

The Mintel logo, consisting of the word "Mintel" in a bold, sans-serif font inside a yellow speech bubble shape.

# Oportunidades de recuperación en la industria alimentaria



LATAM

Diciembre de 2021



The **Global**  
**FoodBanking**  
Network®

# Índice

3

Antecedentes y metodología

4

Principales resultados e implicaciones

11

Conclusiones detalladas

16

Conclusiones detalladas: Combinación de alimentos y pérdida de alimentos

21

Conclusiones detalladas: Situación de pérdida de alimentos/desperdicio de alimentos

27

Conclusiones detalladas: Información sobre desperdicios

51

Conclusiones detalladas: Panorama de la recuperación de alimentos

56

Resultados detallados: Firmografía

## Antecedentes y metodología

The Global FoodBanking Network (GFN) buscó en esta ocasión información de Mintel sobre cómo responden las empresas a la pérdida y el desperdicio de alimentos, incluyendo la combinación y la magnitud actuales de la pérdida y el desperdicio y las razones subyacentes, así como las posibles soluciones futuras.

Mintel realizó una encuesta en línea de aproximadamente 20 minutos de duración del 1 al 29 de noviembre de 2021. Se completaron un total de **n=400 entrevistas** entre encuestados B2B, en el ámbito pertinente de la fabricación, la manipulación, la distribución y la venta al por menor de alimentos, quienes tenían conocimientos de la cadena de suministro de alimentos.

Bolivia	Costa Rica	República Dominicana	Ecuador	Guatemala	Honduras	Nicaragua	Panamá	Paraguay	Perú	Uruguay
n=43	n=34	n=30	n=38	n=31	n=39	n=33	n=37	n=35	n=42	n=38

Esta encuesta analizó cómo se produce la pérdida de alimentos en varios puntos de la cadena de suministro en las industrias pertinentes, así como la forma en que las empresas manejan actualmente la pérdida de alimentos. La encuesta analizó el conocimiento y la utilización de varios bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas, identificando el interés y las barreras para la recuperación y donación de alimentos. También se analizaron las razones específicas de la pérdida y el desperdicio de alimentos, entre ellas la comerciabilidad, la producción/factores técnicos, las fluctuaciones del mercado, los factores ambientales o climáticos, la degradación de la calidad/la caducidad del producto y el transporte/la distribución. En el informe se mencionan los números y el texto de las preguntas.

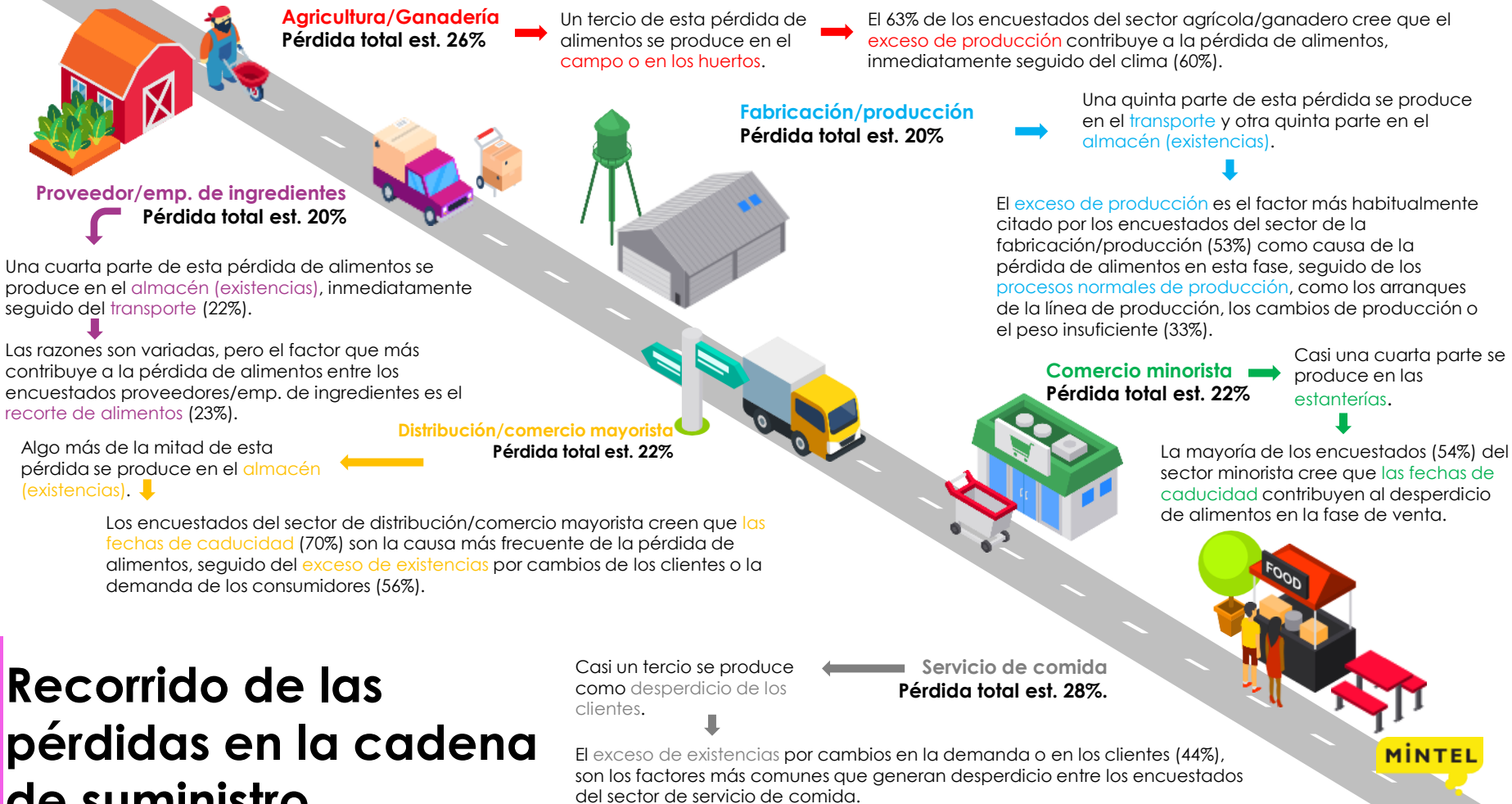


# PRINCIPALES RESULTADOS

## Conclusiones clave: Panorama actual

- Los encuestados estiman que un **23,1% de alimentos en promedio se pierde en algún punto de la cadena de suministro**. El 62% de los encuestados afirma que se venden/regalan a los empleados y el 43% declara que su empresa los dona a un banco de alimentos.
- **El conocimiento de la existencia de los bancos de alimentos es fuerte, pero el compromiso periódico podría ser mayor**. El 76% de los encuestados sabe de la existencia de los bancos de alimentos y el 62% conoce la GFN.
  - Sin embargo, el 18% de los encuestados afirma que su empresa tiene un programa de recuperación/donación de alimentos en marcha actualmente. Entre los factores que restringen la donación se encuentran las limitaciones de transporte (51%) y la caducidad de los alimentos antes de su distribución (49%), aunque los que no tienen programas activos también citan en mayor medida la falta de conocimiento de las opciones (44%) y los lugares incómodos para la donación (39%).
- **La pérdida de alimentos es, por supuesto, pérdida de valor para una empresa**. La pandemia de COVID-19 tuvo un profundo impacto en LATAM: la mitad (50%) de los encuestados ha experimentado un aumento del excedente de alimentos debido a la pandemia, lo que sugiere una mayor pérdida de alimentos que en años anteriores. Comprender cada sector de la cadena de suministro es fundamental para involucrar a las empresas y rescatar los alimentos con éxito.

# Recorrido de las pérdidas en la cadena de suministro



# Conocer en detalle la situación y las necesidades del sector es fundamental para definir la estrategia de procuración de productos.



## Agricultura/Ganadería

- Para los que trabajan en el sector agrícola/ganadero, las pérdidas suelen producirse **en el campo**. Los principales motivos de pérdida en esta fase son el exceso de producción y el clima (más del 60% de los encuestados en cada caso).
- Siendo la sobreproducción una de las principales razones de las pérdidas, más de una cuarta parte (28%) de los encuestados del sector agrícola/ganadero de LATAM afirman estar incentivados a producir en exceso.
- En cuanto a los **factores ambientales**, las infestaciones de plagas (por ejemplo, la proliferación de enjambres) son las que más afectan a los agricultores (80%), y las inundaciones ocupan el segundo lugar (entre el 62% de estos encuestados). Los efectos de la sequía afectan de forma desproporcionada a la agricultura sobre otras partes de la cadena (48%).



## Proveedor/Emp. de ingredientes

- La mayor parte de las pérdidas de alimentos (46%) se produce en el transporte al distribuidor/mercado o en el almacén (existencias).
- Los motivos de las pérdidas son diversos, aunque los más comunes son **el recorte de alimentos** (23%) y el **exceso de producción** (19%).
- En esta industria, las herramientas/máquinas viejas/ineficaces crean desperdicios de productos relacionados con problemas de producción/técnicos (60%), con más frecuencia que cualquier otra industria. En cuanto al transporte, los problemas de refrigeración y de infraestructura son los principales factores de pérdida (55% y 50%, respectivamente).
- Los proveedores/emp. de ingredientes son los que menos programas tienen para reducir la pérdida de alimentos (17%)



## Fabricante/Produtor de bienes de consumo envasados

- De manera similar al sector de proveedores/emp. de ingredientes, la mayor parte de la pérdida de alimentos (44%) de los fabricantes/productores de bienes de consumo envasados se produce en el almacén (existencias) o en el transporte hasta el distribuidor/mercado.
- La **sobreproducción** es el principal problema que genera desperdicios en este grupo (53%), seguido de los **procesos de producción normales**, como el arranque de la línea de producción (33%).
- Los problemas de **refrigeración** y de **infraestructura** provocan problemas de transporte para los productores (57% y 55% cada uno).
- Los fabricantes/productores tienen más probabilidades de contar con programas para reducir la pérdida de alimentos (42%) y programas de recuperación/donación de alimentos específicamente (32%).

# Conocer en detalle la situación y las necesidades del sector es fundamental para definir la estrategia de procuración de productos.



## Distribuidor/mayorista/almacén

- La pérdida de alimentos para estas empresas en LATAM se inclina ligeramente hacia el almacén (55%) y el 45% se produce en el transporte.
- Las **fechas de caducidad** y el **exceso de existencias** impulsan las pérdidas en este sector (70% y 56%, respectivamente).
- La refrigeración es el principal problema en lo que respecta al transporte (61%) y al almacenamiento (83%) para los distribuidores.
- **A la hora de considerar formas de recuperar o donar productos pasada la fecha de límite de venta, este sector está a la cabeza de los demás por su preocupación por la salud y el bienestar (93%, frente al promedio total del 80%);** también está a la cabeza (con el comercio minorista) en trabajar activamente en innovaciones en torno a las fechas de caducidad (41%).



## Comerciante minorista

- La mayor parte de la pérdida de alimentos de los comercios minoristas se produce en las estanterías, y se atribuye sobre todo a las **fechas de caducidad**. El desperdicio de los clientes es la segunda fuente de pérdidas del comercio minorista.
- Probablemente impulsados por estos problemas de caducidad, la mayoría (63%) de los encuestados del comercio minorista indican que sus empresas están trabajando activamente en soluciones para prolongar la vida de anaquel.
- **La mayor parte de los excedentes de alimentos en los comercios minoristas de LATAM se vende/regala a los empleados (45%), más que en cualquier otro sector.**
- Además, existe un mayor conocimiento de la GFN entre los comercios minoristas (68%), aunque solo un porcentaje bastante moderado de los comercios de LATAM (16%) cuenta con un programa de recuperación/donación de alimentos.



## Servicio de comida/restaurantes

- En lo que respecta a los servicios de comida, la mayor parte de las pérdidas de alimentos se producen en los desperdicios de los clientes (31%), seguido por los de las estanterías (17%).
- Naturalmente, el exceso de existencias (cambios en la demanda de los consumidores) contribuye significativamente al desperdicio en el servicio de comida de LATAM; entre los que experimentan problemas de planificación, las porciones o raciones excesivas son las que más impulsan esta tendencia (65%), que suele darse de forma diaria a semanal.
- La mayoría de los encuestados del sector de servicio de comida (62%) indican un aumento del exceso de alimentos debido a la pandemia de COVID, más que cualquier otro sector de la cadena alimentaria.



