

FACTORES SOCIOCULTURALES DEL CONSUMO EN LA GENERACIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN LIMA METROPOLITANA 2022

SOCIOCULTURAL FACTORS OF CONSUMPTION IN THE GENERATION OF FOOD WASTE IN METROPOLITAN LIMA 2022

<https://doi.org/10.24265/afi.2023.v14n1.03>

Eulalia Jurado Falconí
Universidad Nacional Federico Villareal
<https://orcid.org/0000-0002-2524-9537>
ejurado@unfv.edu.pe

Coautores:
Hilda Otoya Ramírez¹
<https://orcid.org/0000-0003-4327-5517>
hotoya@unfv.edu.pe

María Espinoza Valdivieso²
<https://orcid.org/0000-0001-7870-3716>
mespinozav@unfv.edu.pe

Lenny García Naranjo³
<https://orcid.org/0000-0002-6156-2619>
lennygarcian@gmail.com

Rafael Castillo Sáenz⁴
<https://orcid.org/0000-0001-8122-3879>
rcastillos@usil.edu.pe

Recibido: 14 de agosto del 2023

Aceptado: 14 de setiembre del 2023

RESUMEN

El objetivo fue identificar los factores socioculturales que influyen en el consumo de alimentos y en la generación de desperdicios alimentarios, Lima Metropolitana - 2022, se aplicaron encuestas a una muestra de 283 alumnos de una universidad pública y privada. En los últimos años la inseguridad alimentaria se ha incrementado. Entre los factores de influencia destacan en el largo plazo el efecto del cambio climático y crecimiento de la población en la disponibilidad; en el mediano y corto plazo afectando la accesibilidad están, los ingresos que se han mantenido constante y el precio de los alimentos tiene una tendencia creciente y sostenida y los factores socioculturales como el cambio en la valoración, la compra en exceso; los hábitos y tradiciones en el consumo de los alimentos, dando origen a los desperdicios. Se compra en exceso por comodidad y el cambio de la valoración del tiempo. Los hábitos que se adquirieron desde pequeños orientan el consumo

1,2 Universidad Nacional Federico Villareal

3,4 Universidad San Ignacio de Loyola

©Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0). Los lectores pueden leer, descargar, copiar, distribuir, imprimir, transformar y construir sobre el material, siempre y cuando otorguen el crédito apropiado y no utilicen el material con fines comerciales.



de alimentos en 41%, algunas tradiciones o costumbres familiares en 23%, la religión influencia en 2%. Se estima que el número de personas que no tendrá acceso a una dieta saludable podría aumentar en los próximos años. Desarrollar programas de investigación para diseñar estrategias preventivas y asegurar, la asequibilidad a fuentes de recursos para la producción, la oferta y el consumo sostenible de alimentos nutritivos e incentivar la preferencia de dietas saludables menos costosas y más asequibles para todas las personas.

PALABRAS CLAVE: Desperdicio alimentario, valoración de los alimentos, consumo, hambre, pérdidas de alimentos.

ABSTRACT

The objective was to identify the sociocultural factors that influence food consumption and the generation of food waste, Metropolitan Lima - 2022, surveys were applied to a sample of 283 students from a public and private university. In recent years food insecurity has increased. Among the influencing factors, in the long term, the effect of climate change and population growth on availability stands out; In the medium- and short-term affecting accessibility are income that has remained constant, and the price of food has a growing and sustained trend and socio-cultural factors such as the change in valuation, excess purchase; habits and traditions in the consumption of food, giving rise to waste. It is bought excessively for convenience and the change in the valuation of time. The habits that were acquired from childhood guide the consumption of food in 41%, some traditions or family customs in 23%, religion influences in 2%. It is estimated that the number of people who will not have access to a healthy diet could increase in the coming years. Develop research programs to design preventive strategies and ensure the affordability of sources of resources for the production, supply and sustainable consumption of nutritious foods and encourage the preference of less expensive and more affordable healthy diets for all people.

KEYWORDS: food waste, food valuation, consumption, hunger, food losses.

PROBLEMA

El Perú por más de 10 años ha mantenido un crecimiento económico constante, los efectos en el ámbito económico y social son evidentes, entre ellos destacan la fabricación de alimentos más accesibles, asequibles y menos perecederos, así como también la producción intensiva de alimentos, creándose un sistema alimentario donde el incremento de la oferta alimentaria no significó el mayor aprovechamiento de los alimentos, por el contrario, se observa la persistencia de la desnutrición y otros problemas ligados a la comida así como también el aumento de los desechos de los alimentos.

Respecto a los desperdicios de los alimentos en el Perú, el Banco de Alimentos (19 diciembre, 2018) señala que más del 30%

de estos alimentos que se producen en el Perú se desechan. Estos suelen encontrarse en óptimas condiciones y podrían ser consumidos por poblaciones vulnerables que los necesitan, pero no, muchas empresas envían sus insumos a los rellenos sanitarios cuando estos ya no tienen valor comercial. Por su parte la FAO (2022) sostiene que en el contexto de la pandemia los porcentajes de pérdidas y desperdicios de alimentos han aumentado debido a las medidas impuestas por los gobiernos para mitigar los contagios del COVID-19. Aproximadamente se pierden en el Perú 12.8 millones de toneladas de alimentos, que significa el 47.6% del total con que cuenta; solo en frutas y vegetales se pierden 5.6 millones de toneladas, en la cadena de suministro de la papa las pérdidas llegaban al 32% y en el caso del plátano al 41%.

Por otro lado, en los últimos años la pobreza monetaria afectó al 45.7% de la población del área rural y al 26.0% de la población del área urbana, sin embargo, los mayores incrementos se dieron en Lima Metropolitana que pasó del 14.2% a 27.5%. INEI (14/05/2021), al mismo tiempo otros problemas también afectaron a la población vinculados a la alimentación, como la desnutrición, la obesidad ambos asociados al nuevo estilo de consumo y a la prevalencia de la pobreza.

Al 2022 en Lima Metropolitana se observaba, cambios importantes en las prácticas socioculturales ligadas al consumo del poblador común, entre ellas alta preferencia por los productos semi elaborados, precocidos, la preparación de alimentos con insumos frescos se ha convertido en una actividad que puede ser sustituida, poca importa satisfacer necesidades calóricas y de nutrientes. Así mismo, se percibe cambios en la valoración distinta del tiempo de las personas, la misma que estaría afectando su distribución entre el trabajo, la movilidad y el descanso. El tiempo de preparación de alimentos (cocina tradicional) se ha convertido en una actividad que puede ser sustituida, para utilizar ese tiempo en otra actividad como por ejemplo en descanso. Dentro de esta lógica el consumidor busca tener al alcance de la mano los productos para su consumo inmediato, se suma a esta situación la compra de nuevos productos propiciando la acumulación de alimentos más allá de lo que necesitan, alimentos que al final son tirados a la basura.

Por otro lado, es evidente la sobreproducción de alimentos en la modalidad de *delivery* con su publicidad y accesibilidad influye en las decisiones de compra del consumidor que no solo busca satisfacer el hambre y sino también compra la experiencia de degustar nuevos sabores, la idea de comida internacional, super agradable, fácil, rápido y sin desgaste de energía.

Gran parte de esta comida se desperdician en los hogares, restaurantes y mercados minoristas aun teniendo un estado apto para el

consumo humano, mientras que, otra población excluida del mercado laboral sufre de hambre y desnutrición por no tener acceso a los alimentos.

La situación descrita evidencia una tendencia creciente y es motivo no solo de la preocupación de los organismos internacionales como la FAO entre otros, sino de números investigadores como Do Carmo Stangherlin y De Barcellos (2018) que realizaron una revisión sistemática de 84 artículos para realizar análisis completos centrados exclusivamente en factores que pueden influir en el comportamiento del consumidor con respecto al desperdicio de alimentos. Si bien no hubo una restricción de fecha en los criterios de búsqueda, los resultados muestran que existe un creciente interés por el análisis del desperdicio de alimentos desde la perspectiva del consumidor. Por su parte Karanja, et al., (2022) desarrollan un estudio con enfoque de mapeo sistemático para identificar y sistematizar la investigación disponible sobre los impulsores de la elección de alimentos en los países de ingresos bajos y medios. Realizaron búsquedas bibliográficas en las bases de datos electrónicas Web of Science y Scopus, además, utilizaron Google Scholar para identificar publicaciones no indexadas en estos portales. Mediante las búsquedas se obtuvieron 2163 registros, los cuales luego de pasar los criterios de elegibilidad quedaron 110 artículos publicados entre 2002 y 2020 para el análisis. Concluyen que, la elección de alimentos está influenciada por motivos individuales para lo cual identifican cuarenta motivos que potencialmente influyen en la elección de alimentos en los países de ingresos bajos y medios los cuales fueron agrupados en siete grupos. Estos grupos son: (a) factores psicológicos, (b) factores socioculturales, (c) atractivo sensorial, (d) percepciones nutricionales y de salud, (e) preocupaciones éticas, (f) interacciones sociales y (g) variables sociodemográficas. Entre los factores psicológicos se encuentran los siguiente: estado de ánimo, actitud, preferencias alimentarias, neofobia alimentaria, familiaridad con los alimentos, aceptabilidad, motivación (hambre/saciedad, apetito, antojo, aversión), - elecciones

de estilo de vida, personalidad, placer y ambivalencia. Entre los factores socioculturales se indican: tradición alimentaria/ costumbres, tabúes alimentarios, religión, creencias, valores culturales, etnocentrismo y hábito/rutina.

