



ESTUDIO

SAVE FOOD SPAIN 2012

INFORME DE RESULTADOS

Octubre de 2012



Objetivos

El estudio se ha elaborado para alcanzar cuatro objetivos perfectamente delimitados:

1. El conocimiento de los hábitos de compra y, particularmente, de su grado de planificación previa, y su relación con la programación de las comidas.
2. El control de las cantidades de comida preparadas en el hogar, la cantidad de sobras que se generan y su reutilización posterior.
3. La medición de la cantidad y valor económico de los alimentos desperdiciados y la proporción de los mismos que podrían evitarse mediante una mejor planificación, tanto de las compras como de su consumo. Para ello se ha pedido a las entrevistadas que consignaran, en una especie de diario, todos los alimentos que habían tirado en las 24 horas precedentes a la entrevista. Esta información fue posteriormente recodificada en términos de peso y valor estimados, y comparada con la información secundaria existente acerca del gasto medio per cápita en alimentación en cada una de las 6 regiones contempladas en el estudio.
4. Los hábitos de conservación de los alimentos, y en particular la utilización de productos consumibles y envases específicamente destinados a esa finalidad.

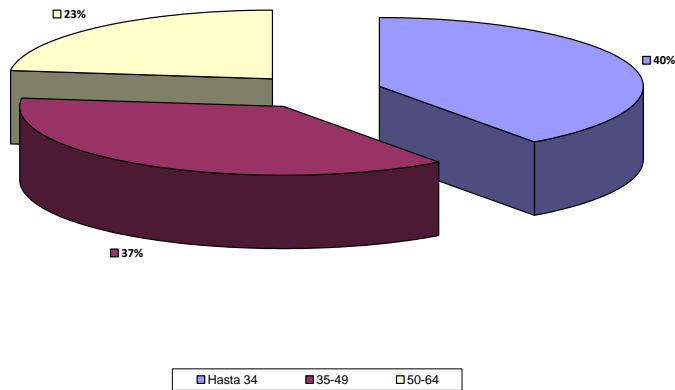
Metodología y Ficha Técnica del Estudio:

El estudio se ha desarrollado de acuerdo a las siguientes pautas metodológicas:

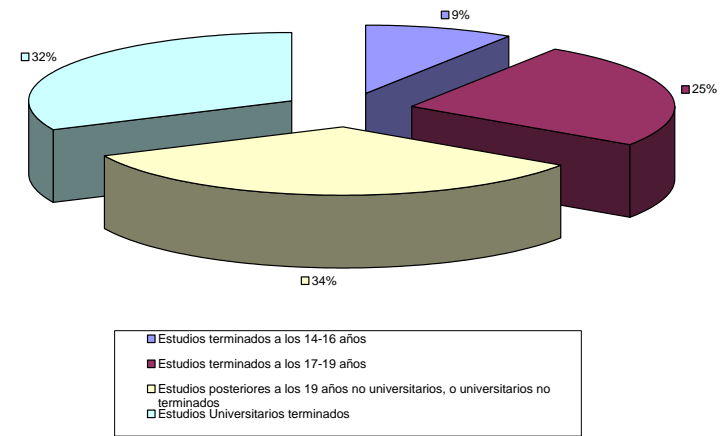
- ✓ **Metodología**: Cuantitativa
- ✓ **Método de recogida**: Entrevista online, con muestra panelizada
- ✓ **Método de selección**: Aleatorio orientado por cuotas de edad proporcionales a la distribución del universo
- ✓ **Duración de la entrevista**: 8 minutos
- ✓ **Tipo de cuestionario**: Estructurado con preguntas cerradas
- ✓ **Fechas de campo**: Las entrevistas se llevaron a cabo entre el 1º y el 8 de junio de 2012
- ✓ **Universo**: Responsables de las compras en el hogar (amas de casa)
- ✓ **Ámbito**: Comunidades Autónomas de Andalucía, Cataluña, Galicia, Madrid, País Vasco y Comunidad Valenciana
- ✓ **Tamaño de la muestra**: 600 entrevistas, distribuidas a razón de 100 por Comunidad Autónoma. En el procesamiento informático se restableció la proporcionalidad poblacional de la muestra, mediante las oportunas ponderaciones.
- ✓ **Error de muestreo**: $\pm 4,08\%$ para el total de la muestra,
- ✓ **Margen de confianza**: 95,5% (2 Sigmas)
- ✓ **Varianza**: $p=q=50$

Perfil de las entrevistadas

EDAD DE LAS ENTREVISTADAS

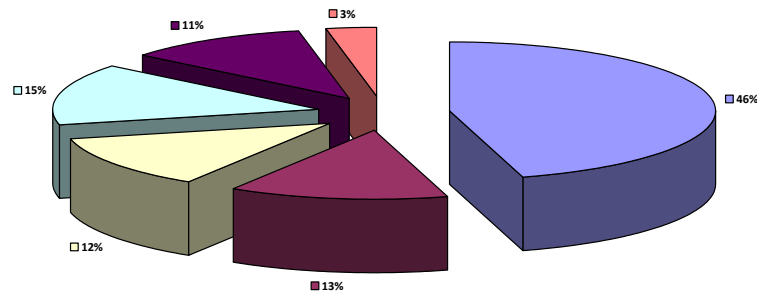


NIVEL DE ESTUDIOS



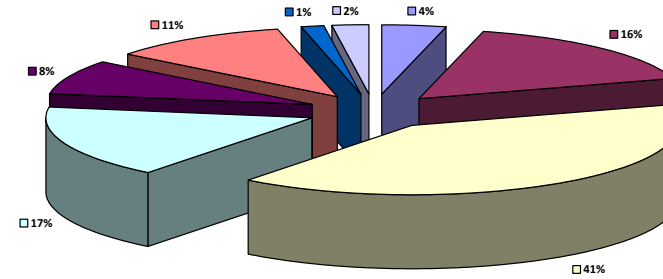
Perfil de las entrevistadas

SITUACIÓN DE ACTIVIDAD



Trabaja a tiempo completo Trabaja a tiempo parcial Ama de casa (no trabaja fuera) Está buscando empleo Está en formación Está jubilada

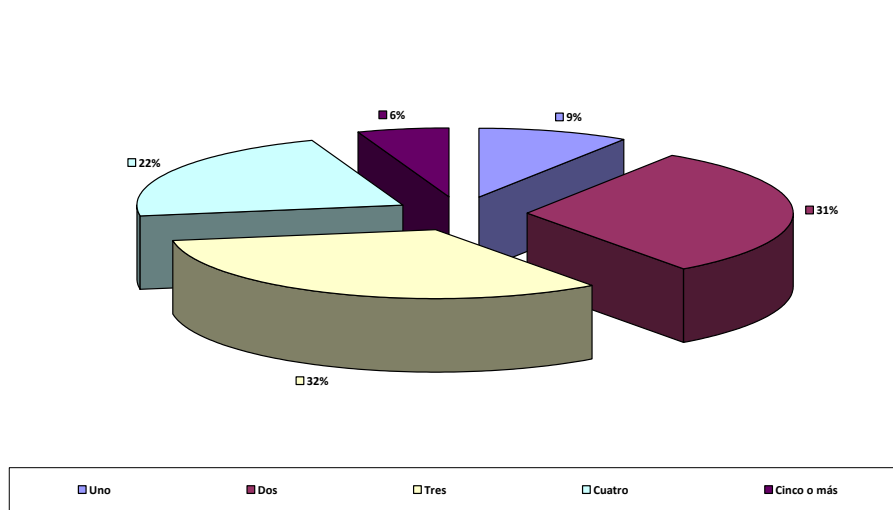
OCUPACIÓN DEL SUSTENTADOR PRINCIPAL DEL HOGAR



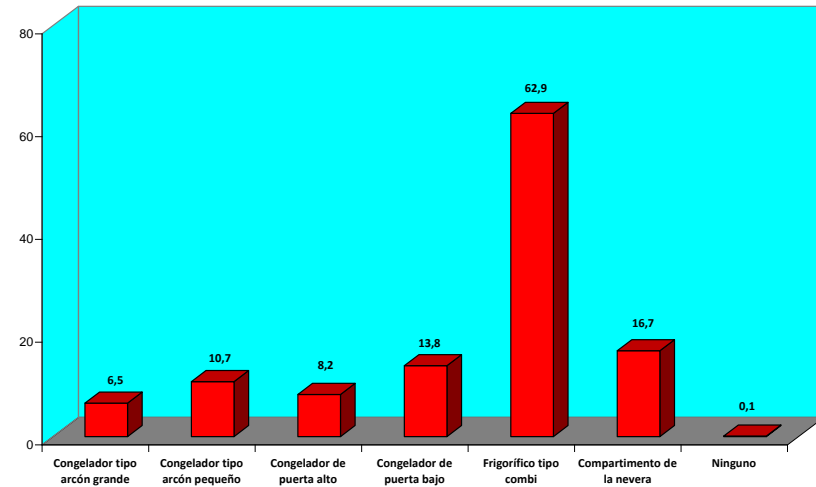
Profesional por cuenta propia - empresario con 6 empleados o más - directivo alto cargo
 Profesional por cuenta ajena - empresario con 5 empleados o menos - directivo cargo medio
 Autónomo - mando intermedio - empleado oficina
 Empleado fuera de oficina - trabajador manual cualificado
 Trabajador manual no cualificado
 Jubilado - rentista
 Estudiante
 Ama de casa

Perfil de las entrevistadas

NÚMERO DE MIEMBROS DEL HOGAR



POSESIÓN DE CONGELADORES EN EL HOGAR (MÚLTIPLE)





Síntesis general y conclusiones



1. Hábitos de compra: frecuencia y planificación

- ✓ Sólo un **23%** de las entrevistadas declara comprar alimentos **semanalmente o menos**
- ✓ Mientras un **38%** los compra al menos 4 veces por semana
- ✓ La media se sitúa en **14 actos de compra al mes**, es decir casi **2 por semana**.

- ✓ La frecuencia de compra tiende a ser **menor** entre las amas de casa **más jóvenes**,
- ✓ Y a **crecer en relación directa** al **número de miembros** del hogar.
- ✓ También tiende a **reducirse** en relación al nivel de actividad o **dedicación a tareas no domésticas** de las amas de casa, siendo por lo tanto **mínima** entre las **ocupadas a tiempo completo** y entre las **estudiantes**, y **máxima** entre las que se dedican **exclusivamente a las tareas del hogar**.

- ✓ La frecuencia de compra de los distintos productos alimentarios está **en relación inversa a su durabilidad**, como es lógico.
- ✓ Así, la adquisición de **productos envasados de larga duración** y las **conservas** presentan frecuencias **inferiores a 3 compras al mes**.
- ✓ Mientras, en el otro extremo, la compra de productos de **panadería y pastelería frescas** se sitúa **por encima de las 8 veces al mes**, y la de **frutas y verduras** en **algo más de 7**.

- ✓ Sólo un **5%** de las entrevistadas declara no hacer **nunca** o **casi nunca** una **lista** de lo que necesita antes de salir a efectuar sus compras.
- ✓ Mientras un **38%** la hace **prácticamente siempre**, y otro **29%** con mucha frecuencia.



- ✓ Los productos de los que más se suele **revisar lo que queda** en casa antes de salir a comprar son los **lácteos frescos**, seguidos de muy cerca por las **frutas y verduras**.
- ✓ En el otro extremo se encuentran las **conservas y otros envasados no perecederos**.
- ✓ Pero también la **panadería y bollería frescas**, cuya compra responde más a la **necesidad del momento**.

- ✓ Las actitudes que reflejan una tendencia a la **planificación y organización** de las compras **prevalecen** claramente sobre las más **impulsivas**.
- ✓ No obstante, el peso de las expresiones **más impulsivas** se mantiene **muy importante**, con niveles de aceptación o reconocimiento **siempre superiores al 60%**.

- ✓ Pese a la aparente tendencia a la organización y planificación de las compras, la mayoría de nuestras entrevistadas reconoce que **no suele planificar semanalmente sus menús**, guiándose más bien por **decisiones tomadas en el momento**.
- ✓ Sólo un **33%** declara tener planificados **todos o la mayoría** de sus menús de la semana,
- ✓ Mientras el **43%** **no los planifica en absoluto**, y otro **24%** sólo **minoritariamente**.

- ✓ Las amas de casa que más tienden a planificar sus comidas son las de **edad intermedia** (35-49 años),
- ✓ Y con **mayor número de comensales** que alimentar (ambos factores tienden a ser coincidentes)

- ✓ Es llamativa, sin embargo, la **correlación casi perfecta** que se da entre la **planificación de las comidas** y la de las **compras**:
- ✓ Cuanto **más habituadas estén a planificar sus comidas**, más tienden a **preparar una lista de previa** de sus necesidades antes de salir a comprar.



2. Sobras y su reutilización

- ✓ Según las entrevistadas, **no es demasiado frecuente que queden sobras** después de las comidas.
 - Para **más del 70%** esto ocurre **ocasional** o incluso **raramente**
 - Mientras que sólo un **29%** lo describe como un **suceso habitual** o, al menos, **frecuente**.
- ✓ La tendencia a la superabundancia de comida parece **acentuarse con la edad**.
- ✓ Y es **mucho más frecuente** entre las amas de casa **con dedicación exclusiva** a las labores domésticas.
- ✓ Y **menos habitual** cuando sólo se cocina para **sí mismo/a o una pareja** que para una **familia** de tres o más miembros.
- ✓ La **gran mayoría de las sobras** de comida **se reutilizan** posteriormente:
 - **Más del 90%** de las entrevistadas declara hacerlo **siempre** o, al menos, **en la mayoría de los casos**.
 - Mientras apenas un **6%** dice **tirarlas en su mayor parte** o en su **totalidad**.
- ✓ La **reutilización de las sobras** tiende a ser **creciente según el número de miembros** del hogar.
- ✓ Y entre las amas de casa **con más tiempo para dedicarse a la cocina** (que no trabajan ni estudian, especialmente las jubiladas).
- ✓ Y con **más experiencia** (en función de su edad).
- ✓ Lo que más se suele tirar son los **productos envasados** (sobre todo una vez **abiertos**) y los de **panadería y bollería**.
- ✓ También se suele tirar bastante **comida preparada en casa**, como resultado de la tendencia a la superabundancia a la que se aludía anteriormente, la **fruta** y (en menor medida) la **verdura**.
- ✓ En cambio es mucho más infrecuente que se tiren **huevos, productos lácteos, carne o embutidos**.



- ✓ Según los datos consignados por nuestras entrevistadas en base a sus recuerdos de las 24 horas precedentes a la entrevista, la cantidad de alimentos desperdiciados (tirados a la basura) representa un **18,2% del peso total de los alimentos adquiridos**.
- ✓ Y un **21,75% de su valor monetario**.
- ✓ En términos absolutos, esto implica que se tira alrededor de **5,3 kilogramos por persona y mes**.
- ✓ Y el valor económico de lo tirado se calcula en unos **21,90 euros por persona y mes**.
- ✓ Elevado a las respectivas poblaciones, esto implica que, para el conjunto de las 6 regiones contempladas, el peso de los desperdicios puede estimarse a unas **2.180 toneladas** y su valor monetario en **casi 9.000 millones** de euros al año.

- ✓ Más de la **mitad (54%) del peso** de los productos desperdiciados corresponde a **frutas y verduras**, cuyo valor a su vez representa casi un **40% del dinero total** que se tira.
- ✓ El segundo grupo de productos en importancia, sobre todo por su alto precio, es el de **carnes y pescados** (casi un **17% del peso** y un **30% del valor** económico).

- ✓ Pero, si analizamos los **motivos** por los que se han tirado los productos desperdiciados, **menos de la mitad (44,9%)** de estos desperdicios **hubieran podido evitarse**.
- ✓ En torno a un **40%** de estos desperdicios evitables (18,5% del total de lo tirado) se explicaría por **incorrecta planificación** en su compra y/o en su consumo.
- ✓ El **60%** restante (26,4% del total de lo tirado) por no haber sido **correctamente almacenado o conservado**.
- ✓ La mayor parte de los desperdicios restantes (**41%**) se constituye de **partes no utilizables** de los alimentos, tales como cáscaras de frutas y verduras, espinazos o cabezas de pescado, etc.
- ✓ Subsistiendo un **15%** de los que se desconocen los motivos por los que se han tirado o **no pueden clasificarse** con precisión.



3. Hábitos de conservación de alimentos

- ✓ El tipo de **recipiente** más utilizado para la conservación es el “**Tupper**”: el **84%** de las amas de casa los utiliza **al menos una vez por semana**.
- ✓ Entre los **productos consumibles** específicos para la conservación de alimentos, los más utilizados son el **papel de aluminio** y el **film transparente**, con ligero predominio del primero.
- ✓ El uso de **bolsas plásticas** es bastante **más limitado**.

