



**Campaña de información y sensibilización a los
consumidores sobre la reducción del desperdicio de
alimentos y su consumo responsable**

Autor: Carmen Redondo Borge

Institución: Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios
(Hispancoop)

Resumen

Las pérdidas y el desperdicio de alimentos constituyen un problema de extrema gravedad que afecta a todos. El consumidor, como el último eslabón de la cadena de suministro, juega un papel fundamental para reducir los desperdicios. Sin embargo, desconocemos con precisión las dimensiones de este problema en España y menos aún somos conscientes de la importancia de los alimentos.

Ante la falta de concienciación y sensibilización de esta problemática entre los consumidores, HISPACOOOP, como organización de consumidores, inició en el 2012 un *Proyecto sobre el correcto aprovechamiento de la comida en los hogares*, lo que nos permitió conocer a través del **Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares**, cuántos alimentos se tiraban o desechaban en los hogares españoles, qué tipos de alimentos se tiraban y porqué se tiraban. Además, pudimos averiguar cuáles eran los comportamientos y hábitos de los consumidores con relación a la gestión de los alimentos (en el momento de compra, almacenamiento, conservación, elaboración y aprovechamiento). Ante los resultados alarmantes del estudio, llevamos a cabo actuaciones de información, formación y educación al consumidor, celebrando una **rueda de prensa** y una **jornada** titulada **“El desperdicio de alimentos: una responsabilidad de todos”** y publicando el folleto informativo **“Aprovecha la comida ¡¡No tiene desperdicio!!”**.

Conscientes de la necesidad de seguir incidiendo en actuaciones de concienciación y sensibilización, en el año 2013, HISPACOOOP lanzó a nivel nacional la **Campaña «Sin desperdicios: aprovecha la comida»**, dentro del marco del *Proyecto sobre Reducción del desperdicio de alimentos y consumo responsable*. Ésta promovía nuevos comportamientos y hábitos más responsables en torno a los alimentos, cómo realizar un mejor aprovechamiento y consumo responsable de los mismos, con el objetivo de reducir los desperdicios de alimentos en los hogares y paliar sus consecuencias.

Entre otras muchas más actuaciones de difusión y divulgación en diversos medios de comunicación, conferencias y redes sociales, destacamos la apertura del **Canal Web** con el nombre de la campaña, el **Libro “Recetas con aprovechamiento y Consejos”** con 25 recetas de alimentos sobrantes, como una segunda oportunidad, y más 20 páginas de consejos prácticos para un aprovechamiento correcto de los alimentos, y las **25 vídeo-recetas**.

Palabras clave: reducción desperdicio alimentos desechos residuos aprovechamiento reutilización prevención

1. CAMPAÑA DE INFORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN A LOS CONSUMIDORES SOBRE LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS Y SU CONSUMO RESPONSABLE.

INTRODUCCIÓN.

Las pérdidas y el desperdicio de los alimentos constituyen un problema de extrema gravedad que afecta a todos y en gran parte, deriva de una falta de concienciación y sensibilización de la importancia de los alimentos en el mundo.

En numerosas regiones del mundo se están produciendo importantes pérdidas de alimentos y gran cantidad de desperdicios perfectamente válidos para el consumo. Según el **informe sobre pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo de la FAO¹**, en los países en desarrollo más del 40 % de estas pérdidas se producen en las etapas «posteriores a la cosecha» y durante el proceso de transformación, a diferencia de lo que ocurre con los países industrializados, donde las pérdidas y el desperdicio alimentario se producen en las etapas de distribución y **consumo**.

Lo cierto es que las causas del despilfarro de alimentos no son siempre las mismas. Incluso las causas varían dependiendo del nivel en el que se producen dentro de la cadena agroalimentaria, del tipo del producto, del lugar o del tipo de consumidor. Si dividimos la cadena en cinco sectores (producción agrícola, gestión y almacenamiento, tratamiento, distribución y consumo), podemos señalar cómo, en cada uno de los sectores, se aprecian diversos comportamientos que conducen al desperdicio de alimentos. Estos comportamientos van desde las pérdidas de alimentos en el momento de la cosecha o el almacenamiento, pasando por el transporte en condiciones poco seguras, hasta los errores de envasado y, sobre todo, los malos hábitos de los consumidores finales en la compra y la utilización de los productos alimenticios.

El estudio realizado por la **Comisión Europea²**, en el año **2010 sobre residuos alimentarios en el ámbito europeo**, reveló como la generación anual de residuos alimentarios en todos los países de la Unión Europea ascendía a unos 89 millones de toneladas. Esto suponía **unos 179 kilos de residuos de alimentos por habitante**, con grandes variaciones entre países y entre los diversos sectores, sin contar con los de origen agrícola generados en el proceso de producción ni los descartes de pescado arrojados al mar. Los datos lo confirman. En el caso de los países desarrollados, cada año se tira 200 millones de toneladas de alimentos. En dicho informe se señaló que del **volumen de residuos de alimentos que se producían entre los diferentes eslabones de la cadena, el 42 % correspondía a los hogares**, el 39 % a la industria alimentaria, el 5 % a la distribución y el 14 % al sector de la restauración fuera del hogar. Según este mismo informe, España ocupaba el sexto lugar de los países de la UE que más comida se desperdicia, con 7,7 millones de toneladas de alimentos.

¹ «Global food losses and food waste» [Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo]. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Roma, 2011.

² Estudio preparatorio sobre residuos alimentarios en la UE27 – DG Medio Ambiente, Comisión Europea, 2010.

En conclusión, los alimentos se vienen desperdiciando a lo largo de toda la cadena, tanto en la fase de producción, almacenamiento, transformación, y distribución, como en la de consumo final.

Pese a este gran problema, había un gran desconocimiento de cuáles eran las pérdidas en función de las causas, como bien se indicaba en el **Dictamen del Comité Económico y Social Europeo (CESE)**³. Teníamos conocimiento de la magnitud y las causas de las pérdidas y del desperdicio de alimentos, pero se desconocía con precisión cuáles eran las pérdidas en función de las causas. Así fue que el CESE planteó la conveniencia de **disponer de estudios para cuantificar las pérdidas y el desperdicio en las diversas etapas**, ante la necesidad de conocer el alcance y adoptar medidas y acciones de prevención, con argumentos sólidos.

