Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Medición del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina: aspectos metodológicos y operativos

Ministerio de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Compromiso Argentino "Valoremos los Alimentos"

Medición del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina: aspectos metodológicos y operativos

Agosto 2025

ÍNDICE

Introducción 03

Desafíos del estudio 05

Recomendaciones 09

Anexos 14

- Anexo I. Modelo de invitación para participar del estudio 14
- Anexo II. Instructivo para participantes 15
- Anexo III. Preguntas de verificación de comprensión de contenido 19
- Anexo IV. Preguntas frecuentes 20
- Anexo V. Diario de desperdicio y registro de pesaje 22
- Anexo VI. Cuestionarios para el estudio de medición directa del desperdicio de alimentos en hogares de la Argentina 24
- Anexo VII. Impresiones y repercusiones de los hogares participantes sobre los desperdicios 29

Bibliografía 32

CENTRO DE ESTUDIOS SOBRE NUTRICION INFANTIL DR. ALEJANDRO O'DONNELL CESNI

Ministerio de Economía República Argentina

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

BID

Introducción

El presente documento **expone los desafíos metodológicos y operativos del estudio sobre la medición directa del desperdicio de alimentos (DA) en los hogares urbanos de Argentina.** Además, proporciona recomendaciones y herramientas utilizadas durante la implementación del estudio, que pueden ser útiles para futuras investigaciones. Para finalizar, muestra las impresiones y repercusiones de los hogares participantes del estudio.

Te compartimos el acceso al informe:

Primera medición del desperdicio de alimentos en el sector de hogares de Argentina

Este estudio fue llevado a cabo por el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, con la cooperación del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en el marco de la plataforma #SinDesperdicio, bajo la consultoría del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).

El Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) destaca que los países deben impulsar las medidas necesarias para reducir el desperdicio de alimentos. El primer paso para lograrlo es cuantificar el volumen de alimentos desperdiciados, dado que **medirlo permite a los países comprender la magnitud del problema, al tiempo que proporciona una base de referencia con la que se puede medir los avances y orientar las intervenciones** (PNUMA, 2024). No obstante, obtener mediciones exactas del desperdicio de alimentos requiere recursos y tiempo (PNUMA, 2021).

La medición de los DA es una tarea compleja, ya que, dependiendo de las definiciones y los distintos enfoques metodológicos adoptados, conduce a resultados que no son comparables entre los estudios (Hermanussen et al., 2022; Corrado et al., 2020). Las experiencias previas en materia de medición de los residuos sólidos en hogares han puesto de manifiesto que los datos existentes se caracterizan por una gran incertidumbre, debido, por ejemplo, a la escasa representatividad de la muestra en la que se recogen los datos primarios (Corrado and Sala., 2018). De hecho, la ausencia de un enfoque metodológico consolidado podría socavar una comprensión profunda de los resultados que, por ejemplo, puede malinterpretar los flujos y tipos de DA (Corrado et al., 2020).

La categorización de los DA desempeña un papel importante en la comprensión del tipo de residuo generado en los hogares, y en la identificación de las intervenciones específicas más adecuadas para los distintos tipos de residuos (Yusoff et al., 2024). Tal como indica PNUMA, es difícil medir con precisión el DA comestibles sin medir también las partes no comestibles (PNUMA, 2024). Cabe señalar que los diferentes estudios suelen emplear sus propios y variados sistemas de categorización (Withanage et al., 2021), lo que da lugar a un panorama fragmentado de enfoques sobre los DA en los hogares. Con el objeto de mejorar la estandarización en la medición de los DA, se puso en marcha una iniciativa con la participación de múltiples partes interesadas. Parte de los esfuerzos de esta iniciativa se formalizaron en un documento publicado en 2016, que proporcionó orientación sobre la medición del DA para gobiernos, empresas y otras entidades (FLW Protocol, 2016).

Asimismo, existen procedimientos nacionales para cuantificar los desechos domésticos, con orientación sobre el procedimiento de muestreo, la metodología para realizar análisis de composición y las categorías en las que clasificar los desechos (PNUMA, 2024).

En este sentido, el estudio de medición directa de los DA en hogares en Argentina tomó como referencia la metodología del Índice de Desperdicio de Alimentos (IDA) propuesto por el PNUMA (2021), adaptado localmente por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, bajo la consultoría de la Escuela de Agronegocios de la Facultad de Agronomía (SAGyP, 2022).

En adición, para el armado de la metodología, consideró el Protocolo “Food Loss and Waste” (FLW Protocol, 2016) e integró aportes de estudios desarrollados en España (AECOC 2016), Reino Unido (WRAP, 2023), Chile (Cáceres et al., 2021; Cáceres-Rodríguez et al., 2022) y Uruguay (INA, 2022).

Desafíos del estudio

Durante el armado de la metodología del abordaje cuantitativo directo del desperdicio de alimentos en hogares, se plantearon una serie de desafíos metodológicos y operativos que se listan a continuación:

I. Dificultad para definir el tipo de desperdicios

Según el último reporte de PNUMA (2024), la distinción entre la parte del alimento que es «comestible» o «no comestible» a menudo no está clara. El informe indica: *"Muchas partes de animales o cáscaras de frutas y verduras pueden eliminarse en algunas culturas, o para algunos usos, mientras que en otras se comen habitualmente. Las patas de pollo, por ejemplo, se consumen habitualmente en algunas partes del mundo, pero no en otras. Incluso dentro de una misma cultura, la «comestibilidad» puede depender del grado de procesamiento, y las percepciones de comestibilidad debidas a preferencias personales pueden variar dentro de una misma familia. Por ejemplo, la piel de naranja puede «volverse» comestible si se transforma en mermelada"* (PNUMA, 2024).

Frente a la diferencias en la caracterización de las partes comestibles (y no) de un alimento, y a fin de generar una estandarización metodológica, se decidió adoptar la definición según la finalidad pensada para el alimento (o sus partes) al momento de adquirirlo, y se cambió la nomenclatura para reducir la confusión en los participantes. De esta manera, **se clasificaron los desperdicios en intencionales y no intencionales**. Además, se solicitó que los líquidos fueran medidos por separado durante el proceso de recolección de datos.

Desperdicio Intencional	Desperdicio NO Intencional	Líquidos
Aquellas partes de los alimentos que el hogar/ individuo no lo consideró comestible y por hábito lo desecha, más allá de que sea una parte comestible o no de los alimentos.	Aquellas partes de los alimentos que el hogar/ individuo lo consideró comestible y habitualmente lo consume, pero por diversos motivos lo desecha.	Aquellos alimentos líquidos que el hogar considera bebible y habitualmente consume, pero por diversos motivos lo desechó. Se incluyeron las infusiones, leche, yogur bebible, sopa, caldo, salsas, bebidas diferentes al agua y aceites vegetales

Durante la implementación, se brindó a los hogares un número de *Whatsapp* (disponible 24 hs) para que consulten sus dudas acerca de la separación de los desechos alimentarios, el contacto se proporcionó en el modelo de invitación (*Anexo I*) y en el instructivo (*Anexo II*).

Además, fue clave la capacitación previa -a través de los vídeos-, la aplicación de las preguntas de verificación de comprensión de contenido para consolidar la metodología del estudio (*Anexo III)* y un apartado de preguntas frecuentes en caso de dudas (*Anexo IV*). Ello resultó satisfactorio ya que se observó una buena categorización de los DA por parte de los participantes.

II. Foco en el tipo de desperdicio

Algunos estudios ponen énfasis en el análisis de la composición de los desechos generales o de múltiples materiales, y a menudo estos análisis se diseñan para respaldar los cambios realizados en la infraestructura del reciclaje, en lugar de utilizarse para entender el desperdicio de alimentos (PNUMA, 2021).

