

Licenciatura en Nutrición
Trabajo Final Integrador

Autora: Lucía Usandivaras

**ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE CONSUMO
ORIENTADO A LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN LOS
HOGARES DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**

2018

Tutoras: Lic. Celeste Concilio y Lic. Eleonora Zummer

Citar como: Usandivaras L. Análisis del comportamiento de consumo orientado a los desperdicios alimentarios en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Licenciatura en Nutrición. Universidad ISALUD. Buenos Aires; 2018

RESUMÉN

Título: ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE CONSUMO ORIENTADO A LOS DESPERDICIOS ALIMENTARIOS EN LOS HOGARES DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES.

Autor: Usandivaras L (luci.usandivaras@gmail.com)

Institución: Universidad Isalud

Introducción: Del total de los alimentos producidos en el mundo una tercera parte se pierden o desperdician. En Argentina es escasa la información sobre los desperdicio de alimentos en la etapa del consumidor y los motivos que lo propician. Por esto es de suma importancia seguir investigando para poder aportar nuevos conocimientos y así poder realizar un enfoque más amplio para aumentar el nivel de sensibilización y reflexión.

Objetivo: Conocer cuáles son los comportamientos de consumo y desperdicios alimentarios en los hogares de Capital Federal en el segundo semestre del año 2018.

Material y métodos: Se realizó un estudio de diseño observacional, descriptivo, transversal. Se seleccionó una muestra no probabilística, por conveniencia, del tamaño de 107 personas. Se realizaron encuestas auto-administradas de forma digital y presencial. Los resultados fueron volcados a una planilla de Excel, y analizados mediante estadísticas descriptivas, utilizando cifras absolutas y relativas.

Resultados: En cuanto a los hábitos y actitudes de compra, se evidenció un mayor porcentaje de personas que realizan medidas de planificación para la compra. Sin embargo, casi tres de cada diez personas lo hacen con poca frecuencia, reflejándose con esto una cantidad importante.

Dentro de los hábitos y actitudes de preparación, un gran porcentaje afirmó que al cocinar calcula de más la ración para otras ocasiones.

Al indagar en los hábitos y actitudes de conservación, más de la mitad de los encuestados indicó que la cantidad de alimentos desechados por una inadecuada conservación son pocos, demostrando con esto que más de seis de cada diez personas desperdician alimentos en mayor o menor medida.

Conclusiones: Los resultados arrojaron que la mayor parte de los encuestados tienen hábitos y actitudes de compra, preparación y conservación de los alimentos con conciencia del desperdicio alimentario. Así mismo, se evidenció que una parte importante de los consultados no tiene conductas orientadas al cuidado del desperdicio de alimentos, propiciando esta problemática.

Palabras clave: desperdicios alimentarios, desechos, alimentos.

ÍNDICE

Contenido

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN	1
MARCO TEÓRICO Y ESTADO DEL ARTE.....	3
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....	12
OBJETIVO GENERAL	12
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
METODOLOGÍA.....	13
Tipo de diseño de investigación.....	13
Población:.....	13
Muestra:	13
Criterios de inclusión y de exclusión:	13
Metodología de recolección y análisis de datos:	13
VARIABLES.....	14
De caracterización.....	14
De estudio.....	15
RESULTADOS	21
CONCLUSIONES	33
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	34
ANEXOS.....	37
Instrumento:.....	37

INTRODUCCIÓN

Se estima que del total de los alimentos producidos en el mundo una tercera parte se pierden o desperdician, es decir, alrededor de 1.300 millones de toneladas anuales son los alimentos que pasan a formar parte de la basura.

Esta problemática conlleva a una gran cantidad de recursos económicos, humanos y naturales empleados para la elaboración de los alimentos, utilizados inútilmente. Asimismo genera un costo ambiental y una problemática concreta del aumento de la cantidad de residuos sólidos urbanos de los hogares, sumando un costo poco tangible pero de gran valor a nivel humanidad, el costo ético.

En los países de ingresos altos y medianos los alimentos se desperdician de manera significativa en la etapa del consumo, incluso en algunos casos se desechan si aún son adecuados para el consumo humano.

A diferencia de nuestro país las principales potencias de Europa y otros países de la región han avanzado en políticas ambientales y sociales teniendo impacto en el comportamiento de consumo y desperdicios alimentarios del consumidor.

A través de estas investigaciones se obtuvo que los desperdicios que ocurren en la fase del consumidor en el ámbito de los hogares, están relacionados con el comportamiento y hábitos de consumo, como las compras y preparaciones de los alimentos, la planificación del tiempo y la coordinación.

Entre los resultados obtenidos se averiguó que dentro de los motivos más frecuente, por el que se desechan los alimentos a la basura, están dados por los alimentos sobrantes de las comidas; el deterioro de los productos por su mala conservación o almacenamiento; productos caducados; productos preparados de forma inapropiada; compra excesiva de alimentos, entre otros.

En Argentina es escasa la información sobre los desperdicio de alimentos en la etapa del consumidor y los motivos que lo propician.

Por esto es de suma importancia seguir investigando sobre el comportamiento en los hogares para poder aportar nuevos conocimientos y así poder realizar un enfoque más amplio para aumentar el nivel de sensibilización y reflexión de los consumidores. Asimismo, generar una conciencia pública sobre la temática que permita incorporar los comportamientos de un mejor aprovechamiento de los alimentos en los hogares [1 - 5].

MARCO TEÓRICO Y ESTADO DEL ARTE

El alimento ocupa un lugar central en la vida de las personas abarcando diferentes aspectos, desde la función nutricional brindando al organismo lo necesario para vivir hasta siendo trascendente en cada aspecto de la vida cotidiana, formando parte de la cultura, costumbres e historia.

Tiene connotaciones sociales y ceremoniales, lo que constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que del total de los alimentos que se producen en el mundo una tercera parte se pierden o desperdician en alguna de las etapas de las cadenas de suministro, desde la producción primaria hasta el consumo del alimento.

Son alrededor de 1.300 millones de toneladas anuales de alimentos que pasan a formar parte de la basura.

Cada año, sólo en Argentina, la pérdida y desperdicio de alimento (PDA) es de 16 millones de toneladas de alimentos al año, lo que equivale a 400 kilogramos aproximadamente por persona al año, más de un kilogramo por día por persona [1, 6].

Para entender mejor la temática tratada se habla de dos grandes conceptos definidos a nivel internacional: pérdidas y desperdicios.

Las pérdidas de alimentos se definen como la reducción de alimentos en cantidad y calidad a lo largo de toda la cadena de suministro alimentario, desde la producción primaria hasta el consumidor final. Refiere a la disminución de la masa de alimentos comestible específicamente para consumo humano, que se produce durante las etapas de producción, post-cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución. Incluye los alimentos que se pierden por daños mecánicos, derrames, degradación, enfermedades de los animales o por descartes debido a los elevados estándares estéticos de calidad (tamaño, forma, color, textura, etc.) exigidos por el comercio y los consumidores.

El **desperdicio de alimentos** se refiere al desecho o uso alternativo (no alimentario) de alimentos

seguros y nutritivos para el consumo humano. Ocurre en las etapas finales de las cadenas durante la venta hasta el consumo en los hogares y servicios de alimentación. Son productos que han alcanzado la calidad adecuada, pero que son desechados por diferentes razones, incluso antes de estropearse. Está relacionado con el comportamiento de los vendedores y de los consumidores.

El desperdicio de alimentos es reconocido como una parte distinta de las pérdidas de alimentos ya que los motivos que lo generan son diferentes [3, 7, 8].

De los 16 millones de toneladas anteriormente citados 14,5 millones son por pérdidas (90%) y 1,5 millones por desperdicios (10%).

Estas cifras indican que Argentina está por debajo del promedio mundial (30% por desperdicios alimentarios); sin embargo, las cifras expresadas en toneladas resultan de gran preocupación [9].

Esta problemática mundial toma mayor relevancia cuando cifras oficiales dicen que 842 millones de personas padecen hambre.

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

En Ciudad Autónoma de Buenos Aires (CABA) se desechan entre 200 y 250 toneladas diarias de alimentos, lo que representa a 550.000 raciones de comida; en el Gran Buenos Aires esta cifra asciende a 670.000 lo que equivale aproximadamente a 1.675.000 platos de comida.

En algunos países está en discusión si para disminuir el hambre en el mundo se debe priorizar la producción de más alimentos o la reducción de su desperdicio.

Cuando se habla de los residuos alimentarios se tienen que tener en cuenta varios factores para lograr un análisis más amplio de la problemática que conlleva, estos son: 1) las pérdidas económicas, 2) el aumento de la cantidad de residuos sólidos urbanos, 3) el costo ambiental representado por la emisión de gases de efecto invernadero que contribuyen al calentamiento global y al cambio climático, 4) los recursos como suelo, agua, energía, insumos entre otros destinados a la producción de alimentos utilizados en vano.

Entre las conclusiones de uno de los estudios publicados por la FAO, se destaca que cada año los alimentos que se elaboran y no se comen, consumen un volumen de agua semejante al caudal anual del Volga, el río más largo y caudaloso de Europa.

Además de los factores ya nombrados, el desperdicio conlleva un costo de importancia a nivel humanidad que es el ético [3, 5, 9, 10, 11].

