



# DESPERDICIOS: IMAGINARIOS, ACTITUDES Y COMPORTAMIENTOS EN COLOMBIA

## INFORME EJECUTIVO

SEPTIEMBRE 2021

Informe ejecutivo de la Investigación ¿Qué tanto los colombianos relacionan los alimentos con la crisis ambiental? próxima a publicarse.

### EL PUNTO DE PARTIDA

La pérdida y el desperdicio de alimentos es una de las expresiones de un sistema alimentario global que no está funcionando. Incluso, se puede afirmar que es la mayor amenaza para la naturaleza en la actualidad. La producción de alimentos utiliza el 34% de la tierra y el 70% del agua dulce, es decir, depende de la naturaleza, pero al mismo tiempo impulsa la deforestación y la conversión de ecosistemas naturales, la pérdida de biodiversidad y la erosión del suelo. A la vez, causa alrededor del 29% de todas las emisiones de gases efecto invernadero, causantes del cambio climático.

Estos impactos ponen en peligro la producción de alimentos en el futuro y nos obligan a preguntarnos cómo alimentar a una población creciente dentro de los límites planetarios. Las acciones sobre el clima, la alimentación y la naturaleza deben ir de la mano. El cambio climático es un factor clave de la pérdida de biodiversidad y puede conducir a una creciente inseguridad alimentaria, mientras que la acción para revertir la pérdida de la naturaleza y transformar nuestros sistemas alimentarios -la forma en que producimos y consumimos nuestros alimentos- es esencial para abordar la crisis climática.

En definitiva, nuestras crisis climática, alimentaria y de la naturaleza están conectadas. La producción y el consumo insostenibles son una causa de emisiones crecientes, que amenazan la salud humana y ambiental, y destruyen la naturaleza.

La pérdida y el desperdicio de alimentos representan todos los alimentos que se cultivan para el consumo humano y que no se consumen.

- La pérdida cubre los alimentos que se pierden en la producción, el transporte, la distribución y el procesamiento.
- El desperdicio de alimentos cubre las etapas de venta al por menor y consumo.

## ¿CÓMO AFRONTAR ESTE RETO?

La solución a este desafío implica cambios sistémicos y metas ambiciosas. Para 2030, necesitamos asegurar que no haya pérdida neta de biodiversidad por la producción de alimentos; lograr cero emisiones netas de gases de efecto invernadero de la producción de alimentos; detener la deforestación y la conversión de hábitats naturales para la producción agrícola y acuícola; y rehabilitar o restaurar al menos el 50% de todas las tierras agrícolas degradadas. De igual forma se necesita reducir a la mitad la huella de las dietas a nivel mundial, alineando la salud humana y la ambiental. A esto se suma, reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a la mitad.

En este último reto las personas cumplen un rol fundamental. Se requiere una urgente transformación de la manera en la que consumimos alimentos para alcanzar estos objetivos. También es indispensable que las decisiones sobre cómo alimentarse empiecen a tener en consideración la triple crisis planetaria que atravesamos: el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la contaminación.

Pero, ¿qué tan conscientes están los consumidores de esto?, ¿saben que los alimentos de sus platos pueden ser parte de la solución?, ¿están dispuestos a transformar sus hábitos alimenticios con este propósito? Para responder a estas inquietudes WWF Colombia realizó una investigación en ocho ciudades del país, incluyendo cinco capitales y tres ciudades amazónicas. Con una metodología mixta que incluyó una encuesta cuantitativa y visitas a hogares con un enfoque etnográfico, se buscó comprender cuáles son los imaginarios, actitudes y comportamientos de los colombianos frente al desperdicio.

La investigación forma parte de la iniciativa Producción y Consumo Sostenible, que tiene como objetivo apoyar a los gobiernos nacionales en su compromiso de colaborar con los esfuerzos mundiales para mitigar el cambio climático. Cuenta con financiamiento del Ministerio del Ambiente Alemán a través de su Iniciativa Internacional para la Protección del Clima (IKI), con WWF-Alemania. Fue realizada por el área de investigaciones de la agencia Sancho BBDO.

