

PERCEPCIÓN Y COMPORTAMIENTO DE LOS CONSUMIDORES ANTE EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

ENTREGA N° 4

Material realizado por Mgt. Marcela Leal M.N 1.196

Las pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe ocurren en todos los eslabones de la cadena alimentaria, con la siguiente distribución:

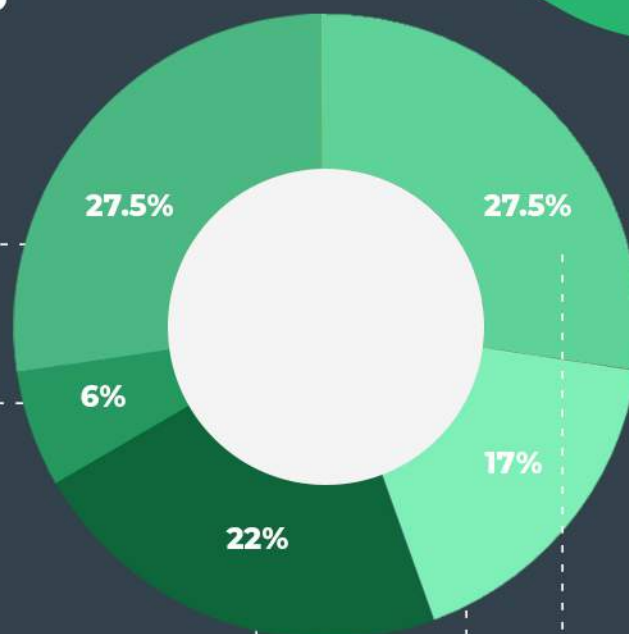
27.5% a nivel del consumidor

6% restante a nivel de procesamiento.

22% durante el manejo y almacenamiento

17% en mercado y distribución,

27.5% a nivel de producción



Es fundamental considerar que los desperdicios alimentarios se refieren a los alimentos de buena calidad y aptos para el consumo humano que no son consumidos porque son descartados antes o después de que estén estropeados.

Significa que un alimento desperdiciado es el resultado de una decisión consciente de tirar comida.

Factores que influyen en el desperdicio alimentario:

PSICOGRÁFICOS

Como el estilo de vida, la personalidad, los intereses, las emociones y los valores.

FACTORES SOCIODEMOGRÁFICOS

Como la cantidad de residentes en los hogares y la edad de los familiares. La evidencia demuestra que los hogares más poblados y los consumidores más jóvenes producen un mayor número de desechos.

En el comportamiento que tendremos respecto a PDA tiene una gran influencia el conocimiento acerca de la diferencia entre “pérdida” y “desperdicio”.

En la Ciudad de Buenos Aires solamente el 34% de las personas hace sus compras siguiendo un listado previo. La compra de alimentos en exceso está fuertemente relacionada con el desperdicio alimentario. (4)

Una actitud de consumidores muy habitual es comprar y cocinar en exceso. Situación detectada en respuestas como: “compré demasiada comida”, “cociné demasiada comida”, “no uso las sobras”; todas ellas con una gran influencia en el desperdicio generado.

67%

el 67% de los consumidores consultados refiere comprar mayor cantidad de alimentos que la necesaria, y la frase que los identifica más es “prefiero que sobre a que falte” (60%).

80%

Al 80% de las personas le sobra comida e informan que el destino principal de estas sobras es la basura.

87%

Ante esta situación de tirar comida, al 87% de los encuestados le causa “sentirse mal”; porcentaje que tenemos que tomar como una excelente oportunidad para modificar esta problemática, máxime considerando que la mayoría de las personas sería capaz de disminuir este comportamiento. Las sobras de alimentos como frutas y verduras

40%

El 40% de los consumidores encuestados al respecto considera que son lo mismo. Este desconocimiento de la problemática puede influir en el comportamiento de manera significativa. (1)

Influencia del comportamiento que tenemos en la planificación de las compras.

