



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

# Entorno universitario y PDA

Grupo de Trabajo de Universidades

Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía  
Argentina

Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

# Entorno universitario y PDA

## Grupo de Trabajo de Universidades

*Encuesta de Conocimiento y Comportamiento del académico  
frente a las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*

Noviembre 2022



## Índice

Introducción .....	03
Planteo del Problema .....	04
Objetivos .....	04
Metodología de la encuesta .....	05
Resultados .....	05
1ero. Información general de los encuestados .....	05
2do. Conocimiento y capacitación sobre PDA .....	06
3ero. Comportamiento de desperdicio en el hogar .....	10
Conclusiones .....	12

## Introducción



Las Pérdidas y el Desperdicio de Alimentos (PDA) representan una problemática a nivel mundial.

Las estimaciones a nivel mundial indican que alrededor de un tercio de los alimentos que son producidos anualmente para el consumo humano no llega a ser consumido. Se sabe que esa cantidad que se desecha tiene un impacto en tres niveles:

Niveles de impacto		
Ambiental	Social	Económico
<p>Por la emisión de gases por el efecto invernadero de los residuos y de las actividades que se llevan a cabo para la producción y comercialización de alimentos que finalmente se descartan.</p> <p>Por los recursos invertidos tales como agua, suelo, mano de obra, insumos, combustibles, energía, etc., y la presión sobre sistemas productivos de por sí exigidos en su rendimiento.</p>	<p>Debido a que las PDA atentan contra la seguridad alimentaria mundial, y en especial a las poblaciones más vulnerables, por involucrar la disminución de la calidad y cantidad de alimentos destinados para consumo humano y comprometer las dimensiones de disponibilidad y utilización.</p>	<p>Por los costos que todo lo anterior supone; tanto en la inversión de la elaboración como en el gasto de los desechos.</p>

Dentro del concepto de PDA, se distinguen las **pérdidas de alimentos** como las que suceden en las primeras etapas de las cadenas de producción (post cosecha, almacenamiento, transporte, industrialización y comercio mayorista); y por otro lado, se considera el **desperdicio de alimentos** que ocurre en las últimas etapas de las cadenas agroalimentarias (comercialización minorista, servicios de alimentación y consumo).

Esta distinción permite la medición de manera más precisa e individual y con la finalidad, no sólo de obtener información más detallada de cada una de las etapas de la cadena alimentaria, sino también de encauzar las acciones para el aporte de soluciones. Las causas de esta problemática son diversas y muchas veces complejas y a la vez, afecta a todos los países en distinta medida, según sus capacidades.

De esto se desprende que las PDA resultan multicausales, de dimensiones globales, transversales a todos y cada uno de los actores de la cadena de suministro de alimentos, y se hace necesaria la realización de acciones a nivel local e individual para poder afrontarlas.

De tal forma, son muchos los trabajadores que se encuentran involucrados a lo largo de la cadena de suministro de alimentos. Cada uno de ellos atiende y se especializa en los pormenores de los distintos eslabones, aunque existe un factor común: **el paso por las instituciones educativas de nivel superior o la realización de capacitaciones para llevar a cabo las tareas.**

A sabiendas del rol que las casas de estudio desempeñan hoy en día, en el año 2019 se formó el **Grupo de Trabajo de Universidades**. Su objetivo es realizar actividades y desarrollar herramientas para fortalecer las capacidades de estudiantes y docentes universitarios en relación a las PDA.

El primer producto de este grupo fue la *“Guía para Universidades, Experiencias de abordaje y modelos de acción para la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos”*<sup>1</sup>.

Este Grupo de Trabajo se desarrolla en el marco de la Red Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y las líneas de acción dispuestas por la Ley N° 27.454 Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos. Está integrado por diversas universidades argentinas, públicas y privadas y una universidad de la República Oriental del Uruguay.

## Planteo del Problema



La universidad es el emblema de la organización educativa en su máxima expresión, y ha ganado ese lugar por poseer más de ocho siglos de historia, durante los cuales se ha ido adaptando a los diferentes contextos históricos, culturales y económicos que ha surcado.

Esa adaptación ha hecho también que su rol se transforme durante el tiempo. Su nacimiento en la Europa Medieval fue una iniciativa espontánea que surgió a partir de la búsqueda del conocimiento y la verdad. En la actualidad su rol es el de institución de enseñanza tanto para la vida del hombre y su relación con la sociedad, siendo un promotor del cambio y de desarrollo en su entorno.

