

Cambiar prácticas y hábitos a través de la innovación abierta, responsable y social, para lograr el desperdicio alimentario cero

La pérdida y el desperdicio de alimentos deben reducirse y evitarse para avanzar hacia un sistema alimentario más sostenible. Ya se han puesto en marcha muchas iniciativas en todo el mundo para abordar el problema del desperdicio de alimentos. Bajo el acrónimo CHORIZO, el Proyecto financiado por el programa Horizonte Europa, da un paso más allá en este sentido y pretende comprender cómo las normas sociales influyen en el comportamiento relacionado con la pérdida y desperdicio de alimentos.

Para lograr este objetivo, los socios del proyecto han llevado a cabo actividades de investigación que se centran en diferentes contextos en los que se producen la pérdida y el desperdicio de alimentos; durante el procesamiento y envasado de alimentos, en los hogares, en las escuelas, en los servicios de alimentación, en la hostelería y en los bancos de alimentos.

El consorcio del proyecto lo forman 15 socios, entre los que se encuentra la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas, FIAB, además de otros representantes de la cadena alimentaria, centros tecnológicos, universidades, hoteles y organismos públicos, todos ellos coordinados por ILVO, Instituto de Investigación de Flandes para la Agricultura, la Pesca y la Alimentación. Los socios trabajan en equipo y organizan las tareas en 8 Paquetes de Trabajo con diferentes objetivos, entre ellos está la recopilación de datos de desperdicio alimentario

en 6 contextos diferentes, y la creación de un modelo para predecir el impacto de las acciones tomadas, así como una base de datos de acciones contra el desperdicio (el «Insighter») y el desarrollo de paquetes educativos y de un Grupo de Interés de Ciudades para intentar cambiar las normas sociales a nivel institucional.

De esta manera, la investigación sobre la generación de desperdicio alimentario y las normas sociales relacionadas en estos seis contextos se organiza en 6 Casos de Estudio. Este enfoque en diferentes contextos sociales es crucial, ya que las normas sociales y su impacto en el comportamiento dependen en gran medida del contexto.

De esta manera, los socios llevaron a cabo actividades de investigación como entrevistas, cuestionarios y grupos de discusión con el fin de recabar información de diversos agentes relevantes del sistema alimentario. Estos datos se incorporaron después a los modelos computacionales

(Agent Based Models) que simulan el comportamiento y las interacciones de los actores del sistema alimentario en escenarios relacionados con los estudiados, proporcionando información sobre cómo las normas sociales pueden conducir a escenarios de desperdicio cero de alimentos.

En la figura 1 se presentan los seis Casos de Estudio, cómo están repartidos por el territorio europeo y en qué estado del sistema de suministro de alimentos se centran.

CASO DE ESTUDIO 1: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES EN PERIODOS DE CRISIS Y FUERA DE ELLOS

Alrededor del 50% de los desperdicios de alimentos en la UE se generan en los hogares, lo que los convierte en un objetivo clave de intervención para evitar su generación. Por lo tanto, este estudio tuvo como objetivo identificar los factores relacionados con las normas sociales que impulsan el desperdicio de alimentos en los hogares.

Además, se examinaron los cambios de comportamiento relacionados con el desperdicio de alimentos de los hogares que inducen las situaciones de crisis, es decir, cómo afectan los cambios en los ingresos y las interrupciones de las cadenas de suministro causadas por la crisis al comportamiento que influye en la generación de residuos alimentarios.

Por ejemplo, examinar el cambio inducido por las recientes guerras y la crisis energética aporta valiosos conocimientos sobre: (i) su impacto a corto y medio plazo en las normas sociales y los comportamientos de la sociedad; y (ii) los procesos dinámicos que conducen a cambios en estas normas sociales y comportamientos.

Los socios encargados de este Caso de Estudio son EV ILVO y CTIC CITA, belgas y españoles, respectivamente.