Los hallazgos que se comparten a continuación son un informe ejecutivo, enfocado específicamente en la problemática del desperdicio a nivel hogares. Al compartir estos resultados, WWF Colombia busca enriquecer la discusión sobre cómo lograr que los colombianos reduzcan el desperdicio de alimentos, a través de nuevos enfoques que pueden utilizarse en campañas, acciones en tiendas y supermercados, emprendimientos y otras innovaciones, así como apalancar las acciones de los gobiernos locales, que permitan cambiar los comportamientos que llevan al desperdicio.

## LOS ALIMENTOS QUE NO SE CONSUMEN

Un informe elaborado por WWF y Tesco, publicado en julio de 2021, calcula que cada año aproximadamente 40% de todos los alimentos cultivados a nivel global no se consumen (antes se pensaba que era el 33%). Esto equivale a 2.500 millones de toneladas de alimentos que dejan de consumirse en todo el mundo. En Colombia, el panorama es igualmente desalentador. El Departamento Nacional de Planeación (DNP) realizó un estudio en 2016 que permitió estimar la oferta





© Sancho BBDO

disponible de alimentos en 28,5 millones de toneladas. De esto, el 34%, se pierde o desperdicia. Hablamos de 9.76 millones de toneladas cada año, el equivalente a que, por cada 3 toneladas de alimentos producidos, se desecha una.

Las pérdidas, originadas entre la etapa de producción hasta la comercialización al minorista, corresponden al 63.8%. El restante 36.2% corresponde a la cantidad de alimentos que se desperdician en el proceso de consumo. De este porcentaje, la mayoría se da en la etapa de distribución y retail y el 5.6 % en los hogares.<sup>1</sup> Sin embargo, esta información debe ser actualizada, pues la cifra estimada de desperdicios no toma en cuenta todos los alimentos que se consumen en el país, por lo tanto el desperdicio en los hogares podría ser aún mayor. Y aunque pudiera parecer que las acciones en cada hogar no son tan significativas y urgentes, estamos refiriéndonos a 1.53 millones de toneladas, acorde con la información del DNP.

Si a esto sumamos que las frutas y vegetales con el 62% (DNP) y las raíces tubérculos con el 24.5% (DNP) son los alimentos más afectados por el fenómeno de la pérdida y desperdicio, y a que a la vez son los que aportan energía y nutrientes clave en la superación de la inseguridad alimentaria y nutricional, evitar su desperdicio en las casas resulta crucial.

La salud se convierte entonces en otro aspecto a analizar. Nuestros sistemas alimentarios no están haciendo que las personas estén saludables: a nivel global 690 millones de personas pasan hambre, mientras que más de 2.000 millones son obesas o tienen sobrepeso. A la vez, la mala alimentación es la principal causa de muerte y es el primer o segundo mayor contribuyente a la carga de enfermedades no transmisibles en seis regiones, según la Organización Mundial de la Salud. Colombia, desafortunadamente, no es la excepción, y el país aún lucha por alcanzar la seguridad alimentaria, erradicar el hambre y la desnutrición.

## LOS HALLAZGOS SOBRE EL DESPERDICIO

A continuación, compartimos los cinco hallazgos clave frente a cómo los colombianos entienden la problemática del desperdicio. Vale la pena aclarar que estos hallazgos parten de las respuestas dadas por las personas encuestadas y quienes participaron de las entrevistas de profundidad en hogares, por tanto, afirmaciones sobre las causas del desperdicio, por ejemplo, no pueden interpretarse como datos objetivos, sino a imaginarios que tienen las personas sobre este asunto.

### 1. El desperdicio es un asunto tabú, no se habla de ello y muchas veces se esconde.

La investigación revela una marcada disonancia frente al desperdicio. Las personas declaran que no desperdician comida por diferentes factores morales o religiosos y por considerar que estamos viviendo tiempos de crisis. Sin embargo, al visitar sus cocinas se evidencian desperdicios, con diferentes grados de conciencia.

Frente a la pregunta sobre la frecuencia en la que se desechan alimentos, un 31,6% manifiesta no desechar comida, mientras que el promedio de veces que la gente

<sup>1</sup> Los datos de consumo que se utilizan para la parte de desperdicio en los hogares en este estudio corresponden al información de Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos (ENIG) del DANE del año 2007. <https://bit.ly/3zKYbf7>

afirma desechar alimentos o ingredientes que se hayan dañado por algún motivo es de 1.9 veces por semana. Estos datos, bajos en apariencia, demuestran cierto grado de negación frente a la práctica de desperdiciar comida.

