**¿Por qué se desperdician los alimentos? Análisis en los estudiantes de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Politécnica Salesiana Sede Guayaquil.**

Ercilia María Franco Cedeño

Universidad Politécnica Salesiana

efranco@ups.edu.ec

**Resumen**

El desperdicio de alimentos es una práctica común en las personas, actualmente debido a los nuevos estilos de vida, padre y madre trabajan, los hogares ya no suelen reunirse para almorzar o merendar en casa, el crecimiento de las ciudades hace que sea complicado desplazarse al domicilio a alimentarse, además la facilidad de acceso a los recursos como el incremento de sitios de comidas rápidas, centros comerciales que ofrecen variedad de alimentos en sus patios de comidas, otro factor es la diferencia en las dietas que mantienen los jóvenes que no asumen con responsabilidad su nutrición por lo que no tienen reparo en comer en lugares que muchas veces no suele agradarles la comida, todos estos factores implican desperdicio de alimentos, porque las personas suelen hacer un pedido de comida pero dejan alimentos que no consumen en el plato, y éste se va al tacho de basura, también se suele desperdiciar en los hogares no se lleva un control de los alimentos que se guardan en el refrigerador y se llega algunas veces a perder estos alimentos, para lo cual se realiza la presente investigación que analiza la problemática en el mundo, en América Latina y en Ecuador, se realiza una investigación en la cual se aplica un cuestionario a una muestra de los estudiantes de la Carrera de Administración de Empresas Sede Guayaquil donde se conoce los principales motivos por los cuales desperdician alimentos y posibles estrategias para prevenir el desperdicio.

**Palabras claves**

Impacto ambiental, desperdicio de alimentos

**Abstract**

Food waste is a common practice in people, currently due to new lifestyles, father and mother work, households do not usually meet for lunch or a snack at home, the growth of cities makes it difficult to move to home to feed, plus easy access to resources such as the increase of fast food places, shopping malls offering variety of food in their food courts, another factor is the difference in diets that keep young people not to take with nutrition responsibility so they have no qualms about eating at places that often is usually to please the food, all these factors mean food waste, because people tend to order food but leave food on the plate do not consume, and it goes to the trash, also usually wasted in homes not control the foods stored in the refrigerator takes and sometimes going to lose these foods, for which this research is conducted that examines the problems in the world, in Latin America and in Ecuador, an investigation in which a questionnaire was applied to a sample of students of the School of Business Administration Headquarters Guayaquil where the main reasons is known by which food waste is made and Possible strategies to prevent waste.

**Keywords**

Environmental impact, food waste

**Introducción**

I. Ecuador es un país privilegiado por su posición geográfica y su variedad de climas lo cual permiten que la agricultura sea una de las principales fuentes de ingreso del país, su producción agrícola abastece al mercado local, también es un país primario exportador siendo sus principales productos de exportación el banano, café, cacao y productos del mar como el camarón, atún, etc.

Aunque Ecuador se considera un país en vías de desarrollo su población tiene la ventaja de tener acceso a los productos agrícolas a precios accesibles, es probable que la abundancia de recursos naturales no permita al ecuatoriano reflexionar sobre el descuido que tiene en ciertos hábitos alimenticios que han generado la cultura del despilfarro la cual tiende a generalizarse por la constante publicidad de las marcas comerciales de alimentos y es así que las diferentes fuentes de comunicación de cierto modo incentivan el uso desmedido de recursos naturales lo cual genera un grave impacto al medio ambiente (Calixto, 2015)

Es cierto también que el mercado condiciona a las personas a adoptar costumbres en todos los aspectos por esto hay que tener presente que la cultura de las personas es resultado del sistema de producción vigente en cada sociedad (Escobar, 2012) además los ecuatorianos aumentan el consumo de comidas en la calle especialmente por el ritmo de vida en las ciudades.

A pesar de los esfuerzos del gobierno por mejorar la prevención de la contaminación ambiental con la Constitución del 2008, que da derechos a la naturaleza, también con los Objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir y con la aplicación de controles y campañas para el cuidado ambiental, pero aún sólo se han realizado a nivel de las empresas y existen campañas televisivas de ahorro pero sólo para la energía eléctrica, por lo cual otro factor que influye en el desperdicio de alimentos es la falta de información y la falta de generar las condiciones necesarias para que las personas aprovechen los residuos orgánicos de los hogares pues la mayoría de municipios en el Ecuador no disponen de un sistema de recolección diferenciada de residuos, además tampoco existen medios accesibles o gestores que permitan sacar provecho a los residuos orgánicos de los hogares sin costo para las familias.