Este estudio se diseñó para entender el tipo de desperdicio de alimentos y los motivos que conllevan a este.

III. Diario de desperdicio

El presente estudio utilizó un diario de desperdicio, en el cual los hogares anotaron los desperdicios de alimentos a medida que se generaban (*Anexo V*). Este método puede implicar que la persona encargada del registro realice pesajes o, en su defecto, estimaciones/aproximaciones.

Según el PNUMA (2021), los diarios no son especialmente precisos, aunque en algunas situaciones constituyen el único método probado disponible. Por esta razón, el estudio incluyó el registro del pesaje donde los hogares pesaron el volumen de los tipos de desperdicios. Asimismo, para estimar el desperdicio de alimentos en hogares a nivel mundial, el PNUMA (2021), consideró aquellos estudios con medición directa, ya que es el método más preciso y fiable encontrado para generar estimaciones.

IV. Adhesión y compromiso de los hogares

Los antecedentes revisados dan cuenta de que a lo largo del seguimiento del estudio se reduce la motivación en la participación (FUSION, 2016), teniendo en cuenta que la

implementación de la metodología supone un gran compromiso del hogar durante más de una semana, se buscaron estrategias que facilitaran la adhesión de los hogares al estudio y mitigaran las dificultades en la comprensión de su implementación.

Entre ellas se encuentran:

- selección de potenciales hogares,
- contacto secuencial,
- instancias de capacitación,
- materiales e instructivos sencillos,
- apoyo y comunicación constante.

Luego de la implementación, se pudo observar que los hogares manifestaron una muy buena comprensión del procedimiento y que el contacto por *WhatsApp* y la comunicación constante fueron variables que contribuyeron al proceso.

Una variable operativa clave fue el tiempo de entrega de los materiales (balanza, cestos e instructivo). La selección de los hogares para el pesaje del desperdicio -luego de completar los cuestionarios de exclusión, socioeconómico y hábitos de compra y consumo (*Anexo VI*)- fue un punto crítico a fin de mantener la motivación de aquellos hogares seleccionados. Por ello, se decidió incluir sólo aquellas localidades donde se podía realizar la entrega de los kits dentro de las 48 horas posteriores a la selección de los hogares. Está decisión se implementó luego de la realización de la prueba piloto.

V. Cobertura geográfica

La muestra se obtuvo según los requerimientos de la convocatoria, incluyendo hogares de localidades urbanas de más de 250.000 habitantes de la mayoría de las provincias argentinas. Por ende, quedaron excluidos los hogares de pequeños aglomerados, y zonas rurales. En la Argentina, según los datos del último Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas (INDEC, 2022), el 91,6% de la población se concentra en el área urbana.

Los antecedentes demuestran que existen disparidades entre zonas urbanas y rurales, siendo las zonas rurales las que suelen desperdiciar menos. Entre las posibles explicaciones se encuentran el mayor desvío de los restos de comida hacia los animales domésticos, la alimentación animal y el compostaje doméstico en las zonas rurales (PNUMA, 2024).

VI. Carencia de representatividad socioeconómica de la muestra de hogares

Se advirtió la dificultad de obtener representatividad de todos los niveles socioeconómicos por dos motivos:

- Por un lado, por la naturaleza de la tarea que demanda una actitud de colaboración para obtener precisión en los registros (por ser de tipo autoadministrada).

- Y, por otro lado, por utilizar un panel digital de hogares de una consultora que recluta personas con acceso a internet y a dispositivos electrónicos.

Luego de la implementación, y debido a las características del panel, no se obtuvo participación de grupos sociales socio-segregados. Además, se observó una alta proporción de personas con un grado académico de nivel terciario o universitario, lo cual -como se esperaba al momento de la planificación- no representa completamente la composición de la población argentina.

A pesar de está limitación, el estudio sobre desperdicio de alimentos estuvo compuesto por varios abordajes metodológicos, lo que permitió una triangulación de los resultados. De esta manera, a partir del análisis cuantitativo indirecto realizado a partir de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (2017-2018), se observó que los hogares de menor condición socioeconómica tienen menores niveles de desperdicio intencional - aquellos con mayor volúmen de desperdicio-, ya que tienen menor consumo de frutas, vegetales y carnes.

Recomendaciones

Validación de una clasificación de desperdicios

Resulta altamente sensible la construcción de un consenso sobre la clasificación de los tipos de desperdicios generados en el hogar, debido a que no se encuentra adecuadamente estandarizado en la literatura.
Las partes consideradas no comestibles varían en función del consumidor y cambian a lo largo del tiempo (PNUMA, 2021). Asimismo, está influenciado por diferentes variables, como las prácticas culturales, el nivel socioeconómico de los hogares, los avances tecnológicos, los conocimientos culinarios y la sensibilización con la temática (Hermanussen et al. 2022; Aloysius et al., 2023).

Sin una comprensión precisa de lo que constituye el desperdicio alimentario, resulta difícil distinguir qué debe considerarse residuo y qué no (Yusoff, 2024). Esta falta de claridad puede afectar la eficacia de las iniciativas de reducción de residuos. En este sentido, las definiciones estandarizadas son esenciales, no sólo para abordar este reto, sino también para cuantificar e identificar los distintos tipos de residuos alimentarios en las distintas etapas de la gestión y el consumo de alimentos (Woolley, 2022).

De esta forma, en un primer momento, el equipo de investigación destinó tiempo a la construcción de acuerdos sobre la clasificación adoptada y, posteriormente, a la revisión de una adecuada comunicación en los instructivos y videos tutoriales. El objetivo fue facilitar la comprensión de la separación de los desperdicios, por parte de los participantes en sus hogares.
En línea con esto, **los resultados de esta investigación demuestran que la clasificación en desperdicio intencional y no intencional propuesta fue muy bien comprendida por los participantes, sin ocasionar confusión** (*Anexo VII*).

A partir de este punto, serán necesarios estudios que indaguen sobre las estrategias para reducir algunas partes de los desperdicios intencionales. Por un lado, aquellas partes de las frutas, vegetales y carnes que habitualmente se desechan (cáscaras, piel, etc) y que podrían utilizarse por ser potencialmente comestibles; y por otro lado, algunas partes de alimentos desechados intencionalmente, como es el caso los sobrantes o alimentos comestibles que se deterioraron durante el almacenamiento.

No obstante, **tomar conciencia del tipo de desperdicio que se genera es el primer paso para apoyar estrategias efectivas de prevención y reducción.**

Número de días de registro

Las recomendaciones metodológicas establecen que las muestras de pesaje de los residuos deben reflejar la variación en los hábitos de compra, consumo y desperdicio de alimentos a lo largo de los días de la semana. Por lo tanto, deben tomarse a lo largo de al menos una semana (FLW Protocol, 2016). Varios países, como Reino Unido, Israel y República Checa, han recolectado información durante una semana, y Brasil realizó un estudio de medición de 8 días seguidos, en el que descartaron el pesaje del primer día para evitar que haya desechos de días anteriores en la bolsa de basura (PNUMA, 2024).

Para este proyecto se decidió medir durante una semana, principalmente por cuestiones presupuestarias y para evitar que los participantes salgan el estudio. La mayoría de los hogares (86,2%) registró 7 días consecutivos, el 7,6% (n=29) completaron 4 días o menos, 3,1% (n=12) completaron 5 días y el 3,1% (n=12) completaron 6 días. Para la elaboración de los resultados, se incluyeron a los hogares con un registro de pesaje mayor a 5 días, ya que se comprobó que no dispersaba el valor medio de los desperdicios.

