



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Desperdicio de alimentos en hogares de la Argentina

RESUMEN
EJECUTIVO



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Estrategia Argentina 2030 “Valoremos los Alimentos”

Primera medición nacional sobre el desperdicio de alimentos en hogares

Resumen ejecutivo

Septiembre 2024



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Introducción | 03 |
| Enfoque cuantitativo | 04 |
| Secuencia de actividades desarrolladas | 04 |
| Procedimiento de registro y pesaje de los desperdicios | 05 |
| Cálculo del índice de desperdicio de alimentos | 05 |
| Población y muestra | 06 |
| Resultados | 07 |
| Cuestionario de hábitos | 07 |
| Desperdicios durante la preparación | 09 |
| Sobras y desperdicios después del consumo | 10 |
| Desperdicios fuera de las comidas | 11 |
| Análisis integrado de los desperdicios generados en todos los momentos de consumo .. | 12 |
| Registro de pesaje | 12 |
| Enfoque cualitativo | 15 |
| Motivos para el consumo (o no) | 16 |
| Identificación de sensibilidades producto del desperdicio | 17 |
| Estrategias de conservación y organización | 19 |

* Imágenes extraídas de freepik.com



Introducción

El desperdicio de alimentos es un problema global, según el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), se estima que **en los hogares se desperdician 79 kg de alimentos por persona al año**, lo que representa 1.000 millones de raciones de comida cada día (PNUMA, 2024)

Lograr estimaciones a nivel de los hogares brinda información para conocer las causas que lo generan, y actuar en pos de su reducción.

En el marco del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA) se generó la **primera medición sobre los desperdicios de alimentos a nivel de los hogares en Argentina**, adoptando la metodología del PNUMA del nivel 3¹. Los resultados del resumen ejecutivo fueron obtenidos en el marco de cooperación con el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), y la consultoría fue llevada a cabo por el Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).

Para ello, se realizó un estudio con un **enfoque cuali-cuantitativo**, sustentado en una combinación de técnicas de investigación que permitieron abordar , desde la triangulación de métodos, la problemática del desperdicio de alimentos en los hogares de localidades urbanas de la Argentina.



Los criterios de inclusión:

- › hogares que realizan las comidas principales en el hogar al menos 5 días a la semana
- › que el/la respondente sea quien se ocupa principalmente de la preparación de las comidas
- › que dispongan de celular y conexión a internet para acceder a la plataforma digital
- › que no tiene previsto ausentarse del hogar en los 15 días posteriores al reclutamiento
- › con voluntad de participar del estudio.

1. En el nivel 3 se obtiene información adicional para fundamentar políticas y otras intervenciones destinadas a reducir el desperdicio de alimentos. Para ello, se desglosan los datos por destino final, partes comestibles o no comestibles y tipo; se señala el desperdicio de alimentos generado durante el proceso de producción que no capta el índice de pérdidas de alimentos y también se incluyen destinos adicionales, como el alcantarillado, el compostaje doméstico y los piensos (PNUMA, 2021).



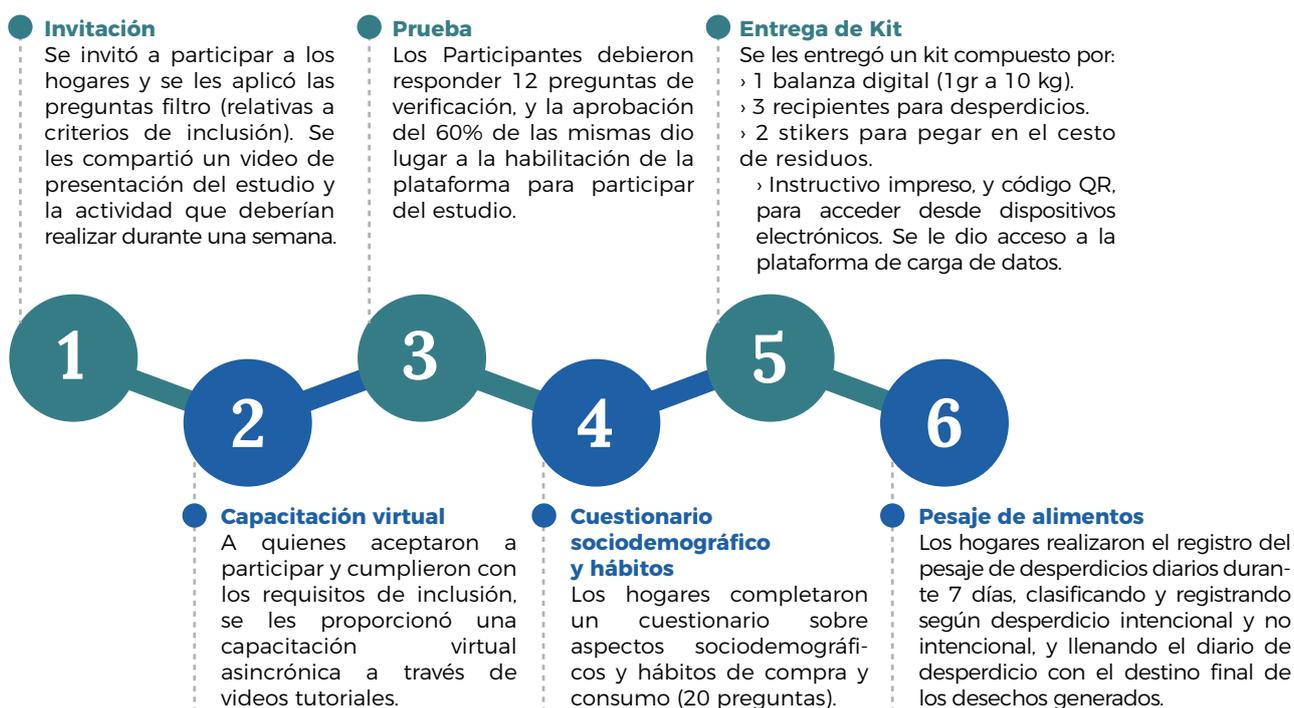
Enfoque cuantitativo

Para la fase cuantitativa se tomó como referencia la metodología elaborada en 2022 por la actual Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, y la metodología del PNUMA de 2021 (SAGyP, 2022), integrando aportes de estudios desarrollados en España (AECOC 2016), Chile (Cáceres, P. et al, 2021, Cáceres-Rodríguez, P. et al 2022) y Uruguay (INA 2022).

Asimismo, se estimó un tamaño de muestra de 400 hogares, este número se obtuvo estableciendo el nivel de precisión mínimo requerido, es decir, considerando un intervalo de confianza del 95%, con una variación del 10% y cumpliendo al menos con el nivel 2 de la metodología del índice de desperdicio de alimentos en hogares propuesta por PNUMA.