En los países de ingresos altos y medianos los alimentos se desperdician de manera relevante en la etapa del consumo, en algunos casos se desechan incluso cuando aún son adecuados e inocuos para su consumo.

Según datos de la FAO las pérdidas en las fases de la cadena de suministro son de un **28%** en la producción, 6% en el procesamiento, 22% en el manejo/almacenamiento, 17% en la distribución/mercadeo y un **28%** en el consumo/consumidor.

Las PDA que ocurren en la etapa del consumidor en el ámbito de los hogares se deben fundamentalmente por causas relacionadas con el comportamiento de consumo como los hábitos de compra, preparación y conservación de los comidas, así como la planificación del tiempo y la coordinación [1, 3, 4].

Según la Real Academia Española, se entiende por **consumidor**: persona que compra productos de consumo.

Cuando hablamos del **comportamiento de consumo**, se define como el comportamiento que los consumidores muestran al buscar, comprar, utilizar, evaluar y desechar los productos y servicios que consideran van a satisfacer sus necesidades

Esta conducta del comportamiento está influenciada principalmente por cuatro factores, los culturales: cultura y clase social de los individuos. Sociales: grupos de referencia y pertenencia, familia, condición social. Personales: edad y etapa del ciclo de vida, ocupación, estilo de vida y personalidad. Psicológicos: la motivación, percepción, creencias, aprendizaje y actitudes [12, 13, 14].

A diferencia de nuestro país las principales potencias de Europa y otros países de la región, han avanzado en políticas ambientales y sociales teniendo impacto en el comportamiento de consumo y desperdicios alimentarios del consumidor.

Durante el 2007 en el Reino Unido se lanzó la campaña “Love Food Hate Waste” enfocada a los cambios de comportamiento y el desperdicio de alimentos evitable.

La campaña tuvo como objetivo crear conciencia sobre el tema y ofrecer consejos y soluciones prácticos.

Hizo hincapié en cinco comportamientos globales clave: planificación, porciones, etiquetas de fecha, sobrantes, alimentos olvidados y almacenamiento.

La primera parte de la campaña estaba enfocada en aumentar la conciencia. Esto se acompañó con métodos de participación ya que es muy poco probable que con solo concientizar y proveer de

información sea suficiente para provocar un cambio significativo en el comportamiento de las personas. El involucrarse de manera individual puede resultar verdaderamente eficaz, ya que permite que el asesoramiento se adapte de manera personal a cada uno de los individuos.

El reto de la campaña fue influir en un número suficiente de personas para lograr una diferencia considerable en la población. Para conseguir esto utilizaron enfoques como los de entrenamientos en cascada y otros más, que se basan en entrenar a un grupo de personas que luego transmitan el mensaje y así se llega a capacitar más cantidad de personas y de esta forma se consigue poder llegar a un significativo número de población.

Con esta iniciativa el desperdicio de alimentos descendió un 14 % en seis meses. Los hogares que afirmaron conocer la campaña y otros mensajes sobre el manejo de los desperdicios alimentarios aseguraron haber cambiado su comportamiento [1, 3, 15, 16, 17].

El desperdicio de los alimentos en los hogares se origina de un conjunto de componentes, entre ellos el nivel de ingresos, el tamaño del hogar, la urbanización, la infraestructura, la cultura alimentaria, la confianza en las empresas que proveen los alimentos y el grado de sensibilización.

Según la FAO las principales causas de desperdicios en la etapa de consumo son: actitud, desconocimiento, la falta de planificación de las compras, un conocimiento insuficiente de cómo cocinar restos, almacenamiento inadecuado y confusión de lectura de las fechas de caducidad en las etiquetas.

Se realizó una encuesta a raíz de la confusión creada en torno a las fechas de consumo de las etiquetas y su incompreensión por parte de los consumidores, dando como resultado que son causantes del 20 % aproximadamente de los desperdicios en los hogares.

En la norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados del Codex Alimentarius se asignan las siguientes categorías de etiquetas en las que se indican la fecha de consumo:

- Fecha de fabricación: la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.
- Fecha de envasado: la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.
- Fecha límite de venta: la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.
- Fecha de duración mínima o consumo preferentemente antes de: la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto sin abrir es totalmente

comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyan tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía aceptable para el consumo.

- Fecha límite de utilización o fecha de caducidad/vencimiento/expiración: la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no se deberá vender ni consumir por razones de inocuidad.

Estas categorías son instrumentos voluntarios a escala internacional que los países emplean de diversas maneras, generando de esta forma más confusión para el consumidor. Además, los fabricantes utilizan otros tipos de denominaciones que con frecuencia no están claramente definidos: En venta hasta, Congelar antes del, etc. [1].

En España la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuario (HISPACOOOP) realizó un estudio sobre el desperdicio de los alimentos en los hogares encuestando a 413 hogares. Entre sus objetivos uno de ellos fue conocer cuáles eran los motivos por los que se desperdician estos alimentos en el ámbito doméstico.

Esta investigación se completó además con los datos de 3.454 encuestas realizadas de forma online. Se procuró descubrir los motivos que conducen al desperdicio en los hogares españoles a través de sus comportamientos y actitudes, averiguando las razones por los que son desperdiciados innecesariamente y los hábitos que lo propician.

Entre los resultados se conoció que el motivo más frecuente por el que se tiran alimentos a la basura en los hogares es dado por los alimentos sobrantes de las comidas, más de ocho de cada diez personas indicaron este motivo. El segundo más frecuente, es el deterioro de los productos por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo. El tercero es dado por los alimentos sobrantes de las comidas que iban a ser aprovechados, pero que acaban siendo olvidados y no se consumen. Luego, por tratarse de productos caducados y por ser alimentos cocinados en exceso o preparados de forma inapropiada, entre otros motivos de menor frecuencia.

En este mismo estudio cruzaron los resultados obtenidos con otros datos antes analizados de los desperdicios según los grupos de alimentos, y se determinó que en su mayoría, los que tiran las frutas y las verduras lo hacen porque éstas se han deteriorado a causa de su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo. Entre los que tiraron lácteos es por tratarse de productos caducados. Los que tiran pescado, pasta, arroces y legumbres lo hacen por ser sobrantes de alimentos destinados al aprovechamiento, pero que finalmente han sido olvidados.

En su mayoría, los consumidores son reacios a tirar alimentos. Esto se ve reflejado cuando esperan hasta la fecha de caducidad para hacerlo. Incluso, sabiendo que probablemente no usarán las sobras las conservan en la heladera o freezer antes de desecharlas.

Al finalizar la investigación formularon un catálogo de recomendaciones para mejorar los hábitos y las costumbres de los responsables de los alimentos en los hogares españoles.

Se redactó a partir del análisis de la encuesta en los hogares que menos desperdiciaban alimentos, tomando estos como referencia para establecer los comportamientos más apropiados, puesto que los desperdicios podían haberse evitado por parte de los consumidores si hubiesen adoptado un comportamiento responsable con respecto a los alimentos [1, 2].

En uno de los trabajos hechos en Ecuador donde se estudiaron los desperdicios de alimentos, se decidió realizar la investigación primero con estudiantes universitarios de diferentes niveles, teniendo como fin que una vez obtenidos los resultados se pudiesen divulgar fácilmente estrategias de mejora siendo los mismos estudiantes los replicadores de las buenas prácticas de desperdicios en sus hogares.

Se realizaron aproximadamente 2.400 encuestas en las que se indagó cuál es el motivo por el cual se deja comida en el plato, si han recibido alguna instrucción para no dejar sobras de alimentos y en caso de ser así quién les dio esa instrucción. También, si recibieron sugerencias de estrategias para ahorrar alimentos y si conocen del impacto ambiental del desperdicio de alimentos.

Se obtuvo como resultado que entre los principales motivos por los que se deja comida en plato son por no gustar algún ingrediente de la comida o por la cantidad servida.

Se les consultó entre una serie de estrategias cuales les resultarían más efectivas para disminuir el desperdicio, a lo que la mayoría de los encuestados eligió la opción de que la persona que sirva les permita indicar la cantidad de comida deseada. Seguido a esta sugieren que se haga conciencia de las personas que se mueren por hambre. Luego que se eduque a los niños para que no desperdicien los alimentos, que se evite comprar tanta comida y que se lleve una lista al supermercado para evitar comprar alimentos que no se necesitan.

Luego, se les preguntó en relación a la problemática, que observaban en sus hogares. Indicaron lo siguiente: los niños no se comen todo su alimento, se prepara mucha cantidad de comida que luego termina en el tacho de basura, la sazón de la persona que cocina no son de su agrado, nadie controla el desperdicio, los alimentos se vencen o se dañan antes de ser consumidos y por último que hay personas que hacen dieta o que quieren mantener el peso.

Al consultar sobre el destino de los sobrantes de alimentos en sus hogares el 63 % indicó que los desperdicios de alimentos terminan en el tacho de basura. Luego en menor porcentaje con un 27 % afirmó que se los da a alguna persona que lo necesite y un 10 % lo recicla o reutiliza.

Además se pudo conocer que el 61% de los encuestados no ha recibido instrucción para no dejar comida, el resto que indicó haberlo recibido lo hizo en primer lugar con el 80% por parte de sus padres, luego con el 9 % por conciencia propia, el 6% por parte de los docentes y el 5% a través de los medios de comunicación.