A partir de este estudio, podría resultar útil generar nuevos análisis estadísticos para evaluar si con menos cantidad de días de medición se llega a los mismos resultados, a fin de economizar los relevamientos, disminuir los días de seguimiento, y generar una mayor adherencia por parte de los participantes.

Medición en dos momentos del año

Los hogares que realizaron la medición fueron distribuidos en distintos momentos del año, de modo tal de poder seguir la recomendación del PNUMA, que sostiene que lo ideal es que, en la medida de lo posible, estas estimaciones se elaboren con datos obtenidos durante todas las estaciones del año. Esta sugerencia es para poder tener en cuenta las variaciones en la generación de desperdicio de alimentos según la temporada. Además, las variaciones del peso de los desechos a lo largo del tiempo pueden influir de manera significativa en las cantidades estimadas de desechos cuando se utilizan estudios de duración breve para representar un período de tiempo más prolongado (PNUMA, 2021).

Por otra parte, la estacionalidad u otros efectos temporales pueden afectar la composición del DA. Un momento específico del año (fechas festivas, cuestiones climáticas extremas

o eventos macroeconómicos) puede influir en los desechos generados, lo que puede resultar en un error sistemático. Entre las soluciones a este problema, se incluyen realizar muestreos durante diferentes momentos del año o, si se ha llevado a cabo un estudio en un momento específico del año, ajustar dicho estudio en función de variaciones conocidas. Asimismo, se obtuvieron mayores cifras de desperdicios durante la época de otoño/invierno, lo que podría reflejar una mayor predisposición de los hogares a cocinar, así como un predominio de ingredientes que tienen mayor desperdicio, como por ejemplo las frutas cítricas o las hortalizas pesadas (como papa, batata, calabaza, zapallo).

En este estudio, los hogares que realizaron la medición en la temporada otoño/invierno no fueron los mismos que realizaron la medición en la temporada primavera/verano. Podría considerarse, en futuros estudios, que los mismos hogares repitan la medición en ambos períodos del año, de modo tal que pueda determinarse la variabilidad intra doméstica de los DA en los hogares argentinos según la estación.

Cantidad de hogares en el relevamiento

En los informes parciales de la prueba piloto y la etapa primavera verano, se evidenciaron resultados similares a los finalmente obtenidos. Se recomienda realizar análisis estadísticos para definir el número mínimo de hogares necesarios para la obtención de datos confiables, dado que el número de hogares incide directamente en el costo de la realización de este tipo de estudios.

Asesoramiento externo experto en el tema

Considerando que se trata de experiencias de investigación recientes en la región, se considera relevante contar con el asesoramiento de expertos en materia de pérdidas y desperdicios de alimentos que hayan conducido estudios similares.

De este modo se pueden compartir experiencias, principalmente sobre la conducción de la fase de campo, que por su complejidad, resultan sustanciales para el desarrollo exitoso de estos relevamientos.

Aproximación cualitativa

PNUMA establece que las observaciones, entrevistas y encuestas también pueden ayudar a comprender mejor los motivos por los que se desechan alimentos y las medidas que se pueden adoptar para minimizar la cantidad de alimentos que se desperdician (PNUMA, 2021).

Tal como se implementó en este estudio, y reconociendo que la realidad social es construida por medio de los significados y sentidos que producen, **se recomienda contemplar la inclusión de una aproximación cualitativa a través de la realización de grupos focales y/o entrevistas en profundidad.** Estas herramientas cualitativas tienen como finalidad indagar sobre las percepciones vinculadas al hecho de tirar alimentos y sobre la importancia del desperdicio, como así también las estrategias domésticas para abastecerse de alimentos y reducir el desperdicio.

Análisis secundario

El estudio de medición del desperdicio de alimentos en hogares se desarrolló bajo diferentes abordajes metodológicos, lo que permitió una triangulación de los resultados. Además de la medición directa, se implementó un análisis cuantitativo indirecto realizado a partir de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (2017-2018).

Este tipo de análisis podría fomentar el uso de fuentes secundarias en otros países y tendría el potencial de habilitar la comparación internacional. Este ejercicio analítico, que conlleva bajos recursos (económico, tiempo, humano), se posiciona como herramienta que podría permitir a los tomadores de decisión y a los investigadores interesados en la temática, construir tendencias sobre el patrón de desperdicio intencional de alimentos de los hogares argentinos.

Proyectar relevamientos longitudinales

Es necesario considerar el contexto de volatilidad de los precios de los alimentos (INDEC, 2025) y la retracción del consumo (INDEC, 2025) durante el tiempo en el que se implementó el estudio, que pudieron influir en las elecciones alimentarias. Es posible que el consumo de algunos alimentos y, por ende, la generación de desperdicios, sean diferentes a los esperados en un contexto de estabilidad. A tal efecto, sería recomendable la aproximación longitudinal que pueda evaluar y estimar la magnitud de los desperdicios de alimentos en diferentes años y en consecuencia, evaluar el impacto de las campañas de comunicación en pos de la reducción del desperdicio.

Anticipar el número de participantes reclutados y la cantidad de kits

Por el compromiso requerido en este tipo de estudios, es necesario prever que el reclutamiento de posibles participantes debe ser mayor al número final requerido y, por la pérdida de casos que ocurre luego de haber enviado los materiales al hogar, el envío también debe ser mayor al número final requerido.

En este estudio, se enviaron kits de materiales al 49% de los participantes reclutados para la encuesta: se reclutaron 692 personas, se enviaron 450 kits, y se obtuvieron 355 hogares que completaron el diario de consumo y registro de pesaje (pérdida de 22% de los kits). Para optimizar el reclutamiento y llegar a la menor pérdida de kits posibles se debió realizar una serie de ajustes en la fase piloto.

Prueba piloto

Previo a la implementación de la medición en todos los hogares reclutados, se recomienda realizar una prueba piloto, a fin de corroborar la comprensión de los instrumentos de medición por parte de los hogares seleccionados y realizar los ajustes necesarios de acuerdo a esta prueba.
Los hogares seleccionados para la instancia piloto deben realizar todos los pasos proyectados para la semana de estudio.

Se recomienda una prueba en un mínimo de 25 hogares en los aglomerados de interés.
En el presente estudio, la prueba piloto permitió generar los siguientes cambios:

1. Flexibilización del criterio de exigibilidad a las preguntas de verificación: en caso de tener 1 o 2 respuestas incorrectas se brindó la respuesta correcta, y se recomendó volver a ver el video correspondiente al error cometido;

2. Reducción del tiempo de los videos de capacitación;

3. Eliminación de 3 preguntas del cuestionario;

4. Aplicación del cuestionario inicial exclusivamente a los participantes que aprobaron la capacitación y recibieron el kit;

5. Mejoramiento del sistema de seguimiento de hogares que recibieron los materiales de recolección de datos.

Anexos

Anexo I. Modelo de invitación para participar del estudio

Bienvenida/o al estudio de desperdicios de alimentos

Gracias por tu interés en participar de este proyecto.

Ya está activa la plataforma, necesitamos que registres en la misma lo que comen en tu hogar y los desperdicios de alimentos que se generan.

› Al registrar el DIARIO DE CONSUMO, para cada comida que comas (desayuno, almuerzo, merienda, cena, colaciones) tendrás que registrar:

Antes de comer:

1. Qué comiste, cuando lo preparaste y si tiraste algún alimento o parte de alimentos mientras preparabas la comida. Detallando cada cosa que tiraste y el tipo de desperdicio, por ejemplo, si preparaste una milanesa con ensalada de tomate y huevo, tendrás que registrar el cabito del tomate y la cáscara de huevo (como intencional) y parte del tomate si estaba feo y lo tiraste (como desperdicio no intencional).

