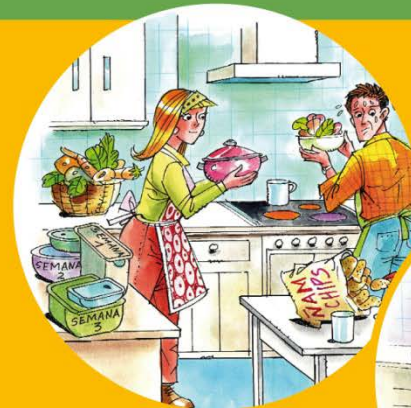


JORNADA: El desperdicio de alimentos: una responsabilidad de todos



Estudio sobre el desperdicio
de alimentos en los hogares

DICIEMBRE DE 2012



Confederación Española
de Cooperativas
de Consumidores
y Usuarios



**HISPA
COOP**

Madrid
20 de diciembre de 2012

Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares

OBJETIVOS

- 1) Determinar nivel de desperdicio de comida en el ámbito doméstico, y qué cantidades de alimentos se desperdician **¿Cuánto se tira?**
- 2) Información sobre el tipo de desperdicio de alimentos que se producen en los hogares españoles **¿Qué se tira?**
- 3) **Hábitos.** Conocer las actitudes y comportamientos de los consumidores y de los responsables de la gestión de los alimentos en cuanto al desecho de los mismos.
- 4) **Causas.** Averiguar los motivos y razones por los que los alimentos son desechados o desperdiciados innecesariamente y los hábitos o costumbres que lo propician.
- 5) **Fechas de consumo preferente y fecha de caducidad.**
- 6) **Recomendaciones.** Catálogo de buenos hábitos y consejos prácticos para evitar el desperdicio de alimentos.



Características del estudio

- **Ámbito:** nacional.
- **Universos:** hogares españoles.
- **Muestra:**
 - **Total muestra panel:** 413 hogares
 - **Total muestra encuesta:** 3.454 entrevistas (3.027 encuestados online + 427 encuestados presenciales)
- **Selección del informante:** responsable de la gestión de compra, almacenamiento y preparado de los alimentos para la realización de la entrevista.
- **PANEL: 413 HOGARES:**
 - Sólo hogares españoles.
 - El panel ha tenido una duración de 7 días seguidos correspondiéndose con una semana «tipo».
- **Variables a tener en cuenta en la encuesta a los hogares::**
 - 1) Tamaño del hogar (nº de miembros: 1 persona a más de 4 personas)
 - 2) Ingresos (al mes del hogar: desde 0-720 €, hasta más de 2.405 €)
 - 3) Clase social (atribuida en función del nivel de estudios y ocupación del entrevistado y cabeza de familia: alta/media-alta, hasta baja/media-baja)
 - 4) Tamaño de hábitat de su municipio (desde 0 hasta 10.000, hasta más de 500.000 habitantes).
 - 5) Comunidad Autónoma.



Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares

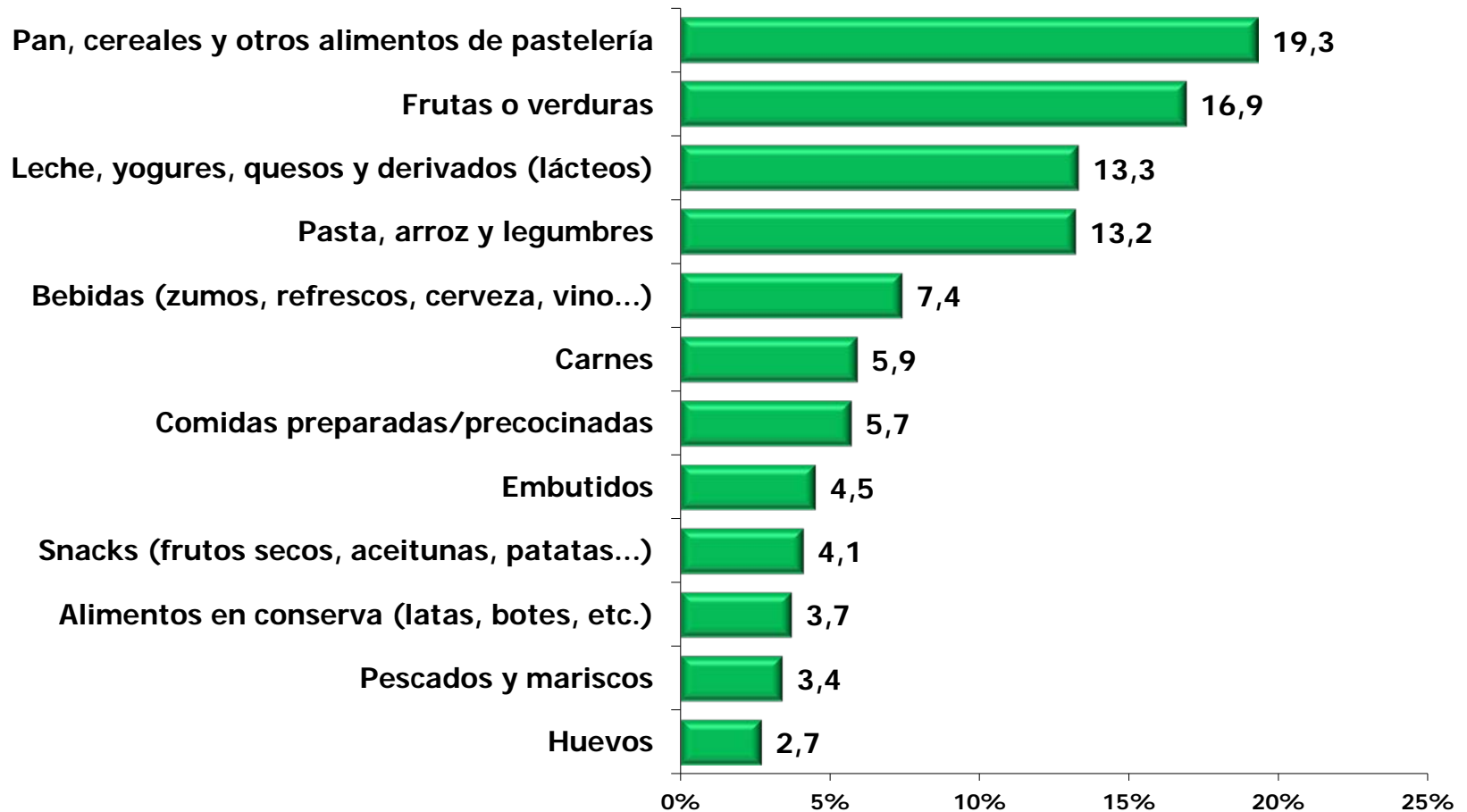
**Análisis de desechos de alimentos
producidos en 413 hogares
españoles**

Alimentos desechados

	Total (kg) hogares	Kg por hogar	Kg por persona	T (toneladas) en España
En una semana "tipo"	553,863	1,341	0,565	26.685
En un año	31.570,191	76,441	32,232	1.521.066

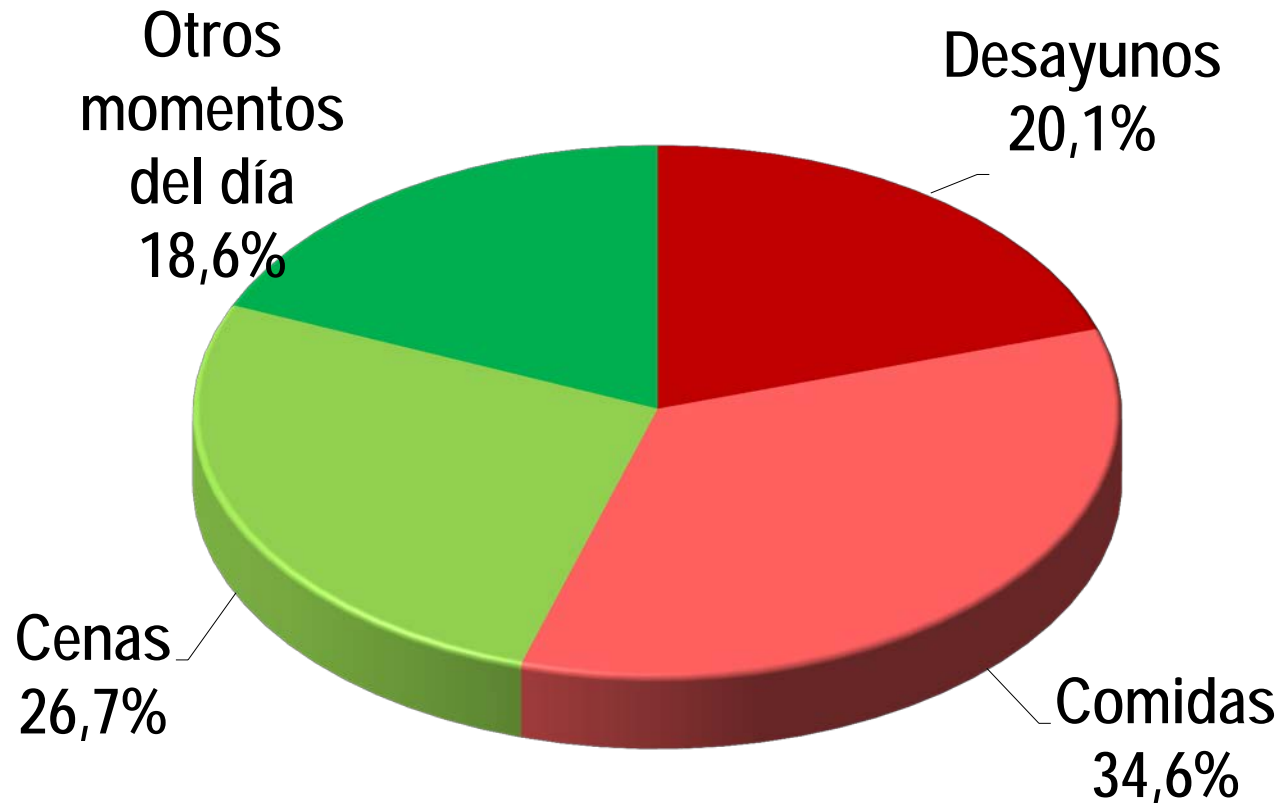
Base: total muestra panel (413 hogares)