PRIMEROS PASOS ANTE LA DETERMINACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA.

Con el objetivo de obtener datos cuantificados acerca del desperdicio alimentario en la última etapa de la cadena agroalimentaria, esto es, el consumidor final, HISPACOOOP, como organización de consumidores, diseñó, en el año 2012 y a nivel nacional, un **Proyecto sobre el correcto aprovechamiento de la comida en los hogares**.

Este proyecto, que contó con la financiación del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Instituto Nacional del Consumo, perseguía, por una parte, averiguar los motivos, los comportamientos y los hábitos de los consumidores por los que se desperdiciaban alimentos junto con la determinación de las cantidades de alimentos desperdiciados en el ámbito doméstico, y, por otra parte, ofrecer recomendaciones y consejos para evitar el desperdicio alimentario y educar en la incorporación de buenas prácticas e iniciativas responsables sobre el correcto aprovechamiento de los alimentos.



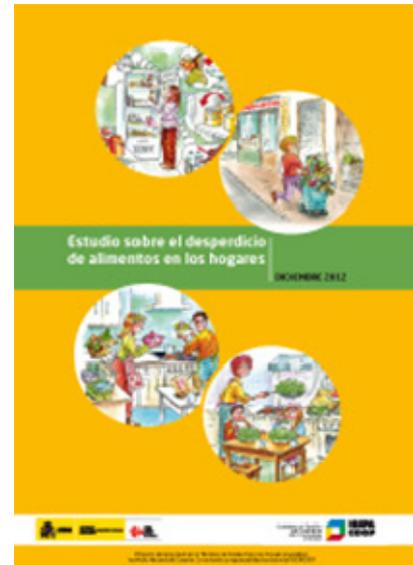
Así, se pusieron en marcha diversas actuaciones en el marco del proyecto. Una de ellas fue la realización del **Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares**⁴, que nos permitió averiguar cuántos alimentos se tiraban o desechaban, qué tipos de alimentos se tiraban, en qué momento del día se tiraba, y por qué se tiraban estos alimentos en los hogares, entre otras cuestiones.

³ Dictamen del Comité Económico y Social Europeo: “La contribución de la sociedad civil a una estrategia de prevención y reducción de las pérdidas y del desperdicio de alimentos” (Dictamen de iniciativa). NAT/570 Prevención y reducción del desperdicio de alimentos. Marzo 2013.

⁴ Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares. HISPACOOOP. Proyecto subvencionado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad – Instituto Nacional del Consumo. Diciembre 2012. http://www.hispacoop.es/home/index.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=279&Itemid=37

El estudio se basó, por una parte, en el análisis cuantitativo de los desechos alimenticios producidos durante una semana tipo en 413 hogares españoles, y por otra parte, en el análisis cualitativo de la información obtenida de las 3.454 encuestas (online y presenciales) realizadas a nivel nacional.

A través de las encuestas pudimos conocer cuáles eran los comportamientos y los hábitos de los consumidores españoles con respecto a la gestión de los alimentos (planificación, compra, conservación y almacenamiento de alimentos), su percepción ante el propio acto de desperdiciar alimentos y los motivos por los que ellos creían que desperdiciaban, y otros aspectos de especial relevancia, como sus comportamiento y percepciones ante las fechas de consumo de los alimentos (caducidad y consumo preferente). El estudio se completó con las principales conclusiones obtenidas así como una serie de recomendaciones prácticas dirigidas al ámbito doméstico sobre cómo paliar los desechos de los alimentos.



A la hora de cuantificar los alimentos desechados en los 413 hogares españoles, se tuvieron en cuenta dos aspectos fundamentales:

- que sólo se cuantificaron los alimentos desechados y tirados a la basura, sin contabilizar los desperdicios destinados al abono, a la alimentación de animales o destinos similares; y
- que la cuantificación realizada se correspondiera exclusivamente con los alimentos susceptibles de ser consumidos directamente, excluyéndose las peladuras de patatas, frutas u hortalizas, los huesos, las espinas o cualquier otro componente no destinado al consumo directo.

En conclusión, el estudio reveló que, en esos 413 hogares y durante una semana tipo, se estaban desperdiciando **casi 554 kg de alimentos**, siendo el desperdicio de alimentos medio **por hogar** (2,7 personas de media) de 1,3 kg de alimentos desperdicios a la semana. Esto equivalía que **al año se desperdiciaban 76 kg de alimentos por hogar, y que por persona y a la semana, se tiraba más de medio kg de alimentos.**

Esta misma cantidad de alimentos, elevada a la población general española⁵, reflejaba que en **los hogares españoles se estaba tirando al año 1,5 millones de toneladas de alimentos** perfectamente válidos para el consumo.

Véase el cuadro resumen de las cifras obtenidas en los hogares de los **alimentos desechados**:

⁵ Para la obtención de este dato se multiplicó la cantidad de alimentos desechados por persona por la cifra de población del Padrón Municipal del INE (Instituto Nacional de Estadística) a fecha 1 de enero de 2012 (que fue al cifra de 47.265.321).

Alimentos desechados

	Total (kg) hogares	Kg por hogar	Kg por persona	T (toneladas) en España
En una semana "tipo"	553,863	1,341	0,565	26.685
En un año	31.570,191	76,441	32,232	1.521.066

Base: total muestra panel (413 hogares)

Para averiguar qué alimentos se estaban tirando o desechando en los hogares, se establecieron doce grupos. En el siguiente gráfico se observa la distribución porcentual por grupos de alimentos de los casi 554 kg desechados:

Tipo de alimentos desechados



Base: total muestra panel (413 hogares)

El grupo formado por el pan, cereales y otros alimentos de pastelería es el grupo que más volumen de alimentos desechados registra (19,3%). Si bien, los cuatro primeros grupos representan un 62,6% de los alimentos desechados en los hogares. Además, en cuanto al momento del día en el que se produjeron los desperdicios, el estudio reveló que es en la comida (34,6%) cuantos más alimentos se desechan, seguido de la cena (26,7%), el desayuno (20,1%) y otros momentos del día (18,6%).

