
Acercamiento cualitativo al desperdicio de alimentos en los hogares de Montevideo, Uruguay

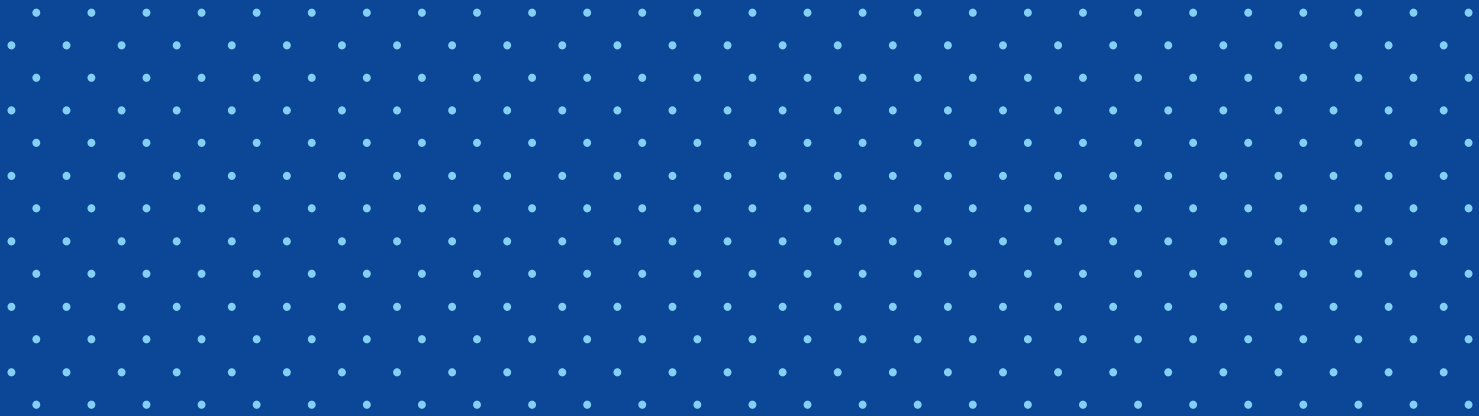


Espacio Interdisciplinario
Universidad de la República
Uruguay



Ministerio
**de Desarrollo
Social**

Instituto
Nacional de
Alimentación



Autores

Camila Ferro¹, Gastón Ares², María Rosa Curutchet³, Ana Giménez²

¹ Espacio Interdisciplinario, Universidad de la República.

² Sensometría y Ciencia del Consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República.

³ Instituto Nacional de Alimentación, Ministerio de Desarrollo Social.

Montevideo, marzo de 2021

Por cuestiones de simplificación en la redacción y de comodidad en la lectura, en el informe se optó por utilizar términos genéricos como los participantes, sin que ello implique discriminación de género.

Contenidos

| | |
|--|----|
| Resumen..... | 4 |
| INTRODUCCIÓN..... | 5 |
| OBJETIVO | 6 |
| METODOLOGÍA..... | 6 |
| RESULTADOS..... | 7 |
| Percepción sobre el desperdicio en los hogares | 7 |
| Prácticas de desperdicio de alimentos..... | 9 |
| Desecho de comida preparada..... | 9 |
| Preparación..... | 9 |
| Tratamiento de las sobras | 9 |
| Desecho de alimentos deteriorados | 10 |
| Desajuste entre el consumo planificado y el real | 11 |
| Problemas de almacenamiento | 11 |
| Percepción de calidad..... | 12 |
| Percepción de la reducción de precio en productos subóptimos | 13 |
| CONCLUSIONES..... | 15 |
| Referencias..... | 17 |

RESUMEN

El presente trabajo tuvo como objetivo explorar el desperdicio de alimentos en los hogares de la ciudad de Montevideo (Uruguay), mediante un abordaje cualitativo. Se realizaron entrevistas telefónicas en profundidad a 20 participantes, reclutados utilizando un aviso en Facebook e Instagram. Se exploraron las prácticas que conducen al desecho de alimentos en los hogares, la percepción sobre la temática del desperdicio de alimentos, y la percepción sobre estrategias de reducción del desperdicio por parte de los comercios. Los resultados permitieron observar que la mayoría de los participantes del estudio perciben su propio desperdicio de alimentos como bajo y en situaciones “inevitables”. La situación económica del hogar, consideraciones éticas con respecto a la inseguridad alimentaria, las habilidades culinarias y la atención a los aspectos ambientales fueron factores considerados por los entrevistados como promotores de su bajo desperdicio. Se identificaron dos tipos de prácticas que redundan en desperdicio de alimentos en los hogares: el desecho de comida preparada y el desecho de productos como lácteos, frutas y verduras. En el primer caso, las dificultades surgen tanto en la preparación, debido a estimaciones inadecuadas de las cantidades de consumo, así como las habilidades para el uso de sobrantes de comidas preparadas luego de mantenerlos varios días en la heladera. En el segundo caso, los productos son desechados por encontrarse deteriorados debido a diversos problemas de almacenamiento, por no haber sido consumidos debido a un desajuste entre el consumo planificado y el real, y por las percepciones con respecto a su inocuidad y posibilidades de uso. Por otra parte, se identificaron factores que influyen en la decisión de compra de productos subóptimos, incluyendo la percepción de las posibilidades de uso, la percepción de inocuidad y calidad sensorial, y la confianza en el comercio. El nivel socioeconómico y la edad también se identificaron como factores relevantes en la toma de decisiones. A partir de los resultados se identifican estrategias que podrían implementarse en el país para reducir el desperdicio de alimentos a nivel de los hogares y comercios minoristas.