Tipo de alimentos desechados



Base: total muestra panel (413 hogares)

Momentos del día en los que se tiran alimentos



Base: total muestra panel (413 hogares)

Tipos de alimentos desechados por momentos del día

	Desayunos	Comidas	Cenas	Otros momentos	TOTAL
Pan, cereales y otros alimentos de pastelería	5,4%	4,5%	5,6%	3,8%	19,3%
Frutas o verduras	2,7%	4,8%	4,4%	5,0%	16,9%
Leche, yogures, quesos y derivados (lácteos)	7,4%	1,6%	1,7%	2,6%	13,3%
Pasta, arroz y legumbres	0,7%	8,7%	3,0%	0,8%	13,2%
Bebidas (zumos, refrescos, cerveza, vino...)	1,5%	3,3%	1,7%	1,0%	7,4%
Carnes	0,2%	3,3%	2,0%	0,4%	5,9%
Comidas preparadas/precocinadas	0,3%	2,5%	2,3%	0,7%	5,7%
Embutidos	0,5%	1,1%	1,6%	1,3%	4,5%
Snacks (frutos secos, aceitunas, patatas...)	0,4%	1,2%	1,1%	1,4%	4,1%
Alimentos en conserva (latas, botes, etc.)	0,3%	1,1%	1,1%	1,1%	3,7%
Pescados y mariscos	0,1%	1,7%	1,5%	0,2%	3,4%
Huevos	0,6%	1,0%	0,7%	0,5%	2,7%
TOTAL	20,1%	34,6%	26,7%	18,6%	100,0%

Base: total muestra panel (413 hogares)

Motivos por los que se tiran los alimentos



Base: total muestra panel (413 hogares)



MOTIVOS POR TIPOS DE ALIMENTOS	Total	Tipos de alimentos												
		Frutas- verduras	Lácteos	Cereales	Conservas	Carnes	Embutidos	Pescado	Pasta	Precocina dos	Huevos	Snacks	Bebida	
Total	413	319	247	312	101	171	141	123	268	146	93	122	205	
Muestra real	413	325	249	314	103	180	144	129	273	149	95	125	210	
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
Alimentos sobrantes de las comidas	86,4	92,8	94,5	95,8	92,8	96,9	94,2	97,8	95,1	97,5	98,2	97,7	98,3	
Productos deteriorados por su mala conservación o almacenamiento, o por el exceso de tiempo	63,6	73,0	66,5	67,7	76,7	67,9	74,5	65,2	63,3	66,2	65,3	69,0	67,1	
Alimentos sobrantes destinados al aprovechamiento pero olvidados para el consumo	45,6	50,2	53,2	51,5	60,8	62,6	57,5	57,6	55,9	56,9	61,9	59,2	50,2	
Productos caducados	28,5	30,8	40,4	31,4	47,3	34,8	44,5	45,2	34,3	40,5	50,1	39,5	32,2	
Productos cocinados en exceso o preparación inapropiada	18,6	19,1	22,5	22,3	28,7	26,8	23,0	27,6	22,2	28,8	27,9	26,3	21,1	
Productos con fecha de consumo preferente expirada	9,6	10,4	13,0	11,2	19,3	14,8	16,7	15,1	11,9	16,0	27,1	17,9	10,6	
Otros	21,0	23,2	24,3	24,9	31,7	23,3	26,1	22,6	25,0	25,2	27,9	30,5	24,4	

Base: total muestra panel (413 hogares)

Perfiles de los hogares que más y menos tiran

PERFILES	LOS QUE MENOS TIRAN	LOS QUE MÁS TIRAN
TOTAL	128	129
MUESTRA REAL	130	123
	%	%
TAMAÑO DEL HOGAR		
1 persona	18,1	23,2
2 personas	20,7	40,0
3 personas	22,8	21,9
4 o más personas	38,4	14,8
CLASE SOCIAL		
Alta / Media-alta	21,7	12,2
Media-media	49,1	51,3
Baja / Media-baja	28,7	35,1
EDAD DEL RESPONSABLE		
De 18 a 29 años	8,0	13,7
De 30 a 39 años	30,1	26,3
De 40 a 49 años	33,3	29,6
De 50 a 59 años	25,0	18,6
60 o más años	3,6	11,9

**Base:
total muestra
panel
(413 hogares)**

Perfiles de los hogares que más y menos tiran

PERFILES	LOS QUE MENOS TIRAN	LOS QUE MÁS TIRAN
TOTAL	128	129
MUESTRA REAL	130	123
	%	%
Comunidad Autónoma		
Andalucía	23,6	13,7
Aragón	2,2	2,3
Canarias	8,6	2,5
Castilla y León	2,2	7,3
Castilla - La Mancha	3,4	5,4
Cataluña	9,5	18,2
Comunitat Valenciana	6,2	10,8
Extremadura	2,5	1,4
Galicia	12,4	3,6
Madrid (Comunidad de)	10,3	20,5
Murcia	2,9	2,2
País Vasco	6,7	5,4
Resto de comunidades	11,9	8,1

Base: total muestra panel (413 hogares)

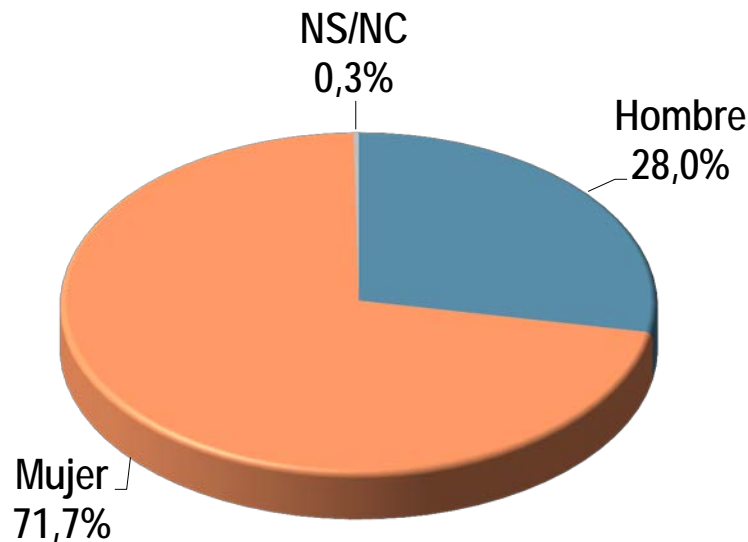


Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares

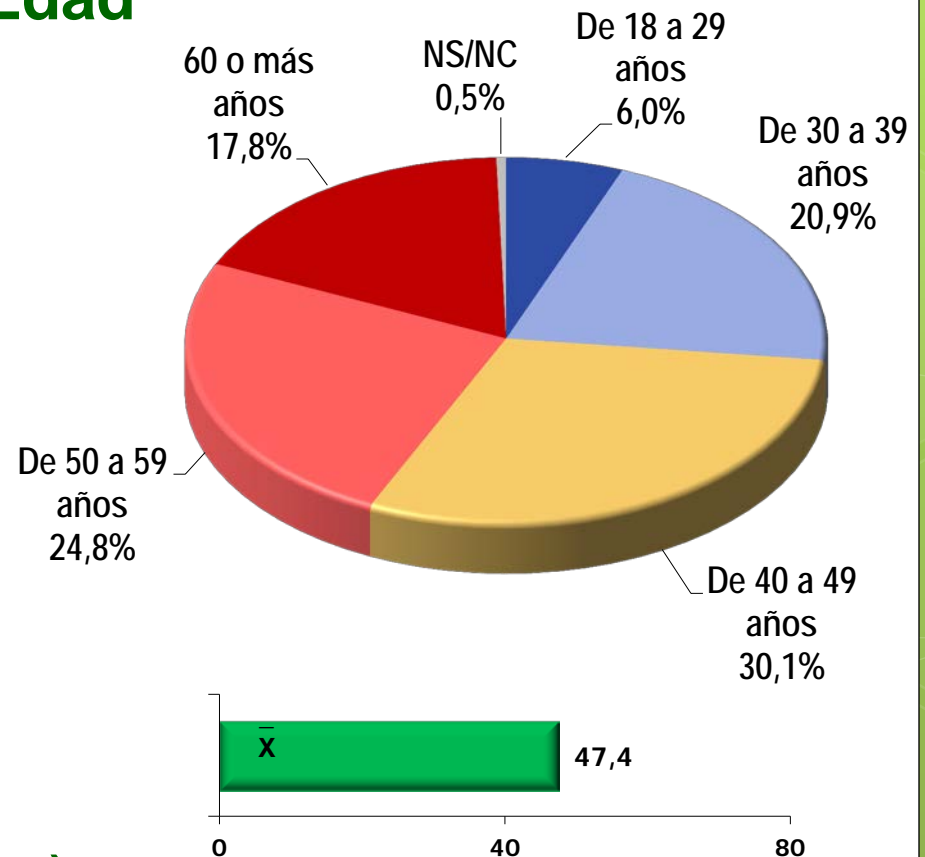
**Análisis de 3.454 encuestas realizadas a los consumidores
(3.027 de forma online y 427 presencial)**

