

7

Cuestión de hábito.

El desperdicio de alimentos es una realidad cotidiana que acarrea severas consecuencias ecológicas.

LO QUE NO SE VE, SE PIERDE

Esta investigación visibiliza actitudes que nos llevan a desperdiciar una gran cantidad de alimentos en el hogar



El desperdicio de alimentos es un alarmante problema mundial. Anualmente, se desechan unos 1050 millones de toneladas de alimentos en todo el mundo, lo que da cuenta de entre el 8 % y el 10 % de las emisiones de gases de efecto invernadero. En el Perú, los hogares descartan casi tres millones de toneladas de alimentos —88 kilos per cápita al año— (Programa de la Naciones Unidas para el



Imagen generada con ChatGPT (OpenAI)



Conoce el proyecto aquí:

INFORMACIÓN CLAVE

1000 millones

de platos de comida se desperdiciaron cada día en el mundo durante el 2022 en hogares, servicios y comercios.

60 %

del desperdicio mundial de alimentos tiene su origen en los hogares, 28 % es responsabilidad de los proveedores de servicios alimentarios y 12 % del comercio minorista.

3 millones

de toneladas de alimentos, aproximadamente, se desechan en los hogares peruanos cada año: la tasa es de 88 kilos de desperdicio alimentario per cápita.

Medio Ambiente, 2024). Si en algún momento tuvo la impresión de que botaba demasiada comida a la basura, estaba en lo correcto.

Esa realidad no nace solo del descuido. A veces abrimos la refrigeradora, no encontramos nada que nos provoque, pedimos un delivery y, días después, descubrimos, al fondo, frutas o verduras que ya se malogaron. Escenas como esa, repetidas a diario en miles de hogares, muestran

que el desperdicio alimentario también está ligado a hábitos, rutinas domésticas y formas de organizar la cocina. ¿Se trata solo de falta de voluntad para planificar mejor o intervienen además otros factores?

Preguntas como estas han guiado el trabajo dirigido por Christian Méndez, docente de la carrera de Marketing de la Universidad de Lima. Uno de los objetivos del estudio es ofrecer recomendaciones que

Desperdicio de alimentos



Acción conjunta. Para Christian Méndez, reducir el desperdicio de alimentos requiere cambios en los hábitos de manejo de alimentos en el hogar, así como del diseño e implementación de políticas públicas. Esto porque, sin quererlo, todos somos parte del problema.



Prathankarnpap / Shutterstock

Guiado por los avances del trabajo, el investigador propone fortalecer los lazos con la cocina y crear un entorno que favorezca la adopción de rutinas alimenticias orientadas a reducir el desperdicio. Algunas medidas son fáciles de implementar, como colocar fruteros a la vista, utilizar recipientes transparentes para almacenar comida —lo que facilita su inventario y supervisión— e incorporar organizadores en el refrigerador.

“Contar con verduleros y fruteros visibles permite que los miembros de la familia tengan contacto diario con los productos. Por tanto, las posibilidades de desperdiciar su contenido son menores, porque se puede controlar su deterioro”, comenta Méndez, magíster en Economía y Desarrollo Industrial por la Universidad Nacional de General Sarmiento (Argentina).

Sin embargo, una conclusión a la que llegó el equipo de investigadores

contribuyan al diseño de políticas públicas y de estrategias que fomenten prácticas de consumo responsable y la reducción de desperdicios.

El análisis se centra en un espacio vital de la casa: la cocina. Asimismo, se examina cómo distintos

elementos —desde el conocimiento técnico sobre reciclaje o compostaje hasta los aparatos tecnológicos disponibles en el hogar y la organización del espacio— influyen en la manera en que usamos o echamos a perder los alimentos.

Contar con verduleros y fruteros visibles permite que los miembros de la familia tengan contacto diario con los productos. Por tanto, las posibilidades de desperdiciar el contenido son menores, porque se puede controlar su deterioro”.

Christiam Méndez, responsable del proyecto

es que el deseo de aprovechar la comida que compramos no basta. Por ello, la propuesta busca colaborar en el diseño de estrategias que ayuden a adoptar prácticas de consumo responsable, mediante el trabajo conjunto entre el Estado, el sector privado y otros actores de la sociedad.

ACCIONES ESTRATÉGICAS

Si bien la investigación liderada por Méndez se centra en la cocina, el hábito de consumo responsable no depende únicamente de la conducta de los miembros del hogar. Méndez señala que los supermercados y las empresas del rubro alimenticio también pueden contribuir a aminorar el desperdicio con iniciativas que faciliten la planificación de las compras y el almacenamiento eficiente de los alimentos.

“Una app que registre la entrada y salida de los alimentos de la refrigeradora facilitaría la elaboración de un inventario. Además, las empresas pueden diseñar empaques que ayuden a mejorar el almacenamiento de los productos”, afirma el investigador.

Asimismo, Méndez destaca que los diseñadores de interiores y los arquitectos tienen mucho que aportar mediante propuestas creativas que influyan de manera positiva en la distribución y el consumo de los alimentos en casa y contribuyan, así, a la reducción de desperdicios.

Por último, el investigador subraya la relevancia de contar con marcas responsables, es decir, productos que promuevan conductas saludables y hábitos sostenibles entre las personas.

FICHA INFORMATIVA

El efecto de las capacidades logísticas en el comportamiento de desperdicio de alimentos en el hogar

La pérdida y el desperdicio de alimentos constituyen un desafío global con implicaciones ambientales, sociales y económicas. Este estudio concluye que, además de la actitud, se requieren conocimientos técnicos específicos y una buena gestión del espacio en el hogar para lograr un consumo responsable y prácticas de reciclaje eficaces.

Investigador responsable: Christiam Méndez Lazarte

Objetivos de desarrollo sostenible:

ODS 12 (producción y consumo responsables)

REFERENCIAS

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2024, 27 de marzo). *El mundo desperdicia más de 1 000 millones de platos de comida al día – informe de la ONU.*

FAO en Perú. (2024, 11 de octubre). *Más de 12 millones de toneladas de alimentos se pierden a lo largo de la cadena productiva en el Perú.*