Secuencia de actividades desarrolladas

A continuación se describe la secuencia de las actividades de reclutamiento e implementación del estudio.



Previo a la implementación del estudio, se realizó una **prueba piloto** en los meses de noviembre y diciembre del 2023, alcanzando la participación de 58 hogares reclutados y 30 seleccionados para pesaje y registro, donde 21 hogares completaron el registro y 18 lo realizaron durante 7 días. La prueba piloto tuvo por objetivo corroborar la comprensión de los instrumentos de medición por parte de los hogares seleccionados y realizar los ajustes necesarios para la realización del trabajo de campo. Al mismo tiempo, resultó una instancia de evaluación de la estrategia de reclutamiento, de los procedimientos logísticos para el envío de los materiales a los hogares participantes así como la asistencia y acompañamiento de las dificultades y consultas.

Procedimiento de registro y pesaje de los desperdicios

Los participantes recolectaron los desperdicios alimentarios del hogar, separando los desechos en distintos recipientes: desperdicio intencional, no intencional y líquidos

| Desperdicio Intencional | Desperdicio NO Intencional | Líquidos |
|--|--|--|
| <p>Aquellas partes de los alimentos que el hogar/individuo no lo considero comestible y por hábito lo desecha; más allá de que sea una parte comestible, o no, de los alimentos.</p> | <p>Aquellas partes de los alimentos que el hogar/individuo lo considera comestible y habitualmente lo consume, pero por diversos motivos lo desechó.</p> | <p>Aquellos alimentos líquidos que el hogar considera bebible y habitualmente lo consumo, pero por diversos motivos lo desechó. Se incluyeron infusiones, leche, yogur bebible, sopa, caldo, salsas, bebidas diferentes al agua, aceites vegetales</p> |
|  |  |  |
| <p>Se excluyen la yerba desechada luego de tomar mate o preparar mate cocido, el café molido utilizado, las hebras de té, las hierbas utilizadas para hacer té, los saquitos de infusiones, el agua de cocción y el agua o soda.</p> | | |

Cálculo del índice de desperdicio de alimentos

A partir de los datos de pesaje directo obtenidos en cada hogar en la muestra de 355 hogares que completaron al menos 5 días de registro, se calculó el desperdicio generado por los hogares del país en cantidad (kg) per cápita al año tal como indica el Índice de Desperdicio de Alimentos (IDA), elaborado por el PNUMA (PNUMA, 2021).

El siguiente cálculo se realizó para desperdicio intencional, no intencional y total. Para expresar este resultado se debe realizar el siguiente camino crítico:

- 1 Sumar los kg de desperdicio de alimentos diarios por hogar
- 2 Dividir los kg de desperdicio de alimentos/semana/hogar por la cantidad de personas del hogar
- 3 Promediar los kg de desperdicio de alimentos/semana/persona de los hogares relevados en cada uno de los momentos del año
- 4 Multiplicar los promedios de cada uno de los dos momentos del año por 26 semanas (medio año)
- 5 Sumar los promedios de los momentos del año para obtener kg de desperdicio /persona / año

Población y muestra

El universo de estudio fueron hogares particulares urbanos ubicados en aglomerados de 250.000 habitantes o más que forman parte de un panel virtual.

En cuanto al estudio, la fase primavera-verano fue realizada del 2 de febrero al 26 de marzo de 2024, y la fase otoño-invierno entre el 18 de abril y el 20 de junio del mismo año. De los 692 potenciales participantes reclutados, 450 fueron elegidos para enviar el kit con los instrumentos necesarios, y la totalidad recibió el kit en tiempo y forma, de los cuales 384 ingresaron a la plataforma y realizaron el registro, 7,6% (n=29) completaron 4 días o menos, 3,1% (n=12) completaron 5 días, 3,1% (n=12) completaron 6 días y 86,2% (n=331) los 7 días de registro.

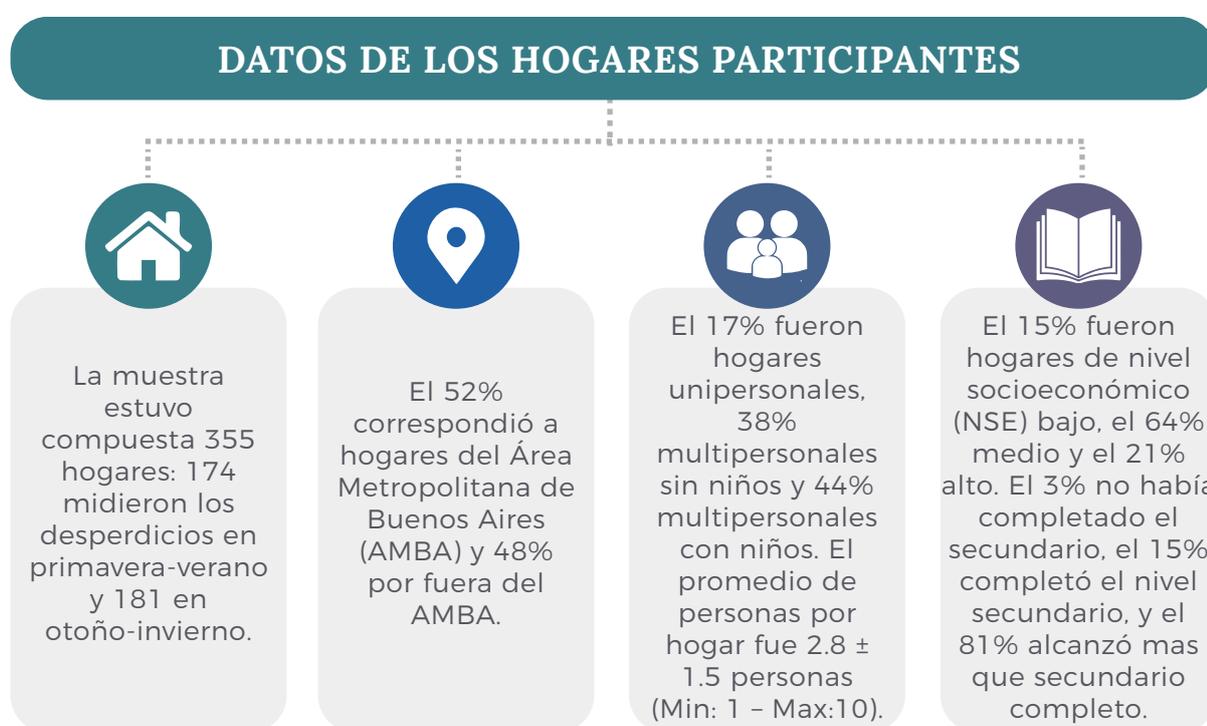
La muestra del estudio quedó conformada por un total de 355 hogares ubicados en aglomerados de 250.000 habitantes o más de la Argentina, pertenecientes a un panel virtual en los que la entrega por correo de los materiales no supere las 48h y que completaron el registro de pesaje durante 5 a 7 días.