Otro de los aspectos que quisimos averiguar a través del panel, fue la razón por la cual los consumidores desechan los alimentos en su hogar. Así, se plantearon los motivos más frecuentes por los que podían desperdiciarse alimentos, concretamente, fueron siete motivos. Los resultados fueron los siguientes:

Motivos por los que se tiran los alimentos



Base: total muestra panel (413 hogares)

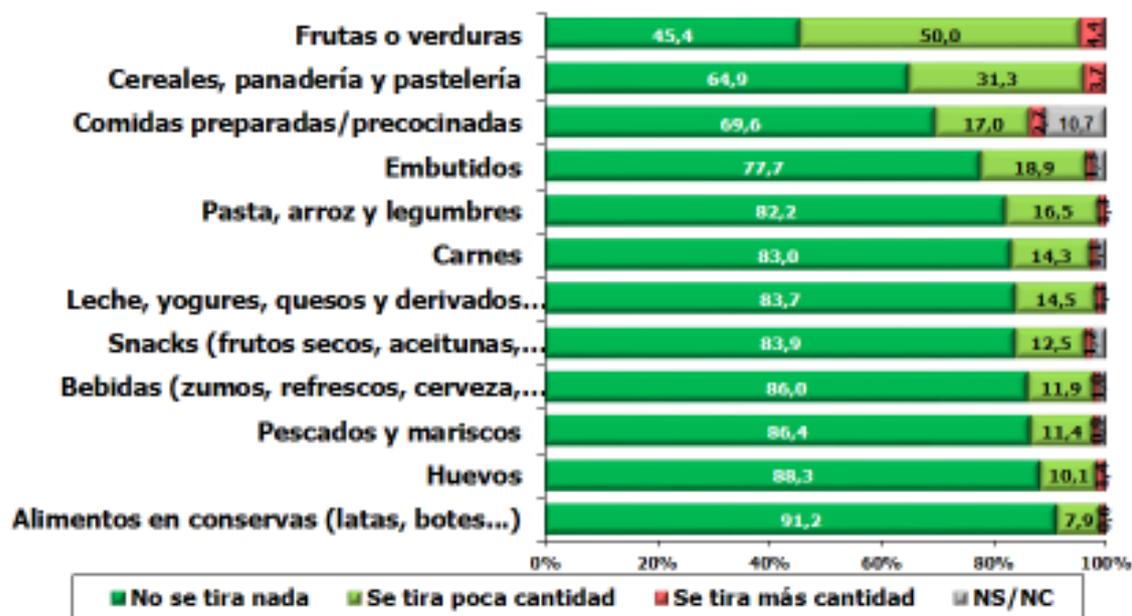
Como pudimos comprobar, el motivo mayoritario por el que se tiraban alimentos en los hogares españoles era porque se trataban de alimentos que habían sobrado de otras comidas, y que directamente se desechan. El segundo motivo era porque se trataban de alimentos o productos que se habían deteriorado (por mala conservación o almacenamiento, o por exceso de tiempo) y que acababan desechados. En tercer lugar, era porque se trataban de alimentos que habían sobrado que, en principio, se querían aprovechar pero que finalmente acababan olvidados y se desechaban; y, en cuarto lugar, porque los productos estaban caducados, y se desechaban directamente.

Comparando los resultados del panel con las encuestas, se detectó que los motivos fundamentales por los que se desechan los alimentos en los 413 hogares españoles contrastaban claramente con la propia percepción de los consumidores. Así cuando se preguntó a los encuestados por estos mismos motivos, se observó que el motivo fundamental por el que se desechan los alimentos en el hogar, esto es, por tratarse de alimentos sobrantes de otras comidas, se situaban en cuarto lugar entre los motivos más mencionados por los encuestados. Lo que muestra así un claro desconocimiento de las razones que nos llevan a desperdiciar los alimentos perfectamente válidos.

En concreto, podemos destacar que, de forma generalizada, los consumidores no son conscientes de la cantidad de alimentos que se desperdician en su hogar. Los encuestados consideraban que ellos apenas desperdician alimentos de forma generalizada para todos los grupos de alimentos, a excepción del grupo formado por frutas y verduras. Además, los que si afirmaban que desperdiciaban alimentos, declaraban hacerlo en muy poca cantidad. Una percepción muy contraria a la realidad, como hemos podido comprobar.

El grafico siguiente muestra la percepción que tienen los consumidores encuestados con respecto a todos a los grupos de alimentos:

Grupo de alimentos y cantidad que se tira o desecha en el hogar en el transcurso de una semana cualquiera



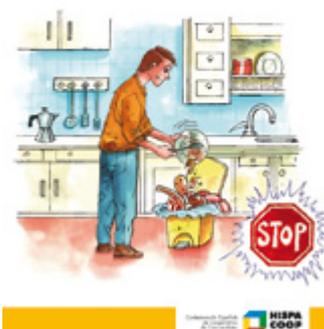
Base: total muestra (3.454 casos)

Del estudio se extrajeron una serie de conclusiones finales y se redactaron unas recomendaciones con respecto a la gestión de los alimentos, dirigidas fundamentalmente al ámbito doméstico.

Ante estas cifras alarmantes sobre los desechos alimenticios producidos en España por los consumidores, se plantea desde la propia organización, HISPACOOOP, poner en marcha diversas actuaciones de formación, información y educación a los consumidores, con el fin de concienciar socialmente sobre el problema del desperdicio alimentario y sus consecuencias.

Para contribuir en las actuaciones de información y formación, se publicó el folleto informativo **“Aprovecha la comida ¡¡No tiene desperdicio!!”**, dirigido a los consumidores a nivel nacional, sobre cómo evitar el desperdicio de alimentos en el hogar, a través de numerosas recomendaciones prácticas sobre la planificación, la elaboración, el aprovechamiento y la conservación de los alimentos, junto con información práctica sobre el significado de las fechas de consumo de los alimentos. A través de la difusión y distribución de 5.000 ejemplares de este material, quisimos fomentar un uso más eficiente de los

Aprovecha la comida
¡¡No tiene desperdicio!!



recursos alimenticios, y, sobre todo, tratar de instaurar pautas de comportamiento más responsable entre la población española en torno a una mejor gestión de los alimentos.

