



ENCUESTA SOBRE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN CHILE

ENCUESTA DE CONOCIMIENTOS, APTITUDES Y COMPORTAMIENTOS RELACIONADOS
CON INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN LA CIUDADANÍA CHILENA



- INFORME 2022 -

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) del Ministerio de Agricultura.
Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)



ACHIPIA





Distribución gratuita. Se autoriza la reproducción total o parcial del presente documento, la distribución, la comunicación pública y la creación de documentos derivados, siempre y cuando se reconozca la autoría original.

Esta publicación se enmarca dentro del “Convenio de cooperación técnica entre la Subsecretaría de Agricultura y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)” (Res. Ex. 452/2022, Subsecretaría de Agricultura)

Santiago, Chile, Abril 2023.

Autores del informe:

Mario Márquez, Cliodinamica Consulting
Rocío Hidalgo, Cliodinamica Consulting
Ramón Sabatini, Cliodinamica Consulting

Revisores:

Diego Varela, Secretario Ejecutivo de ACHIPIA
Víctor Rivera, Coordinador Área de Asuntos Internacionales y Regulatorios de ACHIPIA
Constanza Vergara, Área de Asuntos Internacionales y Regulatorios de ACHIPIA
Fernando Barrera, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
Eduardo Candia, Consultor Independiente.

Colaboradores:

Hans Basualto, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
Verónica Segura, Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Diseño y diagramación:

Nilsson Carvalho, Área de Comunicación de Riesgos de ACHIPIA

Edición de Texto:

Tomas Vio, Área de Comunicación de Riesgos de ACHIPIA

Fotos:

www.freepik.es

**Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura**

Calle Nueva York 17, piso 4, Santiago, Chile. - (56) 2 27979900

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)



"ENCUESTA DE CONOCIMIENTOS, APTITUDES Y COMPORTAMIENTOS RELACIONADOS CON INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN LA CIUDADANÍA CHILENA"

Contenido	Página
- Resumen ejecutivo	4
- Objetivos y Metodología	5
Capítulo 1 Comida en la que puedes confiar	6
Capítulo 2 Preocupación sobre la comida	13
Capítulo 3 Comer fuera y comida para llevar	17
Capítulo 4 Alergias alimentarias	20
Capítulo 5 Comer en casa	23
Capítulo 6 Compra de alimentos: sostenibilidad e impacto ambiental	37

Resumen ejecutivo

La encuesta presentada a continuación, se realizó en base a un trabajo conjunto entre la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la consultora Clodinámica.

La encuesta presentada en este informe tiene como principal objetivo explorar los conocimientos, comportamientos y actitudes de la población relacionados con inocuidad alimentaria en Chile. La construcción de este instrumento estuvo basada en la encuesta Food and You 2 de la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (Food Standards Agency - FSA), realizada el año 2020 en hogares de Inglaterra, Gales e Irlanda del Norte.

A modo de observación, se observa que en general la población tiende a confiar en los etiquetados de los alimentos, el proceso productivo y las instituciones fiscalizadoras. También se puede observar que la población tiende a declarar buenas prácticas en el consumo y preparación de los alimentos a excepción de algunas prácticas no recomendadas que es importante revisar en orden a generar información adecuada para que las personas consumidoras puedan mejorar sus prácticas de inocuidad.

Se puede dar cuenta que las principales diferencias se pueden ver en el nivel educacional, la edad y el sexo de los encuestados.

En relación a la confianza y autenticidad en los alimentos, se puede observar que a medida que aumenta el nivel educacional de la población, se tiene mayor confianza en la calidad e información que entregan los alimentos. También, un mayor nivel educacional revela mejores prácticas a la hora de almacenar alimentos.

Por otro lado, la confianza que se tiene en las instituciones que fiscalizan la calidad e inocuidad de los alimentos es más alto a medida que la población es más joven. La población más joven tiende a confiar y concurrir más en el consumo de alimentos en espacios fuera del hogar.

En torno al sexo de los encuestados, se puede dar cuenta que las mujeres tienden a tener mayores preocupaciones y exigencias a la hora de adquirir, consumir y manipular alimentos.

Diseño metodológico y muestra

En el marco de un estudio de conocimientos, comportamientos y actitudes relacionados con inocuidad alimentaria de los chilenos 2022 se realiza una muestra con un total de 2.030 encuestas realizadas entre el 24 de octubre y el 17 de noviembre del 2022, a través de una metodología mixta de aplicación, mediante CAWI (Computer Assisted Web Interviewing) para la auto aplicación de la encuesta; y CATI (Computer-assisted Telephone Interviewing). Los perfiles para la muestra corresponden a toda persona mayor a 18 años de edad que viva en Chile.

Los análisis estadísticos desarrollados en el presente informe se implementaron con el uso de un calibrador, cuyo foco es llevar las distribuciones poblacionales a la muestra (manteniendo el total de casos de 2.030 casos). La calibración se realizó a través de los porcentajes poblacionales entregados por las proyecciones 2022 del CENSO 2017 y la encuesta CASEN 2020. De las proyecciones 2022 del CENSO 2017, se extraen los porcentajes poblacionales para edad, macrozona y sexo. De la encuesta CASEN 2020 se extraen los porcentajes poblacionales de educación.

La construcción de la variable grupo socio económico (GSE), se obtuvo a través de las variables de educación y profesión de la persona que aporta el ingreso más alto del hogar. La construcción de esta variable se hizo siguiendo la propuesta metodológica de AIM Chile (Asociación de Investigadores de Mercado y Opinión Pública de Chile).

En el informe se presentará el cruce con las variables GSE, edad, macrozona y sexo, solo en aquellas variables que sean estadísticamente significativas.

1

CAPÍTULO

Comida en la que puedes confiar

1. Confianza en la inocuidad y autenticidad de los alimentos

En este ítem se consultó a los y las encuestados(as) "A propósito de los alimentos que se pueden adquirir en nuestro país, ¿cuál es su nivel de acuerdo con las siguientes afirmaciones?":

- a) Confío en que los alimentos que compro son seguros para consumir.
- b) La información del etiquetado de los alimentos que puedo comprar en el país es confiable.
(por ej.: ingredientes; información nutricional; ingredientes que pueden producir alergias; país de origen).

Los resultados en cada ámbito encuestado fueron:

Confío en que los alimentos que compro son inocuos para consumir:

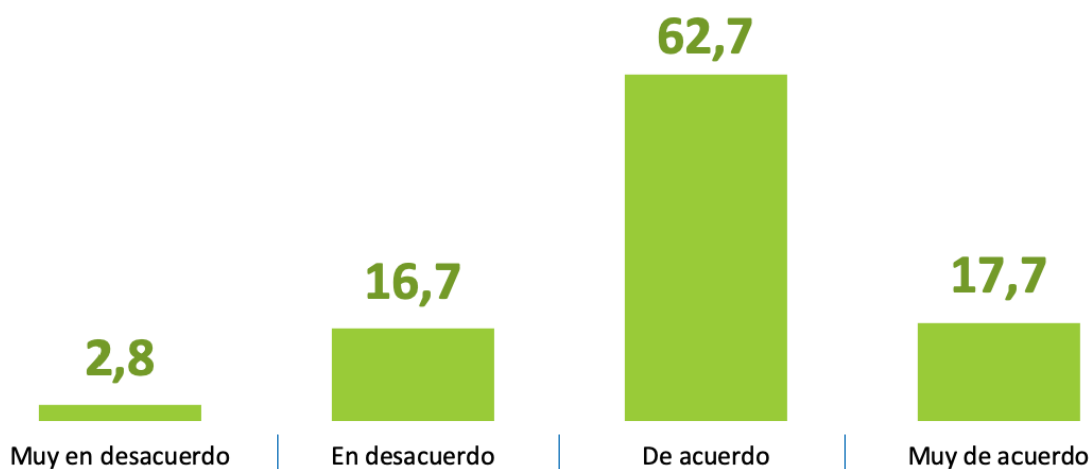


Figura 1: Confío en que los alimentos que compro son inocuos para consumir.

A nivel general, un **17,7%** de la población está **muy de acuerdo** con respecto a confiar **en que los alimentos que compro son inocuos para consumir**, mientras que un **62,7%** está **sólo de acuerdo**. Si sumamos las dos categorías, quedamos con un **80,5% de acuerdo general con esta afirmación**.

Al cruzar esta variable con el **nivel educacional** de la población, se observa que, **a mayor nivel educacional, más confianza hay en que los alimentos que compran son inocuos para consumir**. (Las diferencias entre niveles educacionales para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado con una significancia de 0.025)

La información del etiquetado de los alimentos que puedo comprar en el país es confiable:

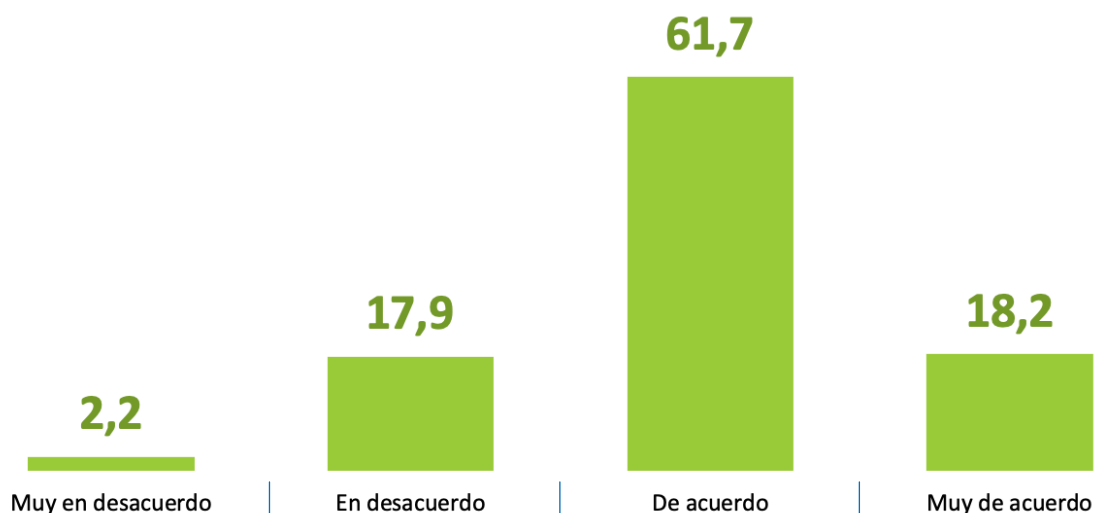


Figura 2: La información del etiquetado de los alimentos que puedo comprar en el país es confiable

Fuente: Elaboración propia

A nivel general, un **18,2%** de la población está **muy de acuerdo** con respecto a que **la información del etiquetado de los alimentos que puedo comprar en el país es confiable** mientras que un **61,7%** esta sólo **de acuerdo**. Si sumamos las dos categorías, quedamos con un **79,9% de acuerdo general con esta afirmación**.