INTRODUCCIÓN

El desperdicio de alimentos es un problema multidimensional, que involucra factores sociales, económicos y ambientales. A nivel mundial, se estima que entre un tercio y un cuarto del total de los alimentos producidos para consumo humano se convierten en desperdicio, un elevado porcentaje del cual ocurre al final de la cadena de suministro de alimentos¹. En Uruguay, estimaciones preliminares indican que aproximadamente un 10% de la oferta de alimentos disponible para consumo humano se pierde o desperdicia, representando cerca de 1 millón de toneladas al año; de ese total, un 11% se registra en los hogares².

Uruguay se encuentra catalogado como un país de ingresos altos³, y se caracteriza por presentar una creciente urbanización, la prevalencia de una dieta occidental y una alta presencia del género femenino en el mercado laboral⁴. Estos factores se corresponden con un alto porcentaje de desperdicio en las últimas etapas de la cadena de suministro, particularmente a nivel de los consumidores⁵. Considerando que el valor económico y ambiental de los alimentos desperdiciados se acumula a lo largo de la cadena⁶, parece relevante explorar en profundidad el desperdicio de alimentos a nivel de los hogares uruguayos. Por otro lado, las percepciones y comportamientos de los consumidores impactan indirectamente en las estrategias que los comercios minoristas pueden desplegar para disminuir el desperdicio de alimentos en sus locales, así como en las diversas etapas de la cadena productiva.

Actualmente se cuenta con una escasa investigación sobre el comportamiento en torno al desperdicio de alimentos en los hogares de los países latinoamericanos⁷. En particular, no se han explorado los significados atribuidos al mismo, ni las prácticas sociales que median las decisiones individuales de desechar un alimento⁸. El desperdicio de alimentos resulta de la negociación de las contingencias de la vida cotidiana⁹, en las cuales los aspectos sociales y culturales estructuran una diversidad de prácticas y objetivos referidos a la alimentación¹⁰. Entender en profundidad la percepción y el comportamiento de los consumidores uruguayos en relación al desperdicio de alimentos es de vital importancia para el diseño de estrategias tendientes su reducción, uno de los objetivos para el desarrollo sostenible definidos por Naciones Unidas¹¹.

OBJETIVO

El objetivo del presente trabajo fue explorar el desperdicio de alimentos en los hogares de Montevideo (Uruguay) mediante un abordaje cualitativo.

METODOLOGÍA

Se realizaron entrevistas telefónicas en profundidad con 20 participantes, reclutados a partir de un aviso en las redes sociales Facebook e Instagram. Entre los interesados en participar, se seleccionaron 20 participantes a partir de un muestreo teórico utilizando las variables género, edad, nivel socioeconómico y composición del hogar, las cuales han sido entendidas como relevantes para comprender el comportamiento del desperdicio de alimentos en la bibliografía previa¹². En la Tabla 1 se presentan las características socio-demográficas de los entrevistados.

Se utilizó una pauta de entrevista semi-estructurada para indagar las prácticas que conducen al desecho de alimentos en los hogares, la percepción del desperdicio de alimentos, y la percepción sobre estrategias de reducción del desperdicio por parte de los comercios. Las entrevistas fueron grabadas en audio y transcritas, y posteriormente analizadas mediante análisis de contenido, basado en codificación inductiva. Se identificaron temas emergentes y categorías al interior de cada uno de los mismos.

Tabla 1. Características socio-demográficas de los participantes (n=20)

| Característica | Número de participantes |
|------------------------------|-------------------------|
| Género | |
| Femenino | 12 |
| Masculino | 8 |
| Edad | |
| Adulto Joven (18-29) | 7 |
| Adulto (30- 64) | 10 |
| Adulto Mayor (65+) | 3 |
| Nivel socioeconómico | |
| Bajo | 5 |
| Medio | 8 |
| Alto | 7 |
| Composición del hogar | |
| Con menores (<19) | 8 |
| Sin menores | 12 |

RESULTADOS

Percepción sobre el desperdicio en los hogares

Las entrevistas realizadas permitieron constatar que la mayor parte de los participantes percibieron el desperdicio de alimentos en sus hogares como nulo, bajo o inevitable. Únicamente en dos de las veinte entrevistas realizadas el desperdicio de alimentos en el hogar fue considerado problemático. En las restantes, el mismo no se conceptualizó como problemático ya que se entendía que únicamente se desechaban alimentos que se encontraban deteriorados. También se observó que en muchas ocasiones no se consideraba como desperdicio la comida dada a los perros o utilizada para compostar. Este punto es relevante si se considera que en la definición más ampliamente utilizada sobre alimento se lo describe como toda sustancia, elaborada, semielaborada o cruda, destinada al consumo humano, y por lo tanto el desvío de este destino, ya sea en cantidad o calidad, es entendido como desperdicio¹³. Estas percepciones podrían llevar a subestimar el desperdicio de alimentos en los hogares.

