



**Facultad de Economía,  
Empresa y Turismo**  
Universidad de La Laguna

UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA

Grado en Contabilidad y Finanzas

Facultad de Economía, Empresa y Turismo

**MEMORIA DEL TRABAJO DE FIN DE GRADO**

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO DE LOS ESTUDIANTES EN LA UNIVERSIDAD DE LA  
LAGUNA

The food waste of students at laguna university

Autora: Celine Sofía González Cosme

Tutor: Javier Mendoza Jiménez

Curso 2022/2023

Convocatoria de Julio



## RESUMEN

El desperdicio de alimentos supone una preocupación a nivel global con consecuencias económicas, ambientales y sociales. Con el fin de conocer los hábitos, el comportamiento frente al desperdicio y la contribución para aminorar el problema de los estudiantes de la Universidad de La Laguna, se realizó una investigación a través de una encuesta. Un total de 60 personas del alumnado respondieron a esta proporcionando información detallada. Los resultados indicaron la importancia de tener una participación más activa a la hora de reducir el desperdicio alimentario y la necesidad de seguir trabajando con diversas acciones. Además, se reflejaron percepciones y opiniones de los encuestados que revelaron suficiente información sobre el desperdicio e iniciativas a llevar a cabo.

**Palabras clave:** desperdicio alimentario, sostenibilidad, hábitos, estudiantes, universidad, objetivos de desarrollo sostenible (ODS)

## ABSTRACT

Food waste is a global concern with economic, environmental and social consequences. In order to know the habits, behavior versus waste and the contribution to lessen the problem of students at the University of La Laguna, a survey was conducted. A total of 60 students responded by providing detailed information. The results indicated the importance of more active participation in reducing food waste and the need to continue working with various actions. It also reflected perceptions and opinions of respondents who revealed enough information about the waste and initiatives to be carried out.

**Keywords:** food waste, sustainability, habits, students, university, sustainable development goals (SDG)



## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. INTRODUCCIÓN .....  | 5  |
| 2. MARCO TEÓRICO .....   | 7  |
| 2.1. DEFINICIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.....                       | 7  |
| 2.1.1. FAO .....   | 7  |
| 2.1.2. PNUMA.....  | 9  |
| 2.1.3. FUSIONS.....  | 10 |
| 2.1.4. UE.....   | 11 |
| 2.2. LA RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LAS UNIVERSIDADES (RSU).....         | 11 |
| 2.2.1. Contextualización .....   | 11 |
| 2.2.2. ¿Qué es la Responsabilidad Social de Universidades? .....       | 12 |
| 3. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA SITUACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO. .... | 13 |
| 3.1. EVOLUCIÓN A NIVEL MUNDIAL .....                                   | 13 |
| 3.2. DESPERDICIOS POR PARTE DE LOS CONSUMIDORES .....                  | 13 |
| 3.2.1. A nivel europeo.....  | 14 |
| 3.2.2. A nivel nacional .....  | 14 |
| 3.3. LAS ACCIONES DE RSU DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA.....           | 15 |
| 4. METODOLOGÍA.....  | 16 |
| 5. RESULTADOS .....  | 18 |
| 5.1. MUESTRA.....  | 18 |
| 6. CONCLUSIONES .....  | 29 |
| 7. BIBLIOGRAFÍA .....  | 31 |



## ÍNDICE DE FIGURAS

|  |    |
|--|----|
| Figura 1. Marco conceptual de la PDA.....              | 9  |
| Figura 2. La contribución de la ULL con el ODS 12..... | 16 |

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| Tabla 1. Fuentes para las preguntas..... | 18 |
|--|----|

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

|  |    |
|--|----|
| Gráfico 1. Género y Edad de la muestra.....  | 19 |
| Gráfico 2. ¿Comes más cuando estas ansioso o estresado?.....   | 20 |
| Gráfico 3. ¿Sueles dormir menos de 8 horas al día?.....  | 20 |
| Gráfico 4. ¿Con qué frecuencia realizas ejercicio?.....  | 21 |
| Gráfico 5. ¿Tomas bebidas azucaradas? .....  | 21 |
| Gráfico 6. ¿Evitas comer frituras y grasas?.....   | 22 |
| Gráfico 7. ¿Cuántos días a la semana consumes cada uno de los siguientes alimentos?. 23  |    |
| Gráfico 8. ¿Cómo contribuyes a disminuir la generación de residuos? .....  | 24 |
| Gráfico 9. ¿Qué porcentaje de desperdicio sueles dejar en el plato? .....  | 24 |
| Gráfico 10. ¿Qué tipo de acciones crees que se hacen en la cafetería de tu facultad? .....   | 25 |
| Gráfico 11. ¿Dónde sueles comer y desayunar? .....   | 25 |
| Gráfico 12. ¿Sabías que los residuos orgánicos de las cafeterías de la Facultad de Económicas y del Campus Guajara se compostan?.....        | 26 |
| Gráfico 13. ¿Si hubiera algún curso sobre compostaje y reducción del desperdicio alimentario, estarías interesado/a? .....                   | 26 |
| Gráfico 14. Expresa tu grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes iniciativas .....  | 27 |
| Gráfico 15. ¿Crees que en la ULL se desperdicia mucha comida? .....  | 28 |
| Gráfico 16. ¿Crees importante que la comida ofrecida en las cafeterías sea saludable)....  | 28 |
| Gráfico 17. ¿Cómo consideras la relación calidad-precio de los productos?.....   | 29 |
| Gráfico 18. En sentido general, ¿Cuál es tu nivel de satisfacción en cuanto a la variedad de los productos ofrecidos en las cafeterías?..... | 29 |

## 1. INTRODUCCIÓN

El desperdicio alimentario (DA) es uno de los principales problemas que está afectando a la “seguridad alimentaria de las personas con menos recursos, a la calidad e inocuidad de ésta, al desarrollo económico y al medioambiente” (Gustavsson et al., 2011), ocasionando en estos últimos años un mayor impacto ambiental, económico y social para la sociedad.

En 2011 la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura (FAO) publica su primer informe donde se revela la cantidad de comida que era despilfarrada o perdida, una cifra de 1.300 millones de toneladas de alimentos echados a perder todos los años correspondiendo a un 30% de los alimentos destinados al consumo humano (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 2019). Pero, el interés en investigar y dar con una solución para evitar el despilfarro de alimentos no fue relevante hasta 2013 o 2014, cuando comenzaron a implantar medidas de prevención con el objetivo de fomentar la sostenibilidad (González Vaque, 2016).

Actualmente en el mundo existen más de 820 millones de personas que no tienen forma de alimentarse, dependiendo únicamente de bancos de productos de primera necesidad y ayudas humanitarias, una cifra demoledora teniendo en cuenta todos los alimentos que se pierden o se desperdician en nuestro planeta, el uso más eficaz y eficiente de estos recursos reduciría el hambre a nivel global. Se sabe también que el desperdicio está generando emisiones de gases de efecto invernadero trayendo consigo el agotamiento de los recursos naturales, además del impacto negativo que acarrea para el medio ambiente. Ante esta situación, la Organización de las Naciones Unidas (ONU) no ha cesado en su lucha contra el problema del desperdicio y la pérdida alimentaria y esto se ve reflejado en la agenda 2030 que marca el camino para el desarrollo sostenible con vistas a conseguir una sociedad más igualitaria (FAO, 2019).

En 2015, La ONU lanza 17 objetivos de desarrollo sostenible (ODS) gracias a la aprobación de 193 países en la Asamblea de Naciones Unidas del 25 de septiembre de 2020. Estos objetivos forman parte de la agenda 2030 orientada a lograr en dicho año un planeta sostenible. Entre ellos destacamos el objetivo 12 que tiene como fin conseguir la meta (12.3) que garantiza lo siguiente: “reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en los niveles minorista y de consumo y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha”. (FAO, 2019)

Asimismo, se establecieron varios indicadores que ayudarían a la FAO y al programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) a hacer un seguimiento del proceso hasta la meta a conseguir.

Ahora bien, la implementación de los ODS de la agenda 2030 en las universidades ha contribuido a disminuir el impacto ambiental entre otros, tales como la gestión de residuos en las cafeterías universitarias, la reducción de desperdicio, la educación y concienciación de utilizar los alimentos de la manera más eficiente y promover prácticas sostenibles en el consumo de alimento, haciendo especial mención al objetivo número 2 (hambre cero) que consiste en “poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición además de promover la agricultura sostenible” y para ello se puede ayudar haciendo pequeños cambios en nuestra vida cotidiana, el ODS 3 que hace alusión a “Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades” y el objetivo número 12 mencionado anteriormente. Todo esto va a ser objeto de estudio centrado en la universidad y en el alumnado.

El trabajo va a estar enfocado en conocer las diferentes definiciones de desperdicio alimentario, la implicación de los ODS en la Universidad de La Laguna, el compromiso de llevar a cabo estrategias en cuanto a reducción de desperdicios, así como prácticas sostenibles, el interés del estudiantado sobre el lanzamiento de programas que sirvan de iniciativa para tomar conciencia de esto e incluso darles otra vida a los residuos a través del compostaje.

El objetivo será, por tanto, analizar los hábitos de consumo del estudiantado en su día a día, la gestión del desperdicio alimentario y la percepción que tienen del destino final de estos en la ULL a través de una encuesta para obtener información que permitirá tomar mejores decisiones y desarrollar propuestas (programas, cursos, etc.) de mejora.