Perfil de los responsables de la gestión de los alimentos

Sexo

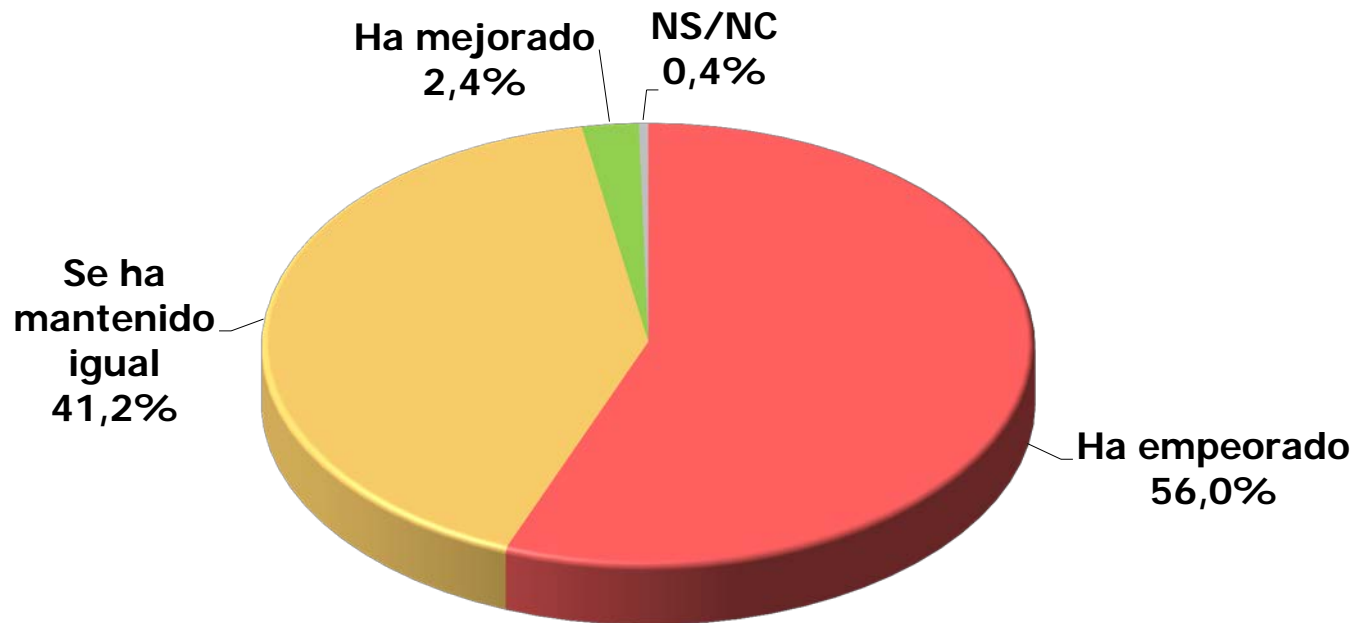


Edad



Base: total muestra (3.454 casos)

La situación económica en su hogar, con respecto al año pasado...



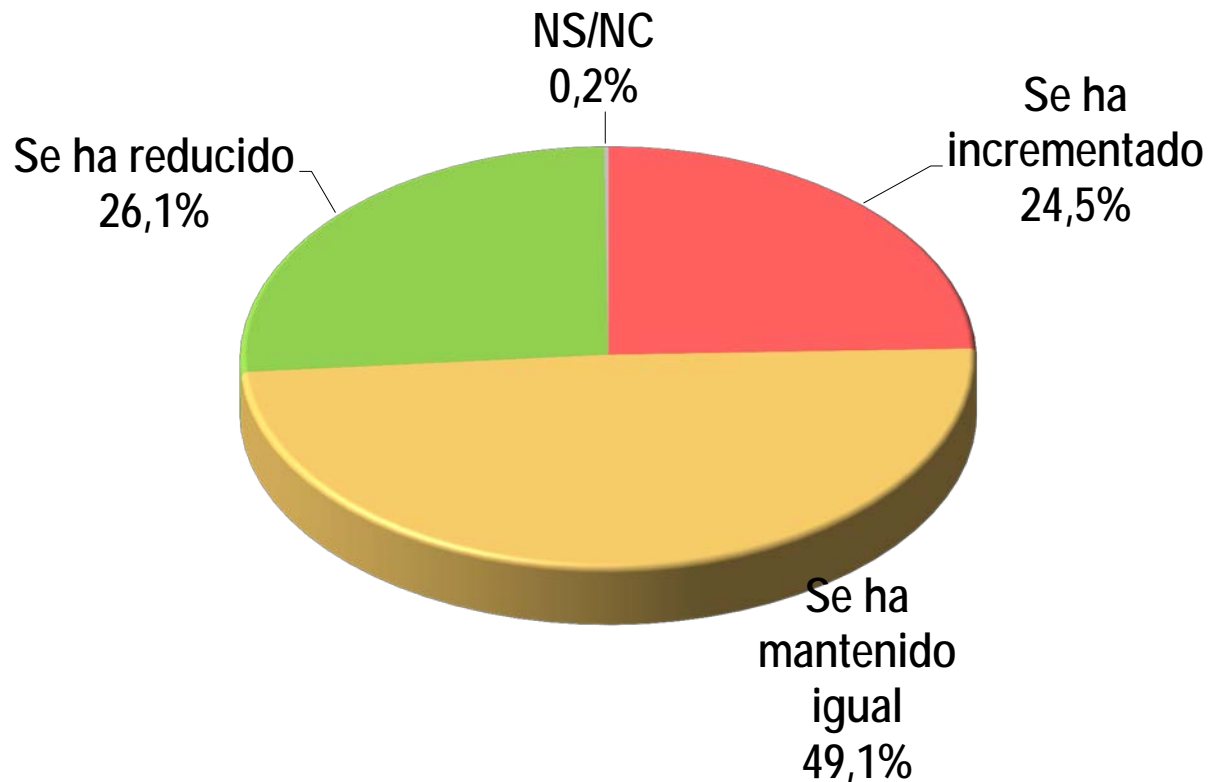
Base: total muestra (3.454 casos)

La situación económica en su hogar, con respecto al año pasado...

P.2.- La situación económica en su hogar, con respecto al año pasado...	Total	Tamaño hogar				Ingresos						Clase social		
		1 persona	2 personas	3 personas	4 o más personas	Hasta 720 €	De 721 a 1.210 €	De 1.201 a 2.404 €	Más de 2.405 €	NS/NC	Alta / Media-alta	Media-media	Baja / Media-baja	
Total	3454	649	1029	888	888	312	709	1306	759	288	325	2244	769	
Muestra real	3454	319	1079	923	1133	245	590	1280	928	323	334	2289	708	
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	
Ha empeorado	56,0	54,4	51,0	58,9	60,1	77,2	63,0	56,2	44,6	48,8	49,7	55,9	58,5	
Se ha mantenido igual	41,2	42,4	45,7	39,3	37,1	22,3	34,0	41,0	52,6	46,2	46,0	41,6	38,4	
Ha mejorado	2,4	2,9	3,0	1,7	2,0	0,5	2,6	2,5	2,7	3,4	4,3	2,0	2,7	
NS/NC	0,4	0,2	0,3	0,1	0,8	0,0	0,4	0,2	0,2	1,6	0,0	0,4	0,4	

Base: total muestra (3.454 casos)

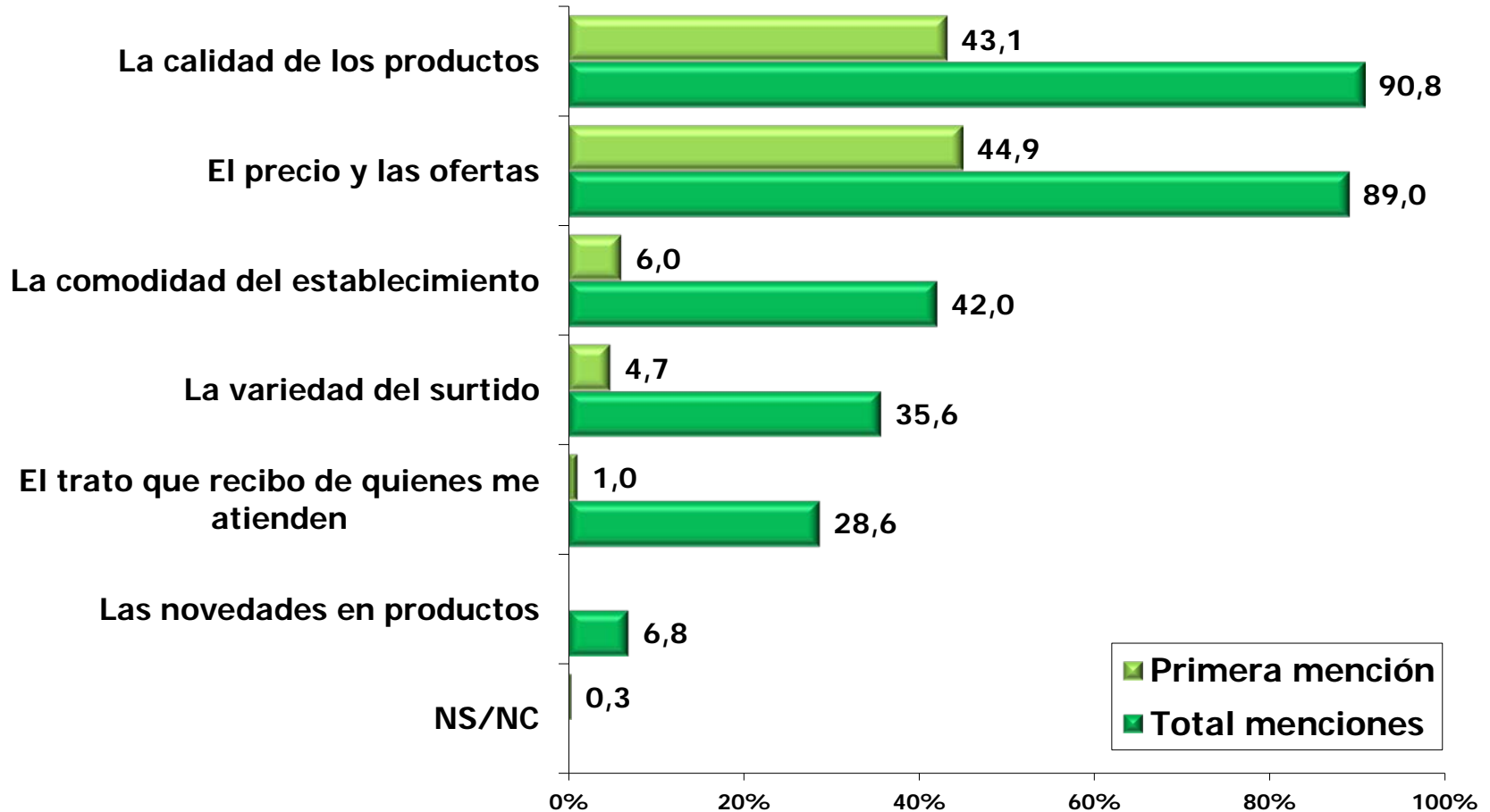
El gasto de su hogar en productos de alimentación, comparado con el año pasado...