Es importante conocer los factores que contribuyen en el desperdicio de alimentos pues impacta al ambiente porque reduce la frontera agrícola, es una pérdida de recursos económicos para el consumidor pues paga por un bien que finalmente no consume, pierde recursos por que deja de recibir valores por desechar los alimentos, además el que vende también pierde pues muchas veces desecha alimentos por los cuales canceló valores a su proveedor, finalmente los municipios podrían aprovechar esos residuos para generar energía o darles otro uso.

En Ecuador algunas personas aún desconocen que desperdiciar alimentos perjudica al medio ambiente, y sólo relacionan alguna medida con ser solidarios con otras personas que no tienen, por eso no se le da mucha importancia al tema.

Para comprender cabalmente el impacto medioambiental del desperdicio de comida, hay que considerar los recursos destinados al crecimiento, cosecha, procesamiento, transporte e incluso la cocción de nuestros alimentos. (Abate, 2013) P.40

Según (FAO, 2014) el 6% de pérdidas de alimentos se da en América Latina y el Caribe mientras que un 7.9% de la población sufre de hambre y cada año la región pierde o desperdicia el 15% de sus alimentos disponibles, además como lo indica el Gráfico 1 el 28% de desperdicio de alimentos se da en el consumo, 28% en producción, 22% en manejo y almacenamiento, 17% en mercado y distribución y 6% durante su procesamiento.

Gráfico 1

Además según (FAO, 2014) si Ecuador lograra disminuir sus desperdicios también lograría cumplir sus metas del milenio de reducir en número de personas en condiciones de hambre.

Según (INEC, 2011-2012) los hogares destinan el 24.40% de sus ingresos al consumo de alimentos y bebidas no alcohólicas, y el decil 1 considerado el de más bajos ingresos y el de más altos ingresos decil 10, hay diferencias de consumos pues el de menores ingresos gastan el mas alto porcentaje en pan y cereales con el 26% y el de más altos ingresos en carnes frescas y congeladas un 19%, a nivel general los 220 productos de mayor consumo son el pan corriente, arroz blanco, colas y/o gaseosas, lecha entera en funda, pechuga, alas y piernas de pollo, pollo entero, queso de mesa, aceite de palma africana, huevos de incubadora, agua sin gas purificada, entre otros, concentran el 52% del gasto en alimentos y bebidas no alcohólicas de los hogares

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) hacen referencia a una disminución de la masa de alimentos destinados originalmente al consumo humano, independientemente de la causa y en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo. (CSA, 2014)

De acuerdo a la definición de desperdicio se tiene en cuenta que disminuye la masa de alimentos actual y futura pues la tierra en cada ciclo de cultivo se va deteriorando y perdiendo su productividad sin mencionar cultivos que son devastadores para el suelo agrícola.

Los alimentos inicialmente destinados al consumo y que son desechados o utilizados de forma alternativa (no alimentaria) – ya sea por elección o porque se haya dejado que se estropeen o caduquen por negligencia. (FAO, 2014)

Como lo indica la estadística de FAO el 28% de desperdicios de alimentos se da en la etapa del consumo, este trabajo se realiza con la finalidad de conocer las razones por las cuales los jóvenes desperdician alimentos que en su mayoría de veces se van al tacho de basura, para poder presentar el diagnóstico a los estudiantes de la carrera y hacer campañas de ahorro de alimentos, además se ha podido identificar en los resultados que el 61.70% de los estudiantes encuestados no conoce el impacto ambiental de desperdiciar los alimentos, lo que de cierto modo genera expectativas que permiten mejorar la situación pues si se empieza a informar a los jóvenes desde la academia se podría motivarlos a mejorar sus hábitos de consumos y dar un mejor destino a los desechos orgánicos de alimentos, por otro lado permite conocer que el 63 % de encuestados ha indicado que la comida sobrante en sus hogares termina en el tacho de basura, lo cual genera preocupación pues el municipio de Guayaquil no recibe los desechos de manera diferenciada por lo cual podría empezarse a realizar estudios y sugerencias al municipio para que considere implementar en el corto plazo herramientas que permitan a la población dar un buen destino a los residuos. La interacción entre el individuo, la escuela y la comunidad es necesaria para mejorar las condiciones ambientales (Guevara, 2013)

Por otro lado constituye una información inicial para realizar investigaciones por comunidades y grupos sociales para buscar estrategias junto a gestores ambientales, investigadores, organismos públicos y privados que se preocupan de la gestión ambiental y especialmente por los docentes de la facultad, además de mucho interés pues los mismos jóvenes y docentes podrían generar proyectos con propuestas para mejorar esta situación empezando desde la carrera.