Aschemann-Witzel, et al. (2015) indican también que, la investigación sobre el desperdicio de alimentos ha aumentado considerablemente en tamaño en los últimos años. Sugieren explorar el comportamiento del consumidor que desperdicia alimentos en mayor profundidad, centrándose en contextos, alimentos y segmentos específicos. Sostienen que esto debería conducir a resultados con una aplicación práctica y de validez externa.

Es importante resaltar la recomendación Do Carmo Stangherlin y De Barcellos (2018) en el sentido de que, un factor que contribuye en gran medida al desperdicio de alimentos es el comportamiento del consumidor, que sufre la influencia de una serie de factores, algunas influencias son fijas y difíciles de cambiar, como los factores domésticos e históricos; pero, por otro lado, los factores de comportamiento, que abarcan las rutinas de compra y la manipulación y el suministro de alimentos son más flexibles y fáciles de cambiar y crean un campo para seguir trabajando en esa dirección.

A partir, de la realidad descrita y de las investigaciones revisadas, se observa un interés por mejorar la gestión de los alimentos y reducir los desperdicios alimentarios, si bien no se pueden eliminar los desperdicios, pero, si se puede disminuir su generación y lograr los cambios necesarios en la relación entre las personas y el consumo de los alimentos favoreciendo el desarrollo de prácticas sostenibles y con ello contribuir con el desarrollo sostenible.

ANTECEDENTES

Es parte de la naturaleza del hombre sentir hambre, el planeta tiene recursos suficientes para satisfacer el hambre, pero, estos son finitos

y no hay disponibilidad suficiente para todos, cuando los recursos no son accesibles entonces el hambre se convierte en un problema.

La distribución de los recursos naturales a lo largo del planeta es heterogénea; muchas personas tienen recursos en exceso para calmar el hambre, pueden contar con más de una comida dentro de un período corto de tiempo, otros tienen algo que comer y muchas personas no cuentan con medios ni tienen la opción de comer cuando tienen hambre, no contando con las calorías diarias necesarias, los nutrientes esenciales o ambos, en esta última situación se encuentra millones de personas distribuidas sobre todo en los países con un ingreso per cápita por debajo del promedio regional o mundial.

La pandemia de la Covid-19 y el cambio climático han evidenciado la existencia del riesgo de sufrir hambre a escala planetaria. El riesgo de padecer hambre sigue siendo un problema latente con tendencia creciente y es de interés de los gobiernos como de la ciencia encontrar el motivo por el cual está afectando a millones de personas en el mundo.

Las consecuencias de la escasez de alimentos no solo están asociada al hambre sino también a la desnutrición, una enfermedad de alto impacto social y con dimensiones epidémicas, que padecen 50,2 millones de niños menores de cinco años en todo el mundo (Acción contra el Hambre, 2022).

Según la Organización de Naciones Unidas (2022), Tras décadas de una disminución constante, el número de personas que padecen hambre (medido por la prevalencia de desnutrición) comenzó a aumentar lentamente de nuevo en 2015. Las estimaciones actuales indican que cerca de 690 millones de personas en el mundo padecen hambre, es decir, el 8,9 por ciento de la población mundial, lo que supone un aumento de unos 10 millones de personas en un año y de unos 60 millones en cinco años. (p.1).

Los problemas generados por el cambio climático como sequías, inundaciones, pérdida de los cultivos, entre otros, y la pandemia por coronavirus (COVID-19) están agotando los recursos naturales y afectando el bienestar de las personas poniendo en grave peligro la seguridad alimentaria y con ello misma existencia del hombre.

La FAO (2022) define la hambruna como “una grave escasez de alimentos en un área geográfica grande o que afecta a un gran número de personas” (p.1) la cual se origina por fenómenos naturales y por acciones humanas. Respecto a las causas por acciones humanas que originan hambrunas señala las siguientes: a) aumento de la población del área, que es desproporcionada a la capacidad de producción, compra o adquisición de alimentos suficientes, b) pobreza generalizada, c) grandes desigualdades en un país pobre, d) transporte o distribución ineficiente y desorganizada de los alimentos.

Adicionalmente, es evidente que también contribuyen al hambre, la ausencia de medios de protección en poblaciones vulnerables que no cuentan con medidas y políticas de adaptación frente los cambios climatológicos.

Respecto a las causas del desperdicio de alimentos, Armengol, et al. (2020) indican que, “el desperdicio de alimentos que realizan los hogares o consumidores puede explicarse desde el punto de vista de la oferta y de la demanda”. (p.9) Señalan que, desde el lado de la oferta se relacionan con las presiones que las empresas realizan (estrategias de marketing) con el objetivo de fomentar el gasto en consumo de alimentos pudiendo originar compras no planificadas superiores a las necesidades de consumo y también con el sistema de empaquetado de los productos originando que las porciones de los alimentos no se ajustan, siendo mayores a las necesidades del consumo.

Por otra parte, respecto a las causas relacionadas con la demanda, el informe

de la FAO citado por Armengol et al. (2020) indica que, la demanda de los consumidores en relación con la compra de alimentos se ve influenciada por factores psicológicos, culturales y sociales. Por ello, señalan que, las conductas de compra de alimentos pueden verse influenciadas por las emociones de los consumidores pudiendo originarse una compra no planificada o una compra por impulso, siendo esta última que si se realiza de manera reiterativa contribuye con la generación del desperdicio alimentario.

EL CONSUMO HEDONISTA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Las pautas de comportamiento del consumo de las personas están sometidas a un constante cambio, en las últimas décadas se evidencia un cambio hacia la priorización del consumo personalizado, antes del 2000, el consumo era más colectivo, se compraba bienes y servicios pensando en el bienestar de la familia, hoy, se observa una hiperindividualización del consumo, como afirma Lipovesky (24 Noviembre 2015), estamos viviendo la era del hiperconsumo, “antes el consumo era ostentatorio, para impresionar o buscar algún estatus frente al entorno. Hoy, el consumo compra y busca otras ganancias en el nivel personal: placer, emoción, aventura, comunicación con el prójimo, experiencias lúdicas” (p.1).

Este estilo de consumo hiperindividualizado, trae consigo la producción de alimentos para satisfacer las exigencias del nuevo consumidor más egoísta, más exigente en términos de presentación y características del producto, el cual debe ser más agradable al gusto y los demás sentidos, muchas veces estos productos no son consumidos en la totalidad y lo que quedan seguir siendo consumidos se consideran como desechos.

La generación de desechos de alimentos tiene impactos muy importantes en la economía, al respecto la ONU (28 septiembre 2021), considera que los alimentos que no se consumen suponen

un desperdicio de recursos como la tierra, el agua, la energía, el suelo, las semillas y otros insumos utilizados para su producción, cuyo efecto a la vez es aumentar la probabilidad de padecer hambre.

Así mismo el estilo de consumo que promueven las empresas comercializadoras influye en las expectativas de las personas, por tanto en la sociedad del hiperconsumo, las personas aspiran a vivir experiencias que les brinden sensaciones y emociones, con lo cual el consumo apunta a lo afectivo y la satisfacción individual de los sentidos, estimulados por las campañas publicitarias de las cadenas de alimentos procesados, se crean hábitos alimenticios no solo para satisfacer las necesidades de energía del cuerpo sino también genera una permanente búsqueda del placer al consumidor por el sabor, la textura, el olor, lo visual y lo sonoro, es decir se crea el este estilo de consumo hedonista, estos nuevos consumidores a su vez condiciona a toda la cadena alimenticia, Muñoz, (2004) citando a Hirschman y Holbrook, 1982, define el consumo hedonista como, “aquellas facetas del comportamiento de consumo que están relacionadas con aspectos multisensoriales, de fantasía y emotivos en la experiencia con los productos” (p. 55). Complementariamente, considera adicionar también a este estilo de consumo, los servicios como parte de la experiencia para responder al entorno actual relacionado a la experiencia del consumidor con productos y servicios.