Por ello, las universidades tienen la responsabilidad de formar profesionales idóneos y con sentido ético, trabajando en parte para la resolución de problemáticas presentes y futuras.

Actualmente, no se disponen de estudios que arrojen información relacionada con el grado de involucramiento de los universitarios, su comportamiento ni su conocimiento de la problemática de PDA.

Las conclusiones a las cuales se arribará en este estudio ayudarán a planificar actividades de difusión, concientización, capacitación e información con el fin de intentar morigerar esta realidad.

## Objetivos

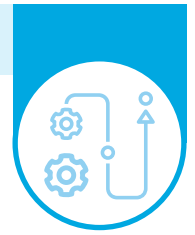


El objeto de este trabajo es disponer de datos relevantes sobre el alcance de los conocimientos, la capacitación y el comportamiento en el hogar con las PDA en los estudiantes universitarios.

Como se menciona anteriormente, el impacto de las PDA repercute en tres ejes -el social, el ambiental y el económico-; por lo tanto, es de esperar que se logre cubrir el universo de los encuestados con estudiantes o graduados de carreras que puedan estar relacionadas con estos ejes, más allá de un tema tecnológico o de producción de alimentos.

<sup>1</sup> Se trabaja sobre cinco ejes detectados como una problemática en común a resolver frente a la PDA: *Festejos Responsables, Buenas Prácticas en los comedores universitarios, Incorporación de la temática en el plan de estudios, Investigación y trabajos finales sobre PDA, y Extensión Universitaria.*  
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Guia-para-Universidades-reduccion-desperdicios.pdf>  
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/festejos-responsables.pdf>

## Metodología



Se implementó una encuesta virtual en un formulario web desde el sitio de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Dicho cuestionario fue compartido con los referentes del Grupo de Trabajo de Universidades para su difusión. El mismo contenía 15 preguntas de selección simple y múltiple, divididas en tres bloques:

- › Primero buscó obtener información general de estudiantes.
- › Segundo indagó sobre los conocimientos y la capacitación en PDA en las instituciones.
- › Tercero recolectó información sobre el comportamiento en el hogar.

El universo estuvo conformado por estudiantes de las carreras, prioritariamente en alimentos, ciencias de la salud, ciencias ambientales, económicas y otras de relevancia. El mismo buscaba cubrir todos los estadios de estudio desde los alumnos de grado hasta estudiantes de postgrado, incluyendo especializaciones, maestrías y doctorados tanto de instituciones públicas como privadas.

## Resultados



→ Se obtuvieron un total de 893 respuestas.

A continuación se presentan los resultados de cada bloque.

### 1er. Información general de los encuestados

En este segmento de preguntas se indaga sobre el rango etario, es decir de 17 a 25 años, de 26 a 36 años, de 37 a 56 años y mayores de 57 años; la universidad y carrera a la cual pertenecen y el nivel educativo alcanzado, usando como modelo de lista las instituciones que forman parte del Grupo de Universidades.

Gráfico 1. Distribución etaria de la población universitaria (%)