- ✓ Los **quesos** y los **embutidos** son los productos que más suelen envolverse en **film** o **papel aluminio**. Secundariamente se los suele dejar en sus **envases originales**.
- ✓ Mientras las **bolsas plásticas** se utilizan especialmente para **carnes y pescados**, por una parte, y **productos de panadería y bollería** por otra.
- ✓ El principal uso de los “**Tupper**” consiste en la conservación de **sobras de comida** preparada.
- ✓ Mientras los **productos panificados** se conservan preferentemente en sus **envases originales**.
- ✓ Finalmente, **los vegetales frescos no se suelen envasar**, se dejan sueltos en los cajones correspondientes de la nevera.

- ✓ Una **mejor planificación de la compra** pareciera ser el elemento central en torno al que deberían girar las acciones informativas y formativas tendentes a **minimizar la generación de desperdicios evitables**.
- ✓ En ese contexto, la conducta más señalada cuya adopción habría que incentivar es la **elaboración de listas** de necesidades antes de acudir a la compra.
- ✓ Y en segundo término la **revisión exhaustiva de los alimentos de los que se dispone** en el hogar, para no volver adquirir aquello que ya se tiene.



- ✓ La **comprobación de las fechas de caducidad** al comprar productos perecederos parece ocupar un **papel secundario**, aunque no irrelevante en esa mejor planificación de la compra.



Síntesis por regiones



Andalucía

Andalucía presenta, en comparación con el conjunto de las regiones analizadas, las siguientes **peculiaridades**:

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ Una frecuencia de compra **superior a la media** general (la segunda después de Galicia)
- ✓ Pese a lo cual, el nivel de **planificación de las compras** no resulta especialmente bajo, **coincidiendo exactamente con la media** del conjunto de las regiones estudiadas.
- ✓ Aunque sí se observa un elevado grado de **impulsividad** en las compras, especialmente en lo relativo a las **promociones y descuentos**.
- ✓ Y uno de los niveles más bajos de planificación de los menús (el 2º más bajo después de Cataluña)

2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es una de las regiones que **menos excedentes de comida reconoce producir**, la 3ª después de Cataluña y Valencia
- ✓ Sobras que, además, tiende a **reutilizar con una frecuencia aceptable**, coincidente con la media general de las 6 regiones contempladas
- ✓ Aunque esta percepción subjetiva **parece tener poco que ver con la realidad empírica**: de hecho es la **2ª Comunidad que mayor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos**, tanto en términos de su **peso** como de su **coste** (19,6 y 24,9% respectivamente),
- ✓ Esto equivale a unos **69 kilos y 301 euros** per cápita al año, es decir un total de **578 toneladas y 2.518 millones de euros**.



- ✓ De esos desperdicios, **más de la mitad** (51%) corresponde a **frutas y verduras**, y otro **20%** a **carnes y pescados**.
- ✓ Andalucía es, también, la que presenta un **porcentaje más elevado de desperdicios evitables** (10,4% del peso total de los alimentos adquiridos).
- ✓ La **mala conservación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (28%), aunque seguida de cerca por la **falta de planificación** (25%).

3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ Andalucía es una de las Comunidades que más utilizan los **productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos.
- ✓ Destaca especialmente por ser la región en la que más se utilizan las **bolsas plásticas**.
- ✓ Y, quizá por eso mismo, es una de las que más demanda una **reducción de los envases** como estrategia para **reducir los desperdicios evitables**.



Cataluña

Cataluña presenta, en comparación con el conjunto de las regiones analizadas, las siguientes **peculiaridades**:

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ Una frecuencia de compra **muy inferior a la media** general (la más baja junto con el País Vasco)
- ✓ Pese a lo cual, el nivel de **planificación de las compras** es el **más bajo** en el conjunto de las regiones estudiadas.
- ✓ Al igual que el de **planificación de los menús**.
- ✓ En contrapartida, es una región que presenta un grado de **impulsividad** en las compras relativamente bajo, especialmente en lo relativo a la **prueba de nuevos productos**.

2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es la región que **menos excedentes de comida reconoce** producir
- ✓ Sobras que, además, tiende a **reutilizar con una frecuencia aceptable**, coincidente con la media general de las 6 regiones contempladas.
- ✓ Aunque esta percepción subjetiva **parece tener poco que ver con la realidad empírica**: de hecho **es la 3ª Comunidad que mayor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos**, tanto en términos de su **peso** como de su **coste** (19,6 y 24,6% respectivamente),
- ✓ Esto equivale a unos **61,5 kilos y 266 euros** per cápita al año. Es decir en Cataluña un total de **462 toneladas y 1.997 millones de euros**.



- ✓ De esos desperdicios, **más de la mitad** (56%) corresponde a **frutas y verduras**, y otro **18%** a **carnes y pescados**.
- ✓ Cataluña es, también, la que presenta un **porcentaje más bajo de desperdicios evitables** (6,2% del peso total de los alimentos adquiridos)
- ✓ La **falta de planificación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (17%), aunque seguida muy de cerca por la **mala conservación** (15%).

3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ Cataluña se caracteriza por una **utilización relativamente escasa** de **productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos, sobre todo en lo relativo al **papel aluminio**.
- ✓ Como posible estrategia para la reducción de los desperdicios, es la que **más demanda una mejor planificación de las compras** mediante la **confección de listas** previas (reconociendo por lo tanto que esta falta de planificación constituye una de sus mayores carencias).
- ✓ Y también una **mayor atención a la fecha de caducidad** de los productos adquiridos.



Galicia

La región gallega presenta, en comparación con el conjunto de las regiones analizadas, las siguientes **peculiaridades**:

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ La **frecuencia de compra más alta** de entre las 6 regiones estudiadas
- ✓ Pese a lo cual, su nivel de **planificación de las compras** está también entre los **más elevados**.
- ✓ No así el de **planificación de los menús**.
- ✓ En contrapartida, es una región que presenta un grado de **impulsividad** en las compras bastante elevado, especialmente en lo relativo a la **prueba de nuevos productos**.

2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es la segunda región que **menos excedentes de comida reconoce** producir, después de Cataluña.
- ✓ Aunque su nivel de **reutilización** de las sobras es el más bajo entre las 6 regiones.
- ✓ De hecho **es la 2ª Comunidad que menor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos**, tanto en términos de su **peso** como de su **coste** (17 y 18,1% respectivamente), por detrás de País Vasco.
- ✓ Estos porcentajes equivalen a unos **62 kilos** y **228 euros** per cápita al año, es decir un total de **242 toneladas** y **885 millones de euros**.
- ✓ De esos desperdicios, **más de la mitad** (52%) corresponde a **frutas y verduras**, y otro **16%** a **carnes y pescados**.



- ✓ Galicia es, también, la tercera más baja en **porcentaje de desperdicios evitables** (7,7% del peso total de los alimentos adquiridos)
- ✓ La **mala conservación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (29%), aunque seguida a cierta distancia por la **falta de planificación** (17%).

3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ Galicia se caracteriza por una **muy baja utilización** de **productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos, sobre todo en lo relativo al **papel aluminio** y a las **bolsas plásticas**.
- ✓ En cuanto a las estrategias tendentes a lograr una **mayor racionalidad en el consumo de alimentos**, se caracteriza por una **aceptación elevada** (por encima de la media general) en relación a casi todas las propuestas, con la única excepción de la **comprobación previa de las existencias** con que se cuenta en el hogar.



Madrid

La Comunidad de Madrid presenta, en comparación con el conjunto de las regiones analizadas, las siguientes **peculiaridades**:

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ Una **frecuencia de compra bastante baja**, en torno a un punto por debajo de la media general de las 6 regiones (13,3 compras al mes, frente a 14,1 de la media general)
- ✓ Consistentemente, presenta el nivel de **planificación de las compras más elevado** de las 6.
- ✓ Y lo mismo en términos de **planificación de los menús**.
- ✓ En contrapartida, es la región que presenta **el mayor grado de impulsividad global** en las compras, determinado tanto por su sensibilidad a las **ofertas y promociones** como a la **prueba de nuevos productos**.

2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es la región que **más excedentes de comida reconoce** producir.
- ✓ Pero también la que **más declara reutilizar** esas sobras.
- ✓ De hecho **es la 3ª Comunidad que mayor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos** en cuanto a su **peso**, y la **primera** en cuanto a su **coste**.
- ✓ Esto equivale a unos **71 kilos y 324 euros** per cápita al año, es decir un total de **460 toneladas y 2.090 millones de euros**.



- ✓ De esos desperdicios, **casi la mitad** (48%) corresponde a **frutas y verduras**, y otro **17%** a **carnes y pescados**.
- ✓ Madrid es, también, la segunda más alta en **porcentaje de desperdicios evitables** (8,1% del peso total de los alimentos adquiridos).
- ✓ La **falta de planificación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (21,3%), aunque seguida muy de cerca por la **mala conservación** (20,9%).

3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ Madrid se caracteriza por una **utilización de productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos **relativamente baja** (inferior a la media general), salvo en lo relativo al **film transparente**.
- ✓ En cuanto a las estrategias tendentes a lograr una **mayor racionalidad en el consumo de alimentos**, se caracteriza por una **aceptación menor a la media** en relación a casi todas las propuestas, con la única excepción de la demanda de **información acerca de las condiciones límite para el consumo de los alimentos**.



País Vasco

La Comunidad vasca presenta, en comparación con el conjunto de las incluidas en el estudio, las siguientes **peculiaridades**:

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ Una **frecuencia de compra bastante baja**, en torno a un punto por debajo de la media general de las 6 regiones (13,1 compras al mes, frente a 14,1 de la media general)
- ✓ Consistentemente, presenta un nivel de **planificación de las compras similar a la media** de las 6 regiones.
- ✓ En cambio, la **planificación de los menús** se encuentra **por debajo de la media** del conjunto analizado.
- ✓ En contrapartida, es una de las regiones que presenta **menor grado de impulsividad global** en las compras, determinado por su **escasa predisposición a la prueba de nuevos productos**.

2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es la segunda región que **más excedentes de comida reconoce** producir, después de Madrid.
- ✓ Pero también la segunda que **más declara reutilizar** esas sobras.
- ✓ Sin embargo, **es la Comunidad que menor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos**, tanto en cuanto a su **peso** como en cuanto a su **coste**.
- ✓ Esto equivale a unos **46 kilos y 218 euros** per cápita al mes, es decir un total de **129 toneladas y 613 millones de euros**.
- ✓ De esos desperdicios, **casi la mitad (48%)** corresponde a **frutas y verduras**, y otro **17%** a **carnes y pescados**.



- ✓ El País Vasco es la tercera región más alta en **porcentaje de desperdicios evitables** (7,7% del peso total de los alimentos adquiridos)
- ✓ La **mala conservación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (44%), aunque seguida a gran distancia por la **falta de planificación** (23%).

3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ La Comunidad vasca se caracteriza por una **utilización de productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos **bastante elevada**, ocupando el primer lugar en el ranking en cuanto al uso de **film transparente** y el segundo en **papel aluminio**.
- ✓ En cuanto a las estrategias tendentes a lograr una **mayor racionalidad en el consumo de alimentos**, se caracteriza por una **máxima aceptación** de la **reducción del tamaño de los envases**, una **elevada demanda de información** acerca de los **límites reales de consumo** de los productos perecederos y, sobre todo, una **máxima aceptación** de la necesidad de **comprobar las existencias disponibles** antes de salir a la compra.



Comunidad Valenciana

La Comunidad Valenciana presenta, en comparación con las restantes en estudio, las siguientes **peculiaridades**:

3. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ Una **frecuencia de compra bastante media**, prácticamente idéntica a la media general de las 6 regiones (14,0 compras al mes, frente a 14,1 de la media general)
- ✓ Consistentemente, presenta un nivel de **planificación de las compras también similar a la media** de las 6 regiones.
- ✓ En cambio, la **planificación de los menús** se encuentra **muy por encima de la media** del conjunto analizado, ocupando la 2ª posición en este indicador detrás de Madrid.
- ✓ Y también es una de las regiones que presenta **menor grado de impulsividad global** en las compras, determinado por su **escasa sensibilidad a las ofertas y promociones**.

4. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ Es la región que **menos excedentes de comida reconoce** producir entre las 6 consideradas.
- ✓ Pero también la segunda que **menos declara reutilizar** esas sobras.
- ✓ Sin embargo, **es la tercera Comunidad que menor porcentaje desperdicia del total de alimentos adquiridos**, tanto en cuanto a su **peso** como en cuanto a su **coste**.
- ✓ Esto equivale a unos **60 kilos y 240 euros** per cápita al año, es decir un total de **309 toneladas y 1.225 millones de euros**.



- ✓ De esos desperdicios, **más de dos tercios** (69%) corresponde a **frutas y verduras**, y otro **12%** a **carnes y pescados**.
- ✓ La Comunidad Valenciana es la segunda región más baja en **porcentaje de desperdicios evitables** (7,1% del peso total de los alimentos adquiridos)
- ✓ La **mala conservación** es el principal motivo por el que se producen esos desperdicios evitables (31%), aunque seguida a gran distancia por la **falta de planificación** (9%).

5. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ La Comunidad Valenciana se caracteriza por una **utilización de productos consumibles específicos** para la conservación de alimentos **relativamente escasa**, sobre todo en materia de **film transparente** (y algo mejor en papel aluminio y bolsas de congelación).
- ✓ En cuanto a las estrategias tendentes a lograr una **mayor racionalidad en el consumo de alimentos**, se caracteriza por una **baja aceptación** de casi todas las que se han propuesto en el cuestionario, con las únicas excepciones de la **planificación previa de las necesidades** y la **comprobación de las fechas de caducidad**.

Resumen comparativo general

1. En cuanto a los hábitos de compra:

- ✓ **Galicia y Andalucía** son las regiones con mayor frecuencia de compra de alimentos, con medias de **15.8** y **15.2 compras al mes**, respectivamente.
- ✓ En el extremo opuesto se sitúan **Cataluña y País Vasco**, con **13.1 compras al mes**, seguidos muy de cerca por **Madrid**, con **13.3**.
- ✓ En cuanto a la **elaboración de listas previas**, destacan **Madrid y Galicia** como las regiones **más “organizadas”** (con medias de 7,5 y 7.4 en la escala 0-10),
- ✓ Y **Cataluña** como la **más “desorganizada”** (con una media de 6.9 en la misma escala).
- ✓ Donde se reconoce una **mayor tendencia a la planificación de los menús** es en **Madrid** (que es precisamente la más caracterizada por la **impulsividad de sus compras**),
- ✓ Y la que muestra signos de una **mayor desorganización** es **Cataluña** (precisamente la **más organizada** en el momento de la **compra**).
- ✓ La Comunidad que muestra **menores concesiones a la impulsividad** en sus actitudes hacia la compra es **Cataluña**, seguida de **Valencia**.
- ✓ En el extremo opuesto (es decir con mayor aceptación o reconocimiento de la **influencia de los impulsos momentáneos**) se encuentra **Madrid**, seguida de **Andalucía**.



2. En cuanto a las sobras y su reutilización:

- ✓ La Comunidad en la que las amas de casa parecen calcular con menor precisión las cantidades de comida que preparan es **Madrid**, seguida a considerable distancia por el **País Vasco**.
- ✓ En el otro extremo se encuentra **Cataluña**, seguida de **Valencia** y **Andalucía**.
- ✓ La que **más sobras produce** (Madrid) es también la que **más las reutiliza**.
- ✓ Pero esta regla **no parece funcionar en sentido inverso**, puesto que la que **menos reutiliza** es **Galicia**, y **Cataluña** (la que menos sobras produce) se encuentra casi al mismo nivel que Madrid en cuando a su **reutilización**.
- ✓ Tanto en términos de **peso** como de **valor económico**, la región **más cuidadosa** con el consumo de los alimentos que se compran es el **País Vasco**, que sólo desperdicia un **11.5%** de lo que adquiere, en términos de su **peso**, y un **16%** en términos de su **valor monetario**.
- ✓ En el otro extremo se encuentran **Andalucía** y **Cataluña** en términos de **peso** (**19,6** y **19,5%** respectivamente) y **Madrid** en términos de **valor económico** (**25,3%**).
- ✓ Si consideramos sólo los desperdicios **evitables**, encontramos que la Comunidad en la que peor se utilizan los alimentos adquiridos es **Andalucía** (10,4% de todo lo que se compra se tira innecesariamente).
- ✓ Mientras que el consumo más racional se daría en **Cataluña**, donde sólo un 6,2% de los alimentos que se compran van a la basura pudiendo haberse consumido si se hubieran comprado, utilizado o conservado de una forma más adecuada.



3. En cuanto a los hábitos de conservación de alimentos:

- ✓ El uso de **productos consumibles específicos para la conservación de alimentos** es especialmente **elevado** en las Comunidades de **Andalucía** (papel aluminio y bolsas plásticas) y **Madrid** (film transparente).
- ✓ Y notablemente **más bajo** en **Galicia** y en la **Comunidad Valenciana**.
- ✓ Aunque en esas Comunidades la infrautilización de consumibles **no se ve compensada con un mayor recurso a los recipientes duraderos**.
- ✓ En cuanto a las posibles **estrategias para una menor generación de desperdicios**, la opción por una mejor planificación de la compra mediante la **confección de listas** de necesidades es **especialmente aceptada en Cataluña**;
- ✓ La **comprobación de lo que queda** en la despensa es particularmente mencionada en el **País Vasco**;
- ✓ La **verificación de las fechas de caducidad** de los productos perecederos en **Andalucía**
- ✓ La **utilización de envases de menor tamaño** y las **acciones informativas sobre pautas de conservación de los alimentos** en el **País Vasco**.
- ✓ Y la realización de campañas sobre las **condiciones en que los alimentos ya no deben consumirse** en **Madrid**.