Durante el proceso de registro de los datos, el equipo técnico realizó el seguimiento de los participantes y habilitó un canal de resolución de dudas inmediatas de los participantes, mediante una cuenta de WhatsApp Bussines. También se incluyó dentro de la plataforma una sección con preguntas frecuentes a modo de ayuda para que los participantes puedan buscar dudas.

Al finalizar el proceso, se envió una invitación para participar de un grupo focal virtual.

Resultados

A continuación se presentan las características principales de los hogares:



Cuestionario de hábitos

En relación a la organización al comprar alimentos, el 55,2% de los hogares declaró que planifica qué alimentos comprar y generalmente compra eso, el 34,6% planifica qué comprar, pero compra alimentos que no tenía pensados, 9,6% compra sin lista ni planificación y 0,6% manifiesta que compra según las necesidades diarias.

En cuanto a la planificación de las comidas, seis de cada diez encuestados manifestó que siempre o la mayoría de las veces en su hogar planifican u organizan con anticipación las comidas que van a preparar; y sólo el 6% nunca lo hace.

En relación con la percepción sobre la cantidad de desperdicios alimentarios que se generan al cocinar o consumir alimentos, la mayoría considera que es poca y un 31,8% que es bastante (Figura 1).

Dos tercios de los encuestados refieren que habitualmente, cuándo compran alimentos envasados, prestan atención a la fecha de vencimiento; mientras que 3,7% no lo hace (Figura 2).

Cuando un alimento se vence, el 63,1% declara que lo consume dependiendo el producto y el 4,8% lo consume igual; en tanto que el 32,1% lo desecha.

A 5 de cada 10 encuestados le preocupa poco el desperdicio de alimentos en su hogar, y a 4 de 10 mucho/bastante. Entre los motivos de preocupación refirieron los gastos extras de hogar, por empatía ya que hay personas que no disponen de comida e impactos medioambientales.

Figura 1. Percepción sobre la cantidad de desperdicios alimentarios del hogar

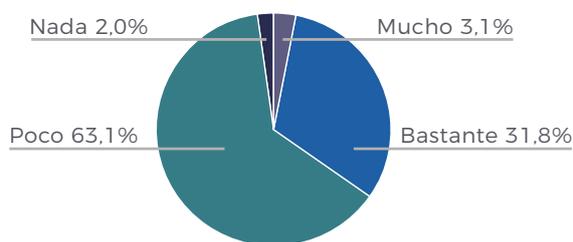
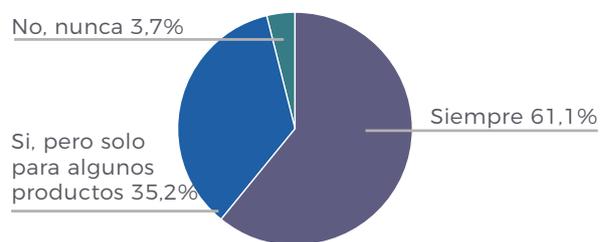


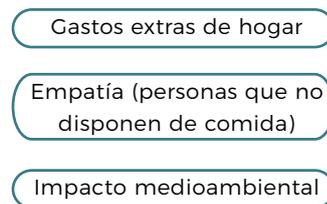
Figura 2. Prestan atención a la fecha de vencimiento cuando compran alimentos (%)



Preocupación por los desperdicios de alimentos en el hogar



Motivo de Preocupación



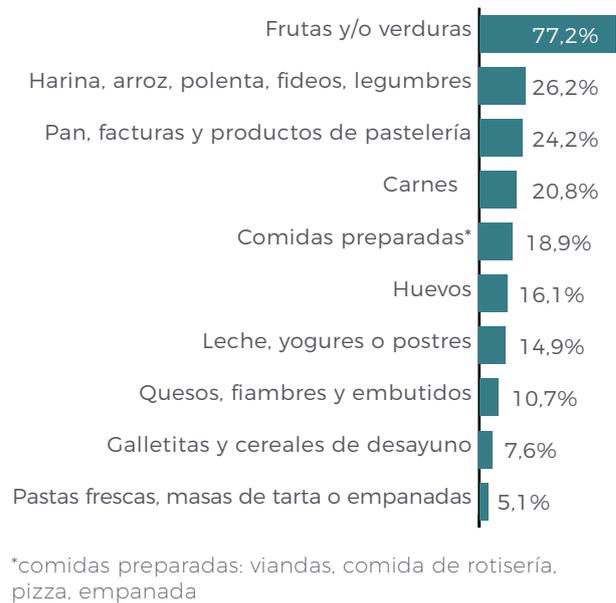
Entre los principales motivos que llevan al desperdicio, se identificó el deterioro durante el almacenamiento, seguido por la preparación en mayor cantidad a la necesaria, el vencimiento y el servirse demás (Figura 3).

Los grupos de alimentos con más desperdicio en los hogares fueron las frutas y/o verduras en primer lugar (77,2% de los hogares), seguido por harina, arroz, polenta, fideos y legumbres (26,2%) y pan, facturas y productos de pastelería (24,2%) (Figura 4).

Figura 3. Motivos que conducen a la generación de desperdicios alimentarios del hogar (%)



Figura 4. Grupos de alimentos que principalmente se desperdician en el hogar (%)



A lo largo de los días de registro, el 86,3% de los hogares registró consumo en desayuno, 84,0% almuerzo, 72,9% merienda, 87,8% cena y 38,6% entre comidas. El 89,6% de las comidas preparadas en el hogar fueron elaboradas en el momento. Cuando no se prepararon en el momento, el 76% emplea sobras de otra comida o lo que tenía en el freezer.

Desperdicios durante la preparación

En el 48,7% de las preparaciones de comidas se generaron desperdicios de alimentos.

La plataforma permitía registrar entre 1 a 10 ítems (alimentos o partes de alimentos) que se hayan desperdiciado. Durante la elaboración de las comidas, se registraron un total de 6702 ítems de desperdicio y en promedio se tiran $0,5 \pm 1,1$ alimentos o partes de alimentos por comida, siendo el almuerzo y la cena los que presentaron los mayores valores.

Del total de ítems de desperdicios, el 49,4% correspondió a hortalizas y el 17,5% a frutas, le siguen las cáscaras de huevo (16,2%) y las carnes o fiambres (9,1%). En un porcentaje muy bajo, le siguen el resto de los grupos (Figura 5).