La estructura del trabajo sigue un orden establecido que incluye la introducción, seguido del marco teórico, la metodología, el análisis de los resultados, las conclusiones y la bibliografía.

## **2. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. DEFINICIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO**

Realmente no existe una definición universal del desperdicio alimentario, sino que hay varias definiciones que suelen reflejar en términos cuantitativos la pérdida y el desperdicio que se han generado a través de las distintas etapas de la cadena de suministros alimentario (cantidad que se desecha), sin embargo, hay algunos autores que tienen en cuenta cuestiones distintas al alimento en sí, apostando por términos cualitativos y de valor considerando la pérdida de calidad de los alimentos, incluyendo su valor nutricional, la cosmética o la inocuidad alimentaria entre otros. Además, otros también consideran el consumo excesivo como una forma de pérdida y desperdicio (FAO, 2019). Por ello, a continuación, se presentan distintas definiciones que se le asignan a este término en función del autor y las organizaciones principales en el campo, dependiendo del enfoque que se utilice y los objetivos que se quieran llegar a conseguir.

En el trabajo se toma la definición de la FAO como referencia, debido a que ha contribuido en poner este tema en el centro de atención en las políticas alimentarias a nivel mundial (Gil Roig, 2022). Esta organización, recopila y proporciona información útil que permite a distintos países desarrollar estrategias para abordar los desafíos que se presenten. Además, la FAO promueve la colaboración y el intercambio de conocimientos entre los diferentes actores y organizaciones relevantes, lo que ha contribuido a fortalecer la cooperación internacional en el ámbito de la alimentación y la agricultura y a mejorar la eficiencia y la efectividad de las políticas y programas implementados.

#### **2.1.1. FAO**

Según la FAO (2019), las definiciones de pérdida y desperdicio alimentario (PDA) hacen referencia a la “reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro alimentario” siendo esto una gran preocupante, ya que muchos alimentos se pierden y desperdician en el proceso, desde la producción hasta el consumo final. Sin embargo, la FAO separa ambos conceptos en dependencia de la etapa que representa en la cadena alimentaria, determinando si es una pérdida o un desperdicio.

La pérdida de alimentos se define como la “disminución de la cantidad o calidad de los alimentos como consecuencia de las decisiones y acciones de los proveedores de alimentos en la cadena, sin incluir la venta al por menor, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores”. En cambio, el desperdicio de alimentos hace referencia a la “disminución de la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los minoristas, los servicios alimentarios y los consumidores” (FAO, 2019).



Por tanto, la cadena de suministro incluye tanto la pérdida de alimentos durante la producción, el procesamiento y la distribución, como el desperdicio de alimentos en la venta al por menor y los consumidores, especialmente en hogares, restaurantes, comedores y minoristas.

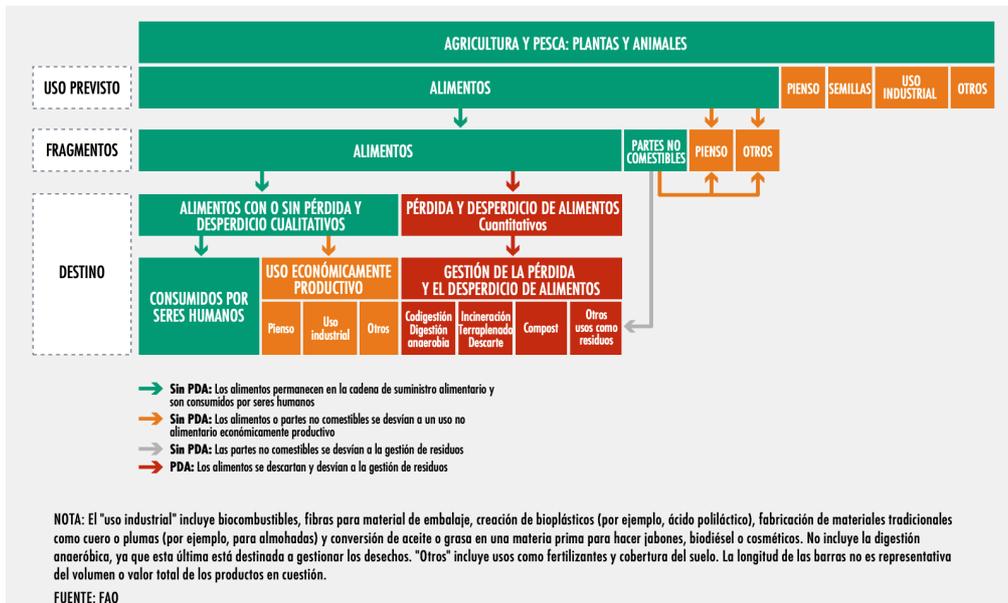
De forma visual y esquemática, la FAO a través de un marco conceptual ayuda a comprender mejor cómo se utilizan, se distribuyen y consumen los recursos producidos. En primer lugar, se destaca el uso previsto de las plantas y los animales producidos, que pueden ser tanto para usos económicos alimentarios (incluyen los alimentos destinados al consumo humano) y no alimentarios, destacando las partes de las plantas o animales que no estén relacionadas con la alimentación como es el caso del pienso, las semillas, etc.

Por consiguiente, estos recursos se van a fragmentar tanto en alimentos y partes no comestibles que a su vez pueden estar destinadas al pienso y a otros usos. Por ejemplo, “mientras que los seres humanos consumen el interior de un banano, la piel puede servir como pienso” o ser utilizada para otros fines económicos (fertilizantes). Sin embargo, cabe la opción de eliminar los desechos mediante un sistema de gestión de residuos.

El destino de estos recursos se refiere al “uso real de la cantidad de alimentos comestibles” que pueden ser:

- Alimentos consumidos por los seres humanos, incluso si presentan alguna pérdida y desperdicio cualitativo, como encontrar manchas en el plátano.
- Desviarse al uso económicamente productivo en forma de pienso o mediante otros usos como el industrial.
- Estos alimentos pueden sufrir pérdida o desperdicio cuantitativos si son descartados de la cadena de suministro por proveedores o consumidores, estos son enviados a residuos, convertirse en compost, incinerarse o digeridos anaerómicamente (FAO 2019).

**Figura 1. Marco conceptual de la PDA**



Fuente: FAO, 2019

Es importante tener en cuenta que, aunque inicialmente los recursos productivos estaban destinados al consumo humano, pueden desviarse alimentos para un uso productivo o generarse una pérdida o desperdicio en el caso que los proveedores o consumidores lo decidan. Cabe destacar que en 2014 la FAO se refería a las pérdidas alimentarias como un único concepto y al desperdicio alimentario como parte de dichas pérdidas, muy distinta a la definición actual que se amplió en 2019 cuando se reconoció la importancia del desperdicio en los hogares y que no solo era un problema de las distintas etapas de la cadena, esto permitió que se diera un enfoque que encajaría mucho más con la meta 12.3 (Sasot Salas, 2018).

### 2.1.2. PNUMA

El programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) se encarga de promover la conservación del medio ambiente y la sostenibilidad. El informe de índice de desperdicios de alimentos del PNUMA, publicado en 2021, destaca que el desperdicio alimentario se produce en la "venta al menor, en los servicios alimentarios y a nivel de los consumidores" (De Luca, 2022). Este desperdicio representa entre el 8% y el 10% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero (UN Environment Programme [UNEP], 2022). Por lo tanto, trabajar en la reducción del

desperdicio de alimentos es un elemento clave en la lucha del cambio climático, en las emisiones y en abordar otros desafíos ambientales (Forbes et al., 2021).

Además, este informe nos proporciona un indicador para evaluar/cuantificar el desperdicio alimentario que busca apoyar la meta 12.3 para 2030, recopilar datos y estimaciones fiables para así hacer un seguimiento del progreso de dicha meta (Forbes et al., 2021).

El PNUMA y la FAO son dos organizaciones de las Naciones Unidas que trabajan en colaboración con temas relacionados con la alimentación, agricultura y sostenibilidad ambiental. A pesar de ello, sus enfoques y objetivos son diferentes. En el caso PNUMA, destaca que el desperdicio alimentario es una cuestión de sostenibilidad, ya que no solo representa un impacto social y económico, sino que también contribuye al cambio climático y a la degradación ambiental. Por otro lado, la FAO se centra más en el problema social y económico a nivel mundial: el hambre, la pobreza, y en la promoción de una gestión eficiente de la cadena alimentaria.

### **2.1.3. FUSIONS**

El proyecto FUSIONS (“Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies”) de la Unión Europea es una iniciativa lanzada por la UE que se llevó a cabo entre 2012-2016 con la participación de 21 socios de 13 países, universidades, empresas y varias organizaciones de toda Europa. A través del proyecto, se realizaron una serie de estudios y análisis para comprender mejor el problema de las PDA y la mejor manera de abordarlo (Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies [FUSIONS], 2016).

Como resultado, tuvo éxito puesto que contribuyó significativamente a la importancia de concienciar sobre los desperdicios, a la creación de herramientas prácticas que ayudarían a reducir el DA y al desarrollo de un marco de definición entendido de la siguiente manera:

“el desperdicio de alimentos es cualquier alimento, y las partes no comestibles de los alimentos, que se retiran de la cadena de suministro de alimentos para ser recuperados o desechados (incluidos el compostado, los cultivos arados/no cosechados, la digestión anaeróbica, la producción de bioenergía, la cogeneración, la incineración”. (FUSIONS, 2016)

El proyecto FUSIONS con respecto a la FAO engloba dentro de la definición anteriormente dicha las partes comestibles como las no comestibles de los alimentos. A su vez, tiene en cuenta las etapas de la pre-cosecha y post-cosecha así como otros factores ambientales más allá de la cantidad de alimentos comestibles, esto hace que tenga un enfoque más amplio. La FAO por su

parte solo tiene en cuenta los alimentos comestibles a lo largo de toda la cadena y le da más atención a la última fase.