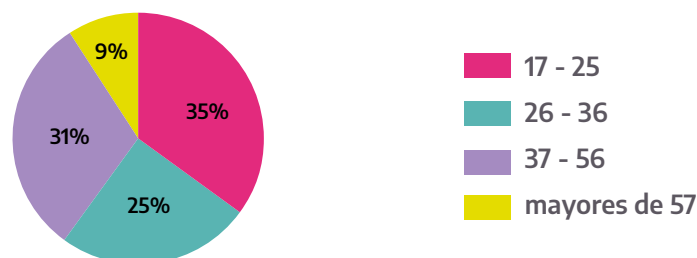
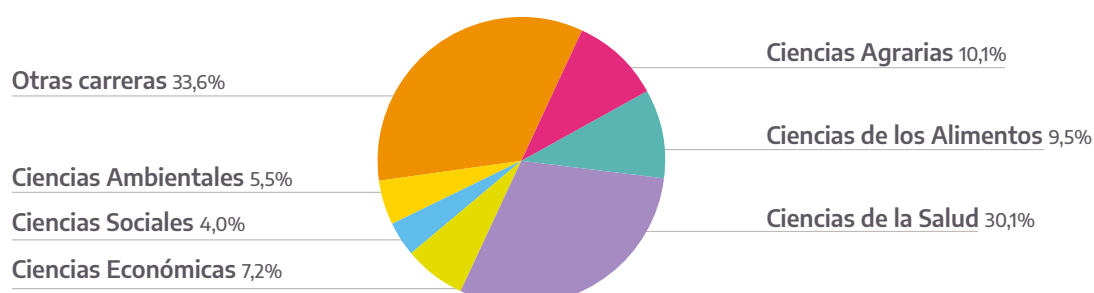
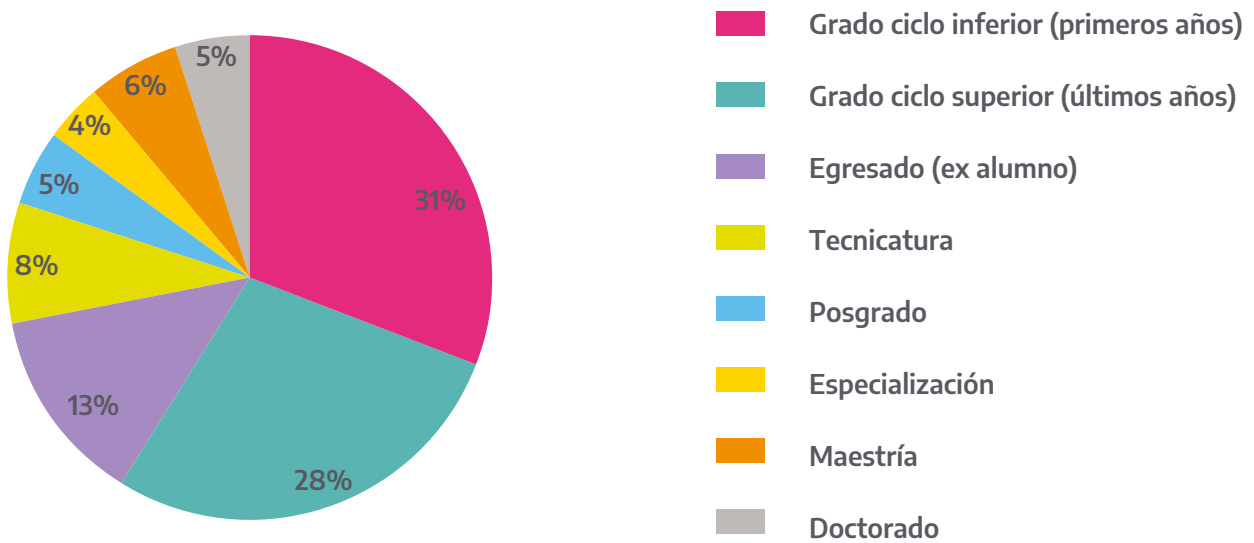


Gráfico 2. Carrera universitaria de la población (%)



**Gráfico 3. Nivel educativo alcanzado de la población (%)**

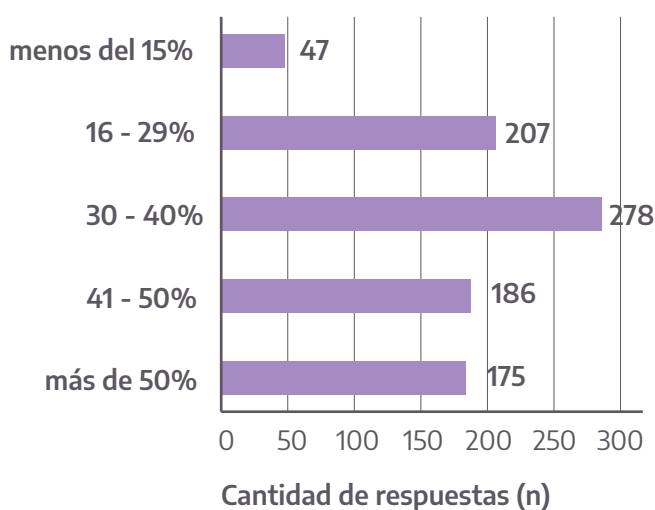


Se puede observar que se logró cubrir todo los rangos etarios deseados y los distintos estadios de educación universitaria hasta estudiantes de estudios superiores y graduados. Las carreras de Ciencias de Salud y otras carreras, tuvieron el mayor número de respuestas.

## 2do. Conocimiento y capacitación sobre PDA

En este bloque se consultó sobre los conocimientos acerca de la PDA, específicamente sobre la cantidad de PDA a nivel mundial, grado de conocimiento en PDA y beneficios de su reducción. También se indagó sobre qué eslabón de la cadena agroalimentaria representa la mayor PDA y qué herramientas contribuyen en mayor medida (3 más importantes) a reducir y/o prevenirla.