## Conclusiones principales: En todas las industrias

- Los principales factores de pérdida de alimentos, independientemente del sector, son **el transporte, las fechas de caducidad, el exceso de existencias (cambios en la demanda de los clientes/consumidores) y los problemas de maquinaria.**
  - La refrigeración y el almacenamiento adecuado son los principales causantes de los problemas de duración/calidad en concreto.
- El 51% de los encuestados en LATAM afirman que las limitaciones de transporte o la caducidad de los alimentos antes de su distribución limitan actualmente la donación de los alimentos desperdiciados en su empresa, desafíos clave que es necesario abordar.
  - Los encuestados afirman que su empresa estaría interesada en **apoyo a la logística y el transporte** (81%) o **apoyo a la refrigeración y el almacenamiento** (80%). **Conectarse con cada empresa para descubrir los puntos específicos de pérdida y lograr que la donación se lleve a cabo sin problemas es crucial para una alianza sólida.**
- En lo que respecta a las empresas de LATAM, los encuestados manifiestan interés en relaciones de alianza, y en general están interesados en que se les presente un banco de alimentos local para recibir más información (74%) y conectarse con bancos de alimentos locales para entablar relaciones de colaboración y servir a la comunidad (67%).
  - **Fomentar el interés en torno a la participación, ya sea permitiendo y fomentando la participación de los empleados y promoviendo el apoyo de la empresa a la comunidad, posiblemente compartiendo historias similares a las de Los Angeles Food Bank.**

# CONCLUSIONES DETALLADAS

# COMBINACIÓN DE ALIMENTOS Y PÉRDIDA DE ALIMENTOS

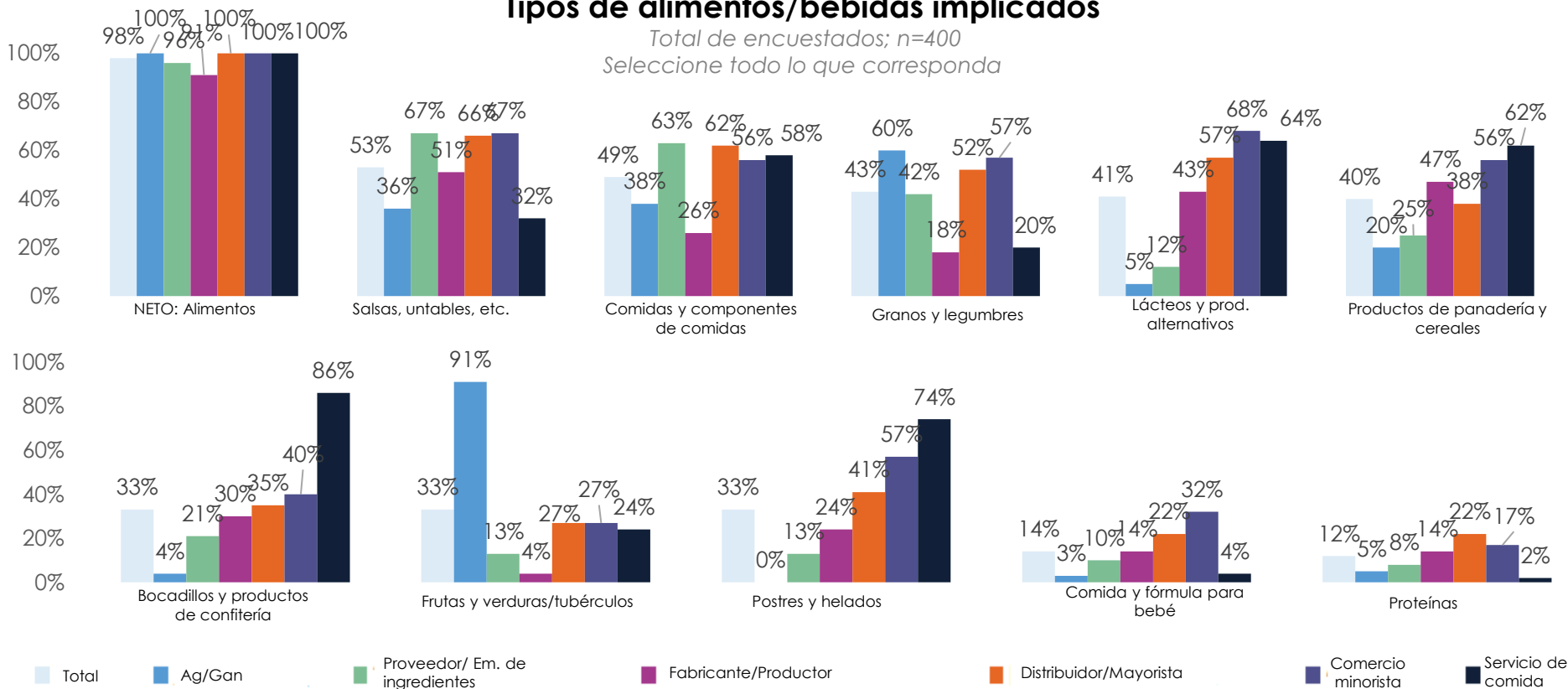
---

*Entender la combinación de alimentos*

# La mayoría de los encuestados trabajan en el sector de los alimentos, en el que es frecuente la utilización de componentes preparados como salsas y componentes de comidas (aproximadamente el 50% de cada uno).

## Tipos de alimentos/bebidas implicados

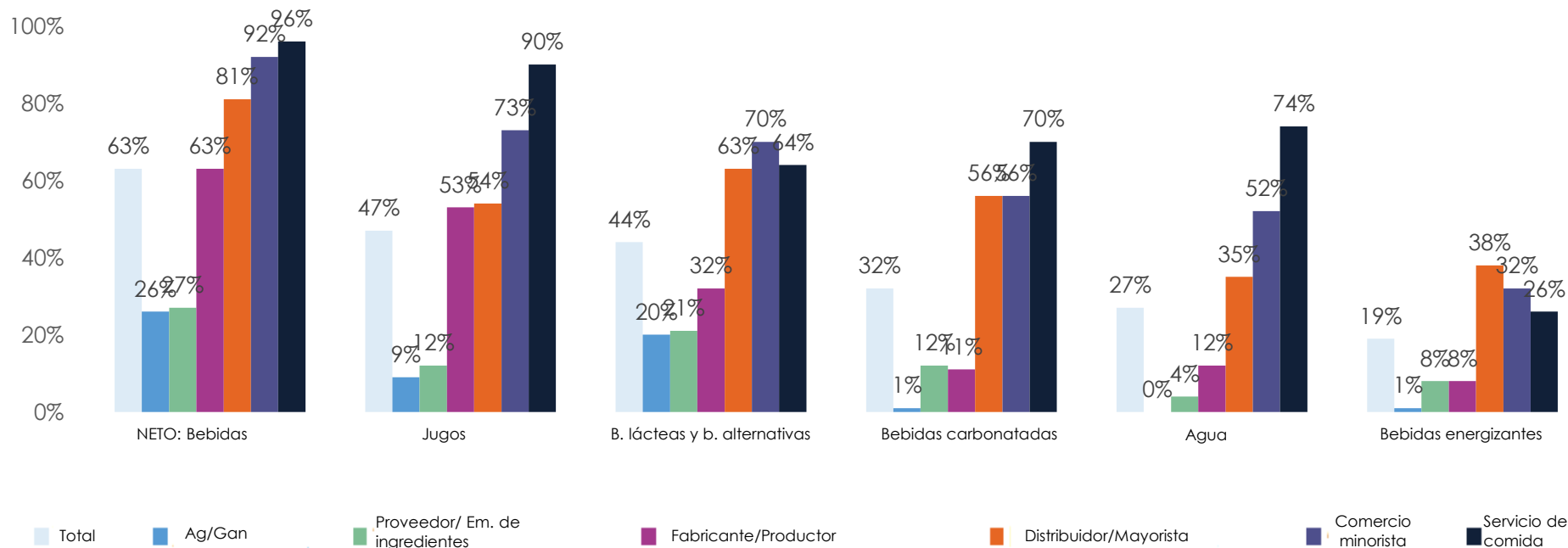
Total de encuestados; n=400  
 Seleccione todo lo que corresponda



# El 63% de los encuestados trabaja en el sector de las bebidas, siendo los encuestados del sector de servicio de comida los más implicados.

## Tipos de alimentos/bebidas implicados

Total de encuestados; n=400  
 Seleccione todo lo que corresponda

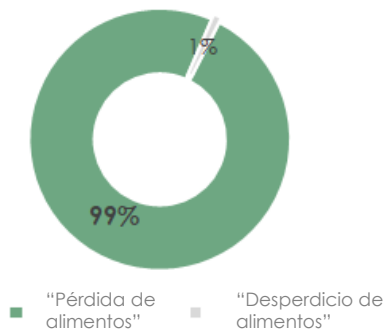




**“Pérdida de alimentos” es la expresión más utilizada, y se calcula que casi el 25% de todos los alimentos/bebidas se pierden en algún punto de la cadena de suministro de alimentos.**

### Uso de la terminología “pérdida de alimentos”

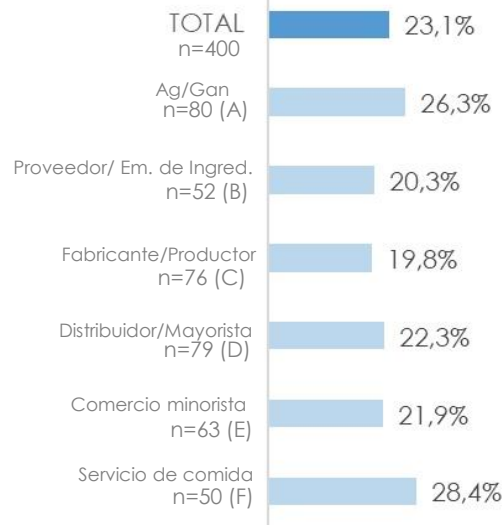
Total, n=400



Aunque de forma reducida, en el servicio de comida ocasionalmente se usa el término “desechos alimentarios”.

### Porcentaje total de alimentos/bebidas perdidas

Estimación propia, por industria encuestada

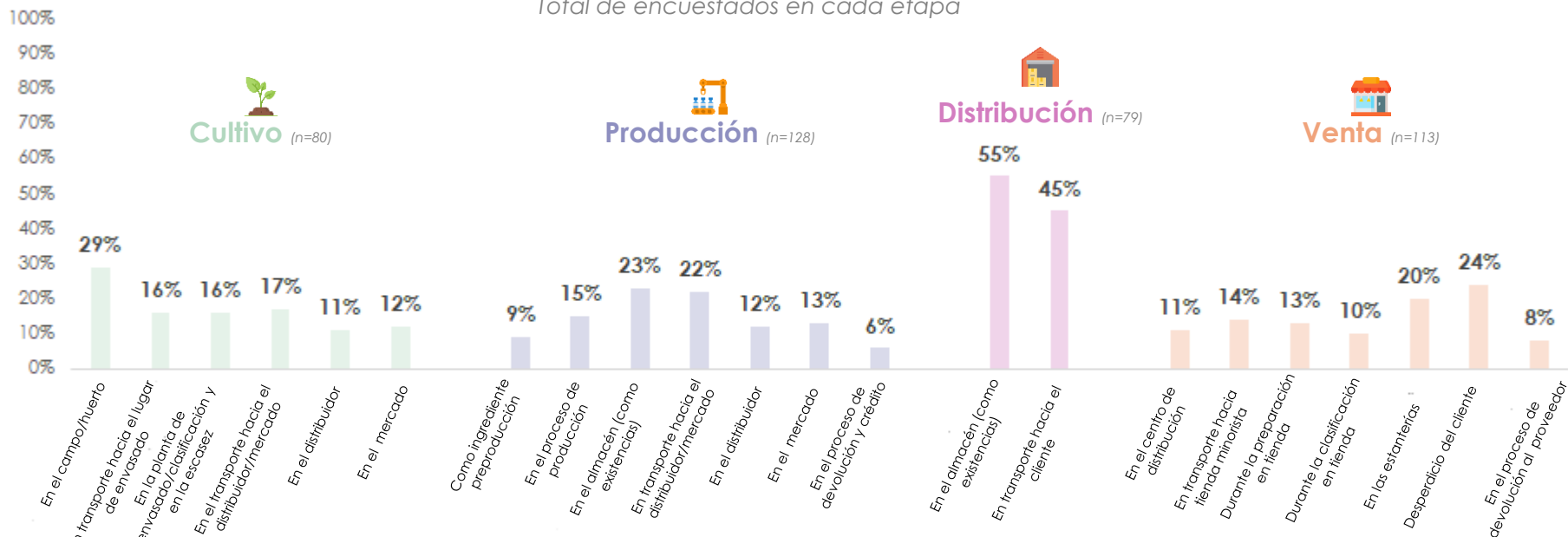


**A1.** Pero antes de empezar, ¿cómo se refiere su empresa a los alimentos que no se pueden vender por cualquier motivo? ¿Es “pérdida de alimentos” una buena descripción? (Seleccione una respuesta.) **A2.** Si piensa, concretamente, en las categorías de alimentos y bebidas que su empresa [VERBO DE ALIMENTOS] en [PAÍS], ¿cuál es el porcentaje total de este tipo de alimentos y bebidas que estima que se pierde en cualquier punto de la cadena de suministro de alimentos? (Introduzca un porcentaje.)

# Las causas de la pérdida de alimentos se distribuyen de forma relativamente uniforme en cada sector; las pérdidas en la agricultura son más tempranas en esa etapa, mientras que son más tardías en las demás.

## Porcentaje de pérdida de alimentos estimada en cada etapa

Total de encuestados en cada etapa



A3. A continuación se enumeran las siete etapas de la cadena de suministro de alimentos. Si piensa en el volumen total de pérdidas de alimentos para sus categorías de alimentos y bebidas en [PAÍS], ¿cuánto estimaría que se pierde en cada etapa de la cadena de suministro de alimentos? Introduzca el porcentaje de la pérdida total que se produce en cada etapa. La suma de los números introducidos debe ser igual a 100. Si cree que no hay ninguna pérdida de alimentos en una etapa concreta de la cadena de suministro, indique "0" junto a esa etapa de la cadena de suministro. Su mejor estimación es suficiente. (Introduzca un porcentaje. El total debe sumar 100.)

# La mayoría de los encuestados cree que el envasado (impulsado por cuestiones de maquinaria), el transporte y la distribución (esp. las fechas de caducidad) contribuyen a la pérdida de alimentos.