Finalmente los resultados indican que el 62% de los encuestados no conocen el impacto ambiental que produce el desperdicio de los alimentos [5].

En la capital de este mismo País (Quito), se realizó en un estudio de tesis de grado una campaña comunicacional llamada "Achica la Refri", para fomentar un consumo responsable, reducir el desperdicio de los alimentos y tener un mejor aprovechamiento en los hogares.

Se buscaba informar y sensibilizar a la sociedad quiteña, haciendo foco sobre los hábitos de compra y comportamientos responsables en los hogares para evitar desechar los alimentos innecesariamente.

Era indispensable generar una conciencia pública sobre el desperdicio de alimentos, dado que en la ciudad se desperdician dos toneladas de alimentos a diario.

La campaña se enfocó en los alimentos desperdiciados por los consumidores como un disparador para la reflexión en los hogares. Asimismo, es un modo de trasladar la reflexión sobre el desperdicio en los demás componentes de la cadena alimentaria.

Con los resultados se conoció que el 49% de los encuestados desperdician entre el 40 y 60 % de los alimentos en el hogar y en la misma encuesta se obtuvo que el 68 % de los encuestados no practica comportamientos responsables de consumo de alimentos.

Dentro de los que si practican estos comportamientos responsables, mencionaron que la práctica que más realizan es la de hacer las compras pensando en el número de miembros del hogar y porciones alimenticias. Siguiéndole a esta, la práctica de reutilizar las sobras de alimentos para preparar otros platos [18].

La FAO con la colaboración de Interpack/Messe Düsseldorf (compañía Alemania), promovieron la iniciativa mundial "Save Food" que está enfocada en la reducción de las PDA.

Además de aumentar la sensibilización pública sobre el impacto de la problemática, tiene como objetivo fomentar la creación de redes entre los interesados en la industria de los alimentos con el fin de desarrollar soluciones para reducir las PDA a lo largo de las cadenas de suministro de alimentos. Impulsa un diálogo prometedor entre la industria, la investigación, la política y la sociedad civil sobre este tema, y respalda el desarrollo de medidas efectivas.

Los encuentros entre estos actores promueve que las PDA sean un tema de relevancia en las agendas políticas e institucionales. También favorece la retro-alimentación para conseguir mejores prácticas y soluciones, ya que se estructuran los encuentros de una forma que fortalezcan los resultados que se obtengan de estos intercambios [19, 20].

A pedido de la Dirección de Agroalimentos de la ex Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, actualmente dependiente de la Secretaría de Agregado de Valor, la FAO desarrollo un proyecto de cooperación técnica, se llama "Pérdidas y Desperdicios Cero, Hambre Cero" que tiene como objetivo principal la elaboración de 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.

Esto refleja la importancia que el desperdicio de alimentos tiene en el mundo y el compromiso que toma la Argentina de revertir la situación, a través de un diagnóstico confiable que permita la decisión de soluciones y propuestas públicas para disminuir la magnitud de los desperdicios de alimentos. Pues tienen como objetivo diagnosticar, sensibilizar y actuar.

La investigación se encuadra en un conjunto de estudios e iniciativas que la FAO realizó a partir del año 2011, con el fin de conocer y comprender de un modo más profundo el problema de las PDA.

Con los resultados obtenidos se pretende colaborar con el apoyo para la elaboración de los futuros proyectos relacionados con la reducción de los PDA.

Por la falta de estudios en Argentina sobre el tema, es fundamental el material elaborado en este documento final del proyecto para esta futura realización de la primera investigación de carácter nacional sobre el desperdicio de alimentos.

Dentro de este informe se desarrollaron 3 capítulos, uno de ellos comprende de material para la realización del estudio de desperdicio de alimento a nivel de consumo de hogares, con el propósito de

desarrollar una propuesta metodológica para realizar un diagnóstico del desperdicio de alimentos en la etapa de consumo del hogar. Con esta propuesta se concluyó como el método más adecuado para la realización, es una encuesta personalizada que represente el punto de salida para un primer relevamiento de base. Esta encuesta permitirá estimar y analizar el comportamiento de los hogares en relación a las PDA.

El proyecto tiene como meta construir un apoyo de conocimientos útil para la gestión de las políticas públicas y las decisiones privadas referidas a los desperdicios, la información obtenida posibilitara realizar un diagnóstico completo e integral sobre el comportamiento y actitud de los hogares frente al desperdicio alimenticio.

El tamaño de la muestra propuesto para emplear el cuestionario será de 1.200 hogares y está dirigido específicamente a las personas encargadas de realizar las compras de alimentos para el hogar y/o cocinar para los miembros del mismo [21].

En Argentina también se están realizando diferentes medidas en diversos sectores para revertir la situación, como el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos creado por el Ministerio de Agroindustria en el año 2015.

El programa tiene como objetivo coordinar, proponer e implementar políticas públicas en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, actores de la sociedad civil y organismos internacionales, que atiendan las causas y los efectos de la PDA.

Como ya se nombró anteriormente, a nivel país es insuficiente la cantidad de datos sobre el desperdicio de alimentos en la etapa del consumidor. Por ello la importancia de seguir investigando sobre el comportamiento en los hogares para contribuir nuevos conocimientos y poder realizar un enfoque más amplio para aumentar el nivel de sensibilización y reflexión de los consumidores.

Asimismo, poder despertar el interés frente a la oportunidad de propiciar sistemas agroalimentarios más eficaces y sostenibles que impulsen el consumo de alimentos responsable, y con esto generar una conciencia pública sobre la temática que permita fomentar una compra con criterio y un mejor aprovechamiento de los alimentos en los hogares [4 ,5 ,21 ,22].

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo son los comportamientos de consumo y desperdicios alimentarios en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el segundo semestre del año 2018?

OBJETIVO GENERAL

Conocer cuáles son los comportamientos de consumo y desperdicios alimentarios en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el segundo semestre del año 2018.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conocer los hábitos y actitudes de compra, preparación y conservación de los alimentos en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el segundo semestre del año 2018.

Investigar los hábitos y actitudes que propician los desperdicios alimentarios en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires en el segundo semestre del año 2018.

METODOLOGÍA

Tipo de diseño de investigación: Observacional, descriptivo, transversal.

Población: Responsables de la gestión de los alimentos en los hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Muestra: No probabilística, por conveniencia.

Criterios de inclusión y de exclusión:

Inclusión: Responsables de la gestión de los alimentos en los hogares de ambos sexos pertenecientes a la localidad de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, presentes en el segundo semestre de 2018.

Exclusión:

Personas que no quieran participar del estudio.

Personas que no firmen el consentimiento informado para la utilización de los datos recolectados.

Hogares que no dispongan de los medios para almacenar alimentos (Ej. heladera).

Hogares que estén con la falta de suministros de servicios (luz, gas, etc.)

Personas que tienen formación relacionada a los desperdicios alimentarios.

Eliminación:

Encuestas Incompletas.

Encuestas con errores de datos insalvables.

Metodología de recolección y análisis de datos: Se realizaron encuestas auto-administradas de forma digital y presencial. Los resultados fueron volcados a una planilla de Excel, y analizados mediante estadísticas descriptivas, utilizando cifras absolutas y relativas.

VARIABLES

1. De caracterización

1.1 Sexo:

- Hombre
- Mujer

1.2 Edad del responsable de la gestión de alimentos:

- 18 a 29 años
- 30 a 39 años
- 40 a 49 años
- 50 a 59 años
- 60 años o más

1.3 Cantidad de habitantes del hogar:

- 1 persona
- 2 personas
- 3 personas
- 4 o más personas

2. De estudio

2.1 Hábitos/actitudes de compra

2.1.a) Frecuencia de realización de compra de alimentos:

- Compra diariamente
- Compra dos veces a la semana
- Compra semanalmente
- Compra quincenalmente
- Compra mensualmente

2.1.b) Lugar de compra de alimentos:

- Hipermercado/centro comercial
- Supermercado
- Almacén/pequeños negocios
- Mercado/feria
- Otros (tipo)

2.1.c) Planificación de acuerdo a los menús previo a la compra:

- Siempre o casi siempre
- Pocas veces
- Nunca o casi nunca

2.1.d) Realización de lista de compra de alimentos:

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

2.1.e) Comprobación del estado de los alimentos existentes antes de la compra (frescos o con fecha de consumo):

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

2.1.f) Consumo de ofertas/promociones de productos:

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

2.1.g) Frecuencia de compra según los grupos de alimentos:

* Se indagarán las categorías en los siguientes grupos de alimentos: Pan, cereales y otros alimentos de pastelería; frutas y/o verduras; leche, yogures, quesos y derivados lácteos; pasta, arroz y legumbres; carnes; pescados y mariscos; huevos; comidas preparadas/precocinadas y embutidos.

