

Universidad de Lima

Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas

Carrera de Marketing



# **RUTINAS ALIMENTICIAS EN EL HOGAR Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**

Tesis para optar el título profesional de Marketing

**Elizabeth Jazmin Casimiro Rodriguez**

**Código 20142654**

**Guadalupe Flor Delgado Chavarry**

**Código 20131771**

**Asesor**

**Christiam Méndez Lazarte**

Lima - Perú

Noviembre del 2020

# **HOUSEHOLD ROUTINES AND FOOD WASTE**

Esta tesis está dedicada a mis papás John y Giovanna, quienes me apoyaron durante todo el proceso, mis mejores amigas Alessia y Claudia, finalmente a mis maestros de carrera quienes me brindaron las herramientas para que este trabajo sea posible y continuemos formándonos como profesionales.

# TABLA DE CONTENIDO

<b>RESUMEN</b> .....	<b>X</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>xi</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>1</b>
<b>CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA</b> .....	<b>2</b>
1.1 Descripción de la situación problemática .....	2
1.2. Formulación del problema .....	3
1.3. Objetivos de la Investigación .....	3
1.4 Justificación de la Investigación .....	4
1.5 Viabilidad de la investigación.....	6
1.6 Aspecto Deontológicos de la Investigación.....	6
<b>CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>7</b>
2.1. Bases teóricas .....	7
2.2 Antecedentes de la investigación .....	8
2.2.1 Desperdicio de alimentos.....	8
2.2.2 Planificar los alimentos .....	9
2.2.3 Comprar o aprovisionar los alimentos.....	10
2.2.4 Almacenar los alimentos.....	11
2.2.5 Cocinar alimentos.....	13
2.2.6 Reutilizar las sobras de alimentos .....	13
<b>CAPÍTULO III: MODELO CONCEPTUAL</b> .....	<b>15</b>
3.1 Variables y definición operacional.....	15
3.1.1 Variables dependientes .....	15
3.1.2 Variables independientes .....	16
3.2. Formulación de hipótesis .....	16
3.2.1 Hipótesis principal.....	16
3.2.2 Hipótesis específicas .....	17
3.3 Terminología.....	18
<b>CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA</b> .....	<b>23</b>
4.1 Diseño Metodológico .....	23

4.1.1 Enfoque.....	23
4.1.2 Nivel/Alcance de investigación.....	23
4.1.3 Diseño de Investigación.....	24
4.2. Diseño muestral.....	24
4.2.1 Población .....	24
4.2.2 Muestra .....	27
4.2.3 Unidad de análisis .....	27
4.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	27
4.3.1 Fuentes Secundarias .....	28
4.3.2 Encuestas .....	28
4.3.3 Focus group.....	31
4.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información.....	31
<b>CAPÍTULO V: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS .....</b>	<b>33</b>
5.1. Caracterización de la muestra .....	33
5.2 Aplicación de las pruebas de Asociación y Correlación de Spearman para la prueba de hipótesis.....	34
5.2.1 Hipótesis 1 .....	34
5.2.2 Hipótesis 2 .....	35
5.2.3 Hipótesis 3 .....	36
5.2.4 Hipótesis 4 .....	37
5.2.5 Hipótesis 5 .....	38
5.2.6 Hipótesis 6 .....	39
5.2.7 Hipótesis 7 .....	40
5.2.8 Hipótesis 8 .....	41
5.2.9 Hipótesis 9 .....	42
5.2.10 Hipótesis 10.....	43
5.2.11 Hipótesis 11.....	44
5.2.12 Hipótesis 12.....	45
5.2.13 Hipótesis 13.....	46
5.2.14 Hipótesis 14.....	47
5.2.15 Hipótesis 15.....	48
5.3 Aplicación de la estadística descriptiva para la prueba de hipótesis.....	51

5.3.1 Hipótesis 16 .....	51
5.3.2 Hipótesis 17 .....	52
5.3.3 Hipótesis 18 .....	53
5.4 Aplicación de la estadística descriptiva de las rutinas y perfil sociodemográfico .....	53
5.4.1 Cantidad de desperdicio de alimentos .....	53
5.4.2 Rutina de planificar los alimentos .....	54
5.4.3 Rutina de Comprar los alimentos .....	55
5.4.4 Rutina de Almacenar los alimentos .....	56
5.4.5 Rutina de Cocinar los alimentos .....	57
5.4.6 Rutina de Reutilizar las sobras de alimentos .....	58
5.4.7 Edad .....	59
5.4.8 Distrito .....	60
5.4.9 Nivel de educación .....	60
5.4.10 Estado civil .....	61
5.4.11 Número de miembros del hogar .....	62
5.4.12 Número de niños en el hogar .....	62
5.4.13 Adquisición de servicios de empleada del hogar .....	63
<b>CONCLUSIONES</b> .....	<b>64</b>
<b>RECOMENDACIONES</b> .....	<b>66</b>
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>67</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	<b>76</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>77</b>

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3.1 Dimensiones y sus variables independientes .....	16
Tabla 4.2 Selección de la población a estudiar (en miles) .....	25
Tabla 4.3 Preguntas del cuestionario correspondiente a cada variable .....	29
Tabla 4.4 Valores del -1 al 1 de la Correlación de Pearson y Spearman .....	31
Tabla 5.5 Tabla comparativa: Población versus muestra.....	33
Tabla 5.6 Correlación entre Lista de compras de alimentos y Sobreaprovisionamiento .....	34
Tabla 5.7 Correlación entre Verificación de inventarios antes de la compra y Sobreaprovisionamiento.....	35
Tabla 5.8 Correlación entre Verificación de inventarios antes de la compra y la Compra sobredimensionados .....	36
Tabla 5.9 Correlación entre lista de compras de alimentos y Cantidad generada de desperdicio de alimentos.....	37
Tabla 5.10 Correlación entre Planificación de comidas y Cantidad generada de desperdicio de alimentos.....	38
Tabla 5.11 Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Verificación de inventarios antes de la compra.....	39
Tabla 5.12 Correlación entre Sobreaprovisionamiento y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales .....	40
Tabla 5.13 Correlación entre Compra de ofertas al consumidor por volumen y Cantidad generada de desperdicio de alimentos .....	41
Tabla 5.14 Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Orden de almacenamiento de alimentos por fecha de vencimiento.....	42
Tabla 5.15 Correlación entre Verificación de inventarios constante y Cantidad generada de desperdicio de alimentos .....	43
Tabla 5.16 Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales.....	44
Tabla 5.17 Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Estimación de cantidad a cocinar a diario .....	45
Tabla 5.18 Correlación entre Recalentamiento de Sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos.....	46

Tabla 5.19 Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Tranformación en un nuevo plato .....	47
Tabla 5.20 Correlación entre Almacenamiento correcto de las sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos .....	48
Tabla 5. 21 Resumen de las hipótesis correlacionales .....	49
Tabla 5.22 Media, Mediana, Moda, Desviación Estándar, Top two box, Bottom two box de las hipótesis correlacionales.....	50



## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 3.1 Modelo conceptual .....	15
Figura 5.2 Cantidad de miembros del hogar .....	51
Figura 5.3 Hogares de 1 miembro y Cantidad de desperdicio de alimentos .....	52
Figura 5.4 Cantidad de niños y Cantidad de desperdicio de alimentos .....	53
Figura 5.5 Cantidad de comida desperdiciada .....	54
Figura 5.6 Planificar los alimentos .....	55
Figura 5.7 Comprar alimentos .....	56
Figura 5.8 Almacenamiento de los alimentos .....	57
Figura 5.9 Cocinar los alimentos .....	58
Figura 5.10 Reutilizar los sobras de los alimentos .....	59
Figura 5.11 Edad.....	59
Figura 5.12 Zonas distritales .....	60
Figura 5.13 Nivel de educación .....	61
Figura 5.14 Estado civil .....	61
Figura 5.15 Miembros del hogar.....	62
Figura 5.16 Niños en el hogar.....	63
Figura 5.17 Empleada del hogar .....	63

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Cuestionario.....	78
Anexo 2: Guía de indagación para focus group.....	86
Anexo 3: Transcripción del focus group.....	89
Anexo 4: Matriz de consistencia.....	100



## RESUMEN

Reducir el desperdicio de alimentos en el mundo es uno de los más grandes desafíos hacia un mundo sostenible. Un tercio de los alimentos producidos, son desechados. El hogar representa un punto importante de acopio de alimentos, y coincidentemente, es donde se desperdicia gran cantidad de ello al no ser aprovechado. El presente estudio examina los determinantes del desperdicio de alimentos, a partir de la Teoría de la Práctica Social, centrándose en el enfoque de las rutinas alimenticias en el hogar. Se encuestó a 383 personas de Lima Metropolitana acerca de sus características sociodemográficas más comunes y sus rutinas de planificar, comprar, almacenar y reutilizar los alimentos. Los resultados muestran que las rutinas de comprar, cocinar y reutilizar los alimentos son los mayores determinantes del desperdicio de alimentos para la muestra estudiada. Además, la cantidad de miembros y niños el hogar son factores importantes respecto a la generación en cantidad de desechos. Finalmente, se apertura la posibilidad a que las empresas privadas y públicas orienten políticas y acciones de marketing social para prácticas más responsables.

**Línea de investigación:** 5205 – 23.A.1

**Palabras clave:** Desperdicio de alimentos, Rutinas alimenticias, Hogar y Teoría de la Práctica Social

## ABSTRACT

Reducing food waste in the world is one of the greatest challenges towards a sustainable world. One third of the food produced around the globe is being thrown away. A household plays an important stage of food collection, and coincidentally, it is where most food is wasted. This study examines the determinants of food waste, based on the Theory of Social Practice, focusing on the approach of eating routines at home. A total of 383 persons from Metropolitan Lima were surveyed about their most common sociodemographic characteristics and their routines of planning, buying, storing and reusing food. The results show that the routines of buying, cooking and reusing food are the major determinants of food waste for the sample studied. In addition, the number of members and children in the household are important factors regarding the generation of waste. Finally, the possibilities are open for private and public companies to guide policies and social marketing actions for more responsible practices

**Keywords:** Food Waste, Food Routines, Household, and Social Practice Theory.

# INTRODUCCIÓN

A nivel global, un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano son desperdiciados, lo cual significa un promedio de 1,3 mil millones de toneladas anuales (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura [FAO], 2017). Reducir el desperdicio de alimentos es sumamente importante en un escenario en donde el índice mundial de hambruna y desnutrición va en aumento desde el 2014. Se conoce también que el 38% por ciento del consumo total de energía empleado en la producción de alimentos es dilapidado al no ser consumido a tiempo (FAO, 2019).

Del mismo modo, de acuerdo a FAO (2019), la producción de alimentos es intensiva en recursos, las pérdidas y los desperdicios de alimentos se acompañan indirectamente de una amplia gama de impactos ambientales, como la erosión del suelo, la deforestación, la contaminación del agua y el aire, así como las emisiones de gases de efecto invernadero que se producen en la zona.

Si bien el desperdicio de alimentos ocurre a lo largo de la cadena de producción, recae sobre los hogares un porcentaje considerable respecto a la problemática; para la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Cultura, Latinoamérica y el Caribe son responsables del 20% de alimentos que se pierde a nivel mundial (FAO, 2019). Nuestro continente representa el 9% por ciento de la población mundial; sin embargo, simboliza una quinta parte de todos los alimentos pos cosecha hasta el punto minorista que son despilfarrados alrededor del mundo (FAO, 2019).

Contextualizando el despilfarro de alimentos, se conoce que alrededor del 28% del desperdicio generado en el hogar podría ser ocasionado por una mala refrigeración, sobre aprovisionamiento de víveres, cocinar en cantidades excesivas y entre otras rutinas (FAO, 2019). En la sociedad peruana, la decisión sobre la compra de los víveres recae principalmente sobre el ama de casa (Ipsos, 2014), por lo cual se busca conocer acerca de sus rutinas dentro del hogar que como consecuencia serían parte de la problemática. Por último, la investigación tiene como finalidad orientar las acciones de marketing social de las empresas e instituciones privadas y públicas, para prácticas más responsables.

# CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

## 1.1 Descripción de la situación problemática

Alrededor de un tercio de los alimentos producidos en el mundo se pierden; es decir, desperdician, lo cual significa un promedio de 1,3 mil millones de alimentos anuales (Gustavsson et al., 2011). Durante toda la cadena de suministros de alimentos, las prácticas de alimentos en el hogar son los mayores causantes de desperdicio de alimentos (Parfitt et al., 2010), lo que significa un gran factor de importancia para estudiar este campo y con ello ayudar a prevenir la problemática.

Existen diversos estudios divididos respecto a los determinantes del desperdicio de alimentos en el hogar, las investigaciones dividen las variables en dos aspectos: psicológico, relacionado a los procesos intrapersonales, cognitivos, de motivación, de conducción o de impedir un comportamiento por causantes ambientales, socioculturales, económicas, entre otros; y rutina, relacionado a las prácticas sobre los alimentos en el hogar (Schanes, 2018). Las prácticas del hogar relacionadas a los alimentos son un tema que se encuentra en crecimiento, ya que está ganando mayor importancia como parte de los determinantes del desperdicio de alimentos, que autores como Stefan et al. (2013), Stancu et al. (2015) y Romani et al. (2017), han estudiado y operativizado cada una de estas prácticas

El comportamiento del hogar con respecto a la generación de desperdicios de alimentos, han sido estudiados durante muchos años, aproximadamente desde el año 1980 (Schannes, 2018). El autor Wenlock, fue uno de los pioneros con su investigación "*Household food wastage in Britain*" si bien a nivel global son un gran número de estudios, aún son pocos los que tienen como enfoque los factores de prácticas alimentarias que fomentan o evitan la problemática del desperdicio de alimentos en el hogar (Graham-Rowe et al., 2014)

Los investigadores proponen estudiar el comportamiento de los hogares y el desperdicio de alimentos bajo dos enfoques: el enfoque psicológico - emocional y el enfoque práctico social. El enfoque psicológico fue estudiado desde la creación de la Teoría del Comportamiento Planeado por Ajzen (1991). Por otro lado, la teoría de la práctica social, desde la perspectiva de Shove et al. (2012).

La presente investigación posee como objetivo estudiar a mayor profundidad las rutinas y prácticas sobre los alimentos y analizar su contribución e impacto en el comportamiento de los hogares.

## **1.2. Formulación del problema**

El problema a investigar se formula a través de la siguiente pregunta:

¿Cuáles son las rutinas y características sociodemográficas que determinan el comportamiento de desperdicios alimentos en los hogares de Lima Metropolitana?

## **1.3. Objetivos de la Investigación**

### ***Objetivo General***

Identificar las rutinas y las características sociodemográficas que están relacionadas con el comportamiento de desperdicios de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

### ***Objetivos Específicos***

- Determinar si el comportamiento de desperdicio de alimentos en el hogar está afectado por el número de miembros en el hogar y por la presencia de niños menores en los hogares de Lima Metropolitana.
- Establecer el efecto de las rutinas planificar, comprar, almacenar, cocinar y reutilizar las sobras, de los alimentos que realiza el consumidor sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

#### 1.4 Justificación de la Investigación

El desperdicio de alimentos es una problemática de magnitud mundial. El costo ambiental del desperdicio de alimentos comprende el uso de la tierra, energía, agua y las emisiones de gases de invernadero a lo largo de la producción, procesamiento, distribución: y, por último, el consumo en el hogar (Garnett et al., 2015; Macdiarmid et al., 2012). En países europeos como Inglaterra, Dinamarca y otros, existen organizaciones dedicadas a contrarrestar el desperdicio de alimentos y sus efectos en el medio ambiente. Una de las organizaciones más relevantes en la comunidad europea es Waste and Resources Action Programme (WRAP, 2012). WRAP es financiada por el gobierno inglés y realiza estudios, así como promueve políticas y campañas para mitigar el desperdicio de recursos en los hogares. Su campaña más icónica inició en el 2008 con el *slogan* - Love Food Hate Waste - con el fin de concientizar a los miembros del hogar en modificar conductas respecto al despilfarro de comida (Department for Environment Food & Rural Affairs, 2008).

Este tipo de organizaciones investiga y realiza informes e idea campañas sociales de manera continua con el fin de modificar conductas que promueven el desperdicio de alimentos. Por ello, esta investigación tuvo como objetivo orientar las acciones de la sociedad, empresas e instituciones públicas en la búsqueda de la reducción del desperdicio de alimentos a través de información acerca de la problemática en nuestro contexto actual. Así como, contribuir con generar conocimiento base para las investigaciones futuras que se realicen centradas en el hogar y sobre cómo afrontar la problemática del desperdicio de alimentos y sus consecuencias. Por último, se buscó conocer cuáles son las acciones que contribuyen a generar un mayor impacto negativo en la problemática.

En 2015, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) junto a líderes mundiales plantearon un conjunto de 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS); cada uno de ellos posee metas específicas las cuales se deberán alcanzar en los próximos 15 años (Organización de las Naciones Unidas, 2015). El presente estudio trata temas competentes a los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible: ODS 2 Hambre Cero, ODS 12 Producción y Consumo Responsables; por último, el ODS 13 Acción por el Clima (ONU, 2015). Cada ODS cumple con un propósito único; como ejemplo, el ODS Hambre Cero tiene como objetivo poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición, así como promover una agricultura sostenible (ONU, 2015). El ODS Producción y Consumo Responsables busca

garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles (ONU, 2015) Por último, el ODS Acción por el Clima busca adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos (ONU, 2015).

Cabe resaltar que la entidad especializada en alimentos a nivel mundial es la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. Ellos estiman que uno de las prioridades más importantes para el mundo hacia el año 2030 es el Camino Hacia el Hambre Cero; y entre sus desafíos está hacer más eficientes, inclusivos y resistentes los sistemas alimentarios (FAO, 2017).

Por otro lado, Principles of Responsible Management Education es una iniciativa con la misión de promover una educación con gestión responsable, de investigación y liderazgo que busca soluciones a los Objetivos de Desarrollo Sostenible – ODS de las Naciones Unidas (Principles for Responsible Management Education, s. f.). La Universidad de Lima forma parte de dicha organización y en conjunto unen esfuerzos a través de seis principios: propósito, valores, método, investigación, partenariado y diálogo (Universidad de Lima, 2018).

La importancia de la investigación radica en el conocimiento teórico acerca del tema aún por desarrollar con mayor extensión en el país. El proyecto se elaboró con el propósito de proveer *insights* y descubrir más acerca de las rutinas del consumidor en los hogares con respecto a los alimentos. Al mismo tiempo, se emplea la investigación para conocer acerca del rol del *retail* y el marketing en relación al desperdicio de alimentos en el hogar y en cómo aspectos como el empaque, las comunicaciones, entre otras acciones, influyen en la generación de desperdicio.

En un mundo donde los recursos son cada vez más escasos y se vulnera de manera constante al medio ambiente, no es sostenible para la generación actual y las siguientes, que una cantidad considerable de alimentos no sean aprovechados y desperdiciados. Finalmente, en el Perú existen un conjunto de problemas como la desnutrición, la contaminación ambiental e inequidad social que deben ser atendidos por entidades públicas y privadas, es por ello que, a través de la investigación se busca reflexionar y exponer la problemática.

### **1.5 Viabilidad de la investigación**

La viabilidad de la investigación se desarrolló en tres aspectos: viabilidad técnica, económica y de tiempo. En tal sentido, la viabilidad técnica del estudio se define por el manejo de técnicas y procedimientos empleados para el desarrollo del proyecto. Para ello, se emplearon herramientas estadísticas para el procesamiento de datos, como el software IBM SPSS Statistics.

Asimismo, existe viabilidad económica y de tiempo limitados debido a que el proyecto se desarrolló durante el año académico del 2019 y 2020.

### **1.6 Aspecto Deontológicos de la Investigación**

El presente trabajo de investigación es en su totalidad de nuestra autoría, elaborado con la finalidad de aportar conocimiento teórico y práctico acerca del consumidor de Lima Metropolitana en el hogar y conocer más acerca de la problemática del desperdicio de alimentos en el país.

Se buscó, en ese sentido, añadir conocimiento a conocer más acerca de cómo se administran los alimentos en los hogares peruanos y cuáles son rutinas que se encuentran relacionadas a generar mayores desperdicios. Atendiendo a estas consideraciones, el presente estudio tuvo como objetivo comprender las medidas en las que el marketing puede influenciar en la sostenibilidad ambiental y, por consiguiente, reducir el hambre, desnutrición e inequidad social en el país.

Las diversas fuentes consultadas fueron citadas en su totalidad de acuerdo a la norma que permite la propiedad intelectual y estilo de presentación internacional APA (American Psychological Association) Séptima Edición.

En relación con las implicaciones, el contenido de la presente investigación se encuentra dentro del marco legal de La Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas, así mismo, se pondrá a disposición de la Universidad de Lima, entidades públicas y privadas que desarrollan investigaciones y proyectos relacionados al tema abordado.

## CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1. Bases teóricas

El desperdicio de alimentos en el hogar ha sido estudiado desde la perspectiva de dos enfoques teóricos, la Teoría del Comportamiento Planeado de Ajzen en 1991 y el enfoque de las rutinas o prácticas de alimentos del hogar sostenido en la Teoría de la Práctica Social.

La Teoría de Comportamiento Planeado identifica a las actitudes hacia el comportamiento, las normas subjetivas y al control conductual percibido como predictores cognitivos de la intención de no desperdiciar alimentos. Diversos autores, como Rusell et al. (2017) proponen extender la Teoría del Comportamiento Planeado, con otros determinantes cognitivos y afectivos que se relacionan con la Teoría del Comportamiento Interpersonal (Triandis, 1977), el modelo integral del comportamiento ambiental (Klockner, 2013) y las emociones relacionadas con el desperdicio de alimentos (Bamberg & Moser, 2007; Weiss & Beal, 2005). Sin embargo; autores como Stefan et al. (2013) reflejan con su modelo conceptual propuesto que, los factores intrapersonales y cognitivos para estudiar al desperdicio de alimentos, van perdiendo valor ya que son solo parcialmente capaces de predecir la intención y mucho menos sobre un comportamiento real (Stefan et al., 2013; Schanes, 2018).

Giddens (1984) denominó en un inicio a la Teoría de la Práctica Social como la “Teoría de la Estructuración”, más adelante, Reckwitz (2002) la denominó “Teoría de la Práctica Social”. El autor propone que una práctica está configurada por cuatro elementos interconectados entre sí: actividades corporales, actividades mentales, conocimientos técnicos, estados de emoción y conocimiento motivacional (Jüttner, 2017). Años más tarde, Shove et al. (2012) presenta el actual modelo conceptual de la Teoría Práctica Social compuesto por tres elementos: “significados, materialidades y competencias”.

Con referencia a los desperdicios de alimentos en el hogar, las rutinas de adquisición de alimentos, el almacenamiento de alimentos, los métodos de cocción y preparación de alimentos y las formas en que se utilizan o eliminan los excedentes son competencias aplicadas a la Teoría de la Práctica Social (Evans, 2012); de esta teoría, se desprende el Enfoque de las rutinas de alimentos en el hogar (Stefan et al., 2013).

## **2.2 Antecedentes de la investigación**

Los consumidores cada vez con más conscientes de los problemas relacionados con el desperdicio de alimentos y reconocen su papel activo en la prevención. Según estudios realizados por Flash Eurobarometer 425 (2015), la mayoría de europeos aseguran que, para reducir el desperdicio de alimentos, se debe emplear la responsabilidad individual, y un 63% afirma que mejores prácticas de planificación y compras podrían ayudar a reducir el desecho de comestibles.