Luego de comer:

1. Las sobras de comida, describiendo que sobró, que hiciste con eso que sobró, qué tipo de desperdicio es, por qué decidiste tirarlo (motivo) y dónde lo tiras habitualmente.

2. Y también registrar lo mismo para los desperdicios de alimentos (ej cáscara de banana, huesos de pollo), que son desperdicios intencionales porque habitualmente se tiran.
   Por ejemplo, si sobró un trozo de milanesa y un poquito de ensalada. Si la milanesa la vas a guardar para comer luego (marcas la guardo) pero si la ensalada que sobró decidiste tirarla, deberás indicar que es desperdicio no intencional, el motivo por que la tiras, y donde la tiras habitualmente.

3. También podrás registrar si tiraste algo más de tu casa o tu mochila, fuera de lo que preparaste para comer. Por ejemplo, unas galletitas aplastadas que encontraste en la mochila.

› Por último, deberás completar el REGISTRO DE PESO DE DESPERDICIOS al final de cada día. Dónde vas a anotar el peso (en kilos y gramos) de los recipientes con los desperdicios que se generaron a lo largo del día en tu hogar. Y opcionalmente una foto.

Recordá que estamos a disposición para atender tus consultas en +54 11 x5x8 xxxx

◗ POR FAVOR AVISANOS CUANDO COMENZARÁS EL REGISTRO ASÍ PODEMOS ASISTIRTE

Anexo II. Instructivo para participantes

Estudio sobre desperdicios en los hogares de la Argentina

Guía para el hogar

Muchas gracias por aceptar participar en esta importante investigación que nos ayudará a conocer cuántos alimentos o comida tiramos los argentinos y a compren-der qué se tira y por qué.

El estudio tiene 3 partes, en la que necesitaremos de tu colaboración:

1. Un cuestionario inicial (*que ya completaste en la plataforma*).
2. Un diario de consumo y desperdicio, para registrar durante 7 días lo que comieron en tu hogar y los alimentos que se tiraron.
3. Un registro de pesaje de los desperdicios durante 7 días para contabilizar todos los alimentos que se tiran en tu hogar.

Para eso recibiste un kit en el que incluimos una balanza, recipientes para colocar los diferentes tipos de desperdicios, bolsas, calcomanías/ stickers y este instructivo. Estos artículos quedarán para uso del hogar luego del estudio.

Ahora vamos a explicarte cómo llamaremos a los desperdicios de alimentos, es muy importante comprender esta diferencia, porque en este estudio necesitamos medirlos por separado

INTENCIONAL	*NO INTENCIONAL*
Aquellas partes de los alimentos que no comemos (como los huesos, la cáscara de huevo) o partes de los alimentos que se podrían comer, pero vos no lo comes y por hábito lo tiras (como por ejemplo la piel del pollo, la cáscara de manzana, las hojas de remolacha), a todo esto, le vamos a llamar desperdicio intencional, porque desde el momento que compraste el alimento sabías que terminaba en la basura.	*Aquellas partes de los alimentos que vos consideras que podrías haber comido y que habitualmente lo comes, pero por diversos motivos no lo pudiste comer y lo terminaste tirando, como por ejemplo una fruta que se puso fea, una leche que se venció, fideos que preparaste demás y no comiste, una tarta que se quemó. A todo esto, le vamos a llamar desperdicio no intencional, porque vos lo compraste o preparaste para comerlo pero tuviste que tirarlo porque no estaba en condiciones para comerlo o no querías comerlo.*

-1-

Los pasos son los siguientes

1. CUESTIONARIO INICIAL

En la plataforma ya debés haber completado este cuestionario sobre hábitos alimentarios y compras.

2. DIARIO DE CONSUMO Y DESPERDICIOS

A lo largo del día, preferentemente luego de cada comida, vas a registrar el diario de consumo y desperdicio. En el que te pediremos información sobre la comida que preparaste, que usaste para prepararla y que tiraste, y sobre lo que tiraste luego de comerla y por qué motivos decidiste tirarlo.
Si no vivís sola/o, aunque vos sos la/el responsable de completarlo es importante que pegues las calcomanías/stickers que recibiste en el tacho de basura y en la bacha de la cocina para que vos y tu familia recuerden cada vez que van a tirar algo.

Es muy importante que durante los 7 días del estudio anotes toda la comida y bebida que se tira teniendo presentes estas advertencias;

- consideramos los desperdicios generados por todas las personas que viven en tu hogar, separando entre lo que es tirado intencionalmente y lo que no;
- no importa cuál sea el motivo por el que se tira;
- no importa lo mucho o lo poco que se desperdicie;
- todos aquellos alimentos o comida que habitualmente tirarías al tacho de basura, al compost (abono), a la pileta de la cocina o que uses para alimentar mascotas, animales o pájaros, durante esa semana los deberás registrar en el diario.

¡¡Para recordar!!

1. Si empezas un jueves el último día de registro será el miércoles de la semana siguiente, ya que se registra días consecutivos de una semana.
2. Hace lo que harías habitualmente; por lo tanto, si normalmente limpias tu heladera o alacena después de las compras semanales o cuando limpias tu casa, y tiras algún alimento regístralo en el diario y tiralo en los recipientes del estudio.
3. Recordá que nadie juzga lo que se tira en tu hogar, así que no te preocupes por lo que tiras.

4. Si te pasa algo diferente en tu semana (por ejemplo, un cumpleaños o te enfermaste), infórmanos de eso en la plataforma de registro.
5. Aunque es mejor registrar los desechos a medida que se producen, a vos u otros miembros de tu hogar puede resultarle útil en ocasiones dejarlos a un lado hasta que pueda registrarlos en el diario o o tirarlo en el recipiente e ir anotando en un papel.

No!

1. No registres ningún desperdicio de comida o bebida que se genera fuera del hogar, por ejemplo, en la escuela, el trabajo o en un restaurante. Sin embargo, si tiras alimentos no consumidos que quedaron en un tupper que lleva tu hijo/a a la escuela, si debes registrarlo.
2. Si alguna de las comidas no se realizó o se hizo fuera de tu hogar, registralo.
3. No incluyas alimentos comprados con la intención de dárselos a animales, como huesos o hígado para gatos. Sin embargo, si el artículo se compró para consumo humano pero luego se alimentó a una mascota o a un animal si debes registrarlo.

3. RECOLECCIÓN DE DESPERDICIOS Y REGISTRO DE PESAJE

Es muy importante que recolectes y registres con la mayor precisión posible todos los alimentos desechados:

- Cada mañana al comenzar el día vas a colocar una de las bolsas en cada recipiente (vas a tener un recipiente negro para el desperdicio intencional y uno de color para el no intencional).
- Cuando prepares la comida debes tener a mano ambos recipientes, y tirar en el recipiente negro (destinado al desperdicio intencional) todo lo que descartas al preparar la comida (ejemplo cascara de papa, piel de cebolla, grasa extra de la carne, cascara de huevo). Si encontrás alguna parte del alimento que está en mal estado (por ejemplo, una cebolla podrida en el centro y tenes que tirarla toda o una parte, eso debes tirarlo en el otro recipiente, porque en estos casos se trata de alimentos que si no era porque estaban en mal estado los hubieses podido consumir).
- Cuando terminas de comer, en los platos puede haber sobras de comida que alguna persona dejó por distintos motivos, y partes de alimentos que habitualmente se tiran como cascaras de fruta o huesos de pollo/carne. Los restos de comida que quedaron en los platos, si los pensás tirar y no consumir luego (como por ejemplo restos de ensalada, unos gajos de fruta, el borde de la pizza) los vas a tirar en el recipiente de color (desperdicio no intencional) y lo que es algo que habitualmente no comes (cáscaras, semillas de frutas, carozos o huesos) lo vas a tirar en el recipiente negro (desperdicio intencional).