Al cruzar esta variable con el **nivel educacional** de la población, se puede observar que, **a mayor nivel educacional, más confianza hay en la información del etiquetado de los alimentos que puedo comprar en el país**. (Las diferencias entre niveles educacionales para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado con una significancia de 0.025)

2. Confianza en la cadena de suministro de alimentos

En este ítem se les consultó a los y las encuestados(as), "Pensando en los **procesos de producción y distribución** para llevar alimentos seguros a su mesa, ¿cuánta confianza tiene usted en el trabajo de los y las siguientes representantes de la cadena de producción de alimentos seguros?":

- a) Agricultores y agricultoras
- b) Ganaderos y ganaderas
- c) Industria de procesamiento de alimentos
- d) Transporte de alimentos
- e) Mataderos y lecherías
- f) Tiendas y supermercados
- g) Restaurante
- h) Comida rápida y delivery

Los resultados para este ítem fueron:

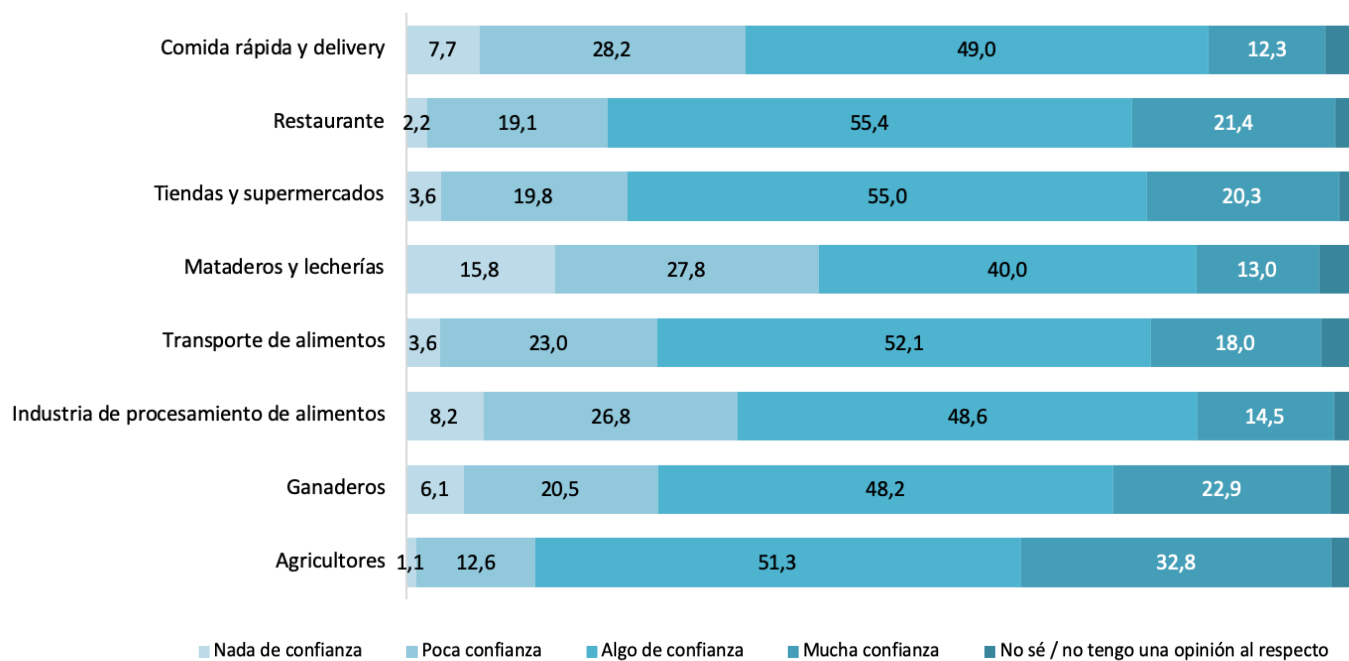


Figura 3: Pensando en los procesos de producción y distribución para llevar alimentos seguros a su mesa, ¿cuánta confianza tiene usted en el trabajo de los siguientes actores de la cadena de producción de alimentos seguros?. Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la confianza que existe en los(as) participantes de la cadena de producción de alimentos seguros, los y las encuestados(as) manifiestan que en los que más confían son las **personas agricultoras**, con un **32,8% de mucha confianza** y un **51,3% de algo de confianza**, Lo cual sumado, llega a un **84,1% de confianza global**.

Por otro lado, en quienes menos confían son los **mataderos y lecherías**, con un **13,0% de mucha confianza** y un **40,0% de algo de confianza**, Lo cual sumado, llega a un **53,0% de confianza global**.

3. Conocimiento y confianza en las autoridades fiscalizadoras

En este ítem se consultó "en relación a los alimentos que consume ¿Cuánta confianza tiene usted en que las siguientes autoridades fiscalizadoras cumplan cabalmente su función de controlar la higiene de los alimentos?":

- a) Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).
- b) Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (Seremis de Salud).
- c) Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA).

Los resultados para este ítem fueron:

Servicio Agrícola y Ganadero (SAG):

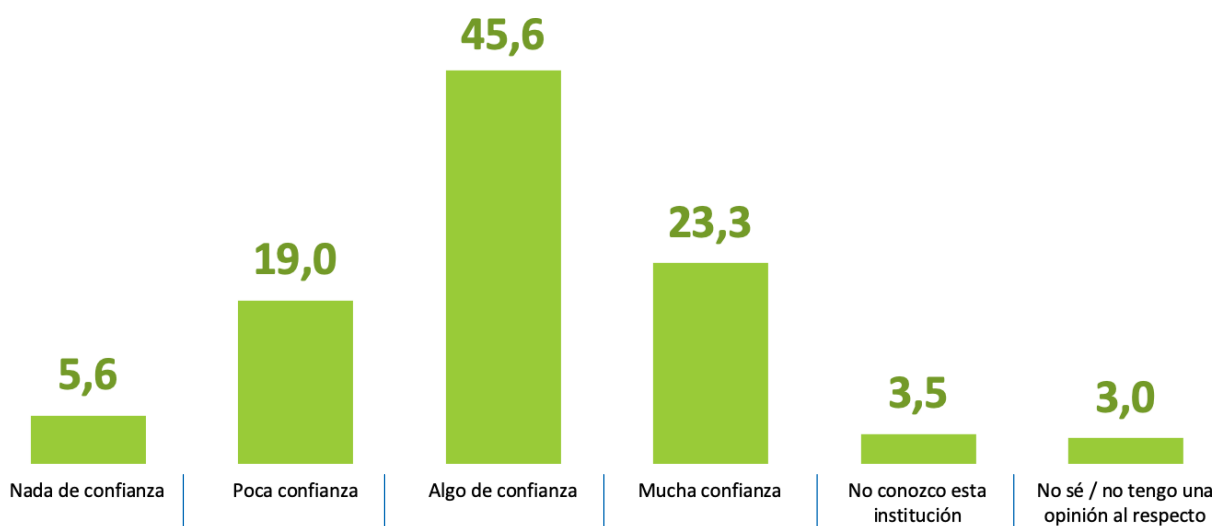


Figura 4: Pensando en los procesos de producción y distribución para llevar alimentos seguros a su mesa, ¿cuánta confianza tiene usted en el trabajo de los siguientes actores de la cadena de producción de alimentos seguros? Fuente: Elaboración propia

A nivel general, un **23,3%** de los y las encuestados(as) tienen **mucho confianza** en el **Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)** mientras que un **45,6%** tiene **sólo algo de confianza**. Si se suman las dos categorías, queda un **68,8% de confianza general en el SAG**.

Al cruzar esta variable con la edad de los y las encuestados(as), se puede observar que a **menor edad tiende a ser mayor la confianza en el SAG** (Las diferencias entre tramos de edad para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado con una significancia de 0.000).

Secretarías Regionales Ministeriales de Salud (SEREMIS de Salud)

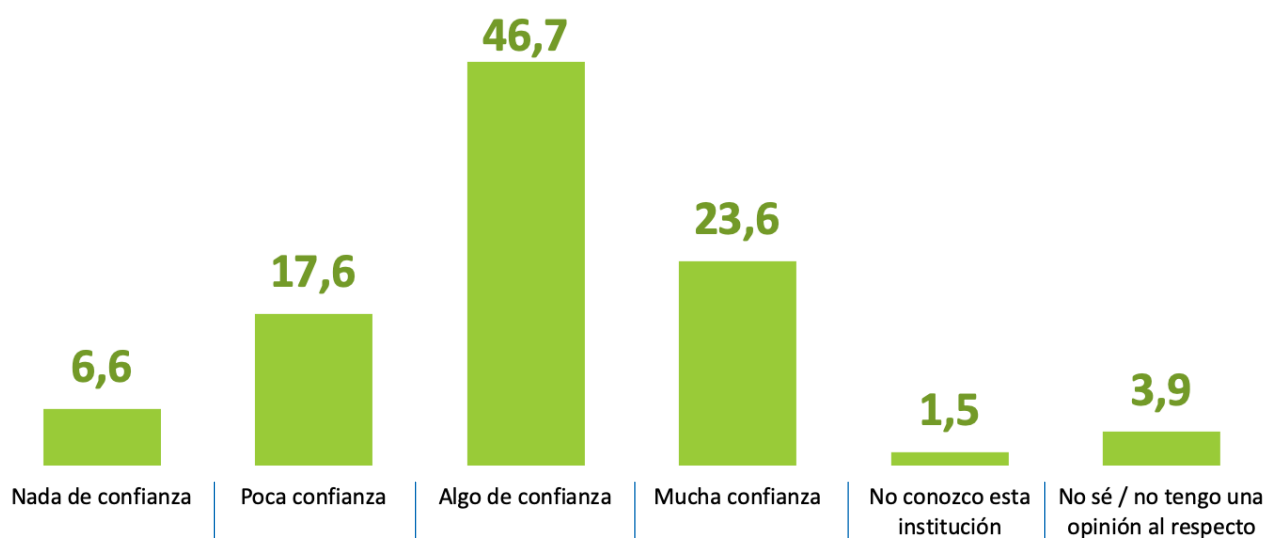


Figura 5: ¿Cuánta confianza tiene usted en que las siguientes autoridades fiscalizadoras cumplan cabalmente su función de controlar la higiene de los alimentos?. Fuente: Elaboración propia

A nivel general, un **23,6%** los y las encuestados(as) tienen **mucho confianza** en las **secretarías regionales Ministeriales de Salud (SEREMIS de Salud)** mientras que un **46,7%** tiene **sólo algo de confianza**. Si se suman las dos categorías, queda con un **70,4% de confianza general en las SEREMIS de Salud**.

Al cruzar esta variable con la edad de los y las encuestados(as), se puede observar que a **menor edad tiende a ser mayor la confianza** en las **SEREMIS de Salud** (Las diferencias entre tramos de edad para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado con una significancia de 0.000).

Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA)

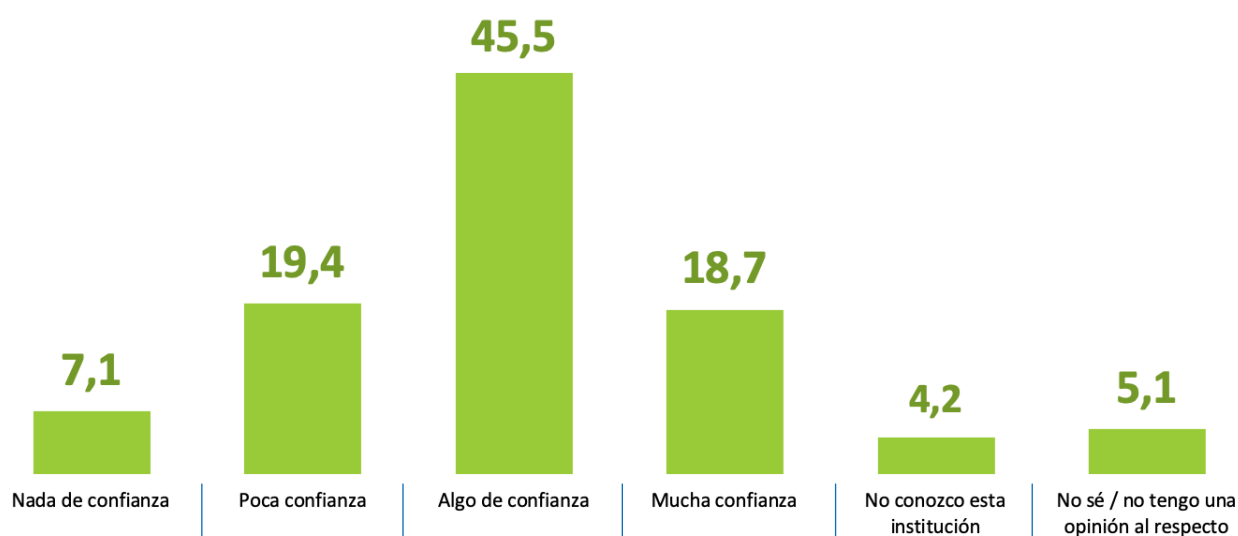


Figura 6: ¿Cuánta confianza tiene usted en que las siguientes autoridades fiscalizadoras cumplan cabalmente su función de controlar la higiene de los alimentos? Secretarías Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura). Fuente: Elaboración propia.

A nivel general, un **18,7%** de los y las encuestados(as) tienen **mucha confianza** en el **Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA)** mientras que un **45,5%** tiene **sólo algo de confianza**. Si se suman las dos categorías, queda un **64,2% de confianza general en el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura**.

Al cruzar esta variable con la edad de las personas, se observa que a menor edad tiende a ser mayor la confianza en el SERNAPESCA (Las diferencias entre tramos de edad para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado con una significancia de 0.000).

2

CAPÍTULO

Preocupación sobre la comida

En este ítem se pidió a las personas que seleccionarán las tres alternativas más relevantes para ellos y ellas en cuanto a “¿Cuáles son las preocupaciones o inquietudes que tiene sobre los alimentos que usted consume?”:

- a) La cantidad de azúcar, sal, grasas y calorías en los alimentos.
- b) El desperdicio de alimentos
- c) La cantidad de esteroides o antibióticos en los alimentos
- d) Los elementos tóxicos o posible envenenamiento
- e) La higiene cuando come afuera y cuando ordena para llevar
- f) El uso de pesticidas y aditivos o preservantes en agricultura
- g) El fraude o falsificación de alimentos
- h) El precio de la comida
- i) Alimentos genéticamente modificados
- j) La contaminación al medio ambiente en la producción de alimentos
- k) El etiquetado de ingredientes que producen alergia
- l) Ninguna de las anteriores
- m) No tengo inquietudes

Los resultados al respecto fueron:

1. Preocupaciones comunes



Figura 7: ¿Cuáles son las preocupaciones o inquietudes que tiene sobre los alimentos que usted consume?

Fuente: Elaboración propia

La mayor preocupación o inquietud por parte de los y las consumidores(as) con respecto a los alimentos que consume es **la cantidad de azúcar, sal, grasas y calorías en los alimentos** con un **53,6%** de las respuestas. Por otro lado, la menor preocupación que tienen los y las consumidores(as) es **el etiquetado de ingredientes que producen alergia**, con un **9,1%** de las respuestas.

2. Seguridad e inocuidad alimentaria

Respecto a las preocupaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria se les consultó sobre, "¿Cuáles son las preocupaciones o inquietudes que tiene sobre los alimentos que usted consume?:"

- a) Que me alcance el dinero para comprar los alimentos
- b) La higiene de los alimentos producidos en Chile
- c) La higiene de los alimentos que vienen del extranjero
- d) Variedad de tipos de alimentos disponibles
- e) El respeto del medio ambiente en la producción de alimentos
- f) El respeto del bienestar de los animales en la producción de alimentos
- g) Los ingredientes de la comida
- h) Los preservantes, conservantes y colorantes añadidos a la comida
- i) La modificación genética en la producción de alimentos
- j) El rol fiscalizador de las entidades responsables (SAG, MINSAL, SERNAPESCA)

Las declaraciones de los y las encuestados(as) fueron:

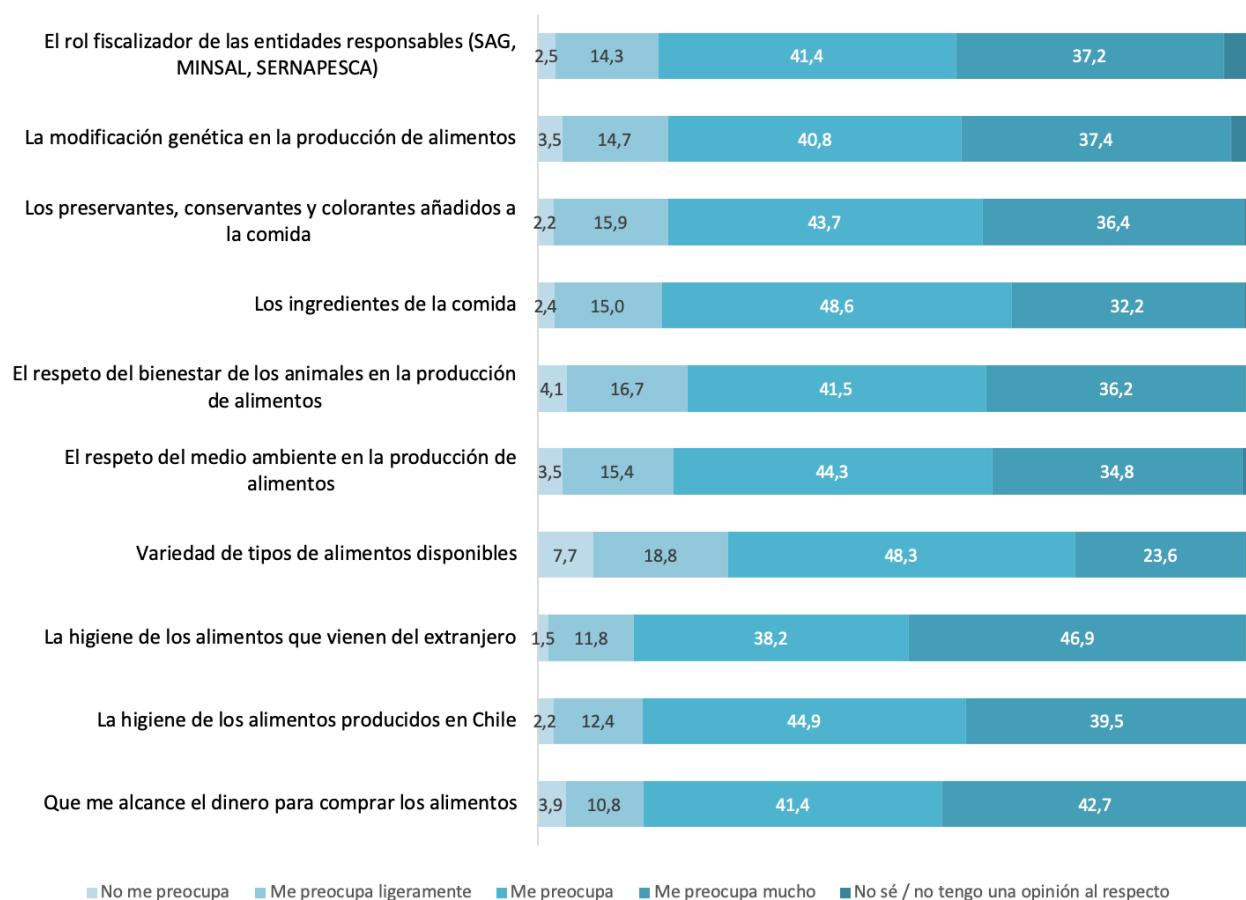


Figura 8: Pensando en la cadena de producción y distribución de los alimentos en Chile, ¿qué tanto le preocupan los siguientes tópicos al momento de consumir un alimento?. Fuente: Elaboración propia

Los y las encuestados(as) manifiestan que su **mayor preocupación** está en la **higiene de los alimentos importados** con un **46,9% de mucha preocupación** y un **38,2% de sólo preocupación**, lo cual sumado da un **85,2% de preocupación general**.

Por otro lado, el tópico que menos le preocupa a la gente es la **variedad de tipos de alimentos disponibles**, con un **23,6% de mucha preocupación** y un **48,3% de sólo preocupación**, que sumado, llega a un **71,9% de preocupación general**.

Al cruzar los distintos tópicos de la pregunta en torno al **sexo de los y las encuestados(as)**, se puede observar que **las mujeres tienden a tener mayores niveles de preocupación que los hombres** en todos los tópicos de la pregunta (las diferencias entre sexos para esta serie de preguntas son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, en un rango de significancia entre 0.05 y 0.00. Esto en excepción de la pregunta "Variedad de tipo de alimentos disponibles" que no es significativa entre sexos).

3

CAPÍTULO

Comer fuera y comida para llevar

En este ítem se les consultó a las personas si en el último mes han consumido alimentos en alguno de los siguientes lugares:



Figura 9: En el último mes usted ha consumido comida en alguno de los siguientes lugares.
Fuente: Elaboración propia.

A nivel general, se puede observar que la mayoría de las personas declaran haber comido **al interior de un restaurant establecido** en el último mes, con un **44,7%** de las personas encuestadas. Por otro lado, el lugar menos mencionado por los y las encuestados(as) para comer fuera del hogar, **son los hospitales u otras instituciones de salud con un 9,0% de las respuestas.**

Se puede observar que a medida que **aumenta la edad de los y las encuestados(as), declaran menor concurrencia** a los lugares que son consultados en la pregunta (Las diferencias entre tramos de edad para esta serie de preguntas, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, en un rango de significancia entre 0.05 y 0.00. Esto en excepción de la pregunta "hospitales u otras instituciones de salud" que no es significativa entre tramos de edad).