Base: total muestra (3.454 casos)

HÁBITOS. COMPRA.

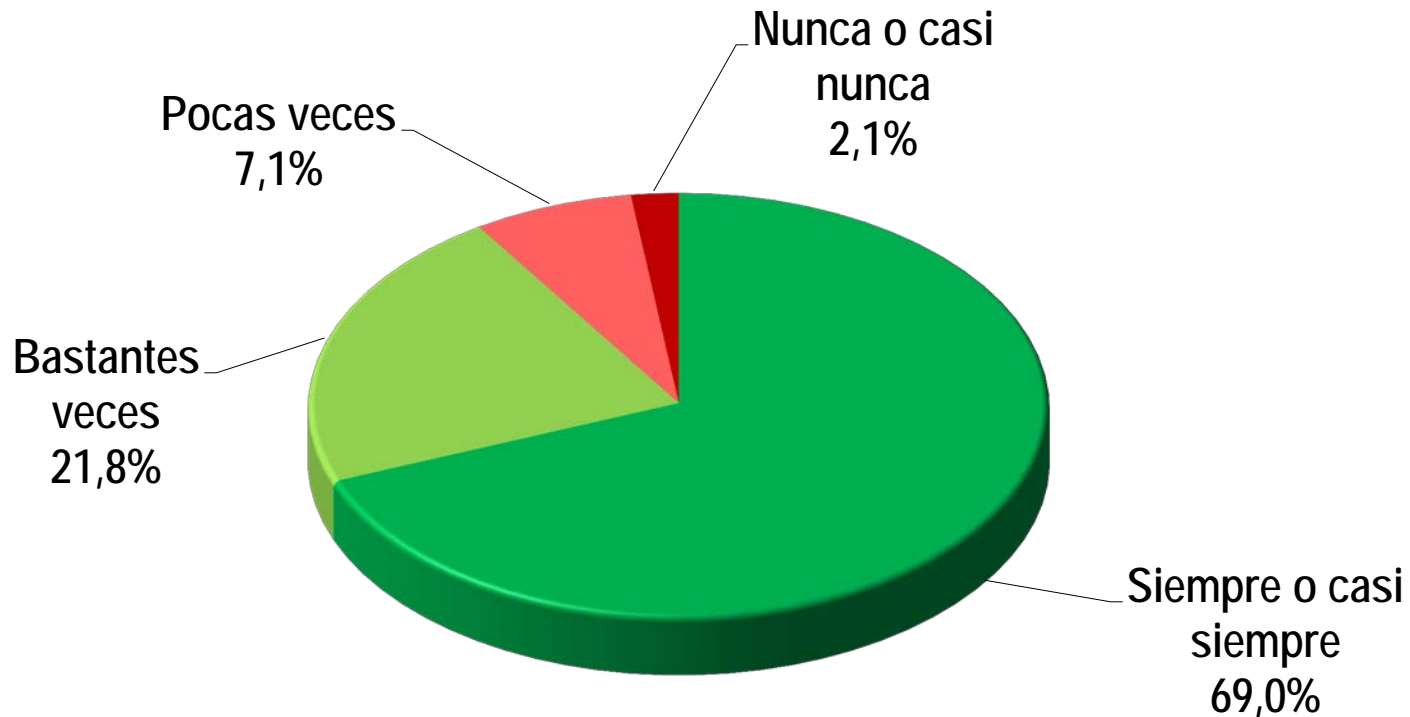
Factores más importantes en la compra cotidiana



Base: total muestra (3.454 casos)

HÁBITOS. PLANIFICACIÓN.

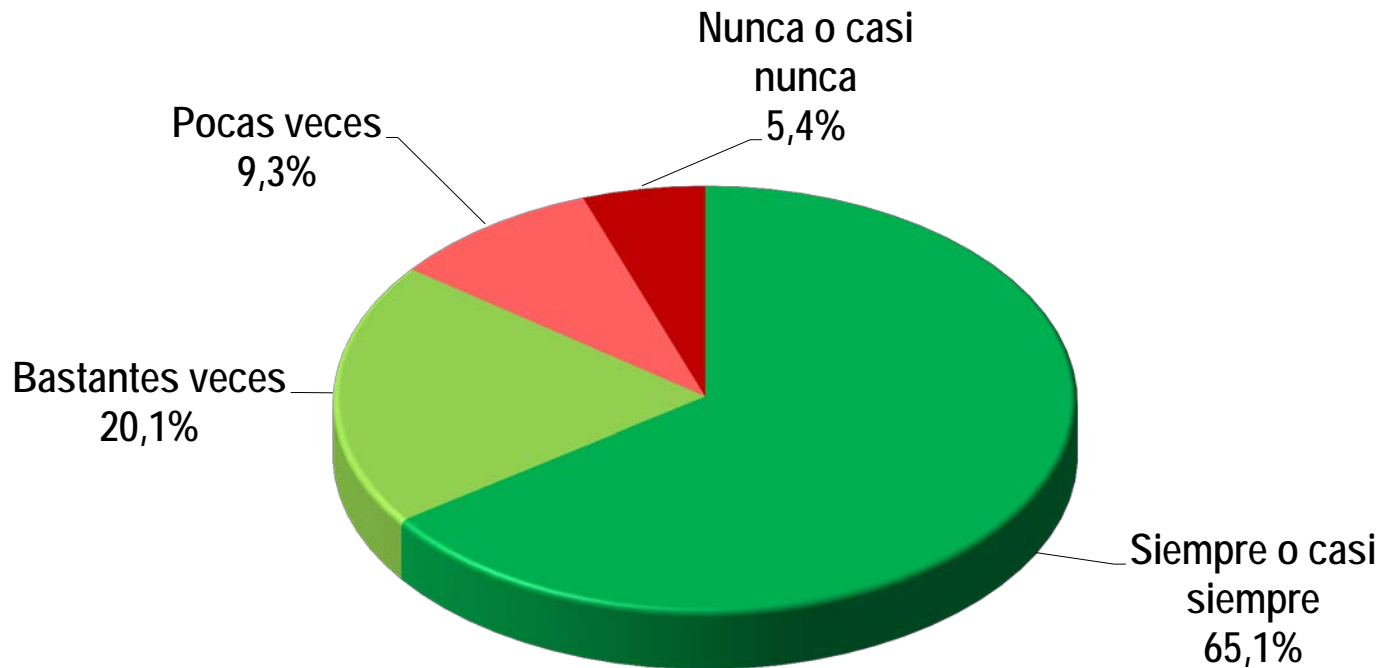
**Para planificar la compra de su hogar
¿comprueba el estado de los alimentos (frescos
o con fecha de consumo) que tiene en casa?**



Base: total muestra (3.454 casos)

PLANIFICACIÓN.

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

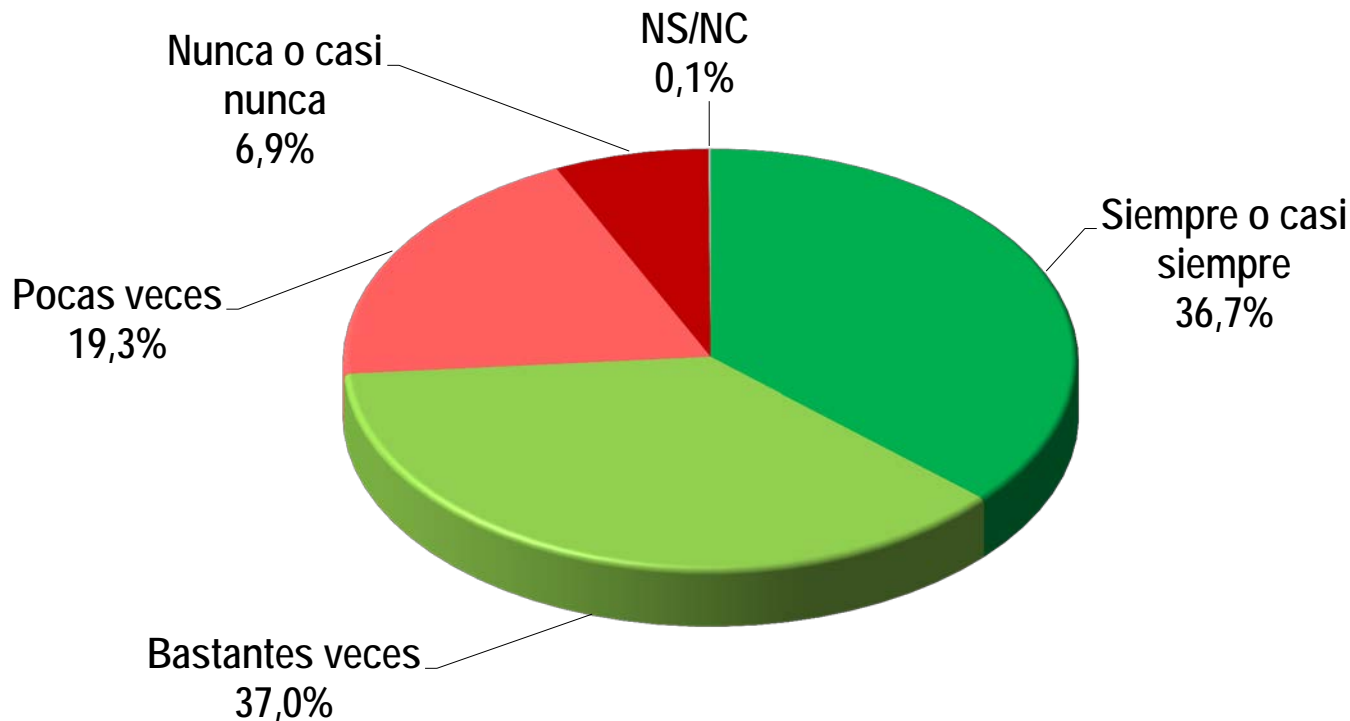


Base: total muestra (3.454 casos)



