9), entre 1/4 y 1/3 de la totalidad de alimentos que se producen todos los años a nivel mundial para consumo humano se desperdicia o se pierde y más de la mitad de estos alimentos pertenecen a la rama de los cereales, mientras que más de 1/3 de las pérdidas totales se debe a circunstancias propiamente de los consumidores.

El porcentaje de alimentos perdidos y desperdiciados por cada fase en la cadena alimentaria se ve reflejado en la Figura N°2.

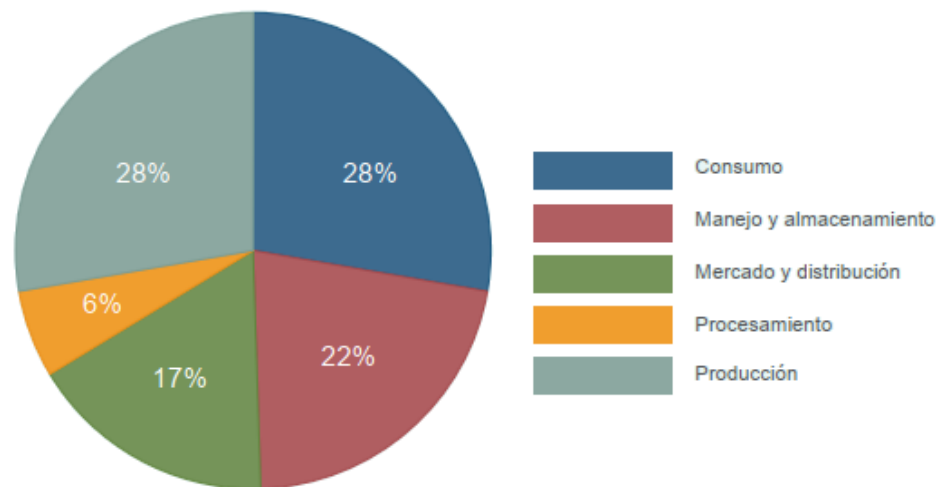


Figura N°2 - Porcentaje de las calorías perdidas y desperdiciadas por segmento en la cadena alimentaria – Fuente: FAO (2014).

Dentro de los objetivos especulados del desarrollo sustentable ligados a la sostenibilidad del sistema alimentario para el año 2030 (10), señalan reducir a la mitad el desperdicio mundial

de alimentos per cápita en la venta como también en los consumidores. A su vez, se estima reducir las PDA en las fases de producción, distribución y cosechas de la cadena alimentaria mundial.

La región latinoamericana cuenta con alimentos suficientes para asegurar una adecuada alimentación a todos sus habitantes. Esta producción y disponibilidad alimentaria crece año a año, aunque la región pierde y/o desperdicia alrededor de 15% de sus alimentos disponibles, lo que equivale a 127 toneladas de alimentos al año (11). A su vez, esto significa 223 kg. per cápita anual, considerando la población total de Latinoamérica.

Es inevitable señalar que reducir las PDA es uno de los caminos esenciales para cambiar el paradigma y la realidad de los países de América Latina y el Caribe que, de acuerdo con las cifras del Banco Mundial del año 2014, más de 45 millones de personas del mundo sufren hambre (7,9% de la población total). Según diversos estudios académicos, más de 35 millones de personas podrían cubrir las necesidades alimenticias con las PDA (si se consideran los desperdicios alimenticios a nivel de puntos de venta directa) (12).

Las PDA por grupos de alimentos registrados en América Latina señalan que, del total de frutas y hortalizas, se desperdicia el 55%. Lo mismo ocurre con las raíces y tubérculos: se pierde el 40% del total de la producción. A su vez, existen grandes porcentajes de pérdida y/o desperdicio en cada grupo en torno a la totalidad de producción: 33% de pescados y mariscos, 25% de cereales, el 20% de oleaginosas y legumbres, el 20% de las carnes y el 20% de los productos lácteos (12).

Diferentes países como Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica y Argentina han iniciado formaciones, normativas y acciones concretas con el objetivo de sensibilizar a la sociedad, proponer y ampliar la discusión en la temática y la implementación de operaciones directas dirigidas a reducir las PDA en los territorios latinoamericanos. En este sentido, cabe señalar el compromiso de la alianza regional para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos, con el soporte técnico de la FAO.

En conclusión, los países latinoamericanos y el Caribe poseen una enorme oportunidad y gran desafío a futuro para seguir reduciendo las pérdidas y desperdicios alimentarios en post de alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible.

Análisis de los impactos

Cuando se analiza el impacto del desperdicio de los alimentos, se puede establecer como tres caras visibles de la misma moneda: social, ambiental y económica.

Considerando la cuestión social de la problemática, se debe subrayar que 1/3 de los alimentos anualmente producidos para el consumo de la población mundial (1.30 millones de toneladas al año) equivalen a pérdidas o desperdicios. Según estadísticas de la FAO (12), uno de cada ocho habitantes del mundo pasa hambre, como también existe una gran cantidad de personas que no llegan a comer suficiente.

La pérdida y el desperdicio de alimentos significa una gran pérdida de costo económico. Las pérdidas económicas de la totalidad anual de los alimentos, según el precio del productor, es de más de 577.000 millones de euros anuales (13). Hoy en día, las PDA en los países industrializados son tan altas como los países subdesarrollados. En este último grupo, más del 40% son producidas en las postcosechas y en el procesado, mientras que, por otro lado, en los países industrializados más del 40% de las PDA se producen en las ventas minoristas y en el propio consumo de los ciudadanos, lo que demuestra la deficiencia en cada fase de la cadena alimentaria y la falta de información y concientización de los responsables y los consumidores para reducir los riesgos de pérdidas (14).

Es necesario hacer una mención especial al punto de vista ambiental, ya que se desperdician los recursos naturales (tierra, agua, nutrientes y energía) utilizados en las fases de cosecha, producción, riego, manipulación, almacenamiento, transporte, logística y distribución, procesamiento, envasado y marketing de los alimentos que no son consumidos. En cada fase, se generan impactos sobre el ambiente para producir esos alimentos desperdiciados: emisión de gases de efecto invernadero, generación de residuos y otros tipos de contaminación asociados con la industria de la alimentación a lo largo de todo su ciclo de vida. Además, la comida que no se reusa y termina en basurales, ocupa grandes territorios de tierra que no pueden asignarse a otros usos, emitiendo grandes cantidades de gases de efecto invernadero en el proceso de descomposición.

Según la FAO (15), cerca de 1,4 mil millones de hectáreas de tierra son utilizadas para el cultivo de alimentos que luego terminan siendo desperdiciados. El gran desafío de hoy en día es pensar en las próximas generaciones. Para eso es necesaria la consciencia colectiva que

entienda la limitación y la pronta caducidad de los recursos naturales, y la búsqueda de soluciones sustentables y sostenibles en el tiempo para producir suficientes alimentos inocuos y nutritivos para el total de la población, como a su vez, promover el libre acceso a la información sobre la temática, acompañada de campañas ambientales para reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos hasta lograr que sean consideradas una prioridad diaria.

Investigaciones previas

Las primeras estimaciones sobre PDA en Argentina (10) señalan que se desaprovechan 16 millones de toneladas de alimentos, lo que supone un 12,5% de la producción agroalimentaria del país. En tanto, 14,5 millones de toneladas de alimentos terminan convirtiéndose en pérdidas, mientras que 1,5 millones son desperdicios y más del 40% de la totalidad del volumen desperdiciado pertenece a productos hortícolas y/o frutícolas.

Según un estudio realizado por la Facultad de Ingeniería de la UBA (16), en el Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) de Argentina los desechos alimenticios son el primer componente registrado en los residuos sólidos urbanos (RSU) analizados y representan el 41,55% para la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C.A.B.A.) y el 37,65% para sus alrededores. Los barrios porteños líderes en derroches de RSU son Palermo, en primer lugar (118,26 toneladas por día), seguidos de Recoleta (107,55 tn. /día) y Caballito (90,12 tn. /día respectivamente). Por otra parte, los municipios con mayor índice de PDA registrados dentro del conurbano bonaerense son Avellaneda (45,61%) Lanús (43,08%), y Quilmes (40,75%) (17).

El estudio llevó a cabo un análisis de la población en sus diversas comunas. La Comuna 2, integrada por Recoleta, cuenta con 157.932 habitantes en una superficie de 6,30 km², lo que equivale a una densidad poblacional de 25.518 hab./ km². El informe refleja el alto nivel socioeconómico de la comuna, siendo de las que más ingresos per cápita tiene, según el censo INDEC (18).

En la Figura N°3 se analiza el descarte de residuos sólidos urbanos en la Comuna 2, siendo los desechos alimenticios el primer componente en los residuos sólidos urbanos descartados: representaron el 43,79% del volumen total de los RSU en la población de Recoleta en el año 2015.

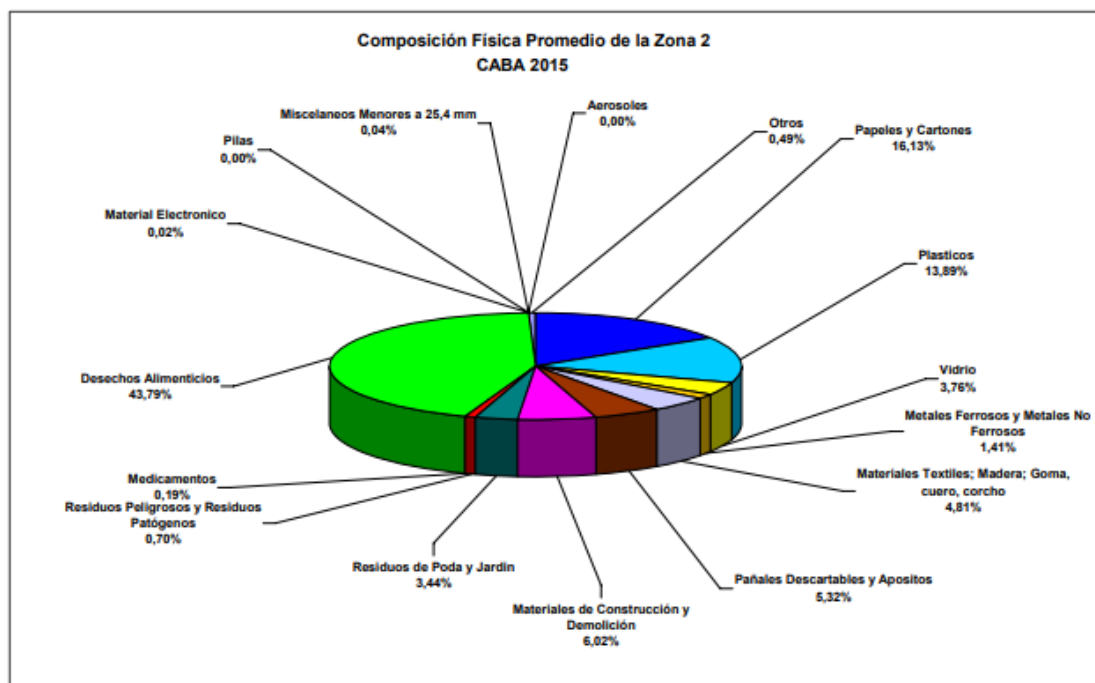


Figura N°3: Composición física de los Residuos sólidos urbanos en la Comuna 2 – (Gestoresderesiduos.org, 2020).

Además, existe una tendencia decreciente en cuanto a los valores porcentuales de los desechos alimenticios comenzando en el año 1972, con un porcentaje de 63,45%, alcanzando un 43,7% en invierno de 2015. No obstante, el peso de desechos alimenticios se sostiene con valores similares. Estos oscilan en 1,200 toneladas por día en el año 1972 y 1,150 toneladas por día en el año 2015.