Al discriminar por tipo de desperdicio, el 83,6% fueron intencionales, el 14,9% no intencionales y el 1,5% líquidos. En la Figura 6, se aprecia el tipo de desperdicio por grupo de alimentos, evidenciando que para la mayoría de los grupos, el mayor porcentaje corresponde a desperdicio intencional, a excepción de panificados y galletitas, cereales y legumbres y comidas.

Figura 5. Desperdicio durante la preparación por grupo de alimento (%)

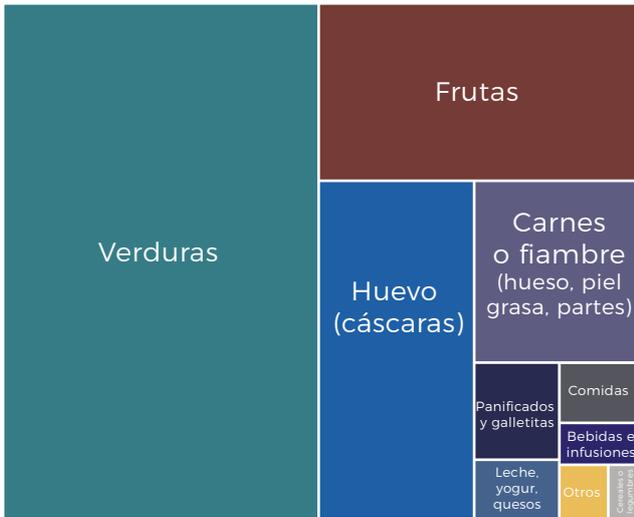
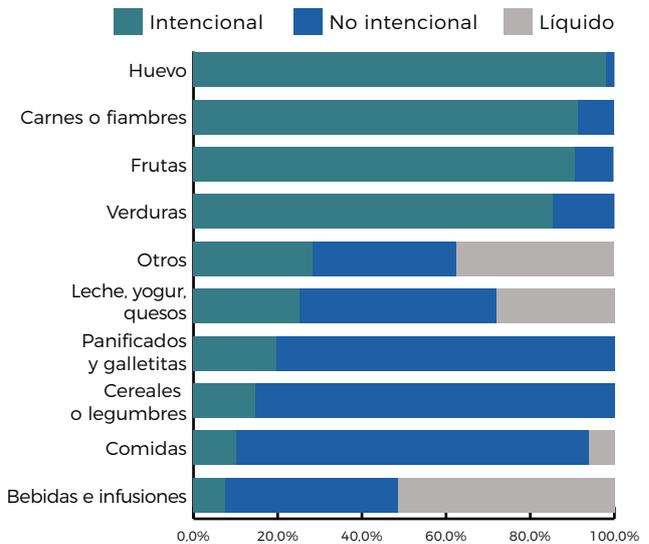


Figura 6. Tipo de desperdicio durante la preparación por grupo de alimento (%)



Dentro de los motivos referidos para los desperdicios no intencionales, el 55,9% refieren que los tiraron porque tiene mal aspecto, olor o sabor, el 6,4% porque hace mucho tiempo que lo tengo en la heladera/alcena y olvidamos que lo teníamos, el 1% por la fecha de vencimiento, el 3% porque el envase en el que estaba no conservó bien el producto y el 33,7% por otros motivos. En tanto que, dentro de los líquidos desperdiciados, el 10,2% refieren que los tiraron porque tiene mal aspecto, olor o sabor, el 3,1% porque hace mucho tiempo que lo tengo en la heladera/alcena y olvidamos que lo teníamos, el 6,1% porque el envase en el que estaba no conservó bien el producto y el 80,6% por otros motivos.

Sobras y desperdicios después del consumo

Luego del consumo, en 37,3% de las ocasiones en que se registró la comida se reportaron sobras o desperdicios y se registraron un total de 1742 ítems de desperdicio.

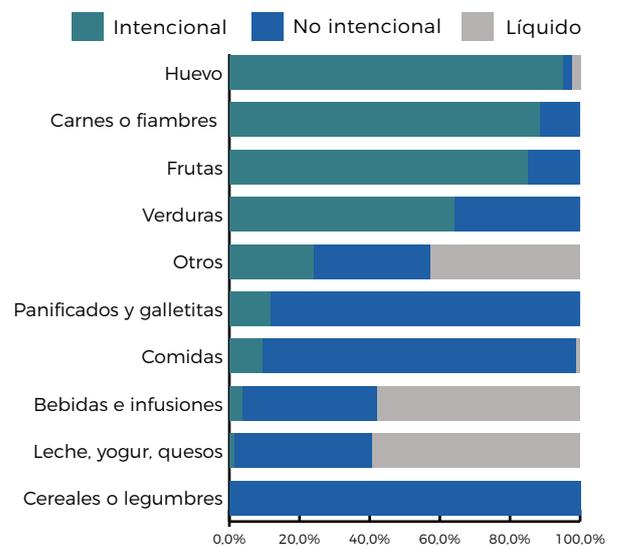
Entre las sobras y desperdicios que se generan luego de comer, 22,7% corresponde a frutas, 20,5% a comidas, 13,9% a partes de carnes o fiambres, 12,5% a bebidas o infusiones (Figura 7).

En cuanto al tipo de desperdicio, el 43,5% fue intencional, el 43,3% no intencional y el 13,3% líquido y en la figura 8 se observan las diferencias por grupo de alimentos. Dentro de lo que se tiró no intencionalmente y líquidos, el motivo que se menciona en alrededor de la mitad de los casos fue que prepararon y/o se sirvieron demás. En el 70,9% de los motivos referidos para desperdicios no intencionales y el 76,7% de los desperdicios líquidos tiene que ver con la gestión doméstica de la preparación y el consumo.

Figura 7. Desperdicio después del consumo por grupo de alimento (%)



Figura 8. Tipo de desperdicio después del consumo por grupo de alimento (%)



Al consultar sobre el destino de las sobras de las comidas, el 38,8% de los respondientes indicó que lo tiró, el 34,6% lo guardó para comer en los próximos días, el 10,5% se los dio a los animales, el 9,9% lo guardó para la vianda, el 2,5% los frezó/congeló, 0,4% lo regalo a alguien y el 3,5% otro. En relación al destino habitual de los desperdicios, el 69,3% fue a la basura, el 21,0% a la pileta de cocina (líquidos), el 7,6% va para compost o abono orgánico y 2,0% otros destinos.

Desperdicios fuera de las comidas

Fuera de las comidas el 60,6% de los participantes registraron desperdicios, totalizando 687 ítems.

Los principales grupos de alimentos tirados fuera de las comidas fueron verduras (19,9%), frutas (17,7%), comidas (17,7%) y panificados y galletitas (16,9%) (Figura 9).