Con todo esto se plantea la siguiente inquietud ¿será posible que conociendo los factores por los cuales los jóvenes desperdician alimentos se pueda incidir en ellos para que conozcan el impacto ambiental del desperdicio de alimentos?, ¿será posible incidir en los jóvenes que al evitar el desperdicio ahorran dinero?, ¿Será posible que de manera pionera la Carrera empiece a trabajar en el asunto con un piloto junto a los estudiantes para darles a conocer la temática y juntos construir un mejor enfoque de este asunto para reducir el desperdicio pensando en las personas que a diario necesitan alimentarse?

**Materiales y métodos**

Este trabajo se realiza de manera descriptiva, para lo cual en el mes de mayo del 2015 se aplicó un cuestionario a 335 estudiantes de los nueve niveles, de los tres horarios de la carrera de Administración de Empresas de la Sede Guayaquil, la encuesta consta de diez preguntas en las cuales se identificó el sexo del encuestado, edad, nivel que está cursando y se les consultó ¿cuál es el motivo por el cual dejan comida en el plato?, en qué lugar deja más comida, en cuál de las tres comida deja más desperdicios, se consultó si ha recibido alguna instrucción para no dejar alimentos en el plato, también se consultó quien les dio alguna instrucción, se recibió sugerencias de estrategias para ahorrar alimentos y se consultó si conocen del impacto ambiental del desperdicio de alimentos

**Cálculo de la muestra**

Al momento de tomar la muestra en el mes de Mayo de 2015 la carrera había matriculado a 2399 estudiantes, la cual será la población de estudio y aplicando la fórmula para cálculo de la población finita se obtuvo el siguiente resultado:

n == (1.96 )2 x (0.50)(0.50)(2399)

(0.05)2(2399-1)+(1.96)2(0.50)(0.50)

n = 332

Finalmente encuestó a 335 opiniones de estudiantes de los nueves semestres y de las tres jornadas que la carrera dicta clases, siendo el 66% mujeres y un 34% hombre.

Respecto a la edad el 80% de los encuestados es de 18 y 23 años mientras que el 3% tenía 17 años, y un 17% su edad es superior a los 23 años.

**Resultados**

Al tabular los datos del cuestionario se obtuvo respuestas para las preguntas de investigación, es decir se ha podido determinar que los principales motivos por los cuales los estudiantes desperdician alimentos es porque no le agrada algún ingrediente de la comida seguida por la opinión de que le sirven mucha comida.

También se ha podido conocer que el cuestionario evidencia los hábitos de alimentación de los ecuatorianos con una dieta basada en carbohidratos pues la muestra ha indicado que el grupo de alimentos que más desperdicia son los vegetales.

Además se pudo identificar que un 60% de los encuestados no conoce el impacto ambiental que genera el desperdicio de alimentos.

Pregunta 1: ¿Cuál es el motivo más importante por el cual usted deja comida en el plato?

Gráfico 2

El Gráfico 2 muestra que del total de alumnos encuestados el 32% indicó que deja comida porque no le gusta algún ingrediente de la comida, seguido con un 31 % porque le sirven mucha comida.

Pregunta 2: ¿En cuál de estos lugares usted suele dejar más sobrantes de comida?

Gráfico 3

Según los resultados de la encuesta el 56% de los estudiantes indicó que deja comida en restaurantes en la calle, luego con el 30% en su casa y en tercer lugar con el 8% en reuniones sociales lo cual se observa en el Gráfico 3.

Pregunta 3: ¿En cuál de las tres comidas usted deja más alimentos?

Gráfico 4

El Gráfico 4 muestra que el 60 % de los encuestados indicó que deja más comida en el almuerzo, luego un 34% indicó que deja más comida en la merienda y sólo un 6% manifestó que deja comida en el desayuno.

Pegunta 4 ¿De los grupos de alimentos que se listan a continuación, qué es lo que usted más desperdicia?

Gráfico 5

El 40% de los jóvenes indicó que lo que más desperdicia es vegetales, un 34% indicó que más desperdicia es carbohidratos, 19% comida chatarra y el 7% proteínas como indica el Gráfico 5.

