



II ESTUDIO MAGGI E IPSOS SOBRE DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN HOGARES CHILENOS

Agosto 2024



FICHA METODOLÓGICA

CUANTITATIVA



METODOLOGÍA

Encuesta online a panel Ipsos



GRUPO OBJETIVO

- Hombres y mujeres
- Mayores de edad
- GSE amplio
- Residentes de Chile
- Decisores de la compra



MUESTRA

- 400 casos
- Los resultados se ponderan según GSE y edad



TRABAJO DE CAMPO

23 al 28 de julio 2024

CUALITATIVA

GRUPO OBJETIVO



- Mix Hombres y Mujeres
- GSE C1, C2 y C3
- Edad: 20 a 55 años
- Todos encargados de la cocina en sus hogares y de la compra de los alimentos para su hogar.
- Residentes en la RM

TÉCNICA



Home Visits Presenciales (90 min)
El terreno se realizó entre el 02 al 10 de Julio 2024

MIX HOMBRE Y MUJER	GSE			TOTAL
	PERFIL	C1	C2	
Dinks y Singletons 20-35 años	1	1	1	
Familias Nido Formación (Hijos menores a 12 años) 36-55 años	1	1	1	9
Familias Nido Formado (Hijos entre 12 y 24 años) 36-55 años	1	1	1	

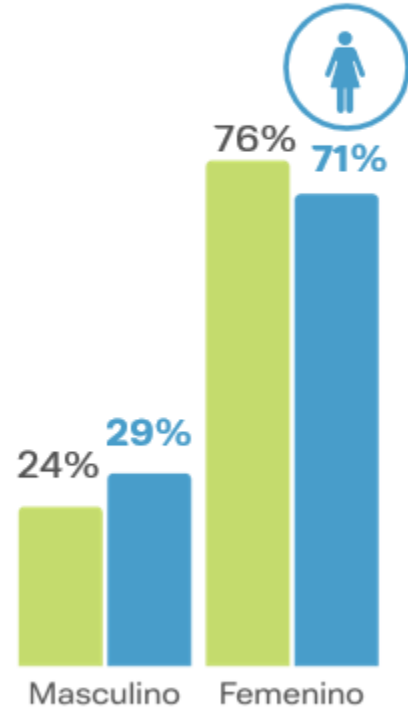
PERFIL DE LA MUESTRA

LOS RESULTADOS ESTÁN PONDERADOS, SEGÚN GSE Y EDAD, SEGÚN LA POBLACIÓN MAYOR DE 18 AÑOS QUE TIENE DECISIÓN EN LA ALIMENTACIÓN DEL HOGAR.