- Todos los días

- Dos veces a la semana

- Una vez a la semana

- Cada 15 días

- Una vez al mes

- Nunca

- Otros (tipo)

2.1.h) Control de fechas de vencimiento o consumo preferente en la compra de alimentos:

- Se fija en las fechas de todos o casi todos los productos

- Se fija en la fecha de algunos pero no de todos los productos

- No se fija nunca o casi nunca

2.1.i) Conocimiento del significado de la fecha de vencimiento:

* Conoce: "cuando el producto no es del todo seguro para su consumo"

* No conoce: cuando marca otra de las opciones

2.1.j) Conocimiento del significado de la fecha de consumo preferente:

* Conoce: "cuando el producto ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales y ha perdido su calidad, pero es seguro para el consumo"

* No conoce: cuando marca otra de las opciones

2.2 Hábitos/actitudes de preparación

2.2.a) Percepción sobre el cálculo de la cantidad de alimento según la ración de los comensales:

- Suele calcular la ración justa (sin sobrantes)

- Suele calcular la ración justa, pero normalmente cocina de más para otras ocasiones

- Sabe calcular la ración justa, pero normalmente cocina de más procurando que no le falte a nadie

- No suele calcular la ración justa, cocina de más (sin intención)

- No suele calcular la ración justa, cocina de menos (sin intención)

2.2.b) Actitud con los alimentos sobrantes:

- Normalmente los conserva

- Normalmente los desecha

2.3 Hábitos/actitudes de conservación

2.3.a) Actitud con las sobras de las comidas conservadas:

- las congela o guarda en frío y normalmente son consumidas en fechas posteriores

- las congela o guarda en el frío pero normalmente terminan tirándolos más adelante

- Otros (tipo)

2.3.b) Manejo de los alimentos vencidos:

- Desechan todos los alimentos vencidos

- Desechan sólo algunos alimentos vencidos, dependiendo del tipo de alimento o del tiempo transcurrido

- Nunca o casi nunca desecha los alimentos vencidos

- Otros (tipo)

2.3.c) Manejo de los alimentos vencidos según sus características organolépticas:

- Se guía normalmente del olor, color o sabor para conservarlo o desecharlo

- No se guía por el olor, color o sabor

2.3.d) Cantidad de desperdicios alimenticios por una inadecuada conservación:

- Muchos
- Pocos
- Ninguno o casi ninguno

2.4 Hábitos/actitudes que propician los desperdicios alimentarios

2.4.a) Motivos por los que se desechan alimentos:

- Productos vencidos/caducados
- 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
- No se desecha nada
- Otros (tipo)

2.4.b) Hábitos que ayudarían a reducir la cantidad de alimentos desperdiciados:

- 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 la compra de acuerdo al consumo del hogar

- Otros (tipo)

2.4.c) Representaciones/opiniones/ideas acerca de la problemática de los desperdicios alimentarios:

- Le preocupa y trata de evitarlo cada vez que es posible

- Está al corriente de los problemas asociados a los desperdicios pero piensa que no cambiará su comportamiento en el futuro inmediato

- No ha pensado en el tema hasta ahora. Entiende los problemas asociados a los desperdicio y va a cambiar su comportamiento en lo inmediato

- Le interesó el problema de los desperdicios alimentarios en el pasado pero ahora no le interesa más

- No está enterado del tema y tampoco es de su interés

- No está enterado del tema y sí es de su interés

- No tenía conciencia del tema y sí es de su interés

2.4.d) Preocupación por la problemática de los desperdicios de alimentos:

- Mucha

- Poca

- Nada

- No sabe

RESULTADOS

La muestra quedó conformada por un total de 107 personas, de la cual el 76,6% fueron mujeres (n=82) y el 23,4% hombres (n=25).

La mayor parte de los encuestados tenía entre 30 y 39 años, ocupando el 42,1% (n=45) del total. Le seguían de 18 a 29 años con un 23,4% (n=25), luego de 40 a 49 años con el 20,6% (n=22) y por ultimo con el 14% las personas de 50 a 59 años (n=15).

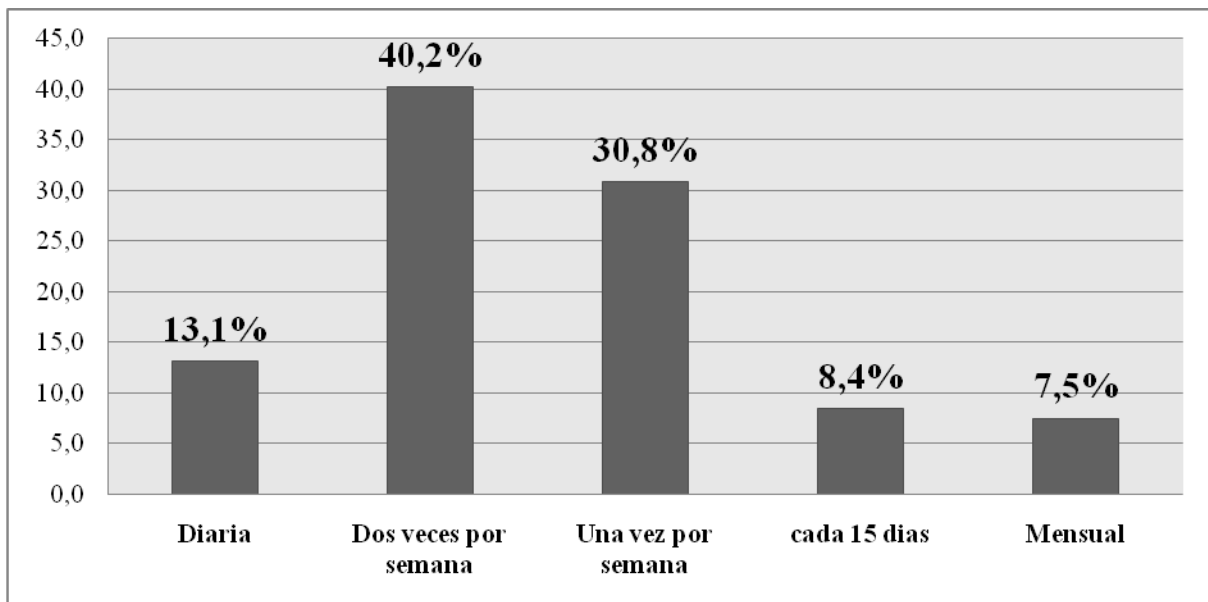
Tabla n° 1: Distribución de frecuencia de la cantidad de habitantes del hogar (n= 107)

Personas:	N	%
1	35	32,7%
2	30	28,0%
3	17	15,9%
4 o más	25	23,4%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

La cantidad de habitantes por hogar resultó variada, de una distribución pareja.

Gráfico n° 1: Distribución de frecuencia porcentual de realización de compra de alimentos (n°= 107)



Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la realización de las compras en los hogares, se vio reflejado un perfil de compra de menor intervalo, de mayor frecuencia durante el mes. Con esto se evidencia compras de menor volumen con mayor regularidad.

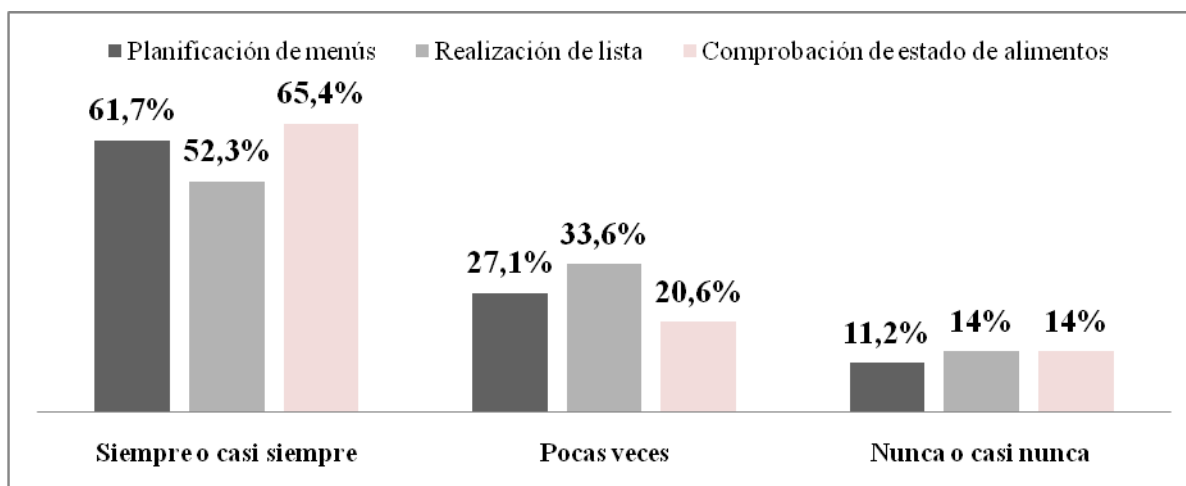
Tabla n° 2: Distribución de frecuencia de lugar de compra de alimentos (n= 107)

	n	%
Hipermercado/centro comercial	7	6,54%
Supermercado	60	56,07%
Almacén/pequeños negocios	32	29,91%
Mercado/feria	7	6,54%
Otros	1	0,93%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

Se vio una preferencia de los encuestados a realizar las compras de los alimentos en los supermercados, siguiéndole como segunda opción de preferencia los almacenes y pequeños negocios.