Pregunta 5: Si pudiere sugerir una estrategia para disminuir el desperdicio de alimentos ¿cuál de estas opciones elegiría?

**Gráfico 6**

El Gráfico 6 muestra que el 38% indicó que le gustaría que la persona que sirve le permita indicarle la cantidad de comida deseada, el 17% sugiere que se haga conciencia que hay personas que se mueren de hambre, el 14% que se eduque a los niños para que no desperdicien, el 10% que se evite comprar tanta comida, el 9% que se lleve una lista al supermercado para evitar comprar alimentos que no se necesitan, el 6% que se realice charlas para incentivar el ahorro de alimentos, que se indique cuanto se ahorra al no desperdiciar alimentos y el 3% indicó que se mire la fecha de expiración al comprar.

Pregunta 6: De lo que usted ha observado, en su hogar ¿por qué motivo desperdician comida?

Gráfico 7

Como indica el Gráfico 7, del total de encuestados el 27% indicó que los niños no se comen todo, el 22% indicó que se prepara mucha comida que luego termina en el tacho de basura, el 16% afirmó que nadie controla o hace seguimiento al desperdicio, un 13% que los alimentos expiran o se dañan antes de ser consumidos, el 9% las personas que hacen dieta, el 9% se compra mucha comida y un 4% dijo que la sazón no es de su agrado.

Pregunta 7: ¿Ha recibido alguna vez alguna instrucción para no dejar comida?

Gráfico 8

Del total de encuestados sólo el 39% indicó haber recibido instrucción para no dejar comida y un 61% no ha recibido instrucción alguna lo cual se observa en el Gráfico 8.

Pregunta 8: De ser positiva su respuesta a la pregunta 7 (anterior) indique de parte de quien

Gráfico 9

El Gráfico 9 muestra que de las 131 estudiantes que si recibieron instrucción para no dejar comida el 80% indicó que fue instruido por sus padres, el 9% por conciencia propia, el 6% de sus docentes y el 5% a través de los medios de comunicación.

Pregunta 9: ¿Cuál es el destino de los sobrantes de comida en su hogar?

Gráfico 10

El Gráfico 10 muestra que un 63% indicó que los desperdicios de alimentos terminan en el tacho de basura, un 27% afirmó que regala a alguien que necesite y un 10% lo recicla o reutiliza

Pregunta 10: Conoce usted el impacto ambiental que produce el desperdicio de alimentos

Gráfico 11

Al preguntar a los jóvenes si conocen el impacto ambiental del desperdicio de alimentos, un 38% indicó que si y un 62% indicó que no como se observa en el Gráfico 11.

**Discusión:**

Los resultados de la aplicación del cuestionario han permitido conocer que la mayoría de los estudiantes no conocen el impacto ambiental del desperdicio de alimentos, el 32% indica que deja comida porque no le gusta algún ingrediente de la comida y 31% porque le sirven mucha comida, lo cual permite conocer que existe una costumbre en el Ecuador especialmente en la costa de servir gran cantidad de arroz y porciones que las personas no se van a comer lo cual es coherente con una de las estrategias para disminuir el desperdicio sugerida por los encuestados quienes indicaron que la persona que sirve debería permitir indicarle qué cantidad de comida se desea lo cual no suele hacerse en los restaurantes pues muchas veces tienen las porciones inventariadas y con un precio fijo para el plato, especialmente si son franquicias o cadenas de tiendas de comida rápida.

También han indicado los jóvenes que dejan más comida en restaurantes cuando comen en la calle, esto podría explicarse porque los ecuatorianos aún valoran mucho comer en sus hogares y además porque el sector de los restaurantes aún no maneja estándares de calidad especialmente en los pequeños negocios de comida, es común en Ecuador acudir a un restaurante probar la comida y al no ser del agrado del consumidor, éste abandona el plato y no reclama ni recibe devolución de su dinero.

El 60% ha indicado que es en el almuerzo donde más sobra la comida, esto también se explica porque muchos estudiantes deben comer su almuerzo en la calle dado que por el crecimiento de la ciudad la distancia les dificulta regresar a sus casas a almorzar.