El consumo condiciona los procesos de producción y las cadenas de distribución, los supermercados, restaurantes deben adecuarse a las exigencias del mercado. Sin embargo, los productos, como los alimentos, corren el riesgo de deteriorarse en este proceso y en cada eslabón de la cadena alimentaria por una u otra razón, entonces son desechados, es decir se convirtieron en desperdicio. La ONU (16 octubre 2018) afirma que:

Aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos a nivel mundial se pierden o se desperdician, el 45% de las frutas y vegetales que se cosechan en

todo el mundo se desperdicia, La cantidad equivale a algo así como 3700 millones de manzanas. También se desperdicia el 30% de los cereales, o 763.000 millones de cajas de pasta, y de los 263 millones de toneladas de carne que se producen mundialmente cada año, se pierde el 20%, el equivalente a 75 millones de vacas... se pierden 1300 millones de toneladas de comida producida para el consumo humano, un tercio del total (p.1).

El hedonismo también se traslada a los hogares, donde cada uno de los miembros busca maximizar sus gustos, la manipulación no apropiada de los alimentos puede originar que se deterioren o se malogran convirtiéndose en desechos. De acuerdo con datos de la FAO, el 17% de los alimentos que se produjeron en 2019 acabaron en la basura de las familias, los comercios minoristas, los restaurantes y otros actores del rubro de la alimentación. ONU (28 Setiembre 2021).

Estos patrones de consumo dominantes se caracterizan por acentuar una tendencia creciente en la generación de desperdicios de los alimentos, originando que, todos estos factores se sumen y limiten el acceso a los alimentos, convirtiéndose en los factores principales que originan el hambre.

LA OTRA CARA DE LA MONEDA LAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS

La pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) originan a una disminución de la cantidad o calidad de los alimentos que estaban destinados al consumo humano, en todas las etapas de la cadena alimentaria desde la cosecha hasta el consumo en masa, independientemente de la causa.

Las pérdidas de alimentos (FL) se refieren a cualquier alimento destinado al consumo humano que se descarta, incinera o desecha en forma definitiva (no vuelve a ingresar en ninguna otra utilización productiva ya sea como alimento o semilla) produciendo una disminución, en la cantidad o calidad de los alimentos en todas

las etapas de la cadena alimentaria antes del nivel del consumidor, independientemente de la causa. Como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria, excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores (FAO, 2019).

El desperdicio de alimentos (FW) se refiere a los alimentos apropiados para el consumo humano que se desechan o se dejan se echan a perder disminución de un atributo de calidad de los alimentos (nutrición, aspecto, etc.), vinculado a la degradación del producto a nivel del consumidor, independientemente de la causa. El desperdicio de alimentos se produce a nivel de la venta al por menor y el consumo (FAO, 2019).

Las causas de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en países de ingresos bajos se deben principalmente a limitaciones técnicas como gestión en técnicas de cosecha, instalaciones de almacenamiento y refrigeración en condiciones climáticas difíciles, infraestructura, sistemas de empaquetado y comercialización. Dado que gran cantidad de pequeños agricultores en países en desarrollo vive en los márgenes de inseguridad alimentaria, una reducción en las pérdidas de alimentos podría tener un importante impacto inmediato en sus medios de subsistencia FAO (2021).

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL PERÚ

El Perú es un país con una importante agricultura y también cuenta con una población vulnerable que demanda alimentos saludables y nutritivos. Según la FAO (2021.a) Perú pasó de una situación de inseguridad alimentaria moderada (11.3 millones de personas) a una situación de inseguridad alimentaria grave (15.5 millones de personas) entre el 2018-2020.

Una evidencia de la inseguridad alimentaria son las iniciativas comunitarias denominadas ollas comunes, que surgen como paliativo al

hambre, se tiene conocimiento al 2021 de la existencia de 2,100 ollas comunes y de los 250,000 comensales a los que ellas atienden en que en Lima Metropolitana, muchas de las personas que se alimentan en las ollas comunes comen una sola vez al día, así mismo siete de cada diez ollas preparan alimentos en la calle y cocinan con gas y madera al aire libre, sin equipamiento e infraestructura apropiada. Torres (16 diciembre 2021).

Por otro lado, se sabe que existe una gran cantidad de alimentos de calidad que se pierden en la ruta entre el campo y la mesa, la FAO (2021) sostiene que a nivel mundial un 33% de los alimentos destinados al consumo se pierden, lo cual equivaldría a un aproximado de 1300 millones de toneladas al año. En el Perú se estima que se pierden 2 millones de toneladas aproximadamente al año. Así mismo sostiene que existen diversas formas en que se desperdician los alimentos entre ellas las siguientes: la eliminación de los alimentos en buen estado de la cadena de suministro durante las operaciones de clasificación, porque se desvían de lo que se considera óptimo, por ejemplo, en términos de forma, tamaño y color, a menudo; los minoristas y los consumidores suelen descartar los alimentos que están cerca de la fecha de vencimiento o que la han superado; grandes cantidades de alimentos comestibles sanos a menudo no se usan o sobran y se descartan de las cocinas domésticas y establecimientos de comidas.

El incremento de la pérdida y el desperdicio de alimentos conducirían a un uso ineficiente de la tierra, y los recursos como el agua, en un contexto de cambio climático.

Corteva Agriscience y Economist Impact (2021) presentaron el Índice Global de Seguridad Alimentaria (GFSI)⁵ para monitorear la

⁵ The Economist del Índice Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) por sus siglas en inglés, muestra la capacidad alimentaria de cada país en función de la asequibilidad, disponibilidad y calidad. Además, monitorea el impacto actual de las inversiones en agricultura, colaboraciones y políticas públicas en todo el mundo.

seguridad alimentaria mundial, Que en la medición hecha en al año 2021 encontraron que estaba disminuyendo por segundo año consecutivo, lo que aumentaba el riesgo de sufrir hambre. Este índice sitúa al Perú en un nivel de Vulnerabilidad Moderada (Tabla 1).

Al 2021 comparando al Perú con los países que son modelos de seguridad alimentaria como Irlanda que se encuentra en el primer

lugar con 92 puntos, una de las puntuaciones más altas en los cuatro pilares de la seguridad alimentaria (asequibilidad, disponibilidad; calidad y seguridad; recursos naturales y resistencia), mientras que, por otro lado, en el último lugar (113) se encuentra Burundi con 34.7 puntos. Se considera que la posición del Perú es moderada, ocupando el 49 lugar con 64.6 puntos (Tabla 1).

Tabla 1: Posición del Perú en el Ranking Global de Seguridad Alimentaria 2021

| Ranking Global | País | Puntaje general | Asequibilidad | Disponibilidad | Calidad y seguridad | Recursos naturales y resistencia |
|----------------|---------|-----------------|---------------|----------------|---------------------|----------------------------------|
| 1st | Irlanda | 84 | 92.9 | 75.1 | 94 | 74.1 |
| 49th | Perú | 64.6 | 79.8 | 54.6 | 71.2 | 48.4 |
| 113th | Burundi | 34.7 | 24 | 33.2 | 41.7 | 44.8 |

Nota. Muestra el país con la máxima, el país con la mínima puntuación en seguridad alimentaria a nivel mundial. Construido partir de Global Food Security Index (September 2021).

En relación con los países de América Latina del Índice Global de Seguridad Alimentaria (GFSI), muestra la capacidad alimentaria del Perú desde el 2013 al 2021. En la Tabla 2 muestra la posición alcanzada por los países de América Latina cuanto más alto el índice menor riesgo de que su población padezca hambre y tienen mayor acceso a la comida tal es el caso de

Costa Rica que ocupa el primer lugar con 73.6 siendo su mejor atributo la accesibilidad a la comida, seguido de Chile con 73.2 y su mejor atributo la calidad y seguridad alimentaria, el Perú se encuentra en el séptimo lugar con 64.6 puntos y su mejor atributo el acceso lo que significa que tiene mayor riesgo de padecer hambre.

Tabla 2: Posición del Perú en el Ranking de América Latina en de seguridad alimentaria 2021

| Ranking Global | País | Puntaje general | Asequibilidad | Disponibilidad | Calidad y seguridad | Recursos naturales y resistencia |
|----------------|-------------------|-----------------|---------------|----------------|---------------------|----------------------------------|
| 1st | Costa Rica | 73.6 | 84.5 | 61.4 | 82.4 | 67 |
| 2nd | Chile | 73.2 | 82.4 | 66.8 | 84.2 | 57.1 |
| 2rd | Panamá | 70.9 | 82.6 | 67.4 | 72.3 | 54.7 |
| 4th | Uruguay | 68 | 75.4 | 53.1 | 81.2 | 68.5 |
| 5th | México | 66.9 | 73.8 | 60.9 | 81 | 51.2 |
| 6th | Repub. Dominicana | 65.4 | 74.6 | 62 | 69.5 | 50.3 |
| 7th | Perú | 64.6 | 79.8 | 54.6 | 71.2 | 48.4 |
| 8th | Colombia | 64.4 | 70.4 | 57.2 | 72.3 | 58.4 |

Nota. Construido a partir de los datos de Global Food Security Index (September 2021).