## Razones de la pérdida de alimentos por etapa de la cadena de suministro

Total de encuestados; n=400  
 Seleccione todo lo que corresponda

En envasado		En transporte		En etapa de distribución/venta mayorista/almacén		Etapa de venta al público (comercio minorista, servicio de comida)		Etapa de fabricación /producción		Etapa de agricultura/ ganadería*		Consumo de los consumidores*		Etapa de proveedores de alimentos/ emp. de ingredientes*	
Problemas de maquinaria	38%	Problemas de transporte	68%	Fechas de caducidad	47%	Fechas de caducidad	33%	Sobreproducción	31%	Sobreproducción	13%	Exceso de existencias/cambios en la demanda	10%	Recorte de alimentos	6%
Alimentos mal etiquetados/falta de ingredientes/ alérgenos	33%	Impacto climático	32%	Exceso de existencias/cambios en la demanda	38%	Exceso de existencias/cambios en la demanda	30%	Problemas de maquinaria	17%	Impacto climático	12%	Fechas de caducidad	9%	Sobreproducción	6%
Bloqueo de productos/mal manejo mecánico	20%	Calidad comprometida por daños	27%	Errores de rotación de existencias	34%	Artículos de temporada/de oferta limitada/de promoción	20%	Procesos normales de producción (arranques de la línea/cambios de producción)	16%	Procesos normales de producción (arranques de la línea/cambios de producción)	9%	Artículos de temporada/de oferta limitada/de promoción	8%	Procesos normales de producción (arranques de la línea/cambios de producción)	6%
Retirada de productos /problemas de seguridad	15%	Productos discontinuos o de baja rotación	21%	Bloqueo de productos/mal manejo mecánico	28%	Imperfecciones (por ejemplo, color, aspecto)	19%			Recorte de alimentos	7%	Imperfecciones (por ejemplo, color, aspecto)	7%	Impacto climático	5%
Imperfecciones (por ejemplo, color, aspecto)	15%	Bloqueo de productos/mal manejo mecánico	17%	Problemas de maquinaria	26%	Errores de rotación de existencias	15%								
		Problemas de maquinaria	16%	Imperfecciones (por ejemplo, color, aspecto)	24%										
				Calidad comprometida por daños	23%										

\*Ningún motivo ha superado el 15% en las etapas de consumo de los consumidores y de proveedores de alimentos/emp. de ingredientes; sin embargo, se muestran los cuatro motivos principales.

A4. Usted mencionó que al menos algunas pérdidas de alimentos se producen en las siguientes etapas de la cadena de suministro. Por favor, seleccione todas las razones que cree que contribuyen a la pérdida de alimentos en cada una de estas etapas de la cadena de suministro de alimentos en [PAÍS]. (Seleccione todo lo que corresponda dentro de cada etapa de la cadena de suministro).

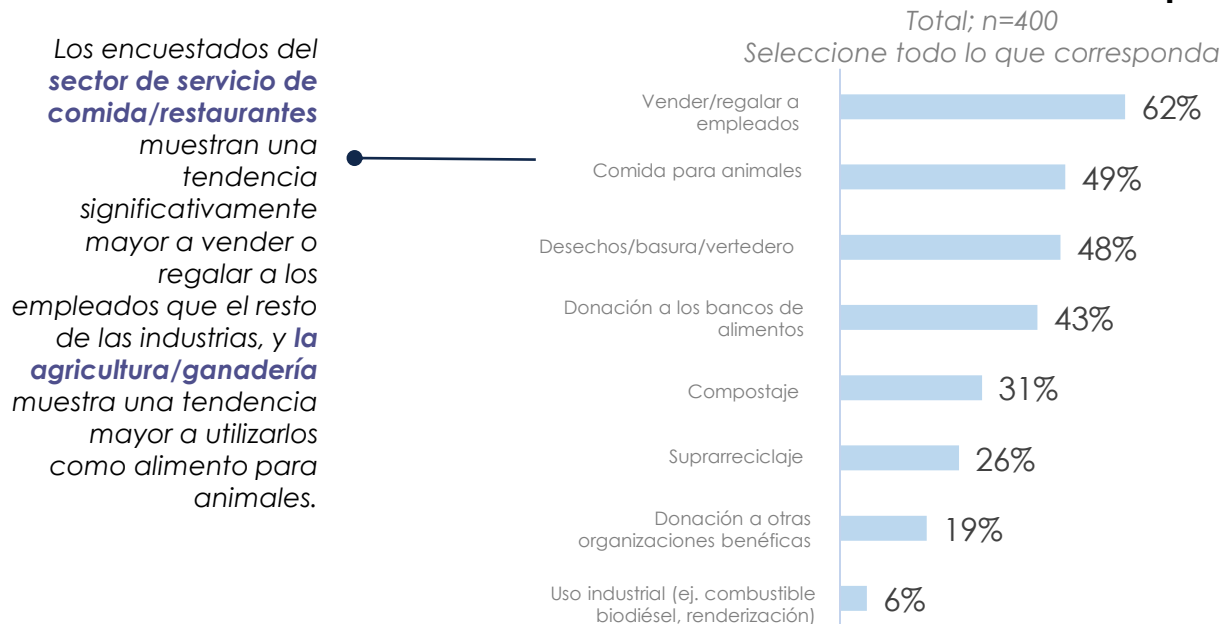
# SITUACIÓN DE LA PÉRDIDA DE ALIMENTOS

---

*Situación actual de la gestión de la pérdida y el desperdicio de alimentos*

**El 62% afirma que su empresa vende/regala actualmente los alimentos que se pierden a los empleados, y la mitad afirma que se utilizan como alimento para animales o se tiran.** Es menos probable que los que conocen los bancos de alimentos, y la GFN, los descarten o los tiren.

### Proceso actual con los alimentos que se pierden



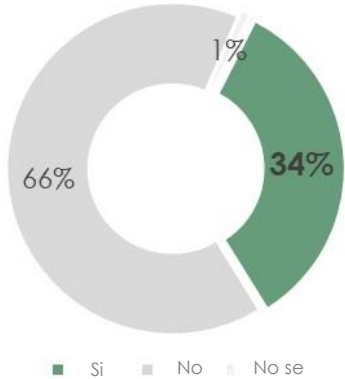
**C0.** ¿Qué hace **actualmente** su empresa con los alimentos que se pierden? (Seleccione todo lo que corresponda.) **C0a.** Usted mencionó que su empresa actualmente maneja el exceso de alimentos de la siguiente manera. ¿Qué porcentaje de alimentos que se pierden estima que se destina a cada uno? (Las respuestas deben sumar 100.)



**El 82% de las empresas está trabajando en soluciones activas para reutilizar los alimentos que se pierden, solo el 34% afirma tener un programa o iniciativa en marcha.** El 43% de los encuestados afirma estar trabajando en prolongar la vida de anaquel de los alimentos, seguido de soluciones en torno a la fecha de caducidad y la reutilización de ingredientes.

**¿Programas/Iniciativas actuales para reducir la pérdida de alimentos?**

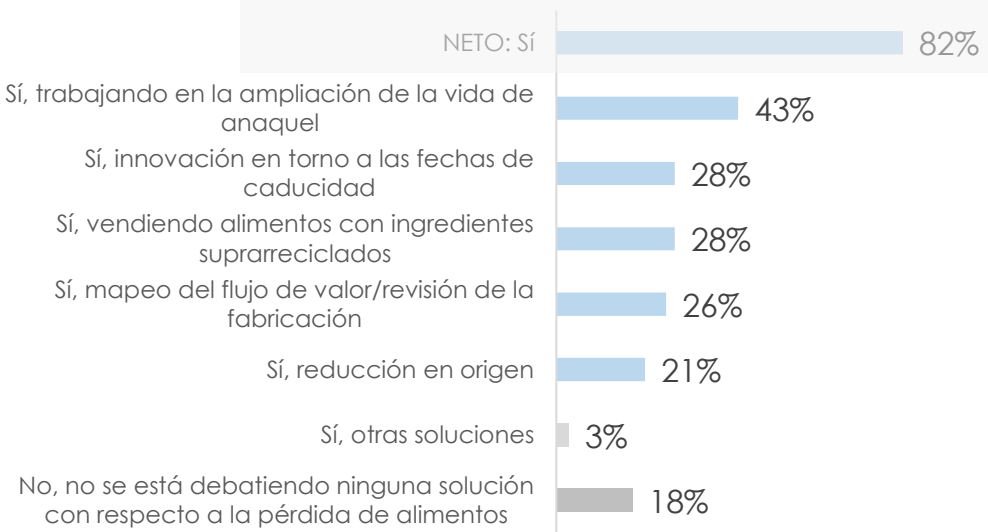
Total; n=400



**Soluciones activas para reutilizar los alimentos que se pierden**

Total; n=400

Seleccione todo lo que corresponda



C1. ¿Tiene su empresa actualmente algún programa o iniciativa para reducir la pérdida de alimentos? (Seleccione una respuesta.) C2. ¿Está su empresa trabajando activamente en alguna de las siguientes soluciones a futuro para reutilizar los alimentos que se pierden? (Seleccione todo lo que corresponda.)

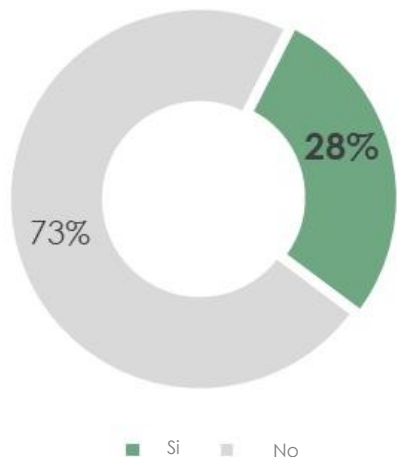


**El 28% afirma que se los incentiva a producir en exceso.** Los encuestados de LATAM afirman que los alimentos perdidos por el exceso de producción se suelen utilizar para alimentar a los animales o para compostar.



## ¿Motivación a producir en exceso?

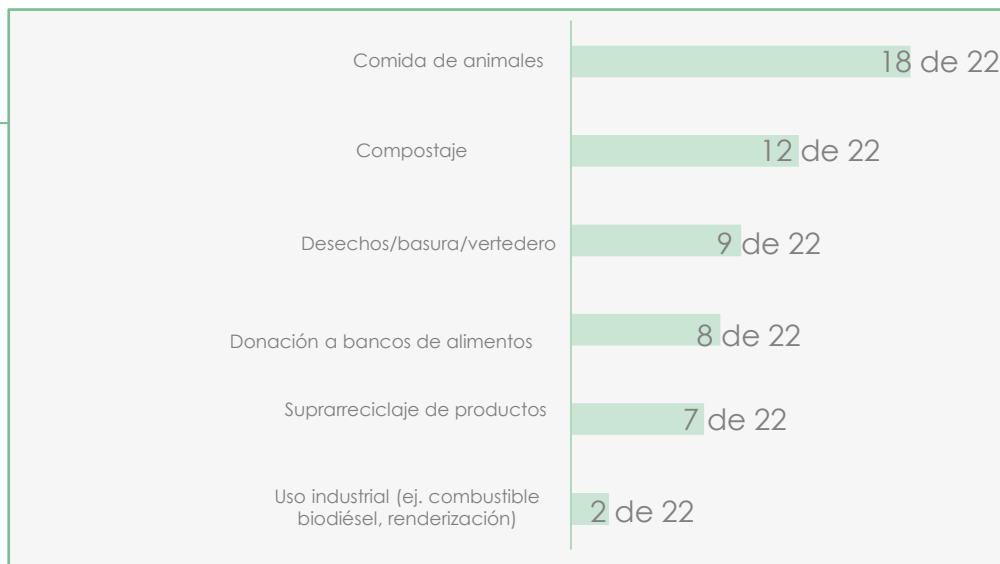
Ganadería/Agricultura; n=80



## Alimentos perdidos por sobreproducción

Ganadería/Agricultura que produce en exceso para obtener incentivos; n=22\*.

Seleccione todo lo que corresponda; **Nota: Tamaño de base bajo; interpretar con precaución**



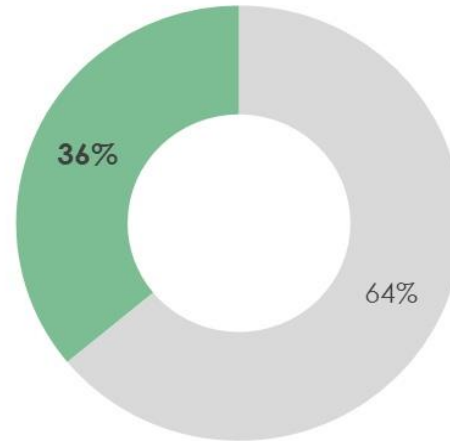
**C3.** ¿Se lo incentiva de algún modo para que produzca en exceso para cumplir las expectativas de los pedidos? **C3a.** Ha mencionado que está incentivado a producir en exceso para cumplir las expectativas de los pedidos. ¿Qué hacen actualmente con los alimentos perdidos debido a **sobreproducción** específicamente? (Seleccione todo lo que corresponda.)

\*Tamaño de base bajo; interpretar con precaución

La mayoría de los encuestados calificaron el impacto de la pandemia de COVID-19 en la forma en que sus empresas gestionan la pérdida de alimentos con un “5” o más, y el 36% considera que tiene un fuerte impacto.

### Impacto de la pandemia de COVID-19 en la gestión de la pérdida de alimentos

Total; n=400



- B2B (0 - Ningún impacto en absoluto, 1, 2)
- Neutral (de 3 a 7)
- T3B (10 - Impacto muy fuerte, 9, 8)

Los encuestados que **expresan su interés en un programa nuevo o ampliado de recuperación o donación de alimentos** muestran una tendencia significativamente mayor que los que no lo hacen a calificar el impacto de la pandemia de COVID como muy fuerte (67% T3B frente al 23%).