Ranking general de Comunidades

Cuadro sinóptico

INDICADORES	Media general	Andalucía		Cataluña		Galicia		Madrid		País Vasco		Com. Valenciana	
		Media	Orden	Media	Orden	Media	Orden	Media	Orden	Media	Orden	Media	Orden
Frecuencia de compra	14,09	15,18	2	13,12	5	15,78	1	13,27	4	13,08	6	14,01	3
Planificación de las compras	7,25	7,26	6	6,94	6	7,40	2	7,48	1	7,30	3	7,28	4
Planificación de los menús	3,14	2,82	5	2,56	6	2,91	4	3,90	1	2,93	3	3,85	2
Percepción cantidad de sobras	5,02	4,93	4	4,67	6	5,12	3	5,47	1	5,29	2	4,88	5
Reutilización de las sobras	8,29	8,29	3	8,29	4	8,04	6	8,43	1	8,32	2	8,26	5
% de desperdicios, en peso	18,16	19,62	1	19,56	2	17,00	5	19,15	3	11,53	6	17,66	4
% de desperdicios, en valor	21,75	24,88	2	24,61	3	18,10	5	25,31	1	15,94	6	20,38	4
% de desperdicios evitables, en peso	8,14	10,37	1	6,21	6	7,67	4	8,09	2	7,71	3	7,05	5



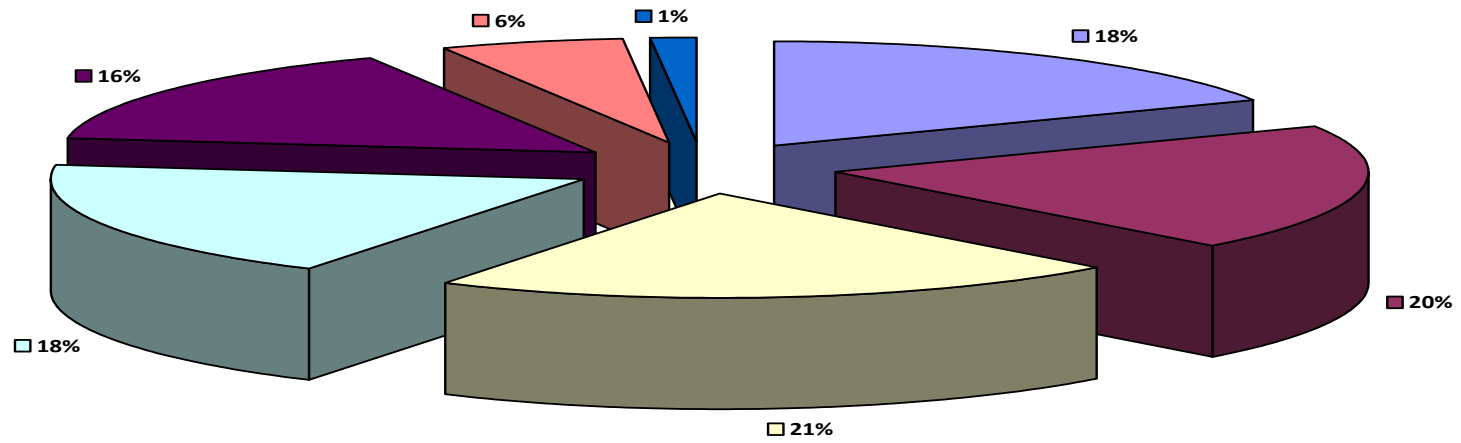
1. Hábitos de compra: frecuencia y planificación



Frecuencia con la que se suele comprar alimentos

- ✓ Sólo un **23%** de las entrevistadas declara comprar alimentos **semanalmente o menos**
- ✓ Mientras un **38%** los compra al menos 4 veces por semana
- ✓ La media se sitúa en **14 actos de compra al mes**, es decir casi **2 por semana**.

FRECUENCIA DE COMPRA DE ALIMENTOS

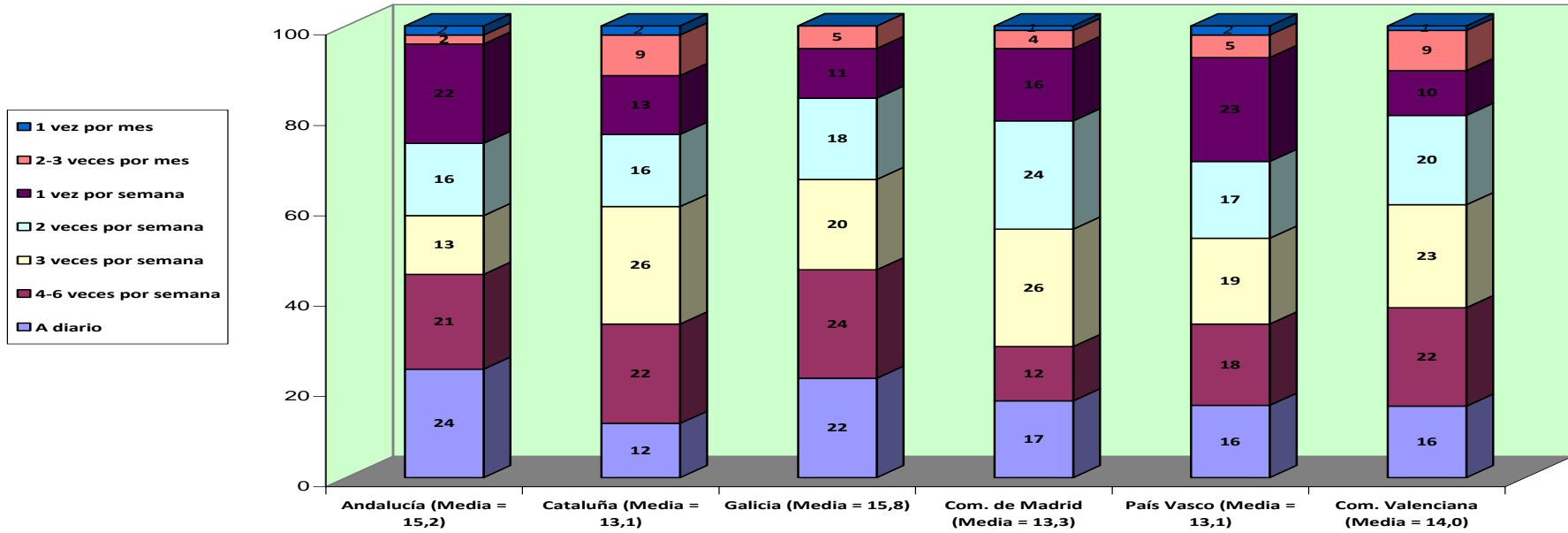




Frecuencia de compra de alimentos según CC. AA.

- ✓ **Galicia y Andalucía** son las regiones con mayor frecuencia de compra de alimentos, con medias de **15.8** y **15.2 compras al mes**, respectivamente.
- ✓ En el extremo opuesto se sitúan **Cataluña y País Vasco**, con **13.1 compras al mes**, seguidos muy de cerca por **Madrid**, con **13.3**.

Frecuencia de compra de alimentos según Comunidades

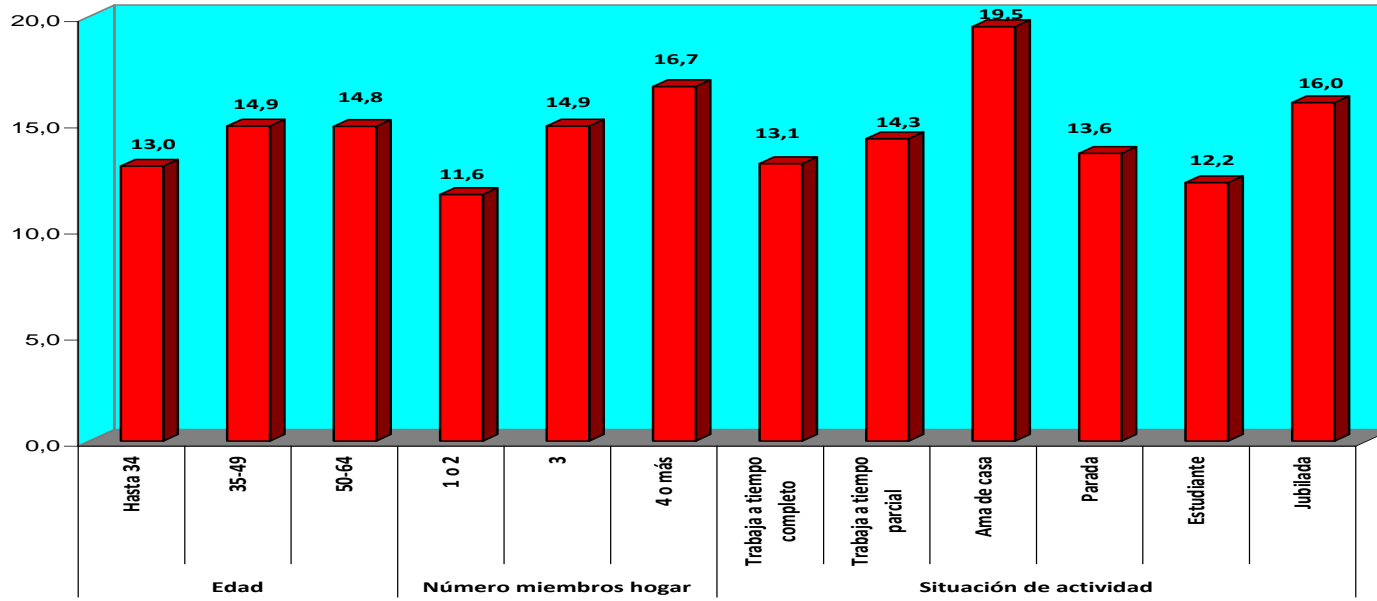




Frecuencia de compra de alimentos según características sociodemográficas

- ✓ La frecuencia de compra tiende a ser **menor** entre las amas de casa **más jóvenes**,
- ✓ Y a **crecer** en **relación directa** al **número de miembros** del hogar.
- ✓ También tiende a **reducirse** en relación al nivel de actividad o **dedicación a tareas no domésticas** de las amas de casa, siendo por lo tanto **mínima** entre las **ocupadas a tiempo completo** y entre las **estudiantes**, y **máxima** entre las que se dedican **exclusivamente a las tareas del hogar**.

**FRECUENCIA DE COMPRA DE ALIMENTOS
SEGÚN CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS
(MEDIAS 1-30)**

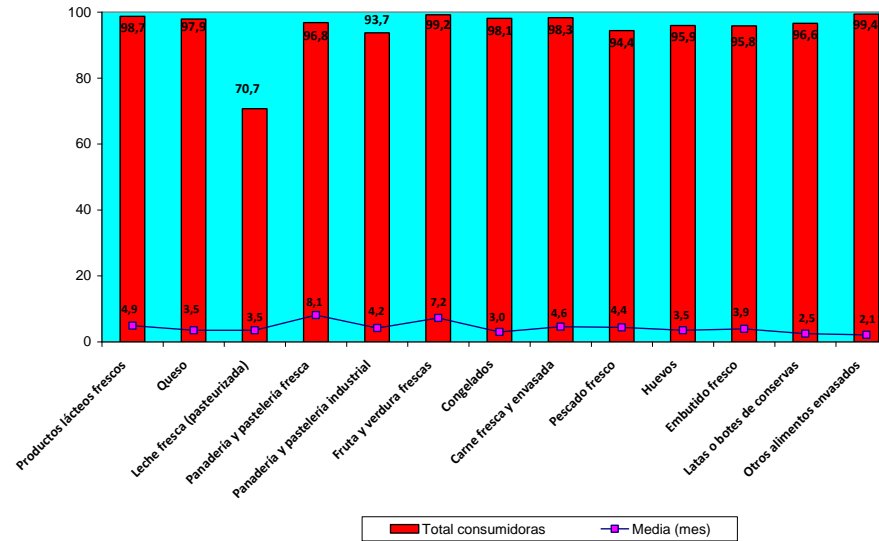




Frecuencia de compra según tipos de alimentos

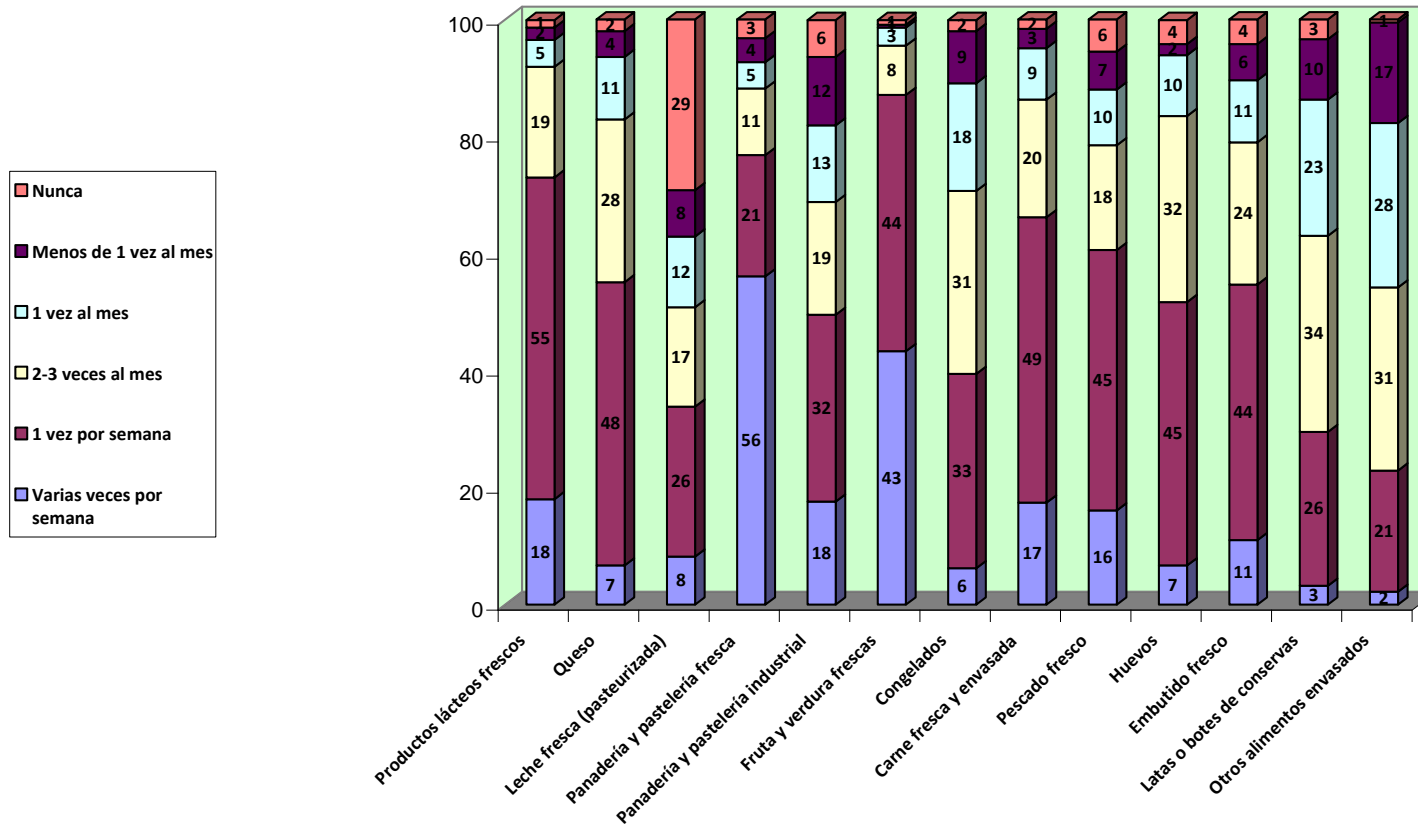
- ✓ La frecuencia de compra de los distintos productos alimentarios está **en relación inversa a su durabilidad**, como es lógico.
- ✓ Así, la adquisición de **productos envasados de larga duración** (como azúcar, harina, pastas secas, etc.) y las **conservas** presentan frecuencias **inferiores a 3 compras al mes**.
- ✓ Mientras, en el otro extremo, la compra de productos de **panadería y pastelería frescas** se sitúa **por encima de las 8 veces al mes**, y la de **frutas y verduras** en **algo más de 7**.