**Gráfico 4. Conocimiento sobre el porcentaje de PDA a nivel mundial (respuestas, n)**



FAO indica en el documento SOFA 2019, que el porcentaje de pérdida es del 14% <sup>2</sup>

UNEP indica en su documento de 2021, que el porcentaje de desperdicio es del 17% <sup>3</sup>

2. SOFA 2019 <https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>

3. Food Waste Report 2021 <https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste.pdf>

Gráfico 5. Grado de conocimiento sobre PDA (%)

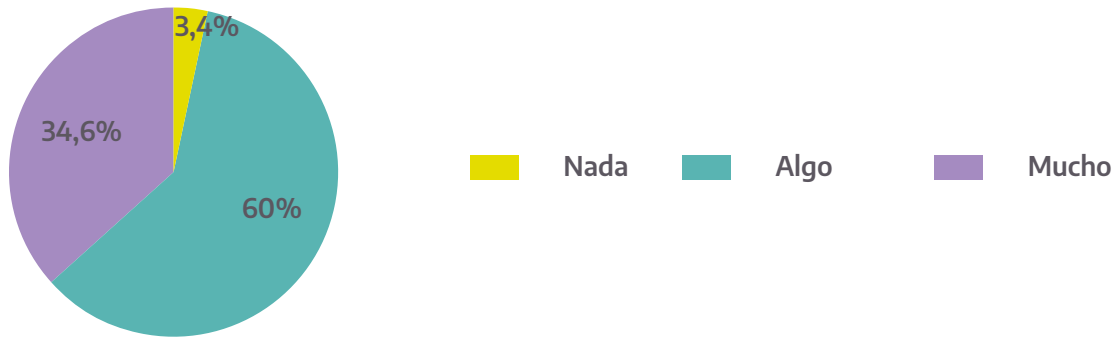


Gráfico 6. Conocimiento sobre los beneficios de la reducción de la PDA (respuestas, n)

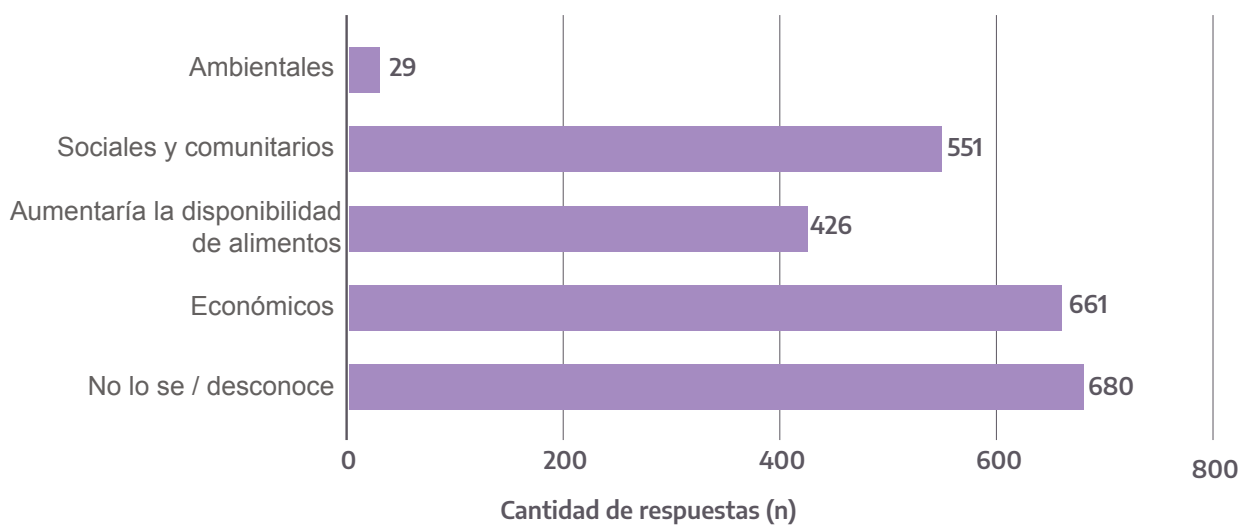
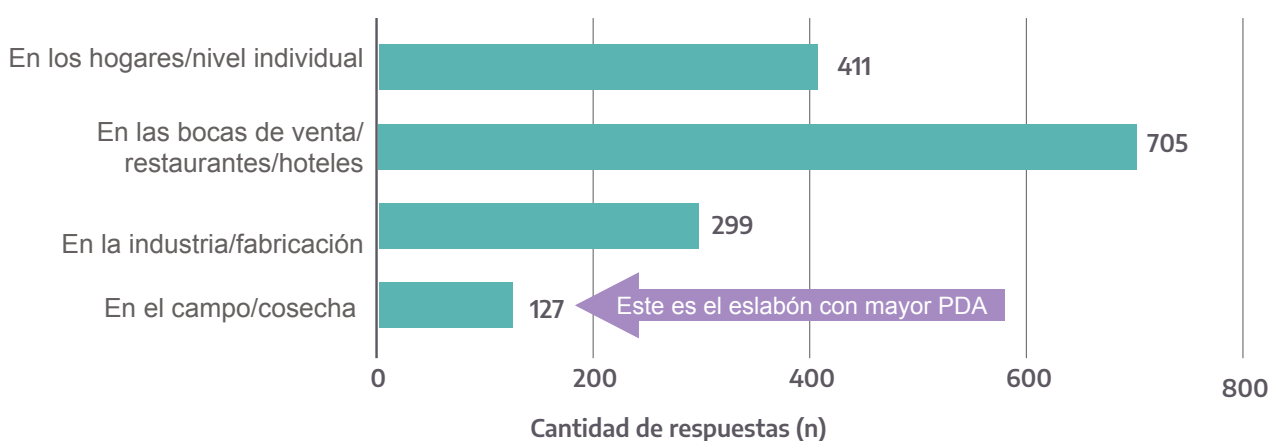