Esta última década ha demostrado lo importante que es mirar el hambre desde un enfoque de sistemas alimentarios, es una preocupación encontrar las causas porque una gran cantidad de alimentos de calidad se están perdiendo en la ruta entre el campo y la mesa, sin tomar en cuenta la existencia de una población vulnerable que demanda alimentos saludables y nutritivos y que sufre las consecuencias de padecer hambre al mismo tiempo. Son pocas las investigaciones al respecto que expliquen evalúen la asequibilidad, la disponibilidad, la calidad y la seguridad de los alimentos, en contextos específicos como es caso del Perú-Lima Metropolitana.

También es importante considerar las sugerencias de investigaciones dadas por Aschemann-Witzel, et al. (2015), Do Carmo Stangherlin, y De Barcellos (2018) y Karanja et al., 2022, que recomiendan hacer investigaciones respecto a los desperdicios de alimentos centrándose en contextos, factores, alimentos y segmentos específicos para de esa manera contribuir a cerrar la brecha del conocimiento, para ello se propone realizar investigaciones relacionadas a los factores socioculturales del consumidor en la generación de desperdicios.

TEORÍAS Y ENFOQUES

La teoría del desarrollo humano

Sostiene que, el desarrollo humano es un proceso en el cual se amplían las oportunidades del individuo, para alcanzar las oportunidades del mercado y lograr una vida plena y saludable, vinculando la alimentación a la capacidad de encontrar un empleo en el mercado laboral con una buena remuneración, tal como lo señala el PNUD (1990). Ayudó entender la relación de la alimentación con la formación de las capacidades humanas tales como un mejor estado de salud ayudan a desarrollar los conocimientos, destrezas y la gente puede programar un estilo de vida que le permita utilizar sus capacidades adquiridas para el descanso, la producción y otras actividades como culturales, sociales y políticas que elija.

Si el desarrollo humano no consigue equilibrar estos dos aspectos pueden generarse una frustración humana, como interrumpir una vida prolongada saludable, acceso a la educación y disfrute de un nivel de vida digna.

El Desarrollo Sostenible y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Específicamente el ODS 12 relacionado con la producción y consumo responsables, se toma como referente porque busca garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. La meta 12.3 pretende al 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha, CEPAL (2022).

Enfoque de los sistemas alimentarios sostenibles

De acuerdo con el Grupo de alto nivel de Expertos en Seguridad Alimentaria y Nutrición (HLPE: 2014) un enfoque de sistemas alimentarios implica sopesar la asequibilidad, la disponibilidad, la calidad y la seguridad de los alimentos, así como, evaluar la capacidad de recuperación de las naciones para proteger sus recursos naturales y seguir produciendo alimentos ahora y en el futuro. Adicionalmente, indican que, para definir las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) hay dos enfoques o perspectivas: el enfoque relacionado con el desperdicio y el enfoque centrado en los alimentos.

El primer enfoque señalado por la HLPE (2014) está centrado en los residuos, donde resaltan la preocupación por reducir los residuos de todo tipo, los impactos negativos, los costes del tratamiento de residuos, principalmente no alimentarios pero que incluyen alimentos y las partes no comestibles del producto. A menudo refleja el impacto ambiental local, planteando la preocupación por el destino que se le pueda dar a los desechos, ya sea como

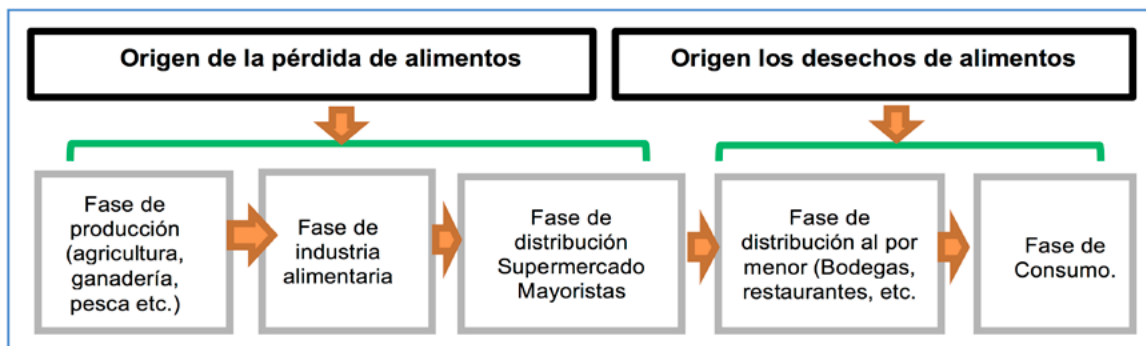
alimento reciclado para producción de energía, como abono para devolver nutrientes al suelo, o finalmente termina incinerado o el vertedero.

El segundo enfoque está centrado en la alimentación y considera como punto de partida tomar como referencia la alimentación⁷ y las partes de los alimentos que son comestibles y destinados al consumo humano, pero que fueron perdidos o descartados en algún punto de la cadena alimentaria. Este enfoque permite introducir, al comienzo de la cadena, la dimensión cultural de la “comestibilidad” (como partes de los alimentos que originalmente se consideran “no comestibles” no se contabilizarán como perdidos o desperdiciados) y, en el final de la cadena, la dimensión de inocuidad alimentaria de la “comestibilidad” (como alimento que originalmente era comestible pero se vuelve no

comestible por razones de seguridad alimentaria debe desecharse, lo que lleva a la pérdida de alimentos y desperdicio). Invita a considerar la mejora del funcionamiento del sistema alimentario, con una visión prospectiva.

Para fines de este trabajo se considera el enfoque sobre pérdida de alimentos y desperdicio de alimentos que plantea la distinción entre la pérdida de alimentos y el desperdicio de alimentos según donde ocurre físicamente la pérdida o el desperdicio de alimentos, en la etapa de la cadena alimentaria. Es decir que las pérdidas de alimentos ocurren en la etapa anterior de las cadenas alimentarias, a menudo también denominadas pérdidas poscosecha, y el desperdicio de alimentos ocurre en las etapas posteriores, hacia el consumidor, colocando el límite a nivel minorista o consumidor. (Fig. 1).

Figura 1: Diferencia entre pérdida y desperdicios de alimentos



Nota: Muestra la cadena de la producción y consumo de alimentos.

De lo anterior, fue preocupación de esta investigación analizar la influencia de los factores socioculturales vinculadas al consumo de alimentos que influyen en la generación de desperdicios alimentario, en Lima Metropolitana - 2022

MÉTODO

Ámbito espacial y temporal del estudio:
Lima Metropolitana -2022.

Técnica: Encuesta. La muestra para la encuesta estuvo conformada por 283 estudiantes de una universidad pública 172 (60.8%) y de una universidad privada 111 estudiantes (39.2%).

Tipo de muestreo: a criterio del investigador.

Criterio de inclusión: Ser alumno de la universidad con asistencia regular de una de las universidades de la muestra y que aceptaron voluntariamente participar en la investigación.

7 "Alimento significa cualquier sustancia, ya sea procesada, semielaborada o cruda, que esté destinada al consumo humano, e incluye bebidas, chicles y cualquier sustancia que se haya utilizado en la fabricación, preparación o tratamiento de "alimentos" pero no incluye cosméticos o tabaco o sustancias que se usan solo como medicamentos" (FAO, 2013)

Tabla 3: Distribución de la muestra por rango de edad

| Rango de edad | Número | Porcentaje |
|---------------|------------|-------------|
| 15 - 19 | 136 | 48.1% |
| 20 - 24 | 122 | 43.1% |
| 25 - 29 | 18 | 6.4% |
| 30 - 34 | 2 | 0.7% |
| 35 a más | 5 | 1.8% |
| Total | 283 | 100% |

Nota. (September 2022).

El cuestionario tuvo como objetivo recoger datos acerca de las prácticas socioculturales frecuentes durante al consumo de alimentos y la generación de desperdicios de alimentos.

RESULTADOS

Factores de influencia en la seguridad alimentaria en el Perú

La seguridad alimentaria en el Perú está siendo amenazada por diversos factores entre ellos factores vinculados al cambio climático y el fenómeno de El Niño, factor precio y factores socioculturales y la pandemia causada por el coronavirus que incremento el hambre y la pobreza, situación que se vio agravada por los impactos de factores de precio como la guerra de Rusia-Ucrania que aumento los precios de los alimentos y de los fertilizantes que son insumo básico de la producción agrícola, y los factores socioculturales del consumidor. Todos estos factores sin duda están amenazando la seguridad

alimentaria en los años siguientes, afectando la disponibilidad y accesibilidad a los alimentos.