FRECUENCIA MEDIA DE COMPRA Y TOTAL DE CONSUMODORES
SEGÚN TIPOS DE ALIMENTOS



Frecuencia de compra según tipos de alimentos

Frecuencia de compra según tipos de alimentos



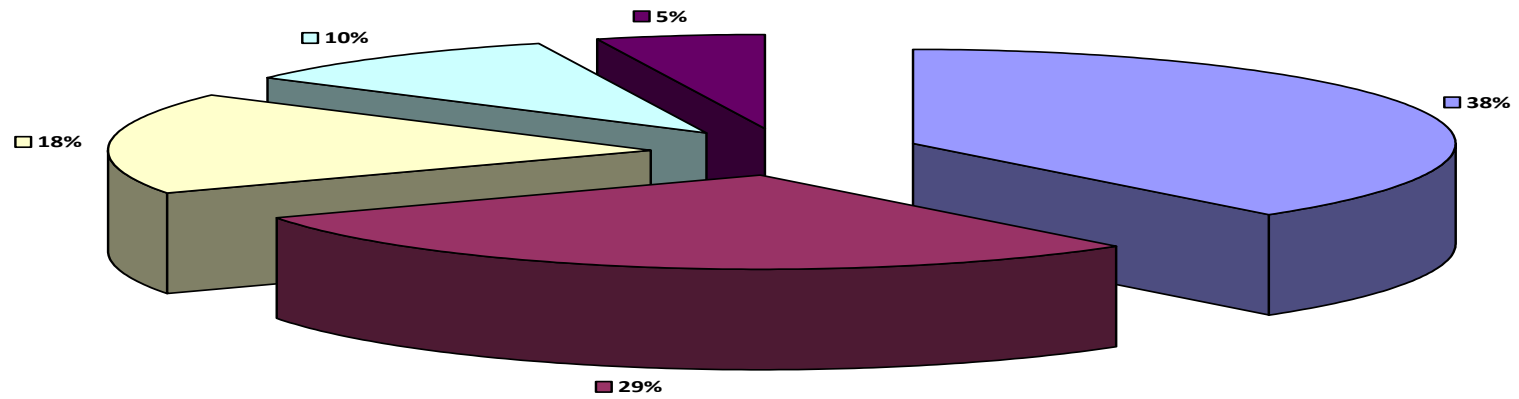


Frecuencia de confección de lista de necesidades antes de hacer la compra

- ✓ Sólo un **5%** de las entrevistadas declara no hacer **nunca** o **casi nunca** una **lista** de lo que necesita antes de salir a efectuar sus compras.
- ✓ Mientras un **38%** la hace **prácticamente siempre**, y otro **29%** con mucha frecuencia.

**FRECUENCIA DE CONFECCIÓN DE LISTA DE NECESIDADES
ANTES DE IR A LA COMPRA**

MEDIA (0-10): 7,3



■ Siempre o casi siempre

■ Frecuentemente

■ Ocasionalmente

■ Raramente

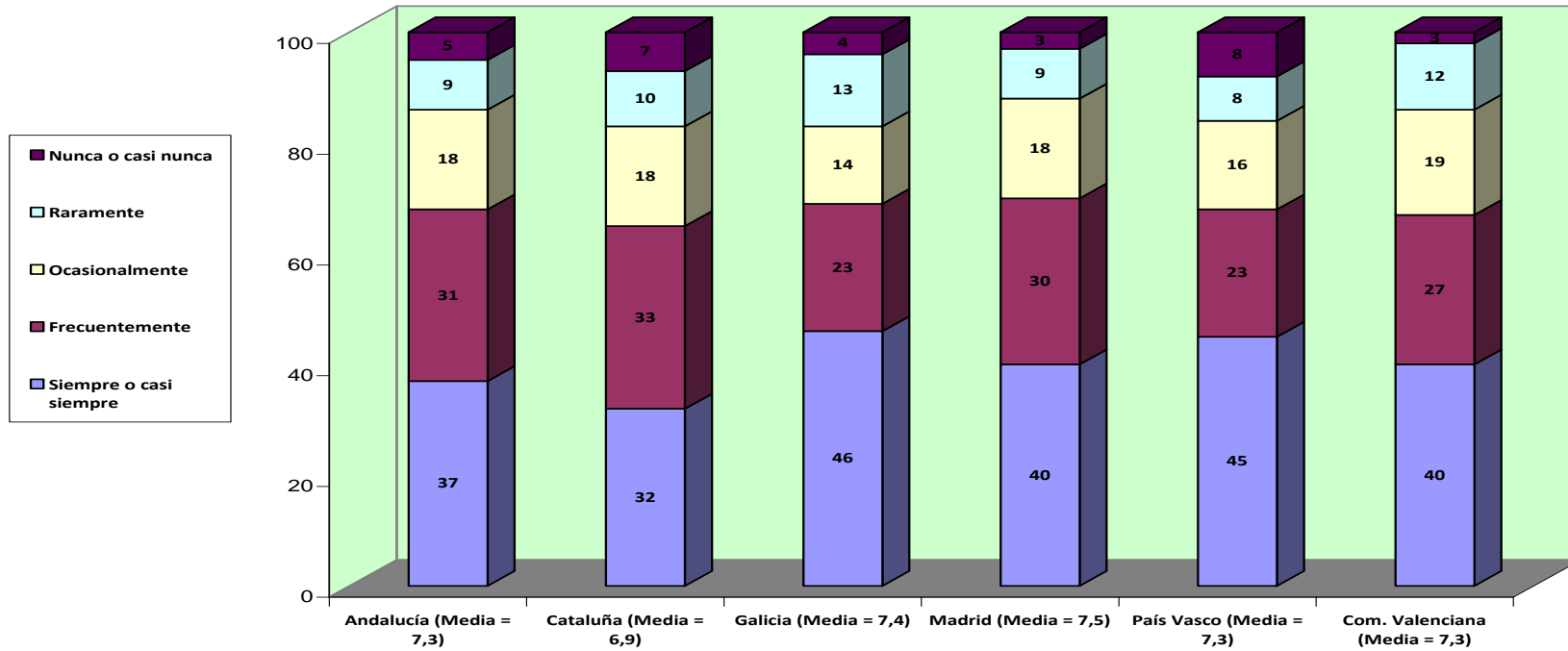
■ Nunca o casi nunca



Frecuencia de confección de lista de necesidades según CC. AA.

- ✓ Las diferencias entre Comunidades en ese aspecto **no son muy relevantes**,
- ✓ Destacando **Madrid** y **Galicia** como las regiones **más “organizadas”** (con medias de 7,5 y 7.4 en la escala 0-10),
- ✓ Y **Cataluña** como la **más “desorganizada”** (con una media de 6.9 en la misma escala).

Frecuencia de confección de lista previa a la compra según Comunidades

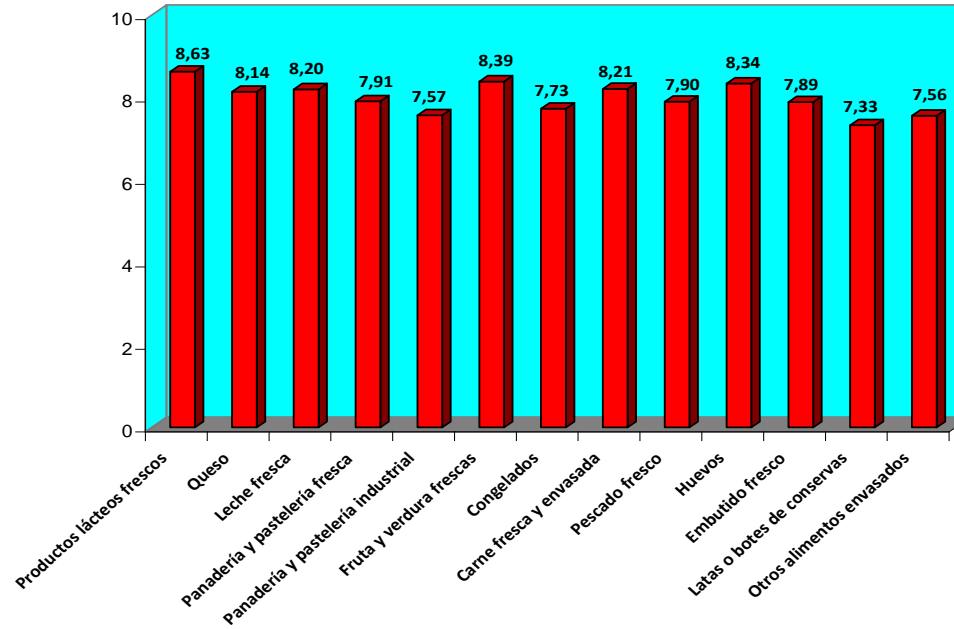




Frecuencia de recuento de lo que queda en casa antes de ir a comprar según tipos de alimentos

- ✓ Los productos de los que más se suele **revisar lo que queda** en casa antes de salir a comprar son los **lácteos frescos**,
- ✓ Seguidos de muy cerca por las **frutas y verduras**.
- ✓ En el otro extremo se encuentran las **conservas y otros envasados no perecederos**.
- ✓ Pero también la **panadería y bollería frescas**, cuya compra responde más a la necesidad del momento.

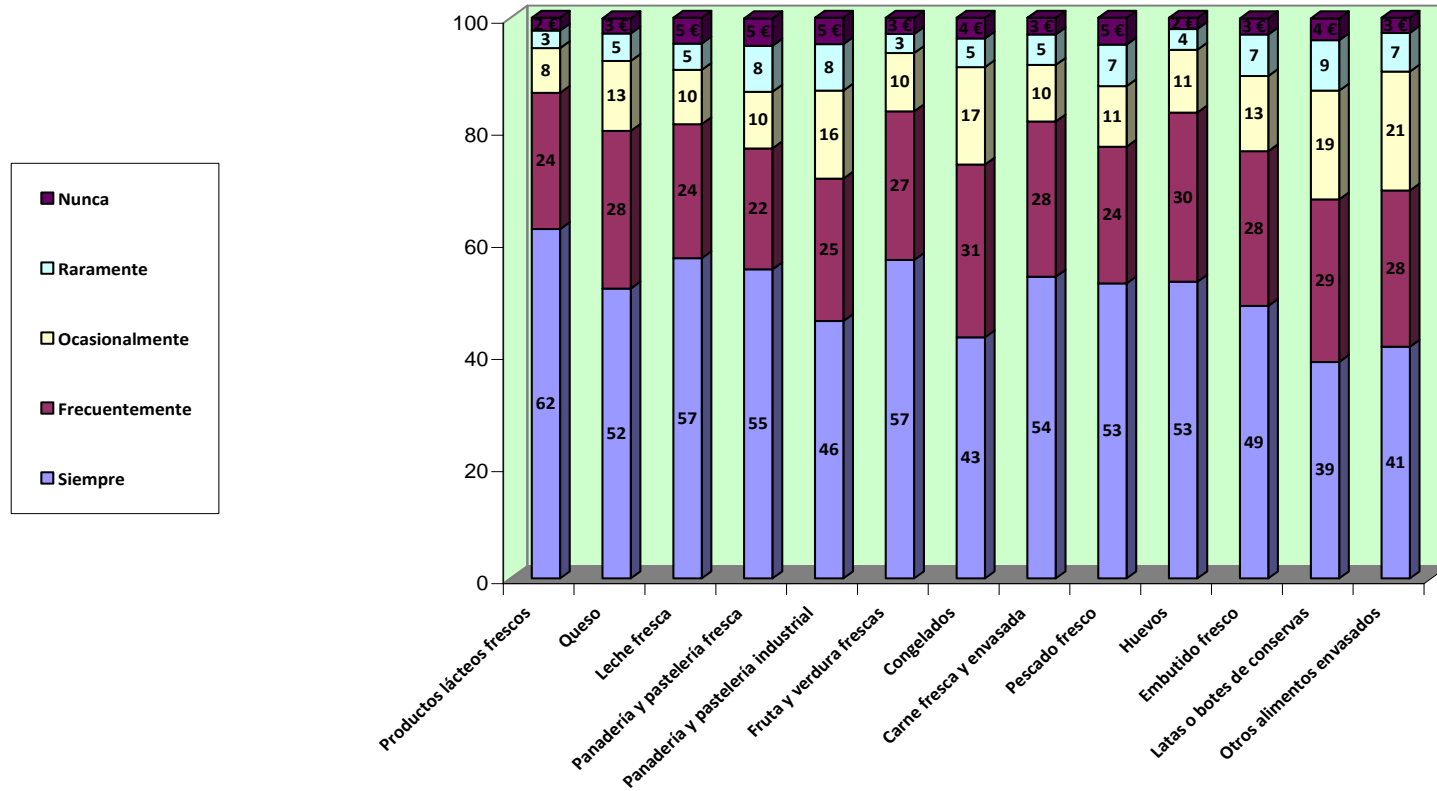
**FRECUENCIA MEDIA DE REVISIÓN DE LO QUE QUEDA ANTES DE IR A LA COMPRA
SEGÚN TIPOS DE ALIMENTOS (Medias 0-10)**





Frecuencia de recuento de lo que queda en casa antes de ir a comprar según tipos de alimentos

Frecuencia con la que se revisa lo que queda antes de ir a comprar según tipos de alimentos

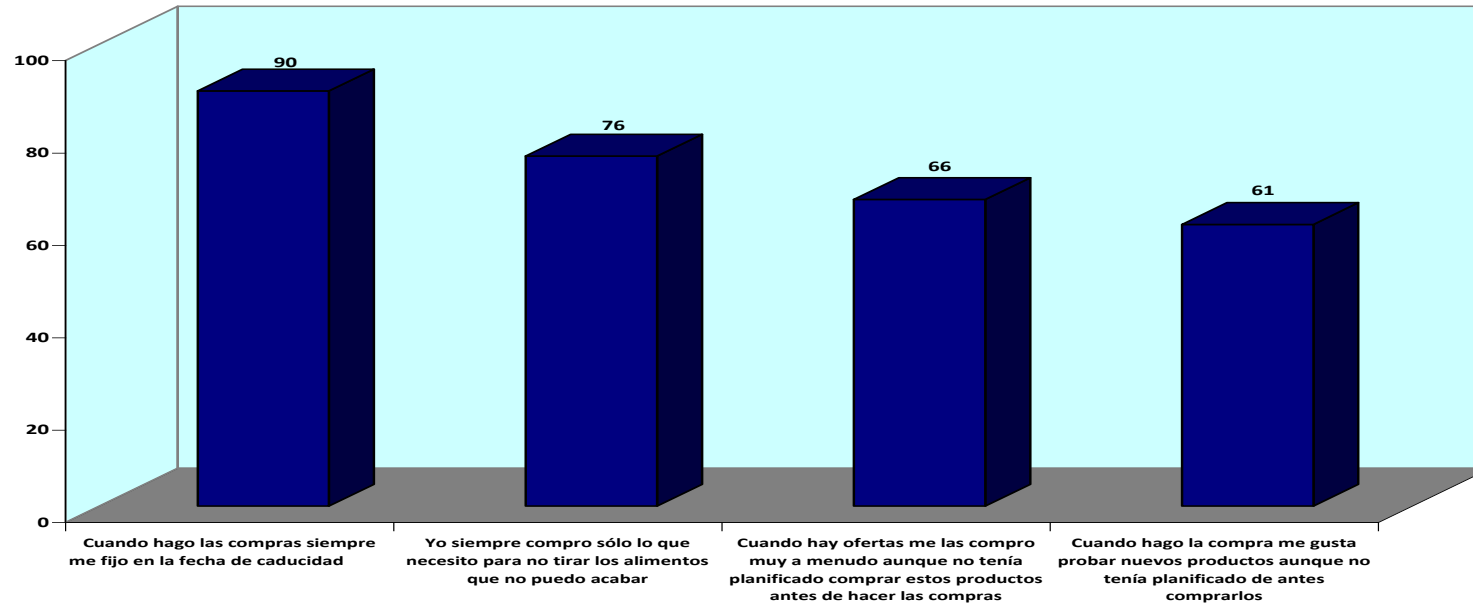




Actitudes hacia la compra de alimentos (Top Box 2 = totalmente + algo de acuerdo)

- ✓ Las actitudes que reflejan una tendencia a la **planificación y organización** de las compras **prevalecen** claramente sobre las más **impulsivas**.
- ✓ No obstante, el peso de las expresiones **más impulsivas** se mantiene **muy importante**, con niveles de aceptación o reconocimiento **siempre superiores al 60%**.