Entre los motivos, los más referidos son el mal aspecto, olor o sabor (42%) y el hecho de que el alimento ha estado hace mucho tiempo en la heladera/alcena y se ha olvidado (31%).

Figura 9. Desperdicio fuera de las comidas por grupo de alimento (%)



En términos generales casi la mitad corresponde al deterioro del alimento (43,8%), un tercio a la gestión doméstica de alimentos en compra y almacenamiento (37,9%), 6,2% a la gestión doméstica de alimentos en preparación y consumo, 3,8% por el vencimiento y 8,3% por otros motivos.

Análisis integrado de los desperdicios generados en todos los momentos de consumo

Se realizó el análisis conjunto para los grupos de alimentos y los motivos de desperdicio durante la preparación, posterior al consumo y fuera de las comidas.

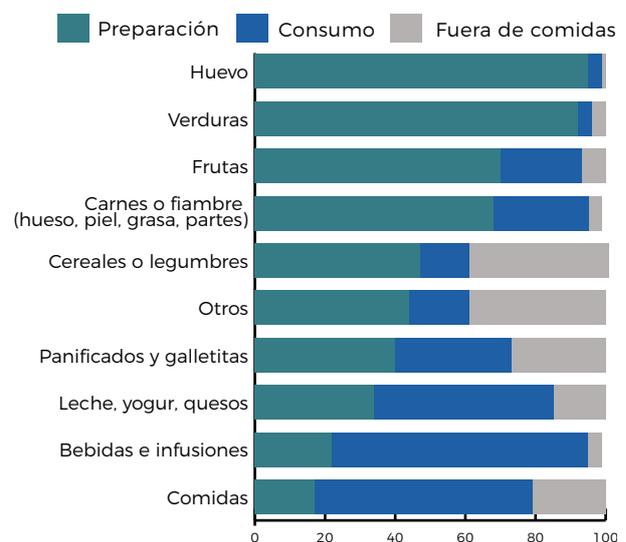
En general, se observó que las verduras y frutas representan dos tercios de los desperdicios (Figura 10).

Al analizar el desperdicio de cada grupo según el momento, se observa que la mayor proporción del desperdicio de huevo, verduras, frutas y carnes corresponde a la preparación, mientras que, para los grupos de comidas y bebidas e infusiones se da en el consumo, y otros comparten momento (Figura 11).

Figura 10. Desperdicio en todos los momentos de consumo por grupo de alimento (%)



Figura 11. Desperdicios alimentarios por grupo de alimento según el momento de consumo (%)



Registro de pesaje

El promedio de desperdicio total en los hogares fue de $0,55 \pm 0,66$ kg/día y por persona de $0,20 \pm 0,18$ kg/día, el 57,9% correspondió a desperdicios sólidos desechados intencionalmente, el 28,0% a sólidos no intencionales y el 14,2% a líquidos.

Según el momento de realización, el desperdicio fue de $33,8 \pm 29,2$ kg/persona en el periodo de primavera-verano y de $37,8 \pm 34,5$ kg/persona en otoño-invierno, observándose un valor mayor en época invernal.

El total fue de $71,5 \pm 63,7$ kg de desperdicios por persona y más de la mitad (57%) correspondieron a desperdicios sólidos intencionales (Tabla 1).

Tabla 1. Cantidad total y por tipo de de desperdicio de alimentos según período de medición (kg por persona/DE)

| | Total | Sólidos intencionales | Sólidos no intencionales | Líquidos |
|-------------------|-----------------|-----------------------|--------------------------|-----------------|
| Primavera-Verano* | $33,8 \pm 29,2$ | $19,1 \pm 16,7$ | $10,0 \pm 12,2$ | $4,7 \pm 9,0$ |
| Otoño-Invierno* | $37,8 \pm 34,5$ | $22,3 \pm 20,0$ | $10,0 \pm 12,3$ | $5,5 \pm 9,5$ |
| Total | $71,5 \pm 63,7$ | $41,4 \pm 36,8$ | $20,0 \pm 24,5$ | $10,2 \pm 18,6$ |

Nota: Los valores corresponden al período, y no al año.

En cuanto al tipo de hogar, los hogares multipersonales con niños/as presentaron el valor total más alto de desperdicio con un valor de $0,75 \pm 0,86$ kg/d, le siguen aquellos sin niños/as $0,48 \pm 0,50$ kg/d y los unipersonales el más bajo $0,25 \pm 0,21$ kg/d (Figura 12).

No obstante, al analizarlo per cápita, en los hogares unipersonales el desperdicio es mayor que los multipersonales (con niños el valor es $0,19 \pm 0,16$ kg/d y sin niños $0,19 \pm 0,17$ kg/d) (Figura 13).

Figura 12. Cantidad promedio de desperdicio de alimentos por hogar según tipo de hogar (kg/d)

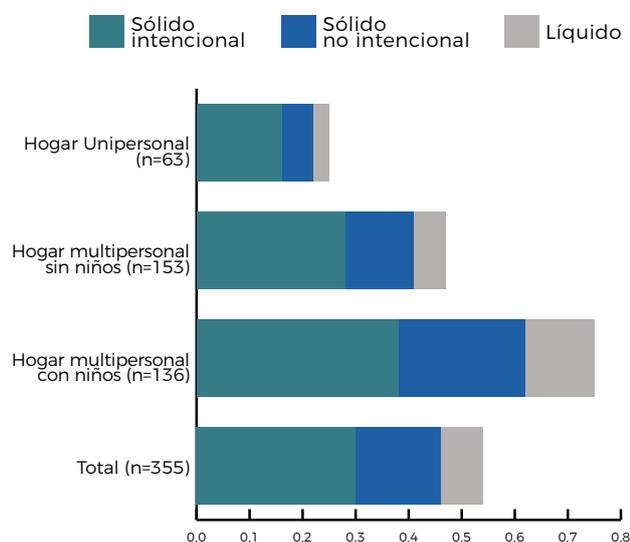
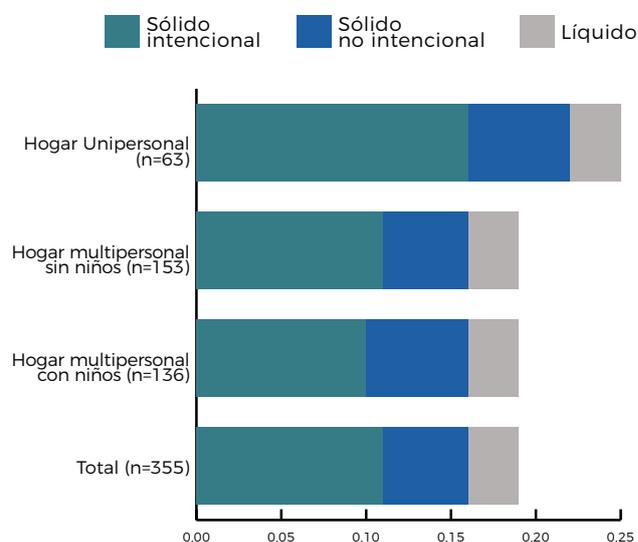


Figura 13. Cantidad promedio de desperdicio de alimentos per cápita según tipo de hogar (kg/d)



En términos anuales representa un desperdicio de 90,2 kg/per cápita/año en los hogares unipersonales, 67,9 kg/per cápita/año en los multipersonales con niños (273 kg totales/año por hogar) y 67,5 kg/per cápita/año en los hogares multipersonales sin niños (175 kg totales/año por hogar) (Tabla 2). Lo que anualmente representa un desperdicio alimentario de 198kg por hogar, y 71,9kg por persona.