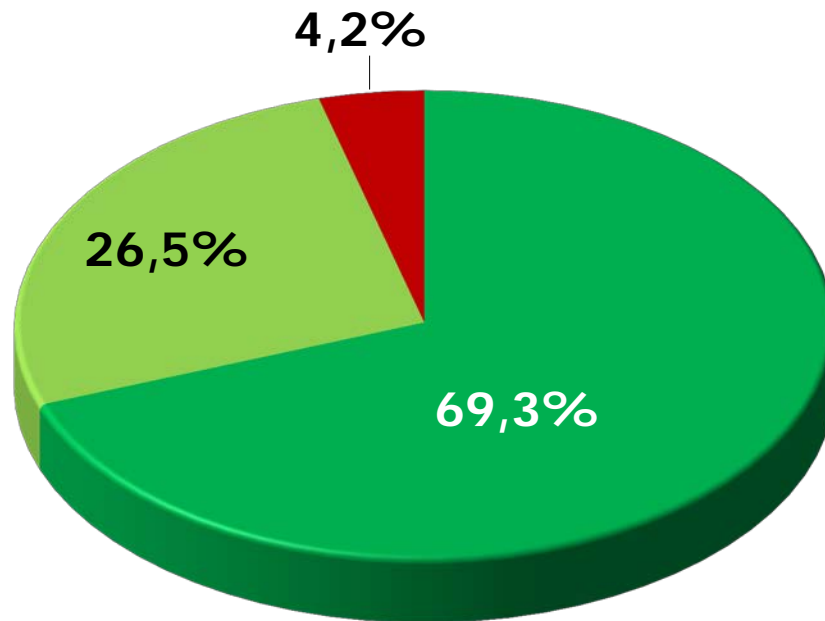
PLANIFICACIÓN.

Cuando va a realizar la compra de alimentos para su hogar ¿planifica dicha compra de acuerdo con los menús?



Base: total muestra (3.454 casos)

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

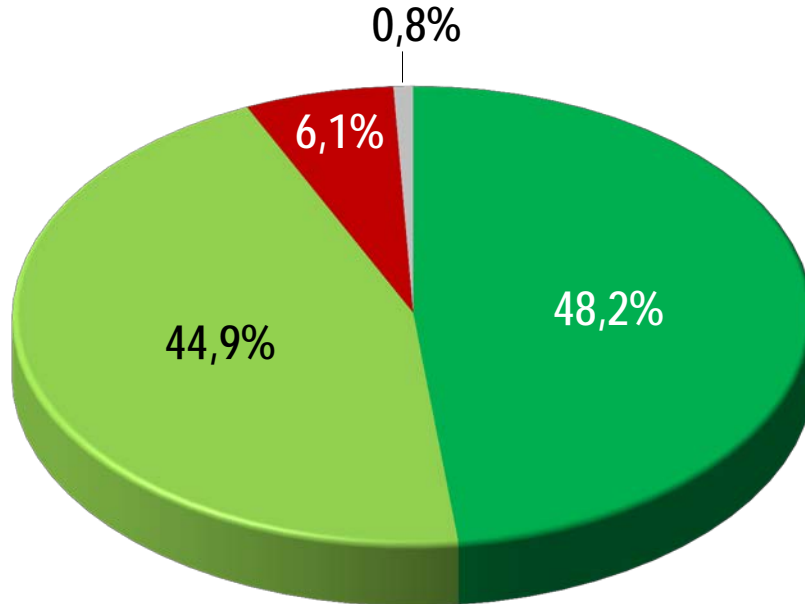


- Sí, me fijo en las fechas de todos o casi todos los alimentos
- Sí, me fijo en las fechas de algunos alimentos, pero no de todos
- No me fijo nunca o casi nunca en las fechas

Base: total muestra (3.454 casos)

HÁBITOS. ELABORACIÓN.

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



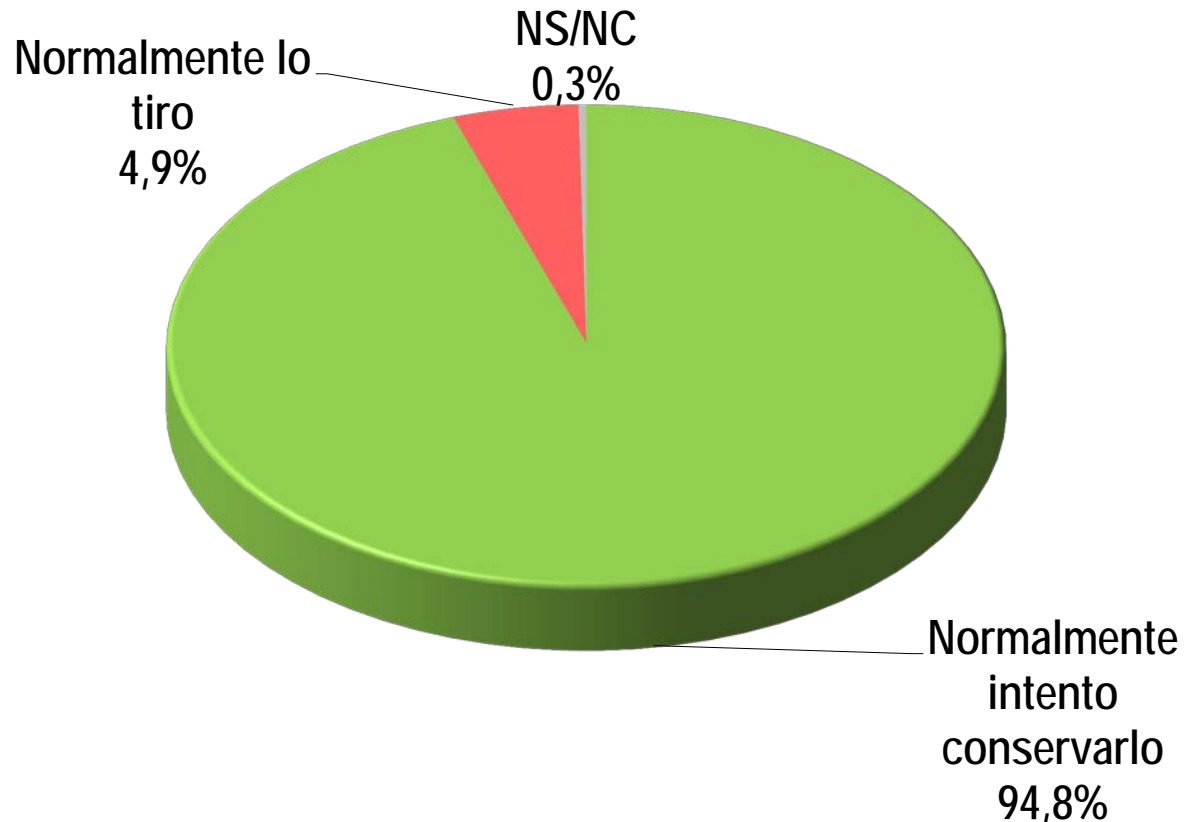
- Sí, normalmente cocino de más para otras ocasiones
- Sí, normalmente cocino algo de más procurando que no le falte a nadie
- Casi nunca calculo bien las cantidades
- NS/NC

Base: total muestra (3.454 casos)

HÁBITOS.

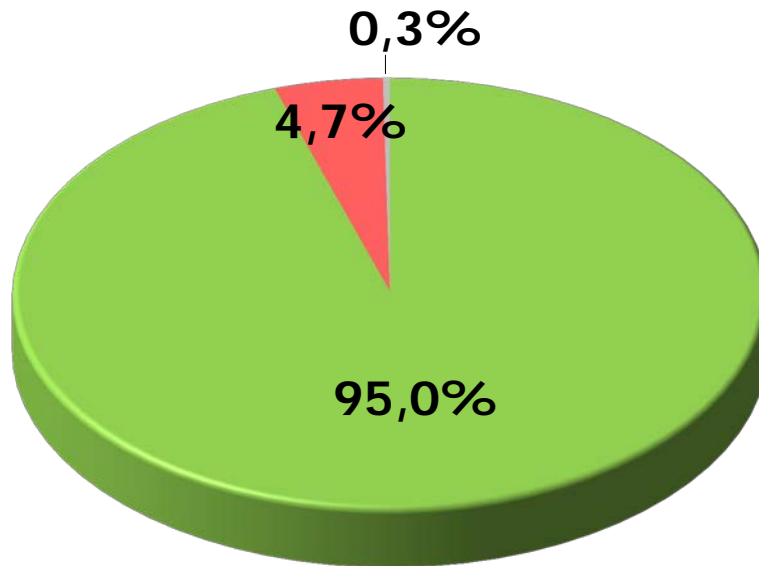
Alimentos sobrantes.

Cuando han sobrado alimentos o platos en las comidas ¿qué suele hacer?