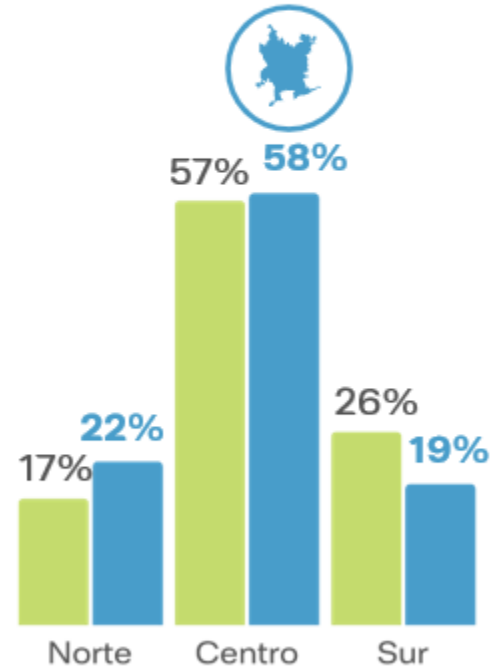
2023

2024

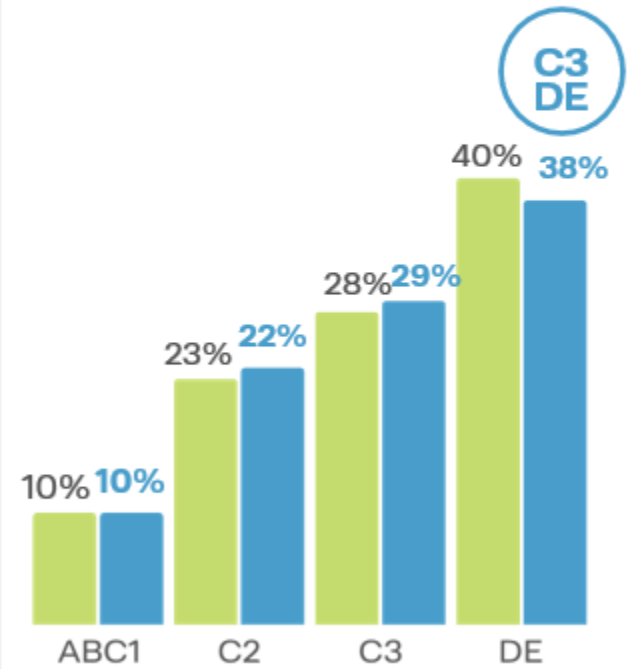
Género



Zona

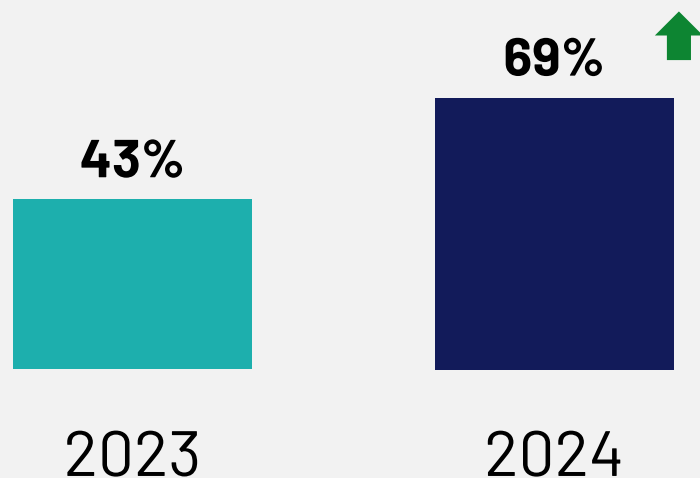


GSE



CON ESTA DEFINICIÓN, ¿CREES QUE SE GENERA DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN TU HOGAR?: %SI

Base: TOTAL MUESTRA



Base: 400 casos (2024) 600 casos (2023)

Fuente: P3 "Entendemos el desperdicio de alimentos en el hogar cuando los alimentos que he comprado o cocinado no se comen y se tiran a la basura, ya sea porque se han estropeado o son descartados por las personas, por ejemplo, vegetales que se echan a perder, sobras o restos de platos, alimentos que se vencen sin ser ocupados". Con esta definición... ¿crees que se genera desperdicio de alimentos en tu hogar?

Hay un aumento significativo en la declaración del desperdicio de alimentos respecto del año anterior.