Cabe destacar que FUSIONS fue uno de los primeros proyectos europeos que se enfocó en definir y establecer los términos de pérdida y desperdicio, así como también en cuantificar las PDA en la cadena. Con esto, se proporcionaba una panorámica de las posibles acciones para prevenir y reducir el desperdicio alimentario, que a su vez ayudaba a mejorar la seguridad alimentaria y reducir el impacto en el medio ambiente. (Gil Roig, 2022)

#### **2.1.4. UE**

La Unión Europea define al desperdicio de alimentos como residuo alimentario refiriéndose a “los alimentos que se eliminan de la cadena de suministros de alimentos” (Fernández Celemin, Gassin et al., 2022). Estos residuos pueden tener distintos destinos, como el reciclaje y su transformación en compost o biogás, o bien su incineración o disposición en un vertedero. Además, puntualiza en la definición las partes comestibles y no comestibles de los alimentos.

Tanto la FAO como la Unión Europea coinciden en las definiciones, aunque tienen pequeñas diferencias en sus enfoques. La FAO diferencia ambos conceptos de “pérdida y desperdicio alimentario” según el uso que se le dé, así como el “consumo” como concepto fundamental a la hora de definir el desperdicio. La UE por su parte señala que el DA puede producirse en toda la cadena de suministros

## **2.2. LA RESPONSABILIDAD SOCIAL DE LAS UNIVERSIDADES (RSU)**

### **2.2.1. Contextualización**

La universidad es una institución de Educación Superior que juega un papel crucial en la agenda 2030 con su participación, junto a varios autores, gobiernos y organismos internacionales, en los diferentes desafíos mundiales. Entre ellos, destaca el cambio climático y su contribución a la sostenibilidad del planeta (De la Rosa, Et al., 2019).

La cumbre de Tierra fue una conferencia celebrada en Río de Janeiro en 1992, lugar donde se puntualizó más sobre el concepto de desarrollo sostenible, así como la importancia de educar para lograr un futuro sostenible. Desde entonces, muchas universidades decidieron promover la sostenibilidad en los planes de estudio de las diferentes titulaciones para la formación de sus alumnos, y también del profesorado, fomentando así una educación superior más consciente y comprometida con el medio ambiente (De la Rosa, Et al., 2019).

El Grupo de Alto Nivel (GAN) se creó en España, en 2017, con el objetivo de coordinar la posición del país y lograr la implementación de los ODS. Por otro lado, la CRUE es el principal interlocutor de las Universidades con el gobierno, que afirma que “la Universidad es un actor clave para promover el desarrollo humano sostenible”. Cabe destacar, que unos de los ODS, en concreto el número 4 y su correspondiente meta 4.7, toma importancia en lo referente a la educación de calidad con el fin de aquí a 2030 de:

“garantizar que todos los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para promover el desarrollo sostenible, entre otras cosas mediante la educación para el desarrollo sostenible y los estilos de vida sostenibles, los derechos humanos, la igualdad de género, la promoción de una cultura de paz y no violencia, la ciudadanía mundial y la valoración de la diversidad cultural y la contribución de la cultura al desarrollo sostenible”. (De la Rosa, Et al., 2019)

### **2.2.2. ¿Qué es la Responsabilidad Social de Universidades?**

Se entiende por Responsabilidad Social Universitaria:

“a la capacidad que tiene la Universidad de difundir y poner en práctica un conjunto de principios y valores generales y específicos, por medio de 4 procesos claves: Gestión, Docencia, Investigación y Extensión. Así asume su responsabilidad social ante la propia comunidad universitaria y el país donde está inserta.” (Jiménez, 2002, como se citó en Vallaeys y Álvarez Rodríguez, 2019)

La Responsabilidad Social Universitaria es una nueva política de gestión universitaria, que viene determinada por el concepto de la responsabilidad social definida por la norma ISO (26000), norma internacional que ofrece una guía que integra la responsabilidad social en todo tipo de organización, como el compromiso ante los impactos de la organización hacia la sociedad, término que ha tenido una evolución en el tiempo.

Sin embargo, en el ámbito universitario la RSU se ha ido aplicando con la intención de generar un impacto positivo en la sociedad, fomentar el compromiso social de los estudiantes y contribuir al desarrollo sostenible entre otros. Por tanto, la URS es una forma innovadora de pensar y organizar la universidad, lo que da lugar a nuevos modelos. Cabe destacar que también se centra en conseguir los ODS de la Agenda 2030 y está la posiciona como referente esencial para su consecución.

### **3. CONTEXTUALIZACIÓN DE LA SITUACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO.**

#### **3.1. EVOLUCIÓN A NIVEL MUNDIAL**

El desperdicio alimentario es un problema creciente en el mundo, que ha sido ampliamente reconocido y abordado en los últimos años. A nivel mundial, tal y como se comentó al principio del trabajo, se estima que alrededor de un tercio de los alimentos producidos para el consumo se desperdician o pierden y es que, la evolución del desperdicio ha sido preocupante, a medida que la población aumenta los patrones de consumo cambian. Esto no solo afecta la capacidad para alimentar a una población creciente, sino que también tiene un impacto significativo durante momentos de crisis económica y en comunidades en situación de vulnerabilidad social.

#### **3.2. DESPERDICIOS POR PARTE DE LOS CONSUMIDORES**

Actualmente, las causas del desperdicio difieren a lo largo de la cadena alimentaria siendo la fase de consumo donde más desperdicio se genera, puesto que la mayor parte proviene de los hogares. La razón de esto depende de varias variables como la falta de planificación y de gestión a la hora de comprar más alimentos de lo que se va a consumir y hacer una mala gestión llegando incluso a que los alimentos se caduquen o dañen rápidamente.

Por otro lado, La FAO proporciona datos sobre el desperdicio per cápita de alimentos por consumidor en distintas partes del mundo. En Europa y América del Norte, se estima que el desperdicio per cápita de alimentos es de 95 a 115 kg por año. En contraste, en el África subsahariana y en Asia meridional y sudoriental, esta cifra es mucho menor, representando de 6 a 11 kg por año (FAO, 2019).

Estas cifras revelan la gran diferencia entre los niveles de desperdicio de una región con otra. Los países con altos y medianos ingresos son más propensos a desperdiciar debido a las compras excesivas de alimentos y su cultura consumista promoviendo esa mentalidad de usar y tirar (FAO 2019). Por otro lado, muy diferente es la situación de los países de bajos ingresos ya que la falta de una infraestructura adecuada y escasa tecnología conlleva a que muchos alimentos perecederos y no perecederos se descompongan antes de llegar a los consumidores. Estos últimos dependen más de los alimentos cultivados que, aunque tiendan a desperdiciarse menos, presentan poca seguridad alimentaria (FAO, 2012). En los siguientes puntos se mostrarán datos relacionados con el consumo de alimentos en los hogares y su diferencia con otros años en Europa y España.

### **3.2.1. A nivel europeo**

En la Unión Europea, se estima que se desperdician o pierden alrededor de 87,6 millones de toneladas (173 kg por persona) de alimentos al año, de los cuales más del 50% se generan en los hogares (Consejo de la Unión Europea y del Consejo Europeo, 2022). A su vez, según el informe lanzado por Eurostat, la Oficina Estadística de la Unión Europea, que proporciona información del 2020 relacionado con el primer año de pandemia, ha generado unos 131 kg por habitantes, con un desperdicio en hogares del 53% y una cifra de 59 millones de toneladas (Eurostat, 2023).

Con estos datos se puede ver que evidentemente ha variado de un año a otro las cantidades de alimentos perdidos o desperdiciados, que puede deberse a la aparición del COVID-19 como el factor determinante que contribuye a tal resultado, puesto que el confinamiento y otras restricciones que trajeron consigo el aumento desenfrenado de la compra de alimentos en los supermercados y la poca gestión de la capacidad de almacenamiento en sus hogares, han interrumpido las cadenas de suministros y también ha influido en los hábitos alimentarios de los consumidores, sin embargo los datos emitidos indican que el desperdicio en hogares fue inferior al año 2023.

Tras la pandemia, se evidencian cambios sustanciales en los hábitos alimentarios en el consumidor ya que han tomado conciencia tanto a nivel individual como social, se preocupan por ingerir alimentos más sanos, ecológicos, hacen mejor uso de la materia prima y así a evitar desperdicios alimentarios. Por lo tanto, estas cifras son estimaciones globales y pueden variar significativamente de un país a otro. Cada país tiene su propia situación y desafíos en cuanto al desperdicio de alimentos, por lo que es importante analizar y establecer medidas para solventar la situación asumiendo un rol más activo en colaboración con otras instituciones. En cuanto a su tasa de desperdicio en los hogares es prácticamente la misma, por lo tanto, hay que seguir trabajando en la concienciación y en promover prácticas sostenibles.

### **3.2.2. A nivel nacional**

En lo referente a España, según el informe del desperdicio alimentario de 2022 se tiran 1.201,92 millones de kilogramos/ litros al año (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [MAPA], 2022). Esta cifra representa una disminución del 6,2% anual en comparación con el año 2021 (1.245,88) que a su vez representa una disminución de 8,6% en 2021 con respecto a 2020.