- Además, si sobró algo de comida que no se sirvió nadie y que quedó en la olla o la fuente y no que vas a guardar para consumir en otro momento (un poquito de arroz, ensalada, un trozo de milanesa) lo vas a tirar en el recipiente de color (no intencional).

- También te enviamos un vaso, que es para colocar los líquidos que tirarías a la pileta de la cocina como por ejemplo las infusiones, té, café, leche, yogur bebible, sopa, aceite, caldo, salsas, bebidas diferentes al agua. Te recordamos que el agua no la incluiremos!!

- No deberás tirar en los recipientes ni registrar, la yerba desechada luego de tomar mate o preparar mate cocido, el café molido utilizado, las hebras de té, las hierbas utilizadas para hacer té, los saquitos de infusiones y el agua o soda.

- Al recolectar, no incluyas ningún envoltorio o recipiente en el que se encuentre el alimento o bebida.

- Rercorda que antes de pesar debes poner el recipiente vacío sobre la balanza y apretar el botón de TARA para que quede en 0 y luego cuando peses se considere sólo el peso de los desperdicios.

- En algunas ocasiones, podrías pensar que no vale la pena registrar un poquito de arroz que queda en el fondo de la olla. Sin embargo, ese poco de arroz que se tira en tu hogar será muy útil para conocer adecuadamente la cantidad de comida que se tira en la Argentina, así que asegúrate de registrar todo lo que se tira; de lo contrario, nuestros resultados no serán precisos.

Te recordamos! No vamos a considerar la yerba, la borra de café y los saquitos de té o infusiones.

Necesitamos tu ayuda para que completes cada uno de los pasos. Nosotras estaremos para ayudarte y resolver tus dudas e inquietudes.
Si tenés inconvenientes técnicos con la plataforma, o no te ha llegado el link para comenzar la carga contactate con Netquest/Nicequest. Si tenés consultas sobre el procedimiento, los tipos de desperdicios y otras consultas de comprensión de la tarea contactate

Muchas gracias por tu participación!

-4-

Anexo III. Preguntas de verificación de comprensión de contenido

Las respuestas correctas se presentan en color rojo.

1. **Clasifica estos como desperdicio intencional y no intencional.**
   a. Hueso de puchero/costilla. Intencional
   b. Porción de pizza que quedó en la heladera y que decidiste tirar. No intencional
   c. Café que quedó del desayuno en la taza y decidiste tirar. No intencional
   d. Cáscara de banana. Intencional
   e. Galletitas que quedaron mal cerradas y se humedecieron. No intencional
   f. Un tomate que se puso feo en la heladera. No intencional
   g. Un yogur que se venció y no vas a comer. No intencional

2. **Si compraste un sándwich para comer en el trabajo y te quedó una parte que vas a tirar, ¿dónde deberías hacerlo?**
   a. En la oficina
   b. En tu casa

3. **La cáscara de la banana debe tirarse en (elegí la opción correcta):**
   a. En el recipiente negro
   b. En el recipiente de color
   c. En el tacho basura de mi casa
   d. En la compostera

4. **Si en mi casa se festejó un cumpleaños las comidas que se consumieron allí no se registran:**
   a. Verdadero
   b. Falso

5. **El botón de TARA de la balanza lo uso (elegí la opción correcta):**
   a. Cuando enciendo la balanza
   b. Luego de colocar el recipiente que quiero pesar con la bolsa de desperdicios adentro
   c. Al colocar el recipiente que quiero pesar vacío (sin la bolsa con desperdicios adentro)

6. **Si una bolsita con masitas que tenía en la cartera se aplastaron, las tengo que tirar sin la bolsa plástica**
   a. Verdadero
   b. Falso

Anexo IV. Preguntas frecuentes

En la plataforma de carga de datos, se dejó un apartado con las siguientes preguntas en caso que los hogares tengan alguna duda.

¿Puedo comenzar el estudio cualquier día de la semana?
Sí, es indistinto el día en que se comienza. Recuerde que debe registrar los datos durante 7 días.

¿Una vez pesados los recipientes con los desperdicios, puedo tirarlos a la basura?
Si, al finalizar el día luego del pesaje y de haberlo registrado en la plataforma o anotado en un papel para su posterior registro, puedes darle el destino habitual (basura para los sólidos, pileta o donde suelas descartar los líquidos).

¿Solo debo usar los recipientes que me enviaron?
Los recipientes que les enviamos están pensados para que les faciliten la recolección y el posterior pesado, pero podrían usar cualquier otro recipiente que tengan en el hogar. Antes de pesar siempre deberán descontar el peso del recipiente utilizando el botón tara de la balanza.

¿Solo debo usar las bolsas que me enviaron?
Preferentemente utiliza las bolsas, pero podrías usar cualquier otra bolsa liviana que dispongas

¿Puedo usar el recipiente sin la bolsa?
Preferentemente no, dado que los recipientes son macetas que tienen agujeros en su base, y podría perderse algo de los residuos.

¿Puedo pesar la bolsa sin el recipiente?
No, dado que tiene que estar centrada en el plato de la balanza, y eso es más difícil sin el recipiente.

¿Antes de pesar el vaso de los líquidos debo presionar la tara con el vaso vacío?
No, debés pesar el vaso con el contenido y no presionar la tara.

¿Al usar la tara para llevar a 0 la balanza antes de pesar los recipientes, el mismo debe estar con la bolsa colocada?
No, en el momento de la pesada la bolsa está llena con los desechos, así que debes levantar la bolsa con los desperdicios, y poner el recipiente vacío sobre la balanza, y llevar a 0 con la tecla Tara. Luego colocar la bolsa y realizar la pesada.

¿Yo hago compost con los restos de vegetales, puedo seguir haciéndolo durante el estudio?
En ese caso, si todos los desperdicios intencionales son compostables, una vez pesado el recipiente al final del día y registrado el mismo podés disponer los restos de vegetales en la compostera. En el caso que tengas restos que no se incorporan al compost (huesos, restos de carnes, etc) deberías separar en 2 bolsas para que no se mezclen con los restos vegetales.

¿Qué debo hacer con las sobras o desperdicios que le doy a las mascotas?
Si lo compraste para dárselo a tus mascotas o animales (ej. hígado para el gato) no debés considerarlo. Ahora, si es un desperdicio o sobras y decidiste dárselo a las mascotas, debés registrarlo en el diario como desperdicio, pero no debés pesarlo, o sea, lo anotas en el diario y se lo podes dar a tu mascota.

Si tengo que tirar una mandarina que se puso fea, ¿debo separar la cáscara antes de ponerla en el recipiente de desperdicio no intencional?
No, en esos casos debes tirar la fruta entera en ese recipiente.

Alguien de mi hogar tiró a la basura las cáscaras de una fruta, ¿Qué debo hacer?
Si se las puede separar con facilidad del tacho de basura podés recuperarlas y pasarlas al recipiente correspondiente del estudio. En caso contrario escribinos al Whatsapp así evaluaremos tu caso.

En el desayuno uno de los integrantes del hogar tomó café con leche y los demás tomaron leche con cacao, ¿debo hacer alguna aclaración?
Simplemente en el espacio destinado a describir que se consumió en esa comida debes mencionar ambas cosas.

