

Arancha Larrañaga Muguerza

Caso: Desperdicio alimentario en el hogar

**Tomando conciencia y diseñando
estrategias de empuje (*nudging*)
para minimizarlo**

Arancha Larrañaga Muguera

Caso: Desperdicio alimentario en el hogar

**Tomando conciencia y diseñando
estrategias de empuje (*nudging*)
para minimizarlo**



**Caso: Desperdicio alimentario
en el hogar**

Tomando conciencia
y diseñando estrategias
de empuje (*nudging*)
para minimizarlo

Arancha Larrañaga Muguerza

Caso: Desperdicio alimentario en el hogar

Tomando conciencia y diseñando
estrategias de empuje (*nudging*)
para minimizarlo

Existe un manual del profesor como complemento pedagógico, está a disposición de aquellos profesores que utilicen este documento como material docente.
editorial@esic.edu



Septiembre, 2022

Caso: Desperdicio alimentario en el hogar. Tomando conciencia y diseñando estrategias de empuje (nudging) para minimizarlo

Arancha Larrañaga Muguerza

Todos los derechos reservados.

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo las excepciones previstas por la ley.

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra (www.cedro.org).

© 2022, ESIC Editorial
Avda. de Valdenigrales, s/n
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 91 452 41 00
www.esic.edu/editorial
@EsicEditorial

ISBN: 978-84-19480-16-3

Cubierta: ESIC
Maquetación: Nueva Maqueta
Lectura: Balloon Comunicación
Impresión: Gráficas Dehon

Una publicación de



Impreso en España – *Printed in Spain*

Este cuaderno ha sido impreso con tinta ecológica y papel sostenible.

W

U

I

D

Z

U

1. ENTENDIENDO LOS CONCEPTOS Y EL PROBLEMA DESDE LA ÓPTICA CUANTITATIVA	10
2. ENTENDIENDO EL PROBLEMA DESDE LA ÓPTICA CUALITATIVA	12
3. PRIMERA CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN DEL MINISTERIO: CAMPAÑA «AQUÍ NO SE TIRA NADA»	15
4. PLAN DE EMPUJE (<i>NUDGING</i>).....	15
ANEXO 1.....	17
ANEXO 2.....	17
ANEXO 3.....	18
ANEXO 4.....	19



Arancha Larrañaga Muguerza

La profesora Arancha Larrañaga está especializada en marketing estratégico, *retailing* y sostenibilidad. Cuenta con 21 años de experiencia en posiciones de investigación de mercados, *brand management* y estrategia comercial en SC Johnson y Kelloggs. Al mismo tiempo, ha impartido clases de marketing y ventas durante 20 años en la Universidad Pontificia Comillas (UPCO) y 5 años en el IE. Desde 2020 se dedica a tiempo completo al mundo académico, y sus estudios de doctorado se centran en entender cómo los consumidores categorizan productos de gran consumo como sostenibles medioambientalmente. También colabora con ESIC BS formando a profesores en la escritura de casos. Es licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales y licenciada en Investigación y Marketing por UPCO, PDD (Programa de Desarrollo Directivo) por IESE y *coach* certificada por CTI.

<https://www.linkedin.com/in/aranchalarranaga>



Basura de un hogar español.

Fuente: <https://plataformazeo.com>

*Caso original de la profesora **Arancha Larrañaga Mugerza**. Desarrollado como base para discusión en clase y no como ejemplo ilustrativo del manejo eficaz o ineficaz de una situación de negocio digital. Los datos utilizados en este caso se basan en hechos reales.*

Original del 7 de septiembre de 2022.

Pablo y Carmen acababan de unirse como técnicos en medioambiente a la Consejería de Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid. Javier, como viceconsejero, les ha encargado su primer proyecto que tiene que estar listo en dos meses: diseñar un plan de empuje (*nudging*) para guiar a los consumidores de una forma correcta y responsable para minimizar el desperdicio alimentario en su casa.

