

# Reducción del desperdicio de alimentos de los consumidores: recomendaciones para empresas alimentarias y otras organizaciones

El desperdicio de alimentos es un tema urgente a tratar con importantes consecuencias ambientales, sociales y económicas. En la Unión Europea (UE), se desperdician cada año casi 59 millones de toneladas de alimentos (131 Kg/habitante). La mayor parte del desperdicio de alimentos se genera en los hogares y los servicios alimentarios. Los grupos de alimentos que más se desperdician son las verduras, las frutas y los cereales.

Los consumidores pueden cambiar muchos comportamientos que conducen al desperdicio de alimentos (p. ej., cocinar demasiada comida), pero su capacidad para prevenir el desperdicio de alimentos está influenciada por una serie de factores (por ejemplo, políticas relacionadas, factores de estilo de vida). Reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores requiere la colaboración entre todos los actores del sistema alimentario, en el que las empresas alimentarias y otras organizaciones desempeñan un papel clave.

53 %

del desperdicio de alimentos de la UE se genera en los hogares (70 kg/persona/año).



9 %

del desperdicio de alimentos de la UE surge en restaurantes y servicios de alimentación, incluidos los comedores escolares (12 kg/persona/año).

## El papel de las empresas alimentarias y otras organizaciones

Las empresas alimentarias desempeñan un papel crucial en la solución al problema del desperdicio de alimentos, ya que intervienen en diversas etapas de la cadena alimentaria, que van desde la producción hasta el consumo. Pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores facilitándoles opciones sostenibles, informándoles sobre los alimentos y su desperdicio y promoviendo la sostenibilidad a lo largo de la cadena alimentaria (p. ej., ofreciendo una variedad de tamaños de porciones, garantizando operaciones logísticas y de embalaje adecuadas para optimizar la vida útil y proteger los productos en la cadena de suministro de alimentos, y ofreciendo bolsas para perros en los restaurantes). Las organizaciones como coaliciones o terceros que participan en, por ejemplo, cerrar acuerdos voluntarios, también desempeñan un papel vital y pueden coordinar y facilitar acciones para reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores.



## Prevención del desperdicio de alimentos: selección de acciones

### 1 Nudges y herramientas para los hogares

Los nudges son pequeños cambios que son fáciles de implementar en un determinado entorno y hacen que sea más probable que un individuo tome una decisión particular o se comporte de una manera particular. El objetivo de estas acciones es mejorar la capacidad de gestión de los alimentos de los consumidores y apoyarles en la adopción de nuevos hábitos y rutinas para reducir el desperdicio de alimentos en el hogar. La duración debe ser de un mínimo de 1 semana para probar y evaluar los efectos, y luego se pueden adoptar indicaciones y herramientas durante un período más largo. Algunas herramientas muestran reducciones del desperdicio de alimentos de hasta un 40 % en comparación con la base de referencia. Se recomienda encarecidamente el seguimiento, que puede realizarse mediante mediciones directas (análisis de la composición de los residuos o registros de desperdicios de alimentos) o mediante encuestas y grupos de control.

#### Cómo implementar las acciones

- **Comprender qué comportamiento es necesario cambiar** y a qué audiencias objetivo se debe llegar.
- **Identificar los mejores canales** a través de los cuales proporcionar herramientas/indicaciones a los hogares destinatarios.

- **Incluir un grupo de control y medición de referencia** para comprender el contexto y los niveles de desperdicio de alimentos antes de comenzar, lo que le permitirá monitorear los efectos de la acción.

#### Algunos ejemplos de éxito

- *Ofrecer pegatinas para colocar en los electrodomésticos de la cocina (refrigeradores y congeladores) para recordar a los consumidores los buenos hábitos de almacenamiento.*
- *Distribuir tazas medidoras basadas en porciones para ayudar a los consumidores a preparar porciones de acuerdo a sus necesidades.*
- *Compartir recetas diseñadas específicamente para permitir una mayor flexibilidad en la elección de ingredientes y fomentar el uso de restos de comida.*
- *Fomentar el uso de listas de compras para mejorar la planificación de las comidas y evitar compras impulsivas.*

## 2 Nudges fuera del hogar (servicios alimentarios)

Se trata de medidas que apuntan específicamente al desperdicio de alimentos de los consumidores en contextos como los servicios de catering para empresas, comedores escolares y universitarios, festivales, restaurantes y comida para llevar. Su objetivo es influir en el comportamiento de los consumidores, animándoles a reducir el desperdicio de alimentos.

### Recomendaciones importantes

- **Conocer las preferencias de los consumidores.** La información sobre estos –que puede depender del contexto– puede recopilarse a través de cuestionarios o debates abiertos, ya que esto aumentará la eficacia de las acciones.
- **Priorizar la evaluación de las acciones.** Esto le ayudará a comprender si las acciones funcionan como se esperaba y le permitirá ajustarlas según sea necesario.
- **Compartir conocimientos y experiencias para motivar la acción.** Los profesionales especializados en reducir el desperdicio de alimentos suelen carecer de recursos basados en pruebas y listos para usar como herramientas, mejores prácticas, recomendaciones y directrices. Asociarse con otros actores involucrados en la cadena de suministro de alimentos (por ejemplo, operadores de gestión de residuos, distribuidores, proveedores) puede maximizar el impacto de sus acciones. Las colaboraciones con investigadores y académicos pueden ayudar a poner en marcha las acciones.

- **Combinar distintas acciones.** Muchas estrategias efectivas para reducir el desperdicio de alimentos combinan varias acciones, como crear conciencia, proporcionar materiales informativos, distribuir herramientas prácticas y crear un entorno de toma de decisiones que fomente la reducción del desperdicio de alimentos mediante nudges.

### Algunos ejemplos de éxito

- *Usar tecnología para monitorear el desperdicio de alimentos y mostrar mensajes clave a los clientes para aumentar su conciencia y posiblemente influir en su comportamiento al desechar las sobras.*
- *Colaborar con diferentes colaboradores, como organizaciones de restaurantes locales, para fomentar el uso de bolsas para sobras de comida que no se consumen en el local.*
- *Brindar la oportunidad a los clientes de ajustar el tamaño de las porciones y los ingredientes.*

Encuentre más información en el [compendio de herramientas, mejores prácticas y recomendaciones para reducir el desperdicio de alimentos de los consumidores](#).

El [Foro Europeo sobre el Desperdicio de Alimentos de los Consumidores](#) es un proyecto piloto de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria y el Centro Común de Investigación de la UE. El proyecto ha recopilado datos e identificado soluciones prácticas basadas en evidencias para reducir el desperdicio de alimentos a nivel de los consumidores.






La UE y sus Estados miembros están comprometidos a cumplir [Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3](#): reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita a nivel minorista y de consumo para 2030 y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro de alimentos. Obtenga más información sobre las acciones de la UE para reducir el desperdicio de alimentos en la [página web sobre desperdicio de alimentos de la Comisión](#).

Más información:



Datos de contacto: [JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu](mailto:JRC-FOODWASTE-FORUM@ec.europa.eu)

Plataforma Científica de la UE: <https://joint-research-centre.ec.europa.eu>

 @EU\_ScienceHub  EU Science Hub Joint Research Centre  
 EU Science, Research and Innovation  EU Science Hub  @eu\_science



Oficina de Publicaciones  
de la Unión Europea