### **2.2.1 Desperdicio de alimentos**

El desperdicio de alimentos según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO, 2013) es el “descarte o uso alternativo (no alimentario) de alimentos que son seguros y nutritivos para el consumo humano” (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura [FAO], 2013). La organización Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies (FUSIONS) , organización europea que busca reducir significativamente el desperdicio de alimentos en Europa, explica que el desperdicio de alimentos es la unión de dos conceptos que propone FAO: La pérdida de alimentos por la disminución del peso o valor nutricional de los alimentos que en un principio serían destinado al consumo humano y, por otro lado, cómo los alimentos que se desecharon o fueron botados porque no se conservaron adecuadamente o por decisión personal (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies, 2014). Por lo tanto, si los alimentos y bebidas fueron consumidos o preparados en el hogar, se le denominará desperdicio de alimentos en el hogar.

La rutina es un elemento de la gestión de alimentos dentro del hogar; implica dimensiones como la planificación, las compras, el almacenamiento, la preparación y la reutilización de los alimentos (Romani et al., 2017). La planificación ha demostrado ser un elemento presente durante la totalidad de las rutinas alimenticias que conforma un factor importante en la valoración y evaluación de la comida (Van Geffen et al., 2016). Estos comportamientos manifestados en rutinas pueden ser importantes para explicar el desperdicio de alimentos (Romani et al., 2017).

### **2.2.2 Planificar los alimentos**

La planificación dentro del hogar es la serie de pasos que realiza el consumidor previamente, para ejecutar acciones y cumplir con propósitos establecidos; para ello, se emplean diferentes herramientas y métodos con el fin de facilitar dicha tarea (Schanes, 2018).

La planificación de los alimentos se puede dividir en dos tipos de comportamientos, según Romani (2017), en la planificación de la compra y preparación de los alimentos. La planificación de la compra de los alimentos es una herramienta efectiva para prevenir el sobre aprovisionamiento o la compra excesiva de los alimentos; y por consecuencia, al desperdicio de alimentos (Parizeau et al., 2015; Secondi et al., 2015).

Las estrategias de planificación de la compra de alimentos abarcan dos variables que son escribir una lista de compras y verificar los inventarios o almacenes del hogar antes de comprar. Los estudios de Jorissen et al. (2015) han encontrado que el uso de una lista de compra, disminuyó la cantidad de alimentos desechados per cápita en un aproximado del 20% en ciudades de Italia y Alemania. Comprobar el inventario de alimentos en el hogar tiene un grado muy alto de importancia en evitar la compra de los productos por repetición, como aquellos que se encuentran en casa (Farr-Wharton et al., 2014); este comportamiento tiene un mayor impacto en los consumidores que se encuentran muy ocupados con el trabajo o en sus tiempos libres (Ganglbauer et al., 2013).

Por otro lado, la planificación de la preparación de los alimentos se refiere a la programación de los planes de comida con antelación. Los estudios mencionan que planificar las comidas para la semana, se realizan en menor frecuencia (Abeliotis et al., 2014; Neff et al., 2015; Parizeau et al., 2015; Rispo et al., 2015; Schmidt, 2016); otros estudios sugieren que, al planear las comidas, la cantidad desperdiciada será menos (Farr-Wharton et al., 2014; Jorissen et al., 2015; Mallison et al., 2016; Quested et al., 2013; Stefan et al., 2013).

Por último, estudios de Stancu et al. (2016) y Visschers et al. (2016) no encuentran correlación entre la correcta planificación de alimentos y la cantidad reducida de residuos de alimentos; sin embargo, Stancu et al. (2016) sí encuentra una fuerte relación entre las rutinas de planificación y la disminución del sobre aprovisionamiento.

### **2.2.3 Comprar o aprovisionar los alimentos**

Las compras o aprovisionamiento representan la segunda etapa dentro de las rutinas en el hogar relacionadas al desperdicio de alimentos. Aunque la mayoría de consumidores afirma que compra una cantidad adecuada de alimentos (Parizeau et al., 2015), a menudo suelen adquirir más de lo que necesitan (Evans, 2011a). Dicha rutina se encuentra influenciada por el planeamiento o la ausencia de ello, el sobre aprovisionamiento de alimentos parece ser una de las razones que llegan a ser desechados con facilidad (Evans, 2011a; Mallinson et al., 2016; Radzyminska et al., 2016).

Desde el punto de vista conceptual, Schanes (2018) describe que existen variables identificadas acerca del sobre aprovisionamiento, las cuales incluyen: (i) identidad del buen proveedor, (ii) aprovisionamiento por ofertas y (iii) empaques sobredimensionados.

En primer lugar, la “identidad del buen proveedor” se refiere al deseo de proyectar la imagen de buen padre o buen compañero en el hogar y representa una de las razones más importantes en el desperdicio de comestibles, demostrado por estudios a nivel cuantitativo (Visschers et al., 2016) y cualitativo (Evans, 2011a; Graham-Rowe et al., 2014; Porpino et al., 2016). La identidad es caracterizada por el deseo de proveer con cantidades generosas de comida (Graham-Rowe et al., 2014), así como alimentos saludables y nutritivos que sean considerados como apropiados dentro de la dieta de los miembros. De este modo, los individuos que cumplen el rol de proveedor en el hogar tienen a demostrar aprecio y preocupación por su familia, lo cual explicaría las compras por impulso (Evans, 2011a; Porpino et al., 2016).

Las rutinas que adoptan los consumidores para la gestión de alimentos son claves para el aprovisionamiento, pero de ser mal administradas, provocan una pérdida prematura del mismo (Evans, 2012; Wahlen, 2011, 2016).

Elementos del diseño del empaque de los productos ofertados como el rotulado y las instrucciones en el empaque impactan en la gestión de almacenamiento en el hogar (Wikström, 2011). Como plantean Aschemann-Witzel, Hooge y Normann (2016), esta decisión de los productores y minoristas sobre la información en el etiquetado tiene un impacto culminante en cómo el cliente interpreta el tiempo de vida de los productos.

En estudios realizados por Terpstra Steenbekkers, de Maertelaere y Nijhuis (2005), se halló que los consumidores suelen carecer de conocimiento acerca de la correcta preservación o de la posibilidad de congelar comida para su posterior uso (Brown et al., 2014).

Las estrategias de fijación de precios establecidas por los minoristas, como las rebajas de precios por volumen, promociones por paquete o cantidad y el “compre uno, ¡lleve uno gratis!” fomentan la compra de mayores cantidades, lo que como consecuencia generaría un sobre aprovisionamiento y desaprovechamiento (WRAP, 2012). Sin embargo, un estudio plantea que aquellos compradores frecuentes de alimentos en ofertas o rebajas tienen a desperdiciar menos, lo cual podría indicar una influencia de la limitación en el presupuesto y el ahorro, según una investigación basada en el hogar (Koivupuro et al., 2012). Por un lado, los intentos de alentar las compras impulsivas o las decisiones espontáneas en el menú podrían ser perjudiciales contra la gestión eficiente de alimentos ya almacenados en el hogar (Aschemann-Witzel et al., 2016). Por otro lado, los altos estándares establecidos por los minoristas han sido criticados por exagerar el deseo de ofertar homogéneas y atractivas estéticamente, provocando que se normalice esta percepción de los consumidores al realizar compras (Loebnitz et al., 2015; Stuart, 2009).

De acuerdo con los autores Aschemann-Witzel et al. (2016) consideran que el papel del *retail* de los responsables de marketing de la categoría influye en la oferta y compra de los consumidores con relación entre los tamaños de paquetes de productos, precios unitarios, promociones y el número de miembros en el hogar. Como se evidencia en estudios realizados en el hogar en donde los consumidores afirman que los paquetes son demasiado grandes en general o para la ocasión en la que fueron adquiridos (Koivupuro et al., 2012; Williams & Wikström, 2011)

#### **2.2.4 Almacenar los alimentos**

La mayoría de los consumidores no emplea una estrategia de almacenamiento para extender la duración de los alimentos dentro del hogar (Farr-Wharton et al., 2014). De acuerdo con Romani (2017), existen dos variables que pueden explicar el desperdicio de alimentos en la rutina de almacenamiento: la verificación de inventario (se incluye la alacena y refrigeradora) y la fecha de vencimiento.

En primer lugar, implementar procesos dentro de la preservación de alimentos puede ayudar a reducir el desperdicio, a través del almacenamiento sistemático y categorización de alimentos nuevos y antiguos en la alacena o refrigerador, o según la frecuencia de uso (Farr-Wharton et al., 2014; Waitt & Phillips, 2016). Al respecto, Calvo Porral (2016) sostiene que el desperdicio de alimentos en países desarrollados se debe a que estos no son consumidos en el orden en el que fueron comprados. Las prácticas en la rutina de almacenamiento incluyen también a la reevaluación de comida, es decir, volver a verificar y valorar su estado; por ejemplo, al aumentar la visibilidad dentro del refrigerador o alacena, puede reducir el descuido de aquellos alimentos que se encuentran en la parte posterior y que, por lo tanto, no son visibles (Waitt & Phillips, 2016).

En el mismo contexto, en un reporte realizado por Stancu (2018) a nivel hogar se halló que acciones como posicionar los alimentos a la vista, conocer el tiempo que llevan refrigerados, almacenar en condiciones óptimas similares al del supermercado, reservar las sobras en contenedores amplios y transparentes o congelarlas permiten reducir el desperdicio.

Por otro lado, el reporte revela que olvidar en el refrigerador los alimentos hasta que se deterioren, o no emplear aquellos que fueron congelados promueven el desperdicio de alimentos en el hogar (Stancu, 2018). Finalmente, condiciones como el espacio en el que se encuentran, temperatura inadecuada en el refrigerador y la falta de conocimiento sobre dónde ubicar mejor los víveres alterarían su proceso de deterioro (Marklinder & Eriksson, 2015; Terpstra et al., 2005).

Garrone et al. (2014) sostienen que una de las causas principales del por qué los alimentos son desechados es debido a que excedieron su fecha de vencimiento. De la misma manera, Quested y Johnson (2009) declaran que el desperdicio se produce cuando el alimento no pudo ser consumido a tiempo. Según Aschemann-Witzel et al. (2016), las decisiones del productor y minorista respecto al etiquetado en el que se detallan la fecha de vencimiento, la vida útil del producto, así como el empaque del producto afectan la idoneidad de almacenamiento y son considerados factores cruciales que influyen en el aprovisionamiento y manejo de los alimentos en el hogar. En los hallazgos de Newsome et al. (2014), Van Boxstael et al. (2014) se encontró que muchos consumidores no interpretan correctamente la

información contenida en el rotulado, en donde se especifican las fechas aptas de consumo según la categoría en la que compran.

### **2.2.5 Cocinar alimentos**

El rol de cocinar o preparar alimentos puede ser determinante con el desperdicio de alimentos ya que mucha comida de la que prepara, se termina desechando (Graham-Rowe et al., 2014; Porpino et al., 2015; Silvennoinen et al., 2014). Esta rutina se puede dividir en dos acciones: Estimar la cantidad de comida a cocinar y cocinar con los alimentos disponibles en la cocina (Romani et al., 2017 & Schanes, 2018).

Una correcta estimación y control de las porciones a cocinar es una de las acciones más prometedoras para evitar el desperdicio de alimentos (Secondi et al., 2015). Otros estudios, identifican que mientras más grande sea el plato a servir, la persona estaría más dispuesta a comer, lo cual conlleva a desperdiciarse más cantidad de los alimentos (Van Ittersum & Wansik, 2013). Las personas con mayores habilidades culinarias tienen mayor probabilidad de controlar las porciones de manera más precisa (Graham-Rowe et al., 2014; Jorissen et al., 2015; Mallinson et al., 2016)

Cocinar con los alimentos disponibles en el hogar, es una estrategia logística que previene la proporción de los residuos (Ganglbauer et al., 2013; Graham-Rowe et al., 2014; Watson & Meah, 2012).

Otras características de las personas estudiadas, revelaron que hogares con hijos producían mayor desperdicio de alimentos ya que se les hacía muy difícil predecir si comían en casa (Cappellini & Parsons, 2012; Evans, 2011; Ganglbauer et al., 2013; Porpino et al., 2015)

### **2.2.6 Reutilizar las sobras de alimentos**

La reutilización de las sobras se considera una de las estrategias más efectivas para combatir el desperdicio de alimentos a nivel doméstico (Secondi et al., 2015). Esta rutina se puede dividir en tres acciones: Reutilización de las sobras recalentadas, Reutilización de sobras transformadas en un nuevo plato y Almacenamiento de las sobras (Schanes, 2018).

Las investigaciones de Stancu et al. (2016) y Stefan et al. (2013) revelan que, quienes comen las sobras guardadas de anteriores comidas, producen menos residuos de alimentos. Además, representa beneficios de ahorro de tiempo, trabajo en la preparación y dinero (Cappellini, 2009; Waitt & Phillips, 2016); pero la acción de comerlas, enfrenta ciertos obstáculos cognitivos e intra-personales relacionados al sentimiento de sacrificio, culpa problemas de seguridad alimentaria, aversión (Capellini, 2009; Capellini & Parsons, 2012; Cecere et al., 2014; Farr-Wharton et al., 2014; Waitt & Phillips, 2016).

Transformar las sobras de un plato antiguo en uno completamente nuevo frecuentemente dificulta la tarea de reutilizar los alimentos porque requiere demasiado tiempo y esfuerzo (Capellini & Parsons, 2012)

El almacenamiento de las sobras es otra de las variables importantes para reutilizar las sobras ya que cuando se almacenan los alimentos ya utilizados, frecuentemente se extravían o son olvidados durante mucho tiempo en la refrigeradora, lo cual conlleva a que expiren con mayor frecuencia (Blichfeldt et al., 2015; Farr-Wharton et al., 2014; Waitt & Phillips, 2016).

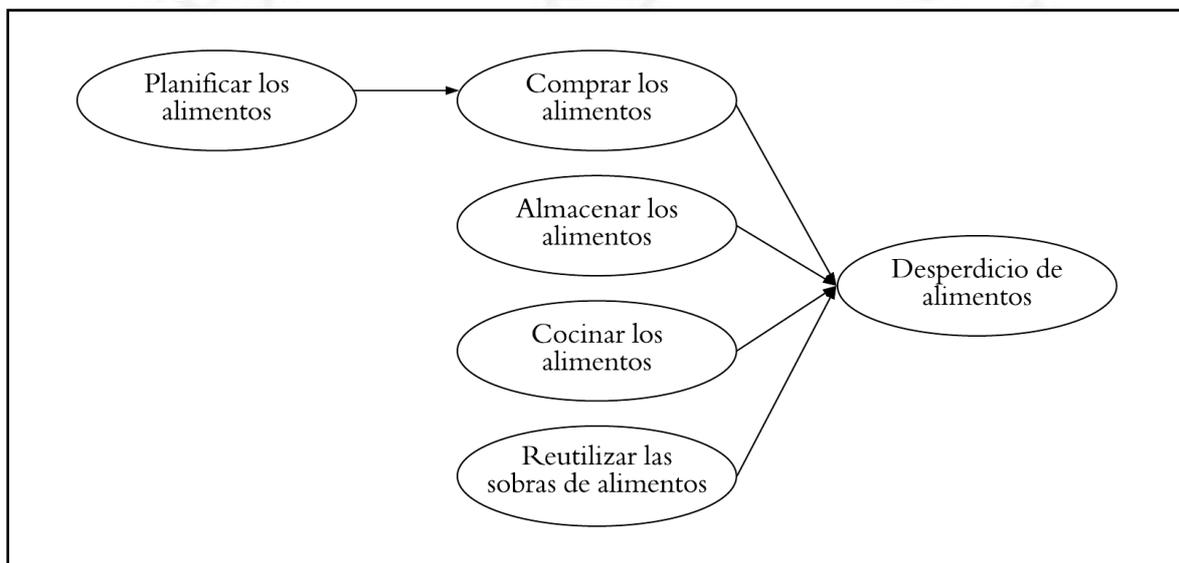
## CAPÍTULO III: MODELO CONCEPTUAL

### 3.1 Variables y definición operacional

El modelo conceptual de esta investigación está conformado por dimensiones, cada uno con sus respectivas variables. Las grandes rutinas de alimentos son las dimensiones, en la presente investigación, ya que cada una de ella agrupa rutinas específicas, las cuales serán las variables. A partir de ello, se utilizó dicha división en el siguiente modelo conceptual.

**Figura 3.1**

*Modelo conceptual*



Elaboración propia.

#### 3.1.1 Variables dependientes

La variable dependiente de la investigación es la cantidad de desperdicio de alimentos del hogar estudiado y se cuantifica en porcentajes. Para el análisis de los resultados, se ha relacionado el desperdicio de alimentos con la comida en general.

### 3.1.2 Variables independientes

Las variables independientes se categorizan por dimensiones a estudiar. Cada una de ellas se calculó como la frecuencia en que se realiza dicha acción. Las variables independientes son las siguientes:

**Tabla 3.1**

*Dimensiones y sus variables independientes*

<b>Dimensión</b>	<b>Variables</b>
Planificar los alimentos	Lista de compras de alimentos
	Planes de comidas
	Verificación de inventarios antes de la compra
Comprar los alimentos	Sobre aprovisionamiento
	Ofertas al consumidor por volumen
	Empaques sobredimensionados
Almacenar los alimentos	Verificación de inventarios constante
	Orden de los alimentos por fecha de vencimiento
Cocinar los alimentos	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales
	Estimación de cantidad a cocinar diario
	Cocinar con alimentos disponibles
Reutilizar las sobras de alimentos	Recalentamiento de la comida
	Transformación en nuevo plato de comida
	Almacenamiento de las sobras

Elaboración propia.

### 3.2. Formulación de hipótesis

#### 3.2.1 Hipótesis principal

Las rutinas de planificar, comprar, almacenar, cocinar y reutilizar alimentos tienen una relación directa en la generación de residuos de alimentos de los hogares de la población estudiada.

### 3.2.2 Hipótesis específicas

#### *Hipótesis correlacionales*

- H1: A mayor planificación de las compras de alimentos mediante una lista de alimentos, menor sobre aprovisionamiento de los alimentos (Parizeau et al., 2015; Secondi et al., 2015).
- H2: A mayor uso de una lista de compras de alimentos, menor será la cantidad de alimentos desperdiciados (Jorissen et al., 2015).
- H3: A mayor verificación de inventarios almacenados en el hogar, menor es la compra de alimentos innecesarios por sobre aprovisionamiento (Farr-Wharton et al., 2014)
- H4: A mayor verificación de inventarios almacenados en el hogar, menor es la compra de alimentos innecesarios por empaques sobredimensionados (Farr-Wharton et al., 2014).
- H5: A mayor planificación de comidas, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Jorissen et al., 2015; Mallinson et al., 2016; Quested et al., 2013; Stefan et al., 2013).
- H6: No existe relación entre la planificación de los alimentos y la cantidad de comida desperdiciada (Stancu et al., 2016; Visschers et al., 2016)
- H7: A mayor sobre aprovisionamiento por ser buen anfitrión, menor será la estimación de cantidad a cocinar para eventos sociales (Graham-Rowe et al., 2014).
- H8: A mayor compra de ofertas al consumidor por volumen, mayor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos (Farr-Wharton et al., 2014; Graham-Rowe et al., 2014; Mondéjar Jiménez et al., 2016; Porpino et al., 2015).
- H9: A mayor orden de almacenamiento de alimentos por fecha de vencimiento, menor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos (Farr-Wharton et al., 2014; Waitt & Phillips., 2016).

- H10: No existe una relación entre la verificación de inventarios constante y la cantidad de comida desperdiciada (Visschers et al., 2016).
- H11: A mayor estimación de la cantidad a cocinar en eventos especiales, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Secondi et al., 2015).
- H12: A mayor estimación de la cantidad a cocinar a diario, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Secondi et al., 2015).
- H13: A mayor recalentamiento de sobras, menor es la cantidad desperdiciada de alimentos (Stancu et al., 2016; Stefan et al., 2013)
- H14: A mayor transformación de sobras en platos nuevos, menor es la cantidad desperdicia de alimentos (Stancu et al., 2016; Stefan et al., 2013)
- H15: A menor almacenamiento correcto de las sobras, mayor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Blichfeldt et al., 2015.; Farr-Wharton et al., 2014.; Waitt & Phillips, 2016)

### ***Hipótesis descriptivas***

- H16: Los hogares con menos miembros del hogar tienden a generar menor desperdicio de alimentos (Jorissen et al., 2015.; Koivupuro et al., 2012; Parizeau et al., 2015.; Quested et al., 2013; Stancu et al., 2016; Visschers et al., 2016)
- H17: Los hogares de 1 solo miembro, tienen a desperdiciar bastante (Ganglbauer et al., 2013)
- H18: Los hogares con niños tienden a generar mayor desperdicio de alimentos (Parizeau et al., 2015; Visschers et al., 2016)

### **3.3 Terminología**

Se establecieron los términos básicos para poder comprender las variables que se definieron a lo largo de la presente investigación. De acuerdo con el autor Hernández - Sampieri (2018), la

definición de términos básicos posee respaldo académico validados por la comunidad científica o profesional.

- **Desperdicio de alimentos de consumo:**

La organización gubernamental americana, United States Environmental Protection Agency (EPA, 1997) define al desperdicio de alimentos de consumo como aquellos alimentos que no fueron empleados para su propósito requerido como el de alimentar al ser humano.

- **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)**

Los Objetivos de Desarrollo Sostenible son un listado de 17 indicadores, los cuales forman parte de la Agenda 2030, un plan global de los 193 países que pertenecen a la Organización de Naciones Unidas y organizaciones mundiales para la erradicación de la pobreza, el cambio climático y la desigualdad.; solo en Perú, la población en situación vulnerable asciende a 80 mil personas (“La Agenda 2030 y los ODS”, 2013).

- **Pérdida de alimentos:**

Disminución en cantidad o calidad de alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena de suministro, en donde se excluye a los minoristas, intermediarios y consumidores; ocurre cuando se extrae el alimento de su origen y este no vuelve a ser empleado en otro proceso productivo. (“Food Loss and Food Waste”, 2011)

- **FAO (Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación)**

La FAO es la Organización de Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, constituida en 1945, es una de las principales organizaciones de las Naciones Unidas. Tiene como objetivo principal incrementar la seguridad alimentaria alrededor del mundo, maximizar el uso de recursos (“FAO Procurement”, s.f.)

- **Alimentos**

Las definiciones de los alimentos desperdiciados en el presente estudio se consideran como aquellos alimentos que pudieron ser comidos, pero por no consumirse a tiempo, terminan siendo desechados a la basura en su totalidad o las sobras de ello.

- **Rutinas alimenticias**

Las rutinas en el presente estudio se encuentran estrechamente relacionadas a los alimentos, están referidas al conocimiento y acciones que los consumidores poseen al tratar con estos elementos, tal como planear la secuencia de actos que llevarán a cabo (Stancu et al., 2015). Atendiendo a estas consideraciones, se establece la diferencia de los hábitos en que no se consideran a las rutinas como respuestas automáticas a señales específicas (Verplanken & Orbell, 2003).

- **Actitudes**

Las actitudes proporcionan evaluaciones objetivas, las cuales a menudo son derivadas creencias, emociones y comportamientos pasados específicos asociados con esos objetos (“American Psychological Association”, s.f.).

- **Aprovisionamiento**

El aprovisionamiento se define como el acto o proceso de proveer y proporcionar, anticipándose a las necesidades de antemano con suministros; en el presente estudio se define como una medida que permite al consumidor abastecerse de alimentos. (“Merriam-Webster.com Dictionary”, s.f.).

- **Desperdicio de alimentos autor reportado**

Informe sobre el comportamiento del individuo proporcionado por el objeto de investigación; en el presente estudio, referidas acerca de su comportamiento sobre los alimentos (“Merriam-Webster Dictionary”, s.f.).