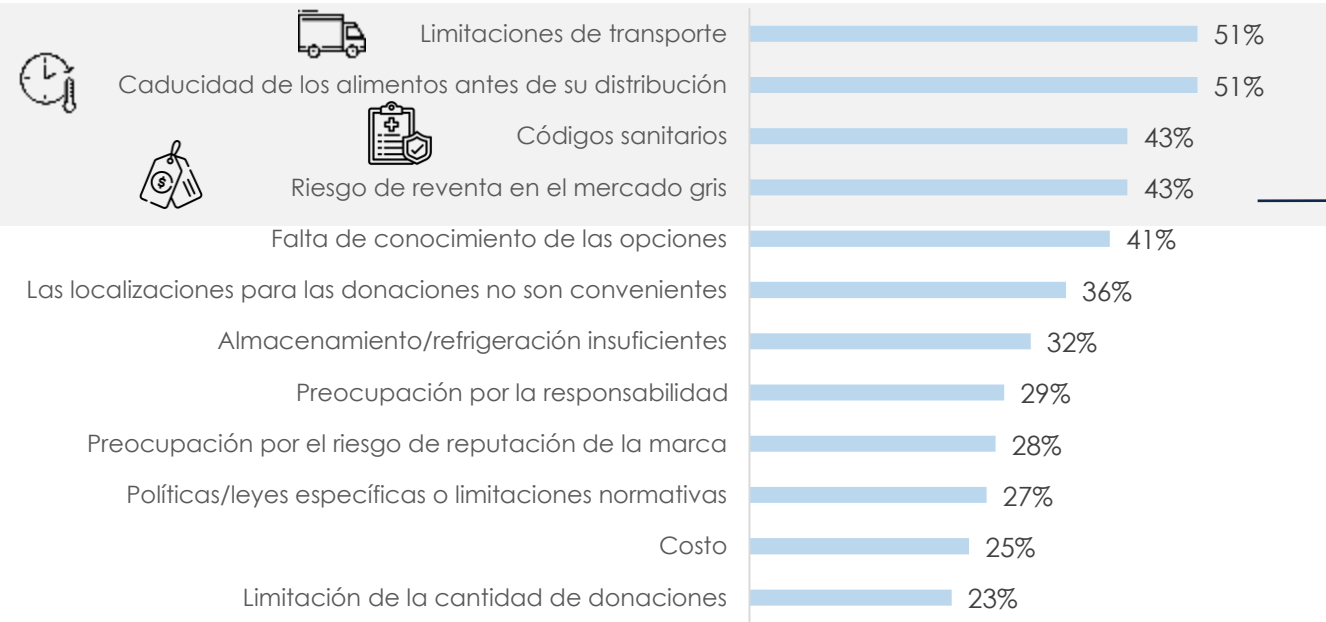
C4. ¿Cómo calificaría el impacto que la pandemia de COVID-19 ha tenido en la forma en que su empresa decide gestionar la pérdida de alimentos? (Seleccione una respuesta.)

**El transporte y la caducidad de los alimentos aparecen como los principales factores que limitan la donación de alimentos, seguidos por los códigos sanitarios y el riesgo de reventa.** Los factores limitantes no son significativamente diferentes entre países o industrias.

**Factores que limitan las donaciones**

Total; n=400

Seleccione todo lo que corresponda



*Demostrar transparencia y trazabilidad ayudaría a reducir este temor.*

C5. De lo siguiente, ¿qué factores limitan la donación de los alimentos que se pierden en su empresa en la actualidad? (Seleccione todo lo que corresponda.)



# INFORMACIÓN: COMERCIALIZABILIDAD

---

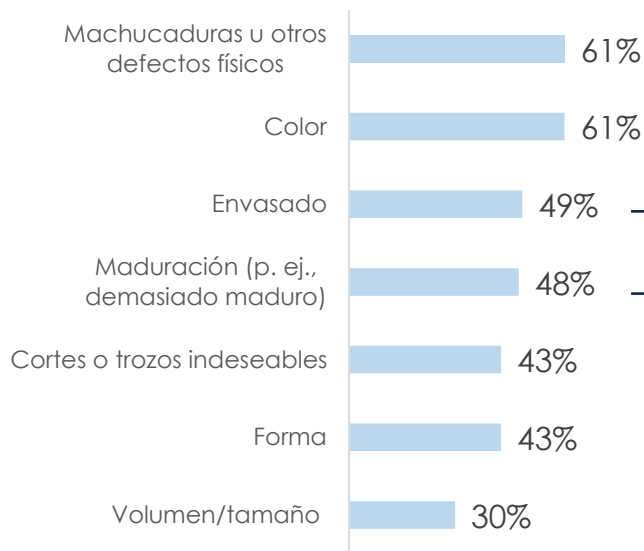
*Productos discontinuos/de baja rotación, artículos de temporada/de oferta limitada /promocionales, calidad comprometida por daños, recorte de alimentos, alimentos mal etiquetados/ingredientes mal etiquetados/alérgenos, imperfecciones*



# Los defectos físicos son el problema de comercialización más universal en general. Sin embargo, la maduración/frescura del producto es un problema que ocurre con más frecuencia (semanalmente+).

## Motivos de los problemas de comerciabilidad

Problemas de comerciabilidad; n=290  
 Seleccione todo lo que corresponda

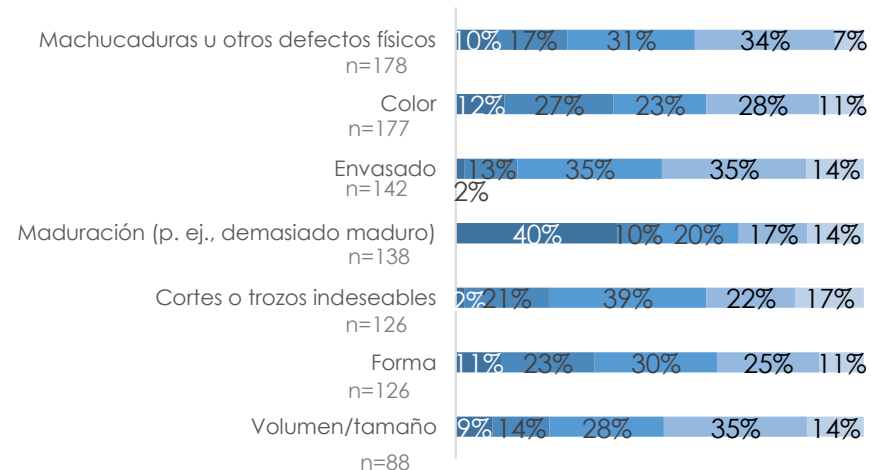


El color y la maduración/frescura son los principales problemas de comerciabilidad para **la agricultura/ganadería** (77% y 72%, respectivamente), significativamente más comunes frente a la mayoría de las otras etapas de la cadena de suministro.

El envasado es, por supuesto, el problema de comerciabilidad más común para **el comercio minorista** (80%), mucho más que otras partes de la cadena de suministro.

## Frecuencia de los problemas de comerciabilidad

Las bases varían



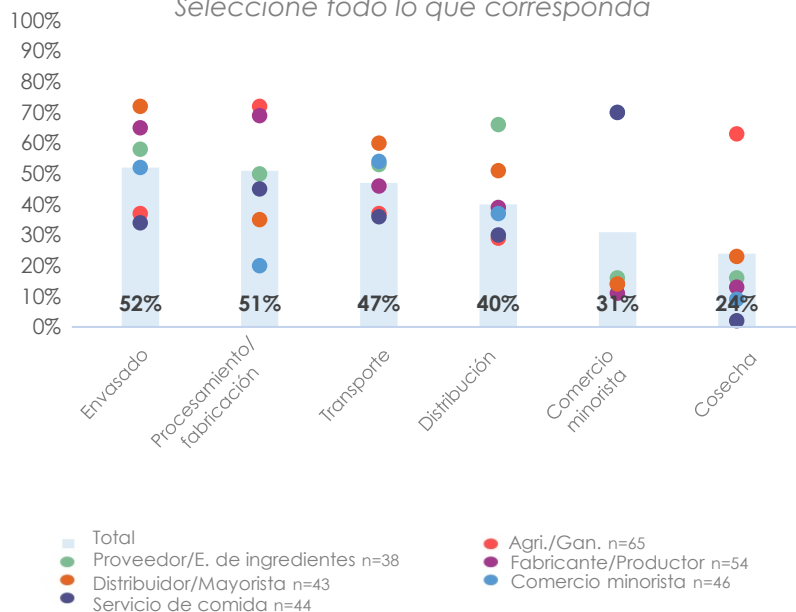
**M1.** ¿Qué tipos de imperfecciones cosméticas/estéticas ha encontrado en sus operaciones que han creado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.) **M3.** ¿Con qué frecuencia experimenta imperfecciones y el consiguiente desperdicio de productos en sus operaciones para cada una de estas áreas? (Seleccione una respuesta para cada fila. Su mejor estimación es suficiente.)



# Las etapas de envasado y procesamiento son las que más imperfecciones estéticas presentan (el envasado sobre todo en la distribución, y el procesamiento en la agricultura y la producción).

## Etapas en las que se producen las imperfecciones estéticas

Problemas de comerciabilidad; n=290  
 Seleccione todo lo que corresponda



## Evaluación de comerciabilidad - Localización

Problemas de comerciabilidad; n=290  
 Seleccione todo lo que corresponda

Entre los trabajadores de "primera línea" en el origen



Un equipo específico de garantía de calidad más adelante en la cadena de suministro



Una gran mayoría de los encuestados de los sectores de **agricultura, proveedores, comercios minoristas y servicios de comida** (69%, 82%, 70% y 80% respectivamente) evalúan la comerciabilidad entre los trabajadores de "primera línea" (por ejemplo, los recolectores). Los **distribuidores/mayoristas** evalúan principalmente en la primera línea y con equipos específicos de control de calidad más o menos lo mismo. Mientras tanto, la tendencia en los **fabricantes/productores** es hacia equipos específicos de control de calidad (65%).



M5. ¿En qué fases de la producción suelen producirse imperfecciones estéticas? (Seleccione todo lo que corresponda.)

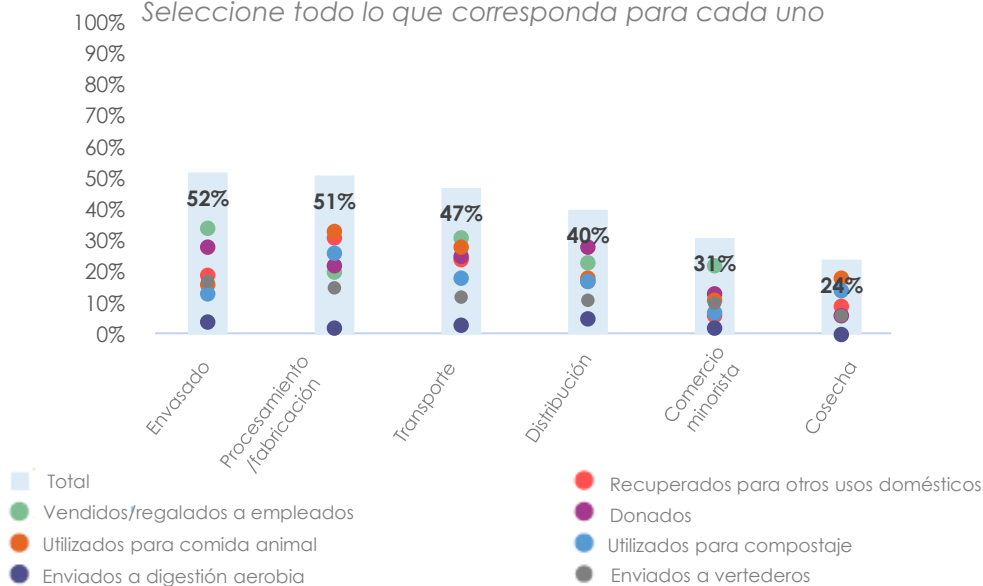
M6. ¿Dónde se realiza la evaluación de la capacidad de venta de un producto? (Seleccione todo lo que corresponda.)

# Los productos con imperfecciones de envasado suelen destinarse a los empleados o a donaciones, mientras que los productos con imperfecciones de procesamiento/fabricación se suelen dirigir a la reutilización.

## Destino de los productos con imperfecciones

Problemas de comerciabilidad; n=290

Seleccione todo lo que corresponda para cada uno



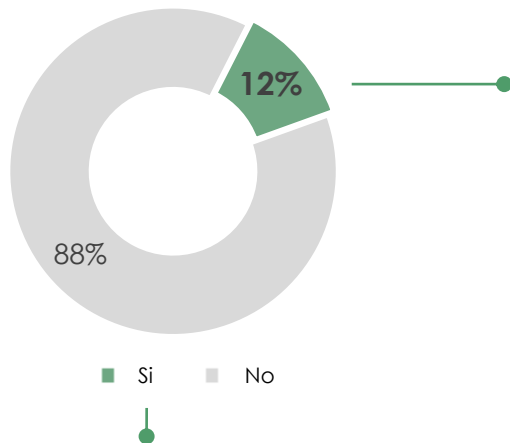
**M7.** ¿Qué ocurre actualmente con los productos con imperfecciones cosméticas/estéticas en cada una de las siguientes etapas? (Seleccione todo lo que corresponda para cada una.) [porcentaje del total.]

**M8.** Describa brevemente los puntos en los que sus productos pasan de ser "aptos" a "no aptos" para la venta, junto con lo que suele ocurrir con los productos "defectuosos". (Se agradece cualquier detalle.); exclusión de palabras vacías y términos con menos de 7 apariciones.

# Rara vez se hacen esfuerzos para influir en la aceptabilidad de los productos imperfectos, pero cuando se hace, se recurre a descuentos o se vuelve a comunicar la calidad del producto.

## Alguna vez ha intentado cambiar/influir en la aceptabilidad

Problemas de comerciabilidad; n=290



Los que cuentan con un **programa de recuperación o donación de alimentos** muestran una mayor tendencia a haber intentado alguna vez cambiar/influir en la aceptabilidad de los productos imperfectos que los que no cuentan con tal programa.

La mayoría de las estrategias para influir en el cambio/aceptación de productos imperfectos giran en torno a la reducción del precio, pero algunos manifiestan frustraciones al respecto:

### Ejemplos textuales (traducidos):

"Lo hemos intentado en el pasado, pero no funcionó bien. Intentamos vender los alimentos rechazados a un precio más bajo, pero eso perjudica nuestra imagen de marca, así que dejamos de hacerlo".

"No convencemos directamente a nuestros socios, sino que les ofrecemos productos con pequeños defectos a un precio rebajado, lo que nos ayuda a mantener nuestra cuenta corriente".