La disponibilidad de alimentos está directamente relacionada con el cambio climático que está alterando la agricultura y los recursos hídricos reduciendo la producción de alimentos, la historia reciente del Perú muestra periodos con lluvias torrenciales que causan daño a la agricultura, destruyen de canales y bocatomas al mismo tiempo en otras regiones del país se producen sequias también destruyen cultivos, tal como ocurrió el año 2017 con el fenómeno del Niño Costero y el 2023-2024 con el fenómeno de El Niño Global.

La accesibilidad a los alimentos esta básicamente influenciada por los precios de los alimentos y el ingreso de los consumidores. El precio de los alimentos en el mercado nacional sufre el impacto de factores externas e internos. Entre los factores externos está el incremento de los de los precios internacionales de los alimentos que mantiene una tendencia creciente desde el 2020 (julio 2023). (Figura 3) sobre todo el alza de los precios de los cereales como el trigo, el maíz hacen menos accesibilidad los alimentos como el pan, los fideos y otros alimentos básicos de la dieta del poblador peruano, el encarecimiento del precio del pan (15.5 por ciento) estuvo asociado al alza de la cotización internacional del trigo (37.0 por ciento); el incremento del precio de los aceites (63.5 por ciento) respondió al alza del precio internacional del aceite de soya, su principal insumo, que alcanzó un récord histórico en el mes de junio del año 2022 (US\$ 1,674 por tonelada métrica) (INEI Julio 2022). (Figura 3).

Figura 2: Movimientos de los precios a nivel global 2000-2022



Nota: muestra el alza de los precios de los alimentos a nivel mundial. Tomado de Stanley (junio de 2022)

En general en el Perú la inflación afectó la capacidad de compra de las familias los precios de los alimentos entre enero y setiembre del año 2022 aumentaron 22.5% y entre octubre y noviembre del 2022 crecieron en 13 % (INEI, julio 2022).

Entre los alimentos que contribuyeron más a la subida de la inflación se encuentran la carne de pollo, los aceites y el pan, relacionados a los aumentos de los precios internacionales del maíz, la torta de soya, el aceite de soya y el trigo, respectivamente. Además, se incrementó el valor de las comidas fuera del hogar, lo cual reflejó el aumento en los costos de los insumos alimenticios, así como la mayor demanda por el relajamiento de las medidas de restricción frente a la pandemia, y el avance de la vacunación. BCRP (2022, p. 105)

El aumento del precio de la carne de pollo (23.4 por ciento) respondió al incremento de los costos de producción, afectados por la mayor cotización internacional del maíz amarillo duro, principal insumo del alimento de las aves, y por el alza del tipo de cambio. Ello sucedió en un contexto de menor oferta de pollo, debido al impacto negativo que tuvo, en su producción, la inmovilización social de 2020. También influyó la menor disponibilidad de productos sustitutos como el pescado (jurel y bonito).

Entre los factores internos que afecta negativamente la accesibilidad de los alimentos están los sueldos de los trabajadores, que no se han incrementado en los últimos años como se observa en la Tabla 4, aún más, el valor nominal de los sueldos en promedio muestra una variación negativa, que sumado el efecto de la inflación reduce la capacidad adquisitiva del dinero y aumenta el riesgo de padecer hambre.

Tabla 4: Perú sueldo promedio 2019-2021 en soles

| | 2019 | 2020 | 2021 | Var.2021/2020 | |
|---------------|-------|-------|-------|---------------|------|
| Total | 1,595 | 1,415 | 1,448 | 2.3 | -1.6 |
| Hombre | 1,819 | 1,559 | 1,645 | 5.5 | 1.5 |
| Mujer | 1,308 | 1,208 | 1,186 | -1.8 | -5.6 |

Nota: Muestra la evolución de los sueldos. Construido con datos del BCRP (2022)

Factores socioculturales vinculados al consumo de alimentos

Entre los factores socioculturales del consumidor se identificó: cambios en la valoración de los alimentos; la compra de alimentos en exceso; los hábitos y tradiciones en el consumo de los alimentos.

Cambios en la valoración de los alimentos

El valor que se le otorga a los alimentos está cambiando por la influencia de una variedad de factores, los más comunes están asociados a la desigualdad en su distribución (disponibilidad), existen sectores sociales y familias donde tienen mayor disponibilidad y acceso a los alimentos, mientras que en otros sectores es muy limitado, esto se hizo visible durante la pandemia. En los últimos años la disponibilidad de alimentos estuvo presente en la vida de la mayoría de las personas en Lima Metropolitana, generando la apariencia de que, el abastecimiento es infinito y permanente y no siempre se ha podido evidenciar con facilidad las diferencias de accesibilidad, esta situación ha contribuido a generar comportamientos de poca valoración de los alimentos en las familias y las personas en el momento de ser consumidos dando origen a los desperdicios de los alimentos para luego desecharlos.

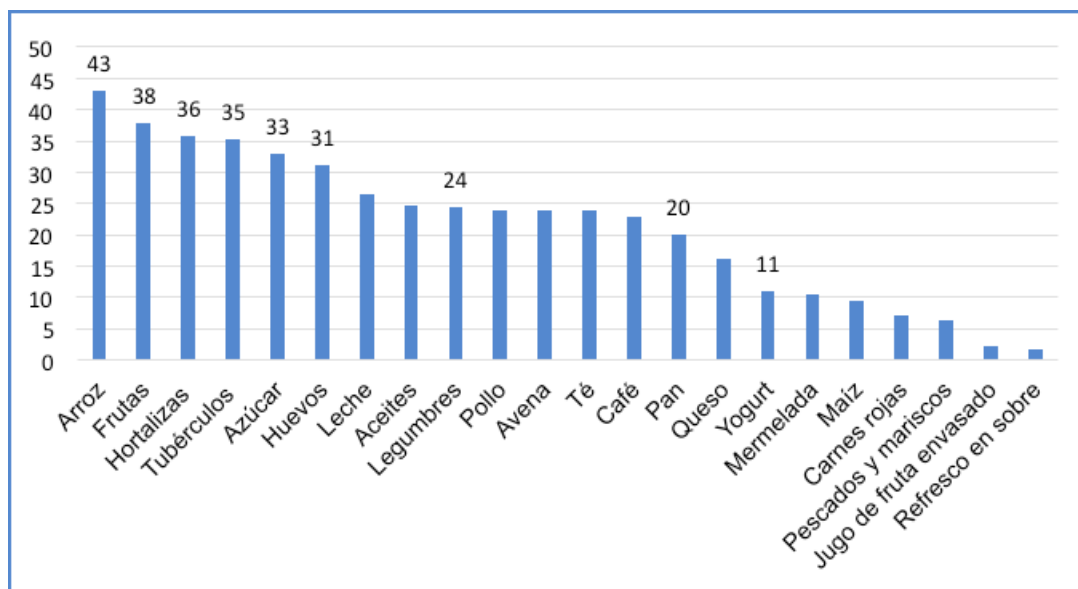
Tal como se evidencia en los resultados de la encuesta aplicada, donde son los productos básicos como las frutas, hortalizas, tubérculos que ingresan a los mercados de Lima Metropolitana en forma permanente y en las ciudades más pobladas, no ocurre lo mismo en las ciudades pequeñas, la particularidad de estos productos es que tienen un alto riesgo de convertirse en desperdicios, porque no existen en los mercados sistemas de conservación suficientes, así como por el comportamiento del consumidor que tiende a comprar más cantidad de lo que se consume.

En la encuesta aplicada se encontró que el 38% de la muestra compra más cantidad de fruta que su consumo normal, en el caso de las hortalizas

el 36% y en los tubérculos 35%. Es importante también considerar los cereales entre ellos el arroz, se encontró que el 43% de la muestra compraba más arroz de los que consumía y que

también cocinaban más cantidad, después de realizado el acto de consumo lo que quedaba de arroz preparado se convertía en desperdicios (Figura 3).

Figura 3: Muestra: Compro más cantidad de lo que consumo (en porcentaje) 2022



Nota. Muestra las respuestas de la encuesta a la pregunta ¿Compras más de lo que consumes?

La compra de bienes o servicios puede impulsarse por diversas razones que van más allá del simple consumo básico, algunas de las principales razones que impulsan a las personas a este tipo de compra está asociada a la comodidad, es decir tener al alcance de la mano el producto demandado, el 61% de los encuestados respondieron que compraban más cantidad de su consumo por comodidad, para no tener la preocupación por la ausencia del producto y así evitar ir en forma recurrente a comprar, que lo consideraron como un problema y consumo de tiempo innecesario. En segundo lugar, está la influencia de la propaganda comercial que ofrece precios bajos, en apariencia, el 38% aceptaron que sus compras en exceso están motivadas por los precios bajos y las ofertas (2x1) sin mirar la fecha de vencimiento, algunas personas encuentran consuelo o alegría al adquirir productos que les gustan o les hacen sentir bien. Las estrategias

publicitarias y de marketing pueden persuadir a las personas para que compren productos que quizás no necesiten realmente.