- **Diseño de empaque**

A nivel de consumidor, el diseño de empaque de alimentos posee la función de proteger los contenidos del producto, así como facilitar su manipulación; por otro lado, el empaquetado del producto puede influenciar en el grado de dificultad en abrir, la facilidad en vaciar, es decir que el contenido puede ser vaciado sin usar la fuerza, y en ser del tamaño inapropiado para las necesidades del hogar los cuales generarían desperdicio de alimentos (Wohner et al., 2019).

- **Empaques sobredimensionados**

Los empaques sobredimensionados son aquellos que exceden los requerimientos de los consumidores por su tamaño (Wohner et al., 2019) han descubierto en un estudio reciente que los tamaños de empaque inadecuados son un factor clave para la generación de desperdicio de alimentos.

- **Compras por impulso**

La compra de productos por impulso en lugar de premeditación, de acuerdo al desperdicio de alimentos, se entiende como aquellas compras que realiza el sujeto de estudio para preparar alimentos o consumirlos en el hogar (“Merriam-Webster.com Dictionary”, s.f.).

- **Sostenibilidad**

La sostenibilidad significa satisfacer las necesidades del individuo sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las propias, de manera que el medioambiente en el que el ser humano forma parte pueda prosperar a perpetuidad (University of Alberta, 2013).

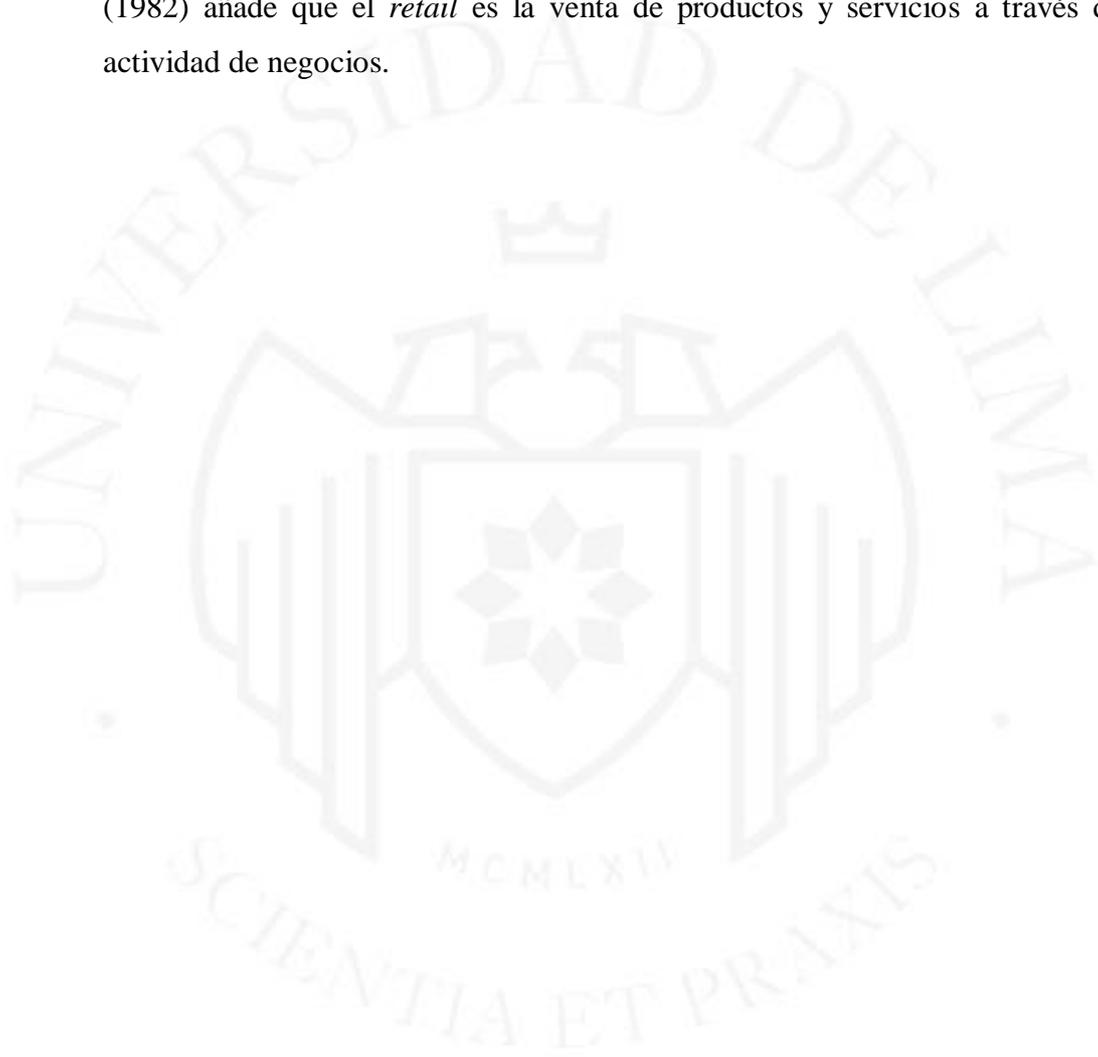
- **Equidad social**

El concepto de equidad social refleja ideas de justicia y refleja consideraciones morales y el sentido del valor, en el presente estudio se hace

referencia a la equidad social relacionada con los alimentos (McSherry & University of Melbourne, s.f.).

- ***Retail***

Lewy y Weitz (2004) se refieren al *retail* como un conjunto de actividades que logran añadir valor a productos o servicios, en este mismo contexto, Lewison (1982) añade que el *retail* es la venta de productos y servicios a través de la actividad de negocios.



## **CAPÍTULO IV: METODOLOGÍA**

El presente trabajo desarrolló un plan metodológico correspondiente a la elección del enfoque mixto de la investigación, que responde al planteamiento del problema. A partir de ello, se realizó el siguiente proceso metodológico basado por autor principal Hernandez-Sampieri y Paulina (2018) y complementario con el autor Malhotra (2008).

### **4.1 Diseño Metodológico**

#### **4.1.1 Enfoque**

El enfoque mixto se realizó por la necesidad de evaluar y recolectar datos cuantitativos y cualitativos para poder enriquecer la investigación y obtener una perspectiva holística, integral y completa del estudio (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018). La unión de ambos enfoques, tanto cualitativos como cuantitativos han sido utilizados durante muchos años y han evolucionado a través del tiempo precisando los resultados a través de la determinación de la teoría por los hechos y la falibilidad del conocimiento (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018).

La unión y la argumentación conjunta permiten realizar cohesiones de la información recopilada, comúnmente denominadas meta inferencias para lograr entender el fenómeno estudiado (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018).

El presente estudio requirió de un enfoque mixto para abordar conocimiento amplio a través de variables numéricas, así como apreciaciones subjetivas, las cuales otorgaron mayor seguridad sobre las conclusiones científicas. (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018)

#### **4.1.2 Nivel/Alcance de investigación**

La metodología que se empleó es de alcance descriptivo y correlacional. Una investigación descriptiva busca indagar el estado de las variables planteadas en una población, en un solo momento (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018); de acuerdo a ello, la presente investigación buscó describir las variables de características demográficas con respecto a los niveles de generación de desperdicio de alimentos.

Por otro lado, el alcance correlacional pretende establecer relaciones entre las variables de investigación en un solo momento, con el fin de comparar entre ellos sus similitudes y discrepancias, de acuerdo a la revisión de la literatura (Hernández-Sampieri & Paulina 2018); para tal efecto, la finalidad fue de encontrar cada una de las correlaciones entre las variables de rutinas alimenticias del hogar y la variable de desperdicio de alimentos.

#### **4.1.3 Diseño de Investigación**

La investigación tiene un diseño no experimental puesto que se observa y se recolecta la información de los fenómenos y variables de estudio, tal cual son en un contexto natural sin manipulaciones de por medio (Hernández-Sampieri & Paulina 2018). La dimensión de estudio es transaccional, a causa de que la población se estudia en un único momento, sin pretender ninguna evolución de las variables (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018).

#### **4.2. Diseño muestral**

La presente investigación estudió el comportamiento de los hogares; sin embargo, se analizó a la población, muestra y unidad de análisis como la unidad informante, es decir, la persona a encuestar.

##### **4.2.1 Población**

Son todas las mujeres de Lima Metropolitana de 20 a 64 años de edad, que decidan la compra de los alimentos o cocinen para su hogar regularmente.

**Tabla 4.2***Selección de la población a estudiar (en miles)*

<b>Criterio de segmentación</b>	<b>Variable</b>	<b>Segmento</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Cita referencial</b>
Geográfica	Población Lima Metropolitana	Todos los distritos de Lima Metropolitana	100%	10,580.9	Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) (2019)
Demográfico	Género	Todas las mujeres de Lima Metropolitana	51.5%	5,449.2	Instituto Nacional de Estadística e Informática (2019).

*(continúa)*

(continuación)

<b>Criterio de segmentación</b>	<b>Variable</b>	<b>Segmento</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Cita referencial</b>
Demográfico	Rango de Edad	20-64 años	25.4%+20.3%+13.5%= 59.2%	3225.9	Instituto Nacional de Estadística e Informática (2019).
Conductual	Tomen decisión en el hogar	Recaen las decisiones en las mujeres sobre las decisiones en el hogar	80%	2,580.7	Ipsos (2014).

Elaboración propia.

Por lo tanto, tenemos una población objetivo de 2,580,700 mujeres de las zonas de Lima Metropolitana de 20 a 64 años de edad, que decidan la compra de los alimentos o cocinen para su hogar regularmente.

#### **4.2.2 Muestra**

Por conveniencia y decisión de la investigación, la muestra fue no probabilística; por lo tanto, no fue estadísticamente representativo de la población (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018). Por ello, se realizó un muestreo por conveniencia que facilitó encontrar a la población objetivo de manera sencilla y accesible (Malhotra, 2008). Se tomó una muestra de 383 encuestas a la población objetivo ya que es una cantidad promedio representativo en caso de que fuera una muestra probabilística.

#### ***Margen de error***

Se utilizó la fórmula

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Con una muestra de 383 personas para una población de 2,580,700, se obtiene un margen de error máximo del 5%. El intervalo de confianza es de 95%

#### **4.2.3 Unidad de análisis**

La unidad de análisis será una mujer que vive en Lima Metropolitana de 20 a 64 años de edad que decida la compra de los alimentos o cocine para su hogar regularmente.

#### **4.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos**

Los autores Hernández-Sampieri y Paulina (2018) proponen elaborar un plan para la recolección de datos a través de técnicas e instrumentos que deben seguir un orden y especificaciones puntuales de acuerdo a la naturaleza del estudio a realizar. La recolección de datos es la etapa posterior a la elección del diseño de investigación y de muestra; para ello es necesario determinar las fuentes de donde se obtendrán los datos, los medios y la preparación previo análisis (Hernández-Sampieri & Paulina, 2018). Las técnicas e instrumentos empleados para el presente estudio fueron las fuentes secundarias y las encuestas.

### **4.3.1 Fuentes Secundarias**

Las fuentes secundarias fueron la técnica principal utilizada en el estudio, aquellos documentos cuentan con el respaldo de diversas revistas académicas especializadas en tema como la conservación ambiental y el desperdicio de alimentos. Los autores, así como las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales exponen nuevas teorías e información cada año sobre el tema del desperdicio de alimentos. Los instrumentos empleados fueron los *papers* académicos validados por expertos.

### **4.3.2 Encuestas**

Las encuestas se desarrollaron mediante vía digital mediante la plataforma Google Forms. Este elemento cuantitativo brinda la posibilidad de medir y cuantificar la información en datos que resulten relevantes para el estudio, posterior análisis y resultados. El instrumento empleado fue el cuestionario. Este está compuesto por una a dos escalas o preguntas respecto a cada variable a analizar y se utilizó como modelo. Diferentes cuestionarios realizados por tres autores; los cuestionarios se encontraban en idioma inglés y se realizó una adaptación al español.

El cuestionario base que se empleó, fue propuesto por Romani et al. (2017) para medir la frecuencia de cada una de las acciones que conforman las rutinas respecto al desperdicio de alimentos. Las preguntas serán medidas en una escala de Likert del 1 al 7, donde el número 1 representa “Nunca” el número 7 representa “Siempre”, a excepción del constructo “Desperdicio de Alimentos” que se medirá con una escala de Likert del 1 al 5 (1: 0% a 10%, 2: De 10% a 20%, 3: De 20% a 30%, 4: De 30% a 40%, 5: De 40% a más).

Como datos complementarios que se mencionan en el cuestionario, es importante nombrar los significados de las palabras “desecho, desperdicio, resto, sobras” para no generar confusión. Por último, todas las preguntas fueron tomadas como referencia a la última quincena (últimos 15 días) de actividad con los alimentos en el hogar.

**Tabla 4.3**

*Preguntas del cuestionario correspondiente a cada variable*

<b>Dimensión</b>	<b>Variable</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Cita</b>
<b>Desperdicio de alimentos</b>	Cantidad de desperdicio de alimentos	¿Cuánto de ... (los siguientes tipos de alimentos) de lo que compra y / o cosecha, se tira en su hogar de una semana normal?	Stefan et al. (2013); Stancu et al. (2016); Setti (2018)
		Comida en general	
		Pan fresco	
		Queso	
		Frutas y vegetales frescos	
		Leche y yogurt	
		Carnes, pescados y embutidos	
Huevos			
<b>Planificar los alimentos</b>	Lista de compras de alimentos	¿Con qué frecuencia hace una lista de compras de los alimentos que desea comprar?	Stefan et al. (2013); Stancu et al. (2016); Romani et al. (2017); Bell, Corsten y Knox (2011)
	Planes de comida	¿Con qué frecuencia planea sus comidas con varios días de anticipación?	Stefan et al. (2013); Stancu et al. (2016); Romani et al. (2017)
	Verificación de inventarios antes de la compra	¿Con qué frecuencia verifica su despensa de alimentos antes de ir de compras?	Romani et al. (2017); Chandon y Wansink (2006)
<b>Comprar los alimentos</b>	Sobre aprovisionamiento	¿Con qué frecuencia compra demasiados alimentos (más de lo que necesita) cuando va de compras?	Stancu et al. (2016); Romani et al. (2017)

*(continúa)*

(continuación)

<b>Dimensión</b>	<b>Variable</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Cita</b>
<b>Comprar los alimentos</b>	Ofertas al consumidor por volumen	¿Con qué frecuencia compra grandes cantidades de alimentos porque encuentra ofertas de 2x1 o 3x2 en las tiendas?	Stancu et al. (2016); Romani et al. (2017)
	Empaques sobredimensionados	¿Con qué frecuencia compra alimentos en empaques que son demasiado grandes para las necesidades de su hogar?	
<b>Almacenar los alimentos</b>	Verificación de inventarios constante	¿Con qué frecuencia revisa su refrigeradora y despensa?	Romani et al. (2017)
	Orden de los alimentos por fecha de vencimiento	¿Con qué frecuencia verifica la fecha de vencimiento de los alimentos en la despensa?	
<b>Cocinar los alimentos</b>	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales	¿Con qué frecuencia trata de preparar la cantidad correcta de alimentos para ocasiones/ eventos especiales para el número de invitados?	Romani et al. (2017)
	Estimación de cantidad a cocinar a diario	¿Con qué frecuencia prepara porciones adecuadas y necesarias para cada miembro de la familia?	
	Cocinar con alimentos disponibles	¿Con qué frecuencia prepara comidas sólo con los alimentos que tiene en su nevera, sin realizar compras adicionales?	Cappellini y Parsons (2012); Evans, (2012); Farr-Wharton et al. (2014)
<b>Reutilizar las sobras de alimentos</b>	Recalentamiento de la comida	¿Con qué frecuencia come las sobras frías o recalentadas?	Stancu et al. (2016); Romani et al. (2017)
	Transformación en un nuevo plato de comida	¿Con qué frecuencia convierte las sobras en nuevos platos?	
	Almacenamiento de las sobras	¿Con qué frecuencia almacena las sobras en condiciones adecuadas para que duren y se usen adecuadamente?	

Elaboración propia

Es importante resaltar que se realizó una prueba piloto a 30 personas para la preparación del cuestionario final de esta investigación. Esta prueba tuvo como resultado la corrección de términos que no eran fáciles de entender para el público objetivo, la cantidad de preguntas a realizar y delimitar la selección del público objetivo, debido a que, en un comienzo se planteó estudiar a un público objetivo conformado por los hogares de Lima Metropolitana de distritos de la zona 6 y 7 y del NSE A y B. Sin embargo, por limitaciones del espacio, dificultad de encontrar al público objetivo planteado inicialmente y por conveniencia de la investigación; demarcamos a Lima Metropolitana, como el lugar a investigar.

### 4.3.3 Focus group

Se realizó un *focus group* conformado por personas pertenecientes a la población estudiada. Dentro de este marco, el *focus group* se llevó a cabo en octubre del año 2019. La finalidad del estudio permitió conocer de cerca el comportamiento del consumidor estudiado, así como *insights* en un ambiente de interacción continua para el análisis final de los resultados y conclusiones de la investigación. El instrumento a usar fue la guía de indagación.

### 4.4 Técnicas estadísticas para el procesamiento de la información

Las técnicas paramétricas utilizadas fueron el Coeficiente de correlación de Pearson y Spearman ya que su significancia es igual en la interpretación de los datos (Hernandez-Sampieri & Paulina, 2018), con el fin de analizar la relación entre las variables bajo la medición por un nivel de intervalos; por otro lado, se utilizó la estadística descriptiva de barras y pie para representar los resultados del total de encuestados.

Los coeficientes se midieron de la siguiente manera:

**Tabla 4.4**

*Valores del -1 al 1 de la Correlación de Pearson y Spearman*

Valor de rho	Significado
-0.91 a -1.00	Correlación negativa grande y perfecta
-0.76 a -0.90	Correlación negativa muy alta
-0.51 a -0.75	Correlación negativa alta
-0.26 a -0.50	Correlación negativa moderada
-0.11 a -0.25	Correlación negativa baja
-0.01 a -0.10	Correlación negativa muy baja

0	Correlación nula
0.01 a 0.10	Correlación positiva muy baja
0.11 a 0.25.	Correlación positiva baja
0.26 a 0.50	Correlación positiva moderada
0.51 a 0.75	Correlación positiva alta
0.76 a 0.99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

De *Metodología de la investigación: Las rutas Cuantitativa, Cualitativa y Mixta* por Hernandez-Sampieri y Paulina, 2018.



## CAPÍTULO V: PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

### 5.1. Caracterización de la muestra

**Tabla 5.5**

*Tabla comparativa: Población versus muestra*

<b>TABLA COMPARATIVA: POBLACIÓN VS MUESTRA</b>			
<b>Características</b>		<b>Población</b>	<b>Muestra</b>
<b>Sexo</b>	Masculino	48.5%	0%
	Femenino	51.5%	100%
<b>Rango De Edad</b>	20-34	25.4%	55.87%
	35-49	20.3%	27.94%
	50-64	13.5%	16.19%
<b>Zonas</b>	Zona 1	12.4%	1.57%
	Zona 2	12.5%	7.05%
	Zona 3	10.9%	1.04%
	Zona 4	7.3%	1.83%
	Zona 5	14%	3.13%
	Zona 6	3.6%	45.17%
	Zona 7	7.7%	33.16%
	Zona 8	8.3%	6.53%
	Zona 9	10.4%	0.52%
	Zona 10	10.4%	0%
	Zona 11	1.8%	0%

De Perfil Sociodemográficos. *Censos Nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda y III de Comunidades Indígenas*, 2018, por Instituto Nacional de Estadística e Informática. [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf)

## 5.2 Aplicación de las pruebas de Asociación y Correlación de Spearman para la prueba de hipótesis

### 5. 2. 1 Hipótesis 1

“A mayor planificación de las compras de alimentos mediante una lista de compra, menor sobre aprovisionamiento de los alimentos” (Parizeau et al., 2015; Secondi et al., 2015)

**Tabla 5.6**

*Correlación entre Lista de compras de alimentos y Sobre aprovisionamiento*

		Correlaciones		
			Lista de compras de alimentos	Sobreaprovisionamiento
Rho de Spearman	Lista de compras de alimentos	Coeficiente de correlación	1.000	-.091
		Sig. (bilateral)	.	.075
		N	383	383
	Sobreaprovisionamiento	Coeficiente de correlación	-.091	1.000
		Sig. (bilateral)	.075	.
		N	383	383

Elaboración propia.

### Primera prueba de hipótesis - Asociación

- H0:** No existe relación.  
**H1:** Existe relación.
- $\alpha = 0.05$
- Rho** = -0.091
- p-value: sig** = 0,075
- Regla de decisión:** Si  $p\text{-value} < \alpha$ , entonces  $H_0$  se rechaza.
- Decisión:**  $H_0$  se acepta.
- Conclusión:** No existe relación entre la variable de Lista de compras de alimentos y Sobreaprovisionamiento.

## 5.2.2 Hipótesis 2

“A mayor verificación de inventarios almacenados en el hogar, menor es la compra de alimentos innecesarios (Sobre aprovisionamiento)” (Farr-Wharton et al., 2014)

**Tabla 5.7**

*Correlación entre Verificación de inventarios antes de la compra y el Sobre aprovisionamiento.*

Correlaciones				
		Verificación de inventarios antes de la compra		Sobreaprovisionamiento
Rho de Spearman	Verificación de inventarios antes de la compra	Coefficiente de correlación	1.000	-.098
		Sig. (bilateral)	.	.054
		N	383	383
	Sobreaprovisionamiento	Coefficiente de correlación	-.098	1.000
		Sig. (bilateral)	.054	.
		N	383	383

Elaboración propia.

### Primera prueba de hipótesis - Asociación

- H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
- $\alpha = 0.05$**
- Rho = -0.098**
- p-value: sig = 0,054**
- Regla de decisión:** Si  $p\text{-value} < \alpha$ , entonces  $H_0$  se rechaza.
- Decisión:**  $H_0$  se acepta.
- Conclusión:** No existe relación entre la variable Verificación de inventarios antes de la compra y el Sobreaprovisionamiento.

### 5.2.3 Hipótesis 3

“A mayor verificación de inventarios antes de la compra, menor es la compra de alimentos innecesarios por empaques sobredimensionados (Farr-Wharton et al., 2014)

**Tabla 5.8**

*Correlación entre Verificación de inventarios antes de la compra y la Compra de empaques sobredimensionados.*

Correlaciones				
		Verificación de inventarios antes de la compra		Empaques sobredimensionados
Rho de Spearman	Verificación de inventarios antes de la compra	Coefficiente de correlación	1.000	.035
		Sig. (bilateral)	.	.496
		N	383	383
	Empaques sobredimensionados	Coefficiente de correlación	.035	1.000
		Sig. (bilateral)	.496	.
		N	383	383

Elaboración propia.

#### Primera prueba de hipótesis - Asociación

- H0:** No existe relación.  
**H1:** Existe relación.
- $\alpha = 0.05$
- Rho** = 0.035
- p-value: sig** = 0,496
- Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
- Decisión:** H0 se acepta.
- Conclusión:** No existe relación entre la variable Verificación de inventarios antes de la compra y la Compra de empaques sobredimensionados.

### 5.2.4 Hipótesis 4

“A mayor uso de una lista de compras de alimentos, menor será la cantidad de alimentos desperdiciados” (Jorissen et al., 2015)

**Tabla 5.9**

*Correlación entre lista de compras de alimentos y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

<b>Correlaciones</b>			Lista de compras de alimentos	Comida
Rho de Spearman	Lista de compras de alimentos	Coeficiente de correlación	1.000	.140**
		Sig. (bilateral)	.	.006
		N	383	383
	Comida	Coeficiente de correlación	.140**	1.000
		Sig. (bilateral)	.006	.
		N	383	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = 0.140
4. **p-value: sig** = 0,06
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H0 se acepta.
7. **Conclusión:** No existe relación entre la variable de Lista de compras de alimentos y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### 5.2.5 Hipótesis 5

A mayor planificación de las comidas, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Jorissen et al.,2015; Mallinson et al., 2016; Qusted et al, 2013; Stefan et al., 2013)

**Tabla 5.10**

*Correlación entre Planificación de comidas y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

Correlaciones				
		Planes de comida		Comida
Rho de Spearman	Planes de comida	Coefficiente de correlación	1.000	.275**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Comida	Coefficiente de correlación	.275**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  **$\alpha$**  = 0.05
3. **Rho** = 0.275
4. **p-value: sig** = 0,000
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Planes de comida y la cantidad de comida a desperdiciar.