## 2. La abundancia es percibida como la principal causa de desperdicio.

El 30,8 % de los encuestados considera que la principal razón por la que desecha alimentos es que se cocina en demasiada cantidad, y el 25,3% porque se sirve demasiado en el plato. Reconocen que es natural que a veces sobre comida y generalmente buscan la manera de que alguien más se lo coma, incluyendo animales, propios o del barrio. Incluso 17,7% de los encuestados considera que no necesita reducir el desperdicio de alimentos, porque hace otras cosas con ellos como crear abono o alimentar animales.

## 3. Las personas parecen creer que hay desperdicios más "graves" que otros.

Para los entrevistados no todos los desperdicios de alimentos son iguales. El 65% de los encuestados considera que lo que más se desperdicia es la comida ya preparada, mientras que solo el 27,1% consideran que lo que más se desperdicia son alimentos parcialmente usados, lo que demuestra que desechar estos alimentos no es necesariamente percibido como desperdicio, sino como una parte normal del proceso en la cocina.

Esto se puede interpretar como que las personas sienten mayor culpa frente al desperdicio de un plato de comida ya preparada, mientras que otros desperdicios son menos visibles. Además, si el desecho hace parte de las frutas y las verduras, las personas sienten que se lo están devolviendo a la naturaleza, por lo que no lo consideran un problema.

Pese a que la comida preparada es mencionada como la que se desperdicia en mayor cantidad, el vencimiento

de los productos con el 33,7% es la principal razón por la cual afirman que se desechan alimentos. Les siguen el no usar las sobras con 31,2% y que se cocina demasiada cantidad con 30,8 %.

Es interesante ver cómo las compras en exceso con el 15,9% es la razón que menos asocian las personas con el desperdicio de alimentos, asociado a la sensación de escasez y una percepción negativa sobre la situación del país. En paralelo, manifiestan siempre querer tener alimentos frescos en su nevera y alacena. El aspecto visual de los alimentos juega un rol muy importante en la definición de esa frescura, sobre todo si el consumidor se siente inteligente al darse cuenta de que compró alimentos frescos y en buen estado a buen precio. Esto puede influir en que no se considere usar alimentos que aún se pueden consumir como las frutas sobre maduras.

## 4. El cambio que están dispuestos a hacer sucede en casa, no en el lugar de compra.

Las personas afirman que la posibilidad de ahorrar dinero con un 47,1% y el querer administrar su hogar de manera más eficiente con un 46,2% son dos de las principales razones que los llevarían a reducir la cantidad de alimento que se desperdicia en su hogar. Pese a no estar dentro de las principales motivaciones, el deseo de reducir su impacto en el medio ambiente, resultó ser un motor de cambio mayor - para reducir el desperdicio -que comer una dieta más saludable.

Consideran que los hábitos más difíciles de cambiar son buscar en las góndolas de los supermercados o tiendas, los productos próximos a vencerse; comprar frutas maduras que de otro modo terminarían en la basura; y evitar tocar las frutas, verduras y tubérculos exhibidos para reducir la cantidad que se avería y termina siendo desechada.





Por el contrario, estarían dispuestos a cambiar la forma de almacenar los alimentos en casa para que duren más, comprar menor cantidad, pero ir con mayor frecuencia al lugar de compra, y reducir el tamaño de las porciones que se sirven.

#### 5. La estrategia que las personas tienen frente al desperdicio es desechar.

Cuando los colombianos se enfrentan al desperdicio de alimentos creen que la única manera de resolverlo es llevándolo rápidamente a la caneca, particularmente en ciudades de clima cálido. Esto demuestra que no están tomando medidas para darle un mejor manejo a sus alimentos, y es otra forma de negar el problema. Las visitas en hogares permitieron evidenciar que cuando el desperdicio se convierte en basura, las personas dejan de sentirlo como su responsabilidad. En este sentido, la preocupación alrededor del desperdicio se transforma en la necesidad de no tener desechos de la alimentación en casa.