El desperdicio de alimentos supone un reto y una preocupación a nivel mundial. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que se desperdicia aproximadamente el 30% de los alimentos que se producen en el mundo, lo que equivale a unos 1.300 millones de toneladas anuales. Aunque las pérdidas en las etapas iniciales de la cadena de alimentación son cuantiosas, el mayor desperdicio se produce en la etapa de consumo en el hogar. Además, el objetivo 12 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Organización de Naciones Unidas (ONU) en 2015 establece la meta para 2030 de «reducir a la mitad a nivel mundial el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, así como a reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro».

Ante este contexto, Pablo y Carmen se reúnen y dibujan el esqueleto para dividirse el trabajo de investigación para entender y cuantificar el problema en España. Pablo propone buscar datos públicos del Ministerio de Agricultura, estudios de consumidores, artículos de revistas académicas, combinando el enfoque cualitativo y cuantitativo. A lo que Carmen asiente y añade que lo pongan en común en un mes.

Transcurrió el plazo y se reunieron para compartir toda la información y aprendizajes.

1. Entendiendo los conceptos y el problema desde la óptica cuantitativa

Carmen empezó exponiendo el concepto de sistema alimentario porque muchos son los agentes que intervienen (agricultores, empresas –alimentación, transporte, logística y distribución–, consumidores y poderes públicos) y el sistema alimentario estudia las relaciones entre ellos, los recursos y las actividades que realizan desde la producción hasta el consumo. Aquí surgen dos términos distintos: *la pérdida y el desperdicio de alimentos* son dos conceptos diferentes según las definiciones que ofrece la FAO (2011).¹ Cuando la disminución de la cantidad o la calidad de alimentos tiene lugar en las etapas primarias de la cadena de suministro y en las etapas de procesamiento, se denomina *pérdida de alimentos*. Sus causas están relacionadas con errores en la planificación y calendario de cosecha, prácticas de producción inadecuadas, almacenamiento deficiente. Y cuando ocurre al final de la cadena alimentaria (minoristas y consumidores) se denomina *desperdicio*. En este caso, las causas están relacionadas con malas estrategias de venta al por menor, falta de planificación y comportamiento inadecuado de los consumidores. Dependiendo de las fuentes y las metodologías, los porcentajes de contribución de cada eslabón pueden variar. Con base en el estudio de García-Herrero *et al.* (2018)² el total del desperdicio se divide en producción primaria (22%), poscosecha (16%), procesado (14%), distribución (9%), consumo en canal HORECA, hostelería, restauración y cafeterías (8%) y consumo en el hogar (30%). Nosotros nos centramos en este último y que es el porcentaje mayor –concluyó Carmen–.

Yo no he oído hablar nunca a mi abuela de desperdicio, en su casa había una cultura de aprovecharlo todo –comentó Pablo y prosiguió–, pero ahora con nuestro estilo de vida, la superabundancia y superoferta de comida es cierto que algo se desperdicia en casa. Podríamos decir que el desperdicio en el hogar es un problema que ha surgido en el siglo XXI, y tiene consecuencias económicas, medioambientales y sociales.

Efectivamente –afirmó Carmen–, y por ello los poderes públicos han puesto en marcha distintas iniciativas como el Pacto Verde del Parlamento Europeo (2019),³ que recoge una serie de propuestas para adaptar las políticas de la UE en materia de clima, energía, transporte y fiscalidad con el fin de reducir las emisiones netas de gases de efecto invernadero en al menos un 55% de aquí a 2030, en comparación con los niveles de 1990.