¿Lo que consumo fuera de mi casa debo registrarlo?
No, solo deben registrar los alimentos y preparaciones consumidas en el hogar

El borde de la pizza nunca lo consumo, ¿cuando lo tire no debería ponerlo en el recipiente de desperdicio intencional?
No, en el caso de las comidas que están destinadas a ser consumidas en su totalidad, deben ser descartadas en el recipiente de desperdicio no intencional.

Anexo V. Diario de desperdicio y registro de pesaje

	Variable	Categorías
	Fecha:	DD/MM/AA
P1	¿Qué comida vas a registrar? (seleccionar la que está completando)	1 Desayuno 2 Almuerzo 3 Merienda 4 Cena 5 Entre comidas/ Fuera de las comidas
P2	Procedencia de la comida	1 Lo he preparado en el hogar 2 Lo he comprado o traído de otro lugar (Completa P3 y SALTA P11) 3 No se consumió/ Se consumió fuera del hogar (TERMINA ESA COMIDA)
P3	Mencionar qué comieron en ese momento las personas que viven en el hogar (especificar con el mejor nivel de especificación posible)	Describir
P4	¿Esta comida se preparó en el momento ?	1 Sí (SALTA P6) 2 No
P5	Si no se preparó en el momento, ¿cuál fue el origen?	1 Son sobras de otra comida 2 La tenía en el freezer 3 La compré hecha 4 Me la regalaron/ trajeron 5 Otras (especificar)
P6	Durante la preparación, ¿tiraste algo?	1 Sí 2 No (SALTA P11)
P7	¿Qué alimento (o parte) durante la preparación?	Describir con el mayor detalle posible
P8	¿Qué tipo de desperdicio tiró? (GS)	1 Intencional (SALTA P10) 2 No intencional 3 Líquido
P9	¿Por qué motivo se tiró? (GS)	1 Tiene mal aspecto, olor o sabor 2 Hace mucho tiempo que lo tengo en la heladera/alacena y olvidamos que lo teníamos 3 Por la fecha de vencimiento 4 El envase en el que estaba no conservó bien el producto 5 Por otros motivos
P10	¿Dónde lo tiran habitualmente?(GS)	1 Basura 2 Pileta de cocina (líquidos) 3 Compost o abono orgánico 4 Otro
P11	¿Cuántas personas comieron esta comida?	Número
P12	¿Sobró o tiraste algo de esta comida?	1 Sí 2 No (SALTA A P14)
P13	¿Qué sobra o qué alimento (o parte) tiraste en esta comida?	Describir con el mayor detalle posible

P14	¿Qué hicieron con lo que sobró?	1 Lo tiré 2 Lo guarde para la vianda (SALTA A P18) 3 Lo guarde para comer en los próximos días (SALTA A P18) 4 Lo freeze /congelé (SALTA A P18) 5 Se lo di a los animales (SALTA A P18) 6 Lo regalé a alguien (SALTA A P18) 7 Otro (SALTA A P18)
P15	¿Qué tipo de desperdicio tiró? (GS)	1 Intencional (SALTA P17) 2 No intencional 3 Líquido
P16	¿Por qué motivo se tiró?	1 Preparamos demás y/o nos servimos demás 2 No gustó el alimento o la preparación 3 Salió mal la preparación 4 No se reutilizar las sobras 5 Se venció 6 Se puso feo o se pudrió/deterioró durante el almacenamiento 7 Compramos demás 8 Me olvidé que tenía 9 Calculé mal las porciones 10 Por otra razón
P17	¿Dónde lo tiran habitualmente?	1 Basura 2 Pileta de cocina (líquidos) 3 Compost o abono orgánico 4 Otros
P18	¿Hubo algún otro alimento tirado por fuera de las comidas? Ej. alfajor que encontré roto en la cartera	
P19	¿Por qué motivo se tiró? (GS)	1 Tiene mal aspecto, olor o sabor 2 Hace mucho tiempo que lo tengo en la heladera/alacena y olvidamos que lo teníamos 3 Por la fecha de vencimiento 4 El envase en el que estaba no conservó bien el producto 5 Se compra demás 6 Nos servimos demás y/o no terminamos de comerlo 7 Por otros motivos (especificar)

Pesaje de desperdicios

Tipo de día (Puede marcar más de una opción)	1 Normal, como cualquier otro 2 Feriado 3 Tuve invitados 4 Fue cumpleaños o festejos 5 Fue diferente por otro motivo 6 Otro (especificar)	
Peso total de desperdicio sólido intencional desechados	Numérico	
Peso total de líquidos desechados	Numérico	
Peso total de desperdicio no intencional desechados	Numérico	

COMENTARIOS Y OBSERVACIONES

Anexo VI. Cuestionarios para el estudio de medición directa del desperdicio de alimentos en hogares de la Argentina

Introducción: A continuación, te vamos a realizar una serie de preguntas, algunas se refieren a vos y otras se refieren a tu familia/hogar.

Por favor, te solicitamos que leas y asientas en el CONSENTIMIENTO INFORMADO para poder avanzar con el resto de las preguntas.

Preguntas de filtro (de exclusión)

#	Pregunta	Opciones de respuesta	Tipo de pregunta	Tipo de variables
Filtro #1	¿Cuántas veces por semana vos y tu familia realizan las comidas principales en el hogar? *(por favor considerar almuerzo o cena de los 7 días de la semana)*	- 4 veces a la semana o menos **(en este caso FIN DE LA ENCUESTA)** - Entre 5 y 10 veces a la semana - Más de 10 veces a la semana	Opción simple	Categórica
Filtro #1	¿Quién se ocupa principalmente de hacer la comida en tu hogar? *(no incluye la compra de alimentos)*	1- Sólo yo 2 -Yo y otra/otras persona/s dentro del hogar (especificar qué otro miembro) 3 -Sólo otra/s persona/s . Yo no me ocupo de hacer la comida en el hogar **(en este caso FIN DE LA ENCUESTA)**	Opción simple	Categórica
Filtro #1	En los próximos 15 días, ¿tenés planificado realizar alguna de estas acciones? *(Marque 1 o varias respuestas):*	1 Un viaje tuyo o de la mayoría de los miembros del hogar 2 Una intervención médica programada de algún integrante del hogar que requiera internación 3 Otro motivo que cambie la rutina del hogar y que implique que no estés en tu casa o no se consuman alimentos durante un día entero 4 Ninguna	Opción múltiple	

Sociodemográficas

#	Pregunta	Opciones de respuesta	Tipo de pregunta	Tipo de variables
SEXO	¿Sos varón o mujer?	1 Varón 2 Mujer	Opción simple	Categórica

ZONA	¿En qué provincia vivís?	2 Ciudad de Buenos Aires 6 Gran Buenos Aires 7 Interior de Buenos Aires 10 Catamarca 14 Córdoba 18 Corrientes 22 Chaco 26 Chubut 30 Entre Ríos 34 Formosa 38 Jujuy 42 La Pampa 46 La Rioja 50 Mendoza 54 Misiones 58 Neuquén 62 Río Negro 66 Salta 70 San Juan 74 San Luis 78 Santa Cruz 82 Santa Fe 86 Santiago del Estero 90 Tucumán 94 Tierra del Fuego	Opción simple	Categórica
NSE	Nivel socioeconómico (según datos panel)	ABC1 C2 C3 D1 D2/E	Número entero	Continua Discreta
P1	¿Cuántas personas viven en tu hogar (contándote a vos)?	Número	Número entero (años)	Continua Discreta
P2	¿Cuántos años tiene cada uno de los integrantes de tu hogar? Indicar en años cumplidos (0 si es menor de 1 año) Integrante 1 (vos) Integrante 2 Integrante 3 Integrante 4 Integrante 5 Integrante 6 Habilitar según número de integrantes de P1	Número de años	Opción simple	Categórica
P3	¿Cuál es tu nivel máximo de estudios? (según datos del panel)	1 Primario incompleto 2 Primario completo 3 Secundario incompleto 4 Secundario completo 5 Terciario o universitario incompleto 6 Terciario o universitario completo y más 98 No sabe No contesta	Opción Simple	Categórica