Contexto mundial y perspectivas a un desarrollo sustentable

La cantidad de alimentos per cápita desperdiciada por los consumidores es de 95 a 115 kg/año en Europa y América del Norte, mientras que esta cifra alcanza solo de 6 a 11 kg/año en el África subsahariana y Asia meridional y sudoriental. Las pérdidas de alimentos en los países industrializados son tan altas como en los países en desarrollo, pero hay que tener en cuenta que en los países en desarrollo más del 40% de las pérdidas de alimentos se produce en las etapas de postcosecha y procesamiento, mientras que en los países industrializados más del 40% de las pérdidas de alimentos se produce en la venta minorista y el consumo. Los consumidores de los países industrializados desperdician casi la misma cantidad de alimentos

(222 millones de toneladas) que la producción de alimentos neta total del África subsahariana (230 millones de toneladas) (1).

Más allá de las estadísticas que pueden ayudar a la concientización en la temática, la cadena de provisión de alimentos está cada vez más globalizada. Según estadísticas de la FAO (10), una de cada ocho personas del mundo pasa hambre, al mismo tiempo se emiten 3.300 millones de toneladas de gases de efecto invernadero (GEI) producto de las actividades agrícolas, ganaderas e industriales para la sobreproducción y comercialización de los alimentos que no terminan consumiendo y las pérdidas económicas equivalen a 750 mil millones de dólares anuales en el mundo.

La pirámide de jerarquía en la Figura N°4 propone minimizar la pérdida y el desperdicio de los alimentos y dispone un orden de prioridades para los diferentes tipos de acción, desde el más beneficioso hasta el menos provechoso. El primer reto debería ser evitar o reducir la generación de residuos de alimentos en su origen. El siguiente, reutilizar los desechos de alimentos para propiciar el alimento animales en forma directa o destinarlo a procesos industriales y, por último, intentar aprovechar los alimentos que no pueden reutilizarse a través del compostaje o generación de biogás.

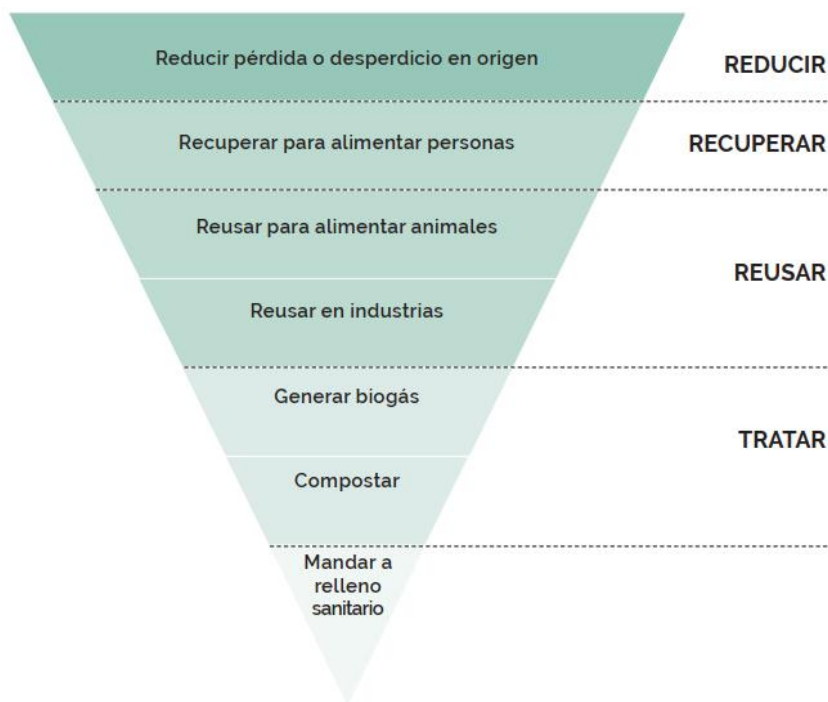


Figura N°4 - Pirámide de jerarquía para minimizar la pérdida y el desperdicio de alimentos
- Programa Nacional de reducción de pérdida y desperdicio de alimentos. (Ministerio de

Agroindustria, 2017).

En este sentido, se propone destacar el concepto de sistema alimentario sostenible. El mismo, puede ser caracterizado como un sistema alimentario que logre garantizar tanto la seguridad alimentaria como la nutrición para todas las personas de una forma eficiente, minimizando el riesgo de las bases económicas, sociales y ambientales para permitir proporcionar seguridad alimentaria y nutrición a las generaciones futuras (12).

Los consumidores, con sus meros comportamientos y hábitos alimenticios, pueden ejercer una presión indirecta para superar las deficiencias del mercado con la acción de decidir en sus compras. No obstante, los consumidores tienen una capacidad limitada para implicar cambios estructurales en la cadena alimentaria.

Por su parte, el Estado con sus políticas, reglamentaciones, normas, acciones, regulación de precios del mercado e incentivos necesita afianzarse para lograr cambios estructurales que permitan y fomenten la transición de los mercados hacia sistemas alimentarios sostenibles (19).

Por todo esto, es sumamente necesaria la coordinación entre las partes interesadas del sector público y el privado, incluida la sociedad civil, que es fundamental para conformar un consenso que innove y fomente acciones en favor de sistemas alimentarios sostenibles. Además, es sustancial el aprendizaje en conjunto con la ciencia, como también el énfasis de la huella ecológica de los sistemas alimentarios en su conjunto.

HIPÓTESIS

El desperdicio de alimentos en los hogares de Recoleta oscila entre 500gr y 1kg por semana.

MATERIAL Y MÉTODOS

Área de estudio

El estudio se realizó en hogares del barrio de Recoleta. Recoleta forma parte de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y pertenece a la comuna 2. Está comprendido por las calles, Montevideo, Uruguay, Av. Córdoba, Mario Bravo su continuación Coronel Díaz, Av. Las Heras, Tagle, Vías del F.G.B.M y Jerónimo Salguero, y por el Río de la Plata.

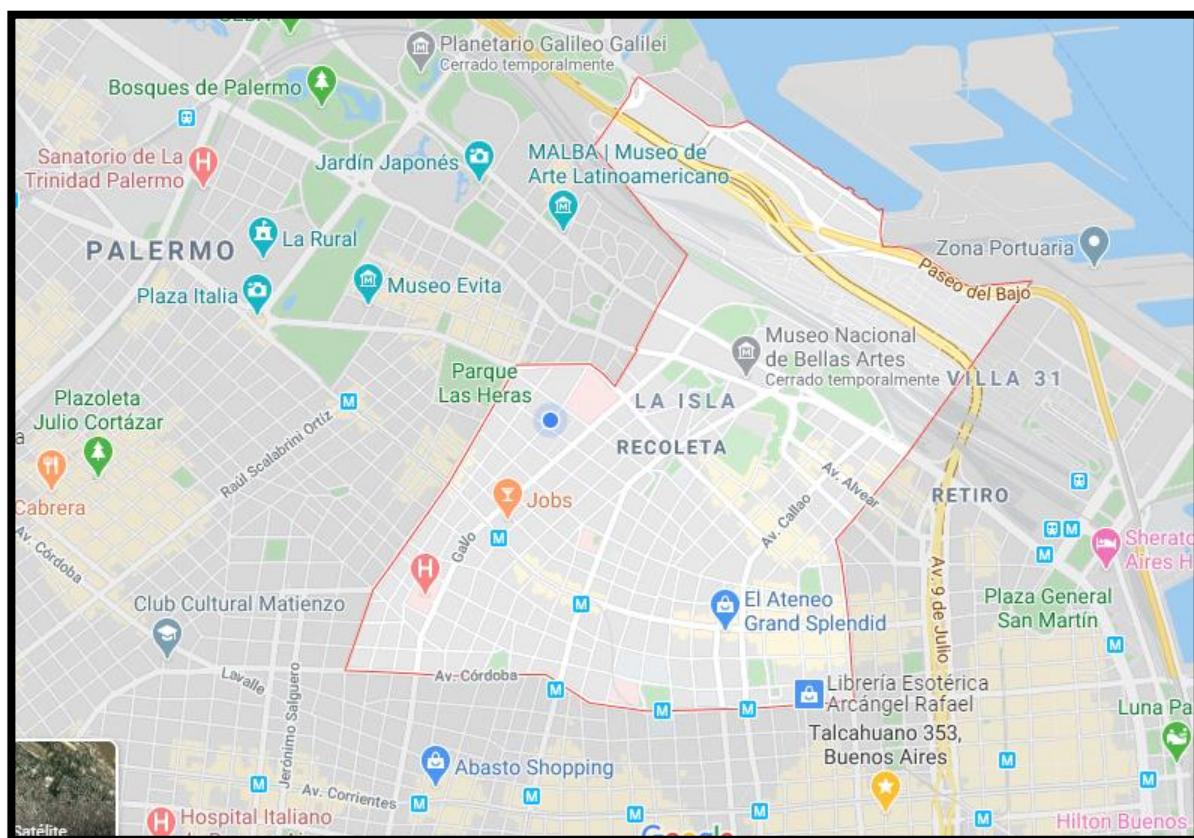


Figura N°5 - Mapa Comuna 2- Fuente Google Maps

Población en estudio

En cuanto a sus características poblacionales, según datos del último censo nacional (2014), en la Comuna 2 habitan 158.403 personas y el índice de masculinidad es de 76,3, representando el 5,5% del total de la población de la ciudad. Esta comuna presenta entonces una densidad de población de 262,7 habitantes por hectárea, muy similar a la media general de la ciudad.

En cuanto a su distribución porcentual según cantidad de miembros por hogar publicado en el INDEC conforme a los datos del censo:

- 39% del total de hogares está conformado por 1 integrante,
- 31% 2 integrantes,
- 13% 3 integrantes,
- 8,5% 4 integrantes,
- 3,5% 5 integrantes, y
- 5% más de 5.

El total de hogares de la comuna 2 es de 73.156.

Criterios de inclusión:

- El cuestionario estuvo dirigido específicamente a las personas que frecuentemente realizan las compras de alimentos para el hogar y/o cocinan para sus miembros.
- Mayor de 18 años
- Residente en el barrio de Recoleta

Criterios de exclusión

- Hogares de más de 4 integrantes
- Menores de edad

Muestra

Dada la cercanía y accesibilidad a la población, se seleccionaron 63 hogares según criterio de muestreo de bola de nieve en los cuales cada hogar designa a otro hogar de similares características para incluirlos en la muestra. La cantidad de muestras se realizó según criterios del INDEC de 1 hasta 4 integrantes por hogar. Los hogares fueron contactados personalmente, vía telefónica y vía email para ser incluidos en la muestra.

Diseño de estudio

Observacional descriptivo retrospectivo

INSTRUMENTO

Procesamiento de datos

Se utilizó como forma de recolección de datos Google Forms y Google sheets para el análisis. La recolección de muestras ha tenido una duración de 4 meses, entre agosto, septiembre, octubre y noviembre del año 2020.

Se utilizó un score de medición de desperdicios de alimentos en hogares basada en el método validado por FAO para la República Argentina (20). *Encuesta N°1* (anexos I) la cual fue enviada por medio de Google Forms a los diferentes hogares.

Dentro de la muestra se realizó una subselección randomizada de 22 hogares, según criterios de INDEC de distribución de miembros de hogar, con la finalidad de aplicar una tabla de medición de desperdicios enviada a través de Google forms a los participantes acorde al protocolo “FLW”(21). *Tabla diaria de desperdicios N°1. Traducida al español* (anexo II).