Una de las razones de menor peso en sus decisiones compra de los alimentos fue la prevención frente a la ocurrencia a eventos naturales, solo 1% aceptaron que compraban más allá de los límites de su consumo por esta razón.

Compra y destino de alimentos en exceso

El destino que se da a los alimentos que se compran en exceso puede variar dependiendo de las circunstancias y como los consumidores valoran los alimentos. Dada las características de pobreza en Lima una opción es donar los alimentos excedentes a organizaciones benéficas o bancos de alimentos. Estas organizaciones redistribuyen los alimentos a personas necesitadas o a comunidades con inseguridad alimentaria como comedores populares, ollas comunes, centros de

apoyo social a personas en riesgo, para garantizar que se utilicen y beneficien a quienes lo necesiten. A partir de los resultados de la encuesta el 44% de los encuestados sostenían que los alimentos que no consumen, tiende a compartirlos, es decir lo donan, pero un 31% respondieron que lo destinan a la basura (Tabla 5).

Tabla 5: Destino de los alimentos que no se consumen

| ¿Qué haces con los alimentos que no consumes? | Número de respuestas | En porcentaje |
|---|----------------------|---------------|
| Los comparto | 139 | 34 |
| Los reutilizo | 111 | 27 |
| Siempre termino botándolos | 85 | 21 |
| Los dejo en casa hasta que se malogren | 39 | 10 |
| Los dono | 32 | 8 |
| Total | 406 | 100 |

Nota: Muestra el destino de los alimentos, que son considerados desechos, esta muestra responde a la opción de marca más de una respuesta.

La alimentación es también un proceso de aprendizaje a través de la cual se transmiten valores, creencias, usos y costumbres de acuerdo con ello asignamos valor a los alimentos y lo que consideramos bueno para nuestra vida.

La valoración acerca del proceso salud-alimentación han variado sustancialmente, de acuerdo con la importancia que se le conceden a la influencia de los conocimientos del individuo, pero también, de la propaganda, de los programas de televisión, películas y *podcasts* giran en torno al tema de la comida.

Otro aspecto del comportamiento del consumidor peruano, es que otorga poca importancia a la fecha de vencimiento de un alimento envasado en el momento de la compra, sumado al hábito de comprar en exceso a su consumo, considerando que la fecha de vencimiento es una garantía proporcionada por el fabricante de que el producto es bueno para

el consumo en términos de calidad y seguridad hasta la fecha fijada en la etiqueta siempre que se haya almacenado adecuadamente. Después de la fecha de vencimiento, el alimento puede deteriorarse y aumentar el riesgo de contaminación bacteriana u otros peligros para la salud. De acuerdo con las encuestas alrededor del 30% respondieron que compran alimentos que luego no los utilizan y tienen que desecharlos porque se vencieron, dado que no revisaron la fecha de vencimiento del alimento, convirtiéndose este compartimiento en un factor de generación de desperdicios de alimentos (Tabla 6).

Tabla 6: Influencia del valor de los alimentos que le otorga el consumidor

| Compro alimentos que luego no los utilizo y tengo que desecharlos porque se vencen | Número | Porcentaje |
|--|------------|--------------|
| Totalmente de acuerdo | 28 | 9.9% |
| Parcialmente de acuerdo | 64 | 22.6% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 51 | 18.0% |
| Parcialmente en desacuerdo | 60 | 21.2% |
| Totalmente en desacuerdo | 80 | 28.3% |
| Total | 283 | 100% |

Nota: Muestra que es casi un aspecto cultural dejar que los alimentos pierdan valor por falta de consumo, alrededor de 50% de la muestra así lo confirma.

Hábitos y tradiciones en el consumo de los alimentos

Los hábitos son comportamientos aprendidos que influyen en los patrones de compra, en el consumo de los alimentos, en la cantidad que se desperdician y el destino que se da a los residuos como, por ejemplo, si alguien tiene el hábito de comprar en exceso o no utilizar completamente los alimentos antes de que caduquen, esto puede generar desperdicios de comida y los residuos pueden terminar en vertederos en lugar de ser reciclados o compostados. El resultado de la encuesta arroja que las personas son conscientes de la influencia de los hábitos alrededor de 80% así lo confirman (Tabla 7).

Tabla 7: Hábitos y desperdicios de alimentos

| Consumo ciertos alimentos de manera frecuente debido a mis hábitos que adquirí desde pequeño | Número | Porcentaje |
|--|------------|-------------|
| Totalmente de acuerdo | 115 | 40.6% |
| Parcialmente de acuerdo | 131 | 46.3% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 28 | 9.9% |
| Parcialmente en desacuerdo | 8 | 2.8% |
| Totalmente en desacuerdo | 1 | 0.4% |
| Total | 283 | 100% |

Nota: Muestra El 40.6% consideran que los hábitos con respecto a la comida se forman en la niñez.

Las tradiciones familiares son prácticas arraigadas y repetidas a lo largo del tiempo, transmitidas culturalmente de una generación a otra, marcan también comportamientos frente al consumo de alimentos y generación de desperdicios, algunas tradiciones o costumbres familiares respecto al consumo de los alimentos definen cuales se deben conservar y/o desechar, y su influencia es menor que la fuerza de los hábitos, por ejemplo es parte de la tradición peruana servir las porciones de alimentos más grandes de lo necesario, como muestra de afecto o distinción de roles, por ejemplo al padre, padrino suele servir la comida en forma más abundantes que al resto de la familia. Esto puede llevar a las personas a servir o comprar más alimentos de la que realmente puede consumir, lo que resulta un riesgo para la generación de desperdicio. Así lo confirman las encuestas, alrededor del 50% consideran que las tradiciones familiares guían el consumo de sus alimentos y el destino de los desperdicios (Tablas 7 y 8).

Tabla 8: Influencia de las Tradiciones familiares en el consumo de alimentos

| Sigo algunas tradiciones o costumbres familiares respecto a los alimentos que consumo | Número | Porcentaje |
|---|------------|-------------|
| Totalmente de acuerdo | 65 | 23.0% |
| Parcialmente de acuerdo | 124 | 43.8% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 60 | 21.2% |
| Parcialmente en desacuerdo | 19 | 6.7% |
| Totalmente en desacuerdo | 15 | 5.3% |
| Total | 283 | 100% |

Nota: Muestra la vigencia de los valores y tradiciones que fueron inculcados en la infancia en un contexto de cambio social.

La fuerza de la religión

La religión puede tener diversas influencias en la generación y el desperdicio de alimentos, sin embargo, estas pueden variar según la interpretación y las prácticas específicas de cada religión. En el Perú está muy vinculado a las festividades y rituales religiosos que a menudo implican la preparación y el consumo de comidas específicas en cantidades grandes con el propósito de compartir con todos los miembros que llegan al lugar, sólo en esas fechas festivas, la comida sobrante no se arroja a la basura, se reparte entre los familiares, vecinos, los desechos son utilizados como alimento de los animales, según fuera el caso. No todas las personas que siguen una religión específica, por tanto, no siguen las mismas prácticas relacionadas con el consumo de los alimentos y la generación de desperdicio, así lo demuestra la encuesta cerca de un 5% esta influenciada por la religión (Tabla 9).

Tabla 9: Influencia de la religión en el consumo de alimentos

| Tengo prohibido consumir ciertos alimentos por temas de religión | Número | Porcentaje |
|--|------------|------------|
| Totalmente de acuerdo | 7 | 2.5% |
| Parcialmente de acuerdo | 17 | 6.0% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 30 | 10.6% |
| Parcialmente en desacuerdo | 23 | 8.1% |
| Totalmente en desacuerdo | 206 | 72.8% |
| Total | 283 | 100 |

ZDISCUSIÓN

El hambre seguirá siendo un problema sin resolver

El hambre seguirá siendo un problema sin resolver debido a una combinación de factores complejos, entre los más destacados están los factores de largo plazo que se vinculan al cambio climático y al crecimiento de la población; factores de mediano y corto plazo como la estrategia que pone en práctica la población para resolver el problema de la inseguridad alimentaria y los que están relacionados al factor precio y factores socioculturales.

El cambio climático aumentará su efecto negativo sobre la productividad agrícola y la disponibilidad de alimentos al alterar los patrones climáticos y aumentar la frecuencia de fenómenos climáticos extremos como sequías, inundaciones y olas de calor, especialmente en las regiones más vulnerables situación que se verá agravada por el crecimiento constante de la población y el porcentaje de ella que está en situación de pobreza, dependencia y sufre desigualdad. Según el BCRP (2022) el PBI per cápita no está creciendo al mismo ritmo que la población para garantizar una sostenibilidad en la alimentación y otros recursos, la tasa de crecimiento promedio

del PBI por habitante de los últimos 10 años aumentó de en 1.1 por ciento a 1.7 por ciento. Como consecuencia, no es una tasa para compensar la demanda de alimentos y otros bienes y servicios de la población.