Se indagaron los motivos esbozados por los propios participantes del bajo desperdicio de alimentos en sus hogares. Entre los mismos se encontraron la situación económica del hogar, que conduce a la consideración de la pérdida económica que supone el desperdicio, y por lo tanto a estructurar hábitos pro-

clives a reducirlo, especialmente en niveles socioeconómicos bajos. Los hábitos culturales del hogar y del núcleo familiar promueven prácticas para evitar el desperdicio, motivadas por consideraciones éticas guiadas por emociones de culpa o desagrado. Además, el desecho de alimentos se conceptualizó como desecho de recursos, vinculándolo con su impacto ambiental, y con prácticas como el reciclaje o el compostaje. Sin embargo, se identificó la percepción de que los desechos alimenticios son menos nocivos que otros tipos de desechos (p.ej. plástico). Finalmente, la percepción de su propia habilidad y experiencia en las tareas relacionadas a la cocina contribuye al bajo desperdicio de alimentos, tanto en lo referido al tratamiento de los alimentos, como a la capacidad de llevar adelante una adecuada planificación.

Como se observa en la Tabla 2, si bien los entrevistados consideraron que el desperdicio en sus hogares era bajo, el desperdicio de alimentos a nivel de la sociedad fue considerado elevado. En particular, los participantes mencionaron el elevado desperdicio que ocurre en los hogares de conocidos y allegados, percibiendo una falta de valor a los alimentos de parte de quienes los rodean, o bien de otros ámbitos como los ambientes de trabajo o locales comerciales; una falta de habilidad o voluntad para planificar o calcular correctamente; y una baja disposición a reutilizar las sobras por cuestiones de inocuidad o de variabilidad.

Tabla 2. Diferencias entre la percepción de los participantes respecto al desperdicio de alimentos en el hogar y la percepción del desperdicio de alimentos que ocurre en la sociedad en general

| Percepción del desperdicio en el hogar | Percepción del desperdicio en la sociedad en general |
|---|--|
| Evito, la comida evito tirarla, se guarda, cocino y me queda, se come más tarde o al día siguiente. A menos que no se haya comido después de tres o cuatro días, ahí sí la tiro. Pero en general no. | Yo, por ejemplo, en mi casa sí, si es el mediodía y me queda para la noche no voy a tirar la comida, por una cuestión económica. Pero la gente pudiente veo que tira sí, porque yo he trabajado en lugares que hacen todos lo mismo (...) |
| A mí si me preguntás, yo no tiro comida, salvo que vea que no está apta para consumir (...) No, a mí me parece que yo siempre he sido igual, solo que ahora me doy cuenta más por lo ecológico. Trato siempre de reutilizar los frascos, de comprar siempre envase reciclable (...) y tratar de que lo que tire sea más bien solo lo orgánico. | Hay gente que no tiene idea, que para hacer un arroz para tres personas te pone cuatro tazas de arroz, evidentemente que lo va a terminar tirando (...) y para mí también se disfruta mucho comiendo, porque viste que al uruguayo le gustan las cosas grandes, porciones grandes, mucho asado (...) |
| No, no, la verdad que acá siempre tratamos de aprovechar todo, y si se tira es porque está en mal estado, si no se come. (...) Y no, porque la verdad que hay gente que pasa pila de dificultades para comer; nosotros somos familia de inmigrante que se pasó muy mal cuando vinieron mis abuelos para acá, entonces siempre quedó eso inculcado (...) | Sí, sí, se tira sí, sí porque vos vas al contenedor y se tira pila de comida, se tira un montón de comida (...) Y la comida que consideran vieja, de un día para el otro ya no la aprovechan, la tiran. Yo veo eso. O gente conocida, amigos, que "ah, yo comida de ayer no como" (...) |
| No, en realidad no, porque como tenemos perritos en casa es muy difícil tirar comida, porque en general, si llega a quedar algo, que no es muy normal, lo hacemos con la comida de los perros, se lo ponemos en el alimento | Sí, me parece que sí, que se tira mucho, mucha comida, en otros lados (...) No, en cosas que se pueden utilizar, incluso en lugar de llegar a la instancia de tirarla, se la podés dar a otra persona que la necesite (...) |

Prácticas de desperdicio de alimentos

Acercarse cualitativamente a las prácticas de desperdicio que son entendidas como más habituales en los hogares permite dar cuenta de cómo se desarrollan las prácticas sociales según sus experiencias concretas. En las entrevistas se mencionaron mayormente dos: el desecho de comida preparada y el desecho de alimentos deteriorados.

Desecho de comida preparada

El desecho de comida preparada fue una de las prácticas mayormente mencionadas entre los participantes. Por un lado, se relataron situaciones relativas al momento de la preparación del alimento, y los problemas de cálculo que ello conlleva; por el otro, se encontraron situaciones referidas al momento del desecho del alimento una vez que las sobras se mantienen varios días almacenadas. En la Figura 1, al final de la sección, se incorporan citas ilustrativas de los incidentes referidos al desecho de comida preparada relatados por los entrevistados, tanto referidos a la preparación como al tratamiento de las sobras.