Confianza que tiene en la higiene de los alimentos en distintos espacios:

Respecto a este tópico se les consultó a las personas "En relación al consumo de comida ¿qué nivel de confianza tiene en la higiene de los alimentos al comprar en los siguientes espacios?:

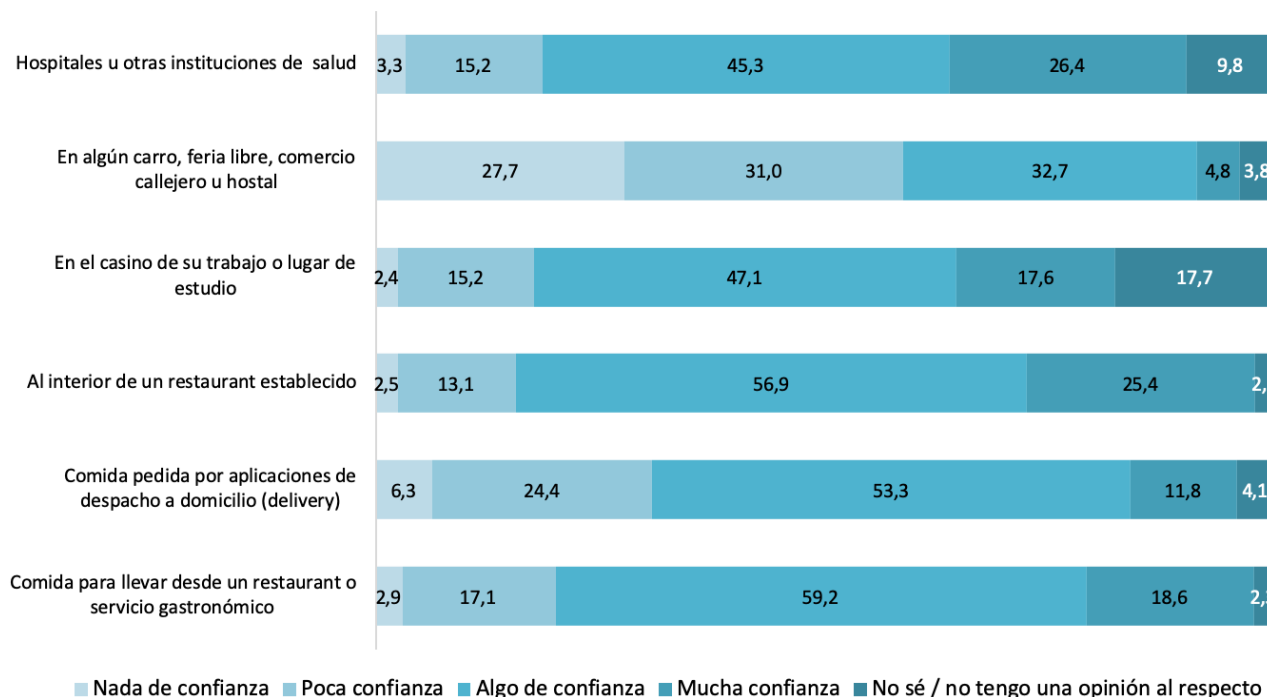


Figura 10: En relación al consumo de comida, ¿qué nivel de confianza tiene en la higiene de los alimentos al comprar en los siguientes espacios?. Fuente: Elaboración propia

La población encuestada manifiesta que el espacio en el que más confía es **al interior de un restaurant establecido**, con un **25,4% de mucha confianza** y un **56,9% de algo de confianza**, Lo cual sumado, llega a un **82,3% de confianza global**.

Por otro lado, el espacio en el lugar que menos confían es en **algún carro, feria libre, comercio callejero u hostel**, con un **4,8% de mucha confianza** y un **32,7% de algo de confianza**, Lo cual sumado, llega a un **37,5% de confianza global**.

Al cruzar la confianza en los distintos espacios con la **edad de los y las encuestados(as)**, podemos observar que **a medida que aumenta la edad, la confianza en todos los espacios consultados tiende a disminuir** (Las diferencias entre tramos de edad para esta serie de preguntas, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, en un rango de significancia entre 0.05 y 0.00).

4

CAPÍTULO

Alergias alimentarias

Respecto a este ítem se les consultó a las personas, "Pensando en los alimentos que se sabe causan la mayoría de las alergias alimentarias (leche de vaca, soya, huevo, pescado, mariscos, maní, frutos secos y trigo), ¿tiene usted o alguien de su hogar algún diagnóstico o sospecha de alergia alimentaria? La respuesta de las personas encuestadas fue:

Alergias alimentarias en el hogar:

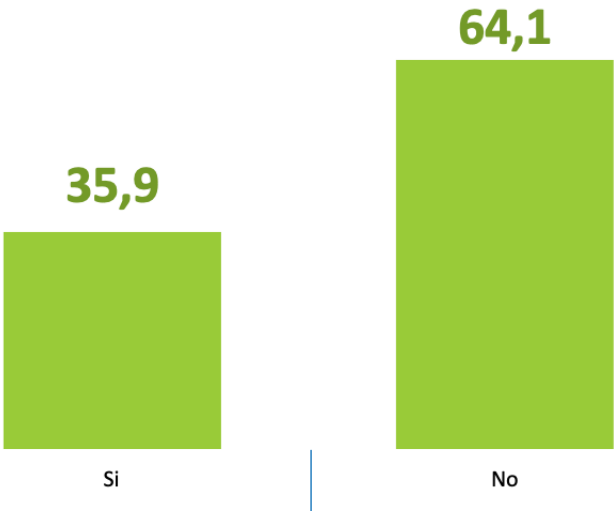


Figura 11: Pensando en los alimentos que se sabe causan la mayoría de las alergias alimentarias ¿tiene usted o alguien de su hogar algún diagnóstico o sospecha de alergia alimentaria?. Fuente: Elaboración propia

A nivel general, un **35,9%** de los y las encuestados(as) declara que **él/ella o alguien de su hogar padece de algún diagnóstico o sospecha de alergia alimentaria**, mientras que un **64,1% declaran lo contrario**.

Al cruzar esta pregunta con el **sexo** de los y las encuestados(as), se puede observar que **los hombres tienden a declarar que él/ella o alguien de su hogar padece de algún diagnóstico o sospecha de alergia alimentaria, en mayor medida que las mujeres**. (las diferencias entre sexos para esta pregunta son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

Respecto a este tópico se les consultó a las personas cuánta confianza tienen en la información entregada sobre los ingredientes que producen alergia cuando consumen alimentos en los siguientes lugares:

Confianza en el manejo de alérgenos:

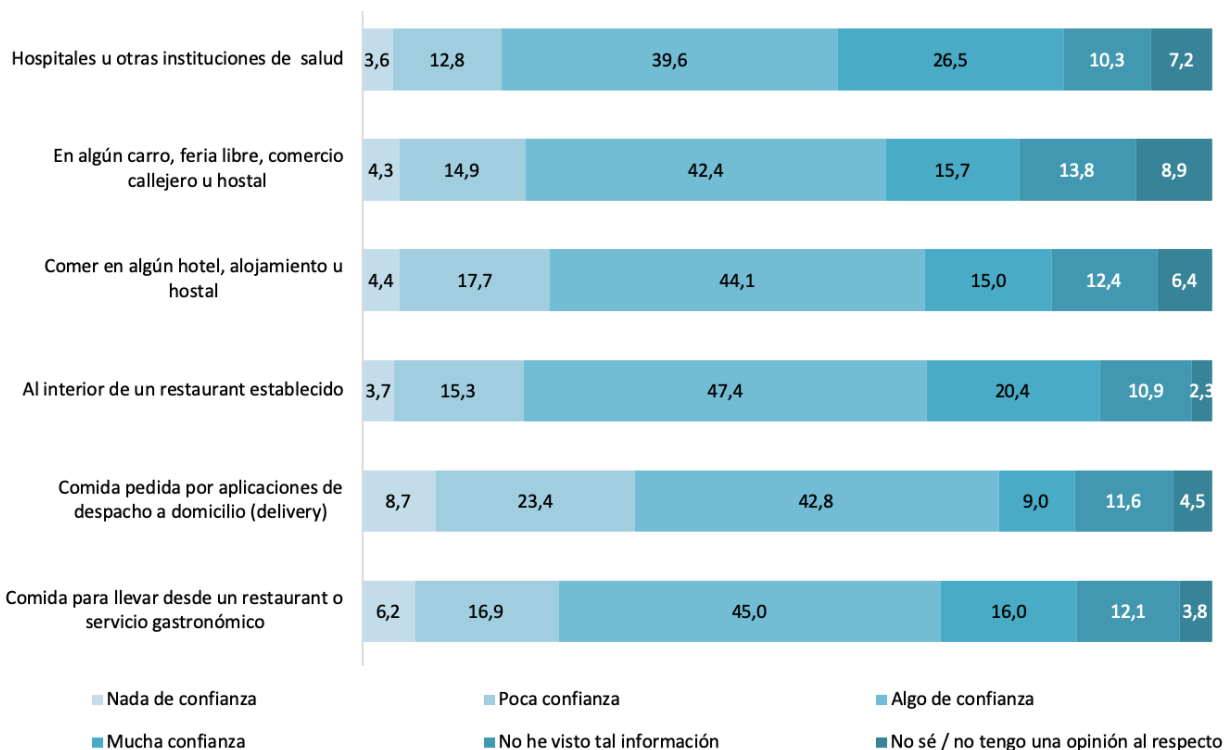


Figura 12: Cuánta confianza tiene en la información entregada sobre ingredientes que producen alergia
Fuente: Elaboración propia.

Las personas manifiestan que los espacios en que **más confían son al interior de un restaurant establecido**, con un **20,4% de mucha confianza** y un **47,4% de algo de confianza**, lo cual, sumado, llega a un **67,8% de confianza global**. Por otro lado, los espacios en que menos confían son las aplicaciones **de delivery**, con un **9,0% de mucha confianza** y un **42,8% de algo de confianza**, Lo cual sumado, **llega a un 51,8% de confianza global**.

5

CAPÍTULO

Comer en casa

Este ítem tiene relación con la percepción que tienen las personas encuestadas sobre sus propias prácticas de inocuidad aplicadas cuando preparan, consumen y almacenan alimentos en sus hogares.

1. Lavado de manos

Al respecto, la primera consulta a las personas encuestadas fue "Considerando que usualmente cocinar se ha vuelto algo a lo que podemos dedicarle menos tiempo y a veces debemos hacerlo con mucha prisa, ¿cuándo usted está en casa, que tan a menudo usted se lava las manos antes de empezar a cocinar?".



Figura 13: Usualmente cocinar se ha vuelto algo a lo que podemos dedicarle menos tiempo y a veces debemos hacerlo con mucha prisa, ¿cuándo usted está en casa, que tan a menudo usted se lava las manos antes de empezar a cocinar?
Fuente: Elaboración propia

Los y las encuestados(as) al ser consultados con respecto a **que tan a menudo tienden a lavarse las manos a la hora de cocinar**, la mayoría respondió que **siempre** con un **75,6%** de las respuestas. Mientras que tan sólo un **0,4%** respondió que **nunca se lava las manos antes de cocinar**.

Al cruzar esta pregunta con el nivel educacional de las personas, nos encontramos con que, **a menor nivel educacional, una mayor cantidad de personas declara lavarse las manos antes de cocinar** (Las diferencias de niveles educacionales para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.06).

2. Almacenamiento

Respecto al almacenamiento se preguntó a las personas que tan a menudo guardaban alimentos congelados por más de 6 meses.