PLANIFICACIÓN, ELABORACIÓN Y APROVECHAMIENTO		
<p>Como consumidores responsables, podemos hacer un esfuerzo y reducir al máximo los desechos de comida que podían haberse evitado.</p> <p>Una adecuada planificación en la compra y un correcto aprovechamiento evitará desperdicios innecesarios.</p> <p>Presentamos una serie de recomendaciones prácticas para conseguirlo:</p> <p>Antes de comprar...</p> <ul style="list-style-type: none"> Revisa tu despensa y frigorífico para ver de qué alimentos dispones y comprueba las fechas de caducidad y/o consumo preferente. Planifica un menú semanal. Haz una lista con lo que necesites y compra productos que puedas usar en varios platos. <p>En el momento de la compra...</p> <ul style="list-style-type: none"> Compra lo que realmente necesites y adáptate a tu previsión de consumo. Realiza tu compra sin prisas y de forma ordenada, dejando la compra de los productos frescos y congelados para el final. No hagas la compra con hambre. (Comprará más!) Compra paquetes o porciones adecuadas al número de personas que los van a consumir. Adquiere alimentos frescos sueltos (frutas, verduras, carne...) en lugar de envasados para evitar comprar más de lo necesario. Lee las etiquetas y presta atención a las fechas de caducidad y/o consumo preferente e instrucciones de conservación. 	<p>No cocines en exceso y adecua la cantidad a los comensales</p> <p>A la hora de cocinar...</p> <ul style="list-style-type: none"> Respetar tu menú semanal. Prioriza las sobras y alimentos que vayan a cocinar. No cocines en exceso y adecua la cantidad a los comensales. Calcula teniendo en cuenta las porciones (niños, adultos o mayores). Descongela sólo lo que vayas a necesitar y consúmelo en las 24 horas siguientes. No descongela alimentos a temperatura ambiente, ni sobre fuentes de calor. Tampoco los introduces en agua caliente. Aprovecha las sobras en las comidas siguientes como ingredientes en una nueva preparación o para congelarlas. Piensa en nuevas recetas para aprovechar las sobras y préparalas con alimentos ya cocinados o en aquellos que no sean atractivos para niños frescos. <p>Para descongelar utiliza una de estas dos técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> en el frigorífico, mantén el producto en su propio refrigerante. Una vez descongelado, cocínalo inmediatamente. en el microondas, coloca los alimentos en una fuente anti goteo, para que no se mezclen sus jugos. Si descongela alimentos ya cocinados, introdúcelos con el recipiente destapado. Remueve y mezcla bien. 	<p>A la hora de comer...</p> <ul style="list-style-type: none"> Consumo los productos que caduquen antes, dando prioridad a los más perecederos. Siempre cantidades pequeñas de comida ya que siempre se puede repetir. Los platos sobrecargados llevan a un mayor desperdicio. Calienta sólo la cantidad de sobras que se va a comer. Conserva el resto en la nevera. Evita enfriar y calentar varias veces los alimentos para impedir que proliferen las bacterias. Intenta repartir entre tus conocidos los alimentos que no vas a consumir en los próximos días o meses. <p>Tira solo aquello que realmente no puedas aprovechar</p> <p>FECHAS DE CONSUMO</p> <p>La FECHA DE CADUCIDAD indica el día límite a partir del cual el alimento no debe ingerirse por no ser del todo seguro. El alimento puede consumirse hasta el momento de la fecha de caducidad (para industrial). Se utiliza en productos muy perecederos (ej. carne, pescado, leche fresca, pasta fresca...). Se indica con la expresión "Fecha de caducidad".</p> <p>La FECHA DE CONSUMO PREFERENTE indica hasta cuándo el alimento conserva sus propiedades específicas, siempre que se almacene correctamente. Pasada la fecha, la calidad puede disminuir y no aportará la misma cantidad de nutrientes, pudiendo afectar a su gusto, textura, sabor... No quiere decir que el alimento no sea seguro. Se indica con la expresión "consumir preferentemente antes del..." cuando se refiere al día, o "consumir preferentemente antes del fin de..." en los demás casos.</p>

Paralelamente, HISPACOOOP celebró una **jornada titulada "El desperdicio de alimentos: una responsabilidad de todos"**, que tuvo lugar el día 20 de diciembre de 2012, coincidiendo con la rueda de prensa en la que se dio a conocer el proyecto y los resultados del estudio en cuestión.

En este acto profundizamos sobre cómo había evolucionado nuestra sociedad en el tema del desperdicio alimentario, exponiendo las tendencias sociales y económicas que afectaban al comportamiento del consumidor con relación a la alimentación. Este tema estuvo a cargo de Dña. Alicia Langreo Navarro bajo el título *"La estrategia de los productos y la influencia de la política agraria en el desperdicio de los alimentos"*, y seguidamente, intervino D. Joan Ribas Serra con *"Maneras de comer hoy en España: desechos y obligaciones"*. En dicha jornada, también se presentaron los datos más relevantes del *Estudio sobre "El desperdicio de los alimentos en los hogares"* junto con las principales conclusiones, por Dña. Carmen Redondo Borge.

Finalmente, la jornada culminó con la Mesa redonda sobre las principales *"Actuaciones e iniciativas para paliar el despilfarro de alimentos"* que se estaban llevando a cabo por parte de las cooperativas de consumidores de nuestro sector en España. Dña. Carmen Picot Oroval expuso las iniciativas tomadas por Consum Cooperativa a través del Programa PROFIT, y D. Alejandro Martínez Berriochoa, Director de Responsabilidad Social de la Cooperativa Eroski, planteó un reflexión general sobre el despilfarro de los alimentos incidiendo en el rol del consumidor y en las actuaciones llevadas a cabo por las cooperativas de consumidores en este sentido.

ACTUACIONES DE CONCIENCIACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

El problema del desperdicio alimentario en la última fase de la cadena agroalimentaria, esto es, el consumidor final, radica en una falta de concienciación y sensibilización acerca de la importancia de los alimentos y el desconocimiento de una adecuada gestión de los mismos en su ámbito doméstico.