Preparación

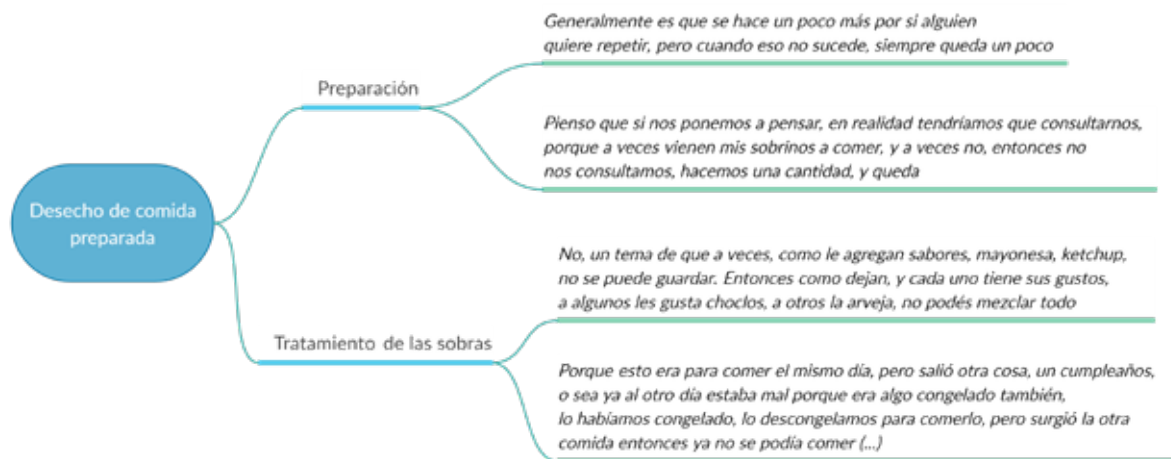
En cuanto a la planificación de la preparación de los alimentos, como se ilustra en las citas de la Figura 1, uno de los principales problemas identificados fue la interacción entre quien cocina y los comensales, en tanto en ocasiones lo preparado no se acompaña con las preferencias de gusto o cantidad de los mismos, generándose sobrantes. Esto ocurre en mayor medida en familias con menores a cargo. Además de la comunicación efectiva entre los integrantes de la familia, inciden también las perspectivas y deseos de proveer a los integrantes con la cantidad adecuada, tendiendo en algunas ocasiones a sobreestimar lo que se va a consumir. Para algunas preparaciones, en particular, se identifican mayores dificultades para realizar cálculos adecuados, especialmente en productos como fideos, arroz, ensaladas o comidas de olla.

Tratamiento de las sobras

Como se observa en la Figura 1, los sobrantes de comida se transforman en desperdicio de alimentos por varios motivos. Uno de ellos corresponde a la imposibilidad de almacenar la comida, en casos específicos, como cuando se le

han agregado condimentos. Por otra parte, en varias de las entrevistas, se observó que a menudo las sobras se mantienen almacenadas durante varios días en la heladera, lo que lleva a su deterioro y posterior desecho. Algunos de los motivos para que esto ocurra refieren al desarrollo de rutinas cotidianas que generan que los integrantes del hogar se encuentren fuera del mismo durante largas jornadas, sin que puedan consumir lo almacenado; las preferencias de los integrantes del hogar, que optan por realizar nuevas preparaciones; o el surgimiento de eventos con amistades y familiares en donde se decide no consumir lo que se tenía previsto.

Figura 1. Citas ilustrativas de los principales motivos mencionados por los participantes que conducen el desecho de comida preparada