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Planes de comida tiene correlación positiva moderada con respecto a la variable Cantidad de comida a desperdiciar.

### 5.2.6 Hipótesis 6

No existe relación entre la verificación de los alimentos en el hogar antes de la compra y la cantidad de comida desperdiciada (Stancu et al., 2016; Visschers et al., 2016)

**Tabla 5.11**

*Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Verificación de inventarios antes de la compra*

Correlaciones				
			Comida	Verificación de inventarios antes de la compra
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000	-.111*
		Sig. (bilateral)	.	.030
		N	383	383
	Verificación de inventarios antes de la compra	Coefficiente de correlación	-.111*	1.000
		Sig. (bilateral)	.030	.
		N	383	383

\*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Elaboración propia.

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

- H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
- $\alpha = 0.05$**
- Rho = -0.111**
- p-value: sig = 0,30**
- Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
- Decisión:** H1 se acepta.
- Conclusión:** Si existe relación entre la variable Verificación de inventarios antes de la compra y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Verificación de inventarios antes de la compra tiene correlación negativa baja con respecto a la variable Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### 5.2.7 Hipótesis 7

A mayor sobreaprovisionamiento por ser buen anfitrión, menor será la estimación de cantidad a cocinar para eventos sociales (Graham-Rowe et al., 2014)

**Tabla 5.12**

*Correlación entre Sobreaprovisionamiento y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales*

		Correlaciones		
			Sobreaprovisionamiento	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales
Rho de Spearman	Sobreaprovisionamiento	Coefficiente de correlación	1.000	-.265**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales	Coefficiente de correlación	-.265**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

#### Primera prueba de hipótesis - Asociación

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = -0.265
4. **p-value: sig** = 0,00
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Sobreaprovisionamiento y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales.

#### Segunda prueba – Correlación de Spearman

La variable Verificación de inventarios antes de la compra tiene correlación negativa baja con respecto a la variable Sobreaprovisionamiento

### 5.2.8 Hipótesis 8

A mayor compra de ofertas al consumidor por volumen, mayor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos (Farr-Wharton et al., 2014; Graham-Rowe et al., 2014; Mondéjar Jiménez et al., 2016; Porpino et al., 2015)

**Tabla 5.13**

*Correlación entre Compra de ofertas al consumidor por volumen y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

Correlaciones				
			Ofertas al consumidor por volumen	Comida
Rho de Spearman	Ofertas al consumidor por volumen	Coefficiente de correlación	1.000	.389**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Comida	Coefficiente de correlación	.389**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
2. **H1:** Existe relación.
3.  **$\alpha$**  = 0.05
4. **Rho** = 0.389
5. **p-value: sig** = 0,00
6. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
7. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Ofertas al consumidor por volumen y la cantidad a desperdiciar de alimentos.

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Ofertas al consumidor por volumen tiene una correlación positiva moderada y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

### 5.2.9 Hipótesis 9

A mayor orden de almacenamiento de alimentos por fecha de vencimiento, menor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos (Farr-Wharton et al., 2014; Waitt & Phillips, 2016).

**Tabla 5.14**

*Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Orden de almacenamiento de alimentos por fecha de vencimiento*

Correlaciones				
		Comida		Orden de los alimentos por fecha de vencimiento
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000	.093
		Sig. (bilateral)	.	.069
		N	383	383
	Orden de los alimentos por fecha de vencimiento	Coefficiente de correlación	.093	1.000
		Sig. (bilateral)	.069	.
		N	383	383

Elaboración propia

### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.  
**H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = 0.035
4. **p-value:** sig = 0,093
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H0 se acepta.
7. **Conclusión:** No existe relación entre la variable Orden de los alimentos por fecha de vencimiento y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### 5.2.10 Hipótesis 10

No existe una relación entre la verificación de inventarios constante y la cantidad generada de desperdicio de alimentos (Visschers et al., 2016).

**Tabla 5.15**

*Correlación entre Verificación de inventarios constante y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

Correlaciones			Verificación de inventarios constante	Comida
Rho de Spearman	Verificación de inventarios constante	Coeficiente de correlación	1.000	.001
		Sig. (bilateral)	.	.984
		N	383	383
	Comida	Coeficiente de correlación	.001	1.000
		Sig. (bilateral)	.984	.
		N	383	383

Elaboración propia.

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = 0.035
4. **p-value: sig** = 0,984
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H0 se acepta.
7. **Conclusión:** No existe relación entre la variable Verificación de inventarios constante y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### 5.2.11 Hipótesis 11

A mayor estimación de la cantidad a cocinar en eventos especiales, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Secondi et al., 2015).

**Tabla 5.16**

*Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales*

Correlaciones			
		Comida	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000
		Sig. (bilateral)	.000
		N	383
	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales	Coefficiente de correlación	-.442**
		Sig. (bilateral)	.000
		N	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  **$\alpha$**  = 0.05
3. **Rho** = -0.442
4. **p-value: sig** = 0,00
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Estimación de la cantidad a cocinar en eventos especiales tiene una correlación negativa moderada y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos

### 5.2.12 Hipótesis 12

A mayor estimación de la cantidad a cocinar a diario, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos (Secondi et al., 2015).

**Tabla 5.17**

*Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Estimación de cantidad a cocinar a diario*

		Correlaciones		
			Comida	Estimación de cantidad a cocinar a diario
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000	-.427**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Estimación de cantidad a cocinar a diario	Coefficiente de correlación	-.427**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

### Primera prueba de hipótesis - Asociación

1. **H0:** No existe relación.

**H1:** Existe relación.

2.  $\alpha = 0.05$

3. **Rho** = -0.427

4. **p-value: sig** = 0,00

5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.

6. **Decisión:** H1 se acepta.

7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Estimación de cantidad a cocinar a diario y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

### Segunda prueba – Correlación de Spearman

La variable Estimación de cantidad a cocinar a diario tiene una correlación negativa moderada y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

### 5.2.13 Hipótesis 13

A mayor recalentamiento de sobras, menor es la cantidad desperdiciada de alimentos (Stancu et al., 2016; Stefan et al., 2013).

**Tabla 5.18**

*Correlación entre Recalentamiento de Sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

Correlaciones				
		Comida		Recalentamiento de la comida
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000	-.222**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Recalentamiento de la comida	Coefficiente de correlación	-.222**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Elaboración propia.

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
1. **H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = -0.222
4. **p-value: sig** = 0,00
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Recalentamiento de la comida y Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Estimación de cantidad a cocinar a diario tiene una correlación negativa baja y la cantidad desperdiciada de alimentos.

### 5.2.14 Hipótesis 14

A mayor transformación de sobras en platos nuevos, menor es la cantidad a desperdiciar de alimentos (Stancu et al., 2016; Stefan et al., 2013).

**Tabla 5.19**

*Correlación entre Cantidad generada de desperdicio de alimentos y Transformación en un nuevo plato*

Correlaciones				
		Comida		Transformación en un nuevo plato
Rho de Spearman	Comida	Coefficiente de correlación	1.000	-.123*
		Sig. (bilateral)	.	.017
		N	383	383
	Transformación en un nuevo plato	Coefficiente de correlación	-.123*	1.000
		Sig. (bilateral)	.017	.
		N	383	383

\*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

Elaboración propia

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = -0.123
4. **p-value: sig** = 0,017
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Transformación de sobras en un nuevo plato y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Transformación en un nuevo plato tiene una correlación negativa baja y la cantidad a desperdiciar de alimentos.

### 5.2.15 Hipótesis 15

A menor almacenamiento correcto de las sobras, mayor será la cantidad desperdiciada de alimentos.

**Tabla 5.20**

*Correlación entre Almacenamiento correcto de las sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos*

		<b>Correlaciones</b>		
			Comida	Almacenamiento de las sobras
Rho de Spearman	Comida	Coeficiente de correlación	1.000	-.209**
		Sig. (bilateral)	.	.000
		N	383	383
	Almacenamiento de las sobras	Coeficiente de correlación	-.209**	1.000
		Sig. (bilateral)	.000	.
		N	383	383

\*\* . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración propia

#### **Primera prueba de hipótesis - Asociación**

1. **H0:** No existe relación.
- H1:** Existe relación.
2.  $\alpha = 0.05$
3. **Rho** = -0.209
4. **p-value: sig** = 0,00
5. **Regla de decisión:** Si p-value <  $\alpha$ , entonces Ho se rechaza.
6. **Decisión:** H1 se acepta.
7. **Conclusión:** Si existe relación entre la variable Almacenamiento de las sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos

#### **Segunda prueba – Correlación de Spearman**

La variable Almacenamiento de las sobras a diario tiene una correlación negativa baja y la Cantidad generada de desperdicio de alimentos.

**Resumen de las pruebas de Asociación y Correlación de Spearman**

**Tabla 5. 21**

*Resumen de las hipótesis correlacionales*

<b>Dimensiones</b>	<b>N</b>	<b>Hipótesis por variables</b>	<b>Valor de Rho</b>	<b>Nivel de Correlación</b>
Planificar los alimentos y Comprar los alimentos	H1	Lista de compras de alimentos y Sobreaprovisionamiento	-0.091	No existe relación
	H2	Verificación de inventarios antes de la compra y Sobreaprovisionamiento	-0.098	No existe relación
	H3	Verificación de inventarios antes de la compra y Compra de empaques sobredimensionados.	0.035	No existe relación
Planificar y Desperdicio de alimentos	H4	Lista de compras de alimentos y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	0.140	No existe relación
	H5	Planificación de comidas y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	0.275	Correlación positiva moderada
	H6	Verificación de inventarios antes de la compra y Cantidad generada de desperdicio de alimentos y	-0.111	Correlación negativa baja
Comprar los alimentos y Desperdicio de alimentos	H7	Sobreaprovisionamiento y Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales	-0.265	Correlación negativa baja
	H8	Compra de ofertas al consumidor por volumen y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	0.389	Correlación positiva moderada
Almacenar los alimentos y Desperdicio de alimentos	H9	Orden de alimentos por fecha de vencimiento y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	0.093	No existe relación
	H10	Verificación de inventarios constante y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	0.001	No existe relación
Cocinar los alimentos y Desperdicio de alimentos	H11	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	-0.442	Correlación negativa moderada
	H12	Estimación de cantidad a cocinar a diario y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	-0.427	Correlación negativa moderada
Reutilizar de las sobras de alimentos y Desperdicio de alimentos	H13	Recalentamiento de Sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	-0.222	Correlación negativa baja
	H14	Transformación en un nuevo plato y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	-0.123	Correlación negativa baja
	H15	Almacenamiento correcto de las sobras y Cantidad generada de desperdicio de alimentos	-0.209	Correlación negativa baja

Elaboración propia.

**Tabla 5.22**

*Media, Mediana, Moda, Desviación Estándar, Top two box, Bottom two box de las hipótesis correlacionales*

<b>Dimensiones</b>	<b>VARIABLES</b>	<b>Media</b>	<b>Mediana</b>	<b>Moda</b>	<b>Desviación Estándar</b>	<b>Top Two Box</b>	<b>Bottom Two Box</b>
Planificar los alimentos	Lista de compras de alimentos	4.82	5.0	7.0	2.1	46%	20%
	Planes de comidas	4.27	5.0	6.0	2.0	39%	23%
	Verificación de inventarios antes de la compra	4.85	5.0	5.0	1.7	37%	8%
Comprar los alimentos	Sobre aprovisionamiento	4.66	5.0	7.0	1.9	37%	21%
	Ofertas al consumidor por volumen	5.15	5.0	7.0	1.7	45%	10%
	Empaques sobredimensionados	4.88	6.0	7.0	2.0	56%	18%
Almacenar los alimentos	Verificación de inventarios constante	4.85	5.0	6.0	1.8	46%	12%
	Orden de los alimentos por fecha de vencimiento	4.70	5.0	7.0	2.0	43%	22%
Cocinar los alimentos	Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales	4.19	4.0	3.0	1.9	31%	18%
	Estimación de cantidad a cocinar diario	4.34	4.0	3.0	1.8	31%	13%
	Cocinar con alimentos disponibles	4.15	4.0	4.0	1.7	24%	15%
Reutilizar las sobras de alimentos	Recalentamiento de la comida	3.77	4.0	4.0	2.0	22%	31%
	Transformación en nuevo plato de comida	3.08	3.0	1.0	1.8	9%	43%
	Almacenamiento de las sobras	3.82	4.0	4.0	2.1	24%	30%

Elaboración propia.

### 5.3 Aplicación de la estadística descriptiva para la prueba de hipótesis

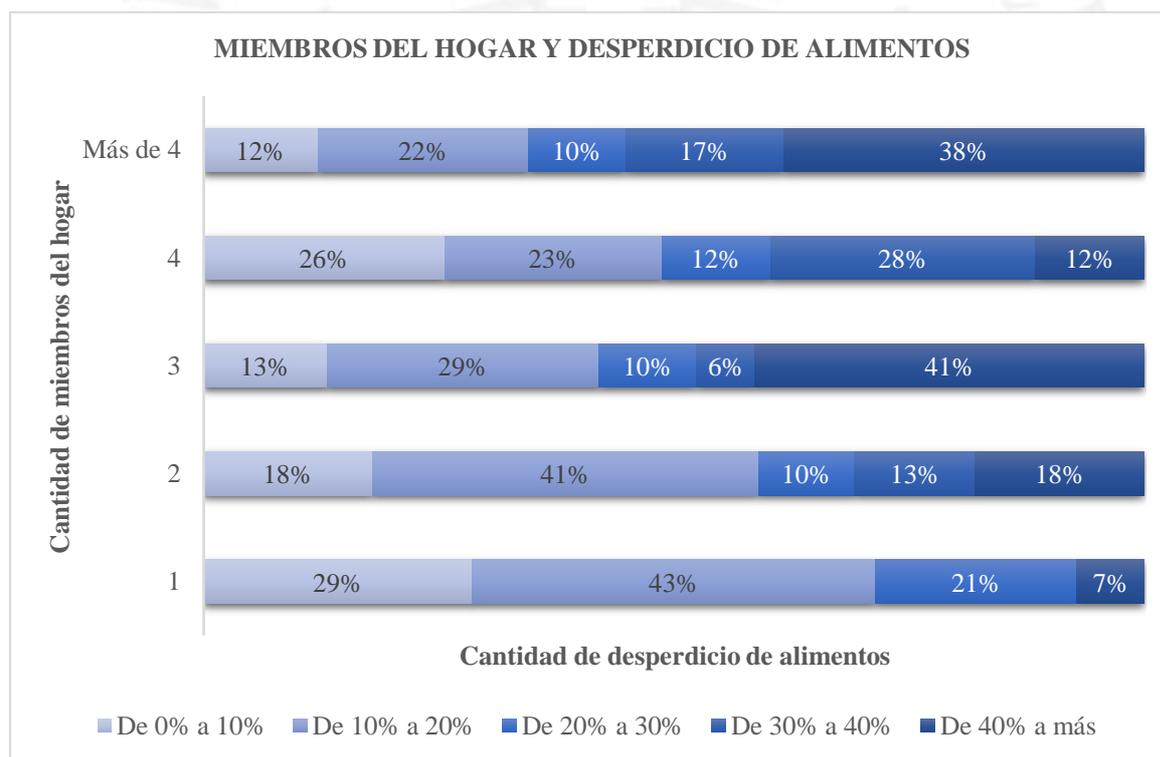
Las siguientes pruebas de hipótesis se relacionaron con las características sociodemográficas que son propiamente representantes del hogar, mas no de la unidad informante; por ello utilizamos a las variables número de miembros en el hogar, número de niños en el hogar

#### 5.3.1 Hipótesis 16

Los hogares con menos miembros del hogar tienden a generar menor desperdicio de alimentos (Jorissen et al., 2015.; Koivupuro et al., 2012; Parizeau et al., 2015.; Qusted et al., 2013; Stancu et al., 2016; Visschers et al., 2016)

**Figura 5.2**

*Cantidad de miembros del hogar y Cantidad de desperdicio de alimentos*



Elaboración propia.

Resultado: Los hogares con menos integrantes declaran presentar un menor nivel de desperdicio de alimentos comprados durante la semana, el cual es predominante en el rango de 10% a 20%. Por otro lado, los hogares de tres personas presentan un alto nivel de desperdicio

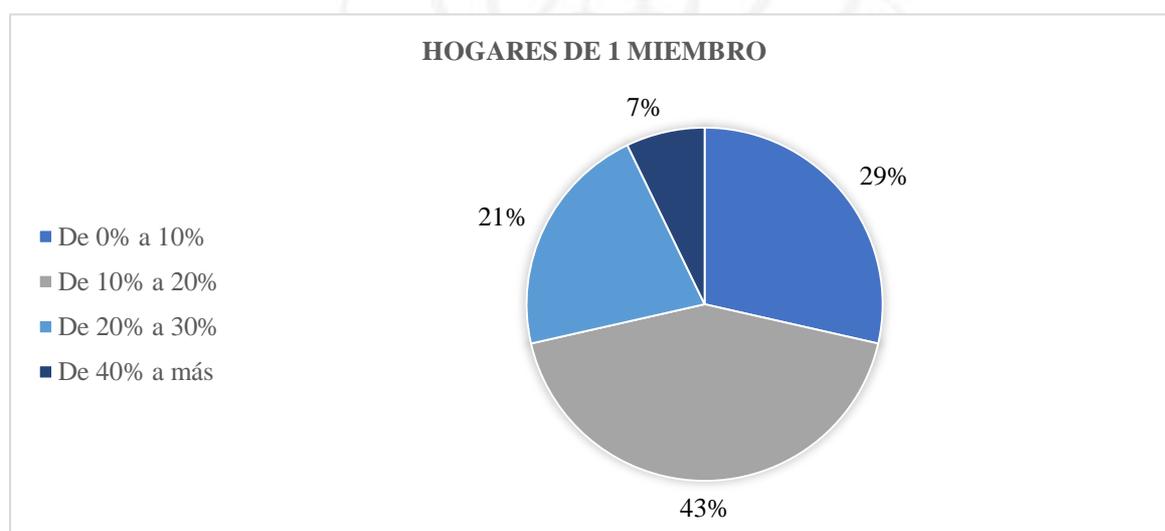
semanal de 40% a más. Asimismo, los hogares con más de cuatro integrantes presentan un nivel de desecho alto, un 38% respondió que desperdicia de 40% a más.

### 5.3.2 Hipótesis 17

Los hogares de 1 solo miembro, tienen a desperdiciar bastante (Ganglbauer et al., 2013)

**Figura 5.3**

*Hogares de 1 miembro y Cantidad de desperdicio de alimentos*



Elaboración propia.

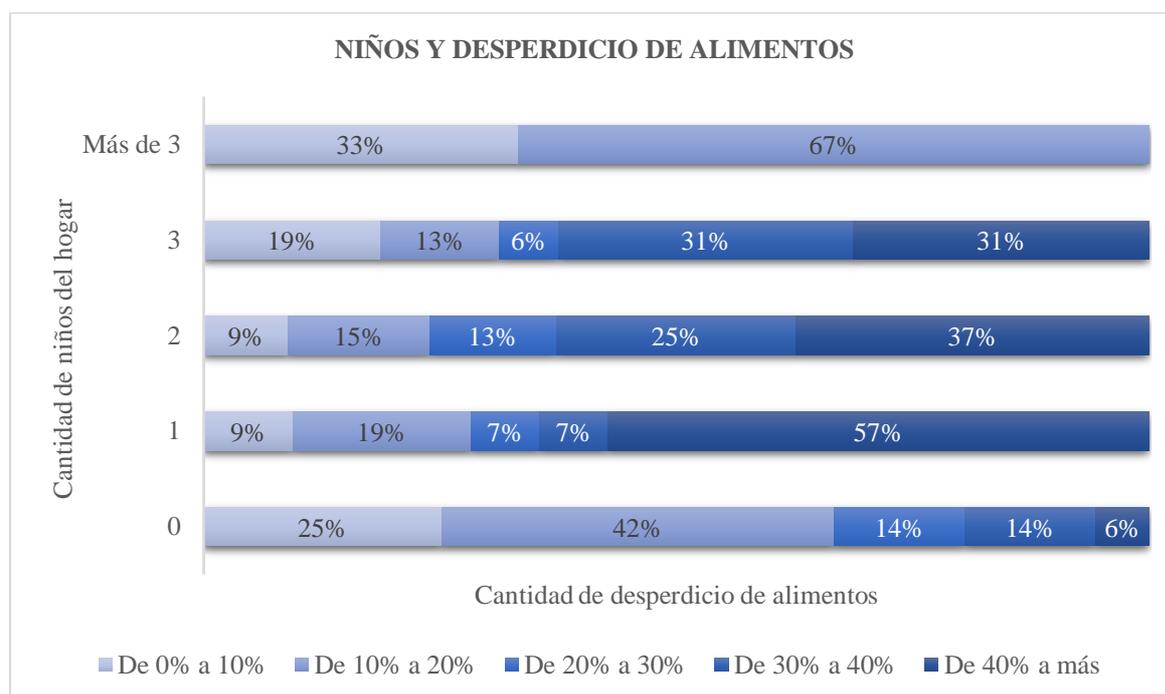
Resultado: Los hogares de un miembro tienden a desperdiciar menos, declaran que desperdician entre la semana alrededor del 10% al 20% de sus alimentos. Un 29% de ellos declara que su desperdicio es estimado en un 20% a 30% semanal. Por lo tanto, entre menos integrantes en el hogar, menor será el desperdicio de alimentos.

### 5.3.3 Hipótesis 18

Los hogares con niños tienden a generar mayor desperdicio de alimentos (Parizeau et al., 2015.; Visschers et al., 2016)

**Figura 5.4**

*Cantidad de niños y Cantidad de desperdicio de alimentos*



Elaboración propia.

Resultado: En hogares donde se encuentre presente un niño, existe una fuerte tendencia en la cantidad de alimento desperdiciado declarada. Alrededor del 57% afirma que la cantidad desperdiciada de alimentos semanal es de 40% a más. En hogares con dos y tres niños, también se presenta tendencia por desperdiciar alimentos.