La tabla de medición ha tenido una duración de siete días seguidos correspondiéndose con una semana “tipo”, durante la cual el responsable de la gestión de los alimentos en el hogar ha detallado en cuatro momentos diferentes de cada día (desayuno, comida, cena y otros momentos): 1) cada alimento desechado, identificándolo como perteneciente a uno de los 10 grupos en los que se han clasificado la totalidad de los alimentos, 2) la cantidad desechada de ese alimento, 3) el motivo por el que ha desechado cada uno de los alimentos previamente detallados, 4) destino del desperdicio. En el contacto con el hogar se ha consultado si contaban con balanza de alimentos y en caso negativo se ha proporcionado una a fin de registrar el

peso del desperdicio, tal como lo solicita la herramienta de medición. La balanza proporcionada fue de cocina con tecnología digital con precisión de 1 gramo con soporte hasta 5 kilogramos. De esta manera se logró validar este procedimiento minimizando el rango de imprecisión.

RESULTADOS

Los datos obtenidos a partir del trabajo de campo (encuestas realizadas en 63 hogares y el diario de desperdicios, en 22 hogares) se presentarán en los siguientes subapartados, según naturaleza de la información en cuestión.

Características de las personas encuestadas y su hogar

El primer dato obtenido acerca de los encuestados se relacionó con su género, siendo que se halló prácticamente la misma cantidad de mujeres (n=32) y hombres (n=31), según se representan los porcentajes asociados en la Figura 6.

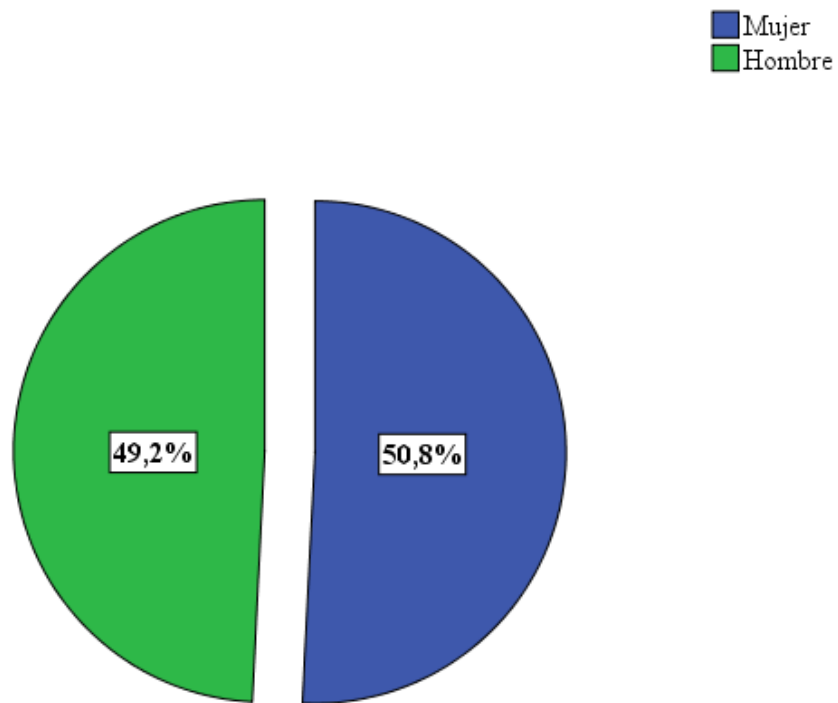


Figura N°6. Porcentajes asociados al género de los encuestados (n=63). Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a la edad del encuestado, integrante primero considerado en el hogar, prácticamente la mitad de los casos (n=30) se correspondió con el rango etario de 25-35 años,

seguido por el de 35-45 años (n=16) y, finalmente, categorías etarias con bajos recuentos (4 para 55-65 años, 3 para 45-55 años, 2 tanto para 18-25 años y mayor a 65 años, y un único caso para menor a 18 años). En la Figura 7 se representan porcentualmente tales valores de recuento.

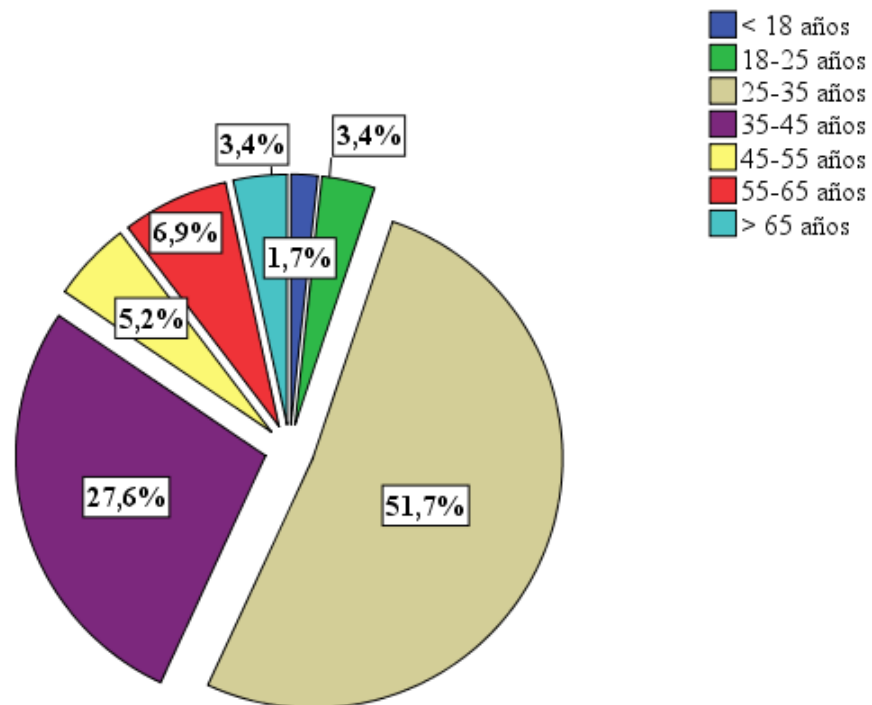


Figura N°7. Porcentajes asociados a las categorías etarias de los encuestados (integrante 1 del hogar; n=58). Fuente: Elaboración propia.

En cuanto a la indagación de hasta 4 integrantes en el hogar, se hallaron los valores de recuentos (y porcentajes) dispuestos en la Tabla 2, mediante la cual puede afirmarse que los hogares participantes poseen, principalmente, de 1 a 2 integrantes, siendo, en todas las series de datos, individuos adultos jóvenes (énfasis en la categoría de 25-35 años).

Tabla 3. Recuentos y porcentajes asociados a los integrantes 2 a 4 del hogar de los encuestados.

Edad (años)	Integrante 2 (n=39)		Integrante 3 (n=12)		Integrante 4 (n=4)	
	n	%	n	%	n	%
< 18	2	5,1	3	25,0	1	25,0
18-25	0	0,0	2	16,7	2	50,0
25-35	14	35,9	2	16,7	0	0,0
35-45	12	30,8	2	16,7	1	25,0
45-55	5	12,8	0	0,0	0	0,0
55-65	4	10,3	0	0,0	0	0,0
> 65	2	5,1	3	25,0	0	0,0

Nota. Elaboración propia.

Hábitos relacionados con la compra de alimentos

El mayor recuento se corresponde a que el encargado de las compras de alimentos pocas veces elabora una lista de los productos que precisa (n=24), en comparación con el realizarla de vez en cuando (n=18), nunca o casi nunca (n=13) y, finalmente, siempre o casi siempre (n=8).

Estos resultados pueden derivar a que las compras podrían no ser las adecuadas o necesarias para el hogar, siendo un factor de riesgo en la generación de desperdicios de alimentos.

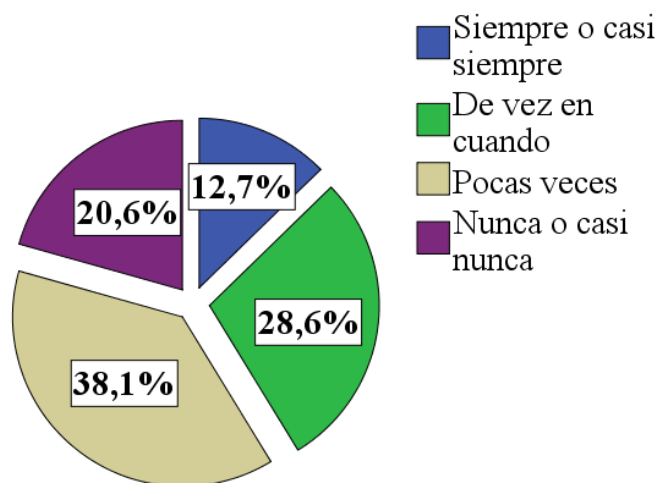


Figura N°8. Porcentajes asociados a la frecuencia de realización de una lista previa de los alimentos que necesita (n=63). Fuente: elaboración propia.

En cuanto al hábito relacionado con la comprobación del estado de los alimentos que posee en el hogar, mayores recuentos se correspondieron con las frecuencias pocas veces (n=21), siempre o casi siempre (n=18) y de vez en cuando (n=17), quedando con mínimos casos nunca o casi nunca (n=5) y bastantes veces (n=2).

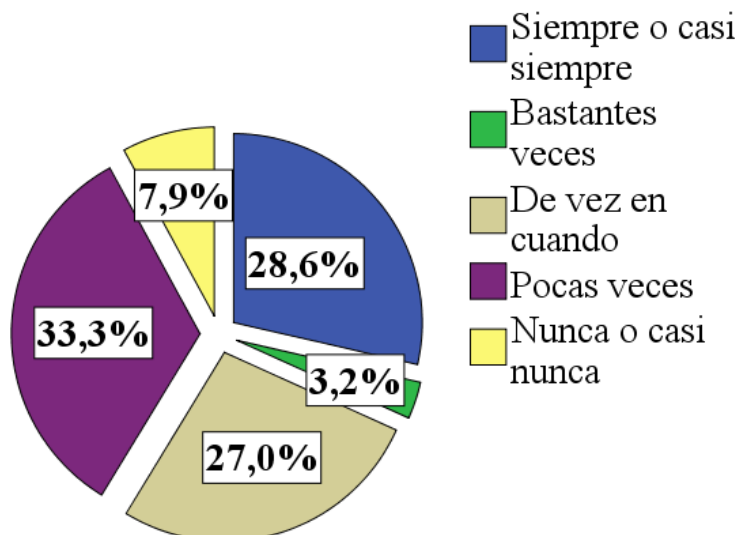


Figura N°9. Porcentajes asociadas a la frecuencia de comprobación del estado de los alimentos que tiene en el hogar (n=63). Fuente: Elaboración propia.

Nuevamente, se hallaron hábitos no favorables con el aprovechamiento de los alimentos.

En cuanto al hábito relacionado con la planificación de la compra en función con los menús, un mayor recuento se correspondió con la frecuencia pocas veces (n=26), seguido por el asociado a de vez en cuando (n=21) y el de nunca o casi nunca (n=13). Finalmente, siempre o casi siempre (n=3).

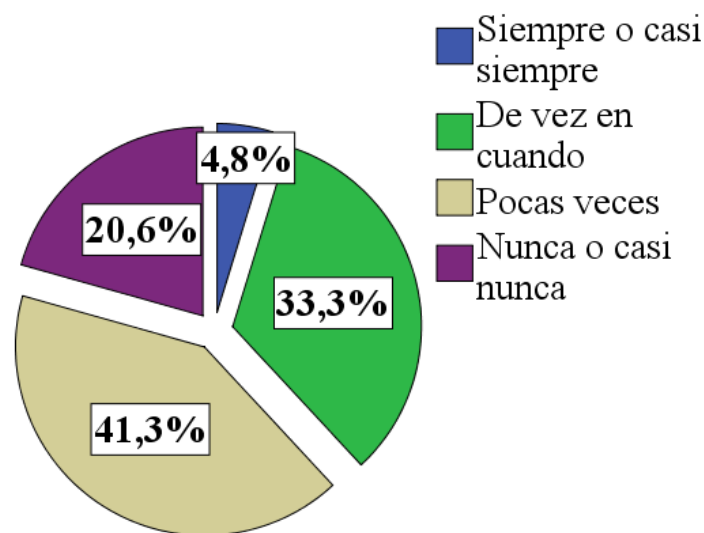


Figura N°10. Porcentajes asociados a la frecuencia de planificación de la compra de alimentos de acuerdo con los menús (n=63). Fuente: elaboración propia.