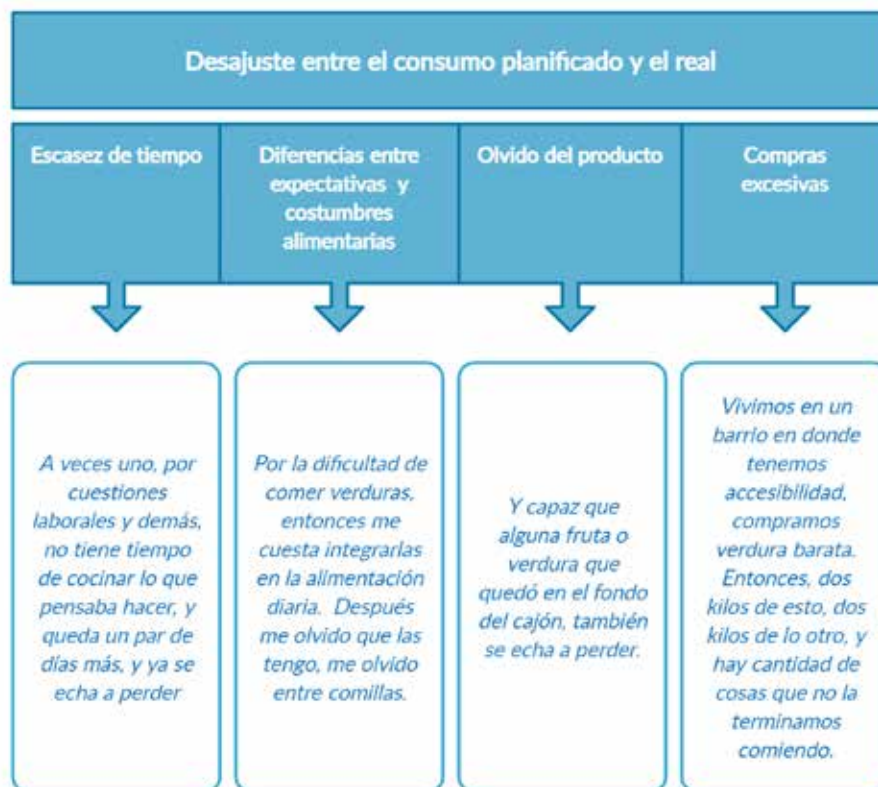
Desecho de alimentos deteriorados

El desecho de alimentos deteriorados, especialmente lácteos, frutas y verduras, fue otro de los eventos mayormente mencionados por los entrevistados al describir sus experiencias en relación al desperdicio de alimentos. En esta práctica se identificaron tres claves para su comprensión. En primer lugar, se identifica que en numerosas ocasiones se compra una cantidad mayor a la necesaria debido a un desajuste entre lo planificado y lo que posteriormente efectivamente se consume. En segundo lugar, la capacidad o habilidad para almacenar los productos en el hogar, así como la forma en que los productos vienen envasados, son factores que tienen incidencia en el desperdicio de alimentos. Finalmente, la consideración que los entrevistados realizan sobre la calidad del producto determina si el mismo es o no desechado, y varía según consumidores y tipo de productos.

Desajuste entre el consumo planificado y el real

Con respecto al desajuste entre el momento de la planificación y el posterior consumo, los entrevistados dieron cuenta de diversos motivos por los cuales esto ocurre (Figura 2). La escasez de tiempo, que incide en las posibilidades de preparar lo que se tenía planificado; diferencias entre las expectativas sobre lo que se debería comer, y las propias costumbres alimentarias del hogar, específicamente en lo que se refiere a frutas y verduras; el olvido del producto, ya sea de aquellos que se encuentran en lugares que no están a la vista (p.ej. en el fondo de un cajón) o a productos que se encuentran a la vista pero únicamente se descubre su calidad cuando se pretende usarlos; y las prácticas de compra de los individuos, tales como comprar de más por encontrar un precio reducido o para evitar salir de compras.

Figura 2. Citas ilustrativas de los principales motivos mencionados por los participantes, que conducen al desajuste entre el consumo planificado y el real.



Problemas de almacenamiento

Con respecto a los problemas de almacenamiento, se identificaron aspectos vinculados a la capacidad limitada de refrigeración del hogar; falta de conocimiento sobre las condiciones adecuadas para almacenar productos, en espe-

cial frutas y verduras, que tienen una forma de evolucionar impredecible para algunos consumidores; e inconvenientes con respecto al envase del producto, en casos en los cuales los envases son demasiado grandes para hogares de pocas personas. En la Figura 3 se incluyen citas ilustrativas sobre los problemas de almacenamiento mencionados por los entrevistados que conducen al deterioro y posterior desecho de alimentos.

Figura 3. Citas ilustrativas de los principales problemas de almacenamiento mencionados por los entrevistados, que conducen al deterioro y posterior desecho de alimentos



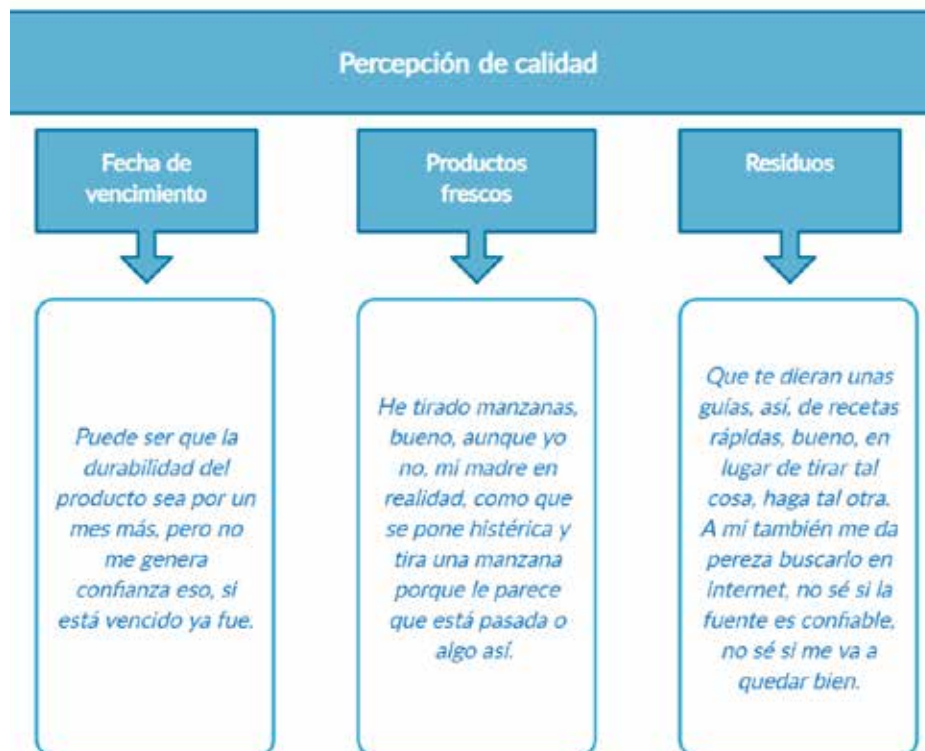
Percepción de calidad

La percepción de la calidad de los productos, mayormente relacionada con su inocuidad, emergió como la principal razón para desechar un producto.