Hay evidencia que demuestra que la generación de desperdicio alimentario es inversamente proporcional a conductas como la realización de una lista previa de compras o comprar solamente aquello que necesitamos.

56%

Un estudio realizado en Chile informa que el 56% de los consumidores encuestados no realizaba una planificación de las compras. Los hábitos que podrían colaborar en una reducción de la cantidad de alimento desperdiciado serían contar con una mejor planificación de las compras, como así también implementar prácticas de aprovechamiento de los sobrantes de las comidas preparadas.

Los consumidores pueden desperdiciar alimentos en buen estado.

Cuando se les ha consultado si habían tirado o desperdiciado en alguna ocasión alimentos en buen estado, la suma de las respuestas "SI" y "TAL VEZ" fue del 38%. (3)

¿Cuáles son las razones de este comportamiento?:

- Los alimentos ya no son apetitosos
- Creencia de que los alimentos han permanecido demasiado tiempo en la heladera
- Porque necesitamos limpiar la heladera para hacer espacio en ella
- Consideramos que están estropeados o inadecuadamente conservados
- Creencia de que están vencidos

PERCEPCIÓN DE LA "COMESTIBILIDAD" DE LOS ALIMENTOS

Es importante también conocer las percepciones que tienen los consumidores frente a los alimentos creyendo si son o no comestibles. En algunos casos sucede que las personas no perciben ciertos alimentos o partes del mismo (tallo de brócoli, cáscara de la papa) como algo que se podría comer, cuando realmente si es posible su ingesta; pero no lo hacen por diferentes razones (falta de conocimiento, costumbres, inseguridades o desagrado). Mientras que la grasa visible y la cáscara de zanahoria o la papa se los considera con mucha frecuencia como partes no comestibles.

PERCEPCIÓN DE LAS CONSECUENCIAS SOCIALES DERIVADAS DE LAS PDA (3)

42%

El 42% de los consumidores está de acuerdo con la frase "considero que mis hábitos y comportamiento como consumidor (respecto al manejo de alimentos en el hogar) tiene alguna influencia en la disminución del hambre".

50%

El 50% está de acuerdo en tener cierta responsabilidad como protagonista y sería capaz de disminuir las consecuencias sociales derivadas de PDA.

91%

Un 91% refiere sentir **tristeza a la problemática social** de las PDA.

94%

Un 94% de las personas considera importante la **incorporación de la temática** en el ámbito educativo.

Son múltiples los factores que condicionan en los consumidores sus actitudes y comportamientos ante el desperdicio alimentario. A partir del conocimiento de sus creencias podremos actuar en la mejora de aquellas ideas erróneas, como por ejemplo la no comestibilidad de partes de los alimentos que sí lo son. Tenemos una ventana de oportunidad para trabajar en las consecuencias sociales derivadas de las PDA, en virtud de que los consumidores refieren tener su grado de responsabilidad al respecto.



BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

(1) "Conductas de pérdidas y desperdicios de alimentos en tres sectores de Costa Rica". Universidad de Santiago de Chile. RIVAR, Vol. 9, N° 26, 229-248, Mayo 2022. ISSN 0719-4994

(2) "Encuesta sobre comportamiento familiar frente al desperdicio alimentario y determinación nutricional del costo nutricional de éste, en una muestra de hogares en Chile: resultados de un estudio piloto". Rev Esp Nutr Hum Diet, 2021; 25(3): 279-293

(3) "Comportamiento de los consumidores frente al desperdicio de alimentos; una variable de los Sistemas Alimentarios Sostenibles". Revista Académica Multidisciplinaria Trascenderé, Edición Anual, Número 3, enero-dic, 2020, p. 06-22. ISSN: 2665-1580 (en línea). Grupo Colombiano Asesoría y Capacitación.

(4) "Desperdicio de alimentos en hogares de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina: comportamiento del consumidor". Revista REDNUTRICIÓN (ISSSTE). Vol. 12, núm. 3- set-dic 2021. 868-873