Gráfico n° 2: Distribución de frecuencia porcentual de la planificación previa a la compra de acuerdo a los menús, la realización de lista de compra de alimentos y la comprobación del estado de los alimentos existentes antes de la compra (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la planificación previa a la compra de acuerdo a los menús, la realización de lista de compra de alimentos y la comprobación del estado de los alimentos existentes antes de realizar la compra, más de la mitad de los encuestados indicó que lo realiza siempre o casi siempre. Sin embargo, casi tres de cada diez personas lo realizan con poca frecuencia, siendo un porcentaje alto de gente que no tienen en cuenta las medidas de planificación de compras en el hogar.

Tabla n° 3: Distribución de frecuencia de consumo de ofertas/promociones de productos (n= 107)

	N	%
Siempre o casi siempre	70	65,42%
Pocas veces	34	31,78%
Nunca o casi nunca	3	2,80%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

Más de la mitad de los encuestados al realizar las compras de alimentos consume ofertas y promociones de productos.

Tabla n° 4: Distribución de frecuencia porcentual de compra según grupos de alimentos (n= 107)

	Todos los días	2 veces por semana	1 vez por semana	Cada 15 días	Mensualmente	Nunca	Número:
Pan, cereales y otros alimentos de pastelería	4,7%	22,4%	39,3%	20,6%	9,34%	3,7%	107
Frutas y/o verduras	7,5%	59,8%	25,2%	6,5%	0%	0,9%	107
Leche, yogures, quesos y derivados lácteos	3,7%	23,4%	45,8%	21,5%	3,7%	1,9%	107
Pasta, arroz y legumbres	0,9%	8,4%	30,8%	23,4%	36,4%	0%	107
Carnes	3,7%	17,8%	34,6%	22,4%	11,2%	10,3%	107
Pescados y mariscos	0%	8,4%	18,7%	17,8%	23,4%	31,8%	107
Huevos	0,9%	0,9%	47,7%	30,8%	9,3%	0%	107
Comidas preparadas/precocinadas	1,9%	12,1%	24,3%	15%	15,9%	30,8%	107
Embutidos	0%	5,6%	19,6%	18,7%	31,8%	24,3%	107

Fuente: Elaboración propia

El relevamiento de la frecuencia de compra según los grupos de alimentos, arrojó que la frecuencia más alta de compra de frutas y/o verduras es de dos veces por semana. Los panes, cereales, alimentos de pastelería, leche, yogures, quesos, derivados lácteos, carnes, huevos y comidas preparadas/precocinadas tienen su frecuencia de compra más elevada una vez por semana. Luego mensualmente las pastas, arroz, legumbres y los embutidos.

La mayor parte de los encuestados indicó que no consume pescado y mariscos.

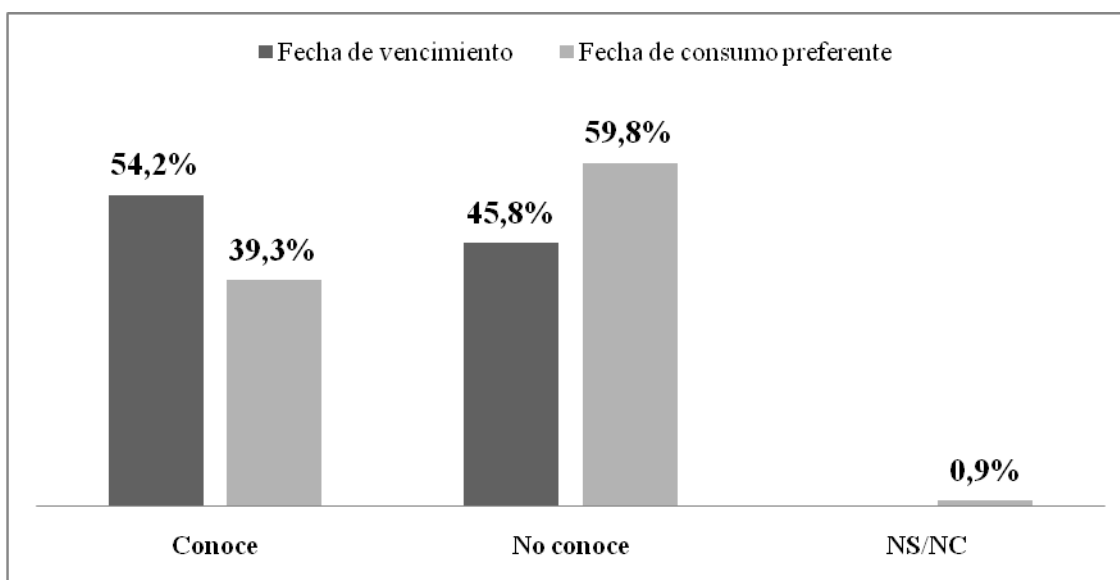
Tabla n° 5: Distribución de frecuencia de control de las fechas de vencimiento de los alimentos comprados (n= 107)

	n	%
Se fija en las fechas de todos o casi todos los productos	59	55,14%
Se fija en la fecha de algunos pero no de todos los productos	37	34,58%
No se fija nunca o casi nunca	11	10,28%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

La mayoría respondió fijarse en las fechas de todos o casi todos los productos.

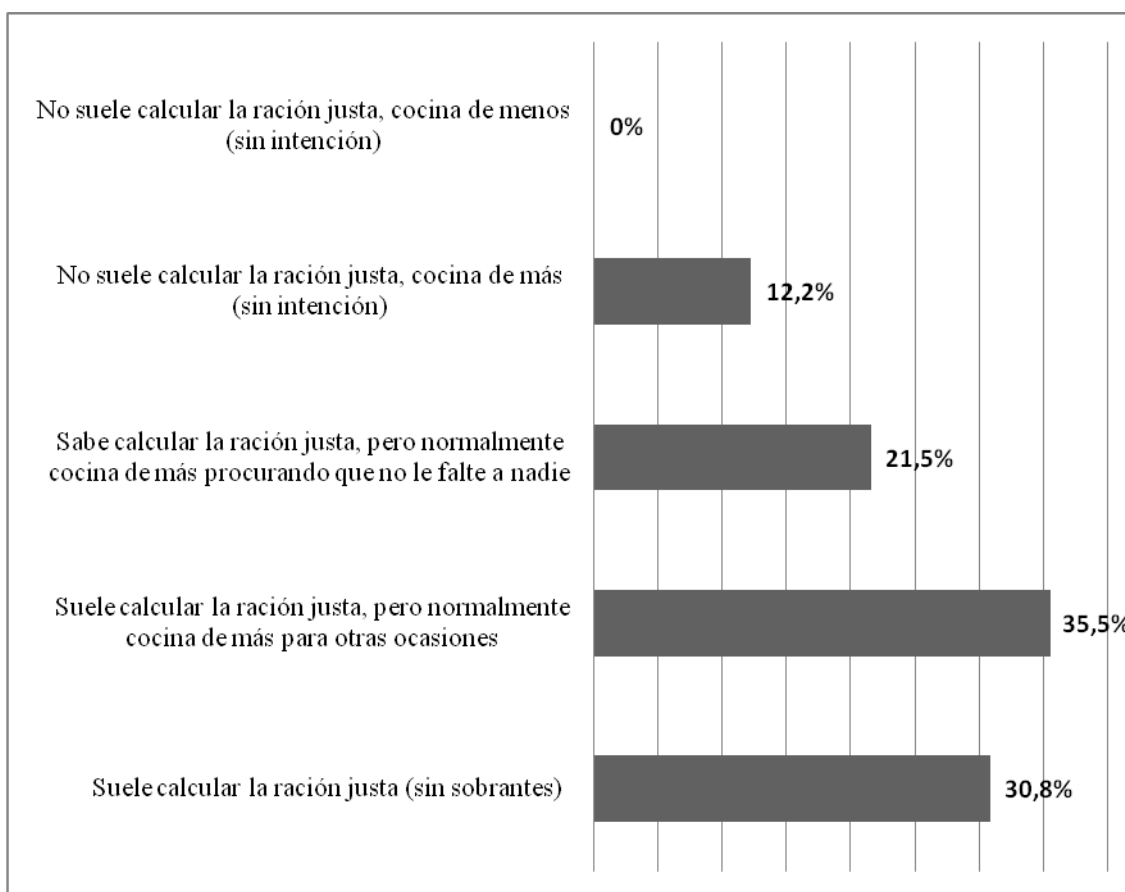
Gráfico n° 3: Distribución de frecuencia porcentual del conocimiento del significado de la "fecha de vencimiento" y "fecha de consumo preferente" (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

Casi seis de cada diez personas manifestó conocer el significado de la fecha de vencimiento, en contra posición con la fecha de consumo preferente, la mayoría reconoció no conocer su significado siendo casi seis de cada diez personas que no lo conocen.

Gráfico n° 4: Distribución de frecuencia porcentual de la percepción sobre el cálculo de alimentos según la ración (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

Un gran porcentaje de la muestra afirmó calcular de más la ración para consumir en otras ocasiones.

Respecto a la actitud con las sobras de las comidas conservadas el 87,8% (n= 94) de los encuestados manifestó que las consume en fechas posteriores.