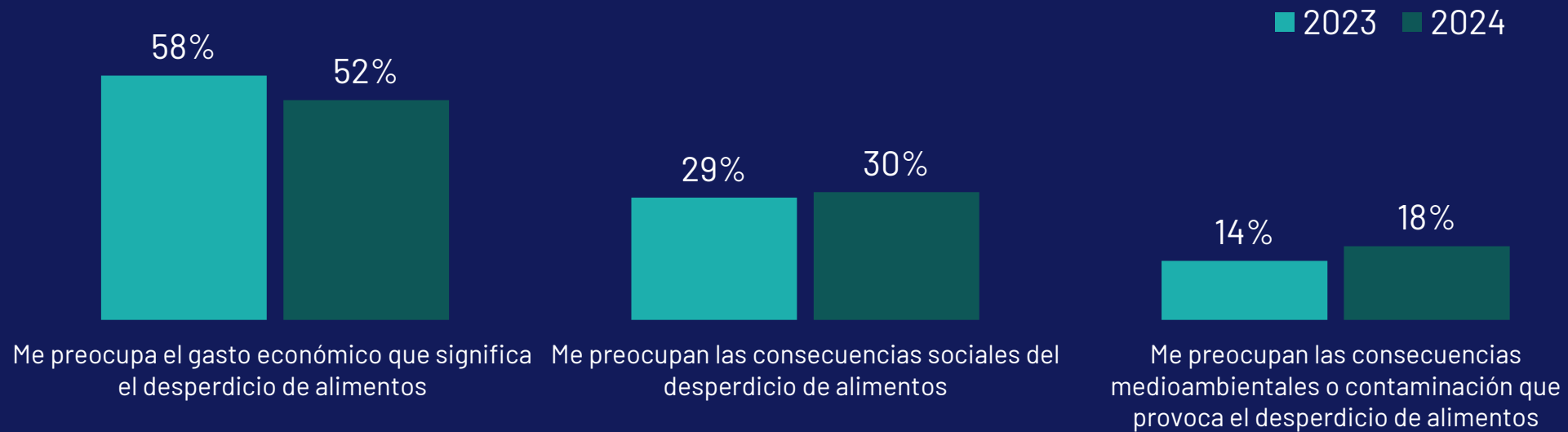
Esta declaración, es más pronunciada en hombres y GSE C3



Diferencias significativas al 95% de confianza en comparación con el año 2023.

La principal motivación para no desperdiciar alimentos es el costo económico, seguido de las consecuencias sociales.

1º Lugar en ranking de motivos para NO desperdiciar alimentos
(Total muestra)



Base: 395 casos (2024)
592 casos (2023)

Fuente: P4b. De los siguientes motivos para NO desperdiciar alimentos, por favor ordena desde el más al menos importante para ti, donde 1 es el más importante, 2 algo importante y 3 el menos importante.