Gráfico 7. Conocimiento sobre el eslabón con mayor PDA en Argentina (respuestas, n)

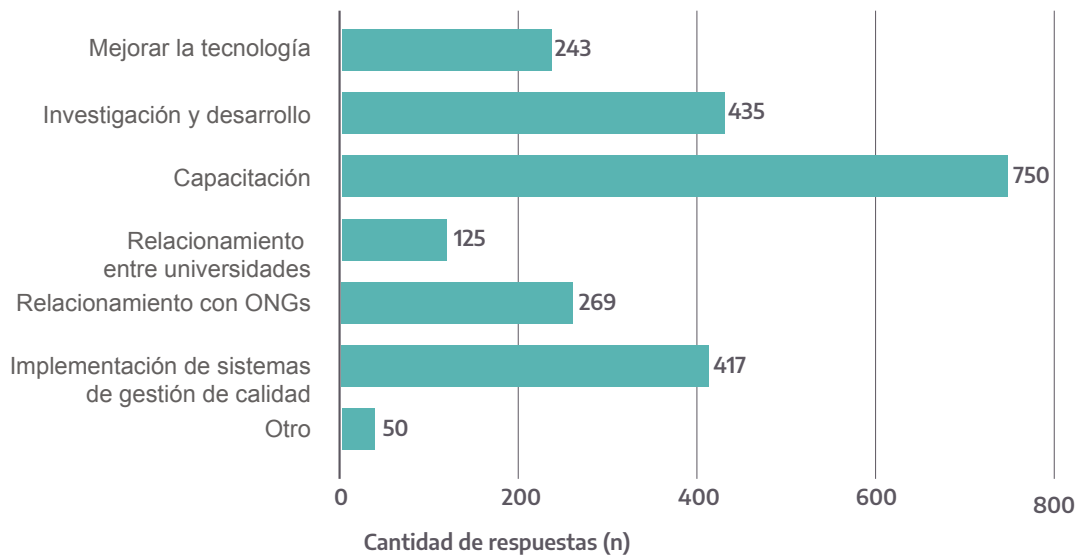


En la estimación de PDA del MAGYP de 2015 se señala que en la etapa de producción primaria y post cosecha es donde se produce el mayor porcentaje de pérdida<sup>4</sup>.