Para atajar el problema del desperdicio alimentario entre los consumidores, era fundamental llevar a cabo una gran labor de concienciación social, por una parte, dando a conocer la gravedad del problema del desperdicio alimentario y sus dimensiones en nuestro país, y por otra parte, poniendo en práctica comportamientos y hábitos más responsables en torno a los alimentos.

Muchos de los alimentos que desechamos en nuestros hogares, podían haberse aprovechado y consumido en perfectas condiciones si hubiéramos llevado a cabo una correcta gestión de los mismos. Recordemos que los desperdicios de alimentos pueden producirse por una mala planificación a la hora de comprar o de comer los alimentos que tenemos en el hogar, por falta de planificación a la hora de comprar y de comer, por una inadecuada conservación de los alimentos o su incorrecto almacenamiento, o incluso, por no aprovechar los sobrantes de otras comidas, o que queriéndolo hacer, caen en el olvido y se deterioran.

Los alarmantes datos obtenidos del ***Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares españoles***, supuso un empuje importante para que HISPACOOOP, como organización de consumidores y como agente implicado en la cadena alimentaria, continuase trabajando en esta esfera. Concretamente, desde HISPACOOOP se consideró esencial lanzar nuevas iniciativas y actuaciones encaminadas a la **formación, información y educación a los consumidores, basadas, fundamentalmente, en la consecución del objetivo de reducir los desperdicios de alimentos en el ámbito doméstico**, y consecuentemente, tratar de paliar los impactos negativos de los desechos alimenticios en nuestro país.

La gran cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares españoles conformaba un indicio claro de que los comportamientos y hábitos de los consumidores con respecto a la gestión de los alimentos no eran los más adecuados. Las familias malgastaban tiempo y dinero en comprar alimentos, y aun así no gestionaban adecuadamente su consumo.

Lo cierto es que sólo aquellos hogares que estaban más fuertemente golpeados por la crisis económica, han cambiado sus hábitos de compra, e incorporado en su vida diaria comportamientos mucho más responsables en torno a los alimentos, basados fundamentalmente en sus necesidades básicas, la alimentación.

Pese a todo ello, la problemática del desperdicio alimentario seguía estado entre la población española. Los impactos económicos, sociales, nutricionales, y éticos del desperdicio alimentario siguen siendo elevados, y además, no podemos olvidar las consecuencias sanitarias y ambientales que encierra este problema.

Siendo conscientes de esta realidad, y teniendo muy presente la situación de muchas familias españolas, HISPACOOOP continuó en el año 2013 con nuevas actuaciones encaminadas a reducir los desechos alimenticios.

De esta manera, HISPACOOOP diseñó el **Proyecto “Reducción del desperdicio alimentario y consumo responsable de alimentos”**, dirigido a los consumidores en general, y más concretamente a aquellos colectivos de consumidores más desfavorecidos económica y socialmente. Este proyecto fue financiado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad – Instituto Nacional del Consumo. Además, contó como el apoyo y colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), como una iniciativa de HISPACOOOP dirigida al último eslabón de la cadena alimentaria, el consumidor, que encaja entre las actuaciones de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” lanzada por este Ministerio en el mes de abril del 2013.

- **Campaña “Sin desperdicios: aprovecha la comida”.**

En el marco de este proyecto de ámbito nacional, y como primera iniciativa encaminada a la información y sensibilización a los consumidores, HISPACOOOP lanzó la **Campaña “Sin desperdicios: aprovecha la comida”**.



Esta campaña permitió sensibilizar y concienciar a la sociedad española, más concretamente a los consumidores, acerca del problema del desperdicio alimentario y la importancia de reducir los desechos en nuestro ámbito doméstico.

Para dar a conocer la campaña a nivel nacional, se realizaron multitud de actuaciones de información y educación a los consumidores a través de diversos medios de comunicación, con la intención de que fuese calando el mensaje sobre la importancia de cambiar nuestros hábitos y comportamientos para una mejor gestión de los alimentos.

Se trataba, por tanto, de poder incidir en los comportamientos de los consumidores para que fuesen incorporando en su día a día, nuevos hábitos mucho más responsables en torno a los alimentos, esto es, desde el momento de la planificación a la hora de comprar en la conservación y almacenamiento, en la preparación de los alimentos y, sobre todo, el aprovechamiento de los alimentos y de los sobrantes.

Así, basándonos en los resultados del estudio del 2012, quisimos elaborar nuevos **materiales informativos y formativos**, que guiaran a los consumidores a la hora de poner en práctica consejos sencillos en torno a la gestión de los alimentos. Concretamente, se trataba de aportar recomendaciones útiles en la fase previa de planificación y compra, en la fase del almacenamiento y la conservación de los alimentos, y en el momento posterior de cocinado y aprovechamiento de los sobrantes.

- **Libro “Recetas con aprovechamiento y consejos”.**

HISPACOOOP elaboró y publicó el **Libro “Recetas con aprovechamiento y consejos”**, como material didáctico y divulgativo, que incorpora, a lo largo de sus 20 páginas, numerosos consejos prácticos sobre la planificación y compra de alimentos; la información sobre el etiquetado de los productos alimenticios, las fechas de consumo y las instrucciones de conservación; el almacenamiento y la conservación de los alimentos, los envases y los recipientes; y pautas a seguir para no desperdiciar a la hora de cocinar y de comer.

Este libro se completa con **25 recetas, ricas y sencillas, para aprovechar los sobrantes de otros platos**, que fueron elaboradas a partir de las propuestas del **cocinero Sergio Fernández Guerrero**. Contamos así con la colaboración de este profesional con amplia experiencia gastronómica, que supo trasladar a través de estas recetas, la importancia de los sobrantes de otras comidas, presentándolos no como una cocina de “segunda”, sino como una segunda oportunidad para los alimentos que han sobrado o que hemos cocinado de más.