Nuevamente, puede afirmarse que la casi nula planificación de las compras de alimentos en función de los menús derivaría, con mayor probabilidad, en la falta de alimentos o en la generación de sobrantes, es decir, un mayor riesgo de PDA.

Raciones de los comensales

Respecto al cálculo de las cantidades de alimentos preparados durante la comida en función de la ración de los comensales, los resultados indicaron la existencia de mayores recuentos asociados a una preparación de más, sea para que no falte comida a nadie ($n=24$) o que sobre para otras ocasiones ($n=22$), finalmente indicándose que casi nunca se calcula bien dichas cantidades ($n=17$).

Estos resultados son indicativos de una mayor probabilidad de PDA, dado que los sobrantes de comida, según particulares características de cada categoría de alimentos, requiere de principios de conservación diferenciados. En caso de considerar estrictamente estas diferencias, la preparación de una mayor cantidad de raciones que las consumidas queda asegurada como un beneficio para futuras comidas, pero teniendo en cuenta que el principal motivo de desperdicio de alimentos encontrado en esta investigación corresponde a sobrantes de alimentos (como se analizará más adelante), este hallazgo se podría vincular a un factor de riesgo en la generación de desperdicios.

En la Figura 11 se representan los porcentajes asociados a los anteriores recuentos de esta capacidad de cálculo de las cantidades de raciones de los comensales.

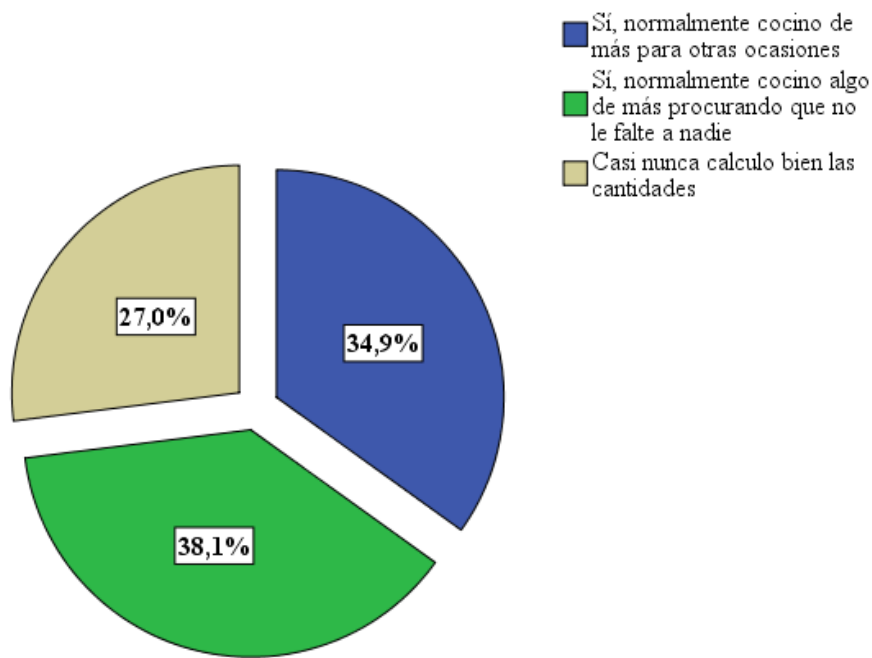


Figura N°11. Porcentajes asociados al cálculo de las cantidades de alimentos preparados para la comida en función de la ración de los comensales (n=63). Fuente: Elaboración propia.

Fechas de caducidad y consumo preferente

En primer lugar, en cuanto a la corroboración de las fechas de caducidad o consumo preferente para comprar los productos al estar realizando la compra de alimentos para el hogar, un mayor recuento se correspondió con el fijarse en dichas fechas de todos o casi todos los productos (n=33), representando el 50% de los encuestados, seguido por el fijarse en las fechas de caducidad de algunos alimentos no de todos (n=23) y, finalmente, el de fijarse nunca o casi nunca en las fechas (n=7).

Respecto del significado de la fecha de vencimiento de un producto, prácticamente la totalidad de los encuestados indicaron que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo (n=59), representando el 93,1% de los encuestados. Las restantes dos opciones de respuesta se corresponden con solo 2 casos cada una (que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad y que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para

comerlo). Esto concluye que los consumidores tienen claro el significado de la fecha de vencimiento, no siendo así con la fecha de “consumir preferentemente antes de”: prácticamente la totalidad de los encuestados indicaron la opción de respuesta que “a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para comerlo” representando el 70,7% de la muestra (n=45), seguido por que a partir de esa fecha el alimento ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales, pero es seguro para comerlo (n=11) y, finalmente, que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor y ha perdido su calidad (n=7). Esto indica que 7 de cada 10 encuestados no saben interpretar este concepto en los alimentos que lo contienen, siendo factor de riesgo en la generación de desperdicios.

La errónea interpretación en la fecha de “consumir preferentemente antes de” puede derivar a los consumidores en interrogantes vinculados con la calidad y de inocuidad alimentaria si se consume un producto alimentario una vez superada la fecha, lo que también conllevaría probablemente un mayor desperdicio. Esto resalta la necesidad de mayor educación al consumidor y de debatir sobre un etiquetado más claro que derive en interpretaciones correctas.

En las siguientes figuras se representan los porcentajes de los anteriores hábitos de fechas de caducidad y consumo preferente.

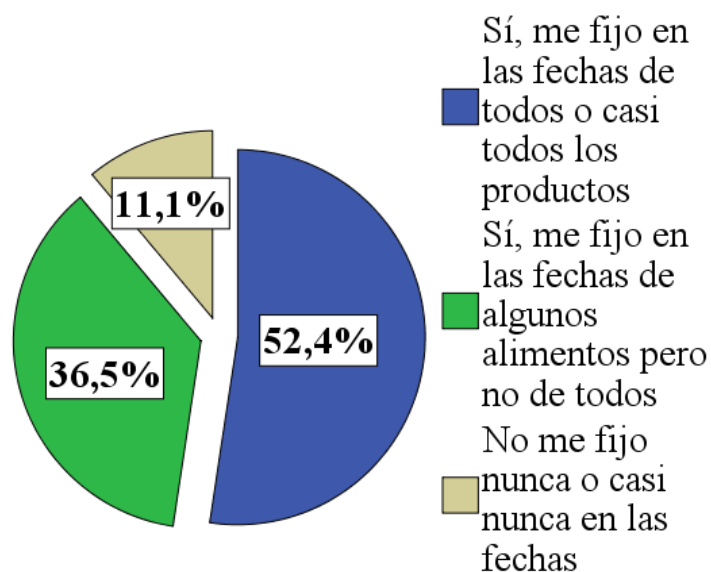


Figura N°12. Porcentajes asociados al fijarse las fechas de caducidad para comprar los productos al estar realizando la compra de alimentos para el hogar (n=63). Fuente: elaboración propia.

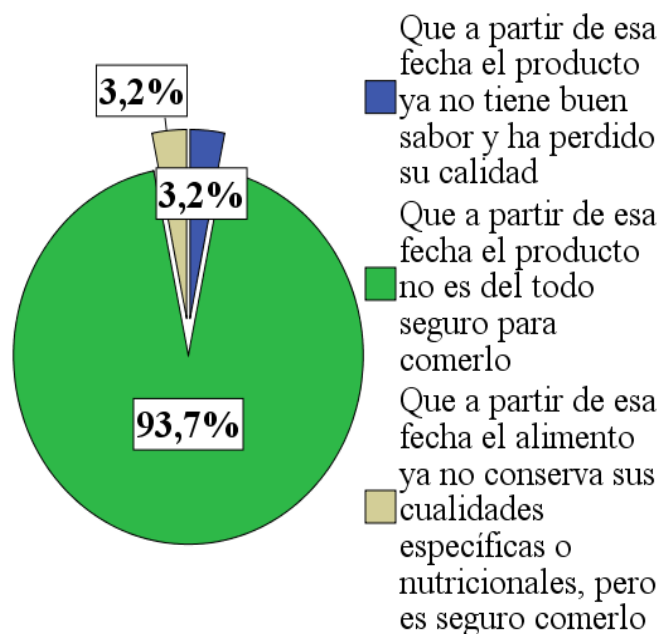


Figura N°13. Porcentajes asociados al significado de la fecha de vencimiento de un producto (n=63). Fuente: elaboración propia.

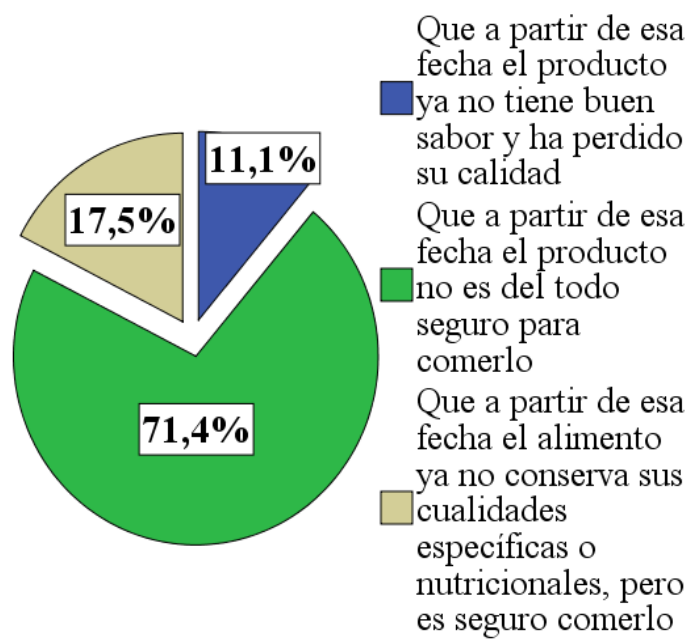


Figura N°14. Porcentajes asociados al significado de la fecha de “consumo preferente antes de” (n=63) Fuente: Elaboración propia.

Percepción sobre cantidad de alimentos desechados según grupo:

- Pan, cereales y otros alimentos de pastelería: un mayor recuento se correspondió con las alternativas de poco (n=29) y nada (n=26), finalmente hallándose la categoría de mucho (n=8). Esto puede asociarse al gran consumo de esta categoría de alimentos que se da en el contexto territorial y temporal de estudio.
- Frutas y/o verduras: si bien un mayor recuento se correspondió con la respuesta poco (n=31), fue considerable la cantidad de casos que desechan mucho estos alimentos (n=19); finalmente, se hallaron 13 casos para un desecho nulo. Debe advertirse que estos alimentos suelen ser desechados probablemente por inadecuadas condiciones de conservación.
- Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos): mayores recuentos se correspondieron con un poco y nulo desecho (n=31 y n=30, respectivamente), solo 2 casos asociándose con la categoría mucho. Esto puede explicarse que este grupo de alimentos se

conservan siempre en heladera y, por lo tanto, se posee una mayor conciencia sobre su fecha de vencimiento.