ACTITUDES GENERALES HACIA LA COMPRA
(% totalmente + algo de acuerdo)



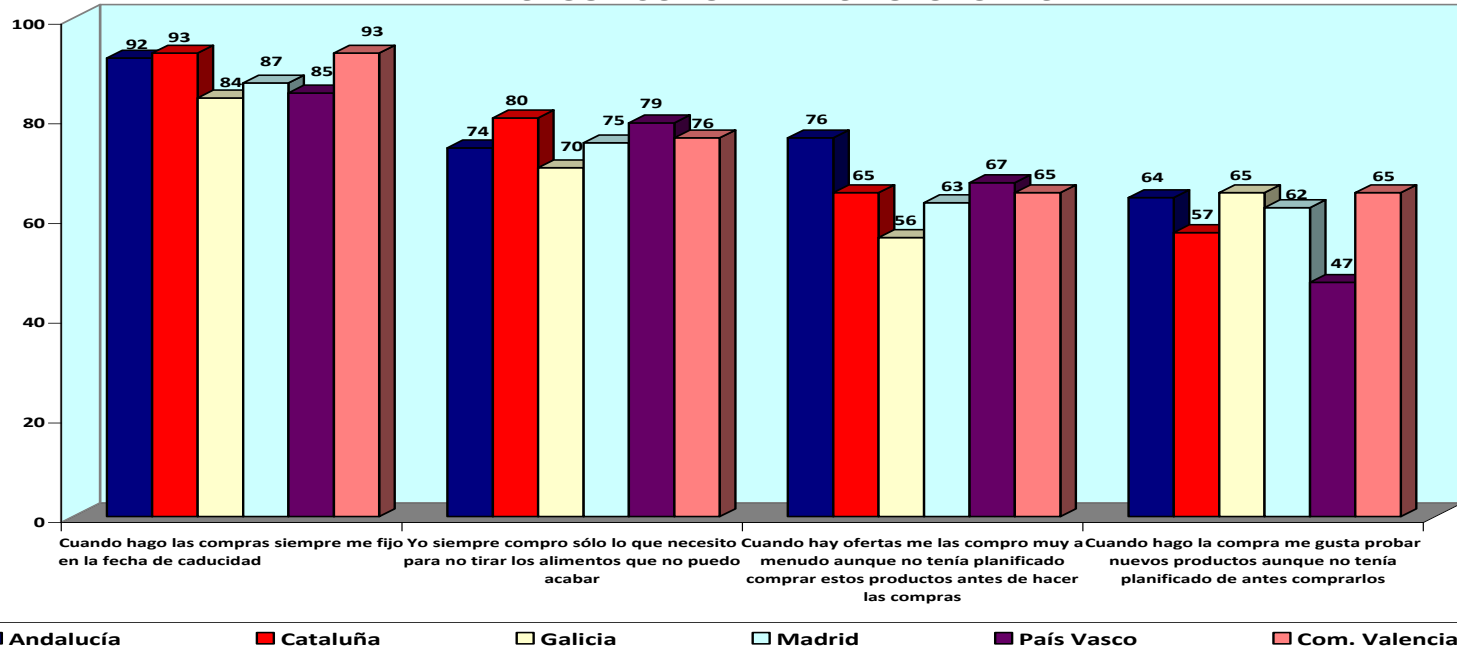


Actitudes hacia la compra de alimentos

(Top Box 2 = totalmente + algo de acuerdo) según CC. AA.

- ✓ La Comunidad que muestra **menores concesiones a la impulsividad** en sus actitudes hacia la compra es **Cataluña**, seguida de **Valencia**.
- ✓ En el extremo opuesto (es decir con mayor aceptación o reconocimiento de la **influencia de los impulsos momentáneos**) se encuentra **Madrid**, seguida de **Andalucía**.

ACTITUDES GENERALES HACIA LA COMPRA
 (% totalmente + algo de acuerdo)
 SEGÚN COMUNIDADES AUTÓNOMAS

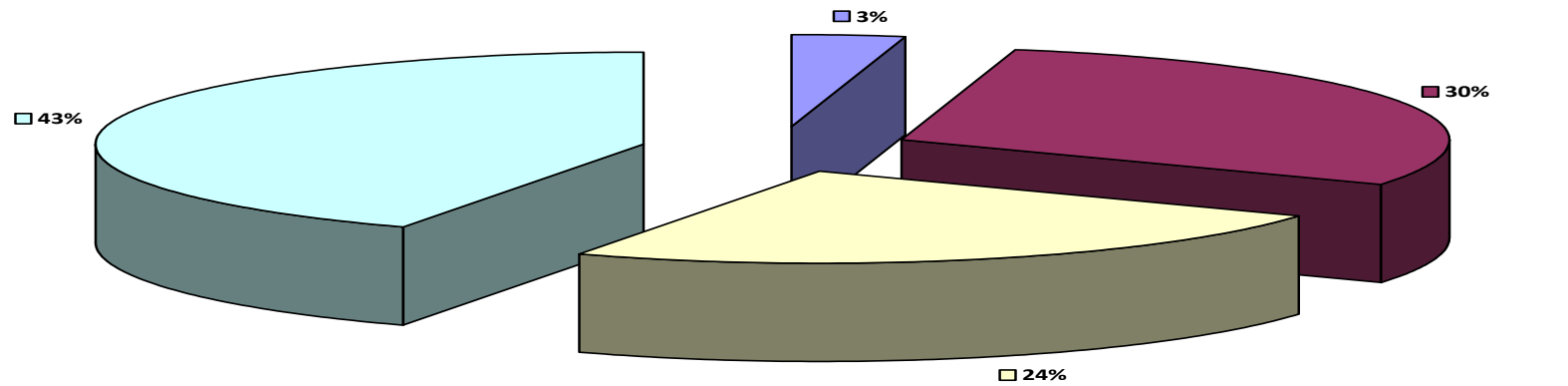




Planificación semanal de las comidas

- ✓ Pese a la aparente tendencia a la organización y planificación de las compras, la mayoría de nuestras entrevistadas reconoce que **no suele planificar semanalmente sus menús**, guiándose más bien por **decisiones tomadas en el momento**.
- ✓ Sólo un **33%** declara tener planificados **todos o la mayoría** de sus menús de la semana,
- ✓ Mientras el **43%** **no los planifica en absoluto**, y otro **24%** sólo **minoritariamente**.

GRADO DE PLANIFICACIÓN SEMANAL DE LOS MENÚS



■ Sé lo que voy a cocinar en cada comida

■ Sé lo que voy a cocinar en la mayoría de las comidas

■ Sé lo que voy a cocinar sólo para pocas comidas

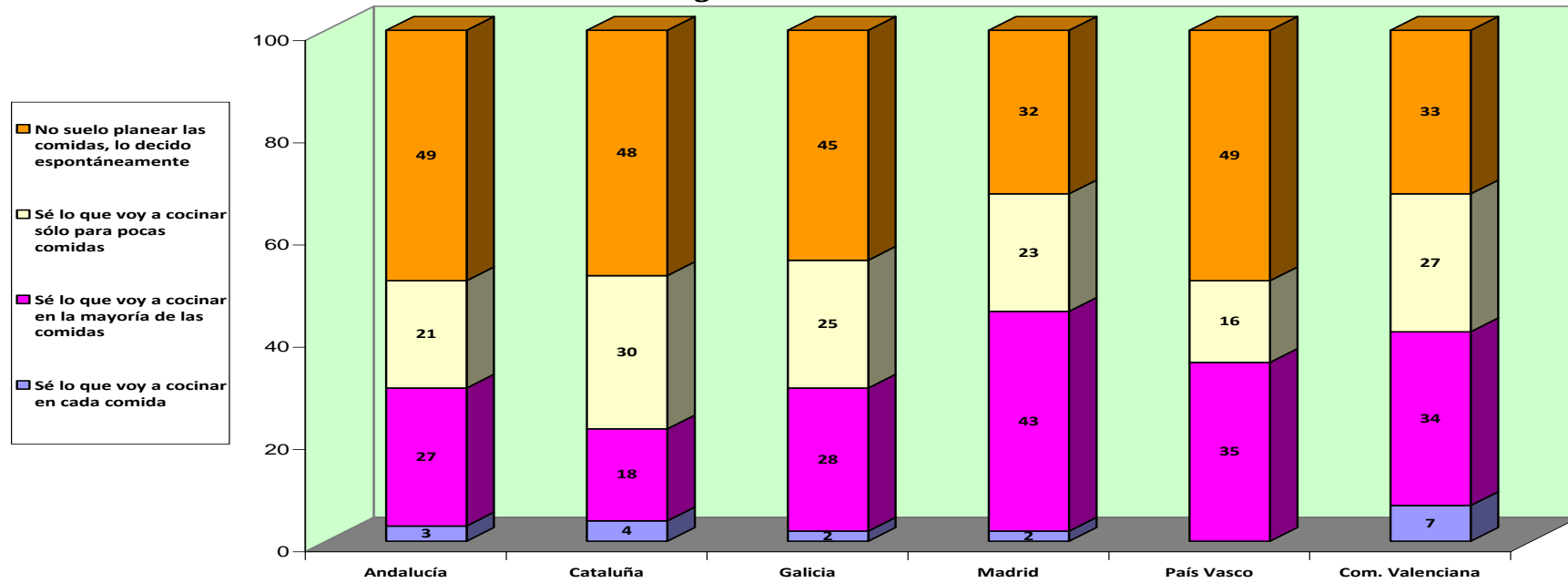
■ No suelo planear las comidas, lo decido espontáneamente



Planificación semanal de las comidas según CC. AA.

- ✓ Esa contradicción **se extiende a las regiones**, de tal manera que donde se reconoce una **mayor tendencia a la planificación de los menús** es en **Madrid** (precisamente la más caracterizada por la **impulsividad de sus compras**),
- ✓ Y la que muestra signos de una **mayor desorganización** es **Cataluña** (precisamente la **más organizada** en el momento de la compra).

Grado de planificación semanal de las comidas según Comunidades

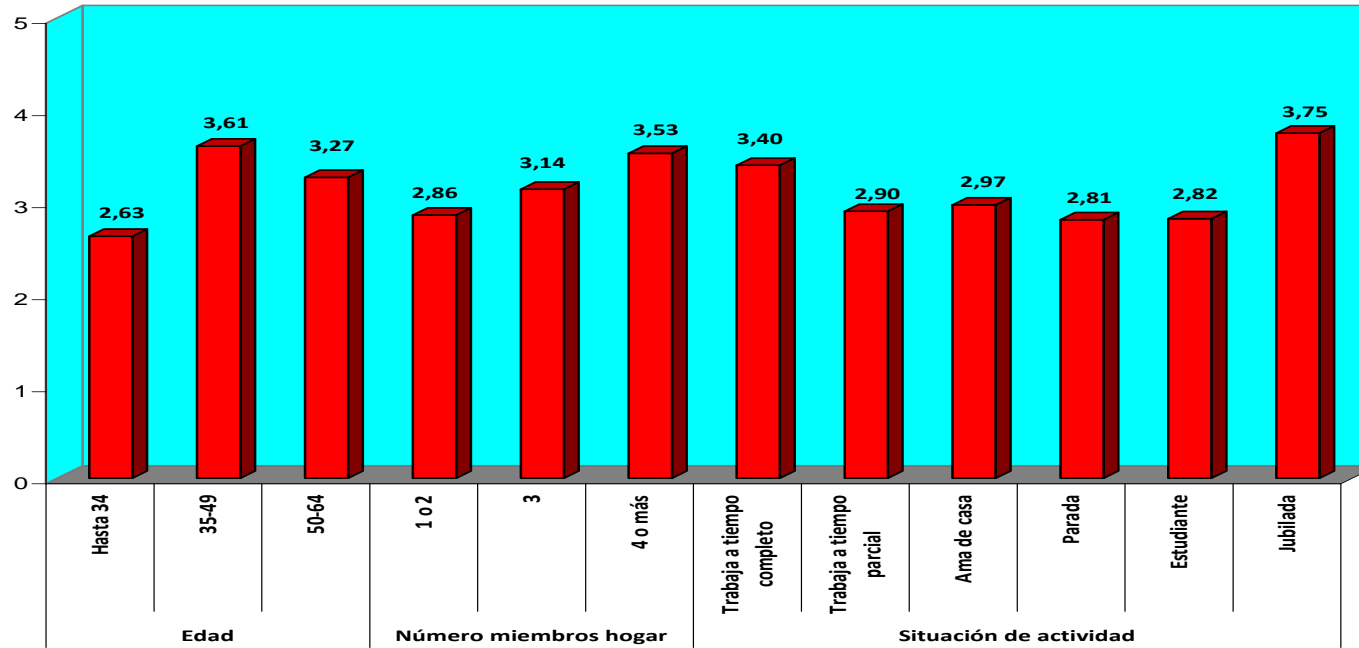




Planificación semanal de las comidas según características sociodemográficas

- ✓ Las amas de casa que más tienden a planificar sus comidas son las de **edad intermedia** (35-49 años),
- ✓ Con **mayor número de comensales** que alimentar (ambos factores tienden a ser coincidentes)
- ✓ Y con empleos a tiempo completo o jubiladas (estas últimas, probablemente debido a hábitos ya adquiridos que no quieren o no pueden romper).

**GRADO DE PLANIFICACIÓN SEMANAL DE LAS COMIDAS
 SEGÚN CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS
 (MEDIAS 0-10)**



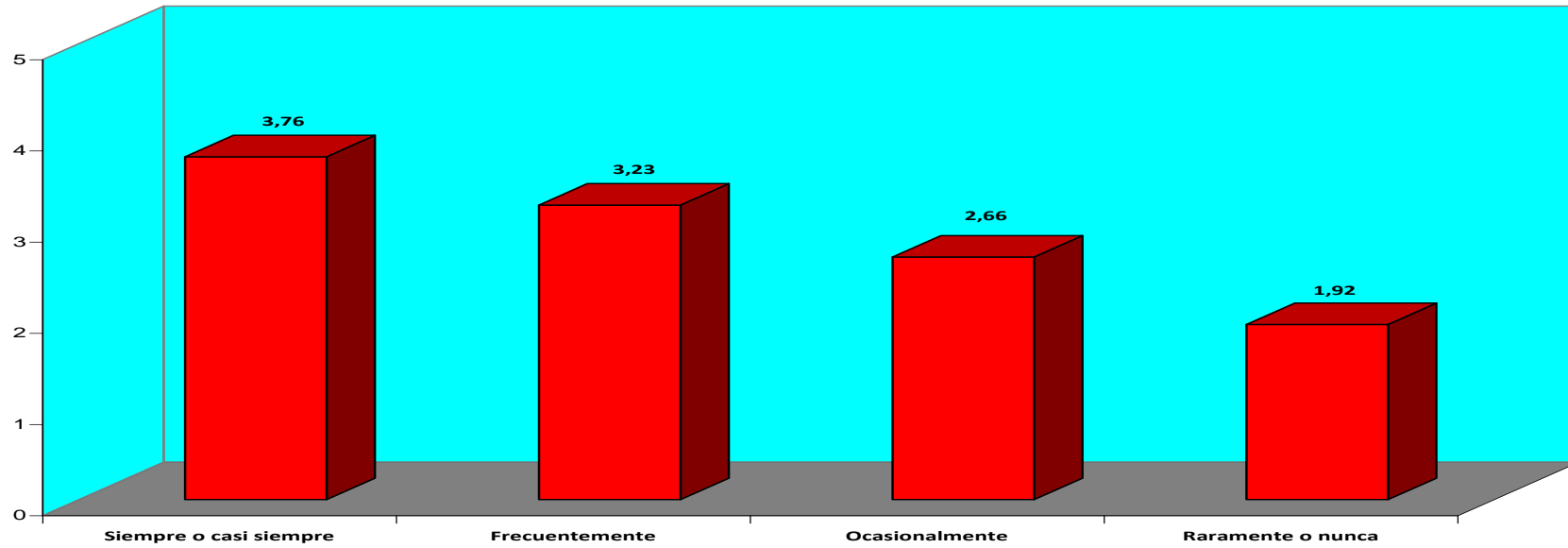


Planificación semanal de las comidas

según la frecuencia con la que suelen hacer una lista de las necesidades antes de ir a comprar

- ✓ Es llamativa, sin embargo, la correlación casi perfecta que se da entre la planificación de las comidas y la de las compras:
- ✓ Cuanto más habitadas estén a planificar sus comidas, más tienden a preparar una lista de previa de sus necesidades antes de salir a comprar.

**GRADO DE PLANIFICACIÓN SEMANAL DE LAS COMIDAS
SEGÚN LA FRECUENCIA CON LA QUE HACEN UNA LISTA DE NECESIDADES ANTES DE COMPRAR
(MEDIAS 0-10)**





2. Sobras y su reutilización

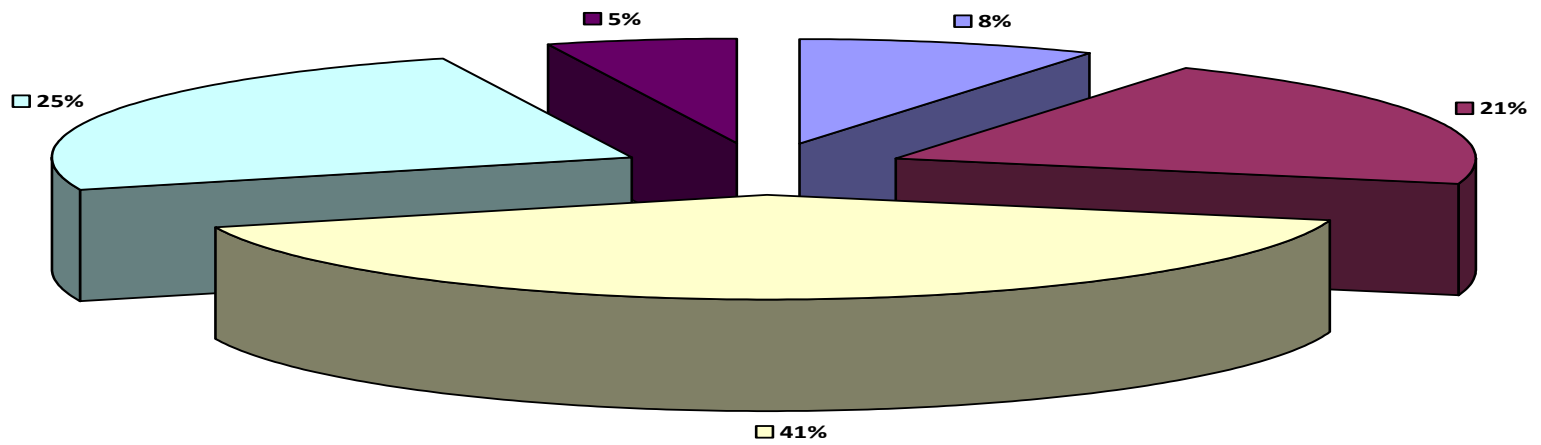


Frecuencia con la que quedan sobras después de las comidas

- ✓ Según las entrevistadas, no es demasiado frecuente que queden sobras después de las comidas.
 - Para más del 70% esto ocurre ocasional o incluso raramente
 - Mientras que sólo un 29% lo describe como un suceso habitual o, al menos, frecuente.