En este sentido, en cuanto a la relación entre los consumidores y la fecha de vencimiento, se constataron diversas interpretaciones. Para algunos entrevistados la fecha de vencimiento no se toma en cuenta, y prefieren basarse en su propia percepción para determinar la calidad del producto. En cambio, en otros casos se utiliza la fecha de vencimiento para determinar las posibilidades de uso del alimento, llegando en ocasiones a desecharse el mismo antes de alcanzar dicha fecha (Figura 4).

En el caso de productos frescos y sin fecha de vencimiento, como frutas y verduras, la percepción de calidad varía según consumidores y tipos de productos (Figura 4). Finalmente, algunos entrevistados manifestaron que podrían reducir la cantidad de desperdicios si contaran con la habilidad para realizar otras preparaciones con partes del alimento entendidas como residuos, como es el caso de las cáscaras o los tallos de ciertos productos.

Figura 4. Citas ilustrativas de la percepción de los participantes sobre la calidad de los alimentos, según tipo de productos



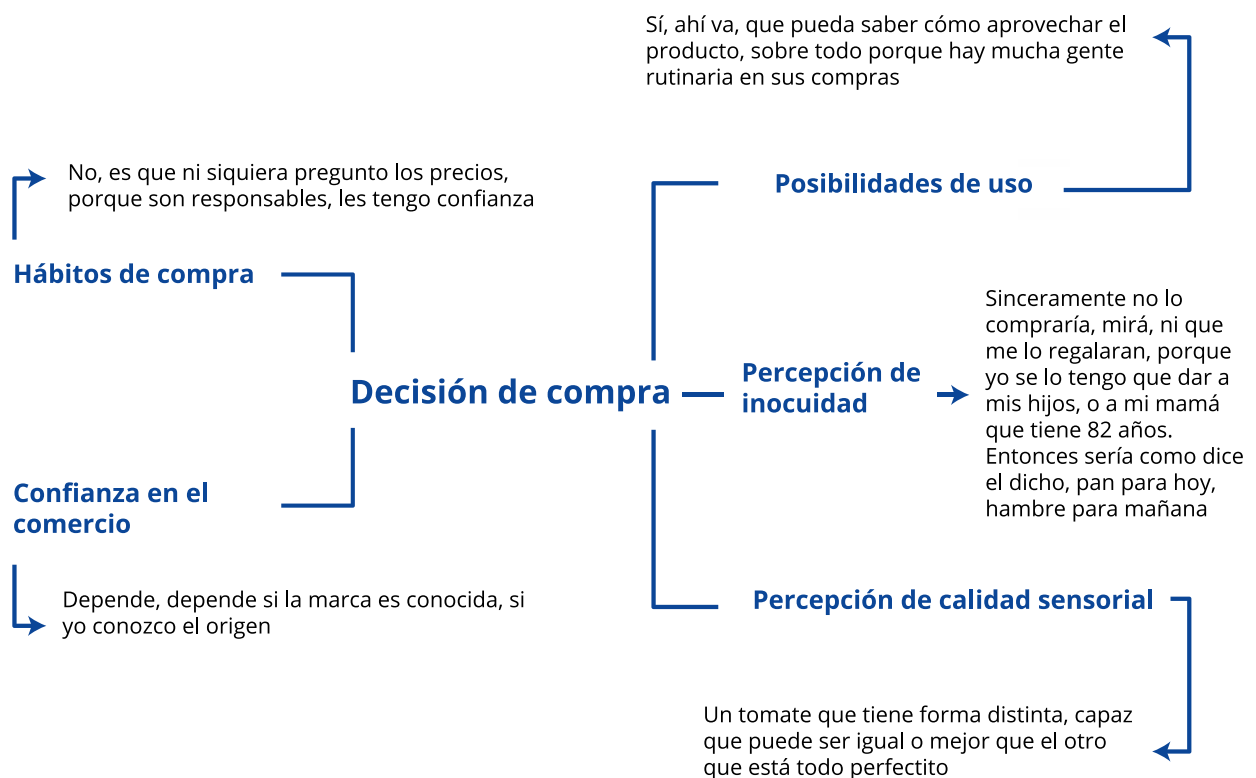
Percepción de la reducción de precio en productos subóptimos

Otro de los objetivos de la presente investigación fue estudiar la percepción de los ciudadanos sobre la reducción de precio en los productos en estado subóptimo. Los productos subóptimos refieren a aquellos productos que pueden ser consumidos, pero que su apariencia o calidad se desvía de la óptima o normal en la visión de los consumidores; pueden ser tanto en apariencia como en términos del tiempo que resta para su fecha de vencimiento, así como también daños en el envase¹³.

