



INCORPORACIÓN DE RUTINAS PARA LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Christiam Méndez Lazarte, Ingrid Yate, Nidia Roa, Miguel Reyes, Lucas Altube, Guadalupe Delgado

Universidad de Lima, Universidad de Ibagué, Universidad del Valle, Universidad Nacional de General Sarmiento

1. Descripción del problema

Alrededor del 50% de los residuos sólidos generados en el Perú son materia orgánica, donde se encuentra la pérdida y desperdicio de alimentos. Lima y las zonas urbanas en general son los espacios de mayor generación de residuos sólidos, y según los reportes creados por las Municipales, alrededor del 70% provienen de los domicilios.

El desperdicio de alimentos es uno de los más importantes problemas según

reportes de FAO, puesto que a pesar de existir en el mundo población con necesidades básicas de alimentación, existen una gran cantidad de desperdicio de alimentos, en especial en población asentada en zonas urbanas.

América Latina representa alrededor del 6% de las pérdidas o residuos de alimentos a nivel mundial (Brian Lipinski, 2013), estas se producen principalmente en frutas y vegetales, así como en tubérculos y raíces, como se puede observar en el siguiente cuadro:

Ilustración 1 Estimación de los porcentajes de las pérdidas para cada grupo de commodity en cada etapa de la cadena de valor para América Latina

Estimated/assumed waste percentages for each commodity group in each step of the FSC for Latin America.

	Agricultural production	Postharvest handling and storage	Processing and packaging	Distribution	Consumption at household level
Cereals	6%	4%	2%, 7%	4%	10%
Roots & Tubers	14%	14%	12%	3%	4%
Oilseeds & Pulses	6%	3%	8%	2%	2%
Fruits & Vegetables	20%	10%	20%	12%	10%
Meat	5.3%	1.1%	5%	5%	6%
Fish & Seafood	5.7%	5%	9%	10%	4%
Milk	3.5%	6%	2%	8%	4%

Fuente: (Gustavsson & Cederberg, 2011).



Esta pérdida y desperdicio de los alimentos se producen a lo largo de la cadena de suministro de alimentos. Y existe un enfoque recurrente en la gestión de los residuos sólidos orgánicos basado en la economía circular creando subproductos o energía que pueda reincorporarse al sistema.

Por tanto, las políticas se han orientado a la gestión de estos residuos orgánicos partiendo del enfoque de la economía circular, existiendo pocas políticas y acciones enfocadas a promover rutinas que reduzcan los desperdicios de alimentos en todos los agentes de la cadena de valor.

Existen dos enfoques para explicar el comportamiento de los tomadores de decisión en el hogar al momento de generar desperdicios, un enfoque psicológico y otro social. Ambos enfoques no se contraponen, sino que se complementan (Stancu, Hauggaard y Lähteenmäki, 2015).

Son pocos los estudios sobre el tema de desperdicios de alimentos y no existe una teoría integradora de las rutinas para determinar el comportamiento del consumidor de alimentos, por tanto, resulta relevante realizar estudios que profundicen y repliquen metodologías en diversos contextos con el propósito de consolidar un modelo de comportamiento de desperdicios de alimentos.

El enfoque psicológico - social ha demostrado explicar adecuadamente el comportamiento de los hogares; pero aún queda pendiente profundizar sobre ¿qué determina las rutinas de planeamiento, compra y consumo de alimentos que impactan en el desecho de alimentos? ¿Cómo las políticas públicas pueden

incentivar la realización de ciertas rutinas en los diferentes actores (agricultores, transportistas, productores, comerciantes y familias) con el propósito de reducir los alimentos?

2. Hallazgos

El proyecto se encuentra actualmente en fase de ejecución, existen diversas investigaciones realizadas por investigadores de universidades en Dinamarca y Austria por ejemplo que han buscado identificar algunas rutinas explicativas de la reducción de los desperdicios en el hogar.

En el proyecto busca validar las siguientes hipótesis:

- Hipótesis 1 Las características socio demográficas (condición de pobreza, número de miembros en el hogar, edad del tomador de decisión, entre otras) determinan las rutinas de desperdicios de alimentos en el hogar.
- Hipótesis 2 Las capacidades logísticas del hogar (capacidad de frío, transporte, cercanía del proveedor, información, entre otras) determinan las rutinas de planificación, compra y consumo y su relación con el comportamiento de desperdicios en el hogar.
- Hipótesis 3 El sistema de aprovisionamiento de alimentos determina las rutinas de planificación, compra y consumo que impactan en el comportamiento de desperdicios de alimentos en el hogar.



- Hipótesis 4 El comportamiento planificado del consumidor determina las rutinas de planificación, compra y consumo y su relación con el comportamiento de los desperdicios de alimentos en el hogar.

3. Limitaciones políticas

Como se puede observar en el plan nacional de residuos sólidos del 2016 al 2020 existen múltiples programas y acciones orientadas a la gestión de los residuos sólidos incluso materia orgánica, como la creación de sub-productos y energía que permitan reinsertarlos al sistema desde la perspectiva de la economía circular, estas políticas y programas se inician desde la generación del residuos sólidos, y previos a su generación se busca la segregación (clasificación), así como la identificación y caracterización de la fuente, pero muy poca orientación hacia la incorporación de rutinas en los actores.

En otros países ya están surgiendo campañas, así como acciones con el uso de la tecnología que buscan motivar a los diversos actores a la incorporación de ciertas rutinas, como la campaña de “ama la comida, odia el desperdicio”.

4. Opciones de acción

En esta primera etapa de la investigación, hemos encontrado las siguientes alternativas de acción para la disminución del desperdicio de alimentos en el hogar:

- Incrementar la investigación en hogares, mercados, restaurantes, transportistas, agricultores, entre otros actores de la cadena de valor de alimentos.

- Diseño y creación de APPs para facilitar la incorporación de rutinas que reduzcan el desperdicio de alimentos.
- Promover con incentivos claros la ejecución de rutinas que reduzca la generación de desperdicios.

5. Información adicional

- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (s.f.). Global food losses and food waste: extent, causes and prevention. Food and Agriculture Organisation of the United Nations (FAO).
- Lipinski, B., Hanson, C., Lomax, J., Kitinoja, L., & Searchinger, R. W. (2013). Reducing Food Loss and Waste.