



Estados Unidos desperdicia el 40% de los alimentos que produce

El desperdicio alimentario cuesta 162.000 millones de dólares cada año. Identificar las categorías que generan el comportamiento del consumidor puede facilitar el desarrollo de nuevas actitudes.



ALIMENTACIÓN | DESARROLLO SOSTENIBLE-AGENDA 2030 | DESPERDICIO ALIMENTARIO



AMÉRICA | ESTADOS UNIDOS

WASHINGTON, DC
08.01.2021

Según las estimaciones más fiables, un consumidor de EE. UU. desperdicia diariamente una libra (450 g) de alimento. Lo que significan 164,25 kg de comida al año por persona o, a escala nacional, 55 millones de toneladas de alimentos al año (40% de los alimentos producidos), o 162.000 millones de dólares. Como es habitual en los países desarrollados, el desperdicio se concentra principalmente en los eslabones de comercialización y consumo (tanto doméstico como en restauración).

La *Walmart Foundation* y la *Foundation for Food and Agriculture Research* han financiado a las academias de Ciencias, Ingeniería y Medicina para que elaboren un informe consensado para reducir el desperdicio alimentario en EE. UU.

El estudio, llamado *A National Strategy to Reduce Food Waste at the Consumer Level (2020)* (Una Estrategia Nacional para Reducir el Desperdicio Alimentario de los Consumidores), analiza los factores claves que motivan el comportamiento en el desperdicio de alimentos de los consumidores.

Según los estudiosos del comportamiento de los consumidores, estos actuarán más probablemente de un modo particular, no sólo si están motivados para hacerlo de ese modo, sino si tienen la capacidad y oportunidad de actuar en esa motivación. Es decir, incidir en los argumentos o ideas que generan la motivación fomentará un comportamiento más sólido y duradero que crear una motivación temporal.

Este sencillo corolario llevó a los autores del estudio a buscar categorías que pueden motivar a los consumidores en la reducción de residuos alimentarios. Entre estas categorías se encuentran: la capacidad de los consumidores para darse cuenta de los riesgos que supone el desperdicio alimentario; la capacidad de los consumidores para saber en que momento están desperdiciando alimentos; la capacidad de los consumidores para fijarse metas sobre alimentación y nutrición; la distancia psicológica entre el consumidor y

el lugar de producción de los alimentos; las prácticas del mercado o las tácticas que conforman los comportamientos de los consumidores.

Identificadas las categorías, algunas parece que pueden fácilmente incidir reduciendo el desperdicio de alimentos, se puede inducir a los consumidores mediante incentivos fiscales, anuncios, formación, etc.

Para los autores del estudio hay tres grandes vías de acción: cambiar el discurso sobre alimentación en EE. UU., afeando el desperdicio alimentario entre los consumidores; fortalecer la motivación y capacidad de estos para reducir el desperdicio alimentario; y fomentar y aplicar los logros de investigación y tecnológicos para apoyar a los consumidores.

En 2018 el USDA (Departamento de Agricultura), la EPA (*Environment Protection Agency*) y la FDA (*Food and Drug Administration*), como principales departamentos afectados, pusieron en marcha la estrategia *Winning on Reducing Food Waste Initiative* (Iniciativa para Avanzar en la Reducción del Desperdicio Alimentario). Los autores proponen que dicha iniciativa sea el vehículo para generalizar, aplicar y extender las medidas contenidas en el informe. De este modo se aprovecharían los trabajos ya realizados en la iniciativa y los agentes que se han incorporado a la misma. El éxito de la iniciativa se basará en la coordinación multinivel (local, regional y estatal) de los agentes clave.

También es necesaria más investigación. Se distinguen dos grandes bloques: estudios para profundizar en el análisis del comportamiento de los consumidores (por ejemplo, causantes del comportamiento de estos fuera de casa, cambios en el hábitos y actitudes respecto al desperdicio según se encuentre en casa, restaurante o la oficina, o cambios de actitud del consumidor actuando individualmente o en grupo), y tecnologías de conservación, empaquetamiento y sensores para identificar la salubridad de un alimento.



noticias del exterior