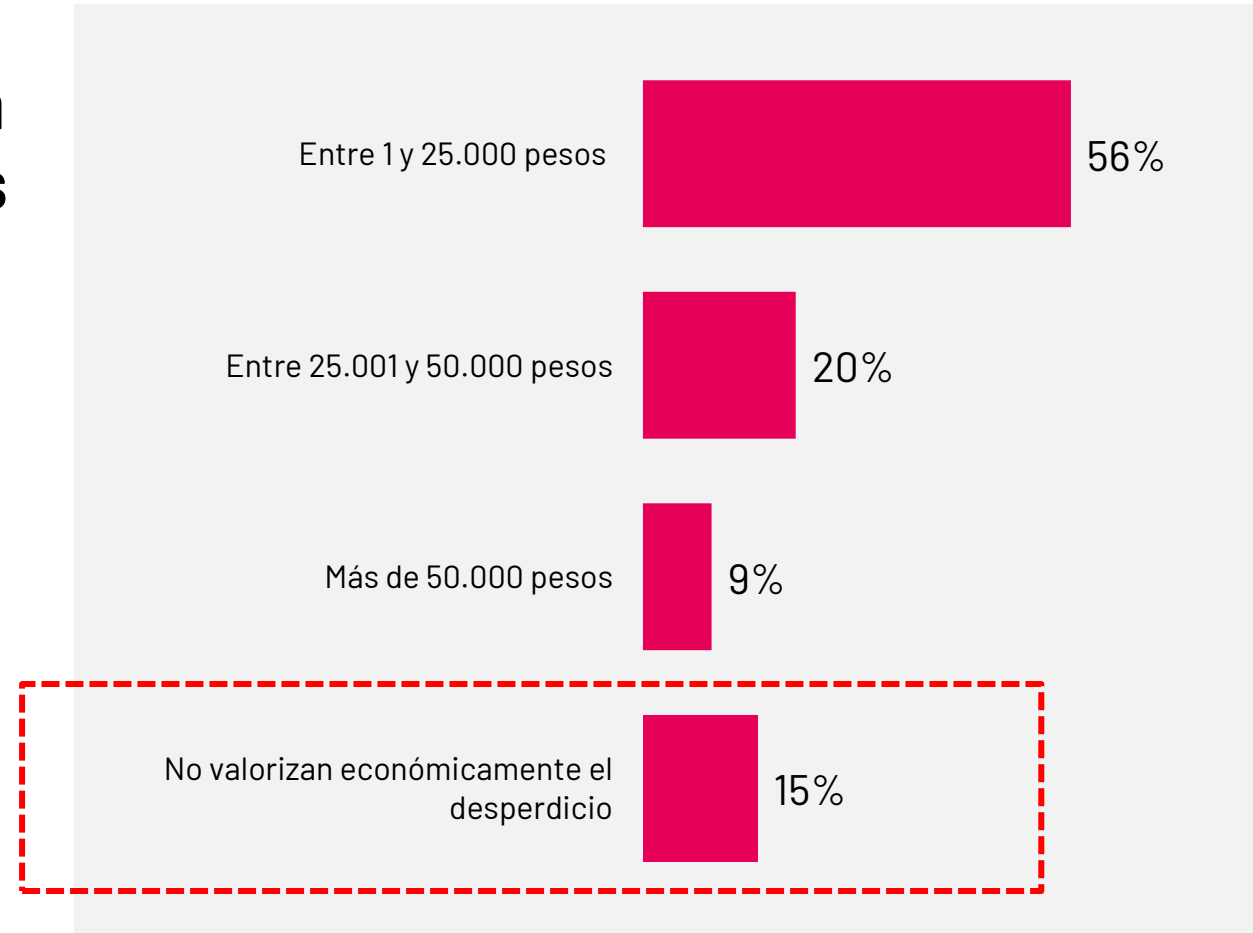


Diferencias significativas al 95% de confianza en comparación con el año 2023.

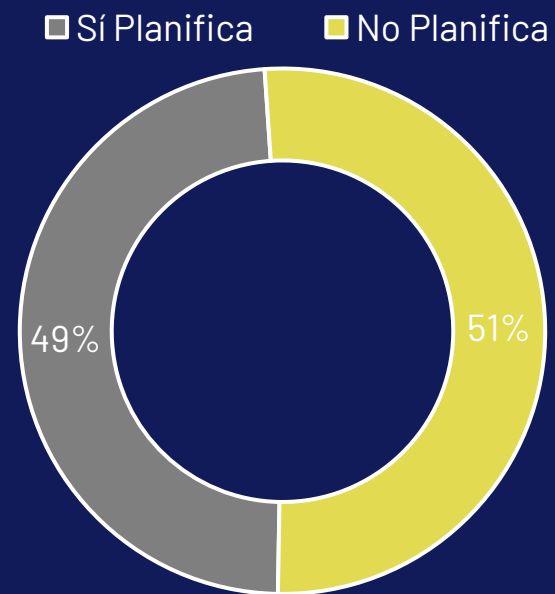
¿CUÁNTO DINERO CREES QUE PIERDES AL MES BOTANDO ALIMENTOS?

La valorización económica mensual de desperdicio es en promedio \$23.000

Sin embargo, hay un 15% de los entrevistados, que no es capaz de valorizar sus desperdicios.



La planificación de las comidas es aún un espacio por abordar en la línea de una mejor gestión de los alimentos