Base: total muestra (3.454 casos)

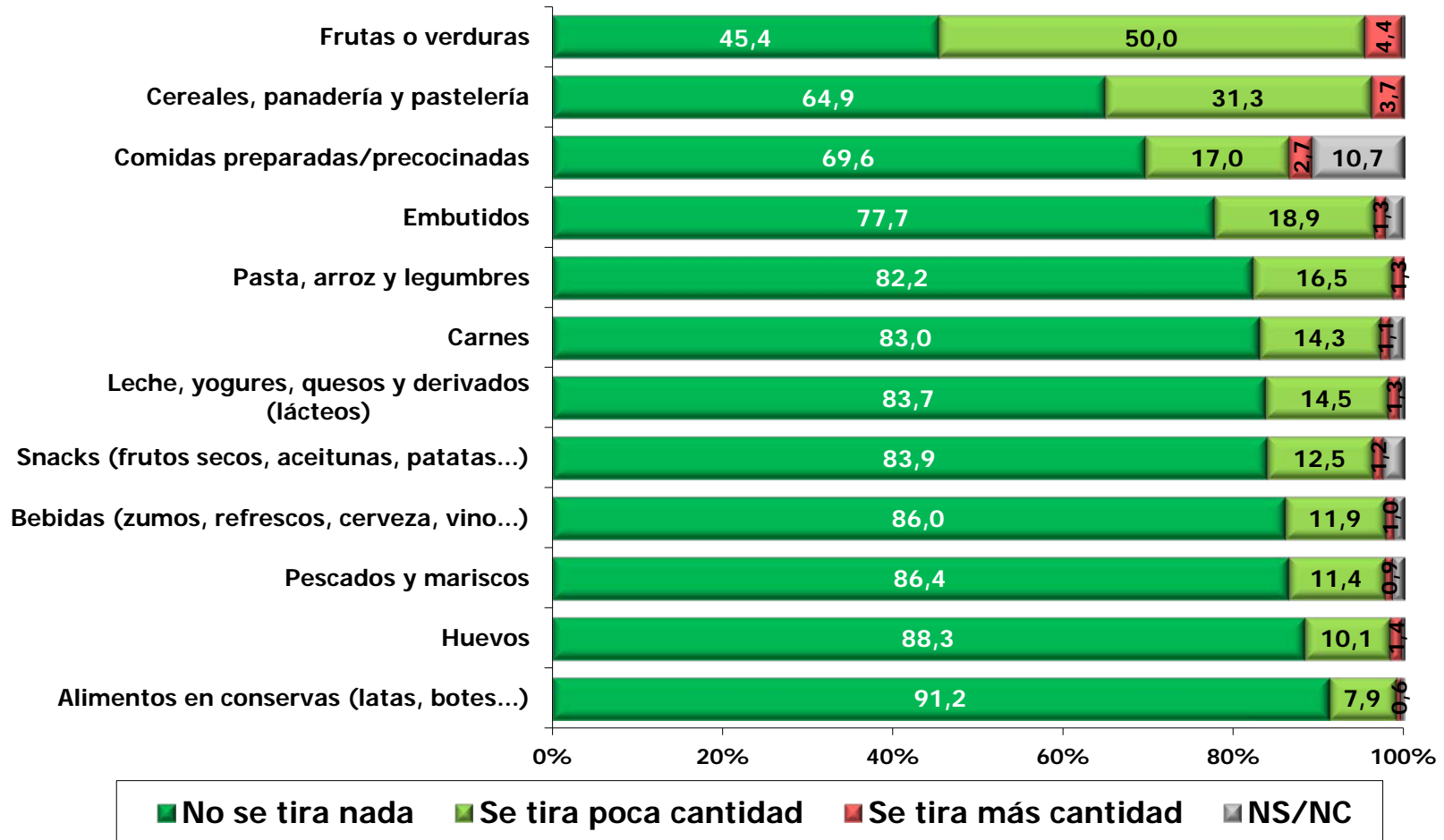
Los alimentos sobrantes de las comidas que intenta conservar...



- Los congelo en envases o los guardo en el frigo y normalmente son consumidos en fechas posteriores
- Los congelo o guardo en el frigo pero normalmente acabo tirándolos más adelante
- NS/NC

Base: los que intentan conservar los alimentos que sobran en las comidas (3.273 casos)

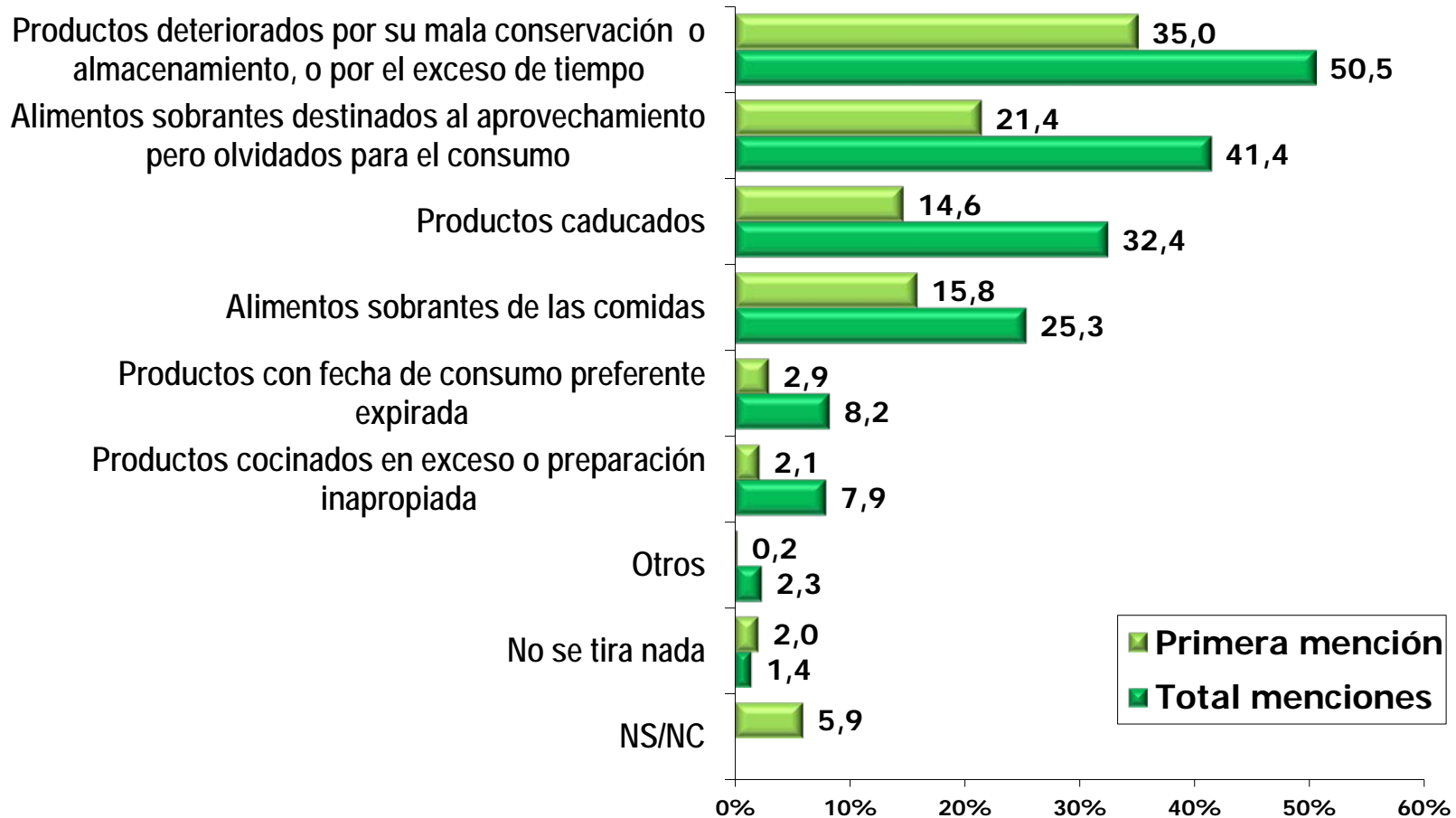
Grupo de alimentos y cantidad que se tira o desecha en el hogar en el transcurso de una semana cualquiera



Base: total muestra (3.454 casos)

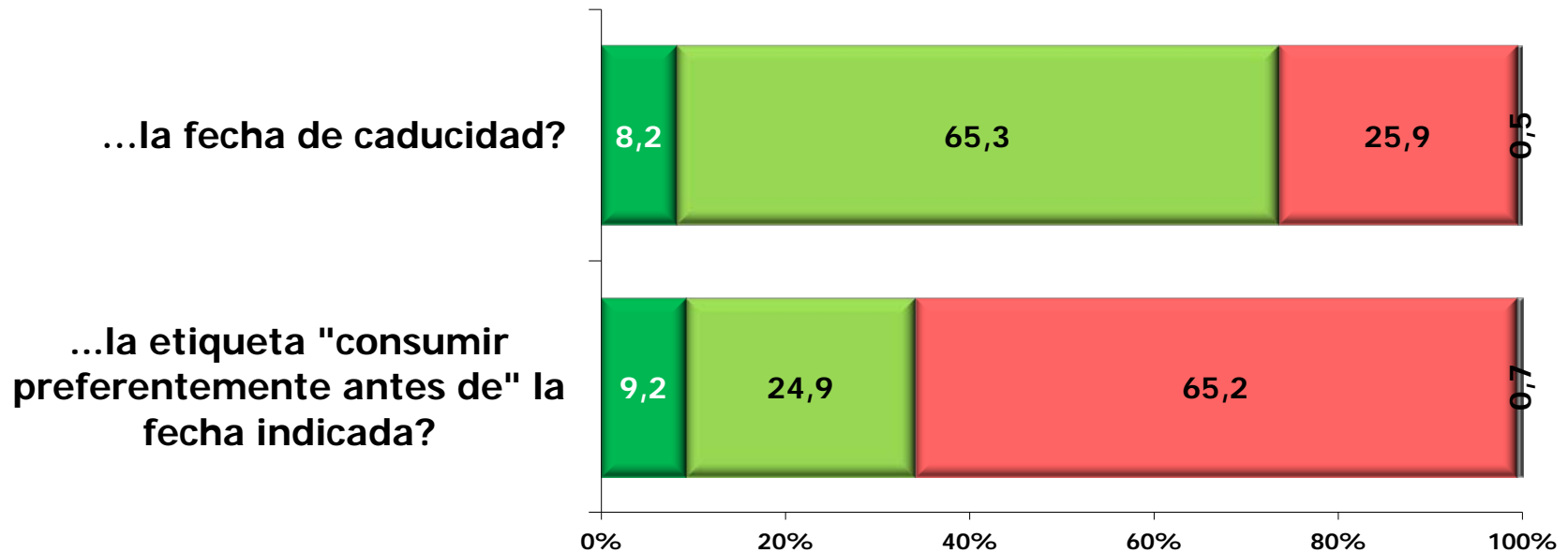


Motivos por los cuales se tiran algunos alimentos en su hogar



Base: total muestra (3.454 casos)