Esta iniciativa parte de los resultados del **Estudio sobre el desperdicio de alimentos en los hogares españoles de HISPACOOOP**. En él, se mencionó como motivo mayoritario por el que se desperdiciaban alimentos el hecho de ser sobrantes de otros platos que acababan directamente en la basura. Partiendo de que éste era uno de los motivos con mayores menciones, quisimos ofrecer a los consumidores un material con opciones y propuestas concretas sobre cómo aprovechar los sobrantes, y evitar así su desperdicio.

Este libro fue editado, con carácter gratuito y perdurable en el tiempo, **en formato digital interactivo**, para que los consumidores más familiarizados con las nuevas tecnologías pudiesen hacer búsquedas rápidas y sencillas por consejos, recetas, alimentos, etc...

El libro digital se ubicó en la página **web de la Campaña “Sin desperdicio: aprovecha la comida”**, a través de un banner en su portada y también en la sección de Campañas 2013. Esto permite que el libro se pueda visualizar de forma permanente por cualquier usuario de la web.



Asimismo, con el objetivo de abarcar a un mayor número de consumidores y poder formar y sensibilizar sobre la importancia de los alimentos y de su aprovechamiento correcto, **se publicaron 1.500 ejemplares del libro**, que fueron repartidos a nivel nacional entre los distintos colectivos de consumidores.

- **Vídeo-recetas para aprovechar los alimentos.**

Como complemento al libro, las **25 recetas** para aprovechar los alimentos **fueron reproducidas paso a paso, y fotografiadas por HISPACCOOP**, dando lugar a un total de **25 vídeo-recetas**.

Cada vídeo, que puede visualizarse de forma independiente, fue realizado cuidadosamente, incluyendo mensajes audiovisuales acerca de un mejor aprovechamiento de los alimentos en la cocina evitando así el desperdicio.

Con estos materiales audiovisuales pretendíamos alcanzar a un mayor público objetivo, el consumidor en su ámbito doméstico, y por consiguiente, obtener una mayor repercusión de los mensajes a transmitir.



Todos los vídeos se encuentran disponibles en el **Canal Youtube** así como en el apartado de Vídeos del [canal web “Sin desperdicios: aprovecha la comida”](#) que HISPACCOOP abrió en el seno del proyecto y en línea con la campaña.



- **Canal Web “Sin desperdicios: aprovecha la comida”.**

Desde HISPACCOOP nos planteamos la realización de un canal web que nos permitiera, ubicar todos los materiales realizados en el seno de este proyecto, así como los materiales informativos y formativos realizados en los años previos y posteriores, que tuviesen relación con el problema del desperdicio alimentario y el aprovechamiento de los alimentos.

Basándonos en este objetivo, se abrió en el 2013 este **Canal web “Sin desperdicios: aprovecha la comida”**: www.hispacoop.org/desperdicios/

Este Canal Web, con acceso también a través de la web de HISPACCOOP, mediante un banner, ha constituido una de las herramientas fundamentales del proyecto. Esta web nos ha permitido dar a conocer y difundir todas aquellas actuaciones que se han puesto en marcha por HISPACCOOP para informar, concienciar y sensibilizar a los consumidores y usuarios sobre el problema del desperdicio de alimentos y la importancia de hacer un consumo responsable.

A lo largo de esta web, que ha sido permanentemente actualizada, cualquier usuario puede encontrar no sólo los materiales informativos y divulgativos realizados por HISPACOOOP en base a los diversos proyectos, sino también numerosa información como consejos prácticos para aprovechar los alimentos; noticias y eventos relevantes que afectan al problema del desperdicio y el consumo responsable; iniciativas puestas en marcha por HISPACOOOP para concienciar y sensibilizar de la necesidad de reducir los desechos alimenticios y hacer un consumo más responsable; colaboraciones a las que hemos llegado; vídeos propios de HISPACOOOP de las recetas y otros de interés sobre la materia; repercusión en medios de comunicación (TV, radio, prensa, etc.); enlaces de interés; entre otras cosas.



The screenshot shows the website interface for 'Sin desperdicios: aprovecha la comida'. The main header features the title and a navigation menu with items like Inicio, Campañas, Consejos Prácticos, Iniciativas, Vídeos, Sala de Prensa, Colaboraciones, and Enlaces de interés. The content area is divided into several sections:

- VIDEOS:** A section titled 'Recetas con aprovechamiento y consejos' featuring a video thumbnail.
- Recetas con aprovechamiento y consejos:** A central section for a digital book, with a large title and a thumbnail of the book cover.
- CONSEJOS PRÁCTICOS:** A section with icons representing different food categories and a 'RECOMENDACIONES' button.
- Inicio:** A text block providing an overview of the project, mentioning the Confederación Española de Cooperativas de Consumidores and Usuarios, the Agencia Española de Consumo, and the Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.
- Envíanos tus recetas contra el desperdicio:** A call to action for users to submit recipes.
- Presencia:** A section detailing the project's participation in various events and campaigns.

Con el proyecto, y en general con la campaña de concienciación y sensibilización ciudadana que se puso en marcha en el año 2013, se ha podido incidir en nuevos comportamientos y hábitos más responsables con respecto a los alimentos de los hogares españoles, aunque es cierto que los efectos de la crisis económica motivó un cambio de actitud en el hogar, de forma generalizada.

- **Iniciativas, colaboración y actuaciones complementarias.**

Bajo el fuerte objetivo de lograr un mayor compromiso de los consumidores españoles en la reducción del desperdicio de alimentos dentro de su propio ámbito doméstico, HISPACOOOP prosiguió sus actuaciones, no solo con la difusión de la campaña, sino también con el diseño de diversas iniciativas y actuaciones complementarias, encaminadas todas ellas a concienciar y sensibilizar al consumidor.

Iniciativas como el lanzamiento a los consumidores en general del Concurso de Fotografía para fomentar el aprovechamiento de los alimentos, coincidente con la Semana contra la Reducción de desperdicios del MAGRAMA; la intervención como ponente de HISPACOOOP en jornadas y conferencias específicas en las que se trataba la problemática del desperdicio alimentario, y en la que se dieron a conocer los proyectos realizados por HISPACOOOP y mostrar las percepciones de los consumidores sobre los alimentos; el Concurso de Cuentos Ilustrados “Cuento contado, plato terminado”, etc...