Como se ilustra en la Figura 5, se identificaron varios factores propios de los consumidores que influyen en la decisión de comprar productos en estado sub-óptimo incluyendo las posibilidades de uso y aprovechamiento efectivo de los mismos, la percepción de inocuidad y calidad sensorial, y la confianza en el lugar de compra y la marca.

Se identificaron además características individuales que influyen en la disposición a aceptar productos sub-óptimos a precios reducidos. Los consumidores de mayor edad parecen más reacios a modificar sus hábitos de compra y aceptar este tipo de productos. Por otra parte, los entrevistados de niveles socioeconómicos altos manifestaron desconfianza con respecto a la estrategia de reducción de precio en productos próximos a vencerse por considerar que los comercios deberían actuar antes de llegar a esa instancia, por ejemplo modificando la manera en que realizan su stock de productos. También en algunos casos se considera que sería preferible que los alimentos sean donados, o bien no manifestaron sentir la necesidad de comprarlos como forma de evitar el desperdicio. En cambio, otros participantes manifestaron que aprovecharían el descuento, sobre todo cuando se entiende que puede planificarse su uso.

Figura 5. Citas ilustrativas de los factores que inciden en la decisión de compra de productos subóptimos con reducción de precio según los participantes



CONCLUSIONES

Los resultados del presente estudio permiten avanzar en el conocimiento sobre las experiencias de los hogares uruguayos en relación al desperdicio de alimentos. En primer lugar, considerando las características socioeconómicas de Uruguay y lo manifestado por los participantes en las entrevistas realizadas, se puede suponer que existe una subestimación del desperdicio ocurrido en los hogares y una falta de problematización de su importancia en el desperdicio global de alimentos. En muchos casos no se considera que el desperdicio pueda ser evitado, lo que indica que no se visualiza el rol de una adecuada planificación o de otro tipo de estrategias para reducir el desperdicio. Por otra parte, las fuertes normativas éticas también pueden influir en la disposición a admitir que se desechan alimentos. En este sentido, cabe destacar que la mayor parte de los entrevistados consideraron que el desperdicio de alimentos en otros hogares y el país en general es alto y problemático. Esto puede ser indicativo de la necesidad de la generación de campañas de comunicación orientadas a promover prácticas de reducción del desperdicio que involucren esos desechos que son entendidos como “inevitables”, relacionando el desperdicio a las prácticas que se llevan a cabo en el día a día de los hogares.

El impacto en la situación económica del hogar, la vinculación entre el desperdicio de alimentos y la inseguridad alimentaria de la población en general, y el orgullo de llevar adelante prácticas de reducción del desperdicio gracias a las habilidades personales, pueden ser aspectos a profundizar en dichas campañas, ya que son entendidas por los entrevistados como motivaciones para reducir el desperdicio. La conciencia de los impactos negativos a nivel ambiental, si bien surge en algunas de las entrevistas realizadas, es relativamente baja. Se entiende que los desechos alimenticios son menos nocivos que otros tipos de residuos, por lo cual es posible que sea necesario realizar campañas que promuevan la comprensión del vínculo entre el desperdicio de alimentos y su impacto ambiental.

En cuanto a las prácticas de desperdicio mayormente mencionadas por los entrevistados, se identificó el desecho de comida preparada y el desecho de productos deteriorados, principalmente lácteos, frutas y verduras. En el primer

caso, es deseable abordar la relación entre los encargados de la preparación de alimentos y el resto de los integrantes del hogar, así como también las posibilidades de reutilizar las sobras de manera creativa. Si bien se ha analizado que las características culturales de Latinoamérica conducen a una tendencia a la abundancia como signo de hospitalidad¹⁴, la interacción con el día a día y las habilidades de cálculo y planificación podrían ser también factores de peso en este tipo de desperdicio.

En cuanto a los productos deteriorados, pueden extraerse varias conclusiones. En primer lugar, el momento de la planificación de las compras es crucial, ya que el desajuste entre lo planificado y lo que luego es efectivamente consumido es uno de los principales factores que conducen al desperdicio. Estrategias de comunicación que coloquen en el discurso público esta temática pueden resultar valiosas para modificar las actitudes de los consumidores. También se reconoce la necesidad de profundizar en el conocimiento sobre cómo la población uruguaya entiende la fecha de vencimiento y qué impacto tiene esta percepción en el desperdicio de alimentos. Asimismo, prestar especial atención a los productos frescos, como frutas y verduras, ya que puede existir una inadecuada capacidad para comprender cuáles son las condiciones de almacenamiento óptimas, o cuándo un producto efectivamente se encuentra en un estado tal que se convierte en un riesgo para la salud humana. Los envases también tienen su incidencia en el desperdicio, por lo cual resulta importante promover el uso de envases más pequeños, o que permitan mayor vida útil.