Así mismo como todo producto que llega al mercado la accesibilidad y disponibilidad de los de alimentos esta influencia por la ley de oferta y demanda, sobre todo la accesibilidad porque la tendencia el alza de precios continuara así como el ingreso de las personas no crecerá a ese ritmo dado las escasas oportunidades de empleo bien remuneradas que existen en el territorio nacional. También tal como es un negocio escala global como señala, Gracia-Arnaiz, Casadó, Campanera.(2021), en torno a la comida se mueven un flujo muy grande de recursos financieros orientadas a incrementar no solo la productividad agrícola, el rendimiento de la ganadería, la intensificación de la explotación marítima sino también la oferta de los platos manufacturados y de restaurantes franquiciados, como todo inversión debe tener su tasa de retorno, lo que significa tener una demanda de alimentos para cada tipo de comida fabricada es decir tener siempre consumidores de alimentos dispuestos a pagar por ellos, esta situación determinan que los comportamientos de los consumidores estén siendo impactados por las nuevos hábitos y valoración que nacen a partir de la globalización de las costumbres y la influencia de la propaganda en sus diversos canales en el consumo de alimentos.

Desde esta perspectiva es posible identificar dos tipos de factores de influencia en la seguridad alimentaria, factores recurrentes a lo largo de la historia que pueden explicar el riesgo de padecer hambre, malnutrición o inseguridad alimentaria y factores que depende del contexto inmediato, con peculiaridades en cada época que modifican el comportamiento del hombre y la manera de satisfacer el hambre.

Entre los factores de contexto inmediato a peculiaridades que modifican su explicación

Considerando que el hambre no es solamente un problema de comida, es importante destacar también el vínculo a otros factores como al ejercicio de los derechos ciudadanos, como el derecho a la alimentación que, en un contexto de desigualdad y exclusión social las contradicciones en la esfera política tiene un impacto perjudicial en el ejercicio de los derechos, coincidiendo con las afirmaciones de Muñoz-Pogossian y Barrantes(2016) al decir que la estabilidad de las democracias y los niveles de confianza que los ciudadanos tienen en las instituciones políticas, son el marco de apoyo para garantizar la disponibilidad y la accesibilidad que pueden tener los ciudadanos a los alimentos en el marco de ejercicio de sus derechos.

Otro de los factores de contexto inmediato vinculado al comportamiento del hombre

Son los hábitos y cultura de las personas porque de acuerdo con ello asignamos valor a la salud, a la comida y lo que consideramos bueno para nuestra vida. Campo-Uscanga y Romo-Gonzales de la Parra (19 octubre 2014) dicen que los hábitos alimentarios se manifiestan desde la selección y compra de los alimentos hasta las porciones que se ingieren, los que están influenciados por factores familiares, culturales y sociales, a los cuales se agrega el nivel económico vinculado al poder adquisitivo y la oferta y demanda de productos dándole soporte a lo encontrando en las encuestas que más del 50% de la muestra afirmó que algunas tradiciones o costumbres familiares respecto a los alimentos que consumo.

Así mismo la valoración acerca del proceso salud-alimentación han variado sustancialmente, en los últimos años de acuerdo con la importancia que se el nivel de conocimientos del individuo a cerca la calidad de los alimentos, pero también, de la propaganda televisiva que existe sobre la comida, de los programas, películas y *podcasts* giran en torno al tema de la comida. La comida

es incluso una forma cómo interactuamos con los demás porque a través de ella enviamos señales de afecto y de aceptación social. La FAO (17 setiembre 2020) hace una reflexión al respecto: “si amamos la comida, ¿por qué dejamos que tantos alimentos se pudran en nuestros refrigeradores, queden como sobras tras nuestras fiestas, se descarten en nuestras tiendas o directamente los tiremos a la basura desde nuestros platos?” esta es una pregunta que amerita se continúe investigando para encontrar las respuestas y ayuden a mejorar el proceso e valoración de los alimentos

Todo lo anterior posiciona a los hábitos alimentarios como procesos complejos tanto para su cambio como su desarrollo por la manera en que han sido interiorizados por el sujeto que los lleva prácticamente a respuestas automáticas y a la poca valorización de los alimentos que desperdician, así lo evidencian las encuestas, los alimentos que se vence de fecha sin ser consumidos el 21% lo considera basura, el 13 % sobras y un 10% restos, que terminan en la basura, es decir el 41% de población no le da otro uso, solo los convierte en basura.

Una mirada sistémica del problema del hambre

El problema de la seguridad alimentaria está asociado a las políticas de estado, y demanda que los Estados generen leyes y normas para promover la dignidad humana, es decir garantizar la participación plena, libre de los ciudadanos, con el de establecimiento de prioridades que aseguren la sostenibilidad de los recursos para la alimentación y con ello contribuyan a la reducción de la pobreza, cuya manifestación clara son la existencia de comedores populares, ollas comunes y otras formas de cómo la población da respuesta al hambre.

La FAO (2007) dice que toda persona tiene no sólo derecho a alimentarse a sí misma y a su familia con dignidad, sino también tiene la obligación de hacer todo lo que esté en su poder para lograrlo. Esto significa que cada

persona debe tener acceso a un trabajo digno con una remuneración de acuerdo con el contexto donde vive esta supone que también debe recibir una educación en armonía con el nivel de desarrollo de su sociedad y con los cuidados de la salud que imponen la presencia de nuevos agentes patógenos que están poniendo en peligro la vida del hombre.

Así el principio de no discriminación requiere políticas gubernamentales para conceder a las mujeres y los hombres de todos los grupos sociales, cholos, negros, los del sierra, de la selva, los del cerro o los de abajo no importa cómo se tipifiquen pero que tienen algo de común etc., están en un estado de marginación, con limitado acceso a los recursos productivos y económicos, incluidas, el acceso al crédito y a la tecnología apropiada y como consecuencia su acceso a los alimentos es muy limitado.

Es verdad que la disponibilidad de alimentos para un número cada vez mayor de habitantes, en los próximos años está amenazada, porque el Perú a pesar de que es un atierra bendecida con buena producción agrícola a pesar del cambio climático. Lo que sí está en peligro es la accesibilidad de los alimentos por el elevado precio y su tendencia al alza, porque los sueldos se mantiene constante y están afectados por el proceso inflacionario, la capacidad de los consumidores para comprar alimentos será menor, su vulnerabilidad a los choques de precios y la presencia de programas y políticas para apoyar a los consumidores cuando ocurren choques, eso significa que tendrás alimentos en los estantes, pero pueden no llegar a la mesa de los peruanos.

CONCLUSIÓN

La seguridad alimentaria recibe la influencia de una gama de factores complejos, entre los más destacados están los factores de largo plazo que se vinculan al cambio climático y al crecimiento de la población; factores de mediano y corto plazo como la estrategia que pone en práctica la población para resolver el problema de la inseguridad alimentaria y

los que están relacionados al factor precio y factores socioculturales.

Entre los factores socioculturales del consumidor se identificó cambios en la valoración de los alimentos; la compra de alimentos en exceso; los hábitos y tradiciones en el consumo de los mismos.

RECOMENDACIONES

- Dado que la inseguridad alimentaria es un riesgo permanente demanda urgente y prioritaria atención porque el número estimado de personas que no tendrá acceso a una dieta saludable podría aumentar, es decir la relación entre el costo medio de la dieta con relación con los ingresos, se está deteriorando; por tanto, las variaciones a lo largo del tiempo pueden ser el resultado de cambios en el costo de la dieta, en los ingresos de las personas o en ambos factores. Por tanto se recomienda desarrollar programas de sensibilización dirigidos a la población a fin modificar sus hábitos de compra en términos de cantidad para evitar la generación de desperdicios así como incentivar el consumo sostenibles de alimentos en general.
- Desarrollar programas de investigación para diseñar estrategias preventivas y asegurar, la asequibilidad a fuentes de recursos para la producción, la oferta y el consumo sostenible de alimentos nutritivos e incentivar la preferencia de las dietas saludables menos costosas y más asequibles para todas las personas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acción contra el Hambre (2022). Nutrición y Salud. Desnutrición: prevención, diagnóstico y tratamiento. <https://www.accioncontraelhambre.org/es/que-hacemos/nutricion-salud>.
- Armengol, M. T., Salamero, L., & Plana, M. (2020). El desperdicio de alimentos como externalidad negativa: soluciones contenidas en la normativa francesa y propuestas para el caso español. <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s0s.htm>