Dentro de las iniciativas del Pacto Verde se encuentra la estrategia «De la granja a la mesa» (véase Anexo 1) con el fin de transformar el actual sistema alimentario en un modelo sostenible desde la producción hasta el consumo, teniendo en cuenta el bienestar animal y reduciendo la pérdida y el desperdicio. En concreto, expone tres acciones⁴ específicas: 1) Dotar de información a los con-

¹ <https://www.fao.org/3/i3901s/i3901s.pdf>

² <https://kch.fp.tul.cz/sedlbauer/clanek13.pdf>

³ https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0004.02/DOC_1&format=PDF

⁴ [https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2021/698066/EPRS_ATA\(2021\)698066_ES.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2021/698066/EPRS_ATA(2021)698066_ES.pdf)
[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/651971/EPRS_ATA\(2020\)651971_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2020/651971/EPRS_ATA(2020)651971_EN.pdf)

sumidores a través de un etiquetado frontal armonizado con declaraciones nutricionales, verdes y sociales. 2) Promover la compra de alimentos sostenibles y dar incentivos fiscales para ello. 3) Revisar el marcado de fechas de caducidad y de consumo preferente para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

En España, el Gobierno el 7 junio del 2022 ha iniciado la tramitación parlamentaria de una ley contra el desperdicio alimentario.⁵ La ley trata de fomentar buenas prácticas desde los productores primarios, en la fase de cosecha y recolección de los alimentos, hasta los consumidores, bien en el hogar, o en bares y restaurantes. La ley establece que todos los agentes de la cadena alimentaria tienen la obligación de disponer de un plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio.

Estos dos ejemplos de desarrollo de normativas y propuestas de la UE y de España ponen de manifiesto que a nivel macro se están haciendo esfuerzos para abordar el problema de una manera integradora teniendo en cuenta a los distintos agentes implicados, pero el **reto es a nivel micro porque el mayor desperdicio es en el hogar**. El consumidor tiene más poder del que puede imaginar.

Pero ¿cuánto tiramos los españoles? –preguntó Pablo para ir aterrizando el problema–.

La media del desperdicio alimentario **por persona fue de 30,93 kilos/litros en 2020**, lo que supone una tasa de desperdicio del 4,3% (ratio entre el volumen desperdiciado y el volumen comprado). En 2020 hubo una reducción del número de hogares que desperdician, aunque el volumen desperdiciado aumentó ligeramente (+0,8%) versus 2019 –expuso Carmen–.

¡Vaya! –exclamó Pablo–. Qué cifra tan alta, no era conocedor de ella.

Sorprendente, ¿verdad? –asintió Carmen y prosiguió–, son datos del informe de junio de 2021 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)⁶ basados en el panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles, que se compone a su vez por dos subpaneles. El panel de compras, compuesto por una muestra de 12.000 hogares que recogen a diario con escáner sus compras de alimentos y bebidas para consumir en el hogar. No incluye si compras algo para consumirlo fuera de casa (por ejemplo: unos batidos en brick para llevártelos a media mañana); tampoco contempla los consumos en HORECA –hostelería, restauración y cafeterías–. Y el panel de usos, compuesto por 8.000 cuestionarios al año, donde se lleva a cabo un diario de consumo semanal *online*. Recoge todos los alimentos y bebidas que se compran para ser consumidos en casa y fuera de casa. Esta información se recoge de todos los individuos que forman el hogar. Algunos ejemplos de preguntas del panel de usos son ¿qué productos has tirado sin utilizarlos, tal y como se compraron? ¿Qué parte de las recetas cocinadas en la semana se han tirado a la basura, bien por sobras del plato, en la cazuela o por llevar unos días en la nevera? Y se ofrece una definición clara de qué se entiende por cada término (véase Anexo 2). Gracias a esta metodología los datos obtenidos son fiables y representativos.

⁵ <https://www.mapa.gob.es/es/prensa/ultimas-noticias/el-gobierno-aprueba-una-ley-pionera-contr-el-desperdicio-alimentario-para-su-tramitaci%C3%B3n-parlamentaria/tcm:30-620817>

⁶ <https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/desperdicio-alimentario-hogares/default.aspx>