"Nos hemos cansado de convencer a nuestros clientes de que el producto alimenticio tiene alguna forma irregular pero está en buenas condiciones para consumir. Si el consumidor está de acuerdo, lo vendemos a un precio reducido".

"Hemos intentado vender nuestros productos alimenticios con descuento en algunas ocasiones. Cuando un alimento es rechazado debido a alguno de nuestros requisitos de calidad, hemos intentado convencer a nuestros clientes de la calidad de los alimentos".

"Hay muchos compradores dispuestos a adquirir productos defectuosos a la espera de ser consumidos, solo hay que vender a un precio inferior al precio base".

"Hay muy pocas ocasiones en las que tenemos que persuadir a un comprador, ya que la mayoría de los clientes entienden que el envase está parcialmente roto y comprarán el producto a un precio inferior".

"Hay compradores inteligentes asociados a nosotros que aprovechan la oportunidad de comprar productos a un precio más bajo, por lo que nos resulta fácil convencerlos".

**M9.** ¿Ha intentado alguna vez cambiar o influenciar la opinión de los clientes sobre la aceptabilidad de un producto (por ejemplo, ha intentado comercializar/reutilizar productos imperfectos u ofrecer un precio reducido por los productos con envases dañados)? (Seleccione una respuesta.)

# INFORMACIÓN: FACTORES AMBIENTALES O CLIMÁTICOS

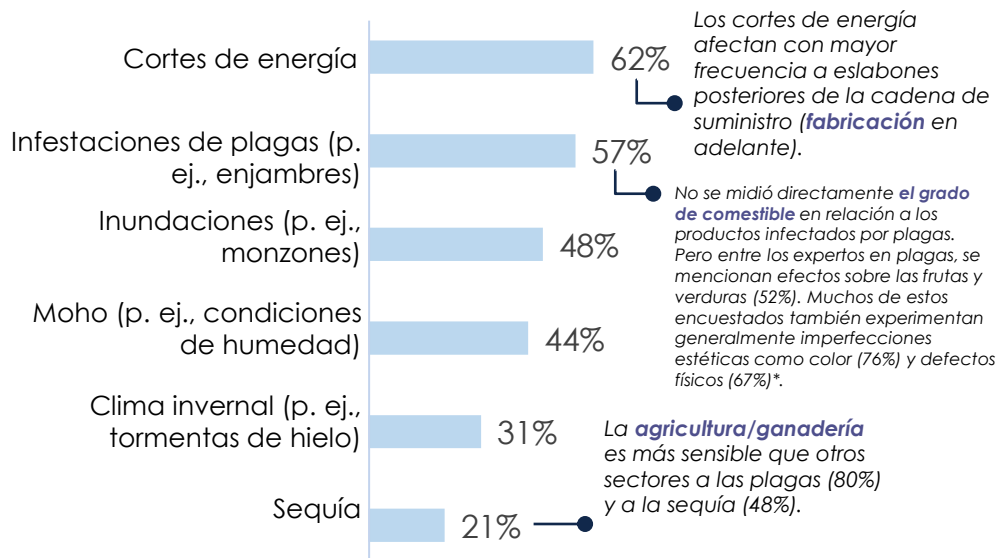
---

*Impacto climático*

# Las plagas y los cortes de energía son los mayores factores ambientales del desperdicio de productos —las plagas afectan a la agricultura y los cortes de energía a eslabones posteriores de la cadena.

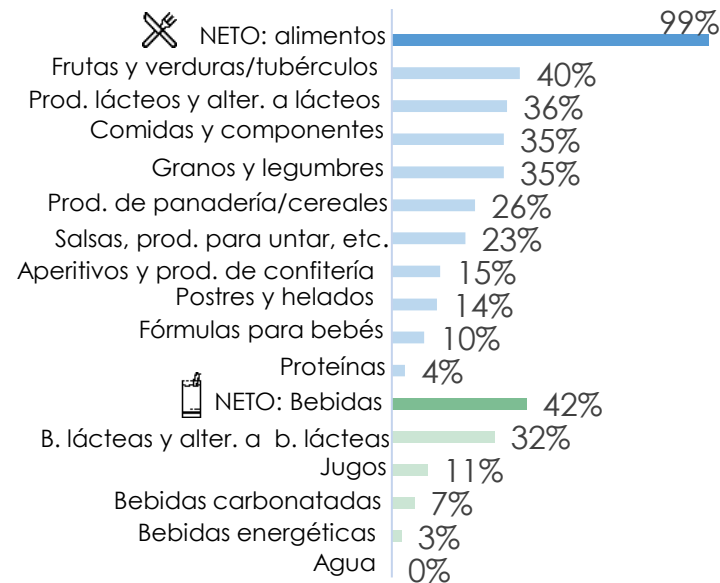
## Tipos de problemas medioambientales encontrados

Problemas medioambientales; n=217  
 Seleccione todo lo que corresponda



## Tipos de productos más afectados

Problemas medioambientales; n=217  
 Seleccione todo lo que corresponda



E1. ¿Qué tipo(s) de factores ambientales ha encontrado en sus operaciones que han creado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda).

E4. En pocas palabras, ¿qué tipos de productos de sus operaciones se ven más afectados por estos fenómenos climáticos (y es más probable que se desperdicien)? (Seleccione todo lo que corresponda.)

\*Aunque algunos productos almacenados pueden considerarse técnicamente comestibles aunque estén infectados por plagas, un estudio reciente analiza [aquí](#) las pérdidas nutricionales a causa de a las plagas.

# INFORMACIÓN: PRODUCCIÓN Y FACTORES TÉCNICOS

---

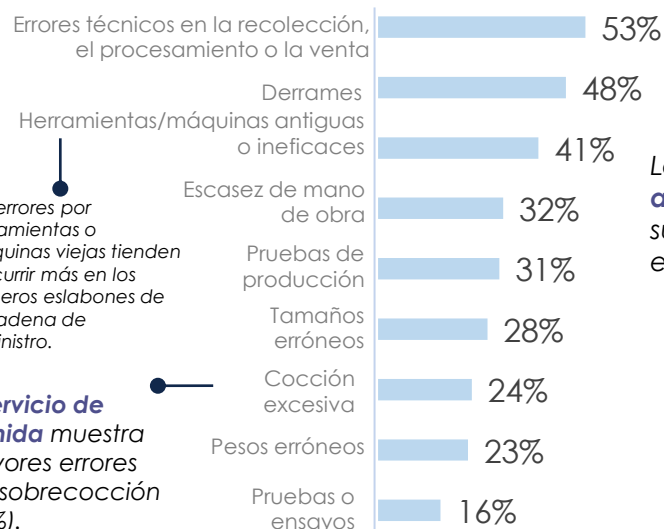
*Sobreproducción, problemas de maquinaria, procesos normales de producción, rotación de existencias, bloqueo de productos/mal manejo mecánico/pérdida de energía*



# Los errores técnicos y los derrames son los problemas de producción más comunes, siendo los derrames más frecuentes (en la mayoría de los casos semanales o mensuales).

## Motivos de problemas de producción/técnicos

Problemas de producción/técnicos; n=366  
 Seleccione todo lo que corresponda



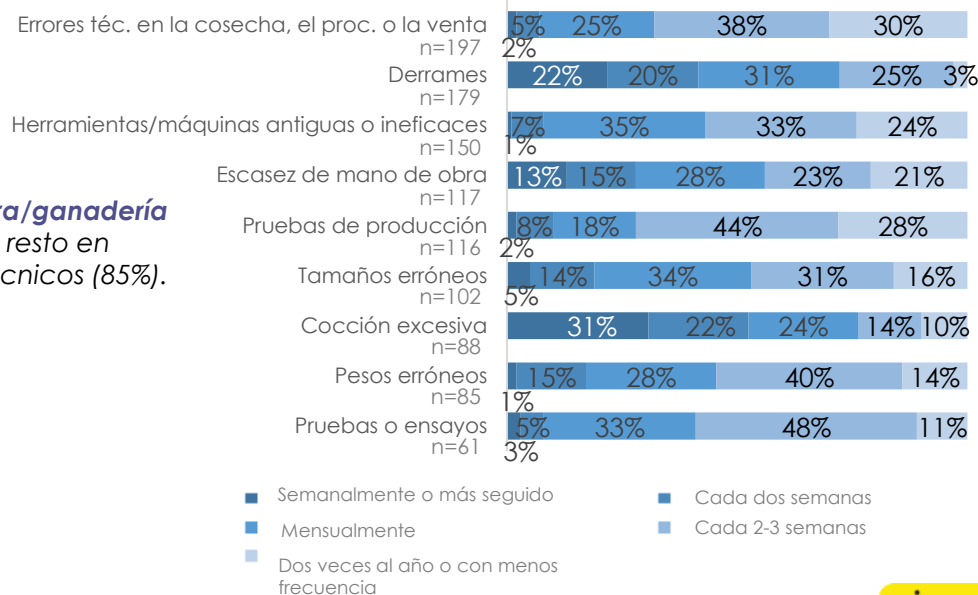
Los errores por herramientas o máquinas viejas tienden a ocurrir más en los primeros eslabones de la cadena de suministro.

El servicio de comida muestra mayores errores por sobrecocción (89%).

La agricultura/ganadería supera al resto en errores técnicos (85%).

## Frecuencia de los problemas de producción

Las bases varían



T1. ¿Qué problemas técnicos o de producción ha encontrado en sus operaciones que hayan creado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.)

T2. ¿Con qué frecuencia experimenta problemas de producción y el consiguiente desperdicio de productos en sus operaciones para cada una de estas áreas? (Seleccione una respuesta para cada fila. Su mejor estimación es suficiente.)

# INFORMACIÓN: FLUCTUACIONES DEL MERCADO

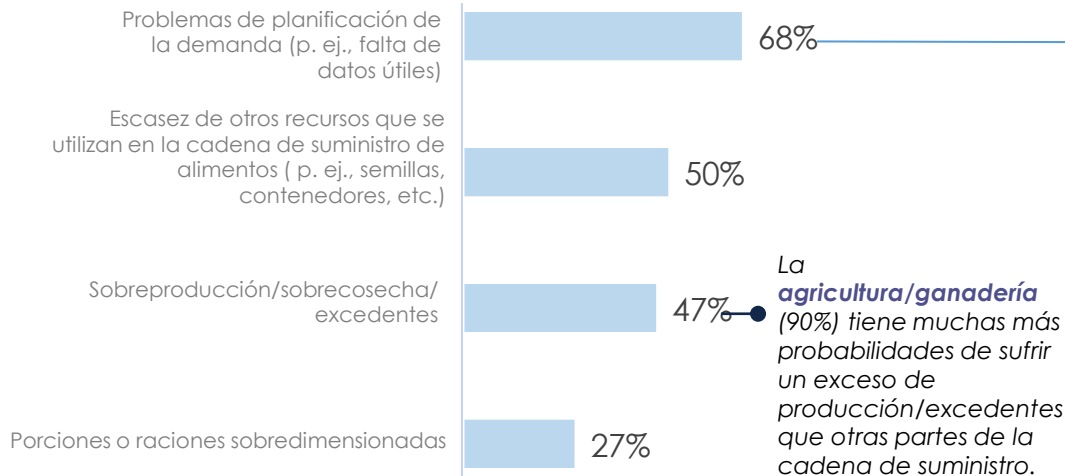
---

*Exceso de existencias/cambios en la demanda de los clientes/consumidores*

# Entre los que tienen problemas de planificación, la planificación de la demanda (por ejemplo, la falta de datos útiles) es la más común, inmediatamente seguida de la escasez de recursos.

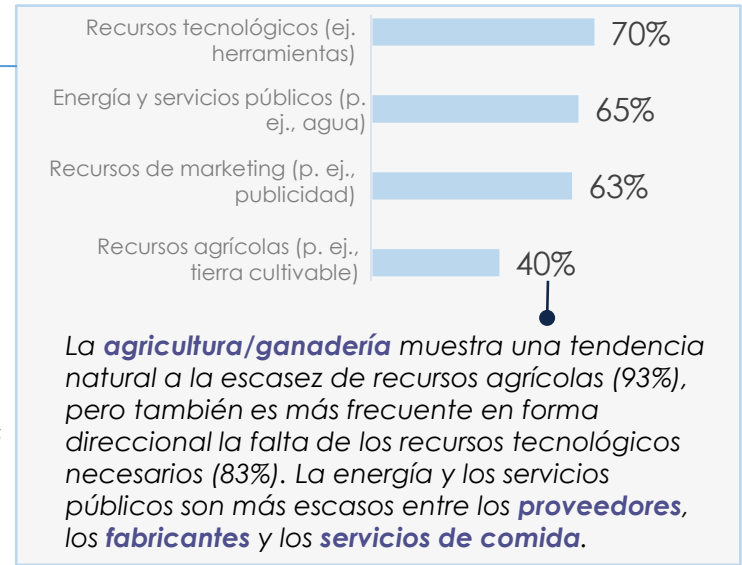
## Motivos de los problemas de planificación/fluctuación

Problemas de fluctuación del mercado; n=268  
Seleccione todo lo que corresponda



## Recursos escasos

Los que enfrentan otros tipos de escasez de recursos; n=133  
Seleccione todo lo que corresponda



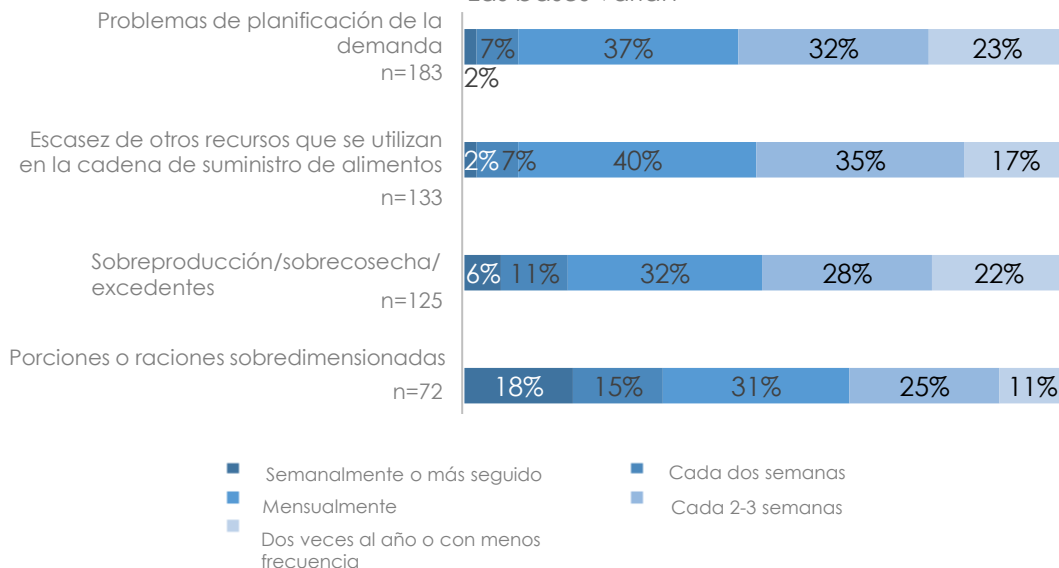
**P1.** ¿Qué problemas de planificación ha encontrado en sus operaciones que hayan generado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.)

**P1b.** ¿Qué recursos suelen escasear si se tiene en cuenta cómo manejan el desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.)

# Los problemas de planificación más comunes tienden a producirse mensualmente, aunque la pandemia de COVID ha aumentado el excedente de productos en aproximadamente la mitad de las empresas.

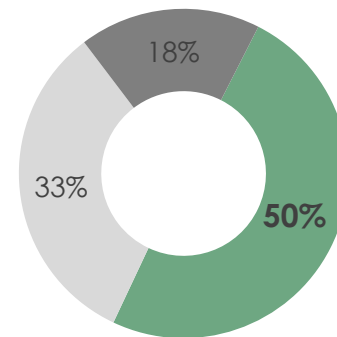
## Frecuencia de los problemas de planificación/fluctuación

Las bases varían



## Grado de impacto del COVID en la generación de excedente de alimentos/bebidas

Problemas de fluctuación del mercado; n=268



- Aumentó significativamente/un poco
- Sin cambios
- Disminuyó significativamente/un poco

**P2.** ¿Con qué frecuencia experimenta problemas de planificación y el consiguiente desperdicio de productos en sus operaciones para cada una de estas áreas? (Seleccione una respuesta para cada fila. Su mejor estimación es suficiente.) **P4.** Si piensa en su volumen total de pérdida de alimentos por las razones seleccionadas, ¿cómo ha impactado la pandemia de COVID en la cantidad de excedente de alimentos generada por su empresa? (Seleccione una respuesta.)

# INFORMACIÓN: TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

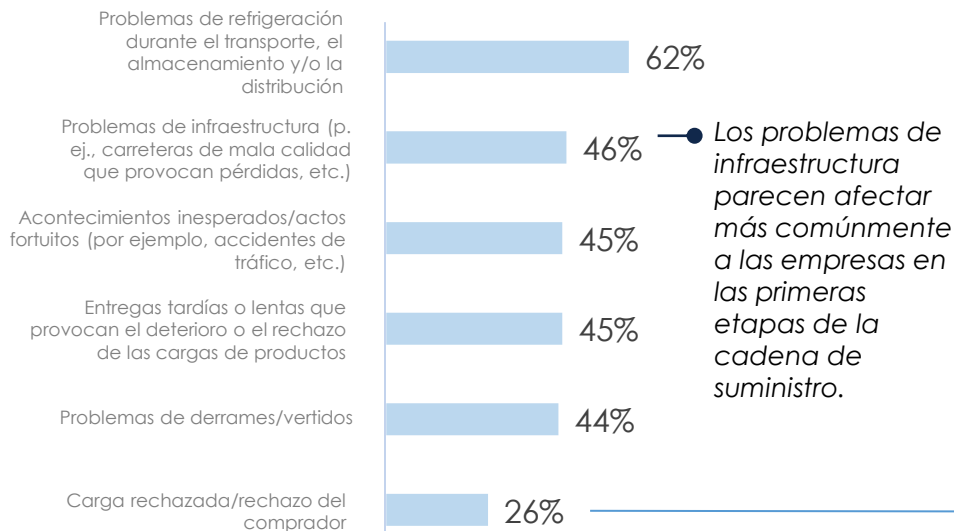
---

*Problemas de transporte*

# La mayoría de los problemas de transporte surgen de la refrigeración. El rechazo de la carga se produce en menor medida, pero se debe a implementos dañados o a una contención inadecuada.

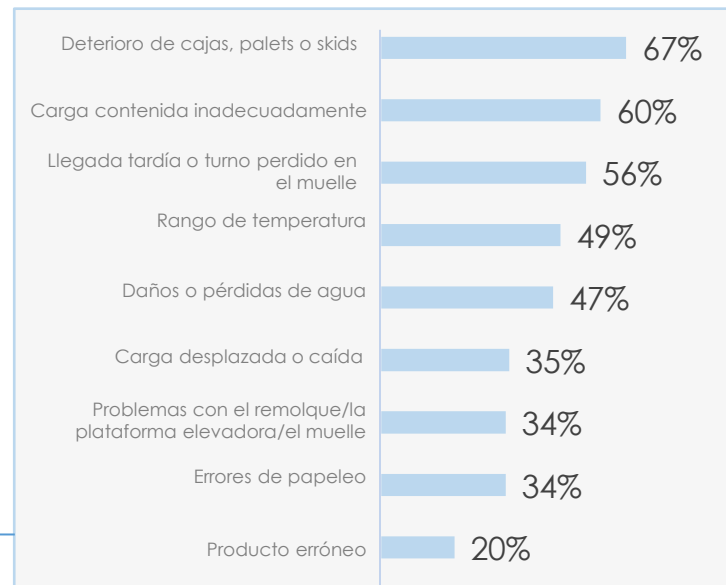
## Problemas de transporte/distribución que conducen al desperdicio

Problemas de transporte/distribución; n=329  
 Seleccione todo lo que corresponda



## Tipos de rechazo de la carga

Los que experimentan rechazo de la carga; n=85  
 Seleccione todo lo que corresponda



**FI.** ¿Qué problemas de transporte o distribución ha encontrado en sus operaciones que hayan generado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.) **FIb.** En concreto, ¿qué tipos de rechazo de la carga ha encontrado en sus operaciones? (Seleccione todo lo que corresponda.)

# INFORMACIÓN: DURACIÓN DEL PRODUCTO, CERCA DE LA FECHA DE CADUCIDAD, DEGRADACIÓN DE LA CALIDAD

---

*Retirada de productos/problemas de seguridad*

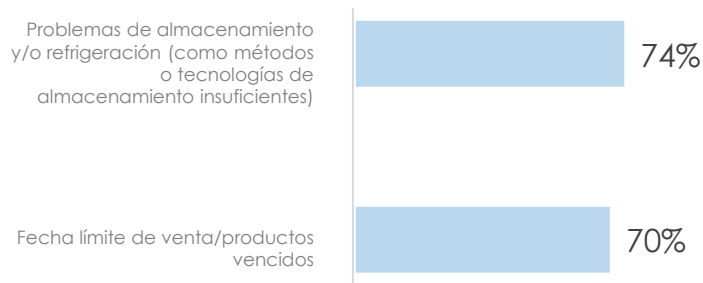


# Los problemas de almacenamiento y caducidad se producen más o menos al mismo ritmo en LATAM, siendo la refrigeración y la disponibilidad de almacenes los que más problemas de almacenamiento generan.

## Problemas de duración/distribución que conducen al desperdicio

Retiradas de productos/problemas de seguridad;  
n=133

Seleccione todo lo que corresponda



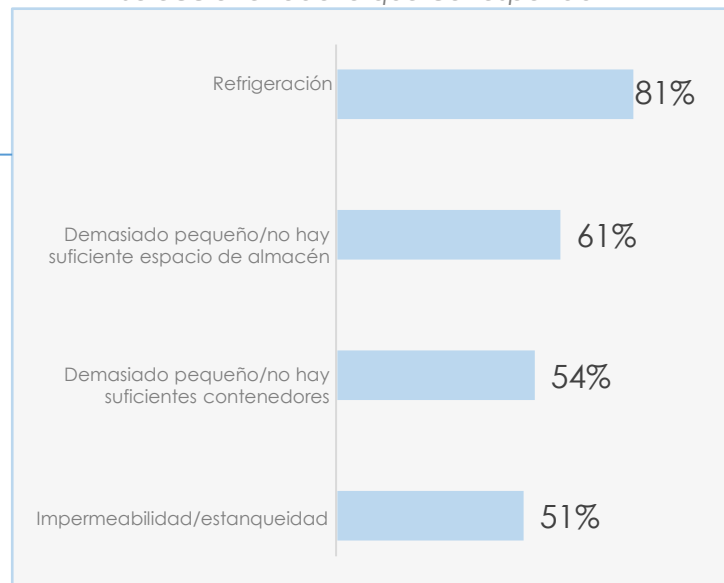
El 38% de los encuestados que experimentan retiradas de productos/problemas de seguridad señalan que la estacionalidad juega un papel importante, y que la mayoría se produce durante el verano.

**Q1.** ¿Cuáles son las razones habituales por las que se encuentra con problemas de duración/calidad que hayan generado desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.)

**Q1b.** En concreto, ¿qué tipos de problemas de almacenamiento tiene que conducen regularmente al desperdicio de productos? (Seleccione todo lo que corresponda.)

## Tipos de problemas de almacenamiento

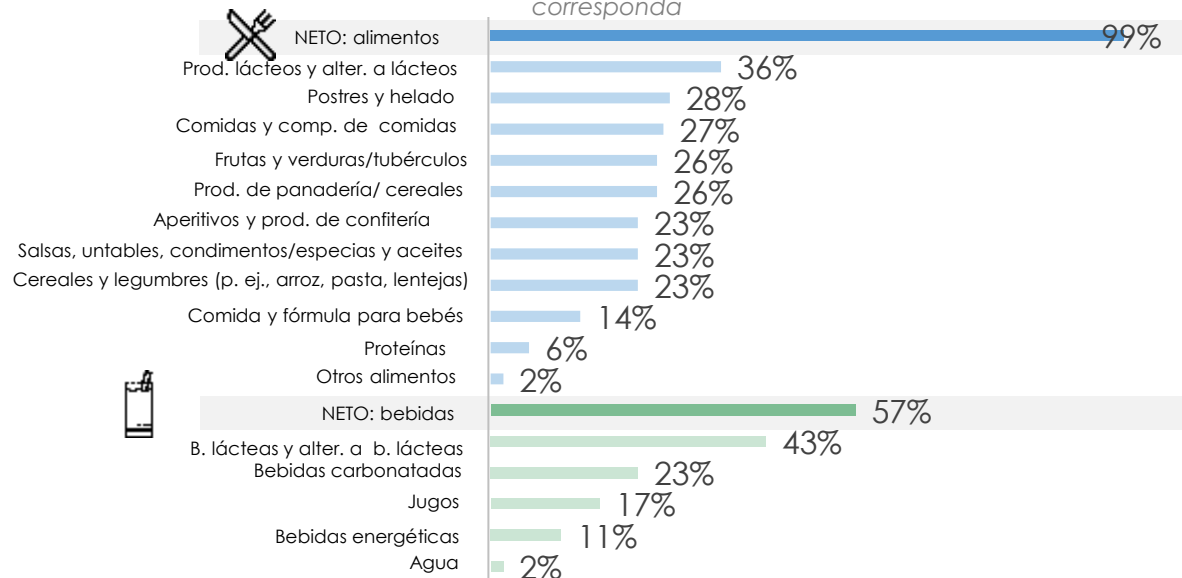
Los que tienen problemas de almacenamiento; n=98  
Seleccione todo lo que corresponda



# Los productos alimenticios (especialmente los lácteos) son los más afectados por los problemas de seguridad. La salud y el bienestar subyacen a la mayoría de las preocupaciones por la recuperación o donación de productos.

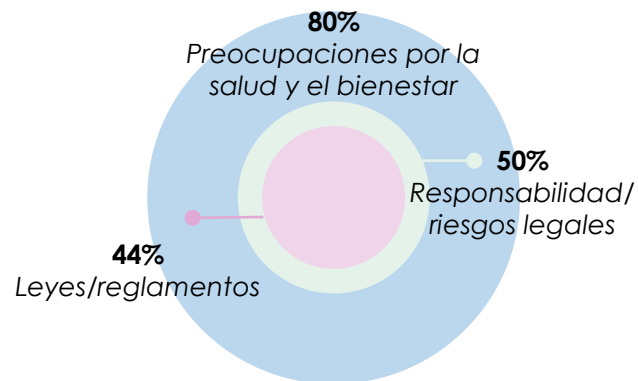
## Productos con más probabilidades de ser retirados del mercado/generar problemas de seguridad

Aquellos que seleccionaron Retiradas de productos/Problemas de seguridad;  
Las bases varían en función de la respuesta en S5 (tipo de comida/bebida); Seleccione todo lo que corresponda



## Preocupaciones por la recuperación/donación de alimentos después de la fecha de caducidad

Retiradas de productos/problemas de seguridad; n=133  
Seleccione todo lo que corresponda



Q5. Brevemente, ¿qué tipos de productos en sus operaciones tienen más probabilidades de ser retirados o de tener problemas de seguridad (y más probabilidades de ser desperdiciados)? (Seleccione todo lo que corresponda.) Q6. Al considerar las formas de recuperar o donar productos que han pasado su fecha de caducidad, ¿cuáles de los siguientes aspectos le preocupan? (Seleccione todo lo que corresponda.)

# PANORAMA DE LA RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS

---

*Interés y conocimiento de los bancos de alimentos*

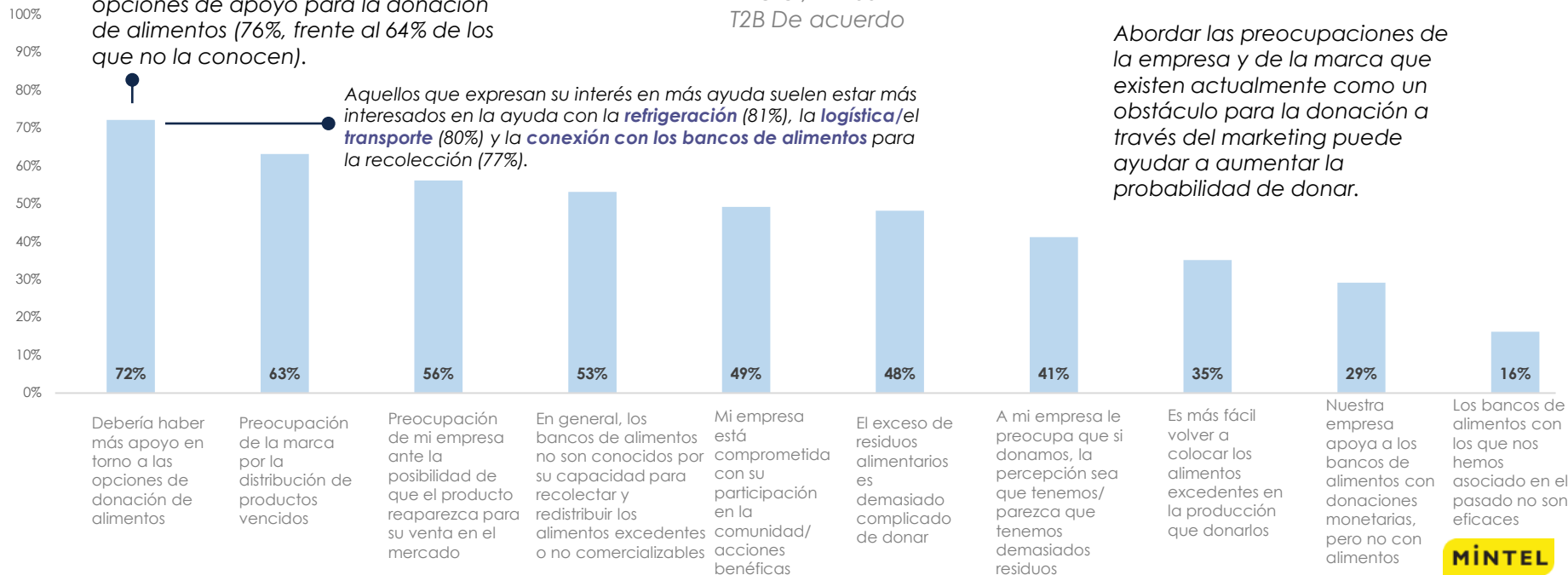
# El 72% de los encuestados está de acuerdo en que debería haber más apoyo en torno a las opciones de donación de alimentos.

Los problemas de circulación son una gran barrera para la donación, con un 63% de preocupación por la distribución de productos vencidos y un 56% por la reaparición en el mercado.

Los que **conocen a la GFN** muestran una tendencia significativamente mayor a manifestar su deseo de contar con más opciones de apoyo para la donación de alimentos (76%, frente al 64% de los que no la conocen).

## Acuerdo de declaración

Total; n=400  
T2B De acuerdo



D5. ¿En qué medida está de acuerdo o en desacuerdo con cada una de las siguientes afirmaciones? (Seleccione una opción para cada una.)

# La mayoría tiene productos envasados (específicamente secos) para donar, y la mayor parte dispone de excedentes de alimentos una vez al mes o cada algunas semanas.

## Producto para redistribuir

Total; n=400

Seleccione todo lo que corresponda

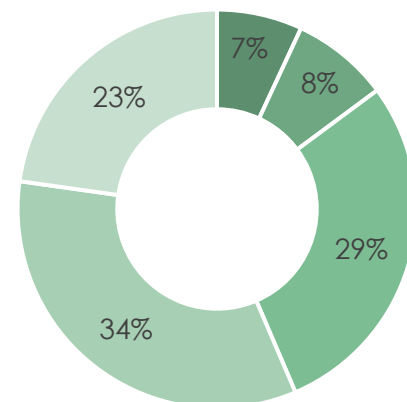


Los **fabricantes, distribuidores y comercios minoristas** muestran una tendencia mayor que otros sectores a indicar productos secos envasados (64%, 63% y 59%, respectivamente).

Los **interesados en programas nuevos o ampliados de recuperación/donación de alimentos** indican con mayor frecuencia productos congelados envasados (54%) y productos secos envasados (48%).

## Frecuencia del excedente de alimentos

Total; n=400



- Varias veces a la semana
- Una vez por semana
- Menos de una vez por semana pero varias veces al mes
- Una vez al mes
- Menos de una vez al mes

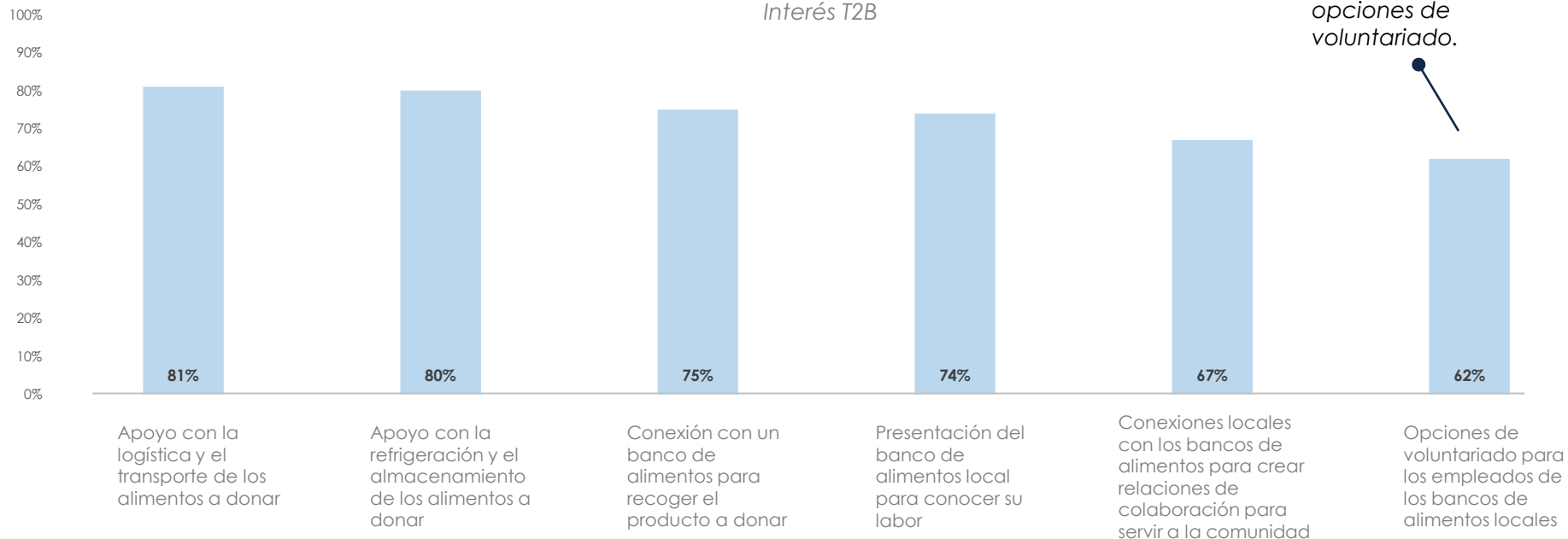
D6a. ¿Qué tipos de productos podría tener su empresa para que un banco de alimentos los redistribuya? D6b. ¿Con qué frecuencia estaría disponible el exceso de alimentos? (Seleccione una respuesta.)

**Al menos el 80% de los encuestados afirma que su empresa estaría interesada en el apoyo al transporte y al almacenamiento.** Los encuestados de LATAM también están interesados en conocer mejor el proceso y sentirse vinculados al banco de alimentos.

### Interés en el apoyo

Total; n=400

Interés T2B



**El 84% de los encuestados en Bolivia declara estar interesado en las opciones de voluntariado.**

# La transparencia en torno a las prácticas y la donación, así como la asistencia en la coordinación de la donación, surgen como factores clave para que las empresas se comprometan a trabajar con una organización de recuperación de alimentos.

## Factores necesarios para una organización de recuperación de alimentos

Total; n=400

“La opción de voluntariado para nuestros empleados, la facilidad de recolección en nuestro centro y la entrega puntual de los alimentos donados son algunos de los factores a tener en cuenta.” – **Uruguay** (Comercio minorista)

“El banco de alimentos debería ser en última instancia más claro sobre los destinatarios de las donaciones.” – **Costa Rica** (Fabricante/Productor de bienes de consumo envasados)

“Necesitamos un soporte adecuado de refrigeración y almacenamiento para donar alimentos en el futuro.” – **Nicaragua** (Agricultura/Ganadería)

“Para trabajar con nosotros, deben ofrecer apoyo con su transporte y logística.” – **Bolivia** (Proveedor/empresa de ingredientes)

“Para trabajar con éxito con nosotros, la organización debe proporcionar un apoyo adecuado ofreciendo transporte y voluntarios con experiencia.” – **Paraguay** (Agricultura/Ganadería)

“Transparencia en las operaciones y programas de concientización sobre la reducción del desperdicio de alimentos.” – **Guatemala** (Proveedor/empresa de ingredientes)

“Hay algunos costos de transporte asociados cuando donamos alimentos; sería estupendo que las organizaciones de recuperación de alimentos nos ayudaran en el proceso de transporte”.  
– **Ecuador** (Distribuidor/mayorista/almacén)

**D6c.** ¿Existen otros factores que una organización de recuperación de alimentos deba tener en cuenta para colaborar satisfactoriamente con su empresa? (Explique brevemente a continuación.)



# CONOCIMIENTO DE LOS BANCOS DE ALIMENTOS

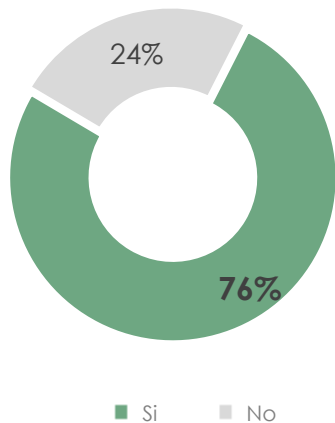
---

*Participación y conocimiento de los bancos de alimentos*

**El 62% de los encuestados conoce la GFN, y el 76% dice conocer los bancos de alimentos en general.** Al menos el 70% de los encuestados en Ecuador, República Dominicana y Nicaragua dicen conocer la GFN.

## ¿Conoce los bancos de alimentos?

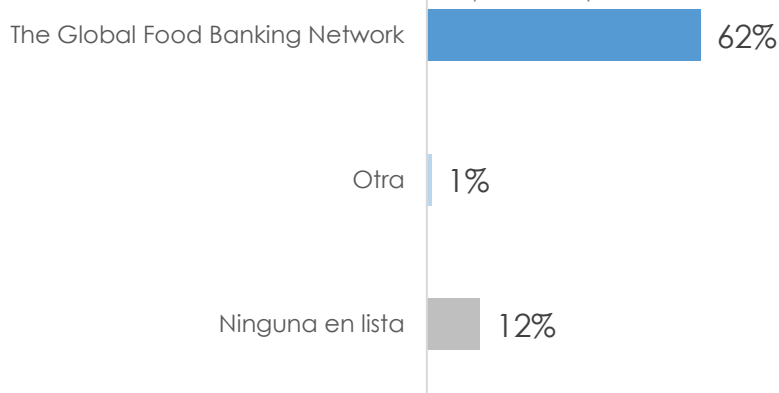
Total; n=400



## Conocimiento de organizaciones: Organizaciones benéficas de alimentos

Total; n=400

Seleccione todo lo que corresponda



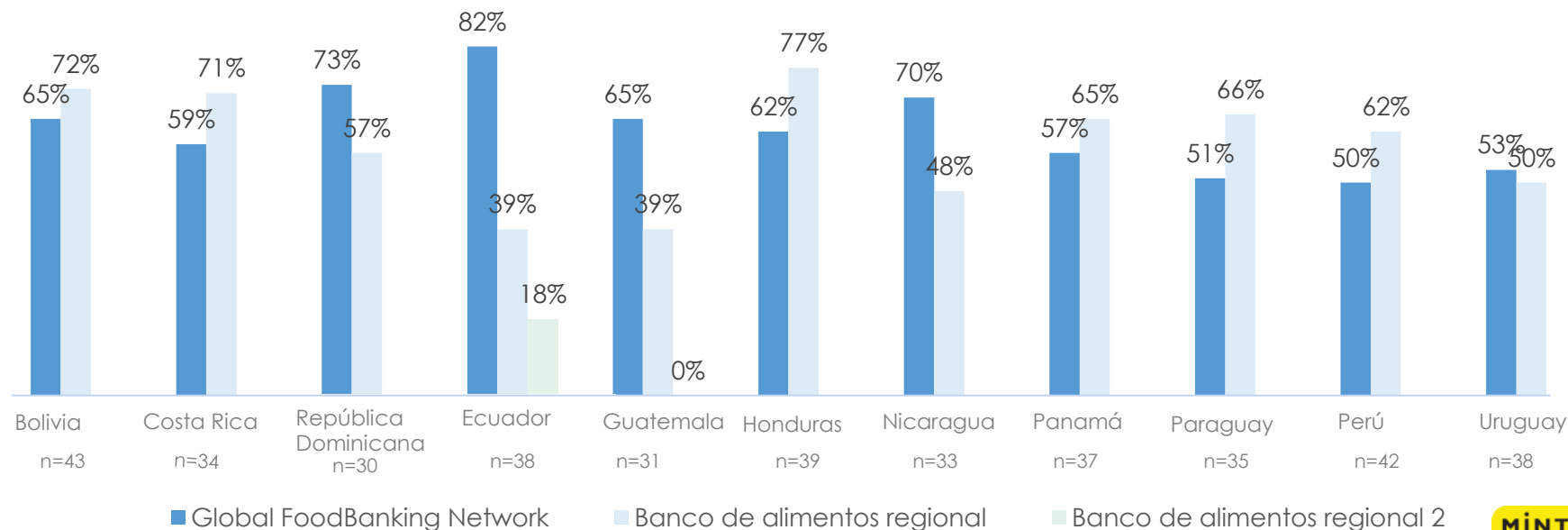
**D00.** ¿Conoce los bancos de alimentos, las organizaciones que operan de la manera que hemos estado discutiendo: accediendo a los excedentes de alimentos de los aliados en todos los puntos de la cadena de suministro y redistribuyéndolos a hombres, mujeres y niños necesitados de manera que sirvan para alimentar a personas y no se desperdicien? **D0.** A continuación hay una lista de organizaciones benéficas y comunitarias. Antes de realizar la encuesta de hoy, ¿cuál de las siguientes organizaciones ya conocía? (Seleccione todo lo que corresponda.)

**El conocimiento de la GFN supera al de los bancos de alimentos locales en países como República Dominicana, Ecuador, Guatemala, Nicaragua y Uruguay.** Al menos la mitad de los encuestados en todos los países ha oído hablar de la GFN, apenas por debajo de algunos bancos de alimentos locales, si no por encima.

### Conocimiento de organizaciones: Organizaciones benéficas de alimentos – Por país

*Las bases varían; los bancos de alimentos regionales varían según el país (consultar el apéndice para más detalles)*

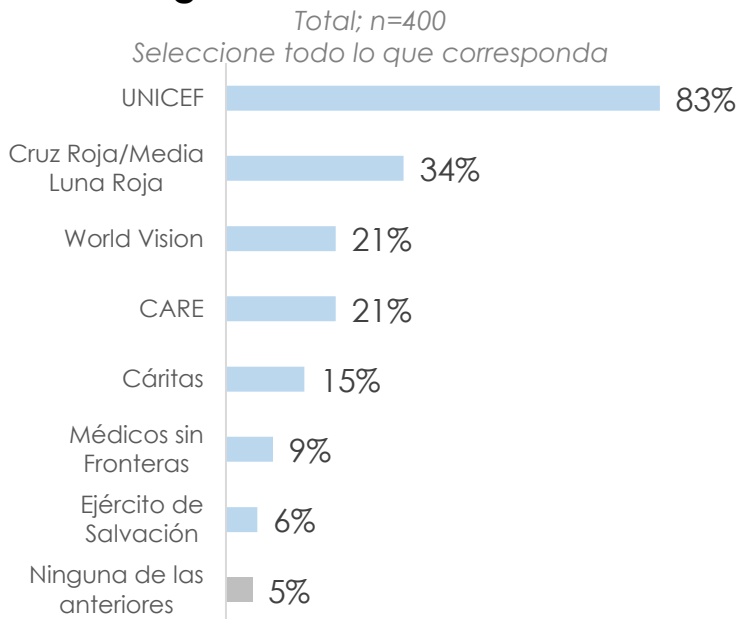
*Seleccione todo lo que corresponda*



**DO.** A continuación hay una lista de organizaciones benéficas y comunitarias. Antes de realizar la encuesta de hoy, ¿cuál de las siguientes organizaciones ya conocía? (Seleccione todo lo que corresponda.)

**La mayoría de los encuestados afirma conocer a UNICEF, y solo el 40% declara que su empresa colabora actualmente con alguna organización benéfica.** De los que sí trabajan con una organización, la GFN y UNICEF ocupan los primeros puestos.

### Conocimiento de organizaciones: Otras organizaciones benéficas



### Organizaciones benéficas: Con las que actualmente trabajan

Los que conocen alguna organización; n=380

60%

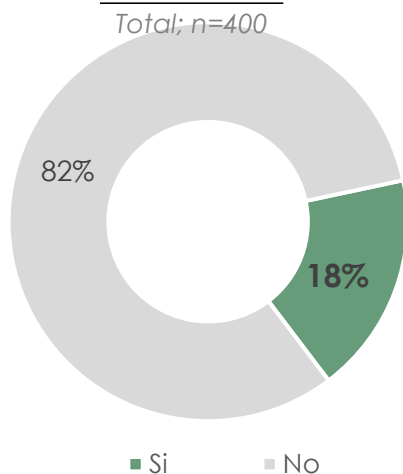
Manifiestan que su empresa **no** trabaja actualmente con ninguna organización benéfica

De los que sí lo hacen, las principales organizaciones son The Global FoodBanking Network (11%) y UNICEF (9%), además de los principales bancos de alimentos específicos de cada país.

**D0.** A continuación hay una lista de organizaciones benéficas y comunitarias. Antes de realizar la encuesta de hoy, ¿cuál de las siguientes organizaciones ya conocía? (Seleccione todo lo que corresponda.) **D0c.** Ha manifestado que conoce las siguientes organizaciones benéficas y comunitarias. ¿Su empresa **actualmente** colabora con alguna de las siguientes? (Seleccione todo lo que corresponda.)

**Solo el 18% de los encuestados de LATAM informan que su empresa tiene un programa de recuperación/donación de alimentos en la actualidad.** Aquellos que sí lo tienen informan que trabajan con bancos de alimentos locales, y varios encuestados trabajan con la GFN y UNICEF.

### Recuperación/donación de alimentos Programa implementado en la actualidad



### Nombre del programa

"Sí" en D2; n=70

Plato Para Todos - Ecuador

The Global FoodBanking Network – Honduras, Uruguay, Perú, República Dominicana, Guatemala

Fundación Banco de Alimentos de Nicaragua

AFS COMITÉ COCHABAMBA - Bolivia

BAMX Tapachula - Guatemala

UNICEF – en varios países

### Cómo funciona el programa

"Sí" en D2; n=70

"Tenemos un sistema que nos indica la cantidad total de alimentos que se pierden en cada una de nuestras sedes. Separamos los alimentos en función de su estado para el uso, actuamos en consecuencia y notificamos a la organización de donación para que distribuya los alimentos a los más desfavorecidos" – Uruguay (UNICEF, GFN)

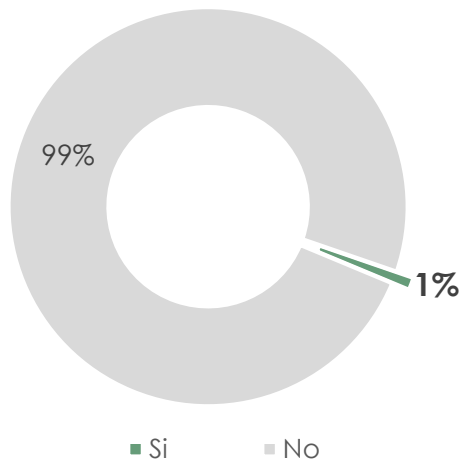
"Trabajan en colaboración y envían a sus voluntarios para la colecta de alimentos, también nos dan la opción de participar y donar alimentos a las personas adecuadas." – Panamá (Banco de Alimentos Panamá)

**D2.** ¿Tiene su empresa actualmente un **programa de recuperación o donación de alimentos**? (Seleccione una respuesta.) **D2a.** ¿Cuál es el nombre de la organización de recuperación o donación de alimentos con la que trabaja actualmente su empresa? (Describa brevemente.) **D2b.** En sus propias palabras, describa cómo funciona este **programa de recuperación o donación de alimentos** en su empresa. (Describa brevemente.)

**Solo el 1% de los encuestados que no tienen un programa establecido afirman que su empresa ha participado en un programa de recuperación o donación de alimentos en el pasado.** Sin embargo, el 30% de los encuestados está interesado en un nuevo programa.

### Participación anterior de la empresa en un programa de recuperación/donación de alimentos

Los que no tienen actualmente un programa en marcha; n=304



### Interés en participar en un programa nuevo o ampliado de recuperación/donación de alimentos

Total; n=400



- B2B (0 - Para nada interesado, 1, 2)
- Neutral (de 3 a 7)
- T3B (10 - Muy interesado, 9,8)

Si bien no es estadísticamente significativo, los **distribuidores (39%), fabricantes/productores de bienes de consumo envasados (33%), servicios de comida/restaurantes (32%) y proveedores/empresas de ingredientes (31%)** son los que más probabilidad hay de que estén interesados.

**D3.** Según su conocimiento, ¿su empresa ha participado alguna vez en un **programa de recuperación o donación de alimentos** en el pasado? (Seleccione una respuesta.)

**D4.** En base a la siguiente escala, califique el interés que tendría su empresa en participar en un **programa de recuperación o donación de alimentos** nuevo o ampliado en los próximos 12 meses. (Seleccione una respuesta.)

# FIRMOGRAFÍA

---

*Firmografía*



# Firmografía



- **Cargo:** La mayoría de los encuestados tiene el cargo de Gerente o Gerente Sénior.
- **Sector:** Los encuestados representaban casi por igual a cada sector de la cadena de suministro de alimentos.
- **Antigüedad:** La mayoría de los encuestados lleva entre 5 y 14 años en el sector, y en su actual empresa entre 5 y 9 años.
- **Envergadura de la empresa:** La mayoría de las empresas encuestadas son medianas: el 67% afirma que su empresa tiene 4 o menos sedes en todo el mundo, y el 65% tiene entre 50 y 499 empleados.

## Organizaciones benéficas de alimentos por país:

País	Organizaciones benéficas mostradas
Bolivia	Banco de Alimentos de Bolivia
Costa Rica	Banco de Alimentos Costa Rica
República Dominicana	Banco de Alimentos República Dominicana
Ecuador	Banco de Alimentos Diakonía, Banco de Alimentos de Quito
Guatemala	Banco de Alimentos Guatemala, Desarrollo en Movimiento
Honduras	Banco de Alimentos Honduras
Nicaragua	Fundación Banco de Alimentos Nicaragua
Panamá	Banco de Alimentos Panamá
Paraguay	Fundación Banco de Alimentos Paraguay
Perú	Banco de Alimentos Perú
Uruguay	Banco de Alimentos Uruguay

*DD. A continuación hay una lista de organizaciones benéficas y comunitarias. Antes de realizar la encuesta de hoy, ¿cuál de las siguientes organizaciones ya conocía? (Seleccione todo lo que corresponda.)*

# Terminología:

<b>Posibles razones de la pérdida de alimentos en cada etapa de la cadena de suministro de alimentos:</b>	<b>Dirigido a:</b>
Sobreproducción	Producción/factores técnicos
Exceso de existencias/cambios en la demanda de los clientes/consumidores	Fluctuaciones del mercado
Productos discontinuos o de baja rotación	Posibilidades de comercialización
Artículos de temporada/de oferta limitada/de promoción	Posibilidades de comercialización
Calidad comprometida por daños	Posibilidades de comercialización
Impacto climático	Factores ambientales o climáticos
Retiradas de productos/problemas de seguridad	Duración del producto/cerca de la fecha de caducidad/degradación de la calidad
Recorte de alimentos	Posibilidades de comercialización
Alimentos mal etiquetados/falta de ingredientes/alérgenos	Posibilidades de comercialización
Problemas de maquinaria	Producción/factores técnicos
Procesos normales de producción [arranques de la línea/cambios de producción/peso insuficiente]	Producción/factores técnicos
Bloqueo del producto/mal manejo mecánico/pérdida de potencia	Producción/factores técnicos
Imperfecciones (por ejemplo, color, aspecto)	Posibilidades de comercialización
Fechas de caducidad	Duración del producto/cerca de la fecha de caducidad/degradación de la calidad
Errores de rotación de existencias	Producción/factores técnicos
Problemas de transporte	Transporte/distribución



# Posibles innovaciones y desperdicio de alimentos

Aunque todavía se trata de un futuro lejano, hay varios avances que pueden influir en la forma de generar y manejar los desperdicios de alimentos:



## Automatización y robótica en la agricultura

Las dosis más controladas reducen los desperdicios de insumos, y la impresión 3D puede utilizar desperdicios perecederos o de subproductos



## Alimentación circular y suprarreciclaje

La producción de proteínas microbianas a partir de flujos de residuos orgánicos aumenta el valor económico de los desperdicios



## Agricultura celular (carne cultivada en laboratorio)

Se produce solo el corte de primera calidad, mitigando los desperdicios generados por el recorte tradicional del canal



## Tecnologías de procesamiento no térmico

Los productos tradicionalmente perecederos se almacenan durante más tiempo a temperatura ambiente



## Nutrición personalizada

Los alimentos adaptados biológicamente profundizan la conexión con el sistema alimentario y reducen los desperdicios



## Envases inteligentes o nanotecnológicos

Los biosensores reducen el desperdicio de los consumidores a través de los estímulos de comportamiento basados en las etiquetas de fecha



## Tecnología blockchain

El rastreo de contaminantes de respuesta rápida ayuda a evitar la eliminación innecesaria de alimentos y a limitar las pérdidas/desperdicios

*Comprender estas tecnologías y su impacto en la cadena de suministro puede no ser necesario en lo inmediato, pero de cara al futuro, los bancos de alimentos pueden necesitar tenerlas en cuenta a la hora de configurar su estrategia respecto de la participación de las empresas.*

¿Preguntas? Póngase en contacto con nosotros



Hannah Pucci  
hpucci@mintel.com



Colby Klester  
cklester@mintel.com

**The world's leading market  
intelligence agency**

Our expert analysis of the highest quality data and market research will help you grow your business.



**Experts in what  
consumers want  
and why**