FRECUENCIA CON LA QUE QUEDAN SOBRAS DESPUÉS DE LAS COMIDAS

MEDIA (0-10): 5,02

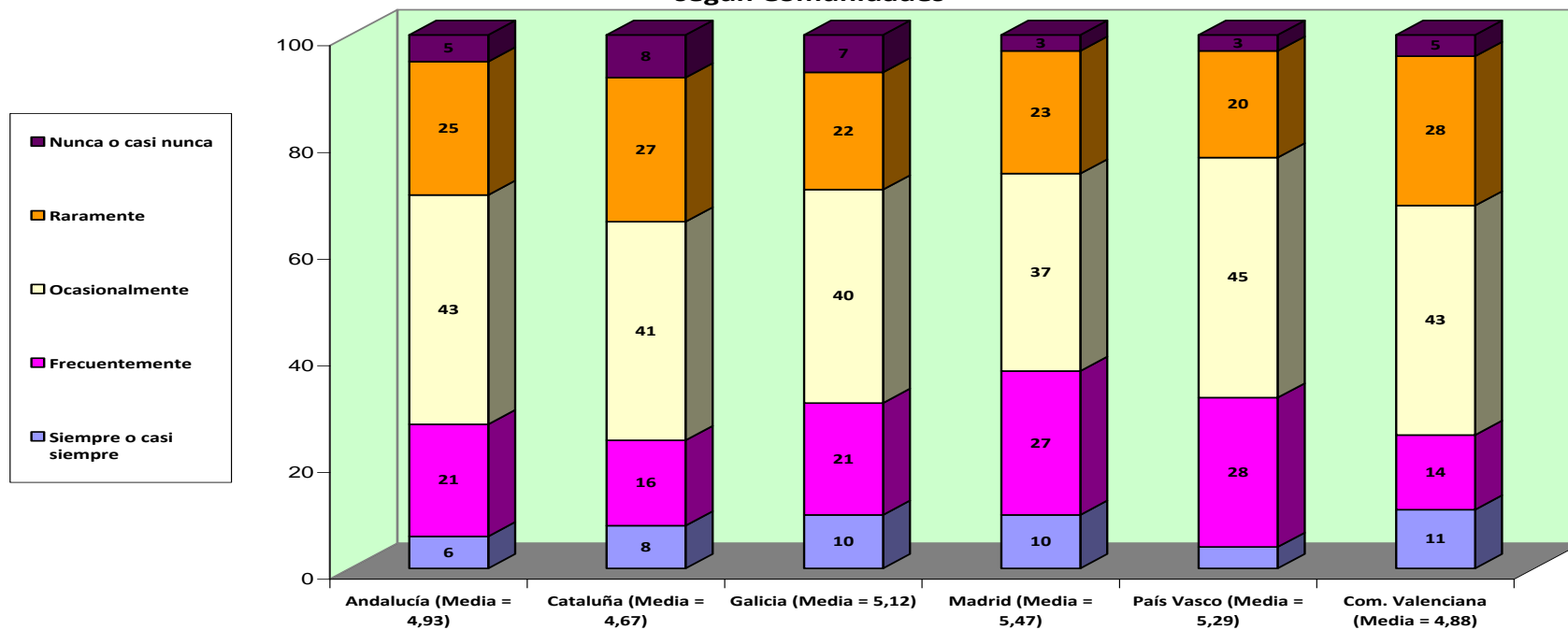




Frecuencia con la que quedan sobras después de las comidas según CC. AA.

- ✓ La Comunidad en la que las amas de casa parecen calcular con menor precisión las cantidades de comida que preparan es **Madrid**, seguida a considerable distancia por el **País Vasco**.
- ✓ En el otro extremo se encuentra **Cataluña**, seguida de **Valencia** y **Andalucía**.

Frecuencia con la que quedan sobras después de las comidas según Comunidades

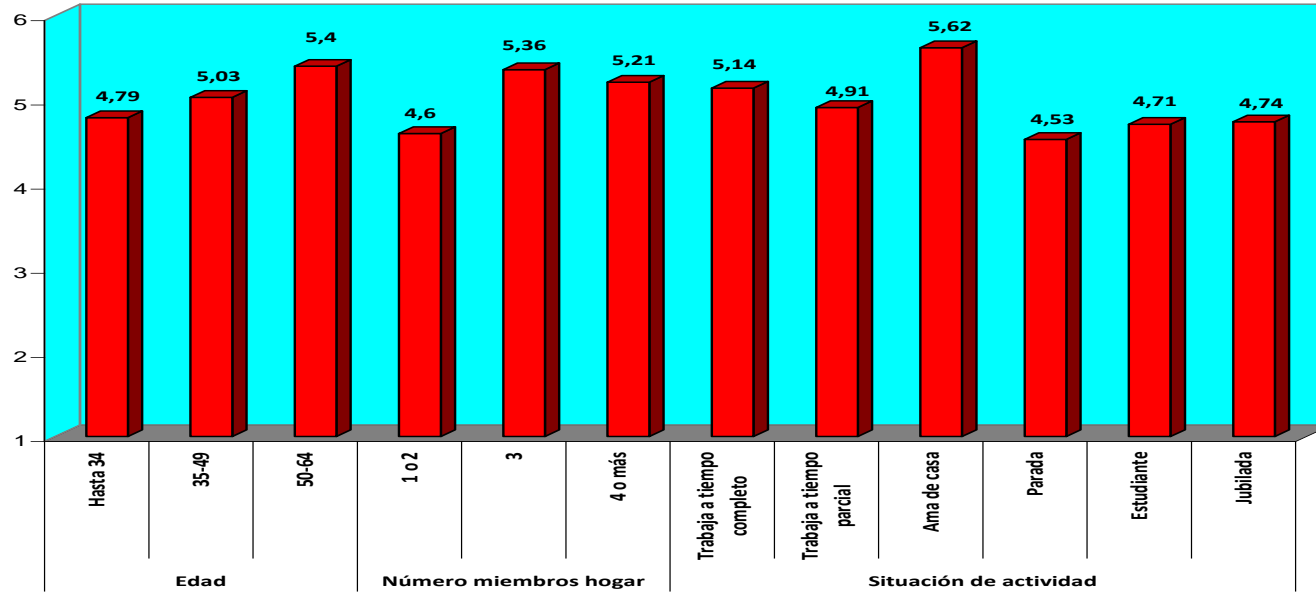




Frecuencia con la que quedan sobras después de las comidas **según características sociodemográficas**

- ✓ La tendencia a la superabundancia de comida parece acentuarse con la edad.
- ✓ Y es mucho más frecuente entre las amas de casa con dedicación exclusiva a las labores domésticas.
- ✓ Y es menos habitual cuando sólo se cocina para sí mismo/a o para una pareja que para una familia de tres o más miembros.

**FRECUENCIA CON LA QUE QUEDAN SOBRAS DESPUÉS DE LAS COMIDAS
 SEGÚN CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS
 (MEDIAS 0-10)**





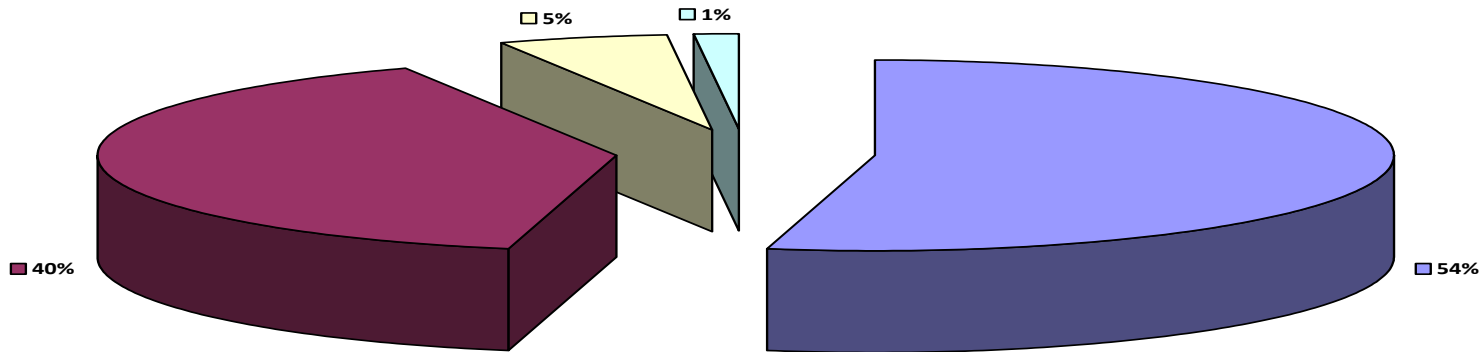
Reutilización posterior de las sobras

Base: les quedan sobras, 94,7% de la muestra

- ✓ La gran mayoría de las sobras de comida se reutilizan posteriormente:
 - Más del 90% de las entrevistadas declaran hacerlo siempre o, al menos, en la mayoría de los casos.
 - Mientras apenas un 6% dice tirarlas en su mayor parte o en su totalidad.

FRECUENCIA DE REUTILIZACIÓN POSTERIOR DE LAS SOBRAS

MEDIA (0-10): 8,29



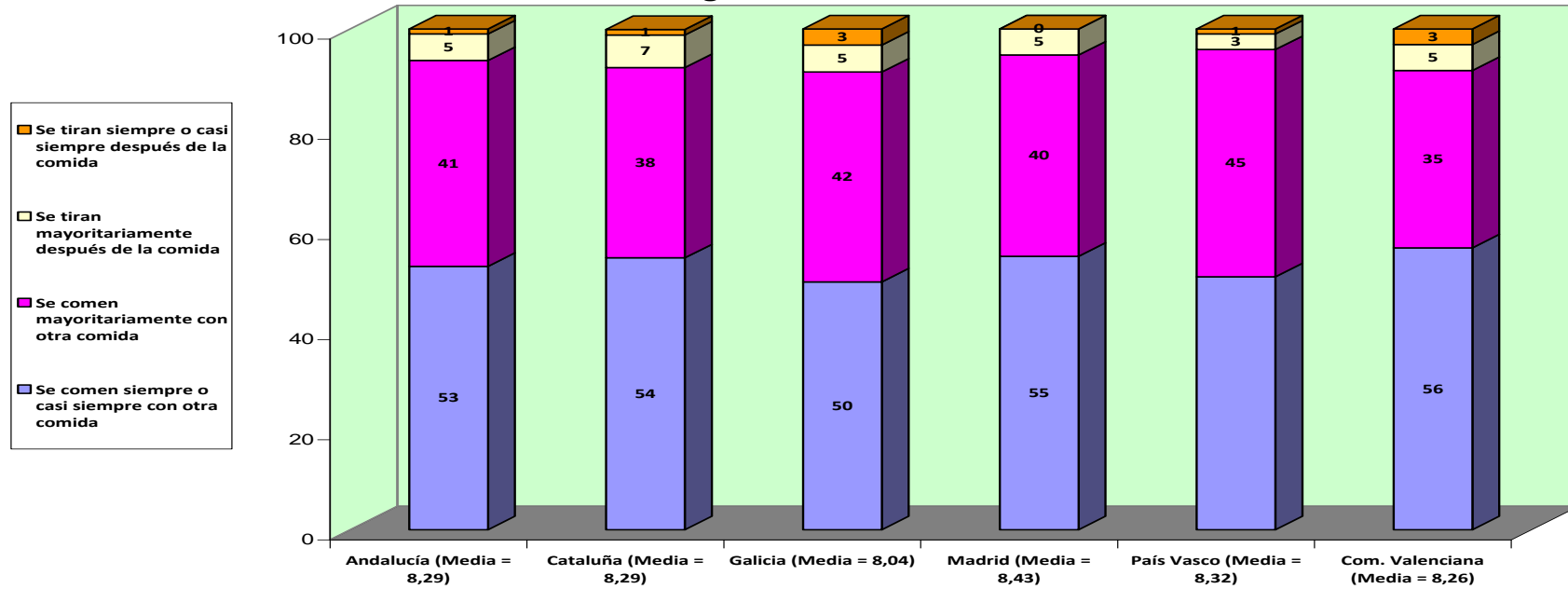
- Se comen siempre o casi siempre con otra comida
- Se comen mayoritariamente con otra comida
- Se tiran mayoritariamente después de la comida
- Se tiran siempre o casi siempre después de la comida



Reutilización posterior de las sobras según CC. AA.

- ✓ Las diferencias entre regiones en relación a la reutilización de las sobras no son de gran importancia.
- ✓ La que más sobras produce (Madrid) es también la que más las reutiliza.
- ✓ Pero esta regla no parece funcionar en sentido inverso, puesto que la que menos reutiliza es Galicia, y Cataluña (la que menos sobras produce) se encuentra casi al mismo nivel que Madrid en cuando a su reutilización.

Frecuencia de reutilización posterior de las sobras según Comunidades

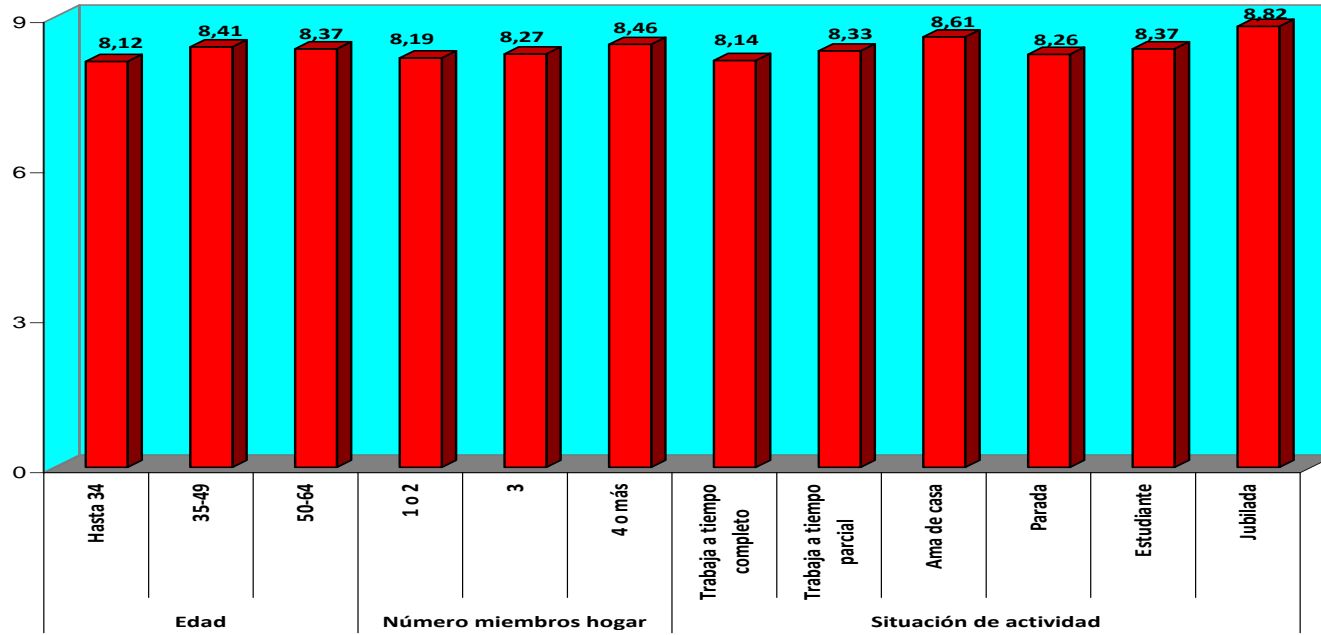




Reutilización posterior de las sobras según características sociodemográficas

- ✓ La reutilización de las sobras tiende a ser creciente según el número de miembros del hogar.
- ✓ Y entre las amas de casa con más tiempo para dedicarse a la cocina (que no trabajan ni estudian, especialmente las jubiladas).
- ✓ Y con más experiencia (en función de su edad).