4. MAGYP Estimación PDA 2015

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/PDA\\_ejercicio\\_de\\_estimacion.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/documentos/PDA_ejercicio_de_estimacion.pdf)

**Gráfico 8. Conocimiento sobre las herramientas que más servirían en la reducción de la PDA (número de respuestas)**



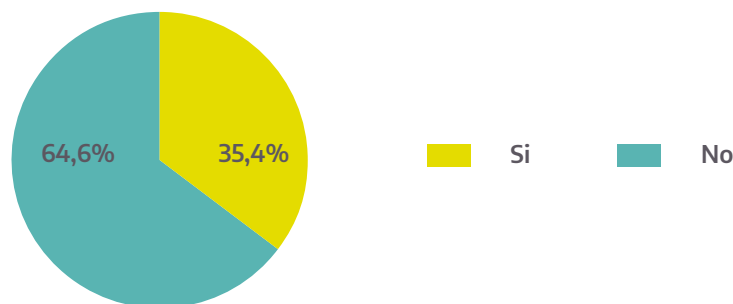
Respecto al conocimiento sobre PDA, el 60% dice saber algo, el 36% afirma conocer mucho y el 4% nada.

Un tercio de los encuestados respondió que suponen que la PDA a nivel mundial es del 30 al 40% de los alimentos, y casi la mitad, indicó que el eslabón que mayor PDA presenta, es el *retail*, restaurantes y hoteles (dato que se contradice con la realidad).

Los encuestados indicaron que la herramienta que probablemente sería más útil en la reducción de PDA, es la capacitación, seguido por investigación y desarrollo, y en tercer lugar la implementación de sistemas de calidad.

Por otra parte, se consultó si el estudiante conoce sobre acciones que realiza la universidad en pos de mejorar la PDA.

**Gráfico 9. Conocimiento acerca si la universidad realiza acciones para mejorar la PDA según casa de estudio a la que pertenece (%)**

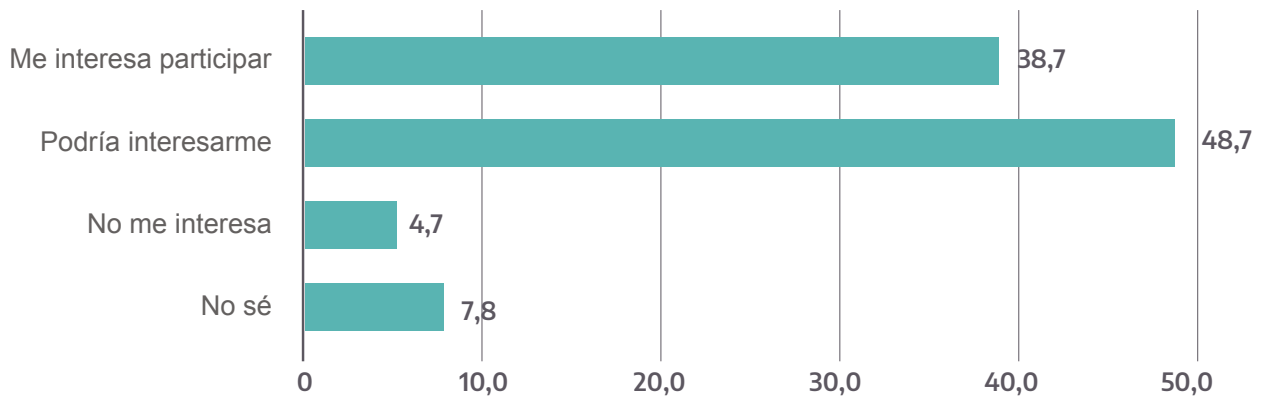


El 64,6% han indicado que no se realizan acciones o no están al tanto de las mismas y el 35,4% indicó que sí. Esta información será de mucha utilidad a las casas de estudio, para profundizar acciones de comunicación y difusión de las actividades que están llevando a cabo en relación a la PDA.