En lo referente al desperdicio en los hogares, se registró en 2022 un total de 1.170,48 millones de kilos con una disminución del 6,2% respecto al año anterior. Sin embargo, esta bajada anual fue inferior a la registrada en 2020 con respecto a 2021, que fue del 14,2% (MAPA, 2021).

Estos datos muestran una tendencia positiva en la reducción del desperdicio alimentario que puede atribuirse a una mayor conciencia y educación sobre la importancia de disminuirlo, así como a prácticas como la planificación de compras, el adecuado manejo de los alimentos y el cambio en los hábitos tras las restricciones debido a la pandemia.

### **3.3. LAS ACCIONES DE RSU DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA**

La Universidad de la Laguna (ULL) ha demostrado un compromiso con el desarrollo de medidas para promover la sostenibilidad en su comunidad académica y local. La institución no ha sido ajena al tema en cuestión, prueba de ello es la implicación de la RSU y su cumplimiento de los ODS. Además, la ULL desempeña un papel relevante en la Agenda Canaria 2030 al contribuir al desarrollo sostenible en todo el archipiélago canario a través de su labor académica, investigativa y de extensión universitaria.

A comienzos de 2018 se aprueba la Declaración de Política Sostenibilidad Ambiental de la Universidad de la laguna donde se compromete a mejorar el bienestar social de las personas en Canarias a través de la educación superior de calidad, la investigación científica y técnica y la difusión de la cultura, el conocimiento y el arte. Además, de contribuir al desarrollo sostenible mediante la promoción de diversas prácticas y políticas sostenibles. Esta declaración pone en manifiesto varios objetivos a cumplir, entre ellos se destaca algunos que tienen relación con este trabajo (BOULL):

- O4. Promover la reducción y valorización (reutilización, reciclaje y recuperación) de los residuos generados por la actividad universitaria
- O6. Sensibilizar, informar y formar a toda la comunidad universitaria
- O7. Fomentar la incorporación de los conceptos de responsabilidad social y desarrollo sostenible, y sus principales contenidos, en las competencias transversales de las titulaciones oficiales

La ULL ha llevado a cabo acciones significativas en el marco de la RSU, demostrando su compromiso con los ODS. A través de la integración de principios de sostenibilidad en su gobernanza, la formación de profesionales responsables, la investigación, la colaboración con diversos actores y la implementación de proyectos específicos, la ULL se posiciona como una universidad líder en la adopción e implementación de los ODS, contribuyendo de manera significativa al desarrollo sostenible (Méndez Pérez, Santana Pérez et al., 2022)

A continuación, en la figura 2 se señalan las metas específicas que permiten evaluar y dar seguimiento al progreso de la ULL con cada ODS. Aunque existen varias metas establecidas en

diferentes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la atención se centra en el ODS 12, que se enfoca específicamente en la producción y el consumo sostenible.

**Figura 2. La contribución de la ULL con el ODS 12**

| ODS                                  | METAS GLOBALES  | CONTRIBUCIÓN DE LA ULL  |
|--------------------------------------|---|---|
| 12. PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE | 12.a Ayudar a los países en desarrollo a fortalecer su capacidad científica y tecnológica para avanzar hacia modalidades de consumo y producción más sostenibles. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ El equipo del Gabinete de Análisis y Planificación de la ULL diseña, en 2014, un proyecto denominado "árboles por papel" en su compromiso de compensar al medioambiente por el consumo que realizan de papel que consiste en sufragar la compra de un árbol por cada paquete de 500 folios que consuman. Además, este mismo año, pusieron en marcha un protocolo de reciclaje para la reducción, reutilización y reciclaje de materiales con la finalidad de luchar contra la contaminación, protección del medio ambiente y a favor de un desarrollo más sostenible del planeta.</li> <li>▶ El Servicio de Tecnologías de la Información y la Comunicación (SITC) de la ULL ha puesto en marcha, en 2013-2014, un plan de tratamiento, reutilización y reciclaje selectivo del material obsoleto que genera. Destaca el proceso de sustitución de las impresoras multifunción láser por otros sistemas de impresión de chorro de tinta con un coste de impresión muy reducido.</li> <li>▶ En 2014, la Cátedra de Turismo-CajaCanarias, Ashotel y la ULL organizó o participó en la elaboración de proyectos vinculados al estudio y análisis del desarrollo del turismo en diferentes puntos de las islas, la investigación de la recuperación del patrimonio o temas ambientales.</li> <li>▶ Desde 2016, la ULL se encuentra desarrollando, según la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación de la institución (OTRI), el proyecto 'Proyecciones climáticas regionalizadas para Canarias y Macaronesia' con el objetivo de generar información climática de alta resolución para el Archipiélago Canario, que sea de utilidad para la determinación de impactos del cambio climático a lo largo del siglo XXI: <a href="https://www.ull.es/servicios/otri/proyectos/proyectos-nacionales/please/">https://www.ull.es/servicios/otri/proyectos/proyectos-nacionales/please/</a></li> <li>▶ En 2019, la ULL organizó el curso 'Las setas de Tenerife, el aprovechamiento sostenible de un recurso local' en colaboración con el Ayuntamiento de El Rosario.</li> <li>▶ Entre las actividades de formación y especialización de extensión universitaria de 2019 destaca 'Objetivos de Desarrollo Sostenible y Agenda 2030 en Canarias: conocer para transformar'; así como 'Turismo responsable en las Islas Canarias. RSU'</li> <li>▶ En 2019-2020, la ULL pone en marcha, en colaboración con la Fundación Loro Parque, el proyecto 'Bye bye plastic', una iniciativa para acabar con el plástico de un solo uso.</li> <li>▶ En 2019-2020, la ULL sigue ofertando el Máster Oficial de Energías Renovables, de Seguridad y Calidad de los Alimentos.</li> </ul> |
|                                      | 12.a  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ En 2021, la ULL ha realizado el curso de extensión universitaria 'El plástico, consecuencias de un uso no sostenible' con el objetivo de dar a conocer las consecuencias del mal uso del plástico en el medio ambiente desde el punto de vista científico: <a href="https://bit.ly/3vfcWRY">https://bit.ly/3vfcWRY</a></li> </ul>  |

Fuente: Méndez Pérez, Santana Pérez et al. (2022)

#### 4. METODOLOGÍA

El propósito de este trabajo es conocer los hábitos alimentarios de los estudiantes de la Universidad de La Laguna y la percepción que tienen sobre el desperdicio alimentario. Para ello se realizará una valoración de dichos hábitos para determinar en qué medida podemos ayudar a reducir el desperdicio alimentario implicando a la institución en dicho proceso. Todo esto nos facilitará información determinante para crear programas destinados a fomentar prácticas sostenibles.

Para este objetivo, se aborda un método de investigación cuantitativa el cual permite tener datos cuantificables sobre distintas variables. Entre los distintos tipos de preguntas, para un enfoque cuantitativo, se utilizan preguntas cerradas con la opción de elegir entre las respuestas predefinidas que se presentan explícitamente en el cuestionario, estas respuestas pueden ser con opciones de selección múltiple o única, con solo dos alternativas que pueden ser un “sí” o un “no” o incluso elegir el número que mejor represente su preferencia como es el caso de la escala numérica, un tipo de pregunta cerrada, que puede variar en función del tipo de información que se esté buscando. Sin embargo, se tiene en cuenta que este tipo de preguntas puede limitar la capacidad de respuesta y de dar matices. Cabe destacar que las preguntas mixtas también están incorporadas a la encuesta, estas se caracterizan por añadir alguna alternativa de respuesta libre (ej: otros) dando mayor grado de flexibilidad en las respuestas. El encuestado puede expresar su opinión y experiencias más detalladamente con sus propias palabras.

El muestreo elegido para seleccionar la muestra es el probabilístico, este se basa en representar una parte de la población (total de alumnos en la ULL) mediante el azar y de manera aleatoria donde cada alumno tiene la misma probabilidad de ser elegido. A los estudiantes que participaron se les aplicó un cuestionario, durante el mes de mayo y junio del curso académico 2022 - 2023, donde se obtuvieron datos para la investigación. Este cuestionario se distribuyó por diferentes canales, redes sociales como Instagram y WhatsApp, hasta llegar al usuario final. Antes de realizar las preguntas del cuestionario de forma voluntaria, se les solicitó el correo institucional de la universidad para corroborar que pertenecen a la ULL y así garantizar la validez y fiabilidad de los datos obtenidos del alumno. Además, se les informó que las respuestas iban a ser anónimas y empleadas para un fin educativo.

Cabe destacar que los estudiantes pueden proporcionar información muy relevante sobre las instalaciones debido a que las utilizan a diario y conocen las necesidades, por lo que pueden identificar cualquier problema o necesidad y así ser útil en la gestión de la universidad.

El cuestionario está dividido en tres partes, en la primera se recopila información de factores como la edad, el género, el tipo de estudio universitario, la residencia habitual en el curso académico y si eres practicante de alguna religión. En la segunda parte, se valora en qué medida sus hábitos eran más o menos saludables, se les preguntó acerca del desperdicio alimentario y la disposición a la hora de participar en la disminución de los residuos. Y por último, se les pregunta a los estudiantes sobre la oferta y el nivel de satisfacción alcanzado.

Gracias a Google drive se creó un cuestionario que permitió obtener mucha información y conocimiento útil, se lleva a cabo un análisis de los datos y se expusieron en gráficas con el objetivo de visualizar mejor los resultados.