Guardar productos congelados por 6 meses:

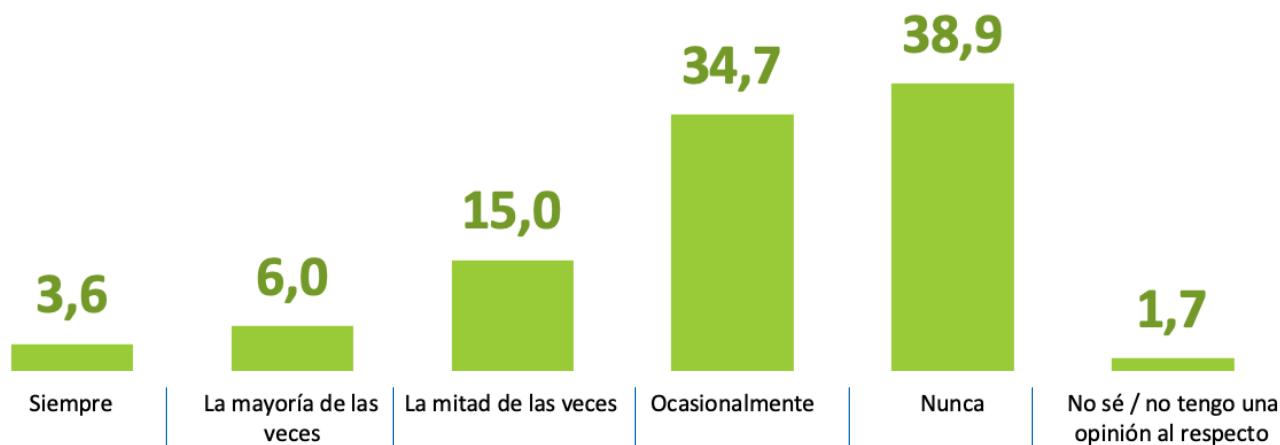


Figura 14: Qué tan a menudo Usted Guarda alimentos congelados por más de 6 meses
Fuente: Elaboración propia

A nivel general, solamente un **3,6%** de los y las encuestados(as) declaran **siempre guardar los alimentos congelados por más de 6 meses**, mientras que un **38,9% declaran nunca hacerlo**.

Al cruzar esta pregunta con la macrozona donde vive los y las encuestados(as), se observa que en la **Región Metropolitana se declara guardar los alimentos congelados por más de 6 meses** (Las diferencias de macrozona para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

En cuanto a congelar alimentos después de su fecha de consumo recomendado o fecha de vencimiento las personas declaran:

Congela alimentos después de su fecha de su fecha de vencimiento:

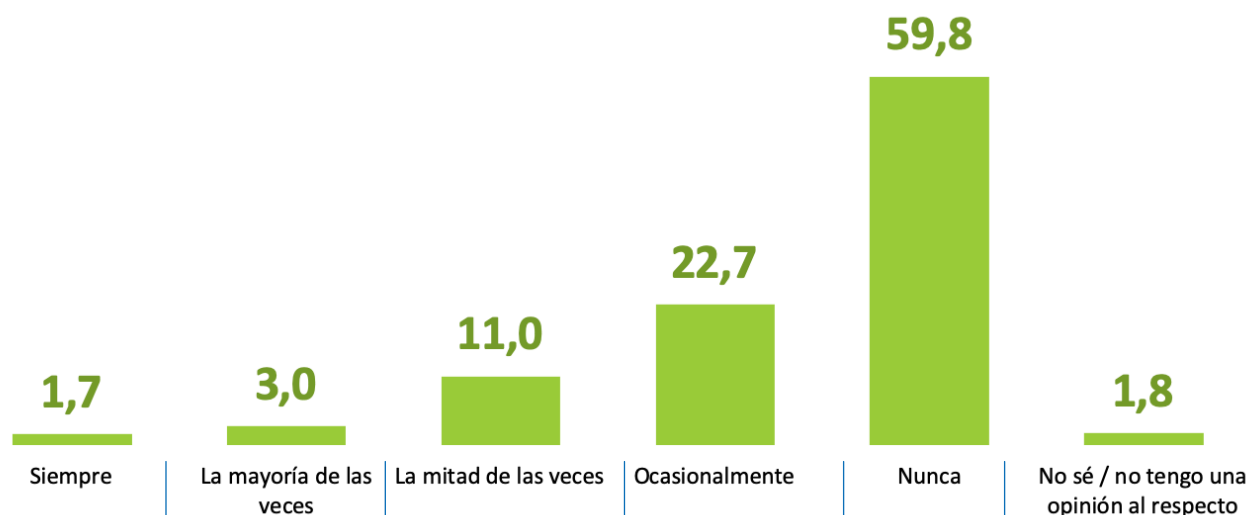


Figura 15: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted congela alimentos después de su fecha de consumo recomendado o fecha de vencimiento. Fuente: Elaboración propia

A nivel general, solamente un **1,7%** de las personas declara **siempre congelar alimentos después de su fecha de consumo recomendado o fecha de vencimiento**, mientras que un **59,8%** declara **nunca hacerlo**.

Al cruzar esta pregunta con el sexo de los y las encuestados(as), se observa que **los hombres tienden a congelar alimentos después de su fecha de consumo recomendado o fecha de vencimiento más que las mujeres** (Las diferencias de sexos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00)

En cuanto a si vuelven a congelar alimentos sin cocinar que fueron descongelados, las personas declaran lo siguiente:

Vuelve a congelar alimentos sin cocinar que fueron descongelados:

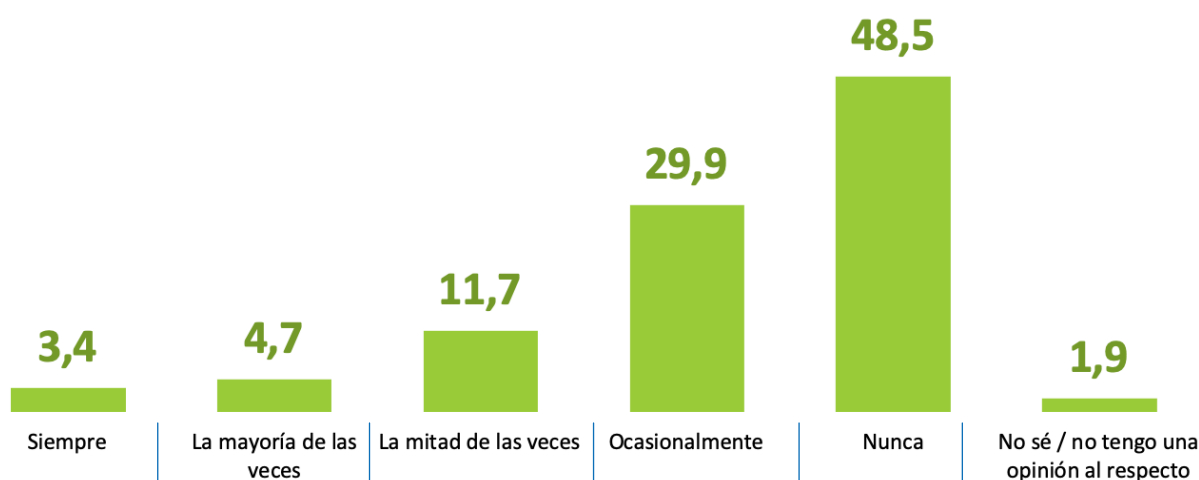


Figura 16: Qué tan a menudo Usted vuelve a congelar alimentos sin cocinar que fueron descongelados
Fuente: Elaboración propia

A nivel general, solamente un **3,4%** de las personas encuestadas declaran **que vuelve a congelar alimentos sin cocinar que fueron descongelados**, mientras que un **48,5% declara nunca hacerlo**.

Al cruzar esta pregunta con el **sexo** de los y las encuestados(as), se observa que los **hombres declaran volver a congelar alimentos sin cocinar que fueron descongelados más que las mujeres** (Las diferencias de sexos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

En cuanto a seguir las instrucciones establecidas en las etiquetas para refrigerar los alimentos se declara que:

Sigue las instrucciones de refrigerar alimentos según sus etiquetas:

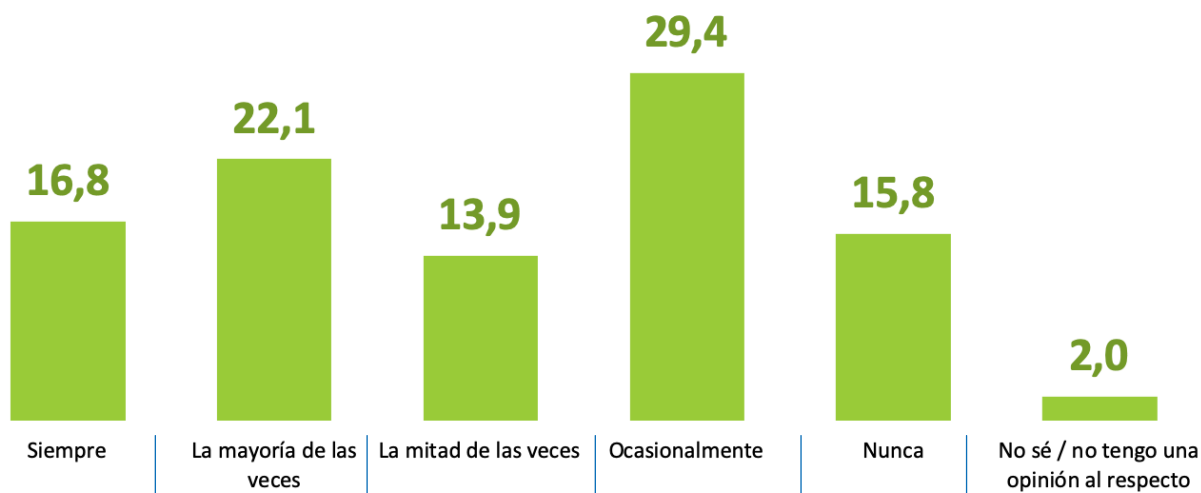


Figura 17: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted sigue las instrucciones de refrigerar alimentos según sus etiquetas. Fuente: Elaboración propia

En general, las personas responden que solo **ocasionalmente siguen las instrucciones de refrigerar alimentos según sus etiquetas**, con un **29,4%** de las respuestas.