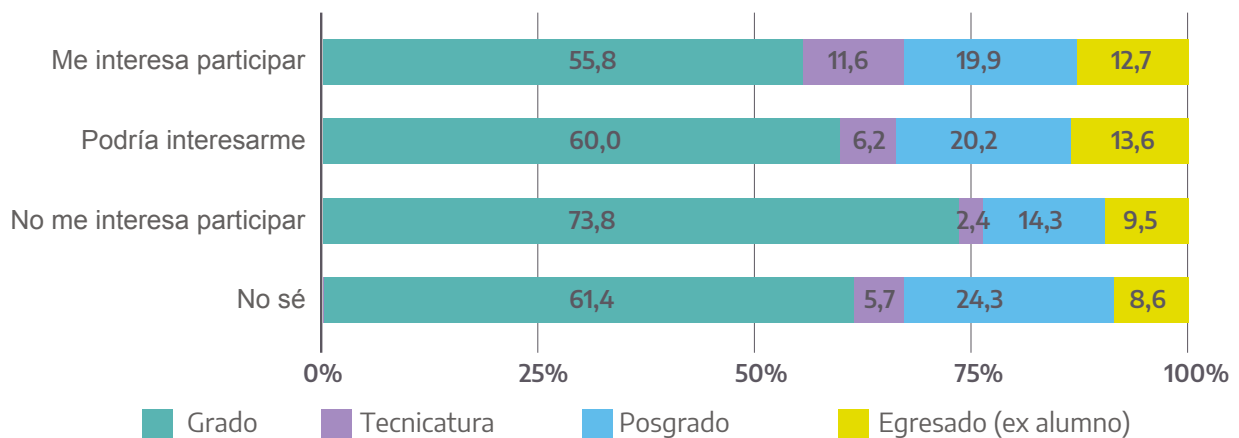


Por último, se consultó el interés en participar en capacitaciones o seminarios sobre la temática de PDA.

**Gráfico 10. Interés en participar en capacitación sobre reducción de la PDA (%)**



**Gráfico 11. Interés en participar en capacitación sobre reducción de la PDA según nivel de estudio (%)**



Se observó que el 90% de los encuestados están interesados en capacitarse en la temática y al discriminarse por nivel educativo, los estudiantes de grado presentaron un mayor interés.

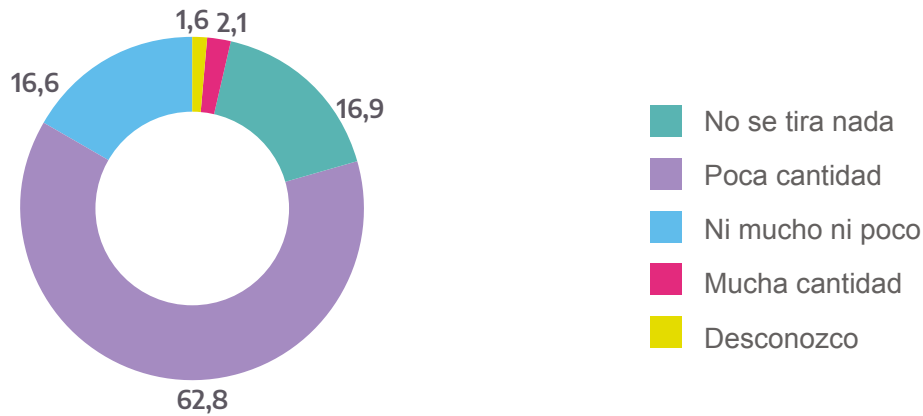
Al identificar este factor, se podrían diseñar capacitaciones para los primeros años de estudio contemplando cursos, charlas y seminarios, con información general, datos de la actualidad, causas, consecuencias e impactos de PDA, procedimientos de reducción y formas de prevenirlas.

También se podría profundizar en la comunicación para los niveles superiores de los diferentes estadios.