Por lo tanto, su naturaleza de estudio es descriptiva puesto que busca identificar y analizar las características del estudiante: edad, género, titulación, etc., y a través de él, recopilar información detallada sobre los hábitos y sus percepciones sin inferir en hipótesis. El único fin de los estudios descriptivos es obtener datos precisos.

Las preguntas de la investigación, algunas son de elaboración propia, así como también otras que fueron sacadas de distintas fuentes, a continuación, se muestran en el cuadro 1 donde se resumen las mismas.

**Tabla 1. Fuentes para las preguntas**

| FUENTE                                 | TIPO DE PREGUNTA   |
|--|--|
| Ramos, Jaimes et al. (2017)            | ¿Comes más cuando estás ansioso o estresado?                             |
| Ramos, Jaimes et al. (2017)            | ¿Tomas bebidas azucaradas?   |
| Ramos, Jaimes et al. (2017)            | ¿Evitas comer frituras y grasas?   |
| Morata, González-Santana et al. (2020) | ¿Cuántos días a la semana consumes cada uno de los siguientes alimentos? |
| Morata, González-Santana et al. (2020) | ¿Qué porcentaje de desperdicio sueles dejar en el plato?                 |

## 5. RESULTADOS

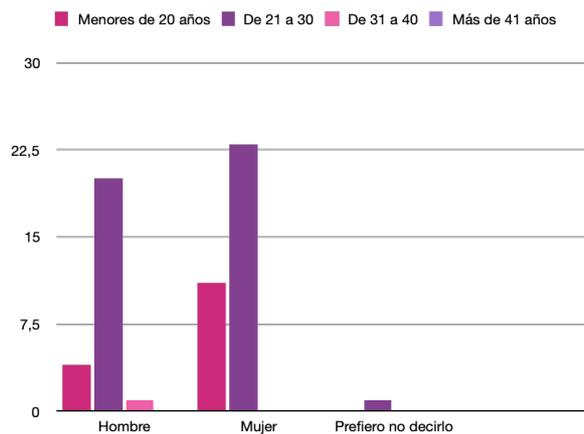
### 5.1. MUESTRA

La muestra de este estudio está formada por 60 estudiantes de la ULL correspondiendo a un total de 17 grados y 1 máster. Entre las 18 titulaciones que completan esta muestra, se observa que el 50% pertenecían al grado de Contabilidad y Finanzas siendo el más representativo debido al alto porcentaje que figura en relación con el resto de carreras.

También, se analizaron datos sociodemográficos como la edad y el género para conocer la etapa en la que se encuentra el encuestado. Del grupo de estudiantes mencionados, el 41,67% son hombres y el 56,67% mujeres. El 1,17% restante corresponde a la opción “prefiero no decirlo” a la hora de seleccionar el género, aquí el encuestado no releva su identidad ya que dicha pregunta no era obligatoria.

Respecto a la edad, en el gráfico 1 se observan los diferentes rangos de edad. La mayor parte de la muestra, con un 73,33%, tiene una edad comprendida entre los 21- 30 años, seguido de un 25% correspondiente a los estudiantes menores de 20 años y por último, con un rango de edad de 31 a 40 años lo representa el 1,67% de los encuestados.

**Gráfico 1. Género y edad de la muestra**

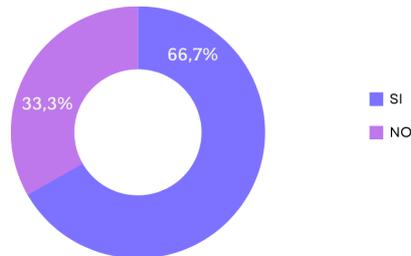


Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Respecto al lugar de residencia en el curso, el 71,7% de los encuestados residen en el hogar familiar siendo el porcentaje más alto, mientras que el piso de estudiantes presenta un 26,7% y el alquiler un 1,7%.

En relación con uno de los objetivos que planteaba conocer los hábitos de los estudiantes, se muestra a continuación los resultados obtenidos mediante gráficas. Como muestra el gráfico 2, el 66,7% de los encuestados afirman que comen más cuando se encuentran más ansiosos y estresados, esto se podría relacionar con el estrés académico que adoptan los universitarios durante los periodos de exámenes y que en muchas ocasiones desencadena en ingerir más alimentos. Estos datos afianzan un poco la investigación hecha por Velasco Salamanca (2016), donde especifica que comer es una de las formas que tiene el estudiante para llevar el estrés. Por otro lado, para el 33.3% restante no lo reconocen como un factor que pueda afectar a sus hábitos.

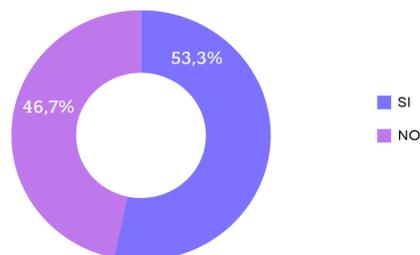
**Gráfico 2. ¿Comes más cuando estas ansioso o estresado?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Los estudiantes deberían dormir al menos 8 horas, pero en periodos de evaluación muchos de ellos no cumplen con esa necesidad fisiológica. Este factor puede afectar a la calidad del sueño, la concentración y la dificultad en la toma de decisiones. En base a los resultados, como se recoge en el gráfico 3, el 53,3% duerme menos de 8 horas y el 46,7% si duerme las horas correspondientes consiguiendo así un mejor rendimiento académico y de salud.

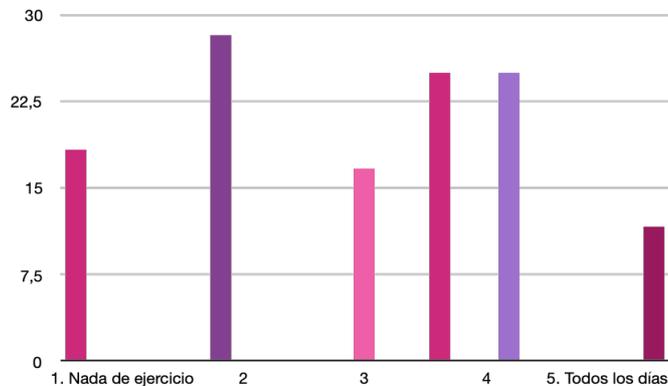
**Gráfico 3. ¿Sueles dormir menos de 8 horas al día?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

A la hora de conocer si los encuestados hacen ejercicio físico regularmente, se ve que la mayoría de ellos realizan actividad física y solo el 18,3% no hace ejercicio en su día a día. Sin embargo, hacer ejercicio es beneficioso para la salud independientemente de la frecuencia con la que se haga. Cabe destacar que la mala gestión de los estudiantes del tiempo para combinar el estudio y la actividad física puede ser el desencadenante de priorizar uno sobre otro.

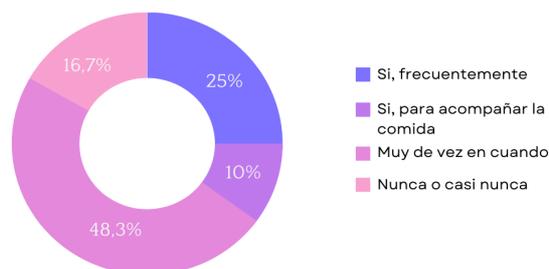
**Gráfico 4. ¿Con qué frecuencia realizas ejercicio?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Se observa que, del total de la muestra, el 48,3% especifica que su consumo de bebidas azucaradas es esporádico, el 16,7% responde nunca o casi nunca, el 10% las ingiere para acompañar la comida y el 25% lo consume de manera frecuente. Se pudo determinar que las bebidas azucaradas no son el principal consumo de los universitarios. También, hay que tener en cuenta que un consumo excesivo puede traer consigo efectos negativos en la salud y desde el punto vista académico provoca en el estudiante picos y caídas de energía, dificultad a la hora de concentrarse y bajar su rendimiento académico. Lo recomendable es un consumo moderado.

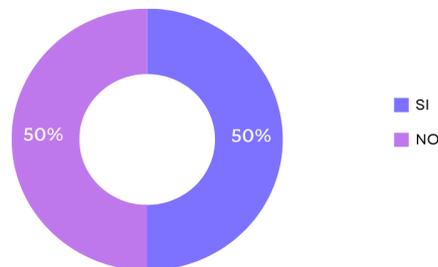
**Gráfico 5. ¿Tomas bebidas azucaradas?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Con los resultados obtenidos sobre la pregunta de frituras y grasas se puede determinar que el 50% evita el consumo de estas, mientras que el otro 50% declara no evitarlo. Hay que empezar a optar por opciones más saludables y prescindir de estos alimentos puesto que pueden llegar a ser perjudiciales para la salud, por lo que se sugiere que el consumo sea ocasional.