Preguntas de hábitos de compra y consumo

#	Pregunta	Opciones de respuesta	Tipo de pregunta	Tipo de variables
P4	¿Cuál de las siguientes frases describe mejor la forma de compra de alimentos para el hogar?	1 Planifico que alimentos comprar y generalmente compro eso. 2 Planifico que comprar pero compro alimentos que no tenía pensado. 3 Sin lista ni planificación 4 Otras (especificar)	Opción simple	Categórica
P5A	¿Con qué frecuencia compran cada uno de estos alimentos? Grupos: -Pan, facturas y productos de pastelería -Galletitas y cereales de desayuno -Harina, arroz, polenta, fideos, legumbres, alimentos enlatados (tomate, durazno, arvejas, pescados) -Pastas frescas, masas de tarta o empanadas -Frutas y/o verduras -Leche, yogures o postres - Carnes (vacuna, pollo, cerdo) -Quesos, fiambres y embutidos -Comidas preparadas (como viandas, comida de rotisería, pizza, empanada, etc.)	1 Diariamente o casi todos los días 2 Semanalmente 3 Algunas veces al mes 4 Algunas veces en el año 5 Nunca	Opción simple	Categórica
P5B	¿En dónde compró? (indicar una opción por grupo de alimento)	1 Mayorista 2 Super/Hipermercado 3 Almacén o autoservicio independiente 4 Comercio especializado (verdulería, carnicería, granja, pescadería, panadería, fiambrería, dietética, fábrica de pastas, rotisería, pizzería). 5 Mercado / Feria barrial 6 Delivery	Opción simple	Categórica
P6	Es muy común que cuando cocinás o comes se generen desperdicios. Desde tu punto de vista, pensás que en tu casa el desperdicio de alimentos es ...	1 Mucho 2 Bastante 3 Poco 4 Nada	Opción simple	Categórica

P7	Por lo general, ¿qué razones son para ustedes se generan desperdicios de alimentos/comidas? *(puede marcar más de una opción)*	1 Se deterioró o se puso feo durante el almacenamiento 2 Se venció 3 Compramos demás 4 Preparamos demás 5 Nos servimos demás y/o no terminamos de comerlo 6 Salió mal la preparación 7 No gustó el alimento o la preparación 8 No sé reutilizar las sobras 9 Por otras razones (especificar)	Opción múltiple	Categórica
P8	En tu hogar, ¿cuáles son los alimentos de los que suelen tener más desperdicio? *(puede indicar todas las respuestas que desee)*	1 Pan, facturas y productos de pastelería 2 Galletitas y cereales de desayuno 3 Harina, arroz, polenta, fideos, legumbres 4 Pastas frescas, masas de tarta o empanadas 5 Frutas y/o verduras 6 Leche, yogures o postres 7 Carnes (vacuna, pollo, cerdo) 8 Huevos 9 Quesos, fiambres y embutidos 10 Comidas preparadas (como viandas, comida de rotisería, pizza, empanada, etc.)	Opción múltiple	Categórica
P9	Para cada uno de los grupos seleccionados en la pregunta anterior, ¿cuál es principal motivo de desperdicio? (elegir sólo un motivo por grupo de alimento)	1 Tiene mal aspecto, olor o sabor 2 Hace mucho tiempo que lo tengo en la heladera/alacena 3 Por la fecha de vencimiento 4 El envase en el que estaba no conservó bien el producto 5 Se compra demás 6 Nos servimos demás y/o no terminamos de comerlo 7 Olvidamos que lo teníamos 8 Por otros motivos (especificar)	Opción simple	Categórica
P10	Habitualmente, cuando compran alimentos envasados, ¿prestan atención a la fecha de vencimiento?	1 Siempre 2 Si, pero solo para algunos productos 3 No, nunca	Opción simple	Categórica
P11	Cuando un alimento se venció, ¿qué hacen habitualmente en el hogar?	1 Lo consumimos igual 2 Lo consumimos dependiendo el producto 3 Lo desechamos	Opción simple	Categórica
P12	¿Actualmente dirías que el desperdicio de alimentos en tu hogar es un tema que te preocupa...	1 Mucho 2 Bastante 3 Poco 4 Nada **(SALTA A P14)**	Opción simple	Categórica
P13	¿Cuáles son los motivos por los que te preocupa que se tiren alimentos en el hogar...	1 Por el medioambiente 2 Por el gasto extra en el hogar 3 Porque hay personas que no tienen para comer 4 Por otros motivos (especificar)	Opción múltiple	Categórica

P14	En tu hogar ¿planifican u organizan con anticipación las comidas que van a preparar?	1 Siempre 2 La mayoría de las veces 2 Algunas veces 3 Nunca	Opción simple	Categórica
P15	¿En su casa tienen hábito de compostar o hacer abono orgánico?	1 Sí 2 No	Opción simple	Categórica
P16	Luego de freír alimentos ¿qué hace con el aceite/ grasa?	1 No hago frituras 2 Lo descarto todo 3 Guardo una parte para usarlo luego 4 Los guardo para aceite vegetal usado/ reciclaje	Opción simple	Categórica
P17	¿Tiene el hábito de freezar comida que sobra?	1 Si 2 No 3 No tengo freezer	Opción simple	Categórica

Anexo VII. Impresiones y repercusiones de los hogares participantes sobre los desperdicios

Asimismo, resulta oportuno mencionar que se recibieron comentarios que dan cuenta de una vivencia positiva y satisfactoria de la experiencia propuesta. A modo de ejemplo se recibieron los siguientes comentarios:

- *"Fue algo sencillo y da mucha curiosidad"*.
- *"Estoy tomando el hábito de seleccionar los desperdicios"*.
- *"Todo normal, tomando conciencia como se desperdicia"*.
- *"El registro fue sencillo"*.
- *"Tomar registro genera conciencia de los desperdicios que desecho"*.
- *"Me hace más consciente de lo que tiro"*.
- *"Me gusta saber cuánto desperdicio se genera en mi hogar y tratar de que sea cada vez menos, aunque no se genere mucho desperdicio"*.
- *"Esta vez, pesé lo que sería desperdicio no intencional y después le di al perro"*.
- *"Hermosa experiencia, nunca me había detenido a ver todos los desperdicios que tiro al preparar la comida"*.
- *"Un día más, en mí casa no somos de tirar comida ni lo que sobra, si queda algo se guarda para otro momento"*.
- *"Excelente el estudio, me gustó hacerlo, gracias"*.
- *"Muy buena el agregado de las etiquetas en la bacha y en el basurero"*.
- *"Hacer el registro me resulta muy interesante, quisiera leer otras experiencias para comparar nuestros hábitos"*.
- *"Es muy interesante esta actividad, la manera de transitar el registro en la plataforma, me resulta muy fluida"*.
- *"Hoy tuve invitados, pero igual pude realizar la actividad de separación"*.
- *"He culminado los 7 días y puedo concluir que, en mi criterio, los desperdicios de mis comidas son bastante pocos. La encuesta me organizó"*.