Si cruzamos la pregunta con el **nivel educacional** de los y las encuestados(as), podemos observar que, a mayor educación, mayor es la frecuencia en que declaran **seguir las instrucciones de refrigerar alimentos según sus etiquetas** (Las diferencias de niveles educacionales para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

Respecto a guardar alimentos en el refrigerados sin cubrir, las personas declaran que:

Guarda en el refrigerador alimentos sin cubrir:

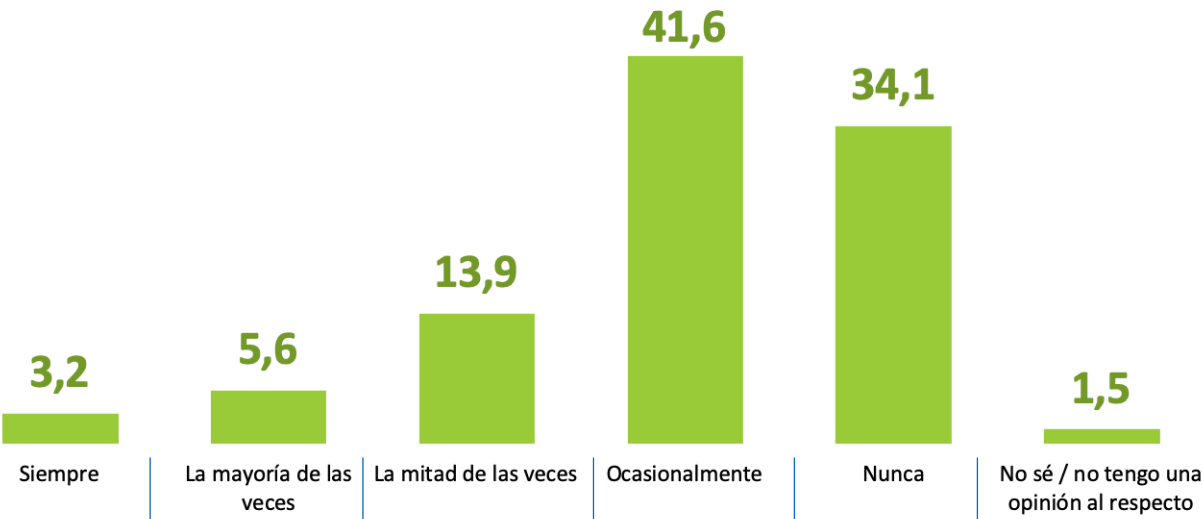


Figura 18: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted Guarda en el refrigerador alimentos sin cubrir. Fuente: Elaboración propia

En general, las personas responden que sólo **ocasionalmente guardan en el refrigerador alimentos sin cubrir**, con un **34,1%** de las respuestas.

Al cruzar la pregunta con el **nivel educacional** de los y las encuestados(as), se observa que, a menor educación, mayor es la frecuencia que declaran **guardar en el refrigerador alimentos sin cubrir** (Las diferencias de niveles educacionales para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.02).

Respecto a consumir restos de comida que han sido refrigerados por más de 3 días las personas encuestadas contestan lo siguiente:

Consume restos de comida que han sido refrigerados por más de 3 días:

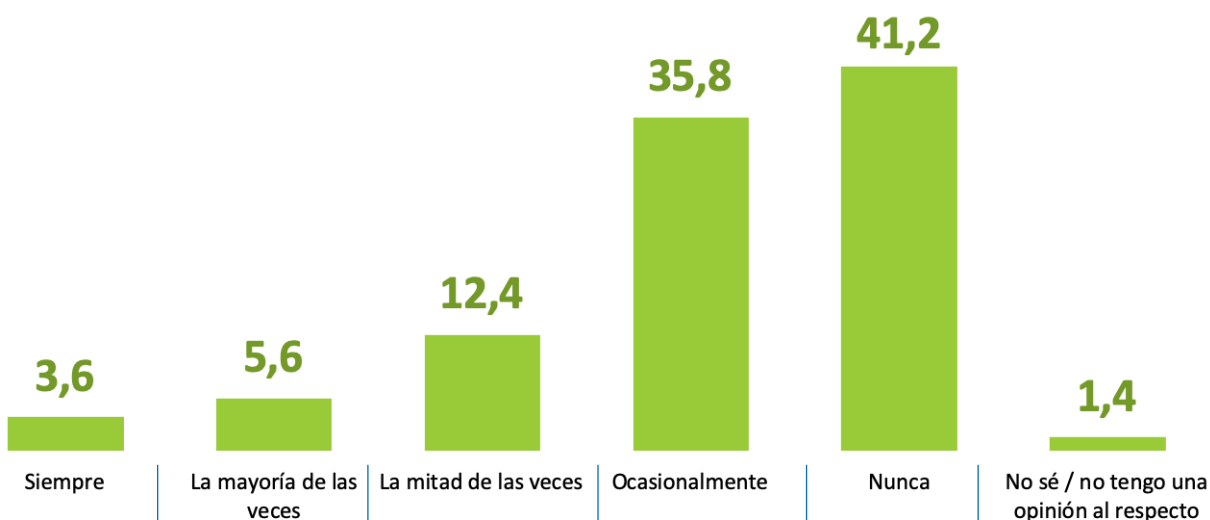


Figura 19: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted consume restos de comida que han sido refrigerados por más de 3 días. Fuente: Elaboración propia

En general, las personas responden que **nunca consumen restos de comida que han sido refrigerados por más de 3 días**, con un **41,2%** de las respuestas, mientras que sólo un **3,6%** declara hacerlo siempre.

Al cruzar esta variable con el **sexo** de los y las encuestados(as), se puede observar que **las mujeres declaran en menor frecuencia que los hombres consumir restos de comida que han sido refrigerados por más de 3 días** (Las diferencias de sexos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

Respecto a si las personas guardan en el refrigerador alimentos en conserva con su lata abierta, las personas contestan de la siguiente manera:

Guarda en el refrigerador alimentos en conserva con su lata abierta:

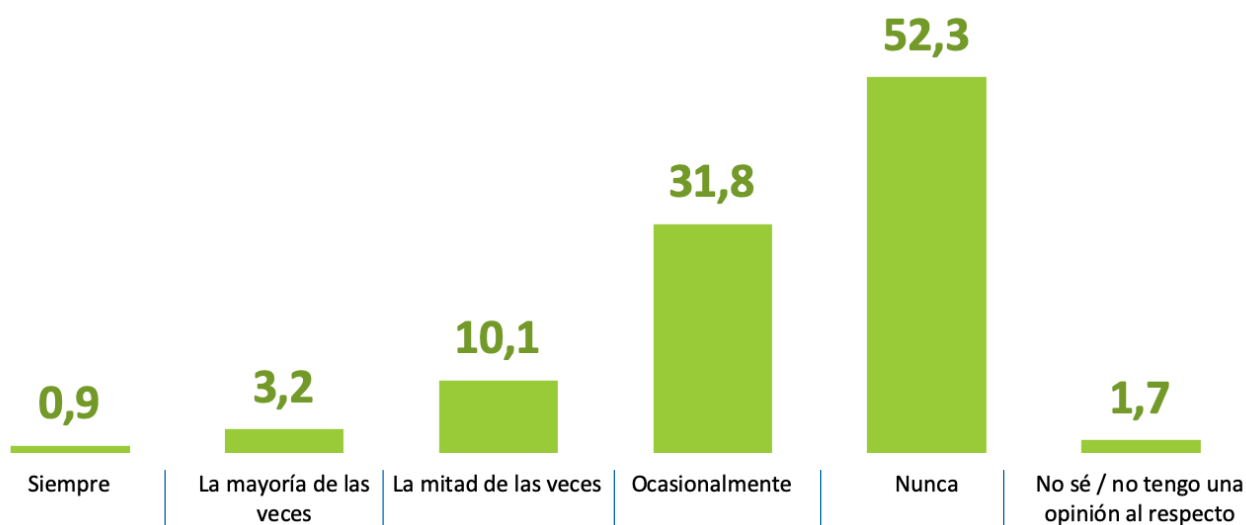


Figura 20: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted guarda en el refrigerador alimentos en conserva con su lata abierta. Fuente: Elaboración propia

En general, las personas responden que **nunca guardan en el refrigerador alimentos en conserva con su lata abierta**, con un **52,3%** de las respuestas, mientras que sólo un **0,9%** declara hacerlo siempre.

Al cruzar esta variable con el sexo de las personas, se puede observar que **las mujeres declaran en menor frecuencia guardar en el refrigerador alimentos en conserva con su lata abierta** (Las diferencias de sexos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

Respecto a la pregunta si la gente refrigera los restos de alimentos cuando aún están tibios, se observa que:

Refrigera los restos de alimentos cuando aún están tibios:

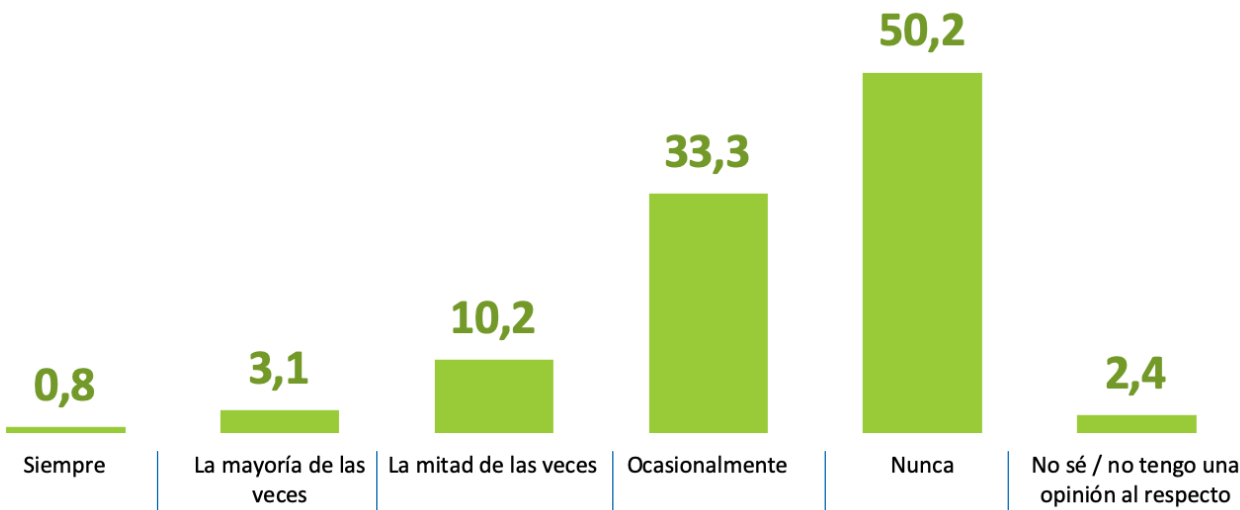


Figura 21: Con relación a refrigerar alimentos en el hogar, qué tan a menudo usted refrigera los restos de alimentos cuando aún están tibios. Fuente: Elaboración propia.

En general, las personas responden que **nunca refrigeran los restos de alimentos cuando aún están tibios**, con un **50,2%** de las respuestas, mientras que sólo un **0,8%** declara hacerlo siempre.

Al cruzar esta variable con el sexo de las personas, se puede observar que **las mujeres declaran en menor frecuencia refrigerar los restos de alimentos cuando aún están tibios**. (Las diferencias de sexos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.00).