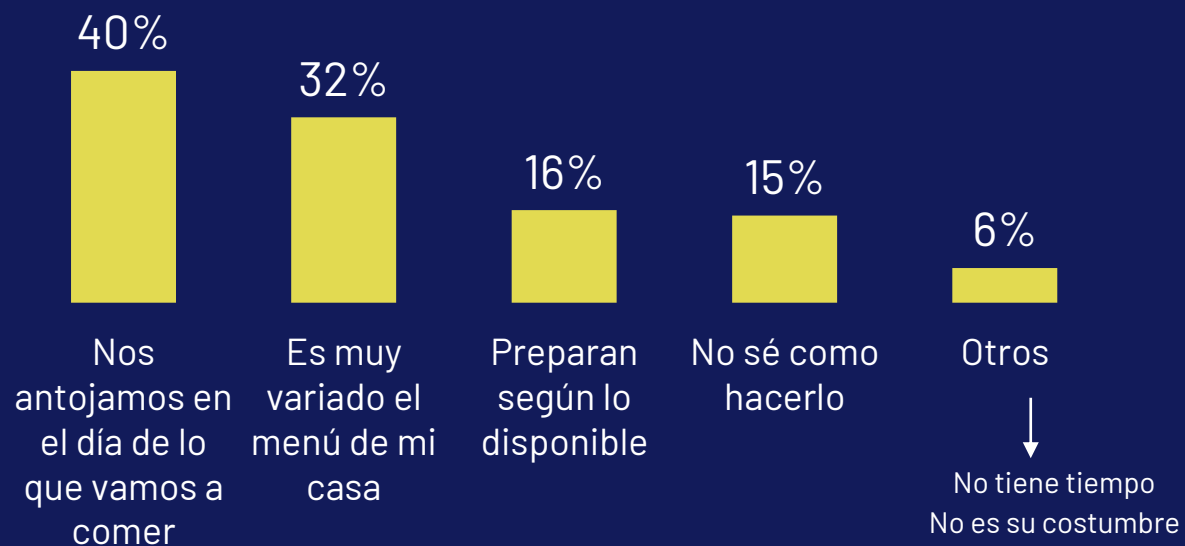


A menos NSE, la planificación de las comidas es menor

¿Porque no planifican?



Razones de no planificación comidas (%No planifica sus comidas)



De las siguientes alternativas ¿Qué has hecho para que el desperdicio de alimentos sea menor en tu hogar?

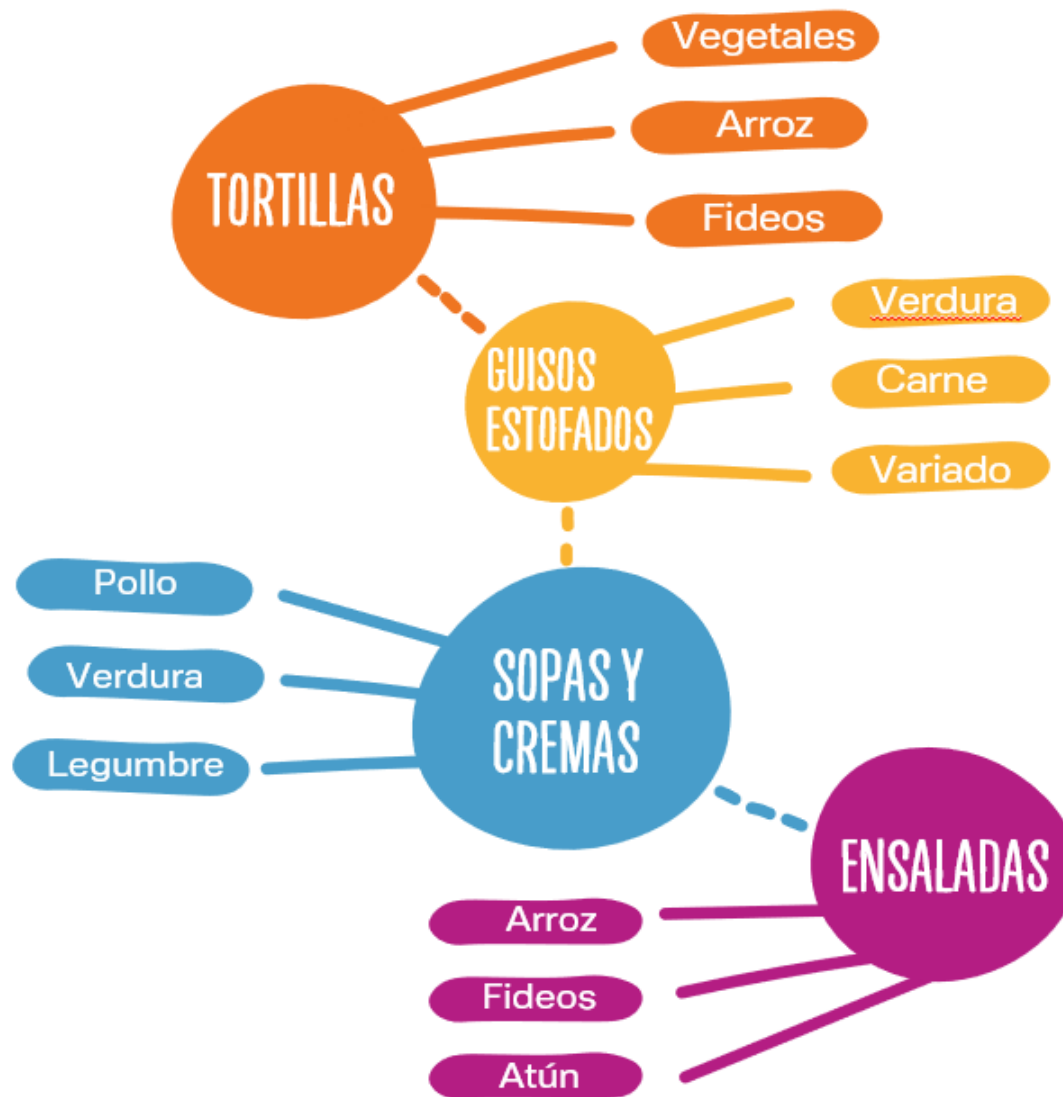
Los que logran reducir el desperdicio de alimentos muestran un mayor compromiso en la ejecución de medidas en el hogar.