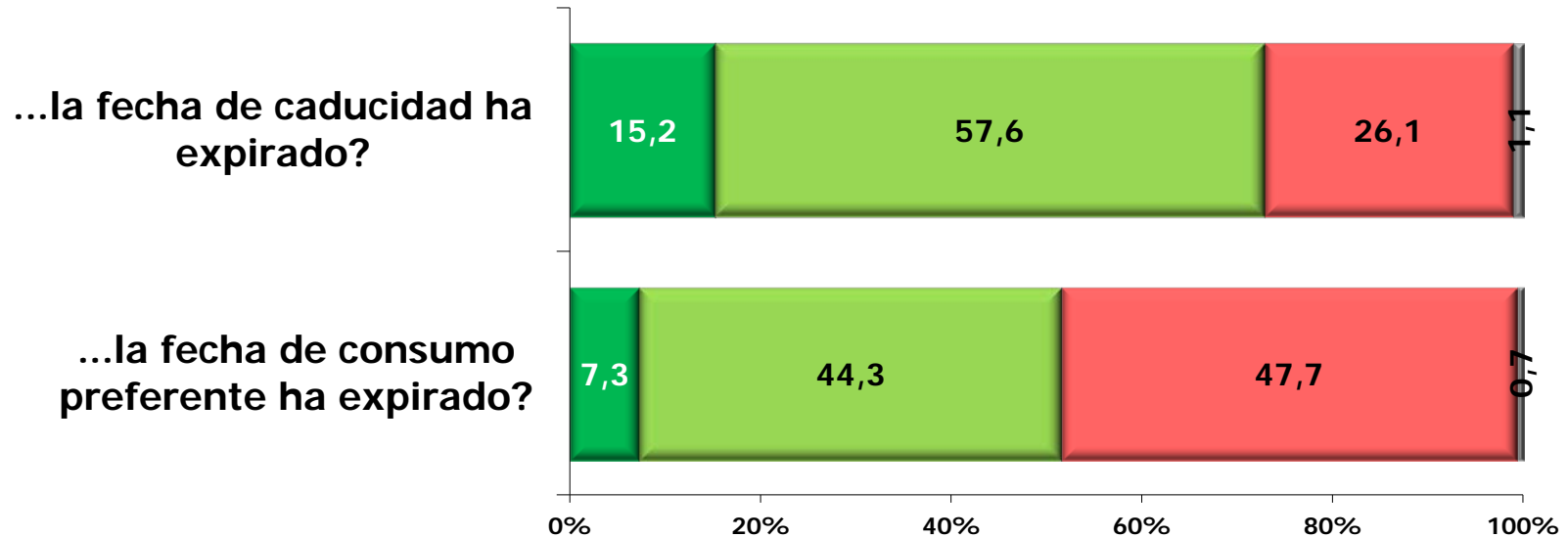
¿Qué cree usted que significa...



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

Base: total muestra (3.454 casos)

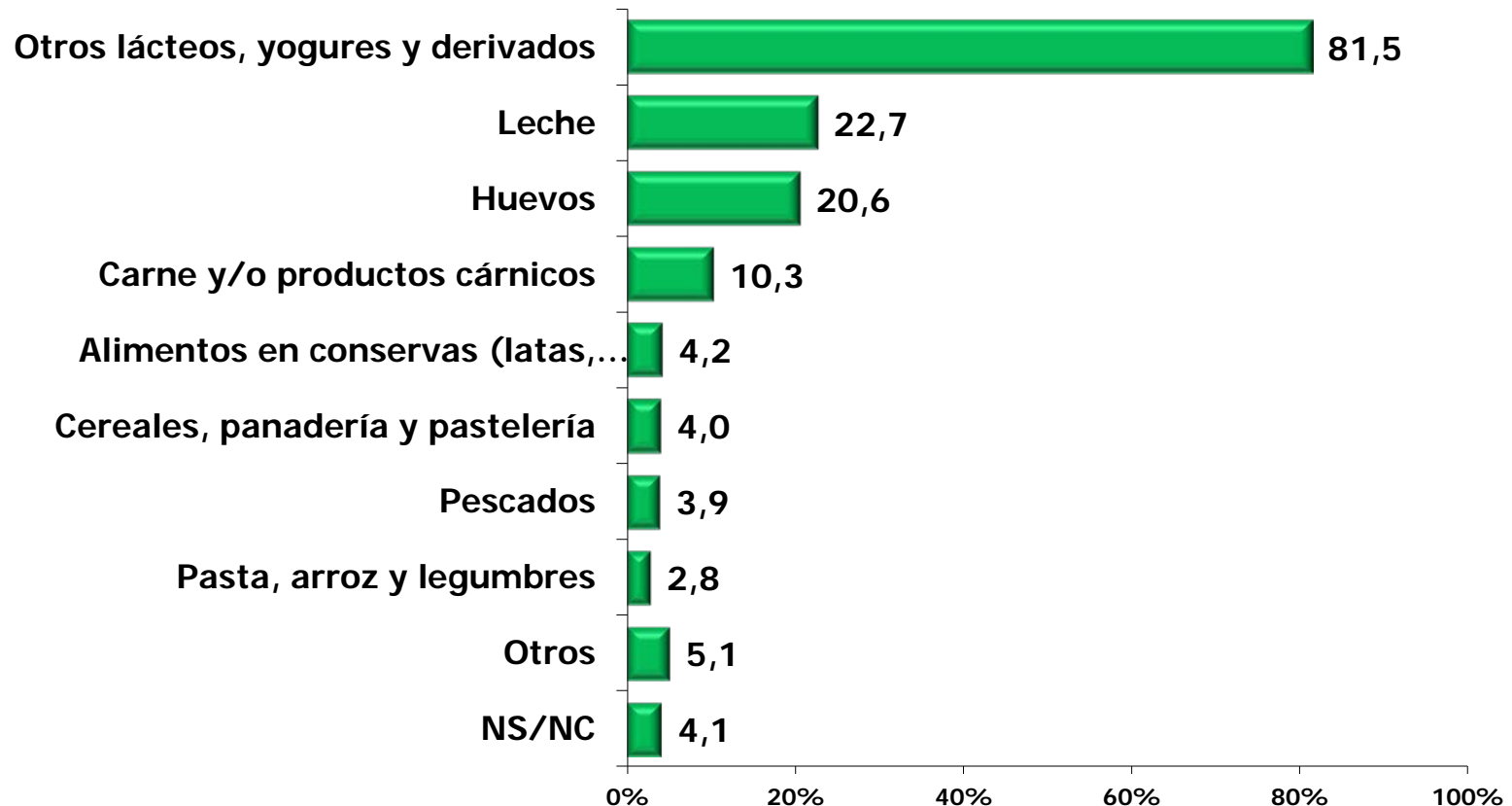
En su hogar ¿se tiran o desechan alimentos una vez que ...



- Sí, se tiran todos los alimentos caducados/fecha expirada
- Sí, se tiran sólo algunos, depende del tipo de alimento o del tiempo transcurrido
- No, nunca o casi nunca se tiran alimentos al llegar la fecha de caducidad/consumo preferente, los aprovechamos
- NS/NC

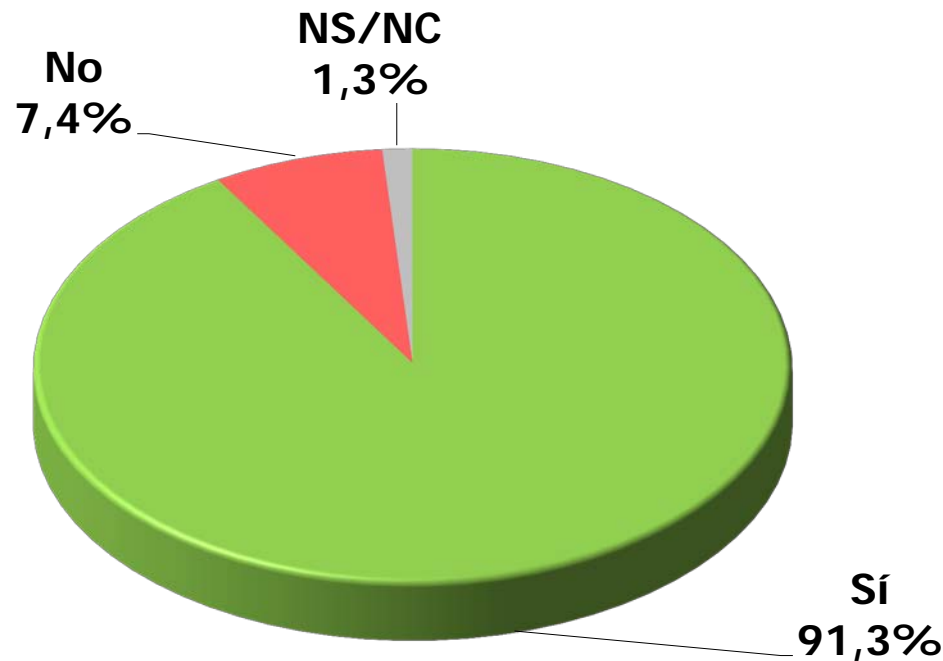
Base: total muestra (3.454 casos)

Alimentos que NO tira una vez que la fecha (de caducidad o consumo preferente) ha expirado