**FRECUENCIA CON LA QUE SE REUTILIZAN LAS SOBRAS
 SEGÚN CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS
 (MEDIAS 0-10)**

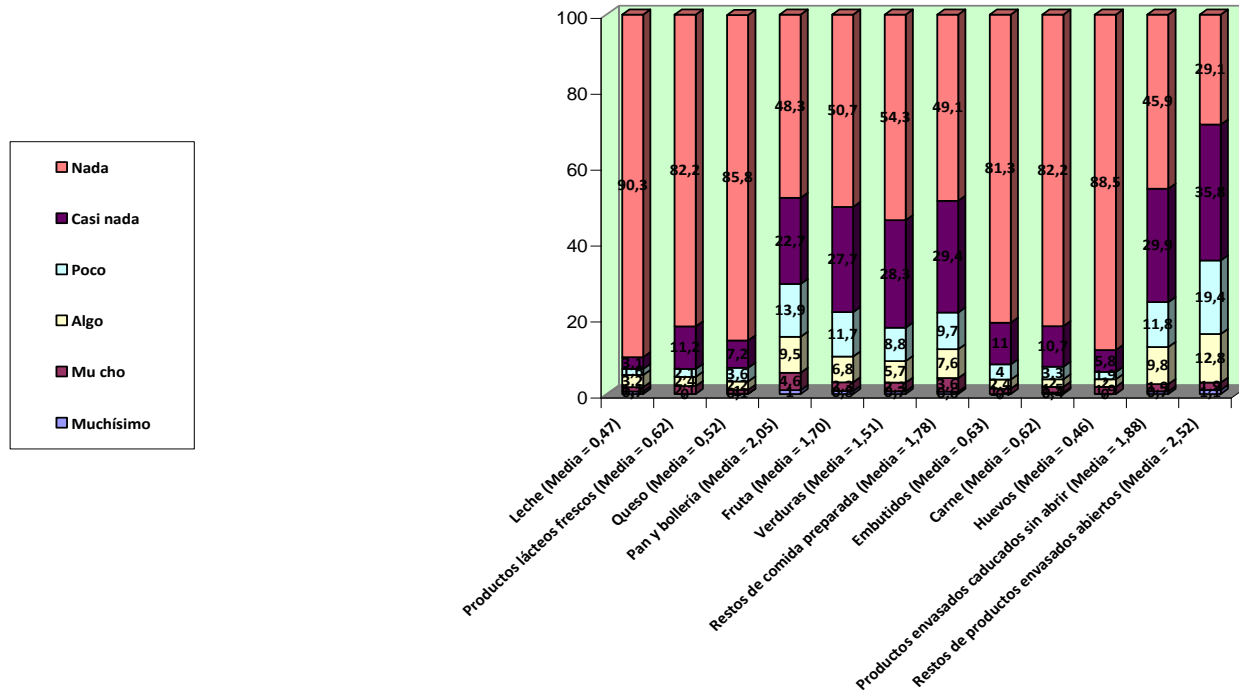




Importancia de los desperdicios según tipos de alimentos

- ✓ Lo que más se suele tirar son los productos envasados (sobre todo una vez abiertos) y los de panadería y bollería.
- ✓ También se suele tirar bastante comida preparada en casa, como resultado de la tendencia a la superabundancia a la que se aludía anteriormente, la fruta y (en menor medida) la verdura.
- ✓ En cambio es mucho más infrecuente que se tiren huevos, productos lácteos, carne o embutidos.

Importancia de las sobras según tipos de alimentos

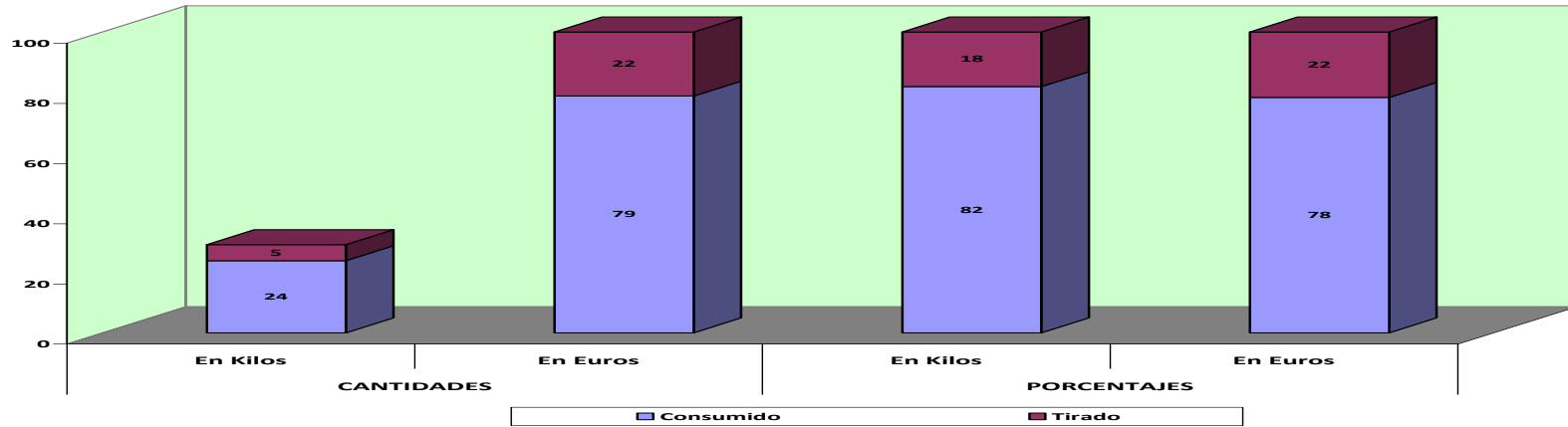




Cantidades de alimentos desperdiciados y porcentajes que representan en relación al total de alimentos comprados (mensuales per cápita)

- ✓ Según los datos consignados por nuestras entrevistadas en base a sus recuerdos de las 24 horas precedentes a la entrevista, la cantidad de alimentos desperdiciados (tirados a la basura) representa un **18,2% del peso total de los alimentos adquiridos**.
- ✓ Y un **21,75% de su valor monetario**.
- ✓ En términos absolutos, esto implica que se tira alrededor de **5,3 kilogramos por persona y mes**.
- ✓ Y el valor económico de lo tirado se calcula en unos **18,20 euros por persona y mes**.
- ✓ Elevado a las respectivas poblaciones, esto implica que, para el conjunto de las 6 regiones contempladas, el peso de los desperdicios puede estimarse a unas **2.180 toneladas** y su valor monetario en unos **8.996 millones** de euros al año.

Cantidades mensuales per cápita consumidas y desperdiciadas

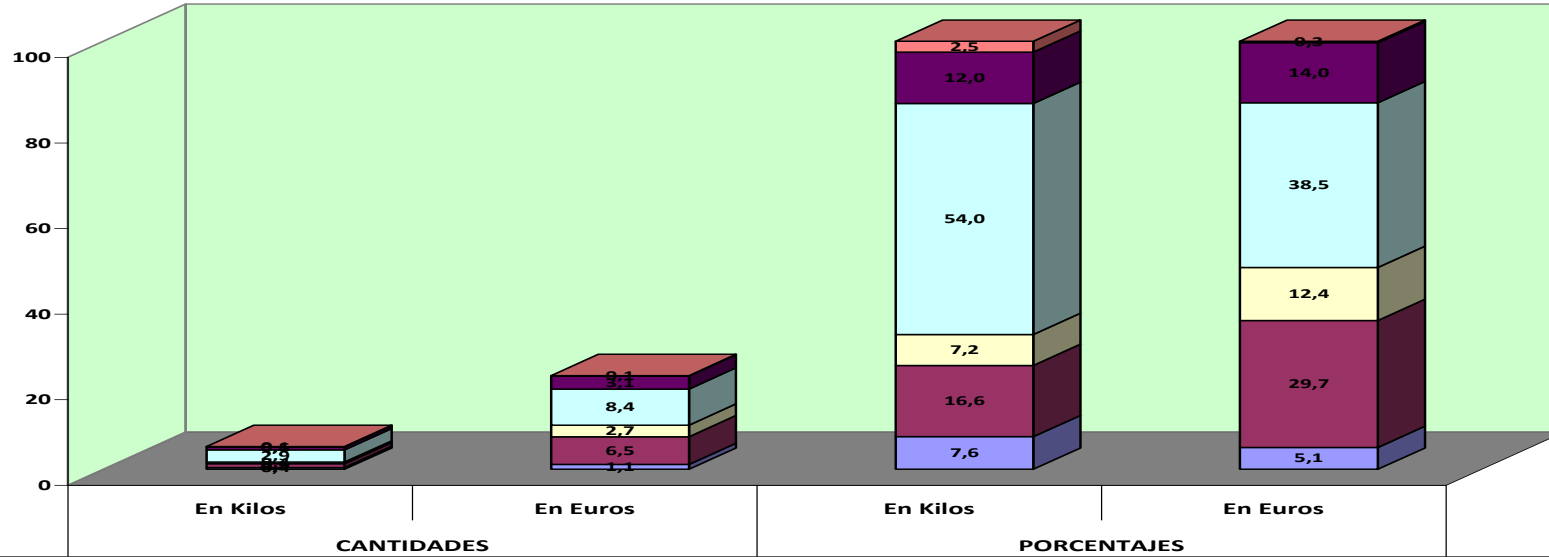




Cantidades de alimentos desperdiciados y porcentajes que representan en relación al total de los desperdicios según tipos de alimentos

- ✓ Más de la **mitad** (54%) del **peso** de los productos desperdiciados corresponde a **frutas y verduras**, cuyo valor a su vez representa casi un **40% del dinero total** que se tira.
- ✓ El segundo grupo de productos en importancia, sobre todo por su alto precio, es el de **carnes y pescados** (casi un **17% del peso** y un **30% del valor** económico).

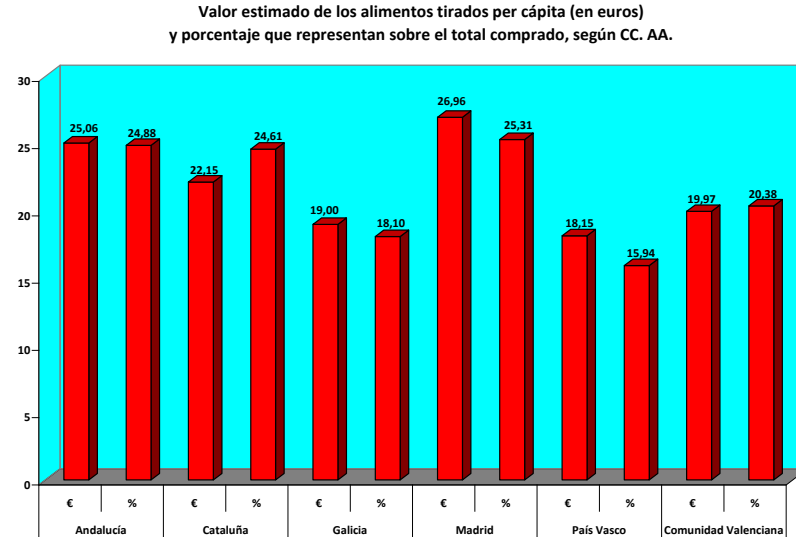
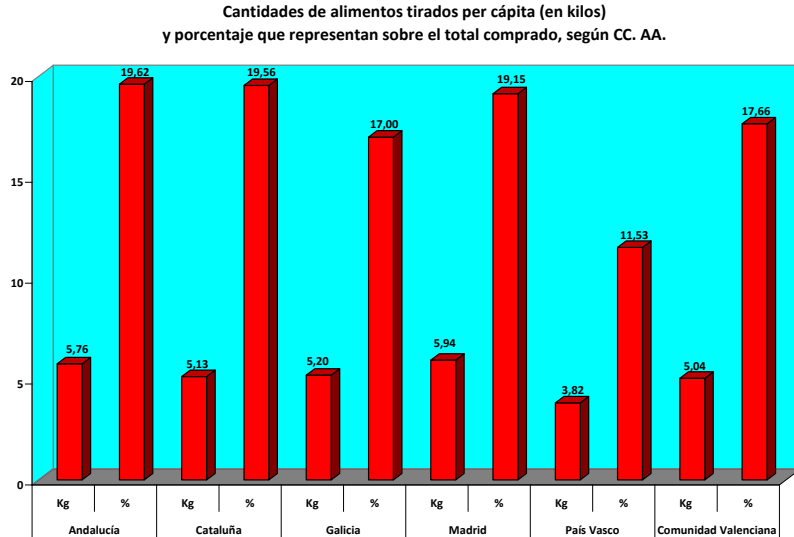
Cantidades mensuales per cápita consumidas y desperdiciadas



 Pan y productos de panadería y pastelería	 Carne, pescado y charcutería	 Leche, productos lácteos y huevos
 Frutas, verduras y ensaladas	 Platos cocinados y precocinados	 Otros productos de alimentación

Cantidades de alimentos tirados per cápita (en kilos) y porcentaje que representan sobre el total comprado según CC. AA.

- ✓ Hay importantes diferencias entre las regiones en cuanto al peso y al valor económico de los desperdicios.
- ✓ En ambos sentidos, la región más cuidadosa con el consumo de los alimentos que se compran es el **País Vasco**, que sólo desperdicia un **11.5%** de lo que adquiere, en términos de su **peso**, y un **16%** en términos de su **valor monetario**.
- ✓ En el otro extremo se encuentran **Andalucía** y **Cataluña** en términos de **peso** (**19,6** y **19,5%** respectivamente) y **Madrid** en términos de **valor económico** (**25,3%**).

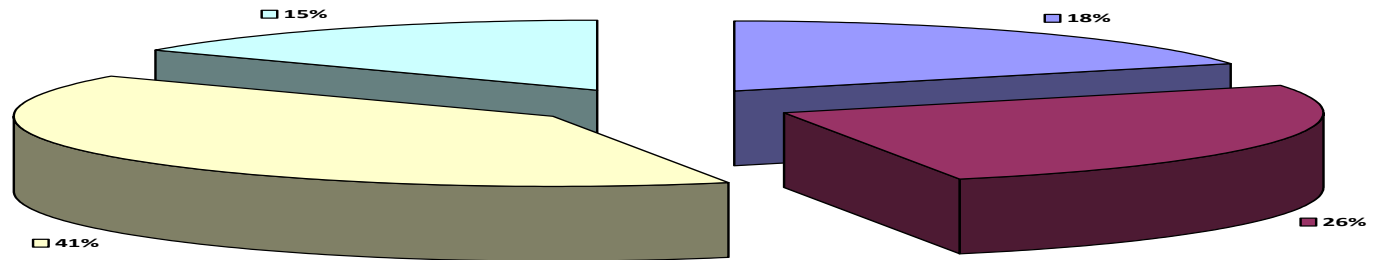




Distribución de los desperdicios según su motivación (en kilos)

- ✓ Pero, si analizamos los **motivos** por los que se han tirado los productos desperdiciados, sólo **menos de la mitad** (44,9%) de estos desperdicios **hubieran podido evitarse**.
- ✓ En torno a un **40%** de estos desperdicios evitables (18,5% del total de lo tirado) se explicaría por **incorrecta planificación** en su compra y/o en su consumo.
- ✓ El **60%** restante (26,4% del total de lo tirado) por no haber sido **correctamente almacenado o conservado**.
- ✓ La mayor parte de los desperdicios restantes (**41%**) se constituye de **partes no utilizables** de los alimentos, tales como cáscaras de frutas y verduras, espinazos o cabezas de pescado, etc.
- ✓ Subsistiendo un **15%** de los que se desconocen los motivos por los que se han tirado o **no pueden clasificarse** con precisión.

DISTRIBUCIÓN DE LOS DESPERDICIOS SEGÚN SU MOTIVACIÓN (Kilos)



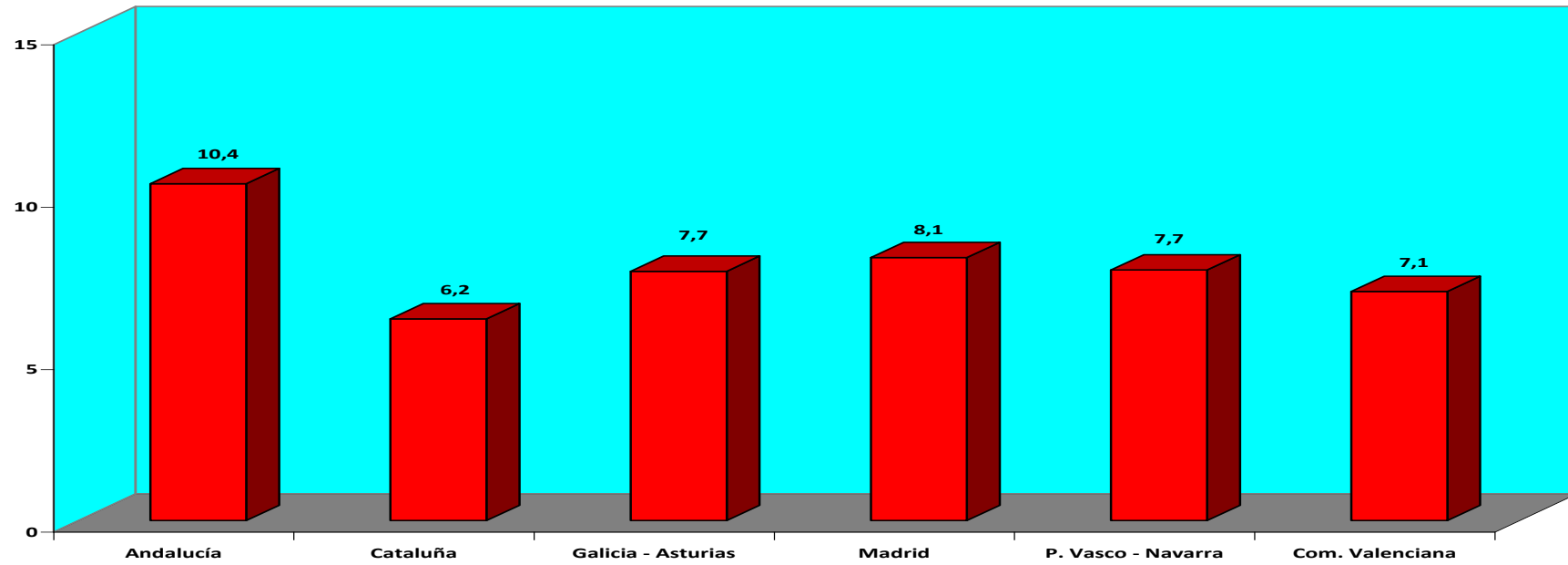


Porcentajes de desperdicios evitables (sobre el total de lo comprado, en kilos)

según CC. AA.