Acciones para minimizar el desperdicio de alimentos
(Entre quienes redujeron el desperdicio)



↑ ↓ Diferencias significativas al 95% de confianza en comparación con el año 2023.

Al preguntar cómo reutilizan, las convierten en comidas nuevas de manera económica, siendo la tortilla el plato favorito.



Base: 400 casos.

Fuente: ¿Qué tipo de preparaciones o platos haces con las comidas que te sobran? Danos 3 ejemplos en que indiques el o los ingredientes de sobra que utilizas y en qué preparación nueva los transformas | **Pregunta abierta**)

CUANDO NOS ENFRENTAMOS AL PROCESO DE ALIMENTACIÓN Y LA COCINA SE PUEDEN ESTABLECER DOS POLOS:



PERFIL ORGANIZADO

Con experiencia en la cocina y con prácticas que contribuyen para evitar el desperdicio de alimentos



PERFIL POCO PLANIFICADO

Lejano a la cocina y que tiene poco vínculo real con el desperdicio de alimentos

PERFIL PLANIFICADO:

Práctico y con experiencia en la cocina, desperdicia menos.

PREFERENTEMENTE MUJERES
(FAMILIAS CON NIDO EN FORMACIÓN O
FORMADO), DE TODOS LOS GSE



Se organiza con el menú / planifica las preparaciones. Incluso destina un día.

Compra lo que necesita y suele usar. Se mantiene fiel a sus productos y marcas, no innova mucho y **evita las compras impulsivas. Le gusta elegir ella misma los productos**, especialmente si se trata de frutas y verduras.

Sabe lo que tiene. Ordena y revisa de manera constante los espacios de almacenamiento para estar al tanto de lo que tiene, congela mucho (desde verduras previamente cortadas hasta preparaciones porcionadas) así como también **refrigera los restos de comida para aliviarse la carga de cocinar y además no botar nada.** Tiene sus trucos y se ayuda de herramientas como tupperware más sofisticados o de vidrio, conoce tips de conservación, invierte en ello.

Al cocinar aprovecha los ingredientes casi en su totalidad Lo que bota es porque no sabe cómo darle otro uso. Está interesada en conocer otras preparaciones o formas de utilizar esos ingredientes fuera de la cocina.