Cuando se consulta acerca de **Cuánto le preocupa que los alimentos queden bien cocidos por el tipo de alimento**, las personas responden lo siguiente:

3. Cocer los alimentos

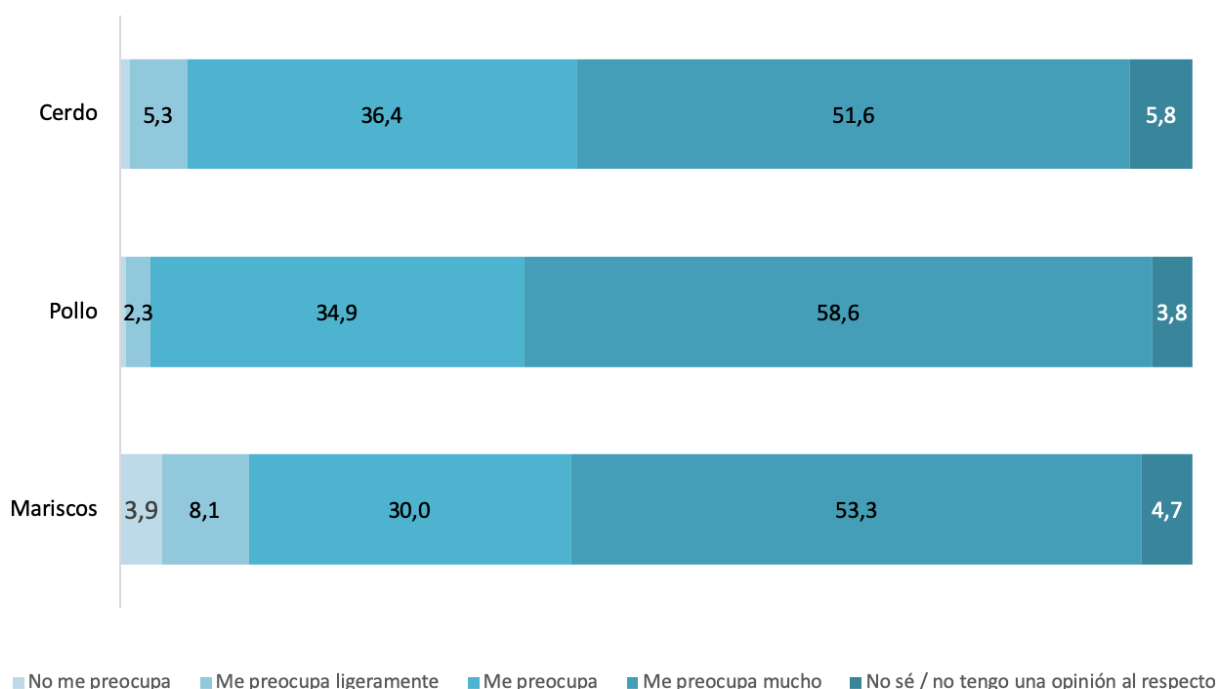


Figura 22: Cuando prepara los siguientes alimentos, ¿Cuánto le preocupa que estos queden bien cocidos?
Fuente: Elaboración propia

En general, las personas manifiestan que el alimento que más le preocupa que quede cocido es el pollo con un **58,6% de mucha preocupación** y un **34,9% de solo preocupación**. Al sumar estas dos categorías, se obtiene una **preocupación general del 93,4%**.

Por otro lado, el alimento que menos le preocupa a los y las encuestados(as) que quede cocido son **los mariscos**, con **53,3% de mucha preocupación** y un **30,0% de sólo preocupación**. Al sumar estas dos categorías, se obtiene una **preocupación general del 83,3%**.

Al cruzar estas variables con la zona en donde viven los y las encuestados(as), se puede observar que en la macrozona centro y en la Región Metropolitana, hay una menor preocupación por que los alimentos queden bien cocidos, a diferencia del resto del país (Las diferencias entre macrozonas para esta serie de preguntas, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, en un rango de significancia entre 0.05 y 0.00).

Respecto a recalentar los alimentos luego de ser cocinados, se les consultó a las personas “Normalmente ¿cómo recalienta la comida después de ser cocinada?”, las respuestas fueron las siguientes:

4. Recalentar alimentos luego de ser cocinados.



Figura 23: Normalmente ¿cómo recalienta la comida después de ser cocinada?
Fuente: Elaboración propia

En general, la mayoría de las personas tienden a **recalentar la comida en un microondas hasta que quede muy caliente**, con un **39,9%** de las respuestas. Por otro lado, recalentar en **una olla sobre un tostador hasta que esta tibia** es la respuesta que la gente menos declara, con un 12,7% de las respuestas.

Al cruzar la pregunta con el **nivel socioeconómico**, se observa que son los **estratos más altos son los que mayormente declaran usar el microondas para recalentar la comida**, mientras que **los estratos más bajos (E), son los que mayormente declaran recalentar su comida en una olla sobre un tostador hasta que esta tibia** (Las diferencias de niveles socioeconómicos para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.012).

Respecto a las prácticas relacionadas con la contaminación cruzada, la primera pregunta estuvo relacionada a si la gente mantenía la práctica de lavar el pollo crudo, que del punto de vista de las prácticas de inocuidad no se recomienda por el riesgo de diseminación de posibles patógenos en el producto crudo. Las respuestas fueron:

5. Contaminación cruzada

Lavado de pollo crudo:

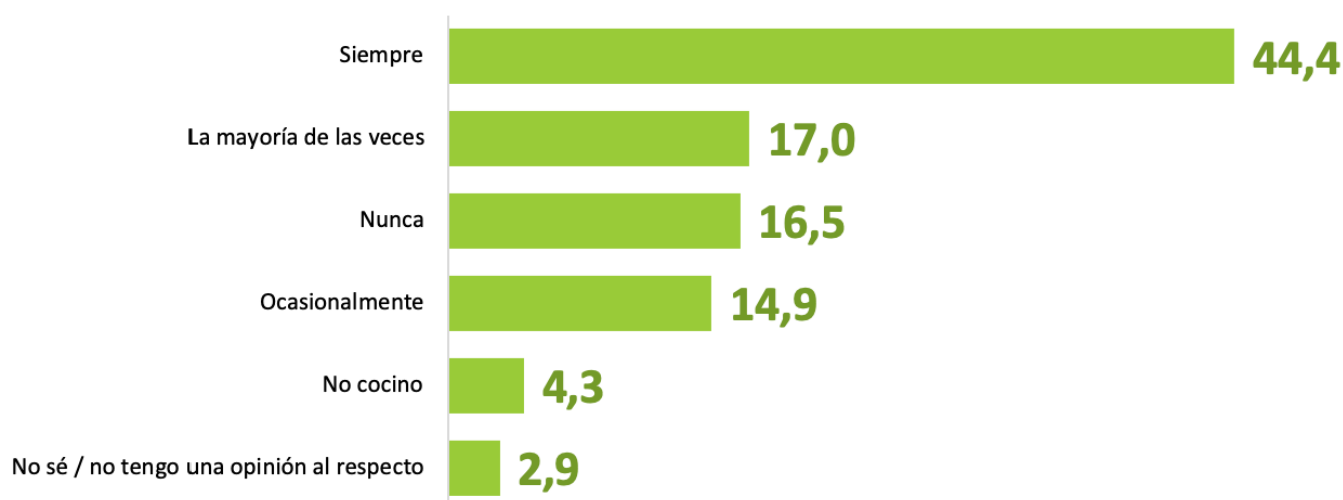


Figura 24: ¿Qué tan a menudo usted realiza la acción de lavar el pollo antes de cocinarlo?
Fuente: Elaboración propia.

En general, las personas que declaran que **siempre lavan el pollo antes de cocinarlo** son un **44,4%** de las respuestas. Mientras que las personas que declaran que **nunca lo hacen**, representan tan sólo el **16,5%**.

Al cruzar esta variable con **macrozona**, se observa que las personas de **la Región Metropolitana declaran ocuparse menos de lavar el pollo antes de cocinar, a diferencia del resto del país**. (las diferencias de macrozonas para esta pregunta son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.012).

Respecto al almacenamiento de carnes rojas y blancas en Chile relacionado a las prácticas con riesgo de contaminación cruzada, las respuestas fueron las siguientes:

Almacenamiento de carnes rojas y blancas:

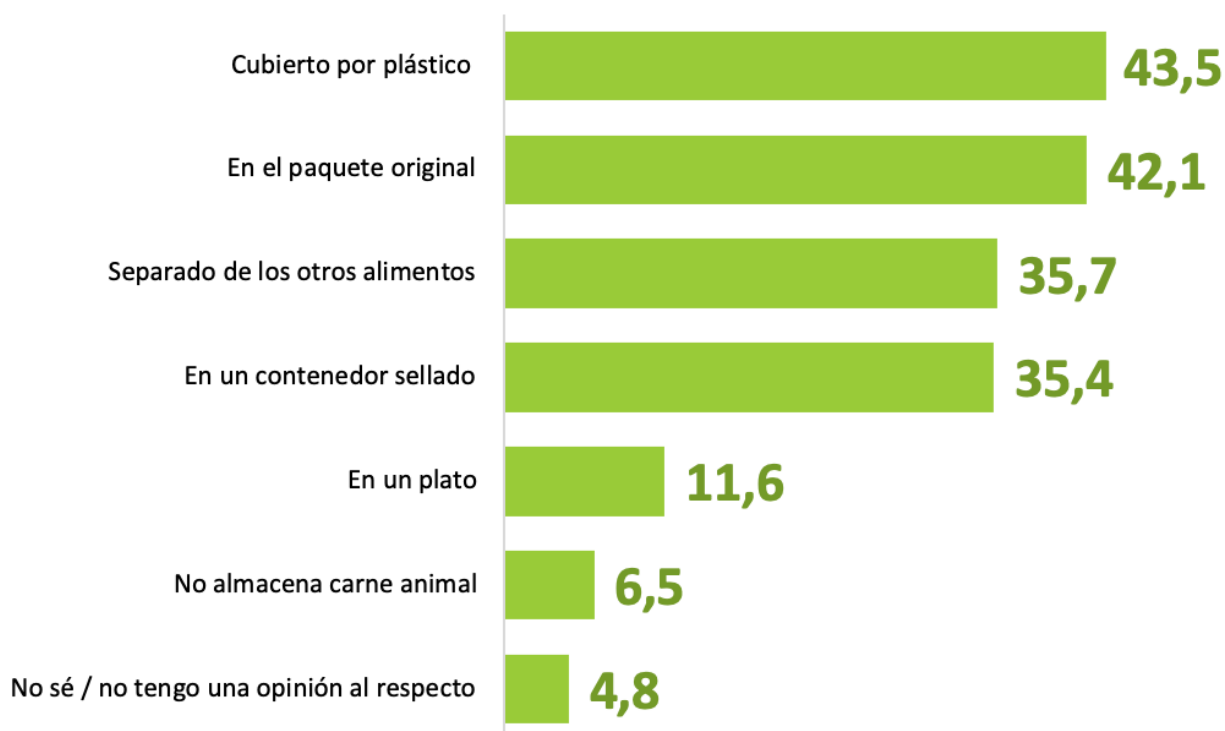


Figura 25: ¿Cómo usted almacena la carne cruda, roja o blanca, en el refrigerador?
Fuente: Elaboración propia.

En general, las personas tienden a responder que **guardan las carnes rojas y blancas cubiertas por plástico**, con un **43,51%** de afirmación. A esto le sigue el guardar las carnes en el **paquete original**, con un **42,13%** de afirmación.