- *"Se torna interesante pues me permitirá mejorar la calidad de consumo y cuánto desperdicio tiro que puede evitarse. Los resultados seguramente se empezarán a ver en el primer mes"*.
- *"Se torna interesante y estoy analizando trabajar con mis estudiantes este año"*.
- *"Me incentiva ver qué es lo que desperdicio para saber cuánto tiro en mi hogar"*.
- *"Fue un placer participar en este ejercicio y me hace replantear acerca de reducir la cantidad de desperdicios generados. Saludos cordiales"*.
- *"Bastante bien, pensé que desechaba mucho más pero también debo admitir que no puedo controlar todo lo de mi familia"*.
- *"Me gusta ver cuánto desperdicio de la comida para aprender a calcular mejor las porciones"*.
- *"A un día de terminar la experiencia es buena y no encuentro nada que mejorar"*.
- *"Separar las cosas hace que tome más conciencia de todo lo que tiramos. Los que son intencionales me dan un parámetro de cuánto se utiliza en verdad para un uso real"*.
- *"Bien, dinámico cada vez uno toma más conciencia de lo que consume y cuanto preparar para el consumo"*.
- *"El aceite que deseché, lo junto y lo llevo a un punto de recepción donde hacen biocombustible"*.
- *"Es una experiencia interesante, que te hace reflexionar sobre lo que uno tira a la basura y que tendría que buscar otra forma de utilizar los desechos, como el compostaje"*.
- *"Ahora que veo lo que tiro, me doy cuenta que genero el doble o triple de desperdicios de plástico (envoltorios, telgopor de las bandejitas, etc) que el desperdicio orgánico. Sería interesante saber en otro estudio, cuántos kilos generamos de desperdicios plásticos"*.
- *"Al principio me sentía confundida, pero está buena la actividad, me hace notar la cantidad desperdicio que producimos sin darnos cuenta"*.
- *"Buena actividad para registrar todo lo que desechamos"*.
- *"Creo que debo ser de los pocos que no desperdiciamos comida"*.

- *"Creo que voy bien y me agrada hacerlo porque voy prestando atención a los desperdicios y más aún, a utilizar al máximo los alimentos"*.
- *"En casa no se desperdicia demasiado de nada, todo se aprovecha"*.
- *"Es gratificante comenzar a ver que tan poco desperdiciamos"*.
- *"Es muy entretenido además de la conciencia que genera"*.
- *"Es sorprendente de los resultados diarios que uno hace desperdicios así sean no intencionales. Esta encuesta me está ayudando a ver cuántos alimentos se están desperdiciando y me hace pensar la posibilidad de reutilizarlas en otras comidas"*.
- *"Es sorprendente los desperdicios que se ejecutan sin ser intencionalmente"*.
- *"Me asombra ver cuando separo los desechos, lo que estoy desperdiciando. Pensé que desperdiciábamos mucho más"*.
- *"Me cuesta adaptarme a la separación debido a que ya hago una selección en mi hogar entre inorgánico y orgánico pero creo que me voy a acostumbrar"*.
- *"Me doy cuenta que como hace frío, no tiro tantas sobras líquidas, como restos de café, té u otra infusión, pero cuando hacía calor si lo hacía más"*.
- *"Me gusta porque me ayuda a analizar y tomar conciencia de lo que estoy desechando, algo que siempre hemos hecho pero quizás sin poner atención, y es importante. Siento que tomando el peso uno siente la responsabilidad de cada kilo de desperdicio que tira"*.
- *"Me gustaría más registrar los desperdicios de comida, que al final del día. Creo que es mi única sugerencia a lo largo del estudio"*.
- *"Me parece excelente el ejercicio, uno nunca sabe qué es lo que realmente tira"*.
- *"Me resulta bastante interesante este estudio para hacer. En solo un dia y medio me di cuenta que con el correr de los años no suelo desperdiciar comida. Intento cocinarme en la medida justa, sea para el momento, o para llevar al trabajo. Desde chico me enseñaron a no tirar la comida y este ejercicio me lo hace notorio"*.
- *"Mucha de la basura que generamos son de paquetes y envoltorios. Sin contar que al registrar aquí me fui dando cuenta lo mal que nos alimentamos en casa"*.

Bibliografía

› AECOC (2016). FOODWASTE: hábitos de aprovechamiento de la alimentación en los españoles. España. Disponible en: https://www.aecoc.es/guias/foodwaste-habitos-de-aprovechamiento-de-la-alimentacion-de-los-espanoles/

› Aloysius N, Ananda J, Mitsis A, Pearson D (2023). Why people are bad at leftover food management? A systematic literature review and a framework to analyze household leftover food waste generation behavior. Appetite, 186, 2023. https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.106577.

› Cáceres, P., Strasburg, V., Morales, M., Huentel, C., Jara, C., & Solís, Y (2021). Determinación de la ecoeficiencia en desperdicios alimentarios generados a nivel de hogar: Caso piloto en Chile. Revista De Ciencias Ambientales, 55(2), 295-310. https://doi.org/10.15359/rca.55-2.14

› Cáceres-Rodríguez, P., Morales-Zúñiga, M., Jara-Nercasseau, M., et al. (2021). Encuesta sobre comportamiento familiar frente al desperdicio de alimentos y determinación del costo nutricional de éste, en una muestra de hogares en Chile: resultados de un estudio piloto. Revista Española de Nutrición Humana y Dietética, 25(3), 279-293. https://dx.doi.org/10.14306/renhyd.25.3.1242

› Corrado, S., Caldeira, C., Eriksson, M., Hanssen, O. J., Hauser, H. E., van Holsteijn, F., Liu, G., Östergren, K., Parry, A., Secondi, L., Stenmarck, Å., & Sala, S. (2019). Food waste accounting methodologies: Challenges, opportunities, and further advancements. Global food security, 20, 93–100. https://doi.org/10.1016/j.gfs.2019.01.002

› Corrado S, Sala S (2018). Food waste accounting along global and European food supply chains: State of the art and outlook. Waste Management, 79, 120-131. https://doi.org/10.1016/j.wasman.2018.07.032.

› Hermanussen H, Loy JP, Egamberdiev, B. (2022). Determinants of Food Waste from Household Food Consumption: A Case Study from Field Survey in Germany. International Journal of Environmental Research and Public Health, 19(21), 14253. https://doi.org/10.3390/ijerph192114253

› Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2025). Índices de precios. Vol. 9, n° 1 Índice de precios al consumidor. Cobertura nacional. Diciembre de 2024. Disponible en: https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/ipc_01_2517A7124C09.pdf

› Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2025).Comercio. Vol. 9, n° 5 Encuesta de supermercados Diciembre de 2024. Disponible en: https://www.indec.gob.ar/uploads/informesdeprensa/super_02_2560F4053CE8.pdf

› PNUMA (2021). Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021. Nairobi: Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. Disponible en: *https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/IDA_FoodWaste.pdf*

› Yusoff N, Godsell J, Woolley E (2024). Towards zero waste: A comprehensive framework for categorizing household food waste. Sustainable Production and Consumption, 48, 1-13. *https://doi.org/10.1016/j.spc.2024.05.002.*

› Withanage S, Dias G, Habib K (2021). Review of household food waste quantification methods: Focus on composition analysis. Journal of Cleaner Production, 279, 123722. *https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.123722.*

› Woolley E, Luo Z, Jellil A, Simeone A (2022). A data driven approach to reducing household food waste. Sustainable Production and Consumption. Volume 29. Pages 600-613. *https://doi.org/10.1016/j.spc.2021.11.004.*

› WRAP. (2023). Banbury, Synthesis of Household Food Waste Compositional Data 2021. Disponible en: *https://www.wrap.ngo/sites/default/files/2023-11/WRAP-Synthesis-of-Household-Food-Waste-Compositional-Data-2021.pdf*

Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca