

Aprovechar los desperdicios en casa ahorraría a las familias 500 euros al año



Noticias

Éstas son algunas de las conclusiones que se desprenden del estudio "Conservación y desperdicio de alimentos en los hogares españoles"

El **80% de los españoles confiesa tirar habitualmente comida a la basura** (el 17,5 % asegura no hacerlo nunca) y más del 90% calcula el valor de los desperdiciado en un máximo de 40 euros, cantidad que al año rondaría los 500 euros.

Éstas son algunas de las conclusiones que se desprenden del estudio "**Conservación y desperdicio de alimentos en los hogares españoles**" que la empresa dedicada a sistemas de envasado al vacío doméstico FoodSaver ha encargado a la compañía de investigación independiente Toluna. El objetivo era conocer los hábitos de conservación y desperdicio de alimentos de los españoles, ya que España es el sexto país europeo que más alimentos desperdicia, según ha apuntado FoodSaver.

En cuanto a los hábitos que ayudarían a no desperdiciar tantos alimentos, los españoles optarían por planificar los menús semanales de acuerdo con el consumo del hogar (35 %) o aprovechar los sobrantes de las comidas cocinadas (34 %). Si los encuestados tuviesen una manera de conservación óptima para los alimentos, la respuesta más común es que se beneficiarían mejor de las ofertas, comprarían mayores cantidades de alimentos para espaciar más la compras, no desperdiciarían tanta comida y, por último, aprovecharían mejor el espacio en la nevera.

Pan y bollería, comidas cocinadas caseras y verduras son los alimentos que los encuestados tiran a la basura con más asiduidad a lo largo del año. Sin embargo, en el verano son las frutas de temporada (como fresas, melocotones, melón o sandía) las se tiran con más frecuencia, mientras el queso figura como el que menos se desperdicia.

Por otro lado, el 64,60 % de los españoles se deshace del alimento siempre teniendo en cuenta el tipo o el tiempo transcurrido, frente a un 20 % que los aprovecha siempre. El motivo principal de que los alimentos terminen en el cubo de la basura es el deterioro por la mala conservación o el mal almacenamiento (36 %), seguido de los típicos olvidos en la nevera (32,4 %) o de las "sobras" de las que el 28 % de los españoles termina deshaciéndose.

Conservar la comida restante en la nevera para aprovecharla después es la tendencia más común entre los encuestados, con un 61,2 % de respuestas afirmativas; mientras el 18,6 % congela las raciones que sobran otro 11 % las utiliza para preparar otros platos.

Las formas más comunes de conservar los alimentos sobrantes en la nevera son utilizar una fiambreira, envolverlos en film transparente o envasarlos al vacío con una envasadora, según el informe.

El 58,84 % de los encuestados considera que sabe calcular bien las cantidades en función del número de comensales a la hora de preparar la comida porque no les gusta que sobre comida; el 29,80 % prefiere cocinar de más para otras ocasiones y el 11,40 % reconoce que no sabe calcular bien las cantidades.

Por otro lado, cuando se disponen a preparar la comida, 1 de cada 4 de los encuestados admite que no siempre puede hacerlo por encontrarse los ingredientes caducados o en mal estado.

El 32,8 % de los españoles apunta que compra más de lo que necesita; el 50,6 %, que planifica perfectamente la lista de la compra y no compra de más y el 16,6 %, que se deja llevar por las ofertas.

La encuesta se ha realizado a 1.000 españoles, hombres y mujeres, de entre 25 y 60 años de edad y de todas las autonomías; el perfil del encuestado tipo vive con su pareja en familia (uno o dos hijos) y suele desayunar, comer y cenar en casa.

Redacción