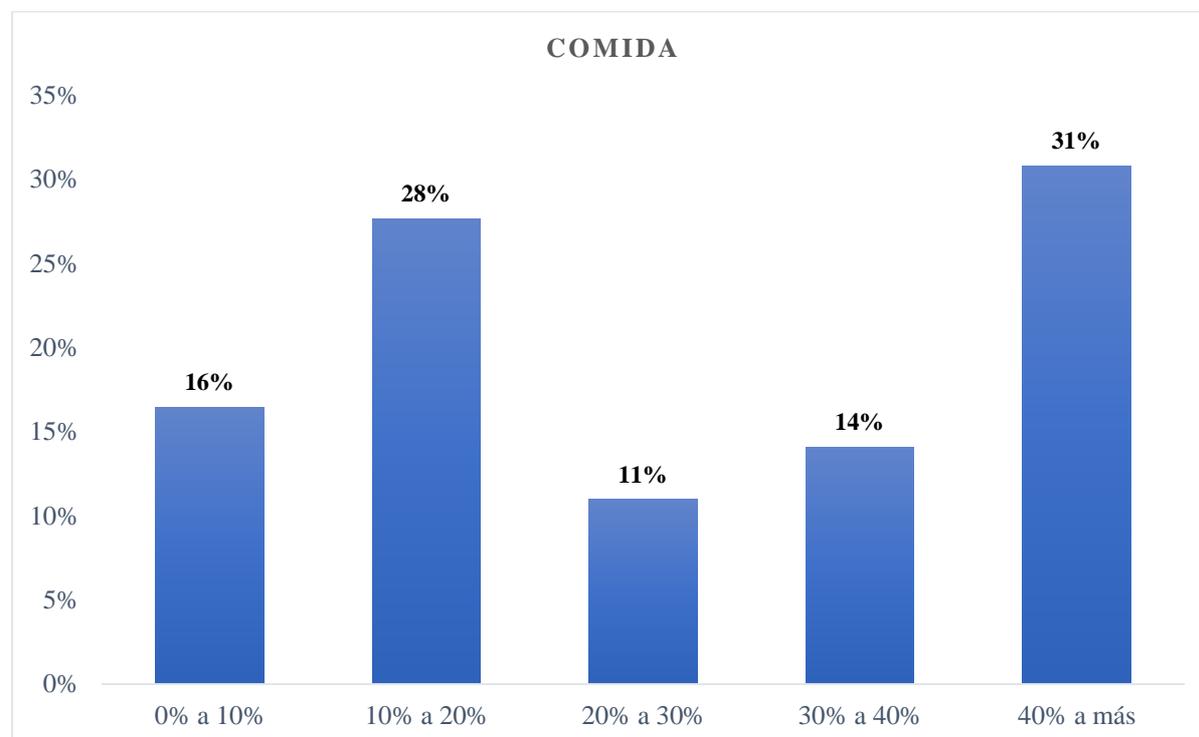
## 5.4 Aplicación de la estadística descriptiva de las rutinas y perfil sociodemográfico

### 5.4.1 Cantidad de desperdicio de alimentos

El 28% de la muestra manifiesta entre un 10% a 20% de los alimentos en general en una semana normal, y la mayor parte de la muestra (31%) sostiene que desecha más del 40% de las comidas.

**Figura 5.5**

*Cantidad de comida desperdiciada*



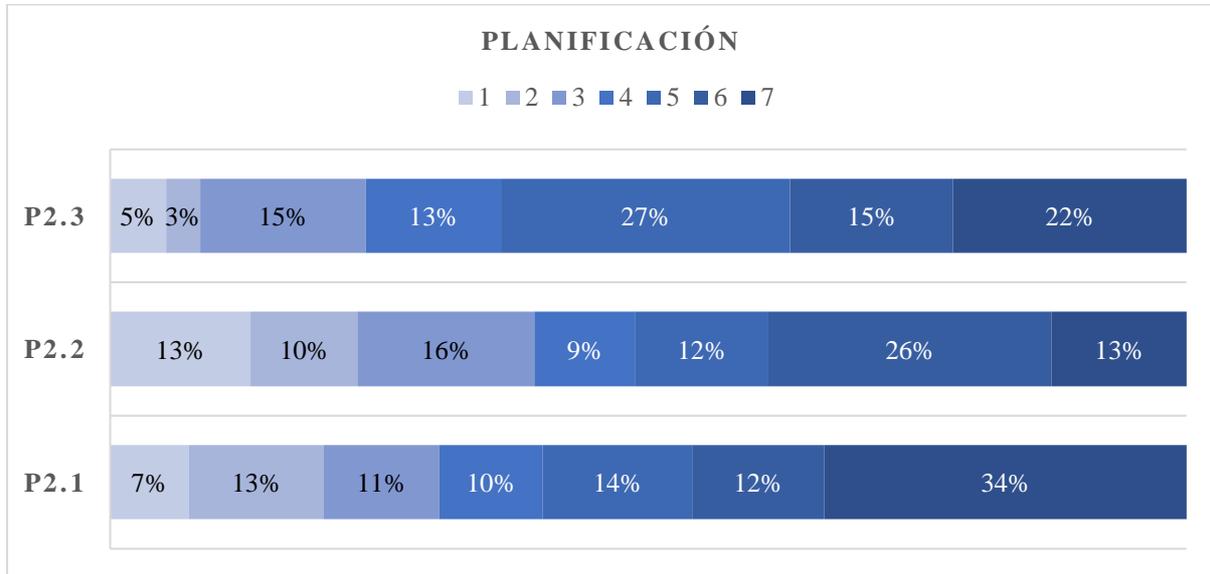
Elaboración propia.

#### **5.4.2 Rutina de planificar los alimentos**

Los hogares encuestados respondieron que poseen una rutina de planificación equilibrada que consiste en realizar una lista de compras de alimentos, planear las comidas con anticipación y verificar el refrigerador, alacenas, y otros inventarios antes de la compra. La muestra estudiada presenta un Top Two Box entre el 37%, 39% y 46% respectivamente del total de encuestados. Es importante resaltar que realizar una lista de compra de alimentos fue la rutina que más dispersión de datos tuvo con el 2.1.

**Figura 5.6**

*Planificar los alimentos*



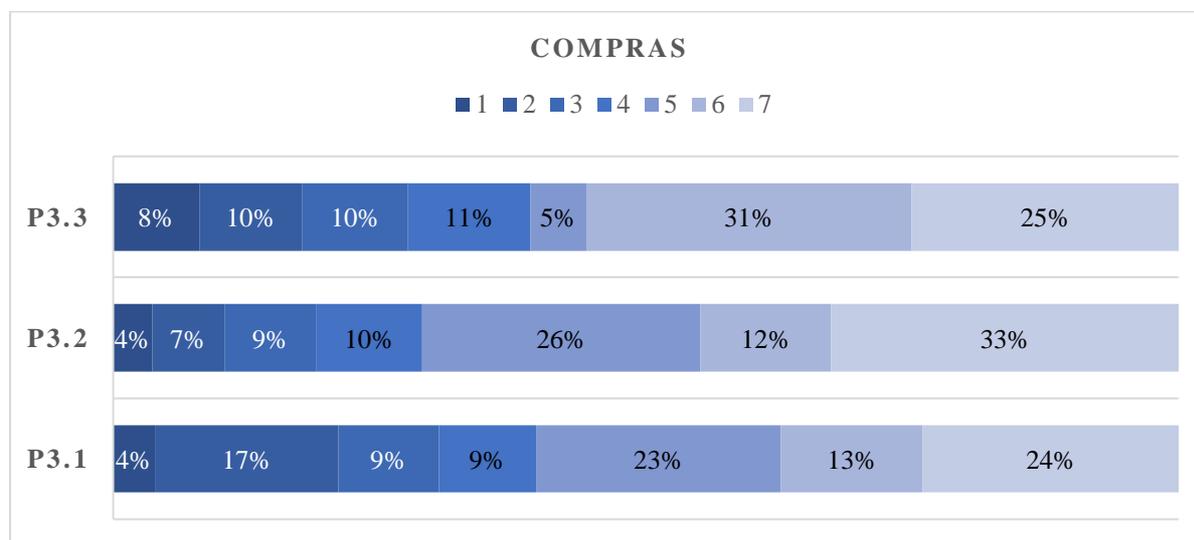
Elaboración propia.

### 5.4.3 Rutina de Comprar los alimentos

Se determina que los hogares encuestados tienen un comportamiento de compra excesiva al adquirir sus alimentos por sobre aprovisionamiento, por comprar en grandes ofertas y por comprar empaques muy grandes. Estas escalas se encuentran en sentido negativo; sin embargo, se observa que la moda fue de 7 en la escala de Likert para todas las rutinas de compras de alimentos.

**Figura 5.7**

*Comprar alimentos*



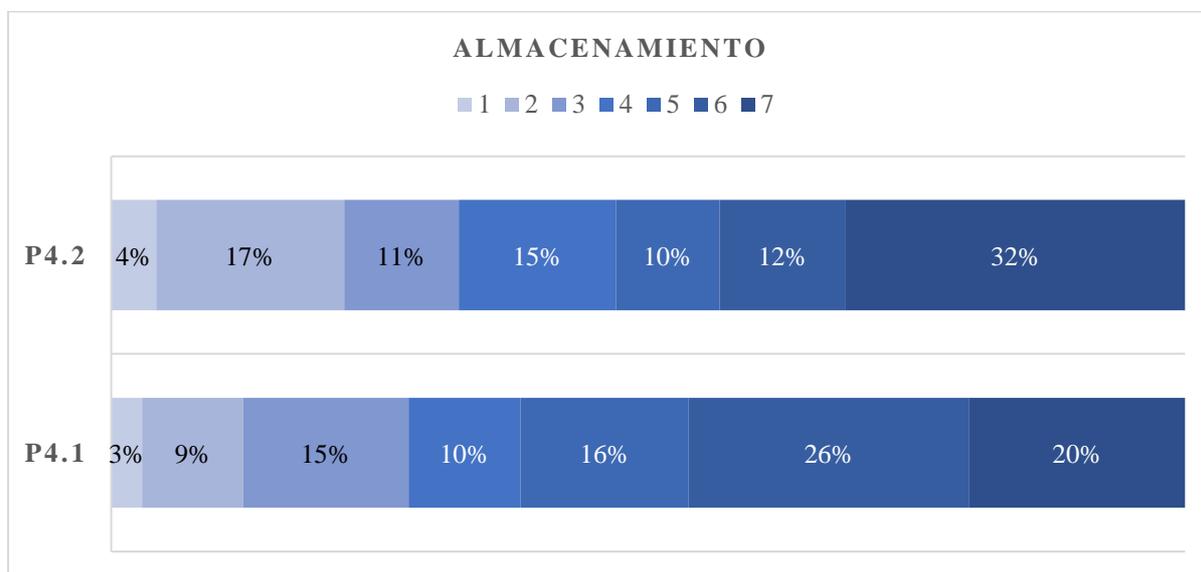
Elaboración propia.

#### **5.4.4 Rutina de Almacenar los alimentos**

Cerca de un 46% de la muestra menciona que a menudo ordena los alimentos según la fecha más próxima a vencerse y poder consumirlos lo antes posible. Además, en promedio En general se puede observar que existen mayormente buenas prácticas de almacenamiento de alimentos en el hogar.

**Figura 5.8**

*Almacenamiento de los alimentos*



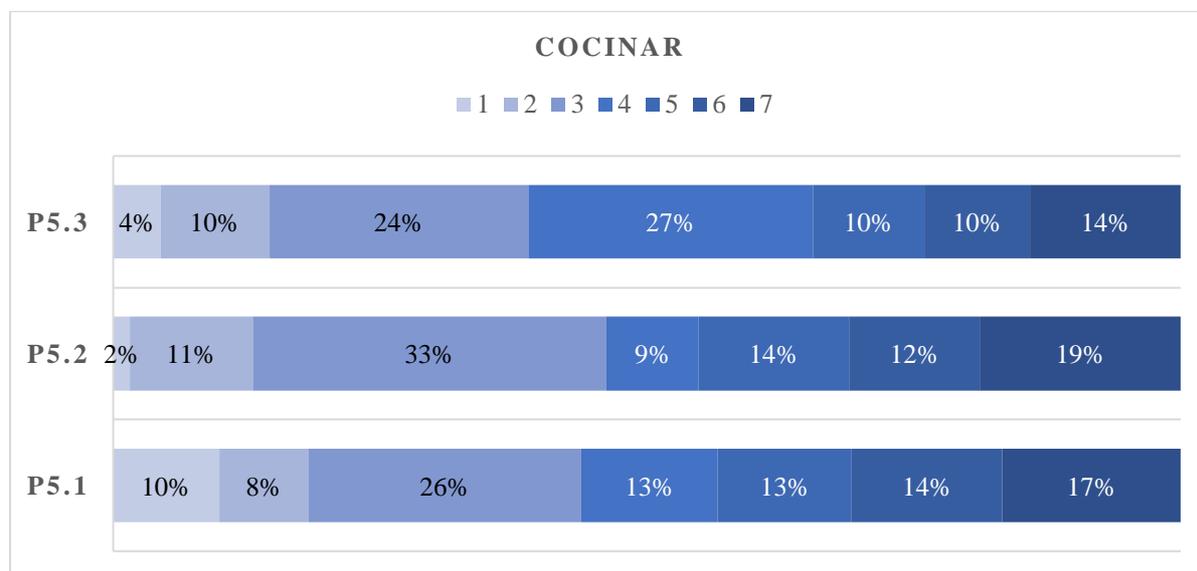
Elaboración propia.

#### **5.4.5 Rutina de Cocinar los alimentos**

Los hogares encuestados muestran que sus habilidades de cocinar en cantidades exactas son regulares; esto se evidencia en la moda de las rutinas que son de 3 y 4 respectivamente en la escala de Likert.

**Figura 5.9**

*Cocinar los alimentos*



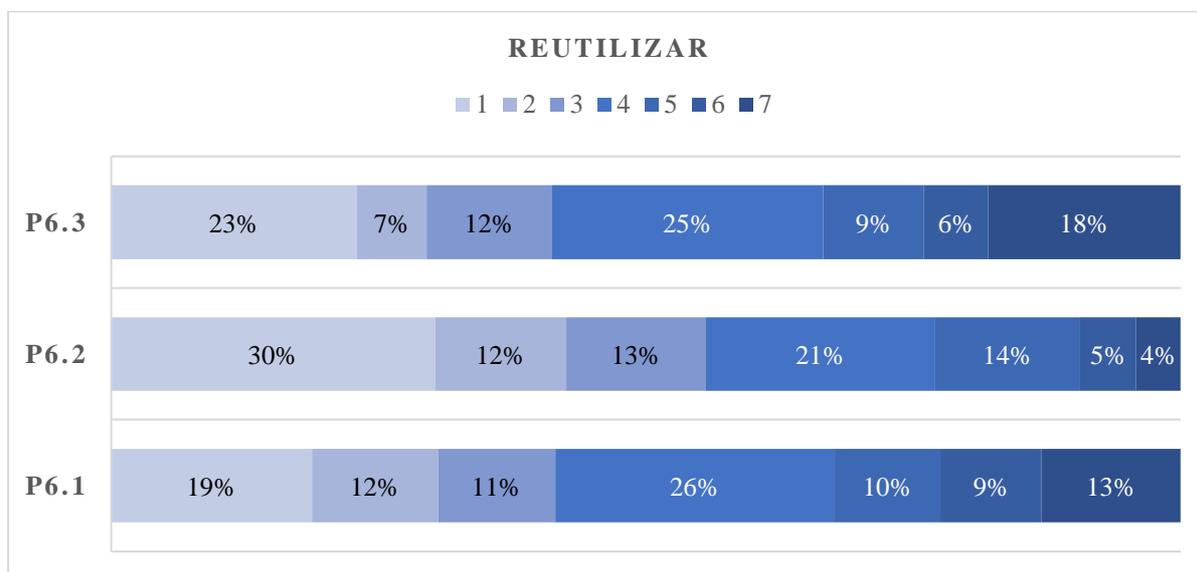
Elaboración propia.

#### **5.4.6 Rutina de Reutilizar las sobras de alimentos**

Esta rutina demuestra que los hogares encuestados reutilizan muy poco las sobras de alimentos, ya sea recalentándose o transformándose en un nuevo plato de comida, donde sus medias estadísticas son de 3.7 y 3.08 respectivamente en la escala de Likert. Asimismo, un 30% respondió que no almacena ni refrigera las sobras de alimentos de manera adecuada para su futuro consumo.

**Figura 5.10**

*Reutilizar las sobras de los alimentos*



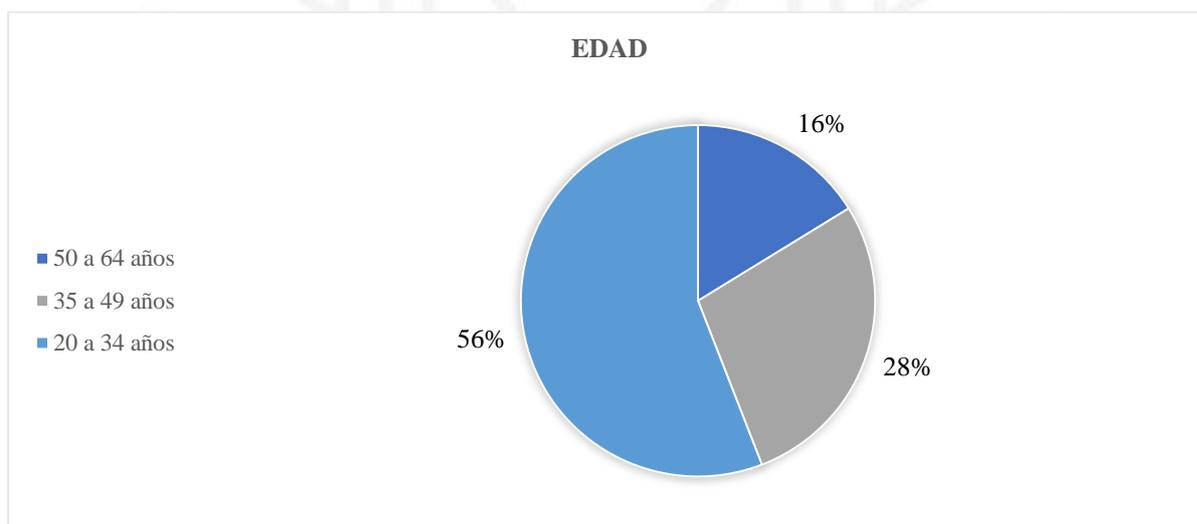
Elaboración propia.

### 5.4.7 Edad

El promedio de edad de las mujeres encuestadas es de 20 a 34 años, seguido de 35 a 49 años.

**Figura 5.11**

*Edad*



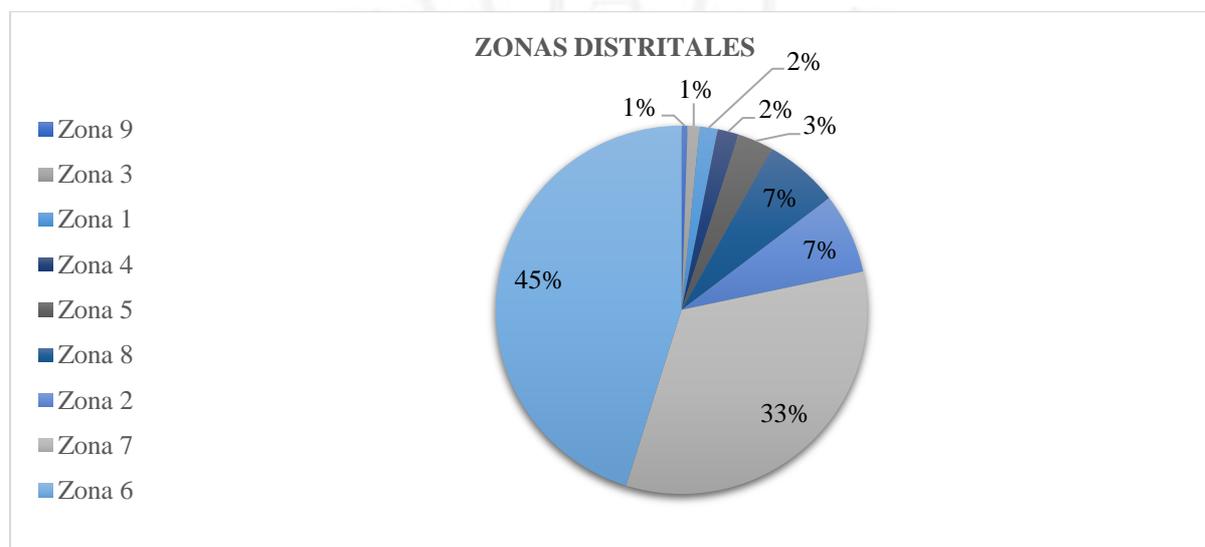
Elaboración propia.

### 5.4.8 Distrito

Las zonas geográficas predominantes dentro de Lima Metropolitana en la investigación son las zonas 6 y 7, con un 45.15% y 33.16% respectivamente. Los distritos que conforman la Zona 6 son Magdalena, San Miguel Jesús María, Lince y Pueblo Libre. Aquellos que conforman la Zona 7 son Miraflores, San Isidro, San Borja, Surco y La Molina.

**Figura 5.12**

*Zonas distritales*



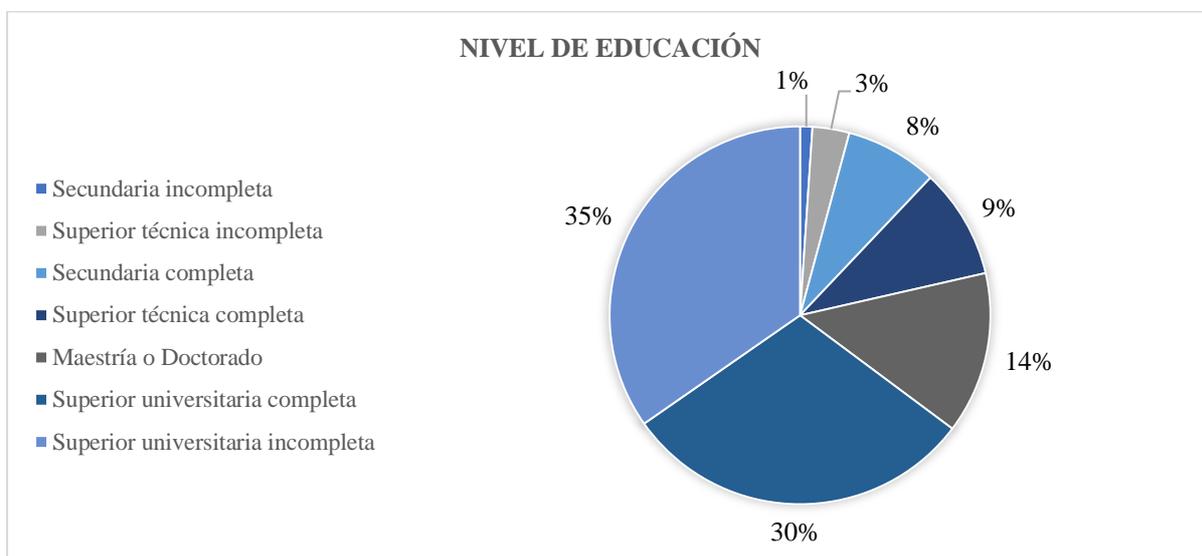
Elaboración propia.

### 5.4.9 Nivel de educación

Los índices del nivel de educación que priman en la muestra es el de educación superior universitaria incompleta con un 35%; en segundo lugar, se encuentra la completa en un 35%.

**Figura 5.13**

*Nivel de educación*



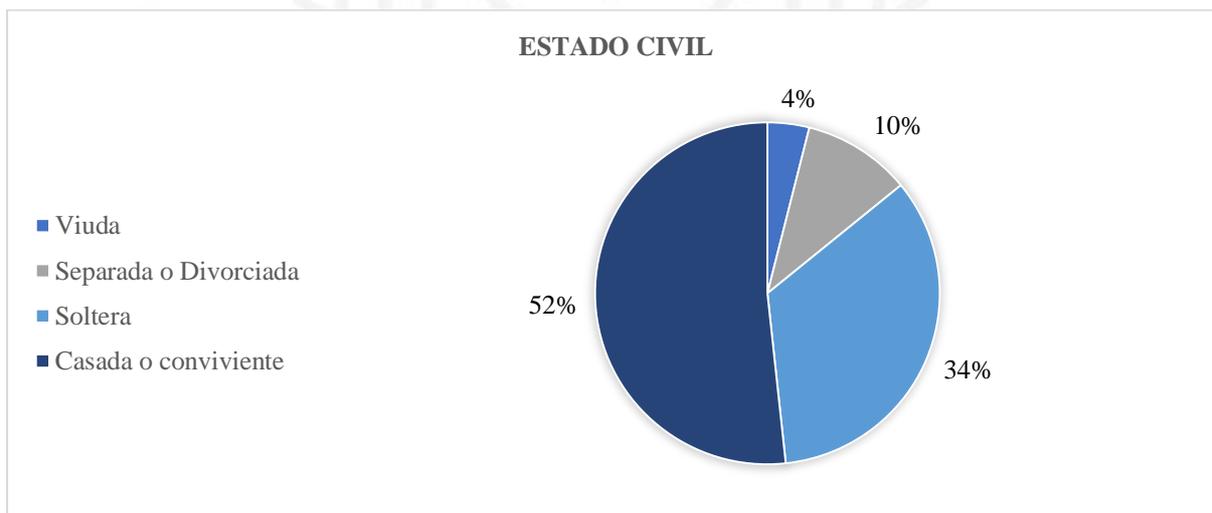
Elaboración propia.