Tabla n° 6: Distribución de frecuencia porcentual de la actitud con las sobras de las comidas conservadas y los hábitos que ayudarían a reducir los desperdiciados (n= 107)

Actitud con las sobras de las comidas conservadas:	Hábitos que ayudarían a reducir desperdiciados:						Total %:	Total n:
	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 la compra según consumo del hogar		
Congeladas o guardadas en frío y consumidas luego	27,1%	32,7%	12,1%	26,2%	14,9%	30,8%	87,8%	94
Congeladas o guardadas en frío pero desechadas luego	3,7%	6,5%	0,9%	0%	3,7%	7,5%	12,2%	13
Total:							100%	107

Fuente: Elaboración propia

Las personas que terminan desechando los alimentos sobrantes guardados para su futuro consumo en su mayoría eligieron, dentro de las opciones de hábitos para ayudar a reducir el desperdicio, las opciones de planificación de menús semanales y de compra de acuerdo al consumo en el hogar.

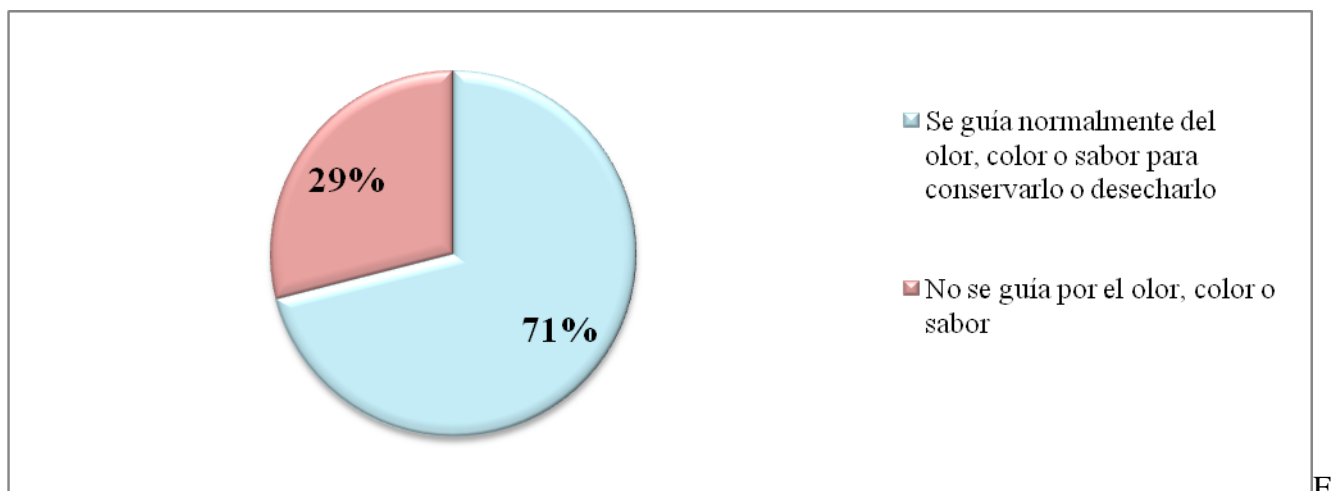
Tabla n° 7: Distribución de frecuencia del manejo de los alimentos vencidos (n= 107)

	n	%
Desechan todos los alimentos vencidos	39	36,45%
Desechan sólo algunos alimentos vencidos, dependiendo del tipo de alimento o del tiempo transcurrido	60	56,07%
Nunca o casi nunca desecha los alimentos vencidos	8	7,48%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

De los encuestados casi seis de cada diez personas expresó que dependiendo del tipo de alimento o del tiempo transcurrido desecha o no el alimento vencido.

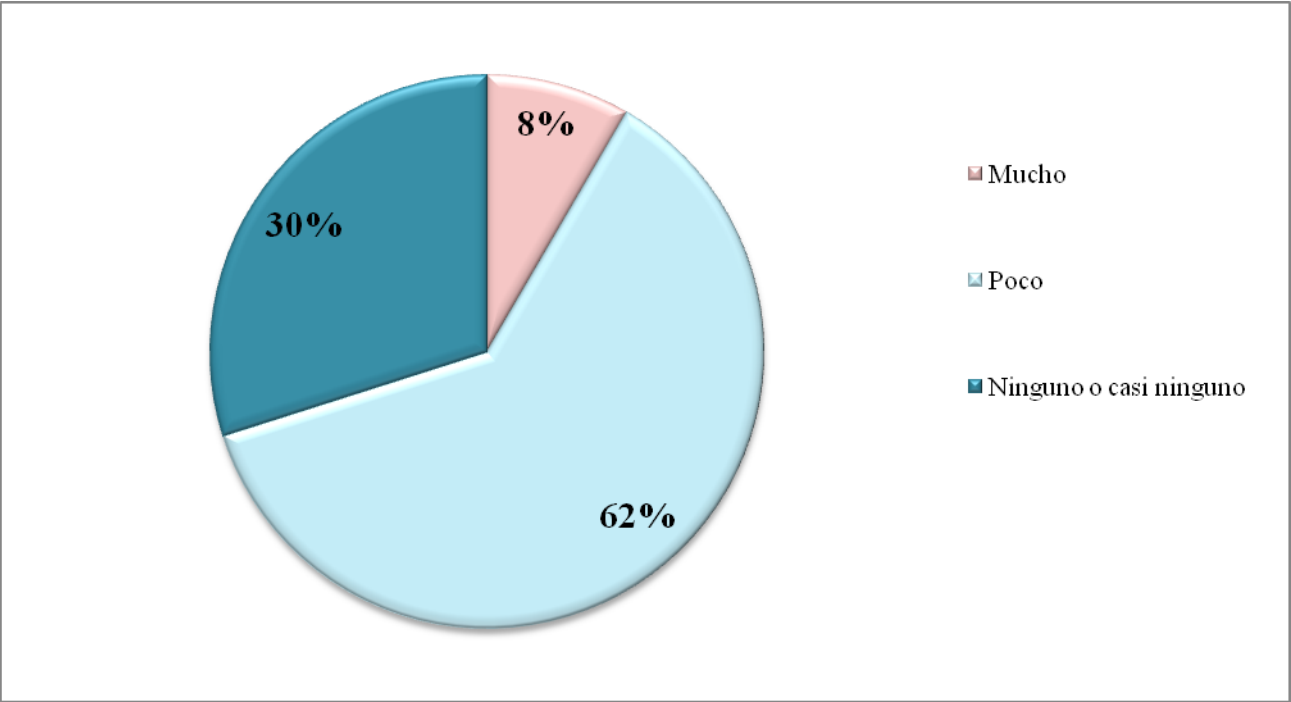
Gráfico n° 5: Distribución de frecuencia porcentual del manejo de los alimentos vencidos según características organolépticas (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

La mayoría de las personas maneja los alimentos vencidos según sus características organolépticas.

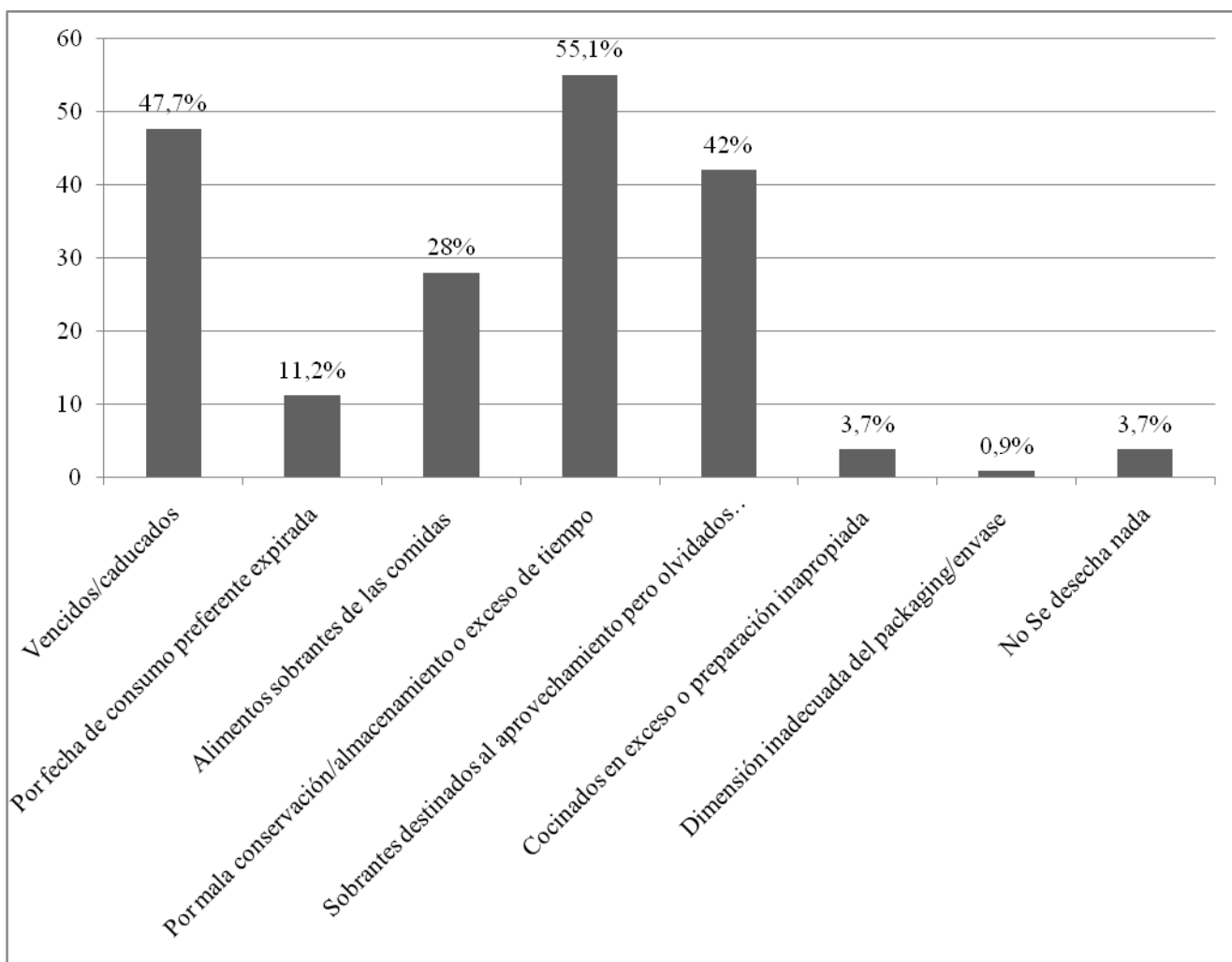
Gráfico n° 6: Distribución de frecuencia porcentual de la cantidad de desperdicio por una inadecuada conservación (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