Paralelamente, y con el objetivo de reformar el papel de HISPACOOOP como asociación de consumidores, se mantuvieron ciertas colaboraciones con diversas entidades implicadas en el tema del aprovechamiento correcto de los alimentos y de la reducción del desperdicio (Comisión Europea, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Banco de Alimentos, AECOC - Asociación de Fabricantes y Distribuidores, etc...).

A través de todas estas actuaciones, desde HISPACOOOP hemos querido mostrar nuestro compromiso y trasladar a los consumidores patrones de consumo más responsables, saludables y sostenibles con respecto a los alimentos, siempre teniendo presente la necesidad de ir reduciendo los alimentos que son desperdiciados innecesariamente en el propio ámbito doméstico del consumidor.

De forma generalizada y así se ha manifestado a lo largo de todas las actuaciones e iniciativas que lanzamos en el marco de los diversos proyectos de consumo, HISPACOOOP, como organización de consumidores y usuarios, ha trasladado al consumidor el mensaje de aprovechar los alimentos pero siempre desde la óptica de la seguridad alimentaria, aconsejando que cualquier acto o comportamiento a la hora de consumir y aprovechar los alimentos, como su conservación o almacenamiento, se hicieran bajo la máxima de la seguridad alimentaria, evitando posibles perjuicios y problemas en la salud de las personas.

REFORZAMIENTO EN LA LUCHA CONTRA EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA.

La reducción del desperdicio de alimentos es un componente esencial para alcanzar un sistema alimentario sostenible y resistente, contribuyendo a la seguridad alimentaria global y nutricional. A la hora de contribuir en la lucha contra el desperdicio alimentario, necesitamos contar con los compromisos de todos los implicados en la cadena agroalimentaria, y muy especialmente del consumidor final como último eslabón de la cadena alimentaria.

Como organización de consumidores, consideramos que se debe seguir incidiendo en la existencia de este problema. Desde nuestra propia labor en materia de consumo, estimamos que es preciso emprender nuevas actuaciones de información, formación y educación hacia los consumidores, para que los mensajes en este mismo sentido vayan calando entre la población española. No debemos mirar para otro lado porque el problema está ahí, y todos debemos tomar parte en paliar los desperdicios alimentarios. Creemos que simplemente condenar el desperdicio de alimentos aptos para el consumo no basta. Y si el consumidor no se involucra y adopta una actitud responsable y activa en la lucha contra el desperdicio alimentario, no conseguiremos mejores resultados.

Conscientes de la necesidad de seguir promoviendo iniciativas entre los consumidores para lograr cambios en sus comportamientos, HISPACOOOP presentó en el año 2014 un proyecto de consumo, como continuidad al ya iniciado en el año 2013, con el título **“Reducción del desperdicio alimentario y consumo responsable de alimentos II”**. Este proyecto ha sido financiado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y además, cuenta con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, quien enmarca este proyecto dentro de una de las oportunidades para establecer sinergias entre diferentes agentes aumentado así los valores de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”.

- **Continuación de la Campaña y del Canal Web “Sin desperdicios: aprovecha la comida”.**

Con este proyecto, HISPACOOOP quiere seguir dando difusión y promoviendo entre los consumidores la **Campaña “Sin desperdicios: aprovecha la comida”**, que tuvo su lanzamiento el pasado año. Lograr una amplia difusión de la campaña nos permite ir calando los mensajes en los consumidores españoles, para que hagan los esfuerzos necesarios para cambiar sus patrones de consumo. Éstos han de ser mucho más saludables y sostenibles y deben instaurar ciertos hábitos dirigidos a limitar las pérdidas de alimentos y reducir paulatinamente el desperdicio en su propio ámbito doméstico.

Las actuaciones de HISPACOOOP en esta misma línea de actuación son fundamentales para animar a la población española a contribuir con unos valores más responsables en torno a la gestión de los alimentos.

Para lograr una amplia difusión de la Campaña seguiremos contando con el **Canal web “Sin desperdicios: aprovecha la comida”**: www.hispacoop.org/desperdicios/. Este canal, que se va a mantener permanentemente actualizado, contiene numerosa información sobre iniciativas, eventos, noticias, consejos para aprovechar los alimentos, y otras muchas más actividades, que cualquier usuario puede consultar.

- **Proyección de las actuaciones a nivel europeo.**

Pese a que el proyecto es de ámbito nacional, hemos querido dar un paso más y dar a conocer nuestras iniciativas y actuaciones en la lucha contra el desperdicio alimentario en el ámbito de la Unión Europea. Concretamente, la **Comisión Europea** ya se hizo eco de nuestras actuaciones a través de su sección de Desperdicio Alimentario (Food Waste), dentro de la Dirección General de Salud y Consumo. En el apartado de buenas prácticas (“Good Practices”) incorporaron la campaña de HISPACOOOP contra el desperdicio de alimentos, como parte de las iniciativas de concienciación, información y educación que, a nivel nacional, regional y local, se están llevando a cabo dentro de la Unión Europea.

Asimismo, HISPACOOOP ha conseguido participar en el proyecto europeo de investigación, **EU FUSIONS**, dentro del Séptimo Programa Marco que versa sobre “El uso de la comida por la innovación social a través de la optimización de las estrategias de prevención del desperdicio”. Este proyecto, que abarca desde agosto de 2012 hasta julio de 2016, trabaja en la reducción del 50% de desperdicio alimentario en Europa y

sobre todo en la reducción del 20% en los recursos insumos de la cadenas alimentaria, para el 2020. HISPACOOOP, como miembro del proyecto, canaliza las actuaciones que hasta la fecha se han realizado a nivel nacional en la lucha contra el desperdicio desde el lado del consumidor final. Su enlace: www.eu-fusions.org.

Con la participación de HISPACOOOP, nos ha permitido trasladar a nivel europeo todas aquellas estrategias y actuaciones que se están adoptando en España en la lucha contra el desperdicio alimentario desde el punto de vista del consumidor final, y, además, ha favorecido el intercambio de experiencias que promueven iniciativas eficaces con el mismo objetivo, optimizando así los recursos asignados.