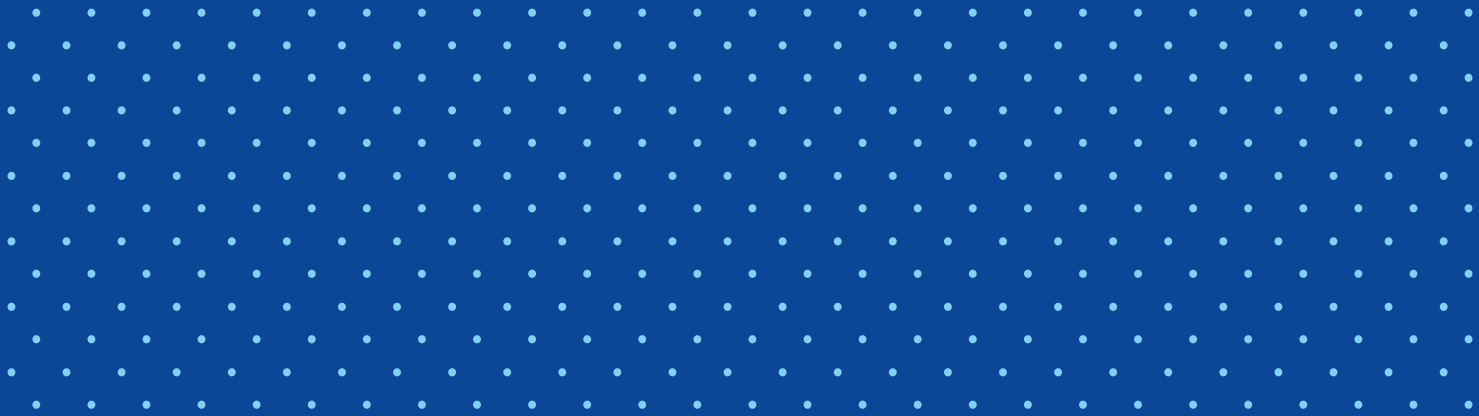
En lo que respecta a la reducción de precios en productos sub-óptimos como estrategia para reducir el desperdicio de alimentos, la aceptación de los entrevistados fue sumamente variable. Con respecto a los productos con imperfecciones estéticas en oferta, las perspectivas sobre las posibilidades de uso, la desconfianza en la calidad del alimento en cuanto a sus condiciones de inocuidad y calidad sensorial, y la confianza en el comercio y la marca, resultan factores que inciden en la decisión de compra, y por lo tanto aspectos a considerar en una estrategia de incentivo a su consumo. En lo que respecta a descuentos en productos próximos a vencerse, su aceptación parece variar sensiblemente según el nivel socioeconómico, observándose mayor desconfianza por parte de los entrevistados con niveles socioeconómicos altos. En este sentido, parece necesario hacer énfasis en la contribución de estas estrategias para reducir el desperdicio de alimentos, involucrando a la población en dicho objetivo.

Referencias

1. FAO (2019) El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma: FAO
2. FAO (2017) Estimación de pérdidas y desperdicio de alimentos en el Uruguay: alcance y causas. Montevideo: FAO
3. Grupo Banco Mundial (2021) Uruguay Data. Disponible en: <https://datos.bancomundial.org/pais/uruguay>.
4. Aschemann-Witzel J, Giménez A, Ares G (2019) Household food waste in an emerging country and the reasons why: Consumer´s own accounts and how it differs for target groups. *Resources, Conservation and Recycling* 145: 332-338.
5. FAO (2019) El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma: FAO
6. Aschemann-Witzel J, Giménez A, Ares G (2018) Convenience or price orientation? Consumer characteristics influencing food waste behaviour in the context of an emerging country and the impact on future sustainability of the global food sector. *Global Environmental Change* 49: 85-94.
7. Aschemann-Witzel J, Giménez A, Ares G (2019) Household food waste in an emerging country and the reasons why: Consumer´s own accounts and how it differs for target groups. *Resources, Conservation and Recycling* 145: 332-338.
8. Porpino G, Parente J, Wansink B (2015) Food waste paradox: antecedents of food disposal in low income household. *International Journal of Consumer Studies* 39: 619-629.
9. Evans, D (2011) Blaming the consumer – once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health* 21(4): 429-440.
10. Barone A, Grappi S, & Romani S (2019) “The road to food waste is paved with good intentions”: When consumers’ goals inhibit the minimization of household food waste. *Resources, Conservation And Recycling* 149: 97-105.
11. Naciones Unidas (2018) La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible Una oportunidad para América Latina y el Caribe. Santiago: Naciones Unidas.
12. Aschemann-Witzel J, De Hooge I, Amani P, et al. (2015) Consumer-related food waste: Causes and potential for action. *Sustainability* 7(6): 6457-6477.

13. Aschemann-Witzel J, Giménez A, Ares G (2020) Suboptimal food, careless store? Consumer's associations with stores selling foods with imperfections to counter food waste in the context of an emerging retail market. *Journal of Cleaner Production*. 262: 121252.

14. Aschemann-Witzel J, Giménez A, Ares G (2019) Household food waste in an emerging country and the reasons why: Consumer's own accounts and how it differs for target groups. *Resources, Conservation and Recycling* 145: 332-338.



Espacio Interdisciplinario
Universidad de la República
Uruguay



**Ministerio
de Desarrollo
Social**

Instituto
Nacional de
Alimentación