Más de la mitad de los encuestados indicó que la cantidad de alimentos desechados por una inadecuada conservación son pocos, demostrando con esto que siete de cada diez personas desperdician alimentos en mayor o menor medida.

Gráfico n° 7: Distribución frecuencia de porcentual de los motivos por los que se desechan alimentos (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

Dentro de los motivos por los cuales se desperdician alimentos, los tres más seleccionados fueron el deterioro de los alimentos por su mala conservación/almacenamiento o por exceso de tiempo, los productos vencidos y caducados, y por último los alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento pero luego olvidados para su consumo.

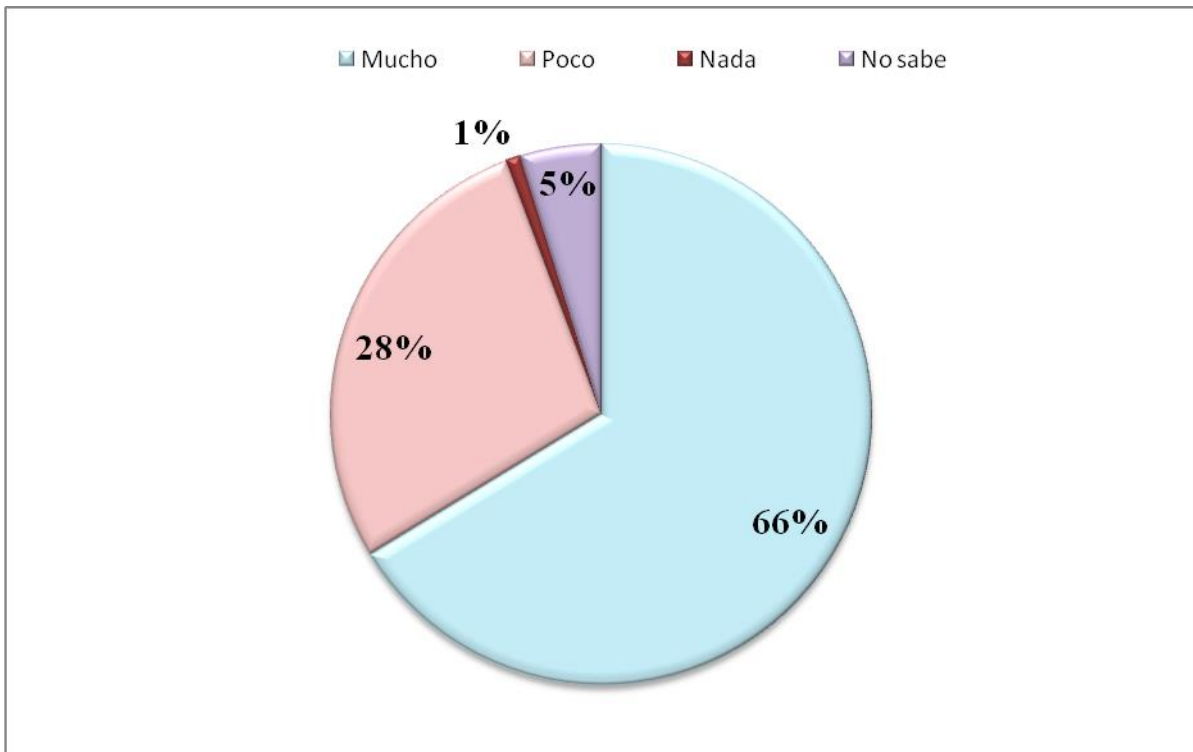
Tabla n° 8: Distribución de frecuencia de las representaciones acerca de los desperdicios alimentarios (n= 107)

	n	%
Le preocupa y trata de evitarlo cada vez que es posible	89	83,18%
Está al corriente de los problemas asociados a los desperdicios pero piensa que no cambiará su comportamiento en el futuro inmediato	3	2,80%
No ha pensado en el tema hasta ahora. Entiende los problemas asociados a los desperdicio y va a cambiar su comportamiento en lo inmediato	3	2,80%
Le interesó el problema de los desperdicios alimentarios en el pasado pero ahora no le interesa más	1	0,93%
No está enterado del tema y tampoco es de su interés	2	1,87%
No está enterado del tema y sí es de su interés	6	5,61%
No tenía conciencia del tema y sí es de su interés	3	2,80%
Total:	107	100%

Fuente: Elaboración propia

Del total de los encuestados casi la totalidad indicó preocuparle la problemática y trata de evitarlo cada vez que es posible.

Gráfico n° 8: Distribución de frecuencia porcentual de la preocupación por los desperdicios alimentarios (n= 107)



Fuente: Elaboración propia

Más de la mitad identificó que le preocupa mucho el desperdicio de alimentos, y un porcentaje no menor indicó preocuparle poco.

CONCLUSIONES

Los resultados arrojaron que la mayor parte de los encuestados tienen hábitos y actitudes de compra, preparación y conservación de los alimentos con conciencia del desperdicio alimentario. Según lo indagado en este estudio, los encargados de la gestión de los alimentos en los hogares tratan de evitar, cuando es posible, el desperdicio de alimentos. Así mismo, se evidenció que una parte importante de los consultados no tiene conductas orientadas al cuidado del desperdicio de alimentos, propiciando esta problemática.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: FAO; c2014 [citado 15 may 2018]. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles [pág.11,13,14,55,56,61,74,98,109,125,133]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3901s.pdf>
2. HISPACOOOP: Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios [Internet]. España: HISPACOOOP; c2012 [citado 11 jun 2018]. Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares [pág.4-6,14-16,79,85]. Disponible en: <https://www.hispacoop.com/home/index.php/2012-11-08-03-43-12/72-estudio-sobre-el-desperdicio-de-alimentos-en-los-hogares/file>
3. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2016 [citado 21 may 2018]. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe [pág.2,4,14]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5504s.pdf>
4. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: FAO; c2012 [citado 21 may 2018]. Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo [pág.1,5,17]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i2697s.pdf>
5. Cedeño Franco, E. El desperdicio de alimentos: una perspectiva desde los estudiantes de Administración de Empresas de la UPS Guayaquil. Retos [Internet]. 2016 [citado 14 junio 2018]; 6 (11):53,58-63. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/316532990> El desperdicio de alimentos una perspectiva desde los estudiantes de Administracion de Empresas de la UPS- Guayaquil
6. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2017 [citado 2 jun 2018]. #NoTiresComida: una campaña para luchar contra la pérdida y el desperdicio de alimentos [2 pantallas]. Disponible en: <http://www.fao.org/argentina/noticias/detail-events/en/c/853970/>

7. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2014 [citado 20 abr 2018]. Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos [3 pantallas]. Disponible en: <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/definition/es/>
8. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: FAO; c2014 [citado 29 abr 2018]. Definitional Framework of food loss [pág.4]. Disponible en: http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf
9. MA: Ministerio de Agroindustria Presencia de la Nación [Internet]. Bs As: MA; c2016 [citado 3 may 2018]. Argentina redobla el compromiso en la lucha contra el hambre [aprox. 2 pantallas]. Disponible en: https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ss_alimentos_y_bebidas/?accion=noticia&id_info=160330185301
10. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2013 [citado 5 jun 2018]. Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe [pág.14]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/019/i3520s/i3520s.pdf>
11. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: FAO; c2011 [citado 17 jun 2018]. El desperdicio de alimentos daña al clima, el agua, la tierra y la biodiversidad [6 pantallas]. Disponible en: <http://www.fao.org/news/story/es/item/196368/icode/>
12. RAE: Real Academia Española [Internet]. Madrid: RAE; c2018 [citado 22 may 2018]. Consumidor [1 pantalla]. Disponible en: <http://dle.rae.es/?id=ASyDmz0>
13. MA: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Presidencia de La Nación [Internet]. Bs As: MA; c2016 [citado 17 jun 2018]. El Consumidor, Ser Racional y Emocional [pág.1-3]. Disponible en: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/valorAr/sello/consumidores/el%20consumidor,%20ser%20racional%20y%20emocional.pdf>
14. EScolme [Internet]. Argentina; 2017 [citado 17 jun 2018]. El Comportamiento del Consumidor [8 pantallas]. Disponible en: http://www.escolme.edu.co/almacenamiento/oei/tecnicos/comporta_consumidor/contenido_u2.pdf
15. Love Food Hate Waste [Internet]. Reino Unido: LFHW; c2007 [citado 1 jun 2018]. Sobre Nosotros [2 pantallas]. Disponible en: <https://www.lovefoodhatewaste.com/about-us>
16. WRAP: Waste and Resources Action Program [Internet]. Reino Unido: WRAP; c2018 [citado 13

jun 2018]. Love Food Hate Waste [5 pantallas]. Disponible en: <http://www.wrap.org.uk/content/love-food-hate-waste>