En los hogares fuera del AMBA el desperdicio fue de $0,19 \pm 0,14$ kg/d/per cápita y los del AMBA $0,20 \pm 0,20$ kg/d/per cápita, que anualmente representa, 70kg/per cápita en interior y 73 kg/per cápita en AMBA (Tabla 2).

Tabla 2. Resultados totales del IDA y discriminado por tipo de desperdicio (kg/per cápita/año)

| | Total | Sólidos intencionales | Sólidos no intencionales | Líquidos |
|--------------------------|------------------|-----------------------|--------------------------|------------------|
| Por tipo de hogar | | | | |
| Unipersonal | 90,2±75,8 | 58,4±56,1 | 20,5±24,2 | 11,4±19,8 |
| Multipersonal sin niños | 67,9±61,0 | 39,8±32,2 | 18,7±23,8 | 9,4±19,2 |
| Multipersonal con niños | 67,5±57,3 | 35,5±26,5 | 21,4±24,9 | 10,6±16,4 |
| Por región | | | | |
| AMBA | 73,5±71,3 | 42,6±40,2 | 20,4±27,0 | 10,5±19,7 |
| Resto del país | 70,6±50,5 | 40,7±29,7 | 20,0±21,0 | 9,9±16,6 |
| Total | 71,9±64,3 | 41,6±37,2 | 20,1±24,5 | 10,2±18,6 |

El Desperdicio de Alimentos en el año 2024 fue de 71,9 kg/ per cápita/ año, de los cuales el 58% correspondió a desperdicios sólidos intencionales, el 28,0% a sólidos no intencionales y el 14% a líquidos.



Enfoque cualitativo

Los grupos focales se llevaron a cabo de modo virtual entre abril y junio del 2024. Tuvieron una duración promedio de 1 hora 30 minutos con la finalidad de indagar sobre las percepciones de los consumidores sobre el desperdicio de alimentos.

Se empleó un muestreo propositivo, en el que se definieron con anterioridad las características de los participantes que pudieran proporcionar información relevante y diversa sobre el desperdicio: personas de cualquier género mayor de 18 años, diversidad etaria, de ciudad de residencia y de ocupación, con y sin niños o niñas menores de edad convivientes. Se excluyó del reclutamiento aquellas personas que reportaron trabajar en el área de la salud o la agronomía.

Para la ejecución de los grupos focales se contó con un moderador y una observadora externa. Cada sesión fue grabada digitalmente, previa administración a las participantes del consentimiento informado².

Se reunió un total de 22 personas en 3 grupos focales. El objetivo central fue recolectar información sobre la construcción simbólica del desperdicio alimentario, a saber, qué significa no ingerir un alimento que al momento de haberlo comprado fue pensado para ser consumido.

Con el objetivo de interpretar el material empírico obtenido a través de las entrevistas grupales se realizó un análisis temático utilizando categorías teóricas específicas.

En primer lugar, se consideraron las categorías preestablecidas referidas a la construcción simbólica de **lo que es un desperdicio alimentario**, los **motivos y reacciones frente al tirar comida**, las **estrategias desplegadas para su mitigación**.

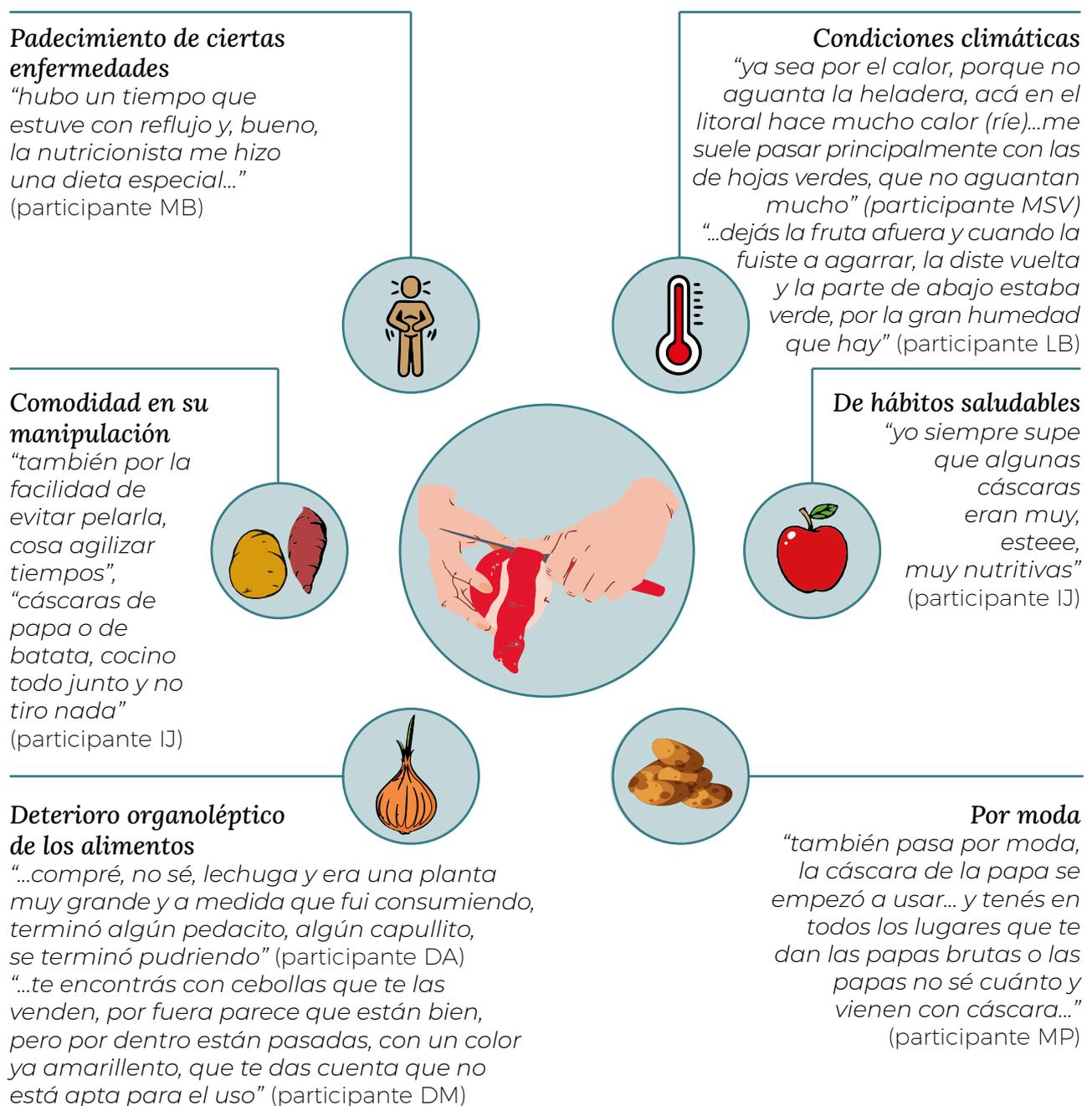
Luego, se contemplaron las categorías emergentes relacionadas con las **responsabilidades frente al desperdicio de alimentos**.