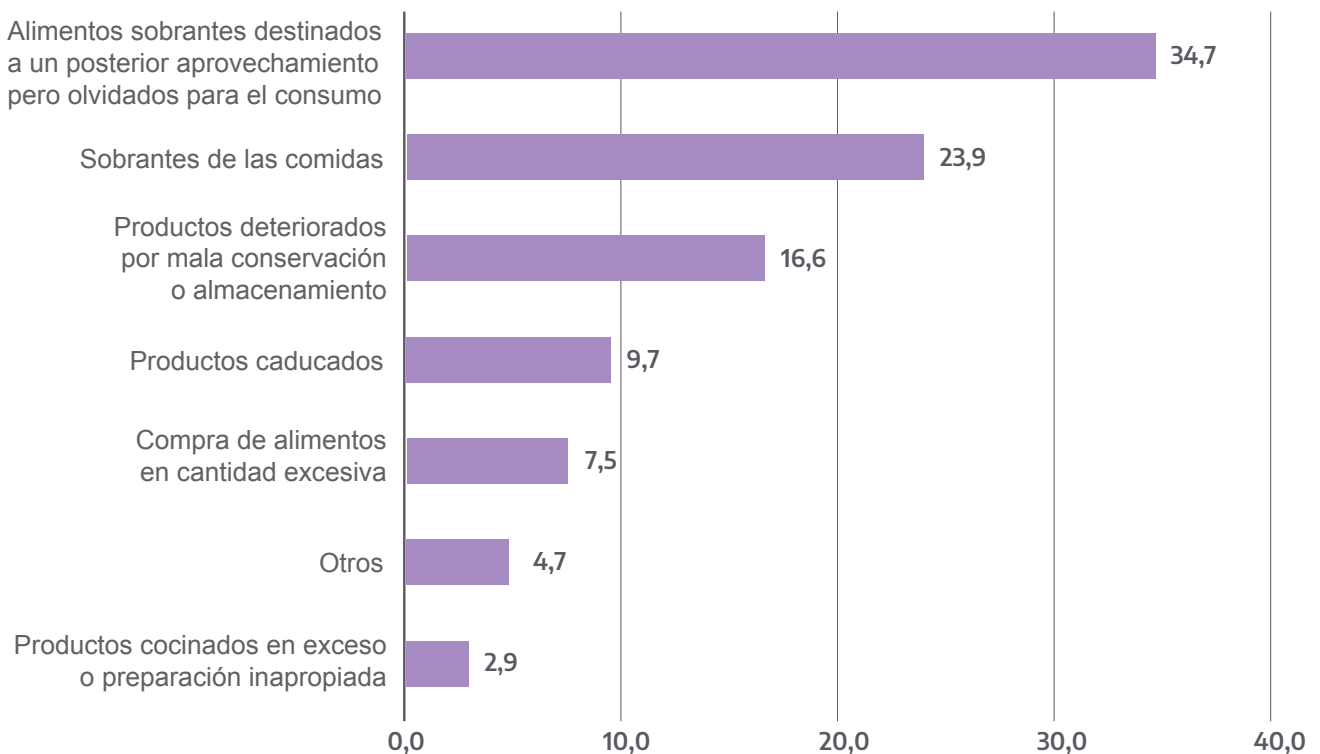
### 3er. Comportamiento de desperdicio en el hogar

En este bloque se ha investigado el comportamiento en el hogar, cuánto se desperdicia y cuáles son las causas.

**Gráfico 12. Percepción del desperdicio en el hogar (%)**



**Gráfico 13. Causas de desperdicios en el hogar identificadas por el encuestado (%)**



**Gráfico 14. Grupos de alimentos identificados con mayor desperdicio de alimentos en el hogar de los estudiantes (n)**



Aunque una mayor proporción de estudiantes han considerado que en el hogar se desperdicia poca cantidad de alimentos, la mitad expresó que no aprovecha los sobrantes destinados a un consumo posterior.

Al identificar los principales grupos de alimentos con mayor desperdicio (se había solicitado marcar hasta tres), se destacan las frutas y las verduras, las comidas preparadas, el pan, los cereales y otros productos de pastelería.

## Conclusiones



Toda esta valiosa información recabada, permite buscar medios para incrementar el grado de conocimiento y la capacitación sobre PDA en la comunidad universitaria.

En primer término se concluye, que una proporción elevada de estudiantes tiene parcial conocimiento sobre PDA. No obstante, al profundizar sobre cuestiones más específicas, -tales como, cuantificación a nivel mundial y la identificación del eslabón con mayor descarte-, los estudiantes no han respondido correctamente.

Por otra parte, al consultar sobre el interés por recibir algún tipo de capacitación sobre PDA, casi el 90% de los mismos han indicado que tendrán interés en participar en acciones diseñadas para promover la reducción de PDA. Ello representa una oportunidad de incluir esta temática en planes de estudio o talleres adicionales a las materias cursadas, independientemente de las carreras de estudio.

Asimismo, los estudiantes han identificado las herramientas que consideran prioritarias en la prevención y reducción -por un lado, la capacitación; y por otro, la investigación y el desarrollo-.

Según lo indicado por los estudiantes, en sus hogares sería muy poco el desperdicio que se genera, donde los grupos de alimentos con mayor desperdicio son las frutas y las verduras, las comidas preparadas, y pan, cereales y otros productos de pastelería. A la vez, el relevamiento sobre las causas sobre el desperdicio en hogares indica que es importante trabajar sobre buenas prácticas en el consumo responsable de alimentos hacia la prevención.

Concluyendo, este informe generó una evidencia sobre el conocimiento y el comportamiento en PDA de la población universitaria, y constituye un insumo relevante para las futuras líneas de acción del Grupo de Trabajo de Universidades en el marco del Plan Nacional de Reducción de PDA.

**Secretaría de Agricultura,  
Ganadería y Pesca**



**Ministerio de Economía  
Argentina**

---

**Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**

**Dirección de Agregado de Valor y Gestión de Calidad**

**Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional**

**Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca**

**Ministerio de Economía**

---