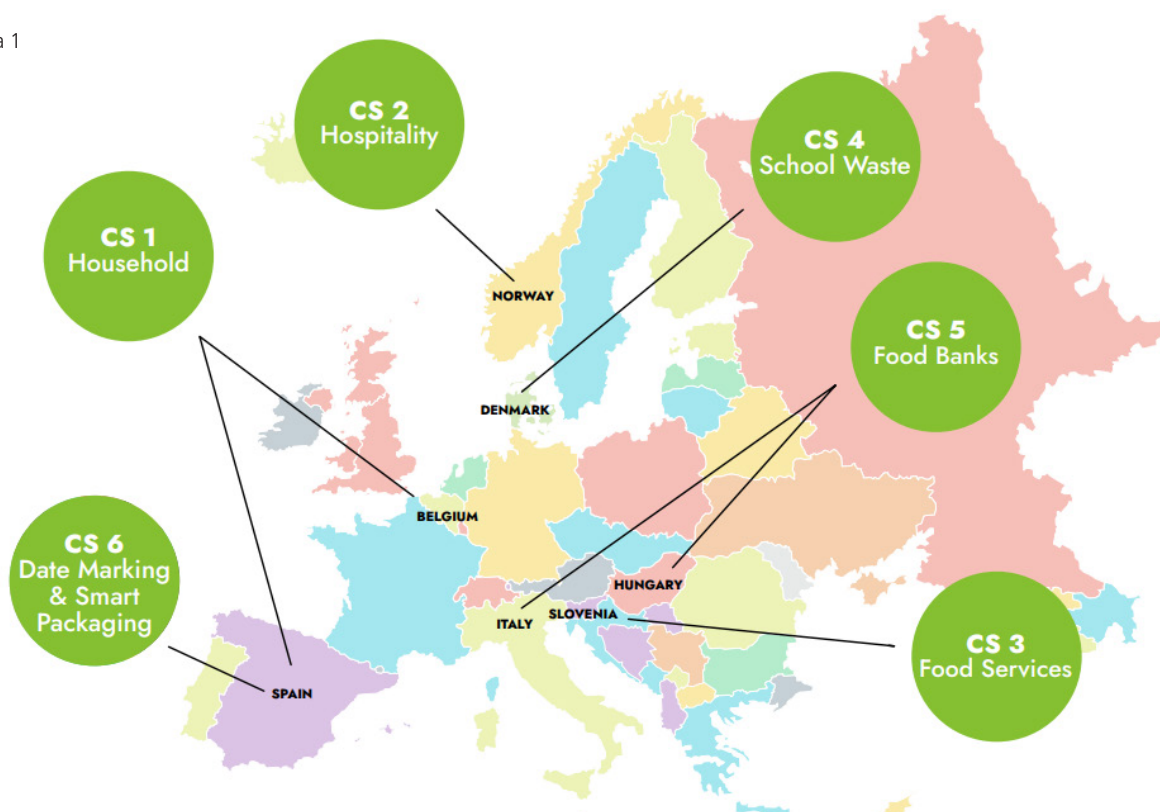
CASO DE ESTUDIO 2: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOTELES

El desperdicio de alimentos en el sector de la hostelería se produce durante el almacenamiento de los alimentos, la preparación de las comidas, el servicio y el consumo. Estudios anteriores han demostrado que existe un potencial considerable para reducir el desperdicio alimentario en el consumo fuera del hogar.

Esta reducción no sólo beneficiaría a la sostenibilidad, sino que también supondría un importante ahorro económico. Esto es especialmente cierto en el caso de las sobras de los bufés y la sobreproducción de alimentos.

Este Caso de Estudio investigó cómo la comunicación sobre el desperdicio de alimentos y la forma de servirlos afectan a la generación de residuos alimentarios en la hostelería, por ejemplo, investigando las percepciones

Figura 1



nes sobre la reducción del tamaño de las porciones o la afluencia de alimentos en los bufets. Además, exploró la interacción entre el comportamiento de los empleados y las prácticas empresariales del hotel (responsabilidad social corporativa).

En este caso, fueron los socios Strawberry, cadena hotelera, y NORCE, instituto de investigación, ambos noruegos, los encargados de realizar el estudio.

CASO DE ESTUDIO 3: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN RESTAURANTES

Alrededor del 65% del desperdicio alimentario en restaurantes se considera evitable. Las razones son, sobre todo, el exceso de preparación, los bufets abundantes, las raciones inadecuadas, la falta de costumbre de los consumidores de llevarse las sobras a casa, los residuos de la preparación y el exceso de pedidos y la falta de instalaciones de almacenamiento adecuadas.

Aunque la sobreproducción podría reducirse, por ejemplo, encargando la comida con antelación, ni los consumidores están acostumbrados a ello ni los restaurantes ofrecen esta opción. Los restaurantes suelen preparar las comidas basándose en gran medida en la estimación y la experiencia personales, y los ingredientes frescos se suelen encargar con un día de antelación al comercio minorista.

Este estudio se basó en iniciativas previas de la región de Pomurje (Eslovenia) para reducir el desperdicio de comida en los restaurantes, investigando los procesos y el comportamiento en tres niveles: (i) cadenas de suministro de alimentos al por menor – entrega de ingredientes frescos a los restaurantes, (ii) restaurantes – almacenamiento y preparación de alimentos, gestión de restos de comida y sobras, (iii) consumidores – pedidos, percepción de las sobras.

Más concretamente, este estudio sirvió para comprender el papel de las normas sociales en la interacción entre consumidores, restaurantes y minoristas, por ejemplo, in-



vestigando las percepciones de los pedidos por adelantado, los tamaños reducidos de las porciones o las sobras para llevar.

Este estudio fue llevado a cabo por dos socios eslovenos, ITC (clúster tecnológico para la innovación) y PCCI (cámara de comercio eslovena).