2. El proyecto fue aprobado por el Comité Provincial de Bioética de la provincia de Santa Fe el 23 de octubre de 2023 bajo el número de registro 1452. Los nombres originales fueron cambiados para preservar la confidencialidad de los datos.

La información se volcó en una matriz de datos que sintetiza las características de interés. Con las categorías elegidas y respetando el diseño escogido, se describieron y comprendieron el conjunto de los casos. Durante el análisis de los datos se identificaron las improntas verbales y no verbales que sucedieron durante la dinámica.

Este esquema encontró su primer símbolo de desperdicio alimentario a las **cáscaras de frutas y verduras**. La idea dominante de alimento no comestible es representado por el consumo de las cáscaras. Frente a su consumo, no se halla una narrativa unívoca, dada la divergencia fundada en percepciones relacionadas con diferentes aspectos (Ilustración 1).

Ilustración 1. Motivos para el consumo (o no) de cáscaras de frutas y verduras

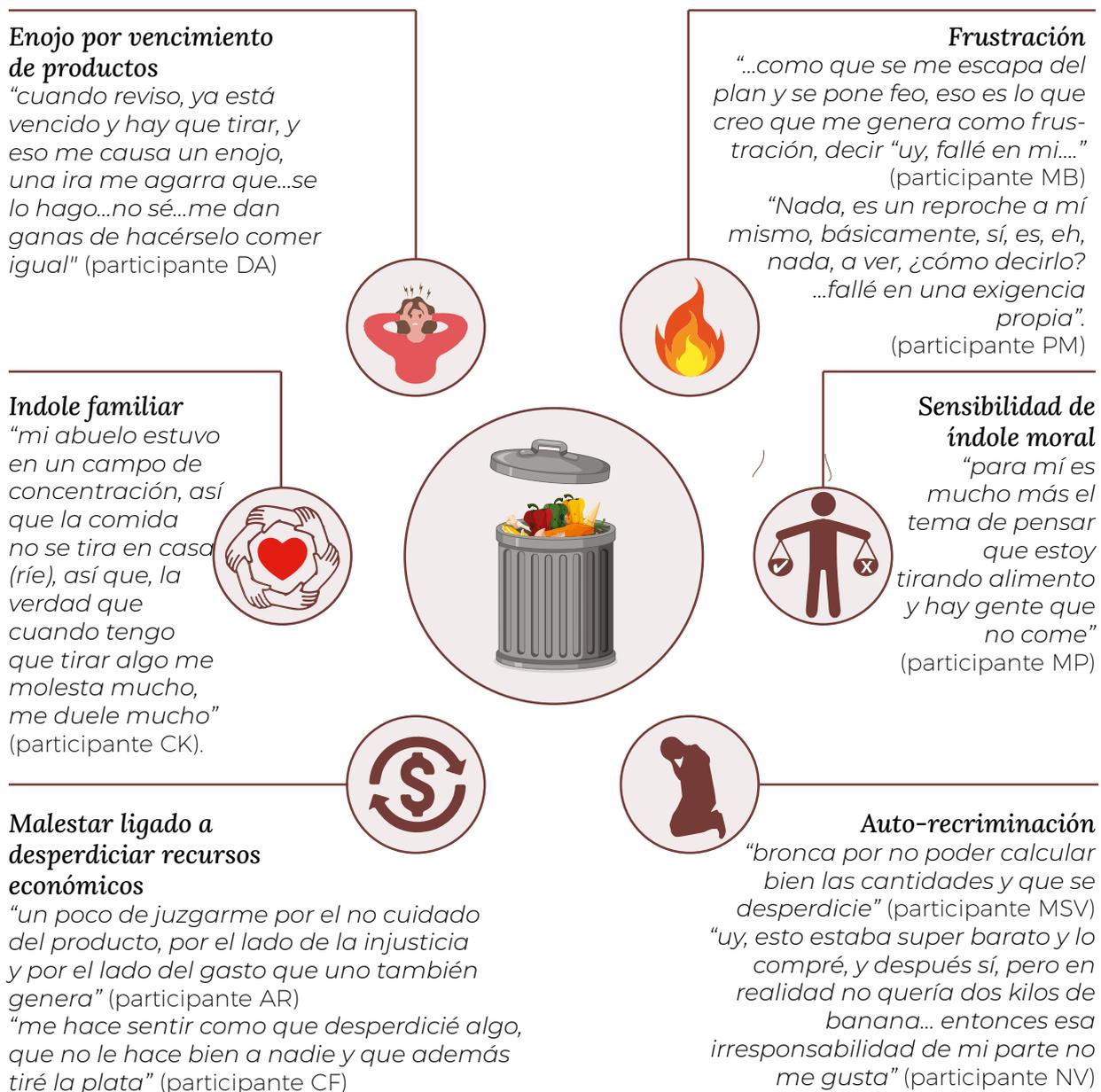


Otro motivo en la generación de desperdicios alimentarios responde a que se pierde el registro de su existencia, ya sea por quedar ocultos y al fondo de heladeras como así también en alacenas y despensas:

“como que una sobra va tapando otra y, por ahí, deberíamos organizarlas por, por período, por día o qué sé yo” y “después otros productos que pueden pasar es, por ahí, postres o cosas que compro con la intención de hacer y también quedan arriba, arriba de la alacena, ¿no? y se vencen” (participante CF).

Al momento de indagar sobre las **reacciones vinculadas a tener que tirar alimentos** que originalmente se habían adquirido para ser consumidos se identifican sensibilidades de índole negativas (malestar, enojo, auto-recriminación, frustración) que en determinadas situaciones se encuentra ligadas a “tirar” recursos económicos, el vencimiento de productos o de organización intra-familiar (Ilustración 2).