Respecto a las prácticas relacionadas con la revisión de la fecha de vencimiento, antes de preparar alimentos, se les consultó a las personas por lo siguiente:

6. Fecha de vencimiento

¿Qué tan a menudo usted comprueba la fecha de expiración de los alimentos antes de cocinarlos o prepararlos?

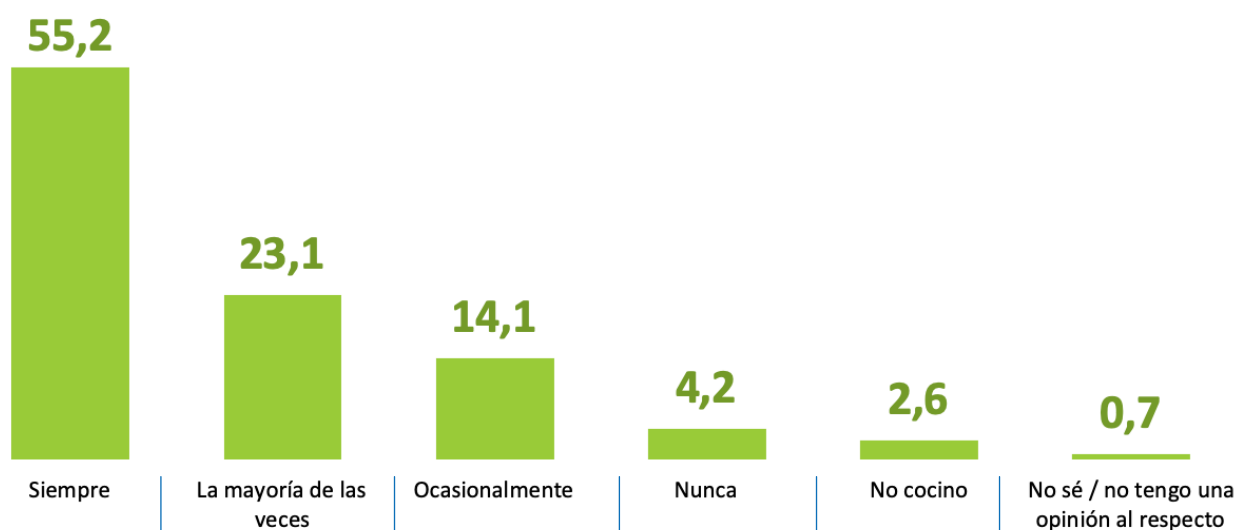


Figura 26: ¿Qué tan a menudo usted comprueba la fecha de expiración de los alimentos antes de cocinarlos o prepararlos?
Fuente: Elaboración propia

Un **55,2%** de las personas encuestadas manifiestan que **siempre comprueban la fecha de vencimiento de los alimentos antes de cocinarlos o prepararlos**. Mientras que tan sólo un **4,2%** confiesan **no hacerlo nunca**.

Al cruzar esta variable con **macrozona**, se puede observar que las personas que se encuentran en la **Región Metropolitana** declaran comprobar la fecha de vencimiento de los alimentos antes de **cocinarlos en mayor medida** a diferencia de las otras macrozonas del país (Las diferencias de macrozonas para esta pregunta, son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, con una significancia de 0.000).

6

CAPÍTULO

Compra de alimentos: sostenibilidad e impacto ambiental

Respecto a la preocupación de las personas sobre las características medio ambientales y de nuevas tendencias que se declaran en los alimentos que consumen, se les consultó sobre qué tan importante es para ellos y ellas que los alimentos sean:

- a) Orgánico
- b) Libre de pesticidas
- c) Carnes sin agua ni sal agregada, es decir, sin marinar
- d) Libre de antibióticos
- e) Con bajo impacto ambiental
- f) En empaque biodegradable

Los resultados fueron los siguientes:

Qué tan importante es para usted, comprar alimentos con las siguientes características...

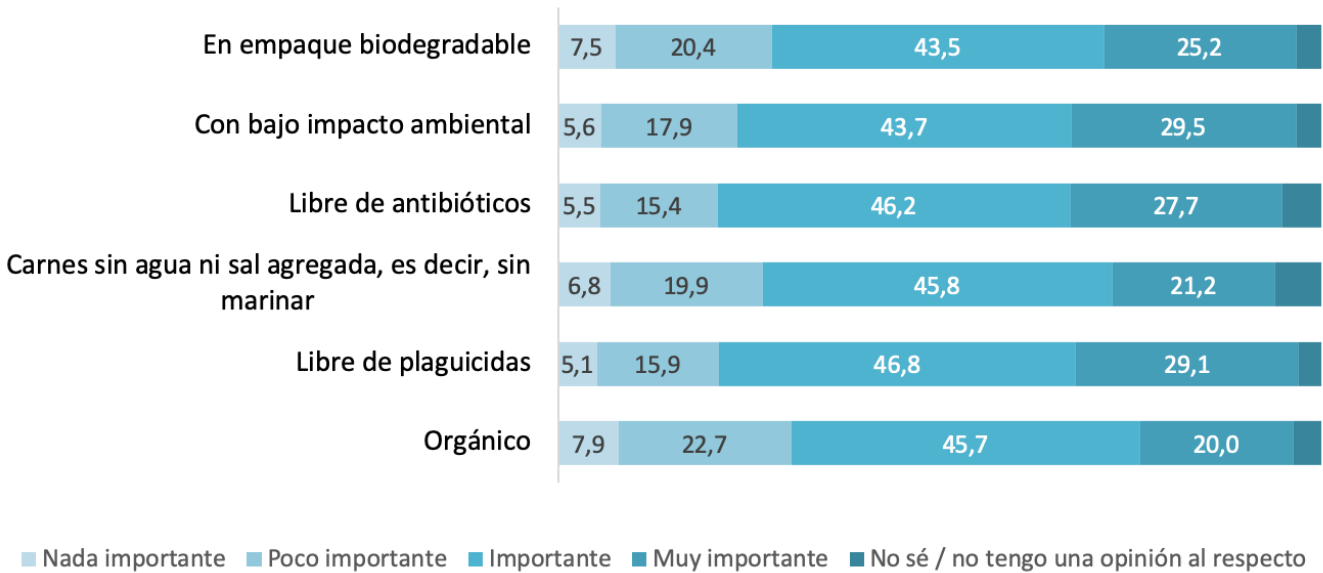


Figura 27: Qué tan importante es para usted, comprar alimentos con las siguientes características...
Fuente: Elaboración propia

Al preguntar a las personas encuestadas por cuales **características medioambientales** le son más importantes a la hora de comprar alimentos, la de **mayor importancia** se la dan a que los **alimentos estén libres de plaguicidas**, con un **29,1% de muy importante** y un **46,8% de sólo importante**, lo cual suma una **importancia general de 76%**.

Por otro lado, la característica medioambiental **menos importante** para los encuestados es que el **producto sea orgánico**, con un **20,0% de muy importante** y un **45,7% de solo importante**, lo cual suma una **importancia general de 65,6%**.

Al cruzar estas variables con el **sexo** de las personas encuestadas, se puede dar cuenta de que **las mujeres consideran más importantes las características medioambientales de los alimentos que los hombres** (las diferencias entre sexos para esta serie de preguntas son estadísticamente significativas por test chi-cuadrado, en un rango de significancia entre 0.05 y 0.00)

Conclusiones

Para concluir, se mencionarán cuáles fueron las ventajas y desventajas del estudio, para dar recomendaciones de estilo metodológico para futuras investigaciones. Además, se incluirán reflexiones con respecto a las percepciones de riesgos y calidad de los alimentos que aparecen en los resultados.

Con respecto a las ventajas del estudio, se puede mencionar la buena disposición de la población a responder la entrevista, esto se debe en parte al tema del estudio y su tipo de preguntas, que denota concitaron el interés de las personas encuestadas.

Por otro lado, una desventaja relevante del estudio está en el tipo de aplicación. La encuesta telefónica tiende a tener sesgo de autoselección, debido principalmente a que el encuestado tiene decisión de contestar el cuestionario o no, por lo que tiende a representar a la población que tiene interés en el tema, o que está más dispuesta a contestar encuestas. De todos modos, este problema de autoselección se resolvió con la construcción del ponderador o calibrador, el cual permitió llevar la muestra a los porcentajes poblacionales. En este sentido, se recomienda un diseño multietápico aleatorio, que incluya la selección aleatoria de viviendas y personas dentro del hogar.

De los resultados es importante destacar que la población chilena tiende a confiar en la seguridad/inocuidad de los alimentos, en la cadena de producción, y en la información relevante para su consumo. También, el nivel de preocupación respecto de la higiene/inocuidad de los alimentos no parece mayor que la preocupación por las propiedades nutricionales, precio o medioambientales. La información sugiere que las personas tienden a declarar conductas de consumo/manipulación segura de alimentos.

De todos modos, es importante resaltar que existen diferencias entre la población con respecto a las conductas y confiabilidad en temas de inocuidad.

El nivel educacional demuestra que, a mayor educación, mayor es la confianza que existe en la calidad e información de los alimentos que consumen. Además, revela que las personas con mayor nivel educacional declaran tener mejores prácticas en el almacenamiento de alimentos.

En relación a la edad de los encuestados, se puede observar que la confianza en las instituciones fiscalizadoras de la calidad y seguridad de los alimentos que se comercializan es más alta en la población de mayor edad. También cabe señalar, que la concurrencia y confianza en espacios de consumo de alimentos fuera del hogar, es más alto a medida que la población es más joven.

En relación al sexo, las mujeres tienden declarar tener mejores prácticas alimentarias que los hombres, además de tener mayores preocupaciones al respecto.

Al comparar estos resultados con el estudio Food and You 2 de la Agencia de Normas Alimentarias (FSA), se puede mencionar que, aunque existen en ambos casos una tendencia poblacional a estar bien informados de la seguridad/inocuidad alimentaria, y, a confiar en las instituciones que se preocupan de la calidad de los alimentos, hay contraste con respecto a las diferencias de respuestas en los grupos etarios de los estudios.

Mientras que en el presente estudio son los tramos de edad más jóvenes los que tienden a tener mayor confianza y mejores prácticas alimentarias, en comparación con los tramos de edad más avanzada, el estudio de Food and You 2 indica que son los tramos de mayor edad los que tienden a tener estas características, si se comparan con los tramos más jóvenes.

Como recomendaciones, se señala que a pesar de que los resultados nos indican que la población declara el desarrollo e internalización de una cultura de la inocuidad, es importante enfocar la implementación de esta cultura en los grupos con mayores falencias en este aspecto y en los temas con mayores falencias. Tal como señalan los resultados de este estudio, estos grupos son los de mayor edad, menor educación y de sexo masculino.

Bibliografía

- Food Standards Agency. (2022). Food and You 2: Wave 4 Key Findings
- Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, Ministerio de Salud, Ministerio de Relaciones Exteriores & Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. (2018). Política nacional de inocuidad y calidad de alimentos (2018-2030).
- Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA. (2017). Los desafíos de Chile en inocuidad y calidad agroalimentaria al 2030: Una propuesta institucional de gestión. Reflexiones y Desafíos al 2030: Perspectiva de Especialistas Externos, 263-281.

ACHIPIA

Inocuidad, nuestra mejor receta.