CASO DE ESTUDIO 4: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN COLEGIOS RELACIONADO CON LA OBESIDAD Y LA MALNUTRICIÓN INFANTIL

Los niños son los consumidores del futuro y las escuelas desempeñan un papel clave tanto en la ingesta de alimentos como en la modificación de los hábitos de consumo. Por lo tanto, es fundamental comprender los factores que impulsan el comportamiento de los jóvenes en relación al desperdicio de alimentos e identificar las posibles interacciones entre el consumo de alimentos y la calidad de la dieta y, por extensión, la salud, ya que los hábitos a una edad temprana pueden ser difíciles de cambiar en la vida adulta (por ejemplo, un bajo nivel de desperdicio en el plato podría deberse a un consumo excesivo y a la obesidad, o un mayor consumo de alimentos podría deberse a una dieta de alta calidad que incluya una gran proporción de frutas y verduras, que tienen mayores tasas de desperdicio).

Por ello, es necesario mejorar los conocimientos sobre el desperdicio de alimentos en edades tempranas y como reducirlo. Además, dado que el comportamiento de los niños se desarrolla en un contexto social, debemos comprender las posibles interacciones con sus familias, sus compañeros y el entorno escolar que influyen en el desperdicio y las decisiones relacionadas con la dieta.

Asimismo, en relación con las normas sociales, es fundamental comprender el papel de directores, profesores y padres a la hora de cambiar el comportamiento de los alumnos respecto al consumo responsable de alimentos. Es necesario ampliar el alcance de la formación y la educación sobre el desperdicio de alimentos para que no solo



se lleven a cabo en el comedor escolar, sino que también se integren en el plan de estudios en las clases de ciencias, como por ejemplo en la enseñanza de los ODS.

Los socios de la Universidad de Copenhague (UCPH) llevaron a cabo este estudio con la colaboración de dos colegios de la zona.

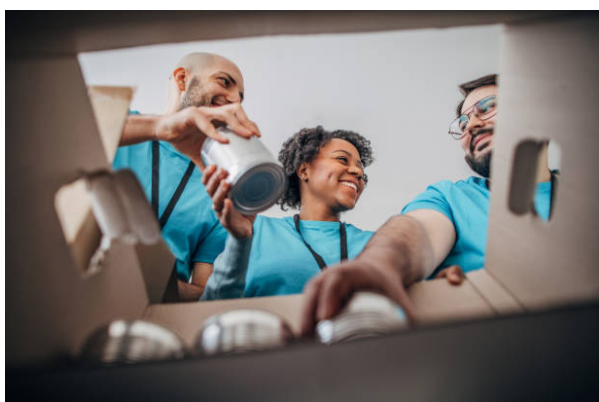
CASO DE ESTUDIO 5: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN BANCOS DE ALIMENTOS

Los bancos de alimentos desempeñan un papel clave entre los agentes empresariales, ONGs y los consumidores, lo que requiere la capacidad de mediar eficazmente entre los distintos agentes de la cadena alimentaria.

Existen dos conflictos inherentes con los que los bancos de alimentos deben lidiar: (i) la creciente presión hacia la prevención del excedente de alimentos en la cadena alimentaria; (ii) la necesidad de abordar la inseguridad alimentaria a través de este excedente sin contribuir a la malnutrición.

Comprender qué factores y normas sociales influyen en las empresas a la hora de elegir donar alimentos es vital para avanzar en la adopción de enfoques más eficientes para los bancos de alimentos.

El banco de alimentos HFBA, en Hungría, junto con la Universidad de Bolonia (UNIBO), llevaron a cabo este estudio.



CASO DE ESTUDIO 6: DESPERDICIO ALIMENTARIO EN RELACIÓN AL FECHADO Y ENVASADO SOSTENIBLE E INTELIGENTE DE ALIMENTOS (CONSUMIDORES E INDUSTRIA ALIMENTARIA)

Se calcula que hasta el 10% de los residuos alimentarios generados anualmente en la UE están relacionados con el fechado de alimentos. Las fechas de caducidad y consumo preferente suelen generar confusión entre los consumidores. Las interpretaciones erróneas en el fechado de alimentos llevan a desechar los alimentos antes de lo necesario.

Por otro lado, el envasado inteligente podría prolongar la vida útil de los productos, reduciendo de forma efectiva el desperdicio alimentario si en el envase se proporcionan instrucciones claras sobre cómo conservar los productos una vez abiertos.

Por tanto, es crucial comprender cómo influye el fechado de los alimentos en el comportamiento del consumidor a la hora de consumir o desechar alimentos, y cuáles son las normas sociales que influyen. Asimismo, es importante comprender el punto de vista y funcionamiento de la Industria Alimentaria en relación al fechado de alimentos.

Este estudio se llevó a cabo por parte de dos socios españoles, el CTIC CITA, que se centró en el punto de vista del consumidor, y FIAB, realizó el estudio en relación a la Industria Alimentaria en España.

Los datos y conocimientos resultantes de este proyecto se recopilaron y resumieron elaborando unas guías denominadas Practice Abstracts – Resúmenes Prácticos, con indicaciones para profesionales. A través de estos resúmenes, los usuarios finales encuentran orientación sobre acciones eficaces para lograr la reducción de desperdicios alimentarios y de su generación en diferentes contextos:

- Entornos urbanos
- Restaurantes y servicios de restauración
- Hogares y colegios
- Producción primaria, procesado o fabricación y RETAIL
- Distribución del excedente alimentario. 