- Pasta, arroz y legumbres: prácticamente la totalidad de los casos indicó un desecho nulo ($n=43$), seguido por la opción de respuesta poco ($n=19$) y, finalmente, un único caso para mucho. Este nulo desecho podría explicarse en tanto la naturaleza del tipo de alimento en sí, con amplias fechas de vencimiento y sin exigentes requerimientos de conservación.
- Carnes: las categorías de respuesta oscilaron entre un nulo desecho ($n=42$) y un poco desecho ($n=21$), no indicándose la variante mucho. En este caso, tal reducido desecho podría asociarse a los hábitos alimenticios del contexto territorial y temporal evaluado y el precio considerable del alimento en cuestión.
- Comidas preparadas/precocinadas: un mayor recuento se correspondió con el poco desecho ($n=40$), seguido por el nulo desecho ($n=22$) y, finalmente, un único caso para la categoría mucho.
- Embutidos: mayores recuentos se asociaron con las frecuencias de nulo y poco desecho ($n=46$ y $n=17$, respectivamente), lo cual podría asociarse al precio del producto.
- Snacks (frutos secos, aceitunas, papas fritas, etc.): prácticamente la totalidad de los encuestados indicó un nulo desecho ($n=54$), seguido solo por el poco desecho ($n=9$). Esto podría asociarse al amplio rango de las fechas de caducidad.
- Conservas: como podría estipularse en función a las frecuencias de desecho de las anteriores clases de alimentos, prácticamente la totalidad de los encuestados indicó un nulo desecho ($n=54$), seguido por un poco desecho ($n=8$) y un único caso de mucho desecho.

- Pescados y mariscos: prácticamente la totalidad de los encuestados indicó un nulo desecho (n=53), seguido solamente por un poco desecho (n=10). Esto podría explicarse por el bajo consumo de estos alimentos dentro del contexto cultural.
- Huevos: prácticamente la totalidad de los encuestados indicó un nulo desecho (n=48), seguido por un poco desecho (n=12) y, finalmente, 3 casos de mucho desecho.

En la siguiente figura se detalla la percepción del desecho obtenido de la encuesta según grupo de alimentos:

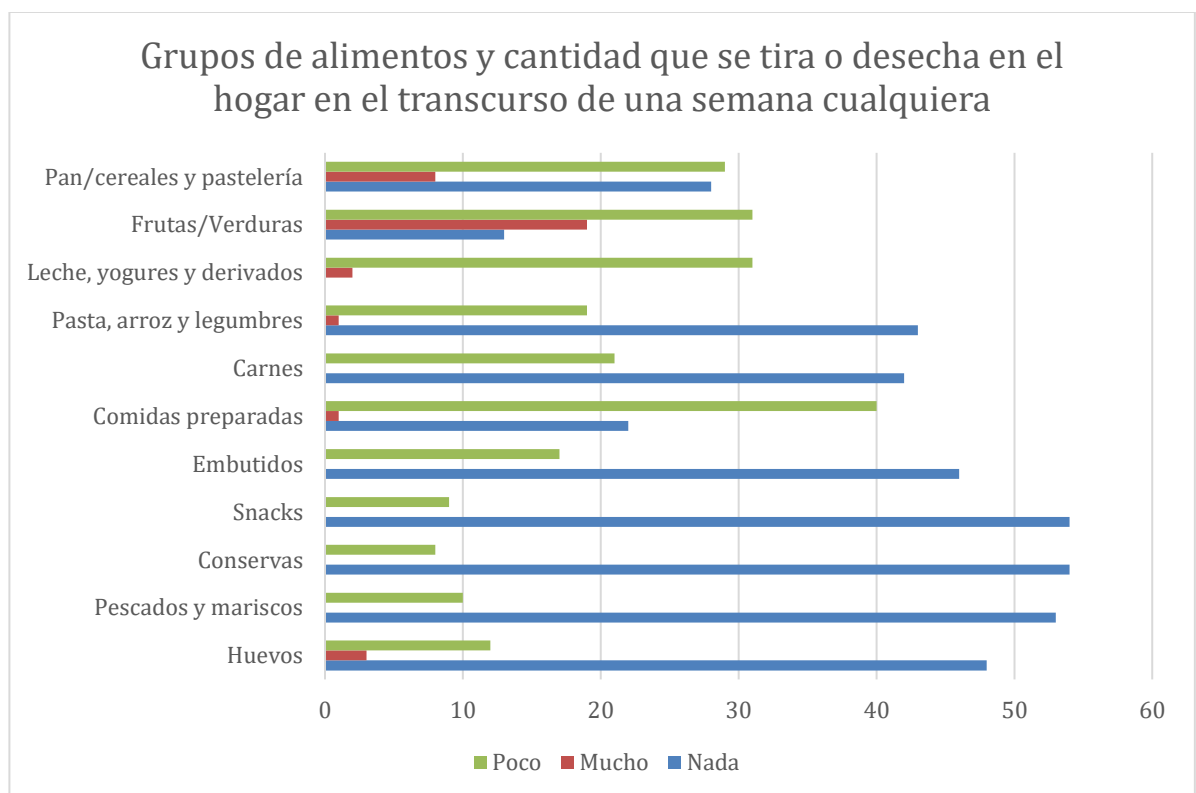


Figura N°15. Grupos de alimentos que se desperdician. Fuente: Elaboración propia.

Percepción de la cantidad que se desecha por semana

De acuerdo con la encuesta, un mayor recuento se correspondió con un PDA semanal de 250-500 g (n=22), seguido por < 250 g (n=15), 500-1000 g (n=12), nulo desecho (n=10), 1-2 kg (n=3) y > 2 kg (1), según se representa porcentualmente en la Figura 16.

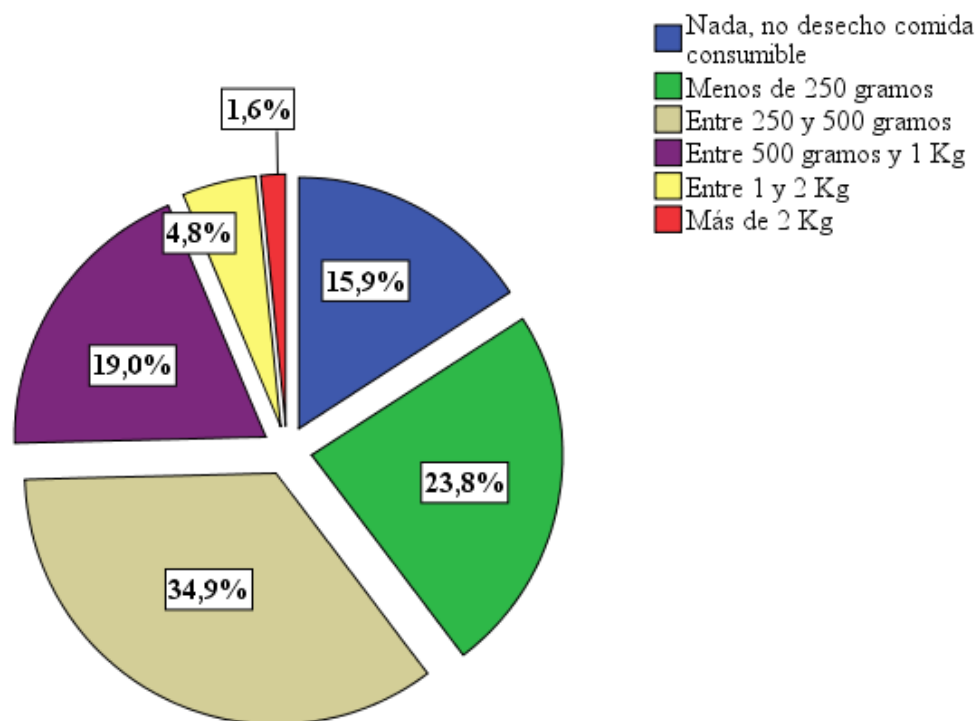


Figura N°16. Porcentajes asociados al PDA semanal según las encuestas (n=63). Fuente: Elaboración propia.

Estos resultados reflejan la errónea percepción de los responsables entrevistados, comparados con los datos obtenidos en el diario de desperdicio que se analizarán a continuación, entre lo que se desecha realmente y la percepción de lo que se desecha, haciéndose especialmente relevante en el caso de algunos grupos de alimentos como, por ejemplo, frutas y verduras.

Ante la necesidad de obtener un PDA como valor único y más específico, se recurrió a los datos arrojados por el diario de desechos de alimentos, según el cual se obtuvo un total de 17,61 kg para 22 hogares. Ante la necesidad de expresarlo por semana y hogar, derivó en un PDA semanal de 800,27g por hogar, lo cual indica que existe amplia diferencia entre este valor y el obtenido a través de la encuesta, por lo cual resulta conveniente considerar el valor preciso de 800,27g de PDA/ semana/ hogar como pauta para generar conclusiones y recomendaciones.

Tabla 4. Diferencia entre el desperdicio semanal por hogar en g de los resultados de la encuesta y diario de desperdicio.

Alimentos desperdiciados	Total (g) hogares según encuesta	Total (g) hogares según diario de desperdicio
En una semana “tipo”	0,250-0,5	0, 8
En un año	12-24	38,4

Por su parte, según el diario de desperdicio de alimentos, la categoría de alimentos más desechados se correspondió con la de frutas y/o verduras (resultado concordante con el hallado mediante la encuesta), recuento seguido por el de pan, cereales u otros alimentos de pastelería, comidas preparadas/precocinadas, leche, yogures, quesos y derivados, carnes, pasta, arroz y legumbres y luego casos de muy baja frecuencia, según se representa porcentualmente en la Figura 17.

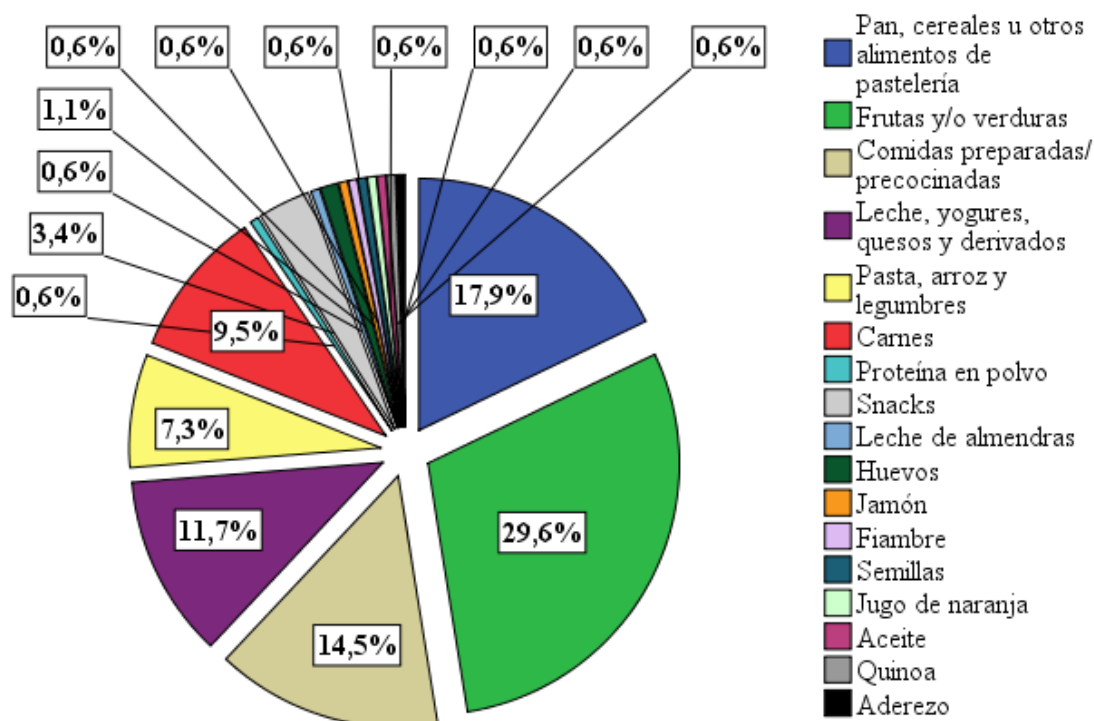


Figura N°17. Porcentajes asociados a los alimentos desechados según el diario de alimentos (n=179). Fuente: Elaboración propia.