Otra variable que se pudo conocer es que los alimentos que más sobran son los vegetales, frutas y verduras pues los ecuatorianos tienen hábitos de consumos que basan su dieta en carbohidratos y también porque los vegetales se consiguen a precios muy bajos en el Ecuador por tanto estos patrones de desperdicio se reflejan en los jóvenes. Por lo cual:

Específicamente impulsar un cambio en la expectativa del consumidor frente a las frutas y hortalizas para que aprenda a aprovechar al máximo estos alimentos teniendo en cuenta sus características nutricionales, y restando importancia a la estética, que no siempre es necesaria a la hora de preparar un plato nutritivo y sabroso. (Basso, 2013)p.12

Además se pudo conocer que los jóvenes que alguna vez recibieron instrucción para no desperdiciar comida fue de parte de sus padres y sólo un 6% por parte de los docentes, lo cual permite conocer que los docentes tienen una gran oportunidad y responsabilidad social de abordar este tema en la cátedra, pues los temas ambientales son de interés general.

[…] Trabajando con los valores y capacidades del individuo, que es el primer embrión de nuestras sociedades, la educación puede favorecer el desarrollo sostenible en su dimensión personal y grupal, local y global… (Novo, 2007)P.415

Además sería idóneo que la Universidad se apoye en las redes sociales para llevar a los jóvenes campañas para reducir el desperdicio de alimentos y de pronto incluirlo en el (Rugel, Nicolalde, & Alava, 2015) Marketing Ecológico que busca aspectos relevantes como concienciación ecológica, ventaja competitiva y posicionamiento de responsabilidad social.

Otra realidad que se confirmó con la encuesta es que el 63% de los residuos de alimentos terminan en el tacho de basura y que lamentablemente en la ciudad de Guayaquil no se hace recolección de desechos clasificada por tanto se evidencia un desaprovechamiento de recursos naturales.

Con este trabajo se ha podido conocer las razones por las cuales los estudiantes de la carrera de Administración de empresas de la UPS Guayaquil sobran alimentos y también conocer que con medidas tan sencillas como avisarle a la persona que sirve la comida la cantidad que se desea en el plato se puede disminuir el desperdicio de alimentos, los alumnos se vuelven replicadores de éstas prácticas con sus familiares y de su entorno.

Por otro lado con la encuesta se ha podido orientar a los estudiantes sobre las oportunidades de negocios que hay con el aprovechamiento de los desperdicios de alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

Abate, J. (2013). *Comida que se bota: el escándalo de los alimentos que terminan en la basura.* Tesis Doctoral, Chile. Obtenido de http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/116587/MEMORIA%20FINAL-FINAL%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Basso, N. (2013). Las huellas del despilfarro. Alimentos argentinos. *Equipo de nutrición y Educación alimentaria* , 8-13.

Calixto, R. (2015). Propuesta en Educación Ambiental para la enseñanza del cambio climático. *Revista Electrónica Diálogos Educativos, 15*(29), 54-68. Recuperado el 13 de 09 de 2015, de file:///C:/Users/Usuario%20Pc/Downloads/Dialnet-PropuestaEnEducacionAmbientalParaLaEnsenanzaDelCam-5159509%20(1).pdf

CSA. (2014). *Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sotenibles.*

Escobar, M. (2012). Comportamiento sustentable y educación ambiental: una visión desde las prácticas culturales. *Revista Latinoamericana de Psicología*, 181-196. Obtenido de http://www.scielo.org.co/pdf/rlps/v44n1/v44n1a17.pdf

FAO. (2014). *Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.*

FAO. (2014). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en América Latina y El Caribe.*

Guevara, J. (2013). Ecología Humana y acción proambiental: alteridades recíprocas aula-escuela-comunidad para el manejo sustentable de residuos. *Revista Latinoamericana de Psicología*, 447-457. Recuperado el 13 de Septiembre de 2015, de http://www.scielo.org.co/pdf/rlps/v45n3/v45n3a10.pdf

INEC. (2011-2012). *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de los hogares urbanos y rurales.*

Novo, M. (2007). *El desarrollo sostenible. Su dimensión ambiental y educativa.* Madrid: Pearson Educación S.A.

Rugel, D., Nicolalde, M., & Alava, C. (2015). Plan de Marketing ecológico para mitigar los impactos ambientales en la Universidad Politécnica Salesiana. *Retos*, 55-72. Recuperado el 13 de 09 de 2015

ANEXOS (GRÁFICOS)

Gráfico 1

Fuente: FAO, elaborado por La autora

Gráfico 2

Gráfico 3

Gráfico 4

Gráfico 5

Gráfico 6

Gráfico 7

Gráfico 8

Gráfico 9

Gráfico 10

Gráfico 11