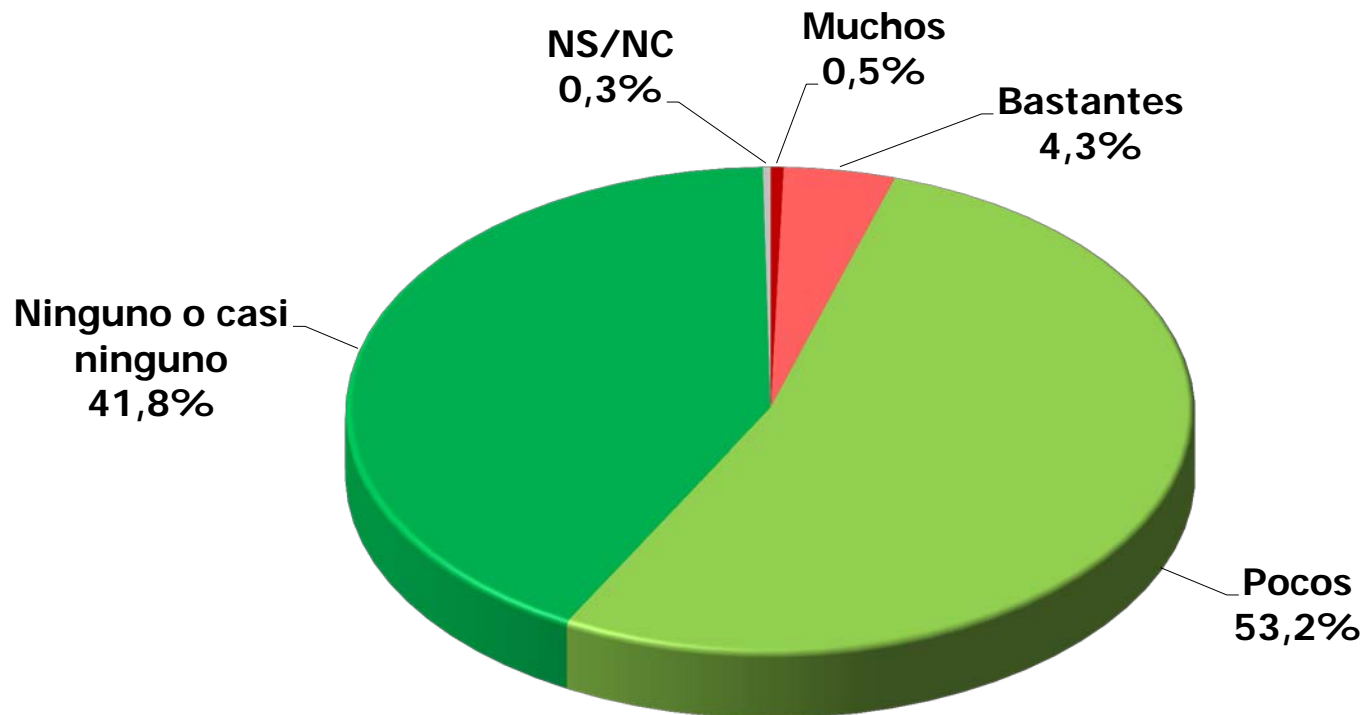
Base: se tiran algunos alimentos caducados (1.991 casos)

Cuando la fecha de caducidad ha expirado ¿se guía normalmente del olor o el gusto para comprobar si el producto está o no en buen estado?



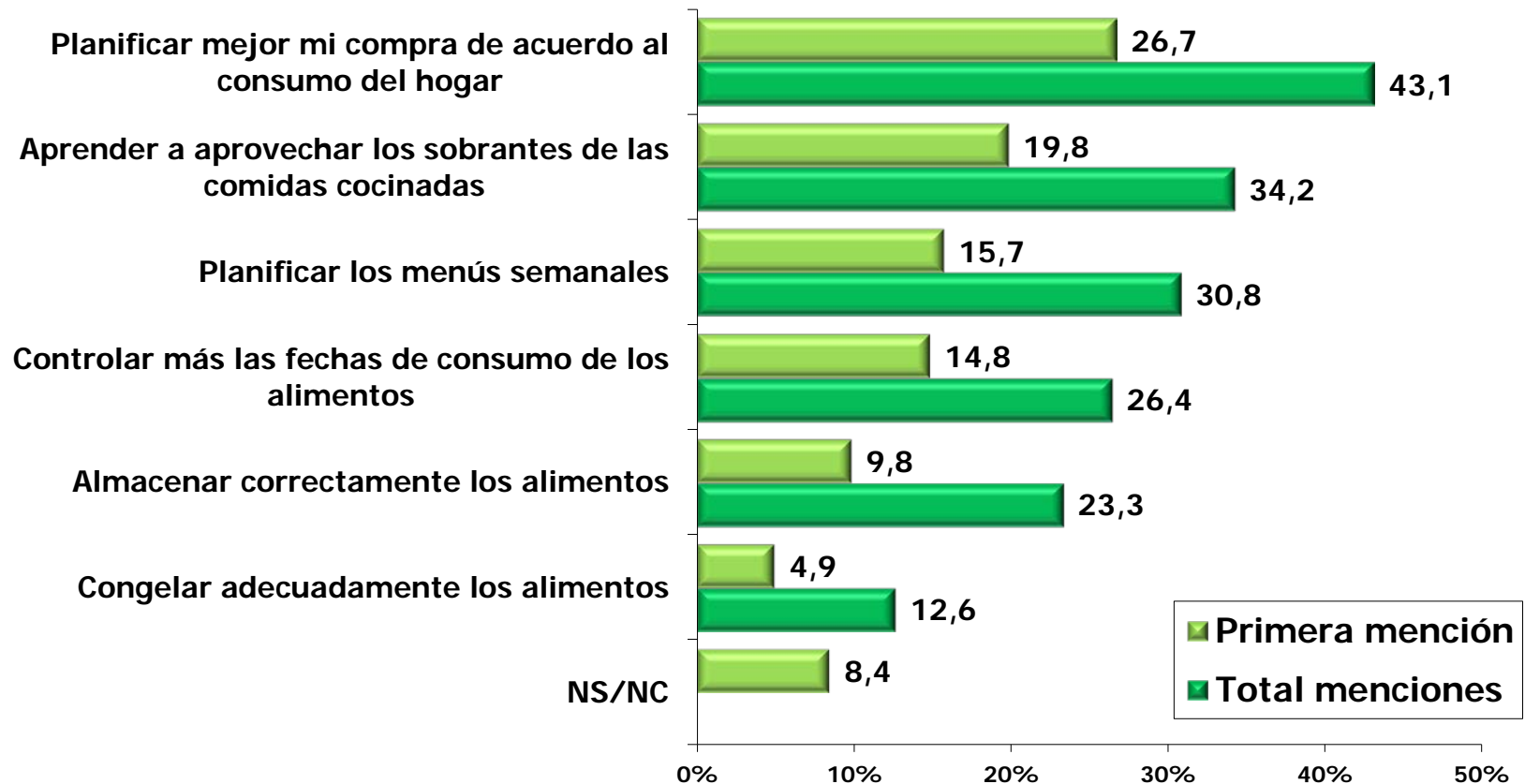
**Base: se tiran algunos alimentos o no se tiran nunca o casi nunca
(2.891 casos)**

Usted diría que los alimentos que tiene que tirar o desechar por una conservación inadecuada (exceso de tiempo, mal envasado, mal congelado...) son...



Base: total muestras (3.454 casos)

¿Cuál de los siguientes hábitos o costumbres es el que usted cree que le ayudaría a tirar o desechar menos comida?



Base: total muestra (3.454 casos)



Recomendaciones

- **Con respecto a la situación de los hogares:**
 - Insistir en la concienciación y en mejorar los hábitos para evitar desechar alimentos.
 - Es necesaria la información al consumidor en evitar desperdiciar alimentos innecesariamente.
 - Adecuar el gasto en productos de alimentación a las necesidades específicas de su hogar.
- **Con respecto a la compra de los alimentos:**
 - Elaborar siempre una lista previa de los productos que necesita.
 - Planificar la compra de acuerdo con los menús previamente elegidos.
- **Con respecto a los alimentos sobrantes:**
 - Tomar como máxima ideal la de no tirar nunca ningún alimento.
 - Conservar el máximo de los alimentos o platos sobrantes en las comidas para su posterior aprovechamiento.



Recomendaciones

- **Con respecto a las fechas de caducidad y consumo preferente:**
 - Conocer y distinguir exactamente el significado de las fechas de consumo y de consumo preferente.
La confusión hace tirar alimentos que son perfectamente válidos.
 - Consumir los alimentos con fecha de consumo preferente antes de que esa fecha expire, en el caso de que expire consumirlos en un plazo corto de tiempo para garantizar sus propiedades específicas y los máximos nutrientes.
 - Planificar la gestión de los alimentos con fecha de caducidad, intentando que sean consumidos antes de la expiración de la fecha de caducidad.

- **Con respecto a las percepciones / conservación:**
 - Envasar correctamente todos los alimentos que quieran conservarse para su posterior consumo.
 - Planificar un periodo específico para el consumo de alimentos conservados.
 - Controlar las fecha de consumo de los alimentos que se compran.

Otros materiales

Aprovecha la comida

¡¡No tiene desperdicio!!



Folleto informativo dirigido a los consumidores:

**«Aprovecha la comida
¡¡No tiene desperdicio!!**

Incluye consejos prácticos sobre:

- Planificación
- Antes de comprar
- Elaboración de alimentos
- Aprovechamiento de alimentos (las sobras)
- Almacenamiento correcto.
- Fechas de consumo: preferente y caducidad.

**Para acceder al Estudio en la página web de
HISPACOOP (www.hispacoop.es), en la sección
Publicaciones /Estudios e Informes**

Gracias por su atención

Carmen Redondo Borge
Responsable Área de Consumo
HISPACOOP
credondo@hispacoop.es



Proyecto subvencionado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad – Instituto Nacional del Consumo. Su contenido es responsabilidad exclusiva de HISPACOOP