Prosiguiendo con los resultados del diario, el considerablemente mayor motivo de desecho se correspondió con los sobrantes de comida (n=90), seguido por alimento deteriorado (n=63), alimento vencido (n=31), fecha de consumo preferente expirada (n=3) y, finalmente, solo 2 casos para una preparación inadecuada, según se representa porcentualmente en la Figura 18.

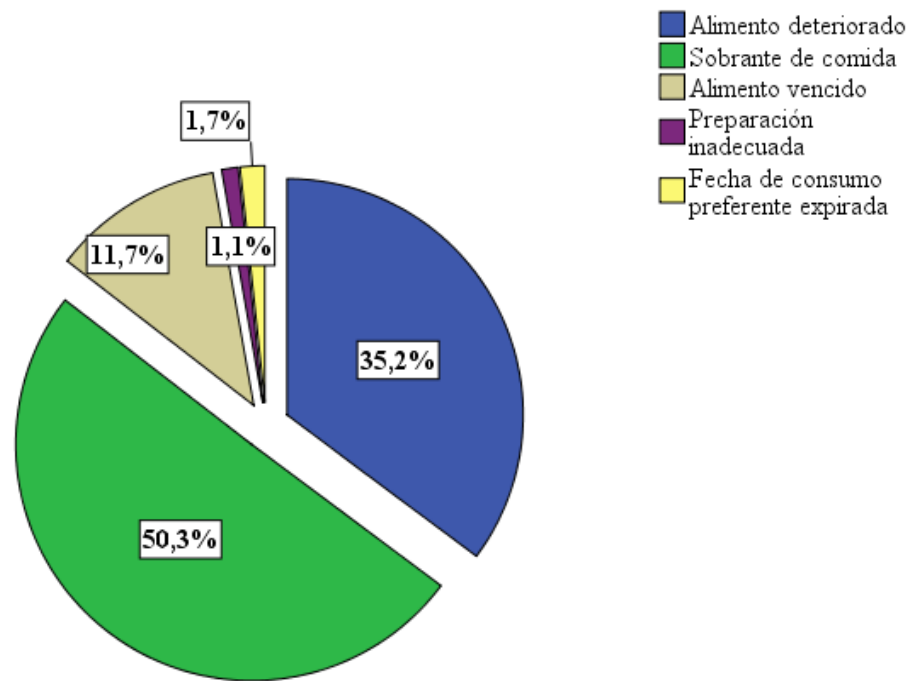


Figura N°18. Porcentajes asociados a los motivos de desechos de alimentos según el diario (n=179). Fuente: Elaboración propia.

Por el otro lado, se analizó dentro del grupo de alimentos frutas y/o verduras desperdiciadas (n=52) los motivos del desperdicio. Se halló que el 55,7% del desperdicio de estos alimentos (n=29) corresponde a “sobranche de comidas”, resultado que concuerda que este grupo de alimentos es simultáneamente el más desperdiciado.

En comparación con los datos arrojados por la encuesta, se halló coincidencia en los motivos del desperdicio, en tanto un mayor recuento se correspondió con sobranche de comidas (n=34), seguido por productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento por exceso de tiempo (n=12), productos caducados (n=9), productos con fecha de consumo preferente expirada o alimentos sobranche destinados al aprovechamiento pero olvidados para el consumo (ambas alternativas con 3 casos cada una) y, finalmente, 2 casos asociados a otras causas, según se representa porcentualmente en la Figura 19.

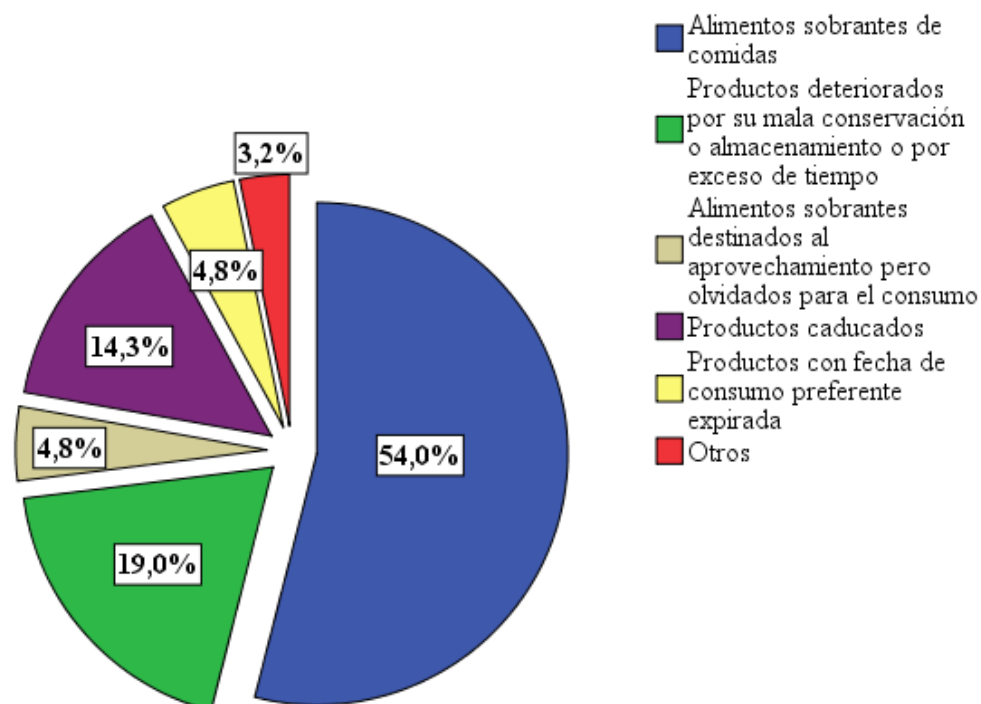


Figura N°19. Respuestas asociadas a los motivos de desechos de alimentos según la encuesta (n=179). Fuente: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta los resultados de la encuesta como del “diario de desperdicio” se concluye que el principal motivo del desperdicio es por sobrante de comida. Adicionalmente, se observa que los consumidores intentan conservar las sobras, pero por falta de educación alimentaria o por motivos aún desconocidos no logran disminuir el desperdicio.

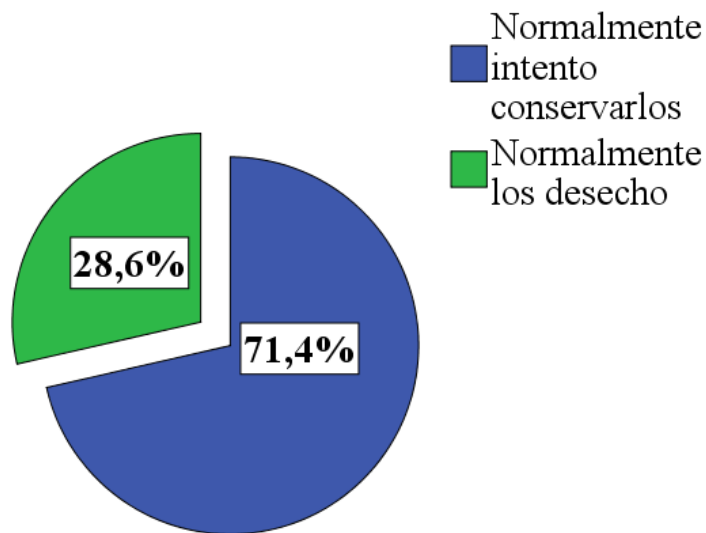


Figura N°20. Actitud de los consumidores en relación con los sobrantes de comida (n=63).

Fuente: elaboración propia

También, se destaca el desecho por alimentos vencidos (n=38) y por conservación inadecuada (n=45), según se representan porcentualmente los datos en la Figura 21.

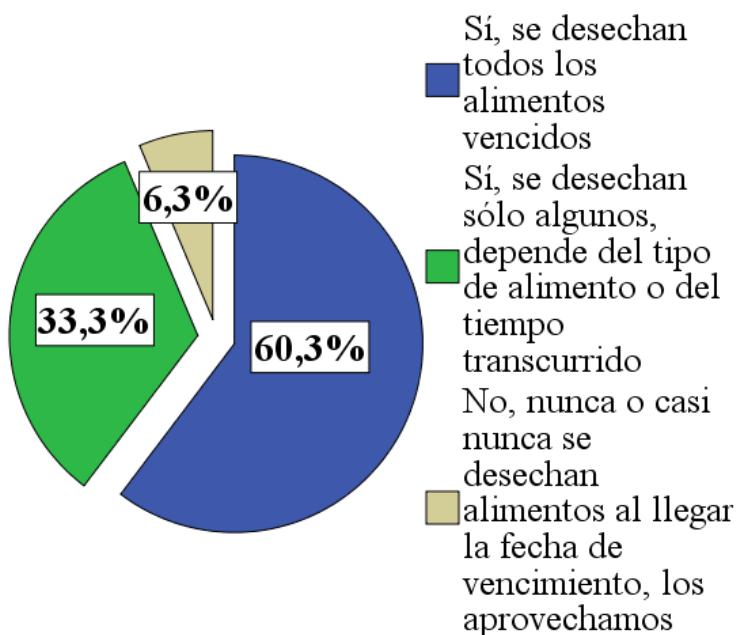


Figura N°21. Alimentos desechados por fecha de vencimiento (n=63). Fuente: elaboración propia.

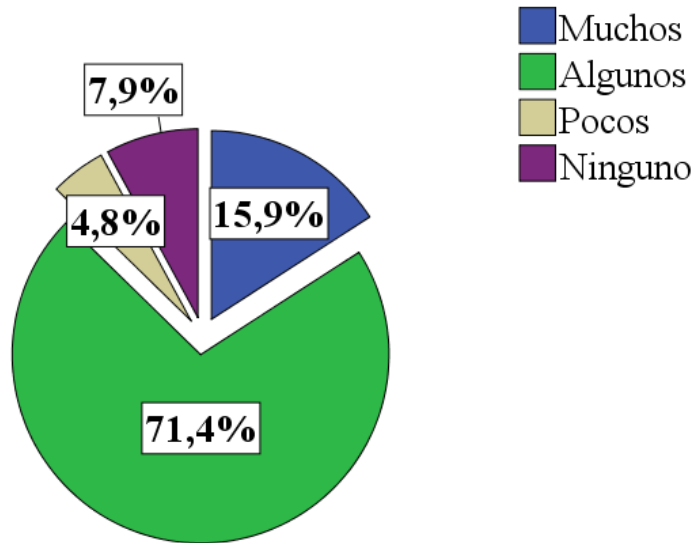


Figura N°22. Por conservación inadecuada (n=63). Fuente: Elaboración propia.

Finalmente, en lo relacionado con el destino del alimento desechado, un mayor recuento se correspondió con la basura (n=147), seguido por alimento para mascota (n=25) y, finalmente, desagüe (n=7), según se representa porcentualmente en la Figura 23.