Ilustración 2. Identificación de sensibilidades producto del desperdicio de alimentos



Por otro lado, y conectando con nuestro último eje, el desperdicio de alimentos inicialmente adquiridos para su consumo, no genera una comunidad de indignados.

El odio, el enojo, la bronca, hasta incluso el sentimiento de injusticia, no llegan a escalar a una inteligibilidad comunitaria de responsabilidad.

La casa familiar constituye el último muro donde la vergüenza por tirar se desvanece.

El compromiso es con los propios de la familia, no con los ajenos de la comunidad.

Por el contrario, cuando el destino es el compost esta sensibilidad es menos activada, como que “*el compost mata culpa*” ya que se introduce un insumo a un circuito regenerativo.

Aparece también que, el tener perro en la casa contribuye en disminuir el volumen de los alimentos desperdiciados por el hogar pero haciendo la oportuna advertencia de que no se emplea como tachos de basura.

Se resalta que, si bien no emergieron en las conversaciones grupales lecturas vinculadas al impacto ambiental, sí para algunos se advierte una correspondencia entre los circuitos de producción y consumo. En este sentido una participante manifiesta:

“Y otra cosa, también, eh, que pienso es, o sea, los alimentos fueron producidos por alguien que lo laburó y también la tierra que dio su parte, entonces es como de no respetar del todo a esa persona, o también con la tierra que dio ese producto. Y eso es lo que no me gusta” (participante FF).

Cuando se indaga sobre las **estrategias implementadas por los hogares para prevenir y/o reducir los desperdicios alimentarios** se recuperan a grandes rasgos dos categorías de estrategias dominantes: **la de la conservación y la de organización**.

- › En cuanto a las técnicas de conservación, los participantes indicaron hacer conservas o elaborar preparaciones como salsas y dulces con frutas o verduras maduras o cuando tienen mucha cantidad.

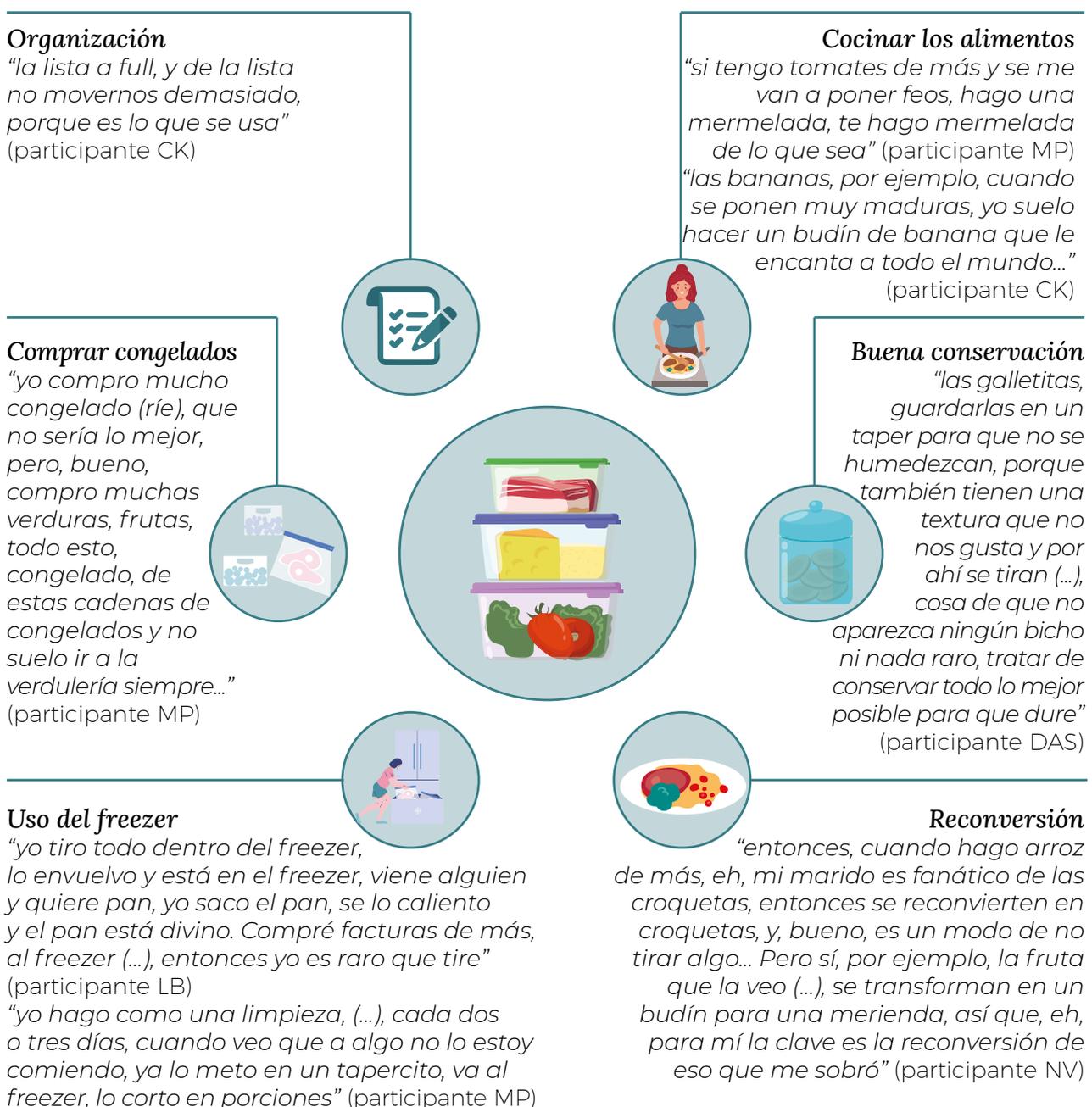
Además, emerge como una práctica dominante el frizar tanto las sobras como así también lo que se adquiere para abastecimiento.

Hay otras prácticas menos frecuentes como es comprar congelados que asegura una mayor vida útil de las frutas y verduras, y la planificación de las comidas diarias.

- Para quienes manifiestan evitar el desperdicio de alimentos a través de la organización: Planifican sus compras y la preparación de las comidas, estimando el volumen de consumo de la unidad familiar y pudiendo anticipar las actividades de la semana que motivaron consumos fuera del hogar.

Además, relatan que luego de comprar alimentos, inmediatamente se acondicionan (lavan), algunas se cocinan y, finalmente, se congelan (Ilustración 3).

Ilustración 3. Estrategias de conservación y organización para reducir el desperdicio de alimentos por parte de los hogares





**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**