#### **5.4.10 Estado civil**

La mayoría de las amas de casa encuestadas son casadas o convivientes, en un 52%; por otro lado, un 34% de ellas ha declarado que se encuentra soltera.

**Figura 5.14**

*Estado civil*



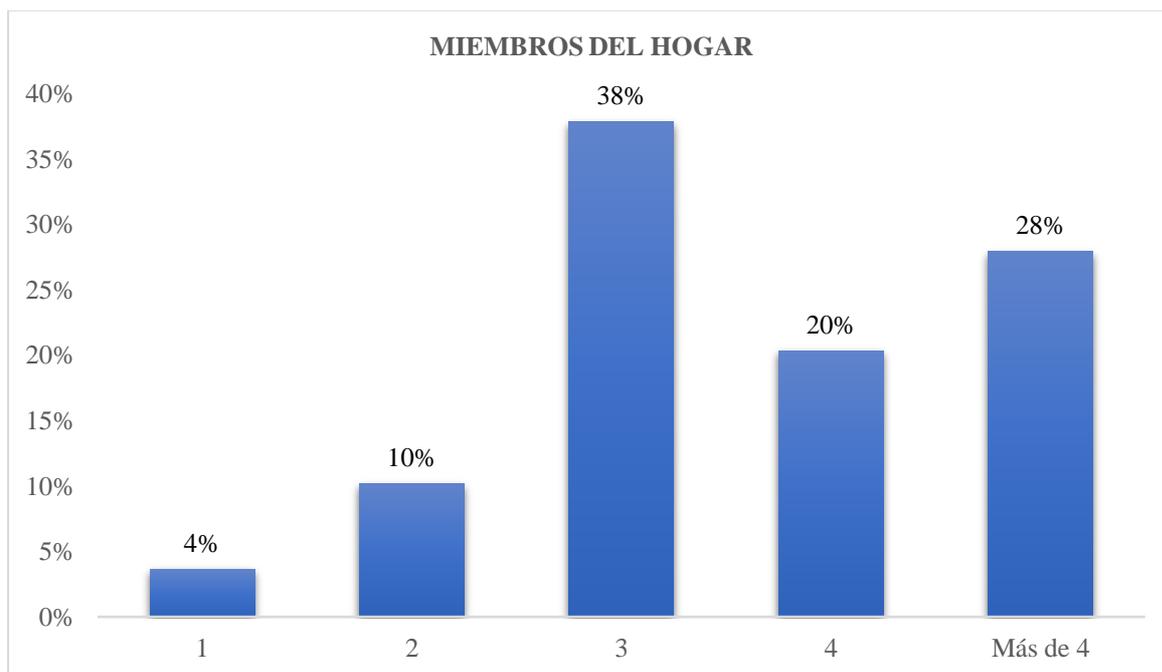
Elaboración propia

#### 5.4.11 Número de miembros del hogar

Los hogares de la muestra se encuentran en gran proporción conformado por tres personas, conformando un tipo de hogar con familia nuclear en un 38%.

**Figura 5.15**

*Miembros del hogar*



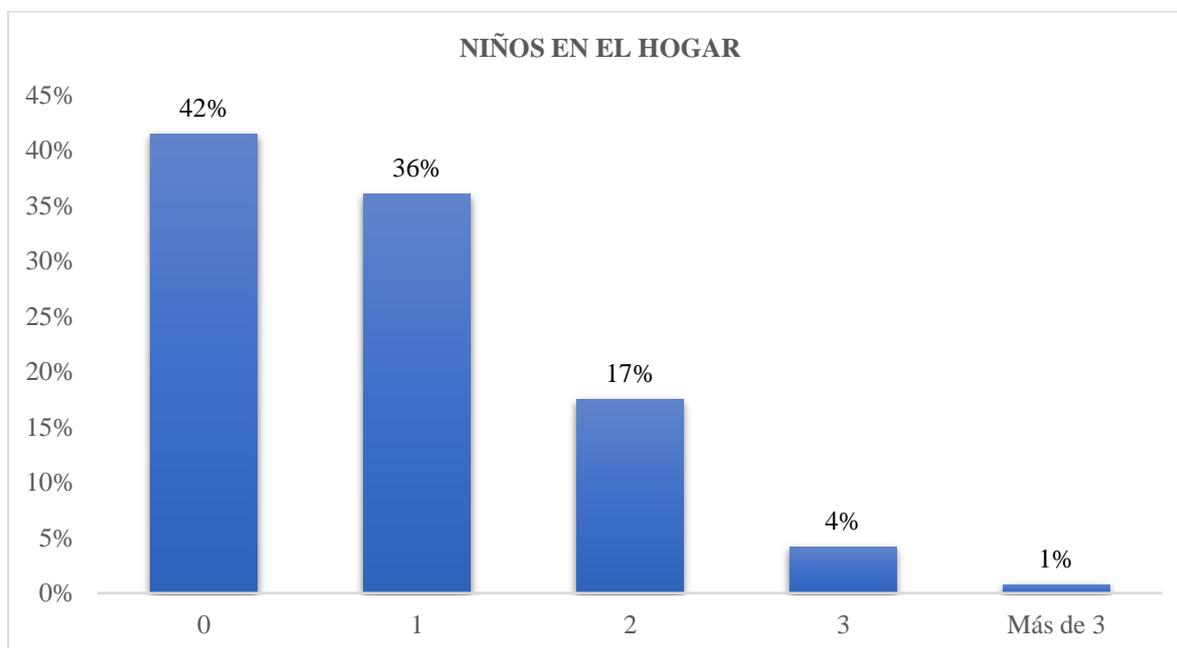
Elaboración propia

#### 5.4.12 Número de niños en el hogar

Gran porcentaje de la muestra estudiada no cuenta con niños en el hogar, en un 42%. Por otro lado, un 36% declara que cuenta con un niño. El rango de edad de las encuestadas podría influir en la edad de sus hijos, siendo la mayoría adultos o adolescentes.

**Figura 5.16**

*Niños en el hogar*



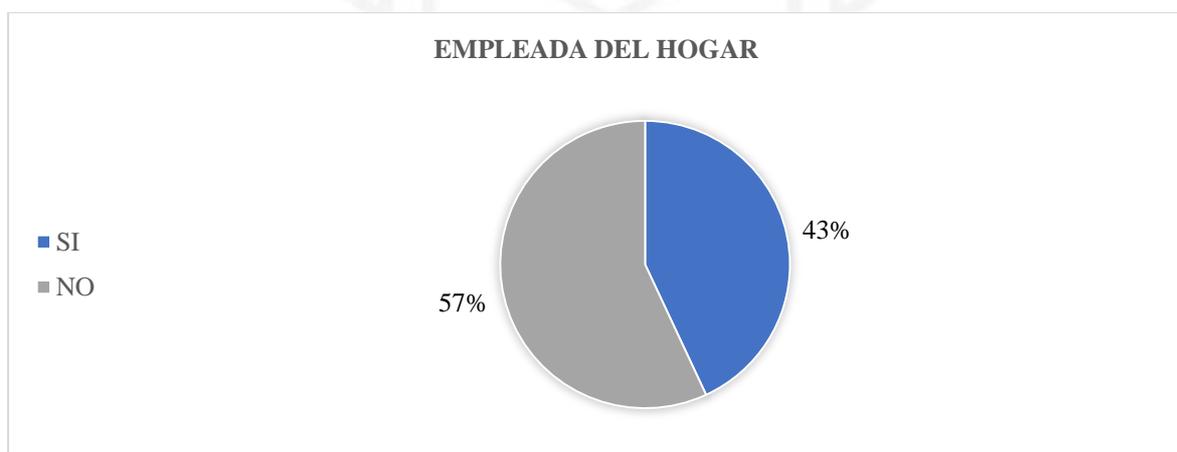
Elaboración propia

#### **5.4.13 Adquisición de servicios de empleada del hogar**

Los hogares encuestados manifiestan que el 57% tiene una empleada de hogar que ayuda en las necesidades del hogar.

**Figura 5.17**

*Empleada del hogar*



Elaboración propia

## CONCLUSIONES

- La aplicación de pruebas de asociación y correlación, demostró que se aprobaron 8 hipótesis correlacionales del total de 15.
- De las hipótesis correlacionales aprobadas, tres de ellas tienen una correlación moderada, cuatro tienen un nivel de correlación bajo y una confirma la inexistencia de relación entre dos variables.
- Todas las rutinas de comprar alimentos, cocinar los alimentos y reutilizar las sobras de alimentos se aprobaron como importantes determinantes del desperdicio de alimentos en el hogar, siguiendo la representación de esas rutinas en el modelo conceptual propuesto en esta investigación.
- Según el planteamiento del problema y el modelo conceptual propuesto, la planificación es una rutina que afecta directamente a la rutina de compra de alimentos, esta hipótesis no se aprueba en el contexto de la muestra estudiada. Sin embargo, los resultados muestran que presenta mayormente una correlación negativa con respecto al desperdicio de alimentos.
- La rutina de almacenar los alimentos no es determinante del desperdicio de alimentos en el hogar, de acuerdo a lo que manifiesta la muestra estudiada.
- A partir de la muestra estudiada, se confirma que existe una gran influencia de los retailers, respecto a las ofertas de ventas y presentaciones de empaques por volumen de los alimentos sobre el ama de casa.
- Es necesario establecer acciones de comunicación hacia los consumidores, que eduquen en la manera de cocinar cantidades exactas para los miembros del hogar y no desperdiciar la comida preparada.
- Es importante implementar acciones de comunicación hacia los consumidores, que cambien la perspectiva negativa hacia la reutilización de sobras de comidas preparadas y así aprovecharlas al máximo.

- Los hogares de 1 persona, son los que menos desperdician alimentos de la muestra estudiada.
- La cantidad de miembros del hogar demuestra ser importante con respecto a la cantidad que desechan de alimentos ya que sus porcentajes varían mucho entre los hogares de 1, 2, 3, 4 o más de 4 miembros.



## RECOMENDACIONES

- Realizar una mayor recopilación de autores que afirmen una correlación directa y negativa entre la rutina de planificar los alimentos y el desperdicio de alimentos.
- Indagar e investigar nuevas prácticas en el hogar acerca de la rutina de almacenar alimentos que afecten al desperdicio de alimentos.
- Investigar a mayor profundidad, los tipos de alimentos más desperdiciados y las razones de desechar un alimento.



## REFERENCIAS

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179-211.
- American Psychological Association. (s.f.). APA Dictionary of Psychology Dictionary Term: Attitude. *APA Dictionary of Psychology*. <https://dictionary.apa.org/attitude>. Recuperado el 23 de mayo del 2020.
- Bamberg, S., Hunecke & M., Blöbaum, A. (2007). Social context, personal norms and the use of public transportation: two field studies. *J. Environ. Psychol.* 27 (3), 190–203
- Bell, D., Corsten, D; Knox, G., Zhang, X. & Dai, Y. (2011). From Point of Purchase to Path to Purchase: How Preshopping Factors Drive Unplanned Buying. *Journal of Marketing*. 75. 22-2429. 10.2307/25764293.
- Blichfeldt, B.S., Mikkelsen, M. & Gram, M. (2015). When it stops being food: the edibility, ideology, procrastination, objectification and internalization of household food waste. *Food Culture Soc.* 18, 89e105.
- Calvo-Porrá, C., Medín, A. F. & Losada-López, C. (2016). Can Marketing Help in Tackling Food Waste? Proposals in Developed Countries. *Journal of Food Products Marketing*, 23(1), 42-60. <https://doi.org/10.1080/10454446.2017.1244792>
- Cappellini, B. (2009). The sacrifice of re-use: the travels of leftovers and family relations. *J. Consum. Behav.* 8, 365e375.
- Cappellini, B. & Parsons, E. (2012). Practicing thrift at dinnertime: mealtime leftovers, sacrifice and family membership. *Socio. Rev.* 60, 121e134.
- Department for Environment, Food and Rural Affairs. (2008) DEFRA. A framework for pro-environmental behaviors. [www.defra.gov.uk/nhttp://www.defra.gov.uk/evidence/social/behaviour/pdf/behaviours-jan08-report.pdf](http://www.defra.gov.uk/nhttp://www.defra.gov.uk/evidence/social/behaviour/pdf/behaviours-jan08-report.pdf). Recuperado el 23 de mayo, 2020.
- Department for Environment, Food and Rural Affairs. (2015). DEFRA. *Family food 2014*. London: DEFRA. <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

- Dobson, P. W. & Gerstner, E. (2010). Wasteful pricing. *INFORMS marketing science*.
- Evans, D. (2011a). Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology* 46, 41e56.
- Evans, D. (2012). Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, 46(1), 41-56.  
<http://dx.doi.org/10.1177/0038038511416150>.
- Farr-Wharton, G., Foth, M. & Choi, J.H.J. (2014). Identifying factors that promote consumer behaviors causing expired domestic food waste. *J. Consum. Behav.* 13, 393e402.
- Flash Eurobarometer 425. (2015). Food waste and date marking Report. *European Commission*.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2017). What is Food Waste? [Infografía]. Do good save food! Nine easy tips to reduce food waste.  
<http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/en/c/888007/>
- Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies. (2014). FUSIONS definitional framework for food waste. Full report. doi:  
<https://doi.org/10.3390/su8080783>
- Ganglbauer, E., Fitzpatrick, G. & Comber, R. (2013). Negotiating food waste: using a practice lens to inform design. *ACM Trans. Comput. Hum. Interact.* 20, 1e25.
- Garnett, T., Mathewson, S., Angelides, P., & Borthwick, F. (2015). Policies and actions to shift eating patterns: What works? *Food Climate Research Network and Chatham House: Oxford UK*.<sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>
- Garrone, P., Melacini, M. & Perego, A. (2014). Opening the black box of food waste reduction. *Food Policy*, 46, 129–139. doi: 10.1016/j.foodpol.2014.03.014
- Giddens, A. (1984). *The Constitution of Society*. Cambridge: Polity

- Graham-Rowe, E., Jessop, D. C. & Sparks, P. (2014). Identifying motivations and barriers to minimizing household food waste. *Resources, Conservation and Recycling*, 84, 15-23. <http://dx.doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.12.005>
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R & Meybeck, A. (2011). Global Food Losses and Food Waste. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. Rom. <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>.
- Ilyuk, V., (2017). Like throwing a piece of me away: How online and in-store grocery purchase channels affect consumers' food waste. *Retailing and Consumer Services*, 41, 20-30
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2018). Perú: Perfil Sociodemográficos. *Censos Nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda y III de Comunidades Indígenas*. Recuperado de [https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1539/1ibro.pdf](https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/1ibro.pdf)
- Ipsos (2014). El ama de casa online. *Ipsos*. Recuperado de <https://www.ipsos.com/es-pe/perfil-del-ama-de-casa-online-2014>
- Jörissen, J., Priefer, C., & Bräutigam, K.R. (2015). Food Waste Generation at Household Level: Results of a Survey among Employees of Two European Research Centers in Italy and Germany. *Sustainability*, 7(3), 2695-2715. <https://doi.org/10.3390/su7032695>
- Jüttner, W.R.C. (2017). *An Introduction of Social Practice Theory in Environmental Policy - The Social Practice of Driving in The Netherlands* (Tesis de Licenciatura). Utrecht University, Utrecht Países Bajos.
- Klöckner, C.A. (2013). A comprehensive model of the psychology of environmental behavior a meta-analysis. *Global Environ. Change* 23 (5), 1028–1038. <http://dx.doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2013.05.014>
- Koivupuro, H.-K., Hartikainen, H., Silvennoinen, K., Katajajuuri, J.-M., Heikintalo, N., ...Jalkanen, L. (2012). Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies*, 36(2), 183–191. doi:10.1111/j.1470-6431.2011.01080.x

- Levy, M. & Weitz, B. A. (2004). *Retailing management*. Nueva York: McGraw-Hill Irwin.
- Lewison, D. M. (1997b). *Retailing*. Nueva Jersey, Estados Unidos: Prentice Hall.
- Loebnitz, N., Schuitema, G. & Grunert, K. G. (2015). Who buys oddly shaped food and why? Impacts of food shape abnormality and organic labeling on purchase intentions. *Psychology y Marketing*, 32(4), 408–421. doi:10.1002/mar.20788
- Mallinson, L.J., Russell, J.M. & Barker, M.E. (2016). Attitudes and behaviour towards convenience food and food waste in the United Kingdom. *Appetite*. 103, 17e28.
- Marklinder, I. & Eriksson, M.K., (2015). Best-before date food storage temperatures recorded by Swedish students. *Br. Food J.* 117, 1764e1776.
- McSherry, B., & University of Melbourne. (s.f.). What Is Social Equity? Recuperado 25 noviembre, 2019, de <https://socialequity.unimelb.edu.au/stories/what-is-social-equity>
- Mondéjar-Jiménez, J.-A., Ferrari, G., Secondi, L. & Principato, L., (2016). From the table to waste: an exploratory study on behaviour towards food waste of Spanish and Italian youths. *J. Clean. Prod.* 138, 8e18.
- Neff, R.A., Spiker, M.L. & Truant, P.L., (2015). Wasted food: US consumers' reported awareness, attitudes, and behaviors. *PLoS One* 10 e0127881.
- Newsome, R., Balestrini, C. G., Baum, M. D., Corby, J., Fisher, W., Goodburn, K., ... Yiannas, F. (2014). Applications and perceptions of date labeling of food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 13. 745–769. doi:10.1111/1541-4337.12086
- Nielsen. (2015). The Future of Grocery: E-commerce, Digital Technology and Changing Shopping Preferences Around the World, Nielsen, pp. 1-35.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (2011). Food Loss and Food Waste. Recuperado 24 noviembre, 2019. <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/en/>

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (s.f.). *FAO Procurement*. Recuperado 25 noviembre, 2019.  
<http://www.fao.org/unfao/procurement/general-information/es/>
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (2019). América Latina y el Caribe es responsable del 20% de la comida que se pierde a nivel mundial desde la pos cosecha hasta el comercio minorista.  
<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1238003/>. Recuperado el 09 de septiembre, 2020.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura. (2017). *El camino hacia el hambre cero 2030* [Infografía].  
<http://www.fao.org/resources/infographics/infographics-details/es/c/1027149/>
- Organización de las Naciones Unidas. (2015). *Objetivos y metas de desarrollo sostenible. Naciones Unidas*. Recuperado 15 de julio de 2020.  
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Parizeau, K., von Massow, M. & Martin, R., (2015). Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviors in Guelph, Ontario. *Waste Manag.* 35, 207e217.
- Porpino, G., Parente, J. & Wansink, B., (2015). Food waste paradox: antecedents of food disposal in low income households. *Int. J. Consum. Stud.* 39, 619e629.
- Porpino, G., Wansink, B. & Parente, J., (2016). Wasted positive intentions: the role of affection and abundance on household food waste. *J. Food Prod. Market.* 1e19.
- Principles for Responsible Management Education. (s. f.). *About PRME*. Recuperado 25 de noviembre de 2019. <https://www.unprme.org>
- Quested, T. E., & Johnson, H. (2009). Household food and drink waste in the UK. Banbury, UK: WRAP.
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D. & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviors. *Resources, Conservation and Recycling*, 79, 43-51.

- Radzymi R., M., Jakubowska, D. & Staniewska, K. (2016). Consumer attitude and behaviour towards food waste. *J. Agribus. Rural Develop.* 1, 175e181.
- Reckwitz, A. (2002). Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory*, 5(2), pp.243-263.
- Rockström, J., Steffen, W., Noone, K., Persson, A., Stuart, C. F., Lambin, E. F. & Foley, J. A. (2009). A safe operating space for humanity. *Nature*, 461(7263), 472–475. doi:10.1038/461472a
- Romani S., Grappi S., Bagozzi R.P. & Barone A.M. (2017). Domestic food practices: A study of food management behaviors and the role of food preparation planning in reducing waste, *Appetite*, doi: 10.1016/j.appet.2017.11.093.
- Russell, S., Young, W., Unsworth, K. & Robinson, C. (2017). Bringing habits and emotions into food waste behaviour. *Resources, Conservation y Recycling*, 125, 107-114.
- Schanes, K., Dobernig, K. & Gözet, B. (2018). Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *Journal of Cleaner Production*, 182, 978-991.
- Setti, M., Banchelli, F., Falasconi, L., Segrè, A. & Vittuari, M. (2018). Consumers food cycle and household waste. When behaviors matter. *Journal of Cleaner Production*. 185, 694–706. doi: 10.1016/j.jclepro.2018.03.024
- Shove, E., Pantzar, M. & Watson, M. (2012). *The dynamics of social practice*. 1st ed. London: SAGE Publications.
- Sistema de Naciones Unidas en el Perú. (2013). La Agenda 2030 y los ODS - Sistema de las Naciones Unidas en el Perú. Recuperado 23 noviembre, 2019, de <http://onu.org.pe/ods/>
- Stancu, V. & Lähteenmäki, L. (2018). Consumer food waste in Denmark. DCA - *Nationalt center for fødevarer og jordbrug*. DCA rapport, No. 118
- Stancu, V., Haugaard, P. & Lähteenmäki, L. (2015). Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Apetite*, 96, 7-17.

- Stefan, V., Erica van Herpen, V., Tudoran, A. A. & Lähteenmäki, L. (2013). Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference*, 28, 375–381
- Steiman, H. (2014). Why 2014 Will Finally Be the Year of the Online Grocer, (<https://www.bloomberg.com/news/articles/2014-01-16/why-2014-will-finally-be-the-year-of-the-online-grocer>).
- Szmidt, E. & Kacprzyk, J. (2010) The Spearman rank correlation coefficient between intuitionistic fuzzy sets. *Intelligent Systems (IS), 2010 5th IEEE International Conference*, 2010, pp. 276-280.
- Terpstra, M., Steenbekkers, L., De Maertelaere, N. & Nijhuis, S. (2005). Food storage and disposal: consumer practices and knowledge. *Br. Food J.* 107, 526e533.
- The Merriam-Webster.com Dictionary. (s.f). *Impulse Buying*. Recuperado 25 de noviembre, 2019. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/impulse%20buying>
- The Merriam-Webster.com Dictionary. (s.f). *Provision*. Recuperado 25 de noviembre, 2019. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/provision>
- Triandis, H.C., (1977). *Interpersonal Behavior*. Brooks/Cole Pub Co.
- United States Environmental Protection Agency EPA (1997). Terms of environment: Glossary, abbreviations, and acronyms. <http://www.epa.gov/OCEPAterms/>
- Universidad de Lima. (2018). *La Academia de la Responsabilidad*. <http://www.ulima.edu.pe/node/13359>
- University of Alberta Office of Sustainability. (2013). What is Sustainability? Recuperado 25 noviembre, 2019. <https://www.mcgill.ca/sustainability/files/sustainability/what-is-sustainability.pdf>
- Uriarte F.F (2005). *El proyecto de tesis: una propuesta*. Pensamiento y acción.2: 102-105.