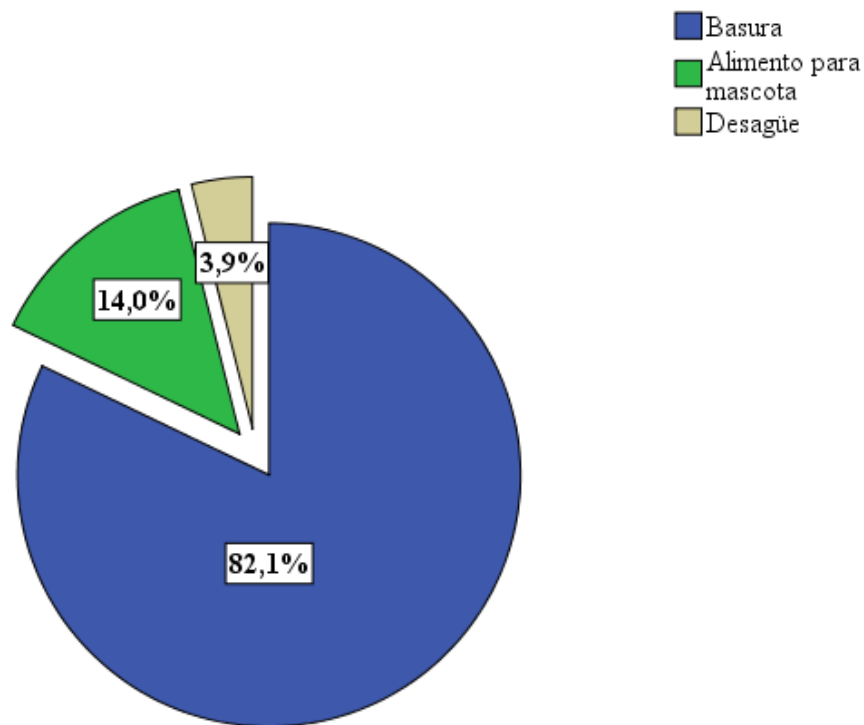


Figura N°23. Porcentajes asociados al destino de los alimentos desechados según diario de desperdicio (n=179). Fuente: Elaboración propia.

Sobre el destino del desperdicio se podría inferir que lo correspondiente a “alimento para mascota” podría no ser contemplado por los consumidores como “desperdicio de alimentos” como así tampoco se puede contabilizar dicho desperdicio bajo otros métodos de medición, por lo que es necesario enfatizar esta problemática reforzando el mensaje sobre el significado de desperdicio de alimentos independientemente de su destino.

Concientización sobre la problemática y recomendaciones de los encuestados

En este subapartado, producto del trabajo de campo realizado, se consideraron autopercepciones sobre la problemática del desecho de alimentos a nivel hogareño y ciertas sugerencias para solventarla.

Así, respecto de la preocupación personal sobre el problema de los desechos de alimentos, un mayor recuento se correspondió con la opción de respuesta bastante (n=27), seguida por poca preocupación (n=16), mucha preocupación (n=11), no sabe (n=5) y, finalmente, nula preocupación (n=4). Estos resultados son concordantes con los valores de PDA hallados, en tanto una real y considerable preocupación por el desecho de alimentos a nivel hogar.

Respecto del pensamiento que mejor representa las actitudes y comportamientos del encuestado frente al problema de desecho de alimentos en el hogar, un considerablemente mayor recuento de encuestados se identificó con la preocupación por el desecho alimenticio, tratando de evitarlo siempre que sea posible (n=38), seguido por el no haber pensado en el tema, pero entiendo las implicancias del desecho alimenticio y comprometiéndose con un cambio comportamental inmediato (16), estar al corriente de los problemas asociados a los desechos pero no pensar en cambios de conducta en el futuro inmediato (n=6) y, finalmente, no estar enterado del tema y tampoco ser de su interés (n=3). Estos resultados, nuevamente, revelan una actual preocupación actitudinal y comportamental de los encuestados respecto del problema del desecho de alimentos, lo que se materializa en los valores de PDA hallados.

Finalmente, respecto de la recomendación de hábitos para colaborar con la reducción de la cantidad de alimentos desechados en el propio hogar, un considerablemente mayor recuento se correspondió con el aprender a utilizar los sobrantes de comida (n=37), seguido por planificar los menús semanales (n=14) y, luego opciones de respuesta con baja frecuencia. Estos datos concuerdan con gran exactitud respecto de los motivos de los desechos de alimentos hallados tanto mediante la encuesta como el diario.

En la Figura 24 se representan porcentualmente los anteriores valores de frecuencia.

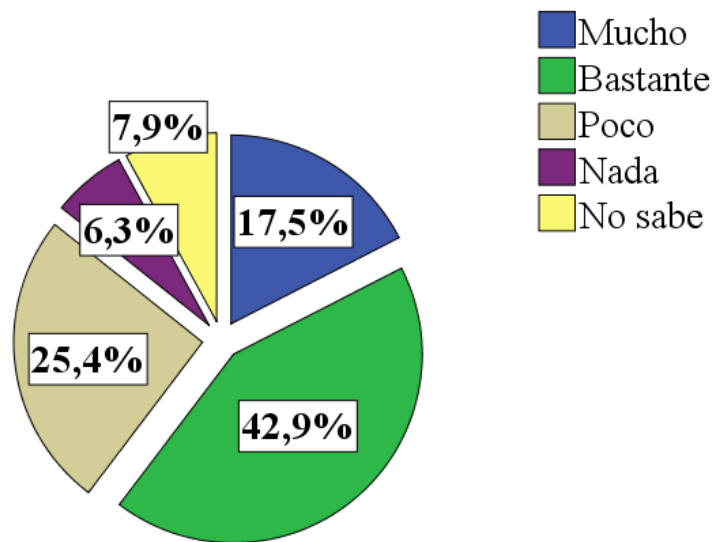


Figura N°24. Preocupación por el problema de los desechos de alimentos (n=63). Fuente Elaboración propia.

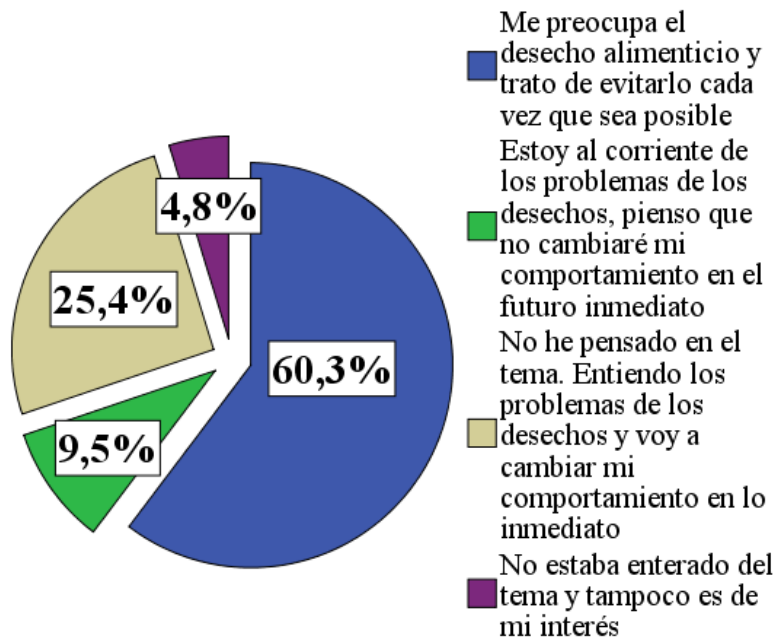


Figura N°25. Descripción representativa ante el problema de los desechos de alimentos (n=63). Fuente: elaboración propia.

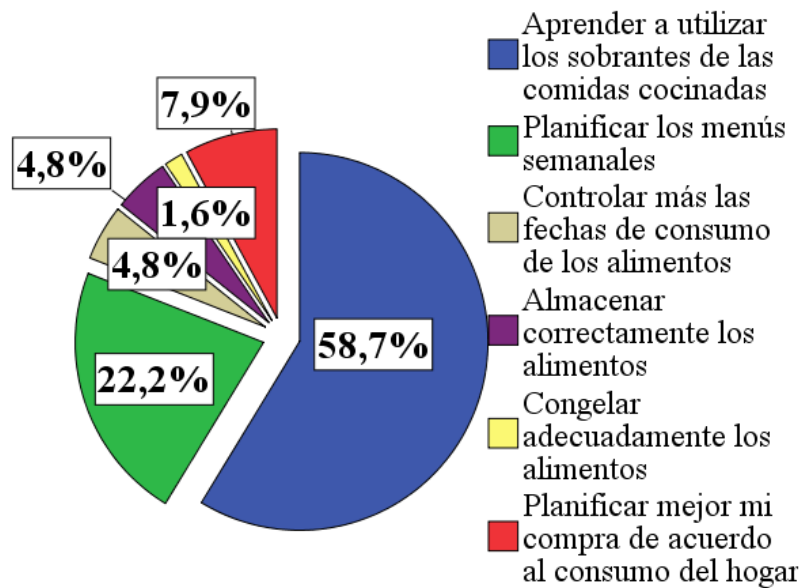


Figura N°26. Recomendaciones para reducir la cantidad de alimentos desechados en el hogar (n=63). Fuente: Elaboración propia.

CONCLUSIONES

Una vez concluido el análisis del trabajo de campo se ha podido dar respuesta al interrogante de la investigación y se ha logrado alcanzar los objetivos, así como también se ha evaluado el estado de corroboración de la hipótesis y se han establecido recomendaciones de intervención y lineamientos para futuras investigaciones.

El rango de PDA en hogares se estimó en base a la encuesta entre 250-500 g/ semana/ por hogar. A partir de los datos obtenidos mediante el diario de desperdicio de alimentos, se obtuvo un valor total de 17,61 kg, lo que se tradujo en 800,27 g/ semana/ hogar.

Este valor, que se aproxima al kilogramo de desperdicio de comida, debe enfatizarse en lo que respecta a su magnitud: desde ya es un elevado valor de desperdicio de alimentos, a lo que debe sumarse su temporalidad semanal y contexto por hogar. Con ello no solo se afirma que la problemática de desperdicio de alimentos a nivel de los hogares del barrio de Recoleta es de gran relevancia, sino que los propios actores partícipes del estudio mostraron preocupación, actitudes y comportamientos relacionados con la atención de dicho problema.

Con respecto a los motivos del desperdicio de alimentos, el hallazgo fue contundente: estos se relacionan, principalmente, con sobrantes de comidas y están representados mayormente por verduras y/o frutas, las cuales tienen como destino principal la basura, seguido por productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento por exceso de tiempo, y/o productos caducados, resultados que son concordantes en la encuesta y en el diario de desperdicio.

En relación con la preocupación del desperdicio por parte de los encuestados, se determinó como significativa, actitud que resulta concordante con la elevada cantidad de desperdicio que se halló en el presente estudio.

Por otro lado, a raíz del análisis de los hábitos que se vinculan en la generación de desperdicios, los partícipes del estudio presentaron claras falencias al momento de realizar la planificación de las compras de los alimentos que derivan en la elaboración de las comidas. Al respecto, resulta recomendable establecer parámetros de educación para un mejor cálculo de compra de los alimentos, así como de reutilización de las sobras de comidas. También, debería considerarse la necesidad de aprender a gestionar mejor los

procesos de compras de alimentos según las necesidades temporales (día, semana, mes, etc.) y de los menús, implicando también las raciones de los comensales.

En cuanto a la errónea interpretación de la fecha de “consumir preferentemente antes de” por parte de los encuestados el hallazgo fue revelador, siendo un factor de riesgo en la generación de PDA y una barrera en la capacidad de reducción de dicho desperdicio.

Por otra parte, se observa que la preocupación, actitudes y comportamientos se constituye en un facilitador de gran importancia hacia la reducción del desperdicio de alimentos.

En conclusión, se pueden observar parámetros significativos en términos de gravedad de PDA en el barrio de Recoleta. Por lo tanto, se considera necesario fortalecer tales actitudes y comportamientos, sobre todo mediante propagandas educativas sobre variantes para reutilizar las sobras de las comidas y calcular adecuadamente las raciones por comensal (es decir, no a nivel familiar global, sino por integrante).