17. WRAP: Waste and Resources Action Program [Internet]. Reino Unido: WRAP; c2018 [citado 12 jun 2018]. The impact of Love Food Hate Waste [15 pantallas]. Disponible en: http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/West%20London%20LFHW%20Impact%20case%20study_0.pdf

18. Bucheli, K. Cano Velásquez, M. ACHICA LA REFRI [Tesis]. Quito: USFQ; 2014. Pag 51,52,77-80. Disponible en: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/3096/1/000110191.pdf>

19. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Roma: FAO; 2014 [citado 22 jun 2018]. Background paper on the economics of food loss and waste [166 pantallas]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at143e.pdf>

20. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2018 [citado 22 jun 2018]. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe [2 pantallas]. Disponible en: <http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/239393/>

21. FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. Bs As: FAO; c2017 [citado 23 may 2018]. Pérdidas y Desperdicios Cero, Hambre Cero [pág.1-7,16,22,89-95,112-116]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i7152s.pdf>

22. MA: Ministerio de Agroindustria Presencia de la Nación [Internet]. Bs As: MA; c2016 [citado 28 may 2018]. Se afianza el compromiso social, institucional y empresarial frente a la pérdida y desperdicio de alimentos [5 pantallas]. Disponible en: https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/ss_alimentos_y_bebidas/?accion=noticia&id_info=160922183915

ANEXOS

Instrumento:

CONSENTIMIENTO INFORMADO DEL RESPONDENTE

En virtud que me encuentro realizando mi trabajo final integrador (TFI), de la Licenciatura en Nutrición necesitare realizar una encuesta sobre el comportamiento de consumo y desperdicios alimentarios.

Por esta razón, solicito su autorización para participar en esta encuesta, que consistirá en recabar información referida a estos temas.

Resguardaré la identidad de las personas incluidas en esta encuesta.

En cumplimiento de la Ley N° 17622/68 (y su decreto reglamentario N° 3110/70), se le informa que los datos que usted proporcione serán utilizados sólo con fines estadísticos, quedando garantizado entonces la absoluta y total confidencialidad de los mismos.

La decisión de participar en esta encuesta es voluntaria y desde ya agradezco su colaboración.

Alumna encuestadora: Lucía Usandivaras

Yo....., en mi carácter de respondente encuestado, habiendo sido informado y entendiendo el objetivo de la encuesta, acepto participar en la misma.

Fecha.....

Firma.....

Lugar de la encuesta.....

Universidad ISALUD

ENCUESTA SOBRE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS

Alumna: Lucía Usandivaras / Contacto: 011-15 6966 7103 / luci.usandivaras@gmail.com

Antes de comenzar por favor marque si alguna de estas opciones es correcta:

- *No dispongo de los medios para almacenar alimentos (Ej. heladera)*
- *Estoy con falta de suministros de servicios (luz, gas, etc.)*
- *Tengo formación relacionada a los desperdicios alimentarios*
- *No soy la persona encargada de la gestión de los alimentos (Quién más frecuentemente cocina y realiza las compras de los alimentos)*

*** POR FAVOR MARQUE SOLO UNA OPCIÓN EN CADA PREGUNTA**

1. ¿Usted es?

- Hombre
- Mujer

2. ¿Qué edad tiene? (marque el rango)

- 18 a 29 años
- 30 a 39 años
- 40 a 49 años
- 50 a 59 años
- 60 años o más

3. ¿Cuántas personas conforman su hogar?

- 1 persona
- 2 personas
- 3 personas
- 4 o más personas

4. ¿Cómo organiza la compra de alimentos para su hogar?

- Realizo una compra diaria
- Realizo una compra dos veces a la semana
- Realizo una compra semanal
- Realizo una compra quincenal
- Realizo una compra mensual

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

- Hipermercado/centro comercial
- Supermercado
- Almacén/pequeños negocios
- Mercado/feria
- Otros (especifique) _____

6. Cuándo va a realizar la compra de alimentos para su hogar, ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús?

- Siempre o casi siempre
- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

7. Cuándo va a realizar la compra de alimentos para su hogar, ¿elabora una lista previa de los productos que necesita?

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

8. Para planificar la compra de alimentos para su hogar, ¿comprueba el estado de los alimentos (frescos o con fecha de consumo) que tiene en su casa?

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

9. Cuándo va a realizar la compra de alimentos para su hogar, ¿aprovecha las ofertas/promociones de los alimentos?

- Siempre o casi siempre

- Pocas veces

- Nunca o casi nunca

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

* Por favor, marque una opción por fila de alimentos:

Todos los días / dos veces a la semana / una vez por semana / cada 15

días / una vez al mes / nunca.

- Pan, cereales y otros alimentos de pastelería

- Frutas y/o verduras

- Leche, yogures, quesos y derivados lácteos
- Pasta, arroz y legumbres
- Carnes
- Pescados y mariscos
- Huevos
- Comidas preparadas/precocinadas
- Embutidos

11. Cuando está realizando la compra de alimentos para su hogar, ¿se fija en las fechas de vencimiento o consumo preferente para comprar los productos?

- 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

12. ¿Qué cree que significa la fecha de vencimiento de un producto?

- Que a partir de esa fecha el producto ya no conserva sus cualidades específicas o nutricionales y ha perdido su calidad, pero es seguro para su consumo
- Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor, pero es seguro para su consumo
- Que a partir de esa fecha según el tipo de producto será seguro o no para su consumo
- Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para su consumo
- NS/NC

13. ¿Qué cree que significa la etiqueta “consumir preferentemente antes de” la fecha indicada?

- Que a partir de esa fecha el producto ya no conserva sus cualidades específicas o

nutricionales y ha perdido su calidad, pero es seguro para su consumo

- Que a partir de esa fecha el producto ya no tiene buen sabor, pero es seguro para su consumo
- Que a partir de esa fecha según el tipo de producto será seguro o no para su consumo
- Que a partir de esa fecha el producto no es del todo seguro para su consumo
- NS/NC

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

- Sí, suelo calcular la ración justa (sin sobrantes)
- Sí, suelo calcular la ración justa, pero normalmente cocino de más para otras ocasiones
- Sí, suelo calcular la ración justa, pero normalmente cocino de más procurando que no le falte a nadie
- No suelo calcular la ración justa, cocino de más (sin intención)
- No suelo calcular la ración justa, cocino de menos (sin intención)

15. Cuando han sobrado alimentos en las comidas, ¿qué suele hacer?

- Normalmente intento conservarlos
- Normalmente los desecho

16. Si conserva las sobras de las comidas, ¿qué sucede posteriormente?

- los congelo o guardo en frío y normalmente los consumo en fechas posteriores
- los congelo o guardo en el frío pero normalmente termino tirándolos más adelante

17. ¿En su hogar, se desechan alimentos una vez que la fecha de vencimiento ha expirado?

- Sí, desecho todos los alimentos vencidos
- Sólo desecho algunos, depende del tipo de alimento o del tiempo transcurrido

- No, nunca o casi nunca desecho alimentos al llegar la fecha de vencimiento, los aprovecho

18. Cuando la fecha de vencimiento ha expirado, ¿se guía del olor, color o sabor para comprobar si el producto está o no en buen estado para conservarlo o desecharlo?

- Sí, me guío normalmente del olor, color o sabor para conservarlo o desecharlo

- No me guío por el olor, color o sabor

19. Diría que los alimentos que tiene que desechar por una conservación inadecuada (exceso de tiempo, mal envasado, mal congelado, etc.) son:

- Muchos

- Pocos

- Ninguno o casi ninguno

20. Indique los motivos principales por los que usted desecha alimentos en su hogar

* Puede marcar 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

- No se desecha nada

- Otros (especifique)

21. ¿Cuáles de los siguientes hábitos usted cree que le ayudarían a reducir la cantidad de alimentos desechados en su hogar?

* Puede marcar 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

- Otros (especifique)

22. ¿Cuál de las siguientes descripciones acerca de los desperdicios alimentarios lo representa mejor?

- Me preocupa y trato de evitarlo cada vez que sea posible

- Estoy al corriente de los problemas asociados a los desperdicios 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 desperdicios y voy a cambiar mi comportamiento en lo inmediato

- Me interesé en el problema de los desperdicios alimenticios en el pasado pero ahora no me interesa más

- No estaba enterado del tema y tampoco es de mi interés

- No estaba enterado del tema y sí es de mi interés

- No tenía conciencia del tema y sí es de su interés

23. El problema de los desperdicios alimentarios le preocupa:

- Mucho

- Poco

- Nada

- No sabe