- Van Boxstael, S., Devlieghere, F., Berkvens, D., Vermeulen, A. & Uyttendaele, M. (2014). Understanding and attitude regarding the shelf life labels and dates on pre-packed food products by Belgian consumers. *Food Control*, 37,8592. doi: 10.1016/j.foodcont.2013.08.043
- Van Geffen, L.E.J., E. van Herpen & J.C.M. van Trijp (2016): Causes y Determinants of Consumers Food Waste. Project Report. *EU Horizon 2020 REFRESH*. Wageningen, The Netherlands: Wageningen University and Research, 44 pp
- Verplanken, B. & Orbell, S. (2003). Reflections on past behavior: A self-report index of habit strength. *Journal of Applied Social Psychology*, 33 (6), 1313-1330. doi: 10.1111/j.1559-1816.2003.tb01951.
- Visschers, V. H. M., Wickli, N. & Siegrist, M. (2016). Sorting out food waste behavior: A survey on the motivators and barriers of self-reported amounts of food waste in households. *Journal of Environmental Psychology*, 45 (March), 66-78. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jenvp.2015.11.007>.
- Wahlen, S. & Winkel, T., (2016). Household food waste. In: Smithers, G. (Ed.), Reference Module in Food Science, pp. 1e5. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03368-0> Recuperado el 23 de Agosto de 2017.
- Waite, G. & Phillips, C., (2016). Food waste and domestic refrigeration: a visceral and material approach. *Soc. Cult. Geogr.* 17, 359e379.
- Wansink, B., Van Ittersum, K. (2013). Portion size me: plate-size induced consumption norms and win-win solutions for reducing food intake and waste. *J. Exp. Psychol. Appl.* 19, 320.
- Waste and Resources Action Program. (2012). *Helping consumers reduce food waste: A retail survey 2011: Project code: RHF523002*. Retrieved from <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/240412%20Retailer%20review%202011.pdf>
- Waste y Resources Action Program (2009). Household food and drink waste in the UK. *Waste y Resources Action Program (WRAP)*, Banbury, United Kingdom. [http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household\\_food\\_and\\_drink\\_waste\\_in\\_the\\_UK\\_-\\_report.pdf](http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.pdf). Recuperado el 20 de agosto de 2017.

Watson, M. & Meah, A., (2012). Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *Sociology. Rev.* 60, 102e120.

Weiss, H.M. & Beal, D.J. (2005). Reflections on Affective Events Theory Research on Emotion in Organizations. *Emerald Group Publishing Limited*, Bingley, UK, pp. 1–21

Wikström, F., Williams, H., Verghese, K. & Clune, S. (2014). The influence of packaging attributes on consumer behaviour in food-packaging life cycle assessment studies: A neglected topic. *Journal of Cleaner Production*, 73, 100–108. doi: 10.1016/j.jclepro.2013.10.042

Williams, H., & Wikström, F. (2011). Environmental impact of packaging and food losses in a life cycle perspective: A comparative analysis of five food items. *Journal of Cleaner Production*, 19(1), 43–48. doi: 10.1016/j.jclepro.2010.08.008

Wohner, B., Pauer, E., Heinrich, V., & Tacker, M. (2019). Packaging-Related Food Losses and Waste: An Overview of Drivers and Issues. *Sustainability*, 11(1), 264. <https://doi.org/10.3390/su11010264>

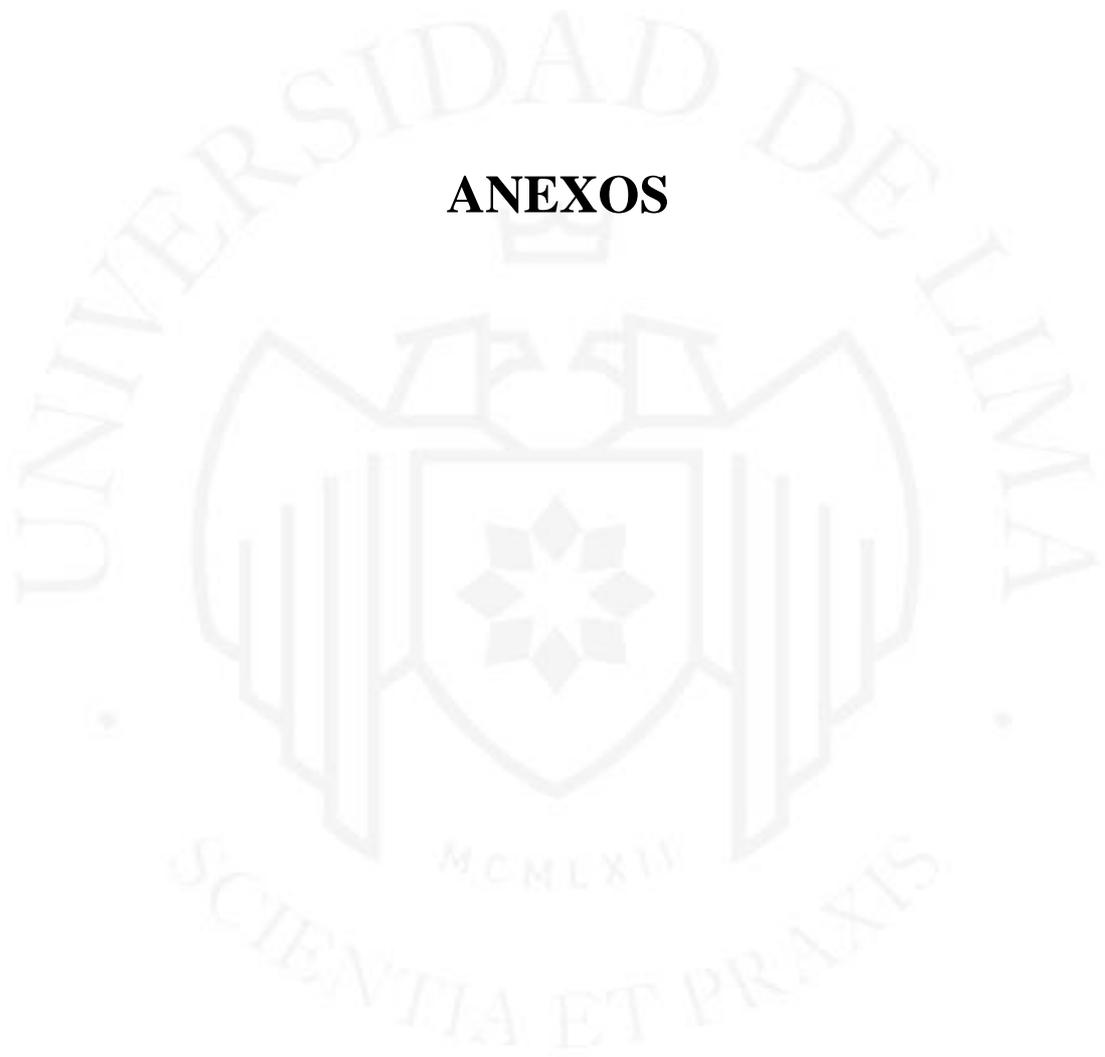
## BIBLIOGRAFÍA

Hernández-Sampieri Roberto, & Paulina, M. T. C. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: McGraw-Hill Education.

Malhotra, N. (2014) *Investigación de mercados*. (11.<sup>va</sup> Edición). México.



## **ANEXOS**



## Anexo 1: Cuestionario

1. ¿Usted compra los alimentos para su hogar?

Si – E: Continuar

No - E: Terminar con la encuesta

2. ¿Qué edad tiene? **Marcar una opción**

- 20-34 años
- 35 – 49 años
- 50 – 64 años

3. Distrito en donde vive **Marcar una opción**

- Ate
- Barranco
- Breña
- Carabaylo
- Chorrillos
- Comas
- Independencia
- Jesús María
- La Molina
- La Victoria
- Lince
- Los Olivos
- Magdalena del Mar

- Miraflores
- Pueblo Libre
- Puente Piedra
- Rímac
- San Borja
- San Isidro
- San Juan de Lurigancho
- San Juan de Miraflores
- San Miguel
- Santa Anita
- Surco
- Surquillo
- Villa El Salvador
- Villa María del Triunfo
- Otros

4. ¿Cuál es el último grado de estudio que aprobó? **Marcar una opción**

- Secundaria incompleta
- Secundaria completa
- Superior técnica incompleta
- Superior técnica completa
- Superior universitaria completa
- Maestría o Doctorado

5. Estado Civil **Marcar una opción**

- Soltera
- Casada o Conviviente
- Separada o Divorciada
- Viuda

6. ¿Cuántas personas viven en su hogar? **Marcar una opción**

- 1
- 2
- 3
- 4
- Más de 4

7. De los que viven en su hogar, ¿Cuántos son niños? **Marcar una opción**

- 0
- 1
- 2
- 3
- Más de 3

8. ¿Cuenta con personal de servicio (empleada del hogar o de limpieza)? **Marcar una opción**

- Sí
- No

## PLANIFICAR

	Nunca						Siempre
9. ¿Con qué frecuencia hace una lista de compras de los alimentos que desea comprar?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
10. ¿Con qué frecuencia planifica sus comidas con una semana de anticipación?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
11. ¿Con qué frecuencia verifica su alacena y refrigeradora antes de ir a comprar?	1	2	3	4	5	6	7

## COMPRAR

	Nunca						Siempre
11. ¿Con qué frecuencia compra muchos alimentos (más de lo que necesita) cuando va de compras?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
12. ¿Con qué frecuencia compra alimentos que no planeaba comprar?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
13. ¿Con qué frecuencia compra grandes cantidades de alimentos porque encuentra ofertas en las tiendas?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
14. ¿Con qué frecuencia compra alimentos en paquetes que son demasiado grandes para las necesidades de su hogar?	1	2	3	4	5	6	7

## ALMACENAR

	Nunca						Siempre
15. ¿Con qué frecuencia revisa su refrigeradora y alacena?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
16. ¿Con qué frecuencia verifica la fecha de vencimiento de los alimentos en la refrigeradora y alacena?	1	2	3	4	5	6	7

## COCINAR

	Nunca						Siempre
17. ¿Con qué frecuencia trata de cocinar la cantidad correcta de alimentos para ocasiones/eventos especiales de modo que sea suficiente para el número de invitados?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
18. ¿Con qué frecuencia prepara porciones adecuadas y necesarias para cada miembros de la familia?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
19. ¿Con qué frecuencia prepara comidas solo con los alimentos que tiene en su refrigeradora, sin realizar compras adicionales?	1	2	3	4	5	6	7

## REUTILIZAR

	Nunca						Siempre
20. ¿Con qué frecuencia come las sobras frías o recalentadas?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
21. ¿Con qué frecuencia convierte las sobras en nuevos platos?	1	2	3	4	5	6	7

	Nunca						Siempre
22. ¿Con qué frecuencia almacena las sobras en condiciones adecuadas para que duren y se usen adecuadamente?	1	2	3	4	5	6	7

## ALIMENTOS

### TOMANDO DE REFERENCIA LA SIGUIENTE IMAGEN

23. ¿Cuánto desecha respecto a los siguientes tipos de alimentos, de lo que compra para su hogar en una semana regular?

	De 0% a 10%	De 10% a 20%	De 20% a 30%	De 30% a 40%	De 40% a más
Comida preparada					
Pan					
Queso					
Frutas y Vegetales					
Leche y Yogurt					
Carnes, pescado y embutidos					
Huevos					

24. La cantidad de comida que he desechado durante la última semana ha sido porque...

	Nada (1)	2	3	4	5	6	Bastante (7)
... ha caducado							
... ha pasado la fecha de “consumidor preferentemente antes de...”							
... ha sido dañada o presenta moho, como el pan duro, etc. (almacenado en el refrigerado o en las alacenas)							
... tengo sobras y no las he empleado para otra comida							
... cociné más de lo que necesitaba y no lo he usado para otra comida							

Fuente: Elaboración Propia

## **Anexo 2: Guía de indagación para focus group**

Entrevistador: Buenas tardes, mi nombre es Guadalupe Delgado/ Elizabeth Casimiro. Gracias por haber venido – les agradecemos su tiempo. Desearíamos grabar estas conversaciones para poder recordarlas y de este modo no olvidar ninguna de las cuestiones e ideas que ustedes nos brinden. No duden en expresar sus opiniones abiertamente. ¿Les parece bien que grabemos estas conversaciones?

### **Preguntas de perfil**

- ¿Qué tal hoy día?
- Vamos a comenzar presentándonos. Díganos su nombre, su edad, con quién viven en su hogar y a qué se dedican. Empezaré yo y luego podemos ir por turnos alrededor del grupo.
- ¿Alguien les ayuda en el hogar?
- Cuéntenos un poco sobre ustedes.... ¿Cómo es su día a día, en general?
- Díganme, quiénes les enseñaron a cocinar y cuál es la anécdota que más recuerdan.
- ¿Cuáles son los platos que más les gusta cocinar?
- ¿Quién más suele cocinar en su hogar?

### **Preguntas de planificar los alimentos**

- ¿Ustedes realizan las compras? ¿Quiénes más realizan las compras?
- ¿Qué hacen en las previas de comprar?

### **Preguntas de Comprar los alimentos**

- ¿Con qué frecuencia suelen ir a comprar? Quincenal, semanalmente, mensual
- ¿Con quiénes van a comprar?

- ¿Dónde van a comprar? ¿Por qué? ¿Dirían que este es su lugar preferido para comprar?
- ¿Cuánto les dura lo que compran?
- Suelen comprar alimentos empaquetados o a granel ¿por qué?
- ¿Qué es lo más importante al escoger un alimento, ya dentro del mercado o supermercado?

### **Preguntas de Almacenar los alimentos**

- Cuando llegan ya a su casa con las compras, ¿quién lo suele guardar?
- ¿Qué alimentos ponen en el refrigerador?
- ¿Y qué alimentos en otras despensas?
- ¿Cada cuánto revisa lo que hay de alimentos en su cocina?

### **Preguntas de Cocinar los alimentos**

- Bueno, ya al momento de cocinar, ¿cómo se les ocurre qué cocinar?
- ¿Cocinan solo con lo que hay en su cocina o van a comprar algo?
- Normalmente a dónde van.
- ¿Incluyen algunos alimentos a punto de malograrse en lo que quieren cocinar ese día?
- ¿Y para eventos especiales, qué cocina y cómo calcula la cantidad a cocinar?

### **Preguntas de Reutilizar las sobras de alimentos**

- ¿Con qué frecuencia comen comida recalentada?
- ¿Lo mezclan con algo o lo vuelven plato nuevo? O qué lo comen tal cual...
- ¿Y tiene algún truco para que la comida que preparen dure más cuando lo guarden?

### **Preguntas de Desperdicio de alimentos**

- ¿Chicas y cómo se dan cuenta que sus alimentos están a punto de malograrse?
- Cuáles son los alimentos que más se les malogra y terminan botando
- Cuáles son los alimentos que no pueden faltar en su día a día



### **Anexo 3: Transcripción del focus group**

**Guadalupe:** Buenas noches mi nombre es Guadalupe Delgado. Muchas gracias por su participación hoy día. ¿Qué tal hoy día? Cuéntenos un poquito. Podemos empezar desde mi lado izquierdo por la señora Rosita, Solange y así hasta terminar con la señora Blanca. En otras preguntas pueden hablar libremente. Una termina de hablar, la señora Solange termina de hablar, después la señora Silvia, no necesita ser siempre en un orden. Entonces empezemos, ¿qué tal hoy día?

**Rosa:** Bueno, por ser lunes generalmente están pendientes los trabajos que han quedado del día viernes. Entonces un poquito más pesado. Encima que es feriado sábado y domingo entonces hay más pereza.

(risas)

**Solange:** De acuerdo. El cuerpo sabe que ha descansado dos días y medio y un poquito más, y sí esta medio pesadito. Bueno, pero igual uno se levanta con energía, a cumplir la tarea.

**Silvia:** Hoy ha sido mi día de comer. Yo no pensé que iba a comer tanto y llego aquí y sigo comiendo.

**Edith:** Yo tranquilo como todos los días porque ya no trabajo (ríe). En la mañana he salido, el tráfico terrible.

**Menith:** Yo hoy día con un poquito de nervios en la mañana temprana. Lamentablemente tuve un familiar que falleció. El sitio donde lo iban a sepultar era tan lejos que me desanimé de ir. Desistí de ir. Entonces los planes cambiaron. Y siempre tuve presente que luego iba a venir acá.

**Blanca:** Mi día fue bastante agitado. Me he ido al seguro, había tráfico. Luego volver, con bastante paciencia porque es lejos. Después, las labores de casa, como ya no trabajo también. En la casa, disfrutando de todo lo que se pueda.

**Guadalupe:** Gracias. Bueno vamos a presentarnos de esta manera. Vamos a decir nuestro nombre, con apellido si ustedes desean. La edad que tengan, con quien viven en su hogar, es muy importante y a qué se dedican actualmente. Voy a empezar yo y de ahí podemos continuar con la señora Rosita. Yo soy Guadalupe Delgado, soy estudiante de la Universidad de Lima. Vivo con mi hermana, mi papá y mi perro. Me dedico a estudiar y a hacer ciertos trabajos de investigación. ¿Usted señora Rosita?

**Solange:** Soy Solange Suasnabar. Trabajo en el área de impuesto de una compañía minera. Soy contadora. Vivo con mi esposo, mis hijos y mi madre.

**Guadalupe:** ¿De qué edad son más o menos sus hijos?

**Solange:** Mis hijos son tres. De 20, de 17 y de 15. Todos estudiantes.

**Guadalupe:** ¿Y usted tiene?

**Solange.** Ah mi edad. Yo tengo 51 años, pero alma de 30.

(risas)

**Edith:** Mi nombre es Edith Suasnabar. Tengo 54 años. Ya no trabajo. Me dedico a mi casa. Vivo con mi esposo y mi hijo. Y actualmente me dedico a la casa. He trabajado sí bastante, 28 años.

**Guadalupe:** ¿Qué edad tiene señora Edith?

**Edith:** 54

**Guadalupe:** No parece

(risas)

**Menith:** Mi nombre es Menith Hidalgo Noriega. Vivo en Surco. Vivo con mi esposo y mis tres hijos. El mayor tiene 28 años, el segundo va a cumplir 26 y el último tiene 17. El mayor ya trabaja. El segundo está muy próximo a terminar su carrera, actualmente se encuentra haciendo prácticas. Y el menor se está preparando para la universidad. Yo me dedico a la venta. Vendo colágeno, bisutería y también tengo otras cosas en mente que espero poder realizarlas dentro de poquito.

**Silvia:** Yo soy Silvia Hermosa, tengo 57 años. Hago movilidad escolar, por eso no me quejo del tráfico. Es normal para mí. Tengo 2 hijas. Vivo en la casa con las dos hijas y mi esposo. Mi esposo ahora está trabajando en Puno, así que está con nosotros 10 días al mes. También con mi bebito que es mi perrito.

**Blanca:** Yo me llamo Blanca Camarena. Me dedico a la casa. Vivo con mi mamá y mis hermanos. Mi edad es 65 años. Muy buenos 65 años.

**Guadalupe:** Por último, señora Rosita.

**Rosa:** Yo me llamo Rosa Jaimes. Tengo 2 hijos. Uno tiene 36 y el otro tiene 35. Mi esposo es contador. Yo soy egresada de administración de empresas. Tengo 63 años y me dedico, en el trabajo, a control previo. Eso es lo que hago.

**Guadalupe:** Perfecto, ¿su edad es?

**Rosa:** 63.

**Guadalupe:** Listo ¿Alguien les ayuda en su hogar? ¿Una trabajadora del hogar quizá? ¿Quizá fines de semana?

**Solange:** A mí una chica que va una o dos veces por semana y mi ayuda en la limpieza. Y mi mamita me apoya con la cocina.

**Silvia:** A mí dos a tres veces. Estas últimas veces ha estado yendo tres veces porque yo me fracturé la mano, así que estaba medio en para hasta que esté bien. Ella normalmente va dos veces a la semana a ayudarme en limpieza.

**Rosa:** Yo también tengo una persona que me ayuda.

**Edith:** Yo no tengo a nadie. A veces tengo un chef que me ayuda (ríe).

**Rosa:** A mí viene ayudarme una sola vez a la semana con la limpieza.

**Guadalupe:** Ahora podemos hablar al azar, cómo ustedes deseen. Cuéntenos, ¿cómo es su día a día en general? ¿Cuáles son las actividades que más realizan al día?

**Edith:** Bueno, yo la casa.

**Guadalupe** ¿Cómo comienza su día?

**Edith:** Me levanto bien tarde. Ahora si duermo más. Me levanto por lo menos 9 o 9:30 de la mañana. No tengo ningún apuro. Me despierto, tomo mis pastillas y hasta puedo volverme a dormir. A veces puedo dormir hasta las 10 de la mañana, sobre todo si no hay nadie sigo de largo. A esa hora ya me levanto, tomo desayuno, pienso qué voy a hacer de almuerzo. Saco la carne o lo que vaya a hacer.

**Guadalupe:** ¿Cómo a qué hora saca su carne?

**Edith:** Como a las 10 de la mañana.

**Guadalupe:** ¿Y a qué hora empieza a cocinar?

**Edith:** A las 12. Mientras que arreglo el cuarto, tiendo la cama, paso una escobita, recojo lo del desayuno o lo que pueda haber quedado. A las 12 ya me pongo a cocinar. Como somos 3 no más, en 1 hora o 1 hora y media máximo si es que es algo muy difícil. Y a la 1:30 almorzamos si es que estamos los 3 porque a veces no está mi hijito. Si no a esas horas llega mi esposo. A veces hago una siesta en la tarde si es que no hay nada que hacer en la tarde, si no salgo para alguna gestión, como al médico a acompañar a mi mamá o a veces a hacer algunas compritas.

**Guadalupe:** ¿Termina su día más o menos a qué hora?

**Edith:** 9 y media a 10 ya estoy en la cama.

**Guadalupe:** ¿Usted señora Silvia?

**Silvia:** Mi día es un poquito más loco. Mi día comienza a las 5 de la mañana. Tengo que estar saliendo de la casa 20 para las 6 más o menos a recoger a mis chiquitos, y estoy terminando de

hacer la movilidad como a las 8. Me quedo conversando un ratito y todo porque llegas con un estrés que necesitas un ratito relajarte antes de llegar a tu casa. Entonces, llego a la casa como a las 8 y media. Ahí recién desayuno. Como a las 9 ya me pongo a hacer las cosas, pilas, de la casa. Tender las camas, arreglar, limpiar, sacar al perro. De mi es sacar al perro a penas llego. Ese hijo me está matando.

(risas)

**Silvia:** El perro me está esperando así el pobre con las piernas cruzadas. Corremos, estamos en el parque como hasta las 8 y media a 9, regreso y tomo el desayuno tranquilo y ahí comienzo mi rutina de la casa. Limpiar, cocinar y comienzo a cocinar como a las 11 de la mañana. Yo hago cosas rápidas, fáciles, porque a las 12 tiene que estar listo todo. Almuerzo temprano, a la 1 en punto.

**Guadalupe:** ¿Con alguien más almuerza?

**Silvia:** No, almuerzo sola porque mis hijas ya se fueron a trabajar. Yo no sé lo que es desayunar con ellas si no es el fin de semana. Cuando está mi esposo si altera mi vida totalmente. Porque como él dice, está en 10 domingos porque trabaja 20 días en la mina y viene 10 días y me altera la vida en esos días.

**Solange:** Tienes tus vacaciones.

**Silvia:** (ríe) Sí bueno las de él. Pero mi vida sigue, yo tengo otra vida. Entonces compartimos ahí el desayuno cuando está él. Luego como te digo almuerzo antes de la 1 sí o sí, tenga hambre o no tenga hambre. Porque si no, no almuerzo hasta las 4:30 de la tarde. La mañana se pasa entre las cosas que tengo que hacer de la casa, la cocina y las otras actividades.