**Gráfico 6. ¿Evitas comer frituras y grasas?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

En lo que respecta al gráfico 7, se observan los días de la semana en donde cada uno de los estudiantes responde sobre su consumo habitual de los siguientes alimentos. La Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) en la guía para la alimentación saludable, especifica las recomendaciones para llevar una alimentación saludable y sostenible, entre ellas se hará hincapié en la ingesta de los siguientes alimentos. Las porciones recomendadas por alimento pueden variar según varios factores, incluyendo la edad, el género, el nivel de actividad física y las necesidades individuales de cada persona

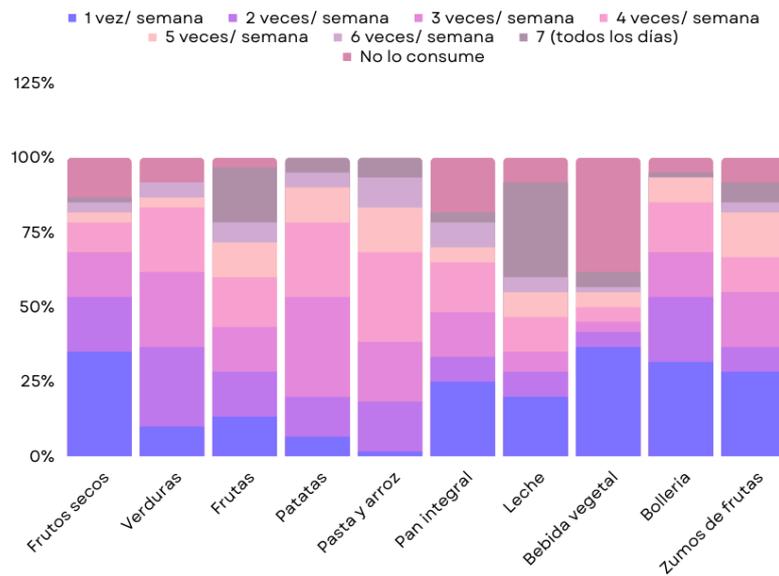
El 35% de los encuestados indican que suelen comer frutos secos una vez a la semana, seguido del 18,33% que los consumen dos veces por semana. Por lo general, se recomienda consumir de 3-7 veces a la semana y solo el 33,33% afirma dichos datos.

Por otro lado, se observa el bajo consumo de verduras con un (0%) y de frutas con un (18,33%) muy pocas personas las consumen diariamente o simplemente no lo hacen, a pesar de que lo recomendable es consumir de 2 a 3 raciones al día en el caso de las verduras y de 3 a 4 raciones en lo referente a la fruta. Además, los datos recopilados de los alimentos como las patatas, pasta y arroz y el pan integral no son ampliamente consumidos a lo largo de toda la semana debido a que la frecuencia ideal sería de 4 a 6 raciones diarias.

El 31,67% afirma consumir leche los 7 días a la semana, mientras que el 20% elige la opción de “una vez a la semana”. Según SENC, se recomienda una ración de 2 a 3 al día para los lácteos y sus derivados. Aquí entran también las bebidas vegetales, donde solo el 5% de los encuestados consume este producto todos los días.

Entre los alumnos, existe una gran parte de ellos que consumen bollerías “1 vez/semana” (31,67%) y “2 veces/semana” (21,67%). Hay que tener en cuenta que un consumo excesivo de bollería es desaconsejable debido a los altos índices de azúcar y calorías, por lo tanto lo recomendable para este caso es tener un consumo moderado.

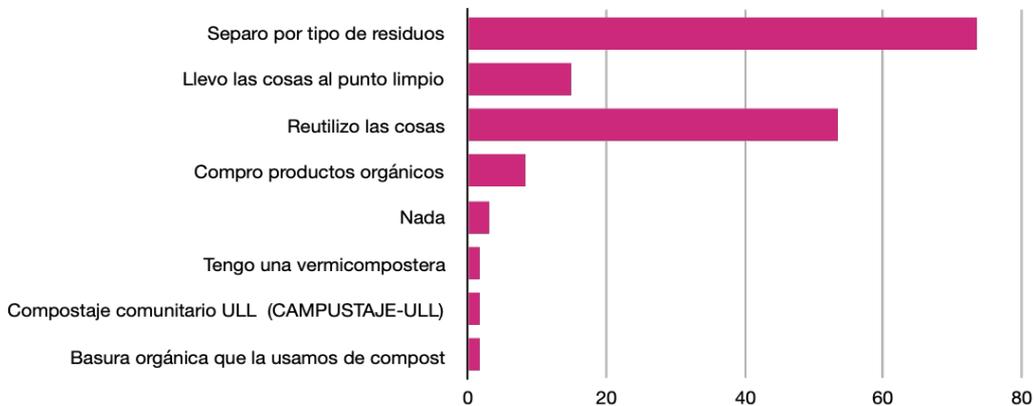
**Gráfico 7. ¿Cuántos días a la semana consumes cada uno de los siguientes alimentos?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

En base a los resultados obtenidos, la mayoría de los estudiantes (73,3%) reconoce su participación en disminuir la generación de residuos, un 53,3% reutiliza y el 15% lleva los residuos al punto limpio. Asimismo, algunas de las personas encuestadas contribuyen en menor medida en la compra de productos orgánicos con un 8,3%, solo un 3,3% no colabora en ninguna de estas acciones propuestas, sin embargo, otros mencionan algunas formas efectivas de disminuir los residuos de manera sostenible cómo tener una vermicompostera, participar en el compostaje comunitario de la ULL e incluso utilizar la basura orgánica para hacer compost.

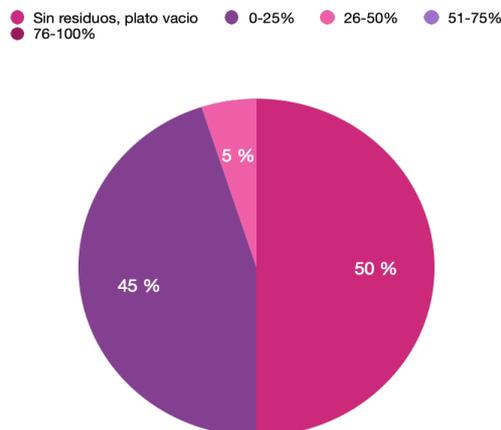
**Gráfico 8. ¿Cómo contribuyes a disminuir la generación de residuos?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Las respuestas que se muestran en el gráfico 9 refleja que el 50% de los alumnos no dejan residuos en sus platos, esto sugiere que están consumiendo una cantidad adecuada y no dan pie al desperdicio alimentario. También, se puede observar que el 45% de ellos indican que desperdician entre un 0 a 25% de los alimentos y el 5% restante deja un mayor número de residuos que varía entre un 26-50%.

**Gráfico 9. ¿Qué porcentaje de desperdicio sueles dejar en el plato?**

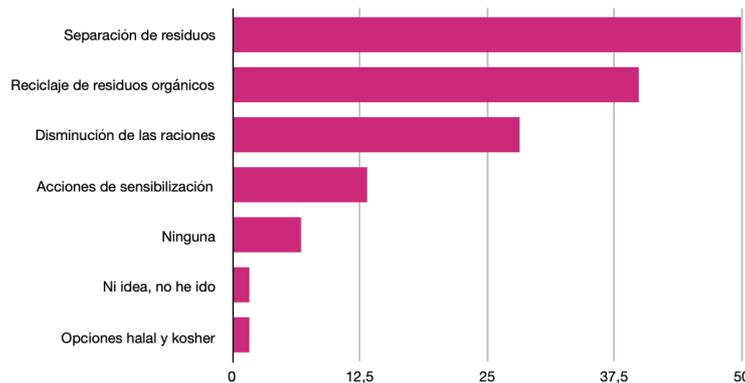


Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Como se observa en el gráfico 10 el 50% de los estudiantes encuestados considera que la separación de residuos es una de las acciones más usuales que realiza la facultad, seguido del reciclaje de residuos orgánicos (40%), la disminución de raciones (28,3%) y acciones de

sensibilización (13,3%). Es interesante resaltar que uno de los alumnos destacó la acción de halal y kosher, uno de los términos utilizados para describir la preparación de alimentos y el abastecimiento de acuerdo con las prácticas religiosas islámicas y judías, respectivamente.

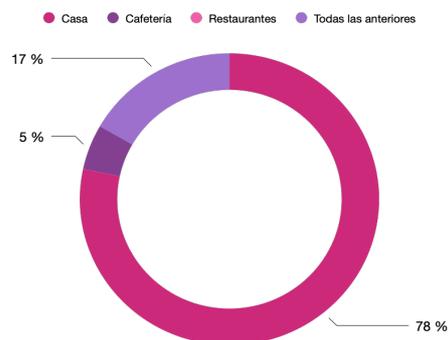
**Gráfico 10. ¿Qué tipo de acciones crees que se hacen en la cafetería de tu facultad?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

Como muestra la gráfica 11, los estudiantes universitarios tienden a consumir sus principales comidas en el hogar, el 17% aproximadamente responde a “todas las anteriores” y solo un 5% elige la cafetería como opción habitual. Esta pregunta ayuda a conocer el porcentaje representativo de la muestra que frecuenta los servicios de cafeterías en las universidades para así, tener una información relevante sobre el diseño de políticas de alimentos y servicios que ofrece la institución

**Gráfico 11. ¿Dónde sueles comer y desayunar?**

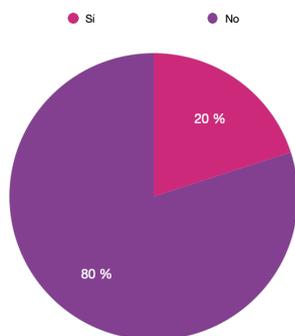


Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta.

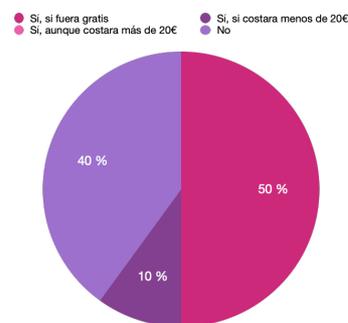
Como se observa en el gráfico 12, la mayoría de los estudiantes no están informados sobre la implicación del compostaje en las cafeterías, una práctica que ayuda a reducir gran cantidad de residuos orgánicos. Cabe destacar que la ULL participa en un proyecto para promover el compostaje comunitario, un proceso en el que se unen varios individuos para compostar los residuos conjuntamente o como en este caso en específico, la participación de las cafeterías universitarias del Campus Guajara y la Facultad de Económicas (Universidad de La Laguna [ULL], 2021). Ambas depositan dichos residuos en las zonas establecidas para posteriormente obtener el compost.