En definitiva, el desperdicio de alimentos es incómodo para las personas y les representa una alta frustración al no saber cómo evitarlo. El 21,5% de los encuestados afirma que no sabe cómo puede reducir el desperdicio de alimentos.

### ¿CÓMO AFRONTAR ESTE RETO?

Los resultados de este informe ejecutivo abren una primera puerta para dar discusiones más amplias en torno al desperdicio de alimentos y cómo incidir para transformar los imaginarios y las actitudes que llevan a que toneladas de alimentos terminen en la caneca. Este debate debe incluir necesariamente a diversos actores y voces, entre ellas, los gobiernos, la cooperación internacional, la academia, los supermercados, plazas y tiendas, las asociaciones de consumidores, los productores de alimentos, entre otros.

A la vez, es una oportunidad para que esta discusión se traslade al interior de cada hogar y analizar: ¿qué tan conscientes somos de nuestro propio desperdicio?, ¿qué formas intentaremos para reducirlo?, ¿cómo podemos motivarnos para evitar el impacto que genera el desperdicio de alimentos? y ¿qué tipo de beneficios podemos percibir al reducirlo?

A partir de estos hallazgos WWF Colombia identifica varios aspectos sobre los que es posible empezar a construir una nueva manera de hablar sobre el desperdicio en los hogares.

- Frente a la disonancia que existe alrededor del desperdicio – decir que no se hace, pero desperdiciar cotidianamente – es clave que este tema se posicione en la opinión pública y comience a ser relevante en las conversaciones cotidianas. En este sentido, también resulta necesario definir qué entendemos por desperdicio. Parece obvio, pero es posible que algunas personas lo asocien solo a las sobras del plato y no a otros momentos, convirtiéndose en una de las explicaciones a esta disonancia.

- Es necesario pasar de mensajes en torno al desperdicio en general, cantidad de toneladas que se pierden o desperdician, a mostrarle a las personas cómo el desperdicio causa impactos concretos, como los gases efecto invernadero, y qué pueden hacer en sus hogares para disminuirlo.
- Debemos hablar de los impactos económicos que genera el desperdicio, desde los más globales hasta en los hogares. Una familia que desperdicia la comida, está perdiendo por ende también su dinero.
- Resulta indispensable empezar a comunicar de manera sencilla, cómo las decisiones sobre la comida están relacionadas con el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la contaminación. Y cómo cada comida es una oportunidad de aportar positivamente.
- Es clave incluir acciones concretas a lo largo de la relación de los consumidores con sus alimentos, desde la compra, al almacenamiento, pasando a la preparación y el manejo de las sobras. De igual forma, se necesita ofrecer distintas alternativas, con diferentes grados de dificultad, para adaptarse a los distintos niveles de conocimiento y compromiso que evidencia el estudio.
- Se requiere resaltar un beneficio personal y específico frente al desperdicio de alimentos: mostrar cómo puede implicar un ahorro y mejorar la administración del hogar, dos de los motivadores principales para el cambio mostrados en la investigación.
- La conciencia y las buenas prácticas pueden ser el inicio: el reconocer que desperdiciamos a través de un ejercicio rápido de medir en casa, nos puede llevar a dar el primer paso en el camino de reducir nuestros desperdicios en el hogar. Al saber el tipo de alimentos y cuándo los desperdiciamos puede llevar a implementar buenas prácticas como la reducción de porciones que cocinamos, qué tanto compramos y qué tanto se daña, cómo estamos almacenando, etc.

## DESCRIPCIÓN METODOLÓGICA DE LA INVESTIGACIÓN

Metodología mixta de dos fases. Una primera fase cualitativa de profundización de la realidad de los colombianos frente a la alimentación sostenible con tres herramientas metodológicas InHouse Observation, ensayos fotográficos y entrevistas a profundidad con un total de 47 entrevistas en todo el país. La segunda fase cuantitativa de entendimiento de una realidad con una herramienta de encuestas digitales aplicada a hombres y mujeres mayores de 18 años que fueran decisores de compra de alimentos en el hogar. Ambas herramientas metodológicas se realizaron en Bogotá, Barranquilla, Bucaramanga, Cali, Medellín, Florencia, San José del Guaviare y Leticia entre junio y agosto de 2021.