**Guadalupe:** Gracias. ¿Qué tal usted señora Menith? Cuéntenos un poco sobre su día a día.

**Menith:** Yo me levanto a las 6 de la mañana. A veces un poquito antes porque ya soy como un reloj. No necesito ni del celular, ni la alarma porque ya me he programado. A veces lamentablemente padezco de migraña, entonces la migraña me despierta. Entonces me levanto a las 4 o 5 de la mañana me levanto a tomar pastilla y ya no duermo. Estoy ahí con los ojos cerrados, me doy vuelta para acá o para allá pero ya no duermo. Entonces son las 6 de la mañana ya. Tengo que acelerar por el menor. Él adora dormir. Si no lo levanto o no lo apuro no sale.

**Silvia:** ¿Todavía tienes un hijo en el colegio?

**Menith:** No, está preparándose. Está en la academia. Si yo no estoy: “Apúrate, ya se pasa la hora, ya apúrate”, entonces le dan las 6:20 o 6 y media. Mientras él se alista, con su paciencia y se mira al espejo y se peina por la izquierda o por la derecha. Yo tengo que estar apurándolo.

Yo estoy haciendo desayuno o a veces ya hago almuerzo a esa hora porque el mayor lleva lonchera. Muchas veces tengo que estar con el desayuno y el almuerzo 8:30 a más tardar.

**Guadalupe:** Esa comida, ¿la come en la tarde también?

**Menith:** Sí. Ya es almuerzo, para todos. Hago el almuerzo en la mañana, dejo todo limpio y empiezan a salir. El primero que sale es el menor. Luego el mayor, agarra su lonchera y se va. Y luego el segundo, él sale 8:30 a 9. El papá también se va.

(risas)

**Menith:** Después de que se van todos yo me siento, tomo mi desayuno tranquilo, escucho música un ratito o reviso el celular. Después ya recojo todo, hago un poco de cosas de la casa. Si ya hice el almuerzo dejo todo limpio. Si no hice el almuerzo a eso de las 12 o 12 y media hago algo rápido. No me gusta complicarme con la comida.

**Guadalupe:** ¿Para quiénes cocina?

**Menith:** Yo para mi esposo y mis 3 hijos. Si mi esposo está trabajando cerca entonces él viene a almorzar y si está lejos ya no viene, yo espero que llegue el pequeño, bueno yo digo pequeño...

**Solange:** Es tu pequeño.

(risas)

**Menith:** Llega de la academia entre 2 a 2 y media, entonces yo espero a que él llegue y almuerzo con él. Si ya por ejemplo hice el almuerzo temprano, ya aprovecho en ir a hacer mis cobros o ir a dejar mis productos o en ese lapso hago mis contactos por celular. Ya no estoy con la presión del almuerzo o si el chico no salió. Esta es la ventaja de no tener un horario establecido, uno mismo maneja su horario. Llega él, almuerzo, almorzamos los dos juntos y ya, un ratito reposo o si no ya yo tengo que salir o estoy en ese plan, entro y salgo. A veces en la tarde ya no salgo. Ya me dedico a hacer otras cosas.

**Guadalupe:** Gracias. ¿Usted señora Solange?

**Solange:** Ay yo tengo una vida súper activa (ríe). Me cuesta levantarme temprano, pero tengo que hacerlo. Pero mi reloj es mi hija mayor porque ella se levanta 5:30 de la mañana para las previas de ir a la universidad. Entonces escucho la secadora y digo ya es la hora y ya me despierta. Y digo 5 minutos más, 5 minutos más y ya me levanto. Hago loncheras porque tengo dos hijos en el colegio. Mi hija mayor se hace su lonchera solita, si es que quiere llevar porque a veces no lleva.

**Guadalupe:** ¿Lonchera de almuerzo o...?

Solange: Mi hijita se ha acostumbrado a hacer su quinua para dos o tres días. Como le encanta la quinua ella ya la tiene en su *taper*, pero en las mañanas hace su avena que a veces se la lleva porque es tan largo el camino. Hace su *taper* de quinua y el pancito o la manzanita. Mientras tanto yo estoy haciendo la lonchera de los otros dos. Les preparo cosas sencillas, pero a veces me piden almuerzo porque están en el colegio hasta las 4 de la tarde. Felizmente que a la primera ya están despiertos, pero de todas maneras se demoran un poco mientras se cambian. Dejo las loncheras listas. A esa hora me baño, me cambio. Mi esposo los lleva al colegio y mientras que llega yo ya estoy terminando de cambiarme y él normalmente me deja en el trabajo y empieza mi día de nuevo. Y recuerdo todo lo que ya hice, ya limpié la cocina, ya dejé trapeado, ya regué mis plantas, ya boté la basura, ya hice todo lo que tenía que hacer en la mañana, hasta donde pude porque como mi mamá vive conmigo si yo dejo un platito sucio mi mamá se va a levantar a lavarlo. Y... ¡Ay dios mío! Empieza mi día recién cuando entro a la oficina. Tengo un trabajo medio estresante porque trabajo en impuestos. Tengo días bien cargados en los que no me separo de la computadora ni de los números. Concentrada, aunque concentrada es un decir porque me llama un hijo, me llama el esposo, me llama mi mamá, me llama un hermano, entonces digo:” No estoy para nadie, estoy ocupada”. Y así cuando menos me doy cuenta ya son las 12 y media del día. Se me fue toda la mañana. Ya, hora de almuerzo. Es un decir porque no llevo lonchera entonces salgo a buscar que comer y digo: “Voy a caminar”. Yo trabajo en Chacarilla. Camino hasta Wong, busco que almorzar, un menú o comprarme algo hecho, porque la verdad ya no me da tiempo de hacerme ni lonchera. Entonces almorzamos en una hora y cuarto. Yo soy feliz de ir caminando y venir caminando y comer. Todo eso tengo que hacer en una hora y cuarto. Vengo y ya en la tarde entre una y otra cosa por la chamba. Se supone que yo salgo de trabajar 5:30 pero nunca salgo 5:30; salgo 6 o 6:30. A esa hora me transformo, me pongo mi ropa de deporte y salgo a hacer deporte al pentagonito, y como digo es mi hora sagrada, nadie me molesta. Así truene o suene, lo que sea, yo camino mi hora completa. Camino de 6:30, 7:15, 7:30. Ya tengo mi chofer tocando el *claxon* que ya me viene a recoger, salgo como loca con la mochila y ya llego a mi casa. Luego veo el caño, un platito, una cosita por ahí me pongo a hacer, o una barridita. No me acuesto normalmente hasta antes de las 11 de la noche. También porque me gusta por ahí ver una novelita, me pongo a conversar con mi mamá porque todo el día salí, la deje, no hemos hablado más que: “Hola”, una cosa así. Vemos la novela, conversamos, me chismea que: “Tu hijito hizo esto, o hizo el otro”. Luego, “¡Mis hijitos! ¿Han hecho la tarea? Por favor ya quiero ver” Porque yo no hago

ninguna tarea, yo ya soy mamá ejecutiva, ellos tienen que hacer solitos su tarea, yo solamente dirijo. Además, también está el papá. Felizmente ya están grandes, porque en otras etapas he estado más pegada a ellos. Uno ya está terminando el colegio, la otra en la universidad y la otra ya con 15 hacen sola sus tareas. Por esa parte tengo tranquilidad y siempre han rendido. En buena hora porque la verdad con lo que tengo del trabajo... Y esto es que te digo de un día que salgo temprano de trabajar, porque yo a veces me quedo hasta las 7 y a esa hora empiezo a caminar. Si me dan los ocho igual camino.

**Guadalupe:** Gracias. Señora Rosita, cuéntenos.

**Rosa:** Yo generalmente me despierto a las 5:15, y me levanto, me baño y después ya bajo ya vestida y todo. Me olvidé de decirte que tengo un perrito y tengo que darle de comer. No le puedo sacar en la mañana porque yo tengo que salir 6 y cuarto, entonces en una hora tengo que hacer todo eso. No tomo desayuno. Mi esposo es tan amable, se prepare su jugo para él, pero...  
(risas)

**Blanca:** Para él ¿no?

(risas)

**Rosa:** Siempre también me hace para mí. Siempre me hace mi jugo, que es lo único que tomo. Ya después de haberle dado su desayuno a mi perrita, entonces recién salgo. Luego me voy a mi trabajo. Llego antes de las 8, un cuarto para las 8 o 20 para las 8. De ahí ya me dedico a mi trabajo, mi rutina, como te decía, hago control previo. Entonces tengo que revisar órdenes de compra, de servicio, beaticos y de todo lo que se va a pagar. Luego de eso, a veces, dos veces a la semana cocino. Porque sábado y domingo cocino generalmente. Yo cocino durante la semana una sola vez, pero sábado y domingo sí tengo que cocinar. Uno porque vienen mis nietos y me encanta atenderlos. Sábado y domingo los atiende. El sábado y domingo guardo lo que he cocinado y tengo para dos días, el lunes y el martes. Entonces el miércoles ya preparo algo y también queda para el día siguiente. Y el viernes ya compro algo. Y así paro en mi rutina, en el trabajo salgo a las 4:30.

**Guadalupe:** Por último, señora Blanca cuéntenos.

**Blanca:** Yo me levanto generalmente 6 y media. Hago el desayuno de los chicos, mis sobrinos, lo que llevan al colegio en la lonchera. Mi hermano se va a trabajar y me vuelvo a acostar.  
(risas)

**Blanca:** Sí. A las 10 me vuelvo a levantar, tomo desayuno con mi mamá. Desayunamos y ya a las 12 o 1 estamos cocinando. Hace mucho frío a veces, este invierno ha sido bien fuerte. Así

que me acuesto a las 10 y me estoy volviendo a levantar para tomar el desayuno con mi mamá, porque las dos no más nos quedamos en la casa, y todo el mundo sale a trabajar

**Guadalupe:** ¿Cómo a qué hora cocina más o menos?

**Blanca:** 12 o 1. A veces para las dos no más. Cuando no nos animamos a cocinar, comemos algo en la calle. Como somos dos.

**Guadalupe:** ¿Y en la tarde?

**Blanca:** Ya en la tarde llegan, toman su lonche los chicos, miramos no más. Ellos mismos ya se cocinan, preparan su ECO, su sándwich en la noche. Termina la jornada como a las 9 de la noche y ya a las 10 estoy en la cama. Me dedico a dormir (ríe)

(risas)

**Guadalupe:** Gracias. Cuéntenme quién les enseñó a cocinar.

(risas)

**Solange:** Ah, pero no has dicho, ¿quién no sabe cocinar?

(risas)

**Guadalupe:** Pero al menos lo que saben. Así sea hacer el arroz, ¿quién les enseñó?

**Solange:** Yo soy de la idea de que la cocina te nace, te tiene que gustar para que tú cocines con gusto y agrado y lo hagas a diario. A mí la verdad me gusta cualquier cosa en la vida menos cocinar. Sé, porque bueno, la necesidad. No me acuerdo que mi mamá me haya enseñado, pero bueno por ahí sé una cosita u otra cosita. Pero no me gusta. A dios gracias, mi mamá siempre ha estado conmigo y mi mamá, bueno tú sabes que en cocinar nadie las supera a las mamás. Ella siempre me ha cocinado. Más aún pues, ya no aprendí.

**Guadalupe:** ¿Y qué es lo más práctico que suele cocinar?

**Solange:** Bistec frito, pollo frito....

**Menith:** Atún

(risas)

**Solange:** Atún, es cierto, me encanta. Torrejitas de Atún. Por ahí cuando tenía alguna motivación y quería comer una lasaña, entraba a la receta, porque tengo mi libro Nicollini desde el primer día que me case. Esta nuevecito, forradito, o sea no lo he tocado casi nada.

(risas)

**Guadalupe:** ¿Y ustedes?

**Edith:** Yo... No es que me enseñara mi mamá porque mi mamá nunca ha sido de enseñarnos, porque mi mamá también trabajaba. Pero en el tiempo que yo estaba de vacaciones ella, entre

comillas a la fuerza me decía:” Ven para que me ayudes, tengo que ir a trabajar” Renegaba mi mamá porque mi mamá cocinaba antes de irse a trabajar. Entonces yo le miraba cuando cocinaba y así fui aprendiendo.

**Guadalupe:** ¿Alguna costumbre que haya agarrado de su mamá de repente a la hora de cocinar?

**Edith:** La verdad que yo me acuerdo que mi mamá cocinaba rápido.

**Guadalupe:** ¿Y usted ha agarrado esa práctica?

**Edith:** Yo también. Yo soy recontra práctica. No me hago problemas teniendo todo... Ahí está, la manía de mi mamá era que ella tenía que tener todo comprado. Ahora ya no, ahora reniega porque le falta una cosa o le falta la otra. Igual acá. Yo cocino y desde el día anterior le digo a mi esposo que falta comprar porque mañana voy a hacer tal cosa. No me gusta en el momento decir, ¿qué voy a hacer? Faltó zanahoria. Yo no voy a ir a comprar. Eso sí. Me gusta tener las cosas listas para poder cocinar y ya. Y mi mamá también era así. Ella tenía listo para cocinar porque ella se iba a trabajar. A las 10, 10 y media salía y ya estaba su comida y todo. Es más, en ese tiempo cocinaba para la mañana y para la noche.

**Guadalupe:** ¿Usted también agarro esta práctica?

**Edith:** No, solo para la mañana, y si queda algo para la noche. Más que nada por mi hijito que es el que come en la noche.

**Guadalupe:** ¿Usted señora Menith?

**Menith:** No me gusta mucho cocinar, pero sí lo hago. He aprendido un poquito por acá, un poquito por allá. Por ejemplo, mi suegra me enseñó cositas. Yo tengo, por ejemplo, si algo no sé y que quiero hacer, yo pregunto. ¿Cómo lo haces? A ver enseñame. ¿Qué le hechas? ¿Qué le pones? Soy de eso, de aprender. Si algo no sé lo aprendo. Yo pregunto y aprendo. Pero antes de tener familia, tener esposo y los hijos, yo cuando vivía todavía con mis papás, yo no me metía para nada en la cocina, porque mi mamá no quería que nosotros entráramos a la cocina. Ella nos mandaba a limpiar el baño, a tender la cama, el cuarto, vayan a limpiar la sala, a regar las plantas, para eso nos mandaba. Pero no dejaba que nosotros entráramos a la cocina. Lo que si nos llamaba era para lavar los platos.

**Guadalupe:** ¿Y usted agarró esa práctica? ¿De repente no le gusta tampoco que la molesten en la cocina?

**Edith:** Yo sí cocino de todo.

(risas)

**Menith:** Hasta mis hijos me dicen: “Mamá lo mejor que te sale es el arroz con pollo”. Le hago un proceso que yo misma me canso. Pero normalmente trato de no complicarme mucho con la cocina, he ido aprendiendo de poco a poco, pero en mi casa no, mi mamá no quería que entráramos a la cocina. Por eso que cuando fui a vivir con familia, con mi esposo y empezaron a nacer los niños, yo no sabía cocinar. Yo hacía una menestra y lo único que le echaba era sal, nada más. Entonces cuando mis hijos estaban más grandecitos, no comían. Entonces yo decía: “¿Por qué no comen?”

(risas)

**Menith:** Hasta que un día veo a una chica que trabaja hasta ahora con unos tíos ya mayores, la señora que trabaja en su casa estudió cocina. Entonces un día le pregunté y le dije: “Mira no seas malita, estoy preocupada yo hago menestras y mis hijos no comen, me quedo con la menestra, hasta a veces la tengo que botar” Y me dice: “¿Cómo hace la menestra señora?” “Yo lo hago remojar el día anterior, boto el agua, lo vuelvo a lavar, lo pongo a hervir, una vez que esta suave le hecho sal y ya está” Y me dice: “Ah con razón no comen pues señora”.

(risas)

**Solange:** Ahí estaba el motivo.

**Guadalupe:** Gracias. cuéntenos señora Silvia, ¿quién le enseñó a cocinar? ¿Qué es lo que más le gusta cocinar?

**Silvia:** Bueno yo, como digo, no cocino porque me gusta si no cocino por amor. A mí me enseñó a cocinar un poquito mi mamá, porque yo soy la menor de 6 hermanas y a mis hermanas, así como a ustedes: “No se metan a la cocina, ustedes vayan a estudiar”. Entonces cuando mi hermana mayor se casó, sufrió mucho en aprender a cocinar, y mi mamá vio eso y dijo: “Contigo no voy a cometer el mismo error, ven así se hace un aderezo” Más o menos tenía algo de noción. Y cuando me case sí sabía cocinar.

**Guadalupe:** Y alguna práctica o hábito que haya agarrado de su mamá al cocinar.

**Silvia:** No mucho porque mi mamá murió cuando era yo muy chica, entonces no tengo muchos recuerdos de eso.

**Guadalupe:** ¿Qué es lo que más le gusta cocinar?

**Guadalupe:** ¿Todas cocinan para el día o también para el día siguiente?

**Edith:** No. Yo sí a veces cocino para..., ahora no tanto pero antes cuando trabajaba cocinaba para dos días a veces, y hubo un tiempo cuando mi hijo era chiquito cocinaba dos o tres comidas

el domingo, lo congelábamos y quedaba para el lunes, martes y miércoles. Pero ya cuando fue creciendo comía en el colegio, ya después en la universidad.

**Silvia:** A mí nunca me ha gustado la comida congelada, calentada de días, nunca me ha gustado. Cuando yo como al día siguiente no me siento feliz.

**Solange:** Nosotros comemos para dos días porque mi mamá también ya es mayor y yo le digo: “No cocines todos los días, para dos. Te vas a esforzar un día y de ahí sale para la lonchera del día siguiente, pero no todos los días”



## Anexo 4: Matriz de consistencia

PROBLEMAS	OBJETIVOS	HIPÓTESIS	VARIABLE INDEPENDIENTE	DIMENSIONES	PRINCIPALES INDICADORES	METODOLOGÍA
Problema General	Objetivo General	Hipótesis General				
¿Cuáles son los factores que determinan el comportamiento de desperdicios en los hogares de Lima Metropolitana?	Identificar las rutinas y las características sociodemográficas que están relacionados con el comportamiento de desperdicios de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.	Las rutinas de planificar, comprar, almacenar, cocinar y reutilizar alimentos tienen una relación directa en la generación de residuos de alimentos de los hogares de la población estudiada.	Desperdicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Planificar los alimentos</li> <li>• Comprar los alimentos</li> <li>• Almacenar los alimentos</li> <li>• Cocinar los alimentos</li> <li>• Reutilizar las sobras de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de alimentos desperdiciados</li> <li>• Miembros del hogar</li> <li>• Número de hijos</li> </ul>	<p><b>1. Enfoque:</b> El enfoque de la investigación será mixto empleando técnicas cualitativas y cuantitativas.</p> <p><b>2. Tipo:</b> De acuerdo al propósito de investigación, el presente estudio es no experimental.</p> <p><b>3. Alcance:</b> El alcance de la investigación es descriptivo y correlacional ya que pretende establecer relaciones entre las variables de investigación, con el fin de comparar entre ellos sus similitudes y discrepancias, (Hernández-Sampieri, 2018)</p> <p><b>4. Diseño:</b> La investigación tiene un diseño no experimental. La dimensión de estudio es transaccional (Hernández-Sampieri y Paulina, 2018).</p> <p><b>5. Unidad de Análisis:</b> Una mujer de Lima Metropolitana de 20 a 64 años de edad que decida la compra de los alimentos o cocine para su hogar regularmente.</p>

(continúa)

(continuación)

Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas	Variables Dependientes	Instrumentos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe una relación directa entre la rutina de planificar los alimentos y comprar los alimentos?</li> <li>• ¿Existe una relación inversa entre la rutina de planificar los alimentos y el desperdicio de alimentos?</li> <li>• ¿Existe una relación inversa entre la rutina de comprar los alimentos y el desperdicio de alimentos?</li> <li>• ¿Existe una relación inversa entre la rutina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar si el comportamiento de desperdicio de alimentos en el hogar está afectado por el número de miembros en el hogar y por la presencia de niños menores en los hogares de Lima Metropolitana.</li> </ul>	<p><b>1. Hipótesis correlacionales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• H1: A mayor planificación de las compras de alimentos mediante una lista de alimentos, menor sobre aprovisionamiento de los alimentos.</li> <li>• H2: A mayor uso de una lista de compras de alimentos, menor será la cantidad de alimentos desperdiciados</li> <li>• H3: A mayor verificación de inventarios almacenados en el hogar, menor es la compra de alimentos innecesarios por sobre aprovisionamiento</li> <li>• H4: A mayor verificación de inventarios almacenados en el hogar, menor es la compra de alimentos innecesarios por empaques sobredimensionados</li> <li>• H5: A mayor planificación de comidas, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos</li> <li>• H6: No existe relación entre la planificación de los alimentos y la cantidad de comida desperdiciada.</li> <li>• H7: A mayor sobre aprovisionamiento por ser buen anfitrión, menor será la estimación de cantidad a cocinar para eventos sociales</li> </ul>	<p><b>1. Planificar los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de compras de alimentos</li> <li>• Planes de comidas</li> <li>• Verificación de inventarios antes de la compra</li> </ul> <p><b>2. Comprar los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sobre aprovisionamiento</li> <li>• Ofertas al consumidor por volumen</li> <li>• Empaques sobredimensionados</li> </ul> <p><b>3. Almacenar los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificación de inventarios constante</li> <li>• Orden de los alimentos por fecha de vencimiento</li> </ul> <p><b>4. Cocinar los alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimación de cantidad a cocinar en eventos especiales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario estructurado</li> <li>• Guía de indagación para <i>focus group</i></li> </ul>

<p>de almacenar los alimentos y el desperdicio de alimentos?</p> <p>• ¿Existe una relación inversa entre la rutina de cocinar los alimentos y el desperdicio de alimentos?</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• H8: A mayor compra de ofertas al consumidor por volumen, mayor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos.</li> <li>• H9: A mayor orden de almacenamiento de alimentos por fecha de vencimiento, menor será la cantidad generada de desperdicio de alimentos</li> <li>• H10: No existe una relación entre la verificación de inventarios constante y la cantidad de comida desperdiciada.</li> <li>• H11: A mayor estimación de la cantidad a cocinar en eventos especiales, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estimación de cantidad a cocinar diario</li> <li>• Cocinar con alimentos disponibles</li> </ul>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

*(continúa)*

(continuación)

Problemas Específicos	Objetivos Específicos	Hipótesis Específicas	Variables Dependientes	Instrumentos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Existe una relación inversa entre la rutina de reutilizar las sobras de alimentos y el desperdicio de alimentos?</li> <li>• ¿Cuál es la relación que existe entre las características sociodemográficas del hogar y el desperdicio de alimentos?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer el efecto de las rutinas planificar, comprar, almacenar, cocinar y reutilizar las sobras, de los alimentos que realiza el consumidor sobre el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• H12: A mayor estimación de la cantidad a cocinar a diario, menor será la cantidad desperdiciada de alimentos.</li> <li>• H13: A mayor recalentamiento de sobras, menor es la cantidad desperdiciada de alimentos.</li> <li>• H14: A mayor transformación de sobras en platos nuevos, menor es la cantidad desperdicia de alimentos</li> <li>• H15: A menor almacenamiento correcto de las sobras, mayor será la cantidad desperdiciada de alimentos</li> </ul> <p><b>2. Hipótesis descriptivas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• H16: Los hogares con menos miembros del hogar tienden a generar menor desperdicio de alimentos.</li> <li>• H17: Los hogares de 1 solo miembro, tienen a desperdiciar bastante</li> <li>• H18: Los hogares con niños tienden a generar mayor desperdicio de alimentos</li> </ul>	<p><b>5. Reutilizar las sobras de alimentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recalentamiento de la comida</li> <li>• Transformación en nuevo plato de comida</li> <li>• Almacenamiento de las sobras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fuentes secundarias</li> </ul>

Elaboración propia