En lo referente a la pregunta lanzada a los estudiantes (gráfico 13), el 50% de ellos indican que si están interesados en realizar cursos sobre el compostaje y la reducción del desperdicio si este fuera gratis debido a que es posible que algunos casos la falta de recursos económicos podría ser causa de no tomar el curso. Por otro lado, el 40% de ellos no lo encuentra relevante y esto puede significar que no les parezca interesante realizar el curso o simplemente no están familiarizadas con los beneficios que aporta al medio ambiente.

**Gráfico 12. ¿Sabías que los residuos orgánicos de las cafeterías de la Facultad de Económicas y del Campus Guajara se compostan?**



**Gráfico 13. ¿Si hubiera algún curso sobre compostaje y reducción del desperdicio alimentario, estarías interesado/a?**



Fuente: elaboración propia a partir de los datos extraídos

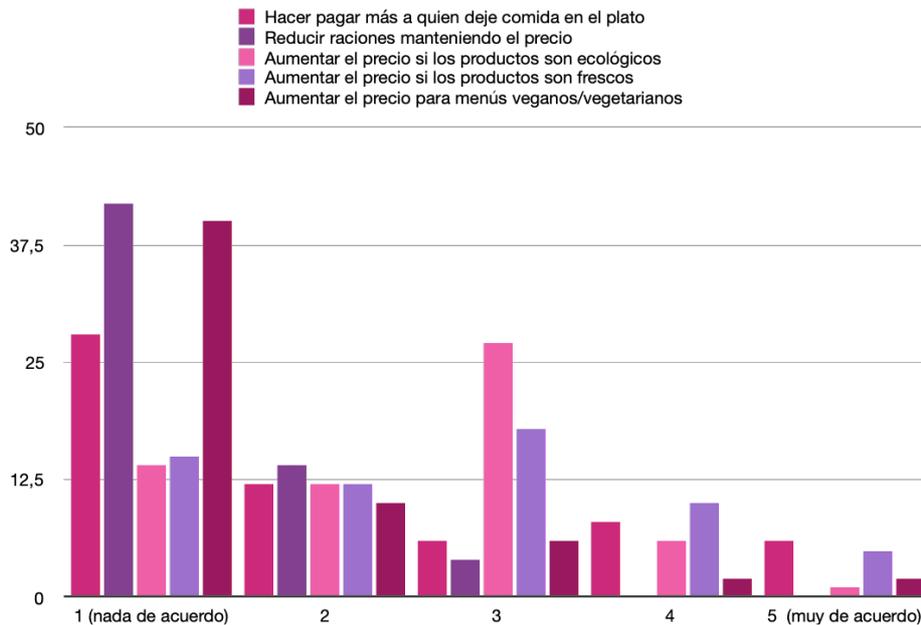
A continuación, se pretende saber el grado de acuerdo o desacuerdo de los alumnos sobre algunas iniciativas. Como se observa en el gráfico 14, el 46,67% manifiesta que no está “nada de acuerdo” en hacer pagar más a quien deja comida en el plato puesto que se pueden aplicar otras

medidas que garanticen una alimentación sana, equilibrada y con el menor número de desperdicios posibles. También, en cuanto a la iniciativa de “reducir raciones manteniendo el precio” el 70% tampoco estaba de acuerdo.

Por otro lado, el 45% de las personas encuestadas tiene una respuesta neutral con respecto a aumentar el precio de los alimentos ecológicos, mientras que el 30% tiene la misma opinión sobre los productos frescos. Esto indica que estas personas no tienen una posición clara a favor o en contra de aumentar los precios de estos alimentos

Por último, con respecto a la opción de “aumentar el precio para menús veganos/vegetarianos”, los resultados demuestran que los encuestados no están de acuerdo en comparación con otros tipos de menús. Cabe destacar que, en la cafetería de CCSS no hay opciones veganas, ni tampoco bebidas vegetales, pero sí es común que haya al menos una opción vegetariana en el menú, como indicó una de las personas de la muestra a la pregunta de “¿Eres vegetariano/vegano? En el caso que tu respuesta sea sí ¿Falta variedad en los platos que se ofrecen en las cafeterías?”. Una buena manera de satisfacer a los clientes que siguen estas dietas es incorporando opciones que a su vez promuevan la alimentación basada en plantas y no deja de ser saludable y sostenible.

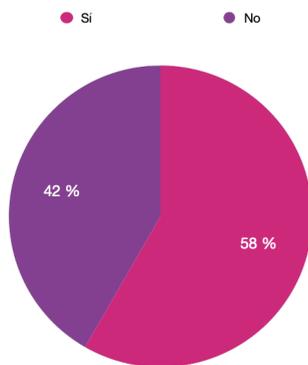
**Gráfico 14. Expresa tu grado de acuerdo o desacuerdo con las siguientes iniciativas**



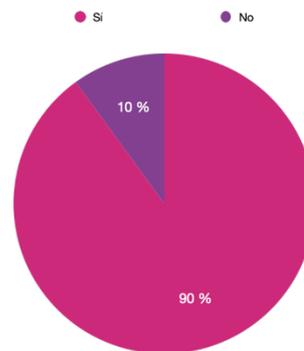
Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

De acuerdo con uno de los objetivos relacionado con las percepciones, los participantes evalúan varios aspectos de la ULL. Aproximadamente el 58% afirma que la universidad desperdicia mucha comida frente al 42% que elige la opción contraria. Asimismo, el 90% de la muestra manifiesta lo importante de ofrecer comida saludable en la cafetería, por lo que deberían estar más concienciados sobre el tema del DA y esto los llevaría a reconocer el problema del desperdicio de alimentos en las cafeterías, por experiencias directas y mala gestión del alimento en algunos casos (gráfico 15).

**Gráfico 15. ¿Crees que en la ULL se desperdicia mucha comida?**



**Gráfico 16. ¿Crees importante que la comida ofrecida en las cafeterías sea saludable)**

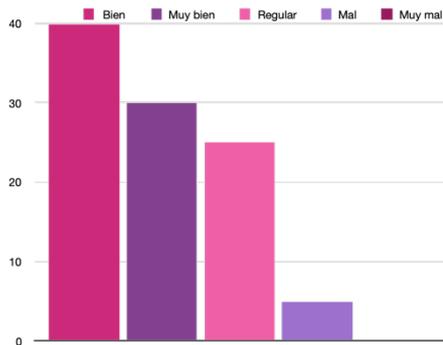


Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

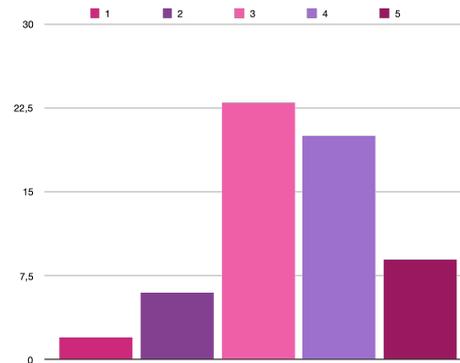
El 40% de los participantes afirman que la relación calidad-precio es buena, un 35% indica que está "muy bien", un 25% de ellos la califica de regular y el 5% muy mal. Se puede ver que la opinión que desarrolla cada uno de ellos es diferente e importante a la hora de conocer cómo perciben uno de los factores más importantes.

En la figura 18, se observa que en su mayoría su grado de satisfacción varía entre algo satisfecho (neutro) y muy satisfecho con los productos ofrecidos en la cafetería. Sin embargo, hay un pequeño porcentaje que no está satisfecho por lo ofrecido en general con las cafeterías.

**Gráfico 17. ¿Cómo consideras la relación calidad-precio de los productos?**



**Gráfico 18. En sentido general, ¿Cuál es tu nivel de satisfacción en cuanto a la variedad de los productos ofrecidos en las cafeterías?**



Fuente: elaboración propia a partir de datos extraídos de la encuesta

## 6. CONCLUSIONES

La investigación realizada ha permitido evaluar y analizar los objetivos propuestos y dar respuestas concretas a la presente problemática de una manera multifactorial habiendo tenido en cuenta en el proceso a los diferentes agentes intervinientes como los estudiantes, la propia institución universitaria, etc. A través de la recopilación de información y el análisis de datos, se han obtenido conclusiones sobre los hábitos y comportamientos de los universitarios frente a la reducción del desperdicio, así como las acciones de la universidad que implementan la responsabilidad social y la educación sobre la sostenibilidad.

En primer lugar, se puede concluir que hay algunas prácticas alimentarias poco saludables en el alumnado encuestado, por lo que sería beneficioso para ellos mejorar dichas prácticas con buenos hábitos alimentarios y contribuir a su salud en general.

Asimismo, los hábitos alimentarios pueden variar dependiendo de su entorno familiar, cultura e idiosincrasia. Cabe destacar que uno de los factores que condicionan los hábitos alimentarios es la religión, en este estudio no se pudo demostrar nada al respecto puesto que, ninguno de los

individuos muestreados es practicante de alguna religión, no siendo un factor relevante en la investigación. En ciertas culturas no es algo negativo dejar comida en el plato, otros pueden tener creencias arraigadas que promueven la moderación en la alimentación o el respeto por la comida.