- Aschemann-Witzel, J., de Hooge, I., Amani, P., Bech-Larsen, T., & Oostindjer, M. (2015). Consumer-Related Food Waste: Causes and Potential for Action. *Sustainability*, 7(6), 6457-6477. <http://dx.doi.org/10.3390/su7066457>
- Banco de Alimentos (19 diciembre, 2018) Existen miles de peruanos que padecen de inseguridad alimentaria. Ello significa que no poseen comida de forma constante y que por ello no se nutren adecuadamente. <https://acortar.link/szSsYH>
- Campo-Uscanga y Romo -Gonzales de la Parra (19 octubre 2014) La complejidad del cambio de hábitos alimentarios. https://www.researchgate.net/publication/267098354_La_complejidad_del_cambio_de_habitos_alimentarios
- Banco Central de Reserva del Peru -BCRP (2022) Memoria 2022. <https://www.bcrp.gob.pe/publicaciones/memoria-anual/memoria-2022.html>.
- CEPAL (2022) Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) <https://www.cepal.org/es/temas/agenda-2030-desarrollo-sostenible/objetivos-desarrollo-sostenible-ods>
- Corteva Agriscience y Economist Impact (2021) Resultados 2021 del Índice Global de Seguridad Alimentaria. (BM Editores). <https://acortar.link/G7EMIO>
- El Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales del Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas (1999) Cuestiones Sustantivas que se plantean en la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales Observación General 12. <https://www.ohchr.org/sp/professionalinterest/pages/cescr.aspx>
- Decreto Supremo N°118-2002-PCM. Art. 1. 14 de noviembre de 2002 (Perú).
- Do Carmo Stangherlin, I. y De Barcellos, M. D. (2018). Drivers and barriers to food waste reduction. *British Food Journal*, Vol. 120 Issue: 10, pp.2364-2387, <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2017-0726>
- FAO (30 de octubre 2006) Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos Prhttp://www.fao.org Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - Fao.org. <http://www.fao.org>
- FAO (2011) Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria. <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- FAO (2013) Definiciones para los Fines del Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/3/w5975s/w5975s08.htm>
- FAO. 2019, El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. <file:///C:/Users/WINDOWS%2010/Downloads/ca6030es.pdf>
- FAO (17 setiembre 2020) La comida es mucho más de lo que hay en nuestros platos. Lo que realmente significa amar y respetar nuestros alimentos. <https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1158574/%20realmente%20significa%20amar%20y%20respetar%20nuestros%20alimentos>
- FAO (2020) Transformación de los sistemas alimentarios para que promuevan dietas asequibles y saludables. Edición SOFI <https://www.fao.org/publications/sofi/2020/es/>
- FAO (2021) La Seguridad Alimentaria: información para la toma de decisiones. Guía práctica. <https://www.fao.org/3/al936s/al936s00.pdf>
- FAO (2021) Plataforma técnica sobre la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. <https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-loss/es/>.
- FAO(2022) El Estado de la Seguridad Alimentaria y la Nutrición en el Mundo. <https://www.fao.org/3/cc0640es/cc0640es.pdf>
- Hirschman E.y Holbrook, M.(1982) Hedonic Consumption: Emerging Concepts, Methods and Propositions. *Revista de marketing, 1982 - journals.sagepub.com*

- Volume 46, Issue 3. <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/002224298204600314>
- Gracia-Arnaiz, M.; Casadó, L.; Campanera, M. (2021) Antropologías del hambre: La (in)seguridad alimentaria en contextos de precarización. *Revista de Antropología Social*. Volume 30, Issue 2, Pages 93 - 10820 October 2021. <https://revistas.ucm.es/index.php/RASO/article/view/77892/4564456558732>
- INEI (14/05/2021) Pobreza monetaria alcanzó al 30,1% de la población del país durante el año 2020. <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/pobreza-monetaria-alcanzo-al-301-de-la-poblacion-del-pais-durante-el-ano-2020-12875/>
- INEI (29/05/2021). El 39,9% de peruanos de 15 y más años tiene al menos una comorbilidad. <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/el-399-de-peruanos-de-15-y-mas-anos-de-edad-tiene-al-menos-una-comorbilidad-12903/>
- INEI (2022). Encuesta mensual del sector servicios correspondiente a noviembre 2021. Informe Técnico Nro. 01 - enero 2022. https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/boletin_sector_servicios.pdf.
- INEI (Julio 2022) Índice de Precios al Consumidor a Nivel Nacional (Base Diciembre 2021 = 100) Junio 2022. <https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/07-informe-tecnico-variacion-de-precios-jun-2022.pdf>
- Karanja, A., Ickowitz, A., Stadlmayr, B., & McMullin, S. (2022). Understanding drivers of food choice in low-and middle-income countries: A systematic mapping study. *Global Food Security*, 32, 100615. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2022.100615>
- Global Food Security Index (September 2021). Rankings and trends. Performance of countries based on their 2021 food security score. <https://impact.economist.com/sustainability/project/food-security-index/Index>
- Grupo de Alto Nivel de Expertos en seguridad alimentaria y nutrición (HLPE), 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. <https://acortar.link/iDaiU2>
- Lipovetsky, G. (24 noviembre 2015) La educación debe proponer otros modelos de vida, distintos al hiperconsumismo de hoy. Citado por. Pontificia Universidad católica de Chile. <https://www.uc.cl/noticias/gilles-lipovetsky-analiza-el-hiperconsumo-y-la-sociedad-postmoderna-en-charla-en-la-uc/>
- Ministerio de la Mujer y Desarrollo Social (2010) Mapa de Vulnerabilidad a la Inseguridad Alimentaria. <https://www.Mimp.Gob.Pe/Webs/Mimp/Sispod/Pdf/61.PdfAgrodata><https://www.Agrodataperu.Com/Balanza-Comercial>
- Muñoz, Y. (2004). La satisfacción del consumidor en las experiencias hedonistas. *Revista Latinoamericana de Administración*. 2004; 33 (2): 52-67. <https://www.redalyc.org/pdf/716/71603304.pdf>
- Naciones Unidas (1999). Cuestiones Sustantivas que se plantean en la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Observación General Nro. 12. Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales del Consejo Económico y Social. https://tbinternet.ohchr.org/_layouts/15/treatybodyexternal/Download.aspx?symbolno=E%2fC.12%2f1999%2f5&Lang=es
- Organización de las Naciones Unidas ONU (2022) Objetivos de desarrollo Sostenible. Objetivo 2: Poner fin al Hambre <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/hunger/>
- ONU-FAO (2010) El derecho a la alimentación adecuada Folleto informativo 34. FactSheet 34sp.pdf (ohchr.org) <https://www.ohchr.org/Documents/Publications/FactSheet34sp.pdf>

- ONU (16 octubre 2018). El desperdicio de comida, una oportunidad para acabar con el hambre. Noticias ONU. Mirada global Historias humanas. <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382>
- ONU (28 septiembre 2021). El mundo desperdicia el 17% de los alimentos mientras 811 millones de personas sufren hambre. Noticias ONU. <https://news.un.org/es/story/2021/09/1497582>
- ONU (28 septiembre 2021). El mundo desperdicia el 17% de los alimentos mientras 811 millones de personas sufren hambre. Noticias ONU. <https://news.un.org/es/story/2021/09/1497582>
- PNUD (1990). Desarrollo Humano Informe 1990. https://hdr.undp.org/sites/default/files/hdr_1990_es_completo_nostats.pdf
- Perú Retail (6 agosto, 2019) [Ventas de tiendas departamentales alcanzarían los S/7.000 millones durante 2019. https://www.peru-retail.com/ventas-tiendas-departamentales-durante-2019/](https://www.peru-retail.com/ventas-tiendas-departamentales-durante-2019/)
- Programa Especial para la Seguridad Alimentaria - PESA (30 de octubre 2006) Seguridad Alimentaria y Nutricional Conceptos Básicos. Centroamérica Proyecto Food Facility Honduras. <https://acortar.link/ARNVqM>.
- STANLEY A. (JUNIO DE 2022) LA GUERRA DESATA UNA CRISIS ALIMENTARIA. <https://www.imf.org/es/Publications/fandd/issues/2022/06/war-fuels-food-crisis-picture>
- SENAMHI, (octubre 2022) Informe Técnico N13-2022/ SENAMHI-DMA-SPC_PE Perspectivas Climáticas. <https://onx.la/101d0>
- Torres, R (16 diciembre 2021) Hambre Cero en el Perú y Emergencia Alimentaria. Revista intercambio. <https://intercambio.pe/hambre-cero-emergencia-alimentaria/>
- Privilegios que niegan: Desigualdad Extrema y Secuestro de la Democracia en América Latina y el Caribe, OXFAM, Septiembre 2015, disponible en: https://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/file_attachments/crprivileges-deny-rights-inequality-lac-300915-summ-en.pdf © OEA - 14 - - 15 -