Es importante considerar que existe el riesgo de sesgo de interpretación en las respuestas brindadas por los hogares y que, considerando este limitante, es importante aclarar que la cantidad estimada de desperdicio de alimentos podría verse sesgada o resultar imprecisa.

Por todo esto, es fundamental el trabajo interdisciplinario a la hora de implementar políticas públicas que aborden la problemática de fondo. En este punto, los profesionales de la salud y la nutrición se enfrentan a un gran compromiso y desafío frente al cuidado de los alimentos y a la protección del medio ambiente como puntos fundamentales de cara hacia el futuro. Haciendo hincapié en la educación alimentaria familiar y en la concientización de la problemática como punto de partida para la construcción de un mundo más equitativo y sustentable.

Finalmente, como futuras líneas de investigación, se sugiere proseguir investigando acerca de valores de PDA por semana y hogar, incluyendo un mayor número de participantes y de momentos de registro por día. Además, resulta crucial investigar los efectos de las actitudes y comportamientos favorables hacia el no desperdicio de alimentos, siendo que tal hallazgo fue muy significativo entre los encuestados. Futuras investigaciones podrían ayudar a determinar perfiles de hogares, según cantidad de miembros y grupos etarios, con la cantidad de desperdicio y los hábitos que los vinculan para poder realizar conclusiones más específicas que deriven en cursos de acción efectivos.

BIBLIOGRAFÍA

1. Fao. Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo – Alcance, causas y prevención. [Internet]. Roma. 2012. 421 p. Available from: <http://www.fao.org/3/mb060e/mb060e.pdf>
2. FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Actualidad agropecuaria de América Latina y el Caribe [Internet]. 2011. Available from: <http://www.fao.org/in-action/agronoticias/detail/es/c/507307/>
3. OMS. Con el aumento del hambre y la persistencia de la malnutrición, el logro del hambre cero para 2030 es dudoso, advierte un informe de las Naciones Unidas [Internet]. 2020. Available from: <https://www.who.int/es/news/item/13-07-2020-as-more-go-hungry-and-malnutrition-persists-achieving-zero-hunger-by-2030-in-doubt-un-report-warns>
4. FAO. Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos [Internet]. 2020. Available from: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/introduction/es/>
5. HLPE. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. 2014;133. Available from: <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>
6. Castaneda Pastor J. Causas de la pérdida y desperdicio de alimentos en España [Internet]. 2017. Available from: <https://iresiduo.com/blogs/jorge-castaneda-pastor/causas-perdida-y-desperdicio-alimentos-espana>
7. HISPACOOOP. Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. Minist Sanidad, Serv Soc e Igual - Inst Nac del Consum. 2012;93.
8. Tom Q, Hannah J. Household Food and Drink Waste in the UK 2007 [Internet]. 2009. 95 p. Available from: https://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.pdf
9. Bank W. Food Price Watch. 2014;(16). Available from:

<https://www.worldbank.org/content/dam/Worldbank/document/Poverty%20documents/FPW%20Feb%202014%20final.pdf>

10. Schein AL. “ Argentina : Estudio Pérdidas y desperdicios de alimentos vinculado al Objetivo Desarrollo Sostenible para garantizar producción y consumo responsable (ODS 12)” Resumen del informe final Octubre 2018. (Ods 12).
11. FAO Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Perdidas y desperdicios de alimentos en Latinoamerica y el Caribe. Boletin. 2016;1–23.
12. Hq FAO. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Expert meeting on international investment in the agricultural sector of developing countries. 2011;(November):1–20.
13. Gestoresderesiduos.org. Desperdicio alimentario: un problema evitable (también en confinamiento). [Internet]. 2020. Available from:
[https://gestoresderesiduos.org/noticias/desperdicio-alimentario-un-problema-
evitable-tambien-en-confinamiento](https://gestoresderesiduos.org/noticias/desperdicio-alimentario-un-problema-evitable-tambien-en-confinamiento)
14. Ministerio de Agricultura G y P. Plan Nacional de Reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos. [Internet]. 2020. Available from:
<https://docplayer.es/49090170-Valoremos-los-alimentos.html>
15. FAO. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Food losses and waste in Latin America and the Caribbbbean. 2014;(July):8.
16. Facultad de Ingeniería U. Estudio de calidad de los residuos sólidos urbanos. Área Metropolitana de Buenos Aires. 2011;158.
17. Casar P, Rol E, Reducir DLC. Disponible en:
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86429347004>. 2013;
18. INDEC. INDEC: Instituto Nacional de Estadística y Censos de la República Argentina [Internet]. Tecnología. 2020. Available from:
<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel3-Tema-4-26>
19. Pengue WA, Sukhdev P, May PH. in Agriculture and. 2018;(June).

20. Cero H. 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. 2016;205.
21. WRI. Estándar de contabilización y reporte sobre pérdida y desperdicio de alimentos. Resumen ejecutivo. 2016;17. Available from: <http://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2016/05/FLW-Standard-executive-summary-SPANISH.pdf>

ANEXO I

Encuesta N1

1. ¿Usted es?
 - Mujer
 - Hombre
2. Indique la edad de cada uno de los integrantes o personas que habitan en el hogar, incluido usted?
Integrante/Edad
 - Integrante 1;
 - Integrante 2;
 - Integrante 3;
 - Integrante 4;
3. Cuando usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar, ¿elabora una lista previa de los productos que necesita? *(por favor, marque sólo una opción)*
 - Siempre
 - A veces
 - De vez en cuando
 - Nunca
4. Para planificar la compra de alimentos para su hogar, ¿comprueba Usted el estado de los alimentos (frescos o con fecha de consumo) que tiene en su casa? *(por favor, marque sólo una opción)*
 - Siempre
 - A veces
 - De vez en cuando
 - Nunca
5. Cuándo Usted va a realizar la compra de alimentos para su hogar, ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús? *(por favor, marque sólo una opción)*
 - Siempre
 - A veces

- De vez en cuando
- Casi nunca
- Nunca

6. Cuando Usted está realizando la compra de alimentos para su hogar, ¿se fija en las fechas de caducidad o consumo preferente para comprar los productos? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Sí, me fijo en las fechas de todos o casi todos los productos;
- Sí, me fijo en las fechas de algunos alimentos pero no de todos;
- No me fijo nunca o casi nunca en las fechas.

7. ¿Qué cree usted que significa la fecha de vencimiento de un producto? *(por favor, marque sólo una opción)*

- 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.

8. ¿Qué cree usted que significa en la etiqueta la fecha indicada como “consumir preferentemente antes de”? *(por favor, marque sólo una opción)*

- 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.

11. Cuando Usted está preparando la comida, ¿sabe calcular las cantidades en función de la ración de los comensales? *(por favor, marque sólo una opción)*

- 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.

9. De los siguientes grupos de alimentos, por favor indique si en el transcurso de una semana cualquiera se desechan en su hogar algunos de ellos y, en caso afirmativo, si la cantidad que desecha le parece poca o mucha *(por favor, marque una opción por fila)*

No se desecha nada/Se desecha poca cantidad/Se desecha mucha cantidad

- Pan, cereales y otros alimentos de pastelería;
- Frutas y/o verduras;
- Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos);
- Pasta, arroz y legumbres;
- Carnes;
- Comidas preparadas/precocinadas;
- Embutidos;
- Snacks (frutos secos, aceitunas, papas fritas, etc.);
- Alimentos en conserva (latas, etc.);
- Pescados y mariscos;
- Huevos.

10. ¿En su hogar, se desechan alimentos una vez que la fecha de vencimiento 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.

11. ¿Usted diría que los alimentos que tiene que desechar por una conservación inadecuada (exceso de tiempo, mal envasado, mal congelado, etc.) son...? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Muchos;
- Algunos
- Ninguno

12. Cuando han sobrado alimentos en las comidas, ¿qué suele hacer? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Normalmente intento conservarlos;
- Normalmente los desecho.

13. ¿Cuáles de los siguientes hábitos usted cree que le ayudarían a reducir la cantidad de alimentos desechada en su hogar? *(por favor, marque como máximo 3 opciones)*

- Aprender a utilizar los sobrantes de las comidas cocinadas;
- Planificar los menús semanales;

- Controlar más las fechas de consumo de los alimentos;
- Almacenar correctamente los alimentos;
- Congelar adecuadamente los alimentos;
- Planificar mejor mi compra de acuerdo al consumo del hogar.

14. Considerando que una manzana, una banana, un yogurt o una porción de pasta pesan cerca de 100-125 gramos, ¿cuánta comida que podría ser consumida diría que desecha en una semana? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Nada, no desecho comida consumible;
- Menos de 250 gramos;
- Entre 250 y 500 gramos;
- Entre 500 gramos y 1 Kg;
- Entre 1 y 2 Kg;
- Más de 2 Kg.

15. ¿El problema de los desechos de alimentos le preocupa...? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Mucho;
- Bastante;
- Poco;
- Nada;
- No sabe.

16. ¿Cuál de las siguientes descripciones lo representa mejor? *(por favor, marque sólo una opción)*

- Me preocupa el desecho alimenticio y trato de evitarlo cada vez que sea posible;
- Estoy al corriente de los problemas asociados a los desechos pero pienso que no cambiaré mi comportamiento en el futuro inmediato;
- No he pensado en el tema hasta ahora. Entiendo los problemas asociados a los desechos (económicos, éticos, ambientales, etc.) y voy a cambiar mi comportamiento en lo inmediato;
- Me interesé del problema de los desechos alimentarios en el pasado pero ahora no me interesa más;
- No estaba enterado del tema y tampoco es de mi interés.

17. ¿Cuáles son los principales motivos por los cuáles se desechan alimentos en su hogar? (por favor marque hasta 3 opciones)

- Alimentos sobrantes de comidas
- Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento o por exceso de tiempo.
- Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento, pero olvidados para el consumo
- Productos vencidos
- Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada
- Productos con fecha de consumo preferente expirada
- Otros.

ANEXO II

Tabla de desperdicios N°1

DIARIO DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS				
<i>Día</i>	<i>Alimento</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Motivo</i>	<i>Método de desecho</i>
Día 1				
Día 2				
Día 3				
Día 4				
Día 5				
Día 6				
Día 7				

Fuente: Guidance on FLW Quantification Methods.

Es muy importante que registres toda la comida que se tira en el hogar:

- ✓ Por todos los miembros
- ✓ No importa que, incluso si es comida que normalmente no se tira
 - ✓ No importa cuánto se tira, registrar todo
 - ✓ Solo lo que se desperdicia en el hogar
- ✓ Si el desecho termina en la bacha, tacho de basura, mascota, etc. También registrarlo

Si termina en alguno de estos lugares es importante registrarlo



Por favor leer estos tips
ayudarán a completar el
diario!

¿Qué no se registra?

- Cáscaras, tallos, semillas
- Huesos
- Saquitos de té, café, etc.
- Bebidas comerciales

IMPORTANTE

- Registrar el desperdicio durante 7 días completos
- No modificar la rutina habitual (cuando se desecha, cómo, hábitos de compra, alimentación)
- Nadie juzgará los desechos que realiza
- Si algo inusual ocurre (por ej: una fiesta, reunión, etc.), por favor indicarlo en comentarios.

Cómo medir?

- No incluir paquetes o contenedores de la comida que está desechando
- Si se desecha un alimento completo y contiene huesos, tallos o partes no comestibles pesarlo completo y registrarlo (no es necesario separar las partes)
- Utilizar siempre la balanza de cocina (registrar gramos, kilos, ML, litros)

Por más mínimo que sea el desperdicio es importante registrarlo
Muchas gracias!!