En segundo lugar, es importante fomentar hábitos responsables con el desperdicio de alimentos. Esto implica conocer la importancia de planificar las comidas, no comprar en exceso evitando que muchos alimentos terminan en la basura, utilizar técnicas de conservación adecuadas, reciclar restos orgánicos, etc. En relación con lo anterior, se pudo concretar que la mayoría de los universitarios ayudan en la reducción de residuos orgánicos mediante acciones, en unas más que en otras. Al llevar a cabo estas acciones están contribuyendo positivamente en tener un planeta sostenible.

En tercer lugar, la mayoría de los estudiantes desconocen sobre la participación de la Universidad de La Laguna en un proyecto para promover el compostaje comunitario. Ellos no tienen información sobre las actividades que realiza la universidad sobre el compostaje y sus beneficios, esto puede deberse a una falta de comunicación por parte de la universidad, o tal vez simplemente no prestan suficiente atención a la información que se les proporciona. En cualquier caso, es importante que la universidad haga un esfuerzo para comunicar claramente las actividades que ofrece y cómo los estudiantes pueden participar en ellas. De ellos el 60% manifiesta su interés en el curso, mientras que el otro 40% no le resulta interesante.

Por otra parte, la participación de los alumnos y la creación de espacios para que expresen sus percepciones y sugerencias también es importante. Esto ayuda a comprender mejor sus preferencias alimentarias y diseñar opciones de menú más adecuadas.

Por último, es cierto que tanto promover hábitos saludables como reducir el desperdicio alimentario son objetivos importantes y complementarios. Ambas acciones pueden contribuir a mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario y a garantizar una alimentación adecuada para todos. Abordar el problema del desperdicio alimentario requiere medidas educativas, prácticas sostenibles y la participación constante de los alumnos para minimizar los desperdicios y fomentar actitudes más responsables hacia la gestión de los alimentos. Esto puede contribuir a mejorar la sostenibilidad del sistema alimentario y a garantizar una alimentación adecuada para todos.



## 7. BIBLIOGRAFÍA

Aranceta, J., Blay, G., Carrillo, L., Fernández, J. M., Garaulet, M., Gil, A., ... & Varela, G. (2018). *Guía de la Alimentación Saludable para Atención Primaria y Colectivos Ciudadanos: Recomendaciones para una alimentación individual, familiar o colectiva saludable, responsable y sostenible*. SENC-Planeta.

[file:///Users/celinegonzalezcosme/Downloads/Guia%20SENC\\_Capitulo%201%20-WEB0.pdf](file:///Users/celinegonzalezcosme/Downloads/Guia%20SENC_Capitulo%201%20-WEB0.pdf)

Consejo de la Unión Europea y del Consejo Europeo. (27 de septiembre de 2022). *Infografía - Pérdida y desperdicio de alimentos: prevención, reutilización y reciclado*.

<https://www.consilium.europa.eu/es/infographics/food-loss-and-food-waste/#:~:text=Cada%20año%20se%20generan%20en,de%20173%20kg%20por%20persona.>

De la Rosa, D., Giménez Armenta, P. y De la Calle Maldonado, C. (2019). Educación para el desarrollo sostenible: el papel de la universidad en la agenda 2030. *Revista Prisma Social* (25), 189 - 191.

<http://ddfv.ufv.es/xmlui/bitstream/handle/10641/1691/Educación%20para%20el%20desarrollo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

De Luca, R. (29 de septiembre de 2022). *Hacer frente a la pérdida y el desperdicio de alimentos: una oportunidad de ganar por partida triple*. FAO

<https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/es>

Eurostat. (17 de marzo de 2023). *Desperdicio de alimentos y prevención del desperdicio de alimentos: estimaciones*.

[https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Food\\_waste\\_and\\_food\\_waste\\_prevention\\_-\\_estimates#Data\\_interpretation](https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates#Data_interpretation)

FAO. (2016, 8 de septiembre). *FAO Serie sobre políticas: Pérdida y desperdicio de alimentos (con subtítulos)* [Video]. Youtube.

[https://www.youtube.com/watch?v=BBq8kkECZ\\_c&list=PLzp5NgJ2-dK4rg1jaGFhCd\\_bPDTwCQvk2&t=36s](https://www.youtube.com/watch?v=BBq8kkECZ_c&list=PLzp5NgJ2-dK4rg1jaGFhCd_bPDTwCQvk2&t=36s)

Fernández Celemin, L., Gassin, A et al. (2022). *Panel de Ciudadanos Europeos: Residuos alimentarios* [presentación en panel]. Panel de ciudadanos europeos residuos alimentarios

Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies (2016). FUSIONES de la UE. <http://www.eu-fusions.org/index.php/about-fusions>

Forbes, H., Quested, T. y O'Connor, C. (2021). *Food waste index report 2021*. United Nations Environment Programme.

[file:///Users/celinegonzalezcosme/Downloads/FoodWaste%20\(1\).pd](file:///Users/celinegonzalezcosme/Downloads/FoodWaste%20(1).pd)

Gil Roig, J. (2022). Prevenir/reducir el desperdicio de alimentos. DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO, 4.

[https://www.mercasa.es/wp-content/uploads/2022/12/06\\_Prevenir\\_reducir-el-desperdicio-de-alimentos.pdf](https://www.mercasa.es/wp-content/uploads/2022/12/06_Prevenir_reducir-el-desperdicio-de-alimentos.pdf)

González Vaqué, L. (2016). ¿Del consumo sostenible a una economía circular?. *Revista CESCO de Derecho de Consumo* (17), 179-191.

<https://ruidera.uclm.es/xmlui/bitstream/handle/10578/20996/¿Del%20consumo%20sostenible%20a%20una%20econom%C3%ADa%20circular.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R., y Meybeck, A. (2011). *Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo: Alcance, causas y prevención*. FAO.

<https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>

Méndez Pérez, J. A., Santana Pérez, A. J., González de la Rosa, M., Albelo Jorge, C., Torres Padrón, L., Mendoza Jiménez, J., ... & Acosta Rubio, Z. D. R. (2022). *Diagnóstico de Responsabilidad Social de la Universidad de La Laguna*.

[https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/30984/Diagnóstico\\_RSU\\_Universidad\\_de\\_La\\_Laguna.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/30984/Diagnóstico_RSU_Universidad_de_La_Laguna.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2021). Informe del desperdicio alimentario en España 2021.

[https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/07052022\\_desperdicio\\_alimentario\\_2021\\_v2\\_tcm30-626538.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/desperdicio/07052022_desperdicio_alimentario_2021_v2_tcm30-626538.pdf)

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2022). Informe del desperdicio alimentario en España 2022.

[https://www.mapa.gob.es/es/prensa/22desperdicio\\_alimentario\\_2022\\_tcm30-655555.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/prensa/22desperdicio_alimentario_2022_tcm30-655555.pdf)



Morata, M. P., González-Santana, R. A., Blesa, J., Frígola, A., & Esteve, M. J. (2020). Estudio de los hábitos y generación de desperdicios alimentarios de jóvenes estudiantes universitarios. *Nutrición hospitalaria*, 37(2), 349-358. <https://dx.doi.org/10.20960/nh.02833>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2019) *El estado mundial de la agricultura y la alimentación: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*.

<https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>

Ramos, O. A., Jaimes, M. A., Juajino, A. M., Lasso, A. C., & Jácome, S. J. (2017). Prevalencia y factores relacionados de sobrepeso y obesidad en estudiantes de una universidad pública. *Revista Española de Nutrición Comunitaria*, 23(3), 115-122.

[https://www.renc.es/imagenes/noticias/NUTRICION%20COMUNITARIA%203-2017%20\(ALTA\)\(1\).pdf#page=27](https://www.renc.es/imagenes/noticias/NUTRICION%20COMUNITARIA%203-2017%20(ALTA)(1).pdf#page=27)

Sasot Salas, G. (2018). *La donación de alimentos a entidades con fines sociales y su papel en la lucha contra el desperdicio alimentario: análisis desde la vertiente jurídica* (Trabajo fin de grado, Universitat de Lleida).

<https://repositori.udl.cat/server/api/core/bitstreams/94aaa5c4-420b-460c-9365-ecfbf6740a2e/content>

UN Environment Programme. (26 de septiembre del 2022). *Por qué la lucha mundial para abordar el desperdicio de alimentos acaba de comenzar*

<https://www.unep.org/news-and-stories/story/why-global-fight-tackle-food-waste-has-only-just-begun>

Universidad de La Laguna. (11 de mayo de 2021). *La ULL participa en un proyecto con el Cabildo para impulsar el compostaje comunitario en la isla*.

<https://www.ull.es/portal/noticias/2021/la-ull-participa-en-un-proyecto-con-el-cabildo-para-impulsar-el-compostaje-comunitario-en-la-isla/>

Vallaes, F. y Álvarez Rodríguez, J. (2019). Hacia una definición latinoamericana de responsabilidad social universitaria. Aproximación a las preferencias conceptuales de los universitarios. *Educación XX1*, 22(1), 93-116, doi: 10.5944/educXX1.19442

<https://redined.educacion.gob.es/xmlui/bitstream/handle/11162/190342/Vallaes.pdf?sequence=1>



Velasco Salamanca, M. (2016). Diseño de un programa de prevención secundaria de estrés académico (Trabajo fin de grado, Universidad Católica de Colombia).

<file:///Users/celinegonzalezcosme/Downloads/Programa%20de%20prevenci%C3%B3n%20secundaria%20de%20estr%C3%A9s%20acad%C3%A9mico..pdf>