- ✓ Si consideramos sólo los desperdicios **evitables** (según la clasificación anterior), encontramos que la Comunidad en la que peor se utilizan los alimentos adquiridos es **Andalucía** (10,4% de todo lo que se compra se tira innecesariamente).
- ✓ Mientras que el consumo más racional se daría en **Cataluña**, donde sólo un 6,2% de los alimentos que se compran van a la basura pudiendo haberse consumido si se hubieran comprado, utilizado o conservado de una forma más adecuada.

**PORCENTAJES DE DESPERDICIOS EVITABLES SOBRE EL TOTAL DE LO COMPRADO (EN KILOS)
SEGÚN CC. AA.**





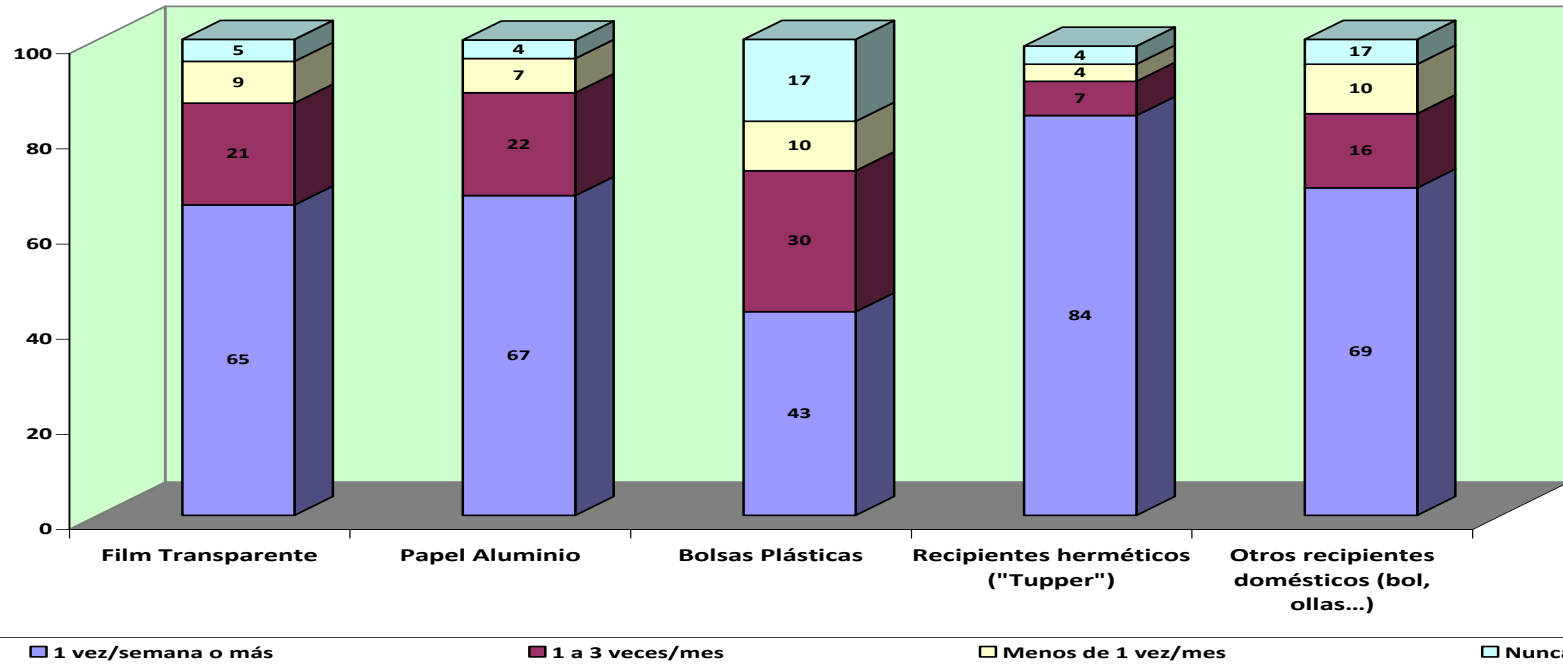
3. Hábitos de conservación de alimentos



Uso de productos y recipientes para la conservación de alimentos

- ✓ El tipo de recipiente más utilizado para la conservación es el “Tupper”: el 84% de las amas de casa los utiliza al menos una vez por semana.
- ✓ Entre los productos consumibles específicos para la conservación, los más utilizados son el papel de aluminio y el film transparente, con ligero predominio del primero.
- ✓ El uso de bolsas plásticas es bastante más limitado.

Frecuencia de uso de productos y recipientes para la conservación de alimentos

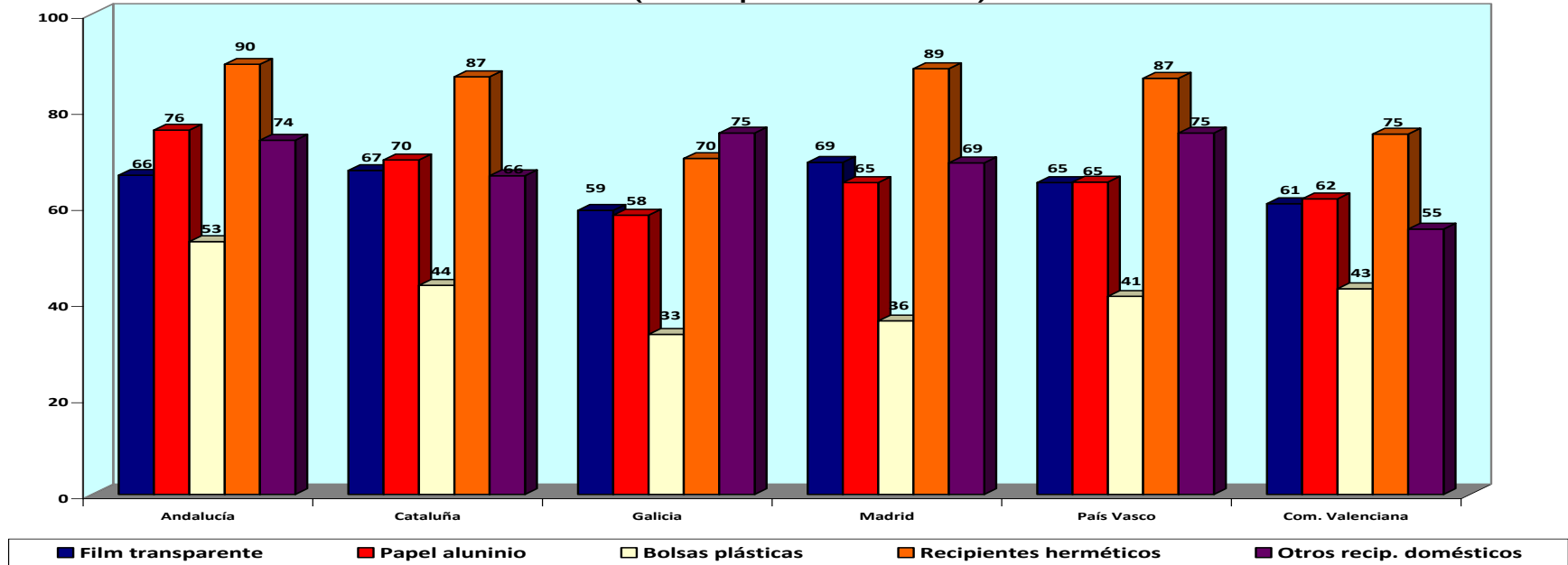




Uso de productos y recipientes para la conservación de alimentos según CC. AA. (% utilizan al menos una vez por semana – 2012)

- ✓ El uso de productos consumibles específicos para la conservación de alimentos es especialmente elevado en las Comunidades de Andalucía (papel aluminio y bolsas plásticas) y Madrid (film transparente).
- ✓ Y notablemente más bajo en Galicia y en la Comunidad Valenciana.
- ✓ Aunque en esas Comunidades la infrautilización de consumibles no se ve compensada con un mayor recurso a los recipientes duraderos.

Utilización de productos y recipientes para la conservación de alimentos según CC. AA. (%1 vez por semana o más)

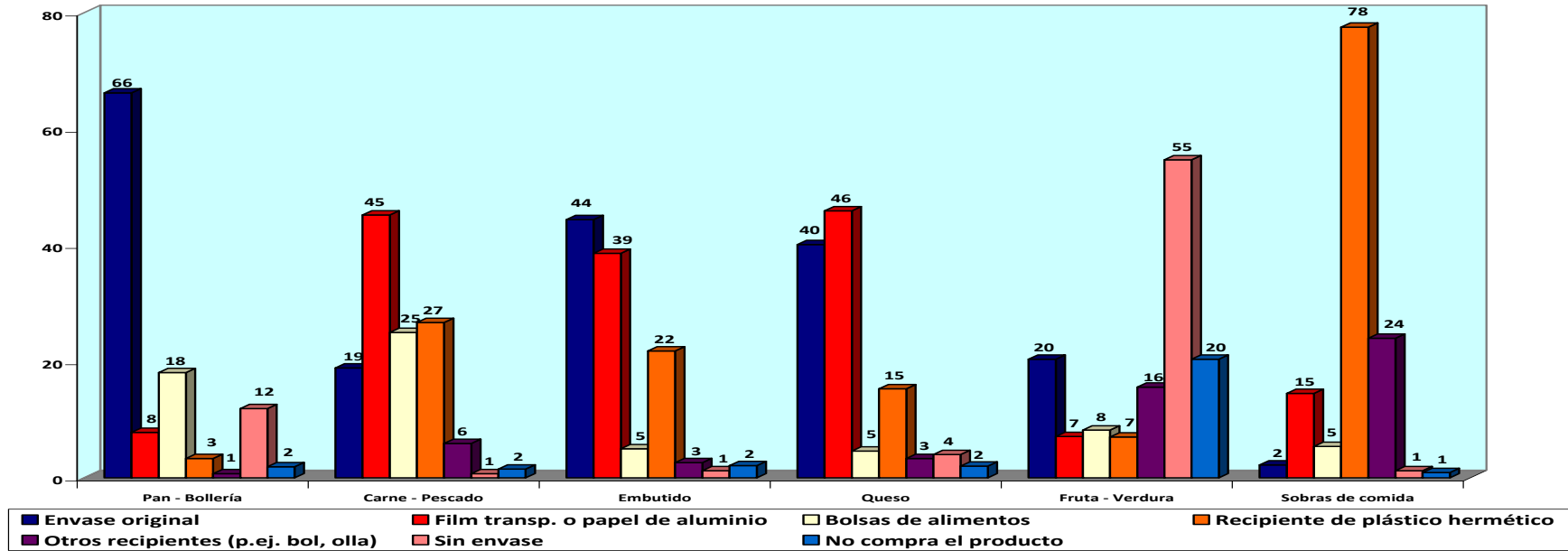




Productos y recipientes utilizados para la conservación de distintos tipos de alimentos

- ✓ Los quesos y los embutidos son los productos que más suelen envolverse en film o papel aluminio. Secundariamente se los suele dejar en sus envases originales.
- ✓ Mientras las bolsas plásticas se utilizan especialmente para carnes y pescados, por una parte, y productos de panadería y bollería por otra.
- ✓ El principal uso de los “Tupper” consiste en la conservación de sobras de comida preparada.
- ✓ Mientras los productos panificados se conservan preferentemente en sus envases originales.
- ✓ Finalmente, los vegetales frescos no se suelen envasar, se dejan sueltos en los cajones correspondientes de la nevera.

Productos y recipientes utilizados para la conservación de distintos tipos de alimentos

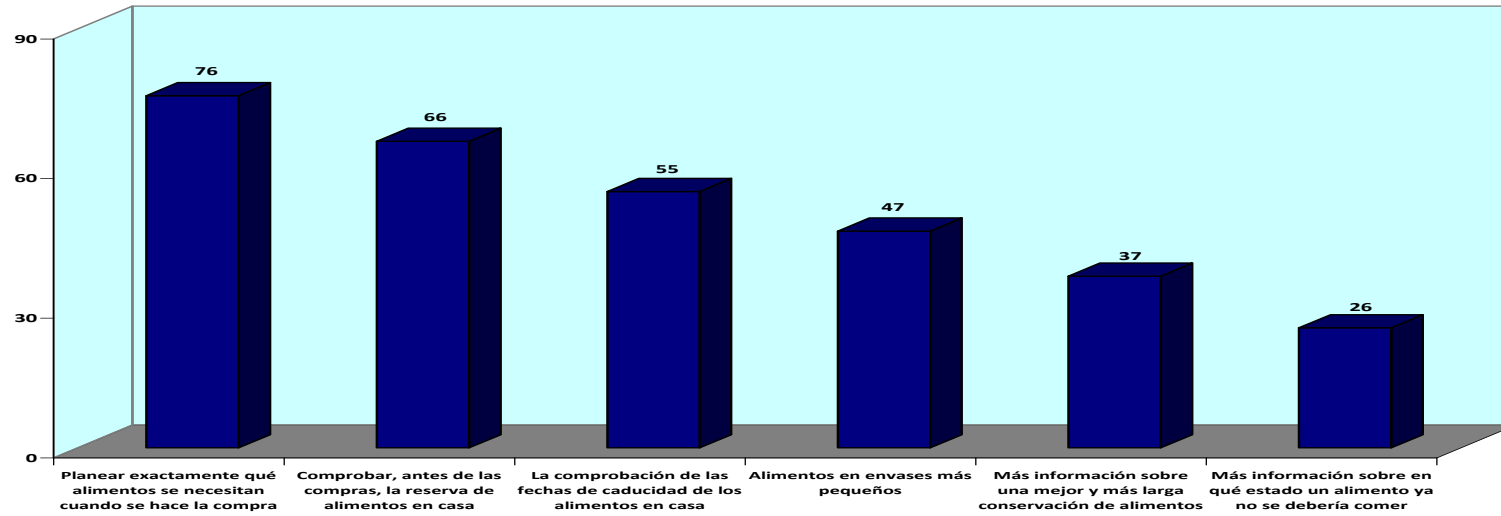




Elementos que podrían aportar a una reducción de los desperdicios evitables

- ✓ Una mejor planificación de la compra pareciera ser el elemento central en torno al que deberían girar las acciones informativas y formativas tendentes a minimizar la generación de desperdicios evitables.
- ✓ En ese contexto general, la conducta más señalada cuya adopción habría que incentivar es la elaboración de listas de necesidades antes de acudir a la compra.
- ✓ Y en segundo término la revisión exhaustiva de los elementos de los que se dispone en el hogar, para no volver adquirir aquello que ya se tiene.
- ✓ La comprobación de las fechas de caducidad al comprar productos perecederos parece ocupar un papel secundario, aunque no irrelevante en esa mejor planificación de la compra.

Elementos que podrían aportar a la reducción de desperdicios evitables





Elementos que podrían aportar a una reducción de los desperdicios evitables según CC. AA.

- ✓ Las diferencias entre regiones no son muy significativas en cuanto al entusiasmo manifestado hacia los cambios de conducta sugeridos para una reducción de los desperdicios evitables.
- ✓ En ese contexto, la opción por una mejor planificación de la compra mediante la confección de listas de necesidades es especialmente aceptada en **Cataluña**;
- ✓ La comprobación de lo que queda en la despensa es particularmente mencionada en el **País Vasco**;
- ✓ La verificación de las fechas de caducidad de los productos perecederos en **Andalucía**
- ✓ La utilización de envases de menor tamaño y las acciones informativas sobre pautas de conservación de los alimentos en el **País Vasco**.
- ✓ Y la realización de campañas sobre las condiciones en que los alimentos ya no deben consumirse en **Madrid**.

Elementos que aportarían a una reducción de los desperdicios evitables según Comunidades