Si bien, con el proyecto de este año 2014, HISPACOOOP ha desarrollado **nuevas iniciativas de concienciación y sensibilización especialmente para el colectivo específico de consumidores, los vulnerables** (personas mayores, personas con discapacidad, familias numerosas, personal de entidades benéficas, personas más vulnerables económica y socialmente, entre otros), aunque todos los consumidores son, de forma general, beneficiarios del proyecto.

Es así que se ha diseñado el proyecto para promover, entre estos colectivos de consumidores vulnerables, comportamientos y hábitos responsables, dando pautas y consejos útiles para una mejor gestión de los alimentos (en cada una de las fases de planificación, compra, almacenamiento, conservación, preparación y aprovechamiento de los sobrantes, así como las fechas de consumo de los alimentos y el etiquetado, entre otras cosas), siempre teniendo muy presente los criterios básicos de seguridad alimentaria.

Las pérdidas y desperdicio de alimentos no sólo representan una oportunidad desaprovechada para alimentar a una parte importante de la población, sino que, dado el contexto que vivimos de crisis económica, somos conscientes de que un mayor número de familias en nuestro país vienen sufriendo momentos difíciles, y su situación económica afecta a la propia alimentación de sus miembros. Esto es especialmente preocupante en el colectivo de consumidores vulnerables económica y socialmente. La crisis económica ha colocado en una situación cada vez más precaria a numerosas familias, y por ello, el presente proyecto está especialmente dirigido a ellos.

La reducción del desperdicio alimentario en estos colectivos constituye un paso preliminar importante para combatir el hambre y mejorar el nivel de nutrición de las familias que actualmente están en situaciones más desfavorecidas. Ofrecerles la información necesaria para gestionar correctamente los alimentos, puede favorecer el ahorro y contribuir a reducir el desperdicio innecesariamente. Queremos evitar, además, situaciones relacionadas con los problemas de seguridad alimentaria que son fundamentales ante condiciones extremas de salubridad en colectivos de consumidores más necesitados.

Tampoco podemos olvidar que la seguridad alimentaria global y nutricional constituye una de las principales preocupaciones a nivel internacional, y también para nosotros como organización de consumidores, es una prioridad dentro del consumo alimentario.

- **Charlas informativas y formativas “El desperdicio de alimentos: una responsabilidad de todos”.**

En este sentido, se ha previsto la realización a nivel nacional de aproximadamente **20 charlas informativas y formativas**, bajo el título **“El desperdicio de alimentos: una responsabilidad de todos”**.

A lo largo de los meses de octubre, noviembre y diciembre se irán celebrando estas charlas en diversas ciudades españolas para lograr una amplia repercusión a nivel nacional. A cada asistente se le entregará un ejemplar del **Libro de “Recetas con aprovechamiento y Consejos”**, ya que para el presente año se han **editado unos 1.500 ejemplares** para repartir entre estos colectivos de consumidores.

La primera de las charlas ya tuvo lugar el pasado día 16 de octubre, con motivo del **Día Internacional de la Alimentación**, en la cual se puso de relieve la gran cantidad de alimentos que se tiran a la basura en los hogares españoles y qué pautas se han de seguir para contribuir en limitar las pérdidas y reducir los desechos en el propio hogar. En ella también, se plantearon dudas acerca del significado de las fechas de consumo de los alimentos y el etiquetado de los productos, como aspectos que siguen generando cierta confusión en los consumidores.

Todas estas charlas están dirigidas a los colectivos de consumidores en general, y en particular, a los consumidores más vulnerables, personas mayores, familias numerosas, personas pertenecientes a entidades benéficas, etc... Por tanto, dirigiéndonos a estos colectivos queremos garantizar la difusión de los mensajes en función de unas tipologías de familias. A ellas se les quiere transmitir y divulgar sencillos y prácticos consejos y recomendaciones para una gestión adecuada de los alimentos y, sobre todo, dar pautas para que hagan un consumo más responsable en su propio ámbito doméstico.

Asimismo, contribuiremos con la labor de concienciación y sensibilización a los consumidores con actuaciones paralelas en medios de comunicación dando a conocer tanto las **charlas** como la propia **Campaña “Sin desperdicios: aprovecha la comida”**.

En el marco de esta Campaña, también se ha previsto promover nuevas iniciativas para involucrar a los consumidores en un consumo más responsable de los alimentos y, sobre todo entablar nuevas colaboraciones para aunar esfuerzos en la lucha contra el desperdicio alimentario.

Con este proyecto HISPACOOP quiere, un año más, transmitir el mensaje fundamental de la importancia de la reducción del desperdicio alimentario por todos y, consecuentemente intentar paliar los impactos económicos, sociales, nutricionales y ambientales de esta problemática. Las actuaciones encaminadas a la información,



formación y educación así como la concienciación y sensibilización de los consumidores juegan un papel fundamental si queremos paliar las repercusiones de este fenómeno.

Según las últimas previsiones, y dentro de un contexto de cambio climático y de escasez de recursos, se prevé que será necesario aumentar la producción agrícola en un 60% para alimentar a una población mundial que rondará los 9.000 millones en 2050. Es por ello que si no se adoptan medidas nos enfrentaremos a graves problemas de abastecimiento y de impactos sobre el medio ambiente.

Los productos desechados han sido producidos en una cadena en la que se han consumido recursos como agua, tierra, energía, mano de obra y capital. Su descarte implica tirar a la basura algo más que el propio alimento. Una vez desechados, siguen produciendo gases de efecto invernadero que contribuyen al calentamiento global y al cambio climático.

HISPACOOOP, desde su marco de actuación, quiere desempeñar un papel destacado para dar visibilidad y mayor valor a los alimentos a través de un consumo más responsable. Hemos conseguido poner de relieve lo innecesario del desperdicio.

Finalmente, HISPACOOOP tiene la certeza de haber trasladado este mensaje a los consumidores para que vayan tomando conciencia y se sensibilicen con esta problemática. Sólo con un verdadero compromiso de todos en limitar las pérdidas y reducir los desperdicios de alimentos, lograremos alcanzar un sistema alimentario mucho más sostenible y paliar los impactos económicos, sociales, ambientales y nutricionales.