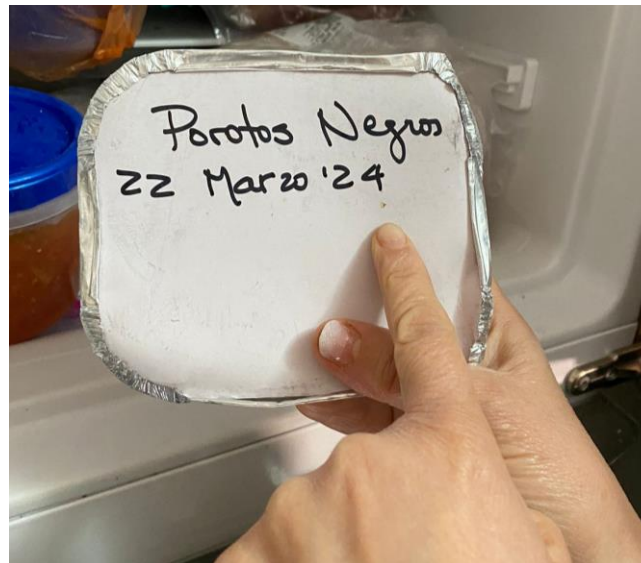
Se define como una persona con una clara conciencia para evitar el desperdicio de alimentos.

PERFIL PLANIFICADO:

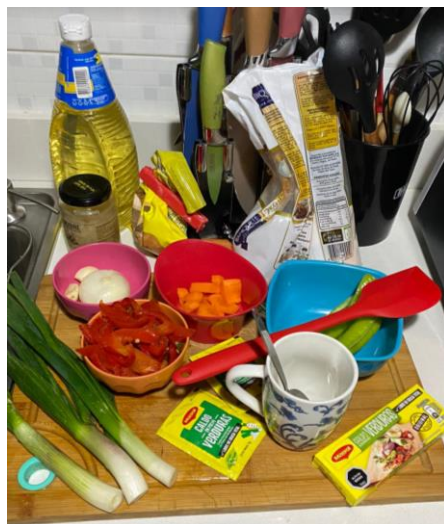
En sus cocinas
prima la
organización y el
cuidado
almacenaje...



Congela verduras por separado



Pone fechas de congelamiento



Mise en place al momento de cocinar



Refrigerador ordenado y fácilmente visible



Reutiliza envases de vidrio y añade capa extra de protección para semillas (papel mantequilla)

PERFIL PLANIFICADO:

Foco en la nutrición y el disfrute, pero también se vale de la practicidad



Utiliza cubitos de zapallo y berenjenas previamente congeladas y troceadas. Agiliza con ello el proceso de preparación.



Congela mucho. Es de alta utilidad.



Se ayuda de crema en sus preparaciones, le resuelve: es rica y ahorra tiempo.



Utiliza papel mantequilla para mantener en mejor estado el queso.

PERFIL POCO PLANIFICADO:

Organizarse no es parte del proceso, le cuesta la cocina y desperdicia alimentos

PREFERENTEMENTE EN SINGLETON (HOMBRES) Y ALGUNOS EN FAMILIAS CON NIÑO EN FORMACIÓN.



Poca planificación en la preparación de las comidas

Cocina para el día o si le sobra, lo guarda para la comida del día siguiente. Suele pensar en qué le gustaría comer ese día y lo hace. **Foco en el disfrute.**

Es menos leal a marcas y productos, se tiente más

Suele salir del supermercado con productos que no tenía en mente.

No sabe bien lo que tiene

Su refrigerador, congelador y alacenas están bastante desordenadas ya sea porque tienen muchos productos en ellas (en el caso de las familias) o por el contrario se ven muy pocos productos que están más bien abandonados. En general **almacena con poco cuidado** o directamente sin ninguno.

Al cocinar bota bastante

Sabe que es poco probable que vuelva a utilizarlo, por ej. casi la mitad de una cebolla, así que prefiere botarla. **No se le ocurren estrategias para preservarlo** para la próxima ocasión (ej: congelarlo).

En sus preparaciones la practicidad es clave

Busca ahorrar tiempo y esfuerzos en la cocina. Realiza recetas menos sofisticadas y se apoya de ayudantes culinarios en búsqueda de sabor, rapidez y facilidad.

PERFIL POCO PLANIFICADO:

En sus cocinas la organización y el cuidado de los alimentos/ productos no es el foco.



No revisa con frecuencia los alimentos que tiene ni el estado de su refrigerador tampoco de su despensa.



Pierde espacio en el refrigerador.



Refrigera con poco cuidado.





II ESTUDIO MAGGI E IPSOS SOBRE DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN HOGARES CHILENOS

Agosto 2024

