

#alimentosdespaña

# Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2022



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN

**La concienciación en materia de desperdicio hace que continúe reduciéndose por segundo año consecutivo**

**Informe anual 2022**



---

Reforzar el valor e impacto que tiene la campaña “Aquí no se tira nada” del Ministerio, resultando en un consumo cada vez más responsable a través de la mejor gestión de los alimentos a la vez que sigue concienciando en el aprovechamiento de productos y recetas

---





01

Continúa reduciéndose el desperdicio doméstico explicado por un menor consumo y concienciación, si bien una mejor gestión de las recetas es necesaria

---

02

Los mayores de 50, el grupo más numeroso poblacionalmente, aumentaron su desperdicio especialmente de recetas

---



01

Continúa reduciéndose el desperdicio doméstico explicado por un menor consumo y concienciación, si bien una mejor gestión de las recetas es necesaria

---

Una mejor gestión de los alimentos hace que continuemos la senda decreciente de desperdicio, reduciéndose en un 6,1 % respecto del año anterior

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas desperdiciado semanalmente

LOS HOGARES ESPAÑOLES HAN  
TIRADO A LA BASURA DURANTE  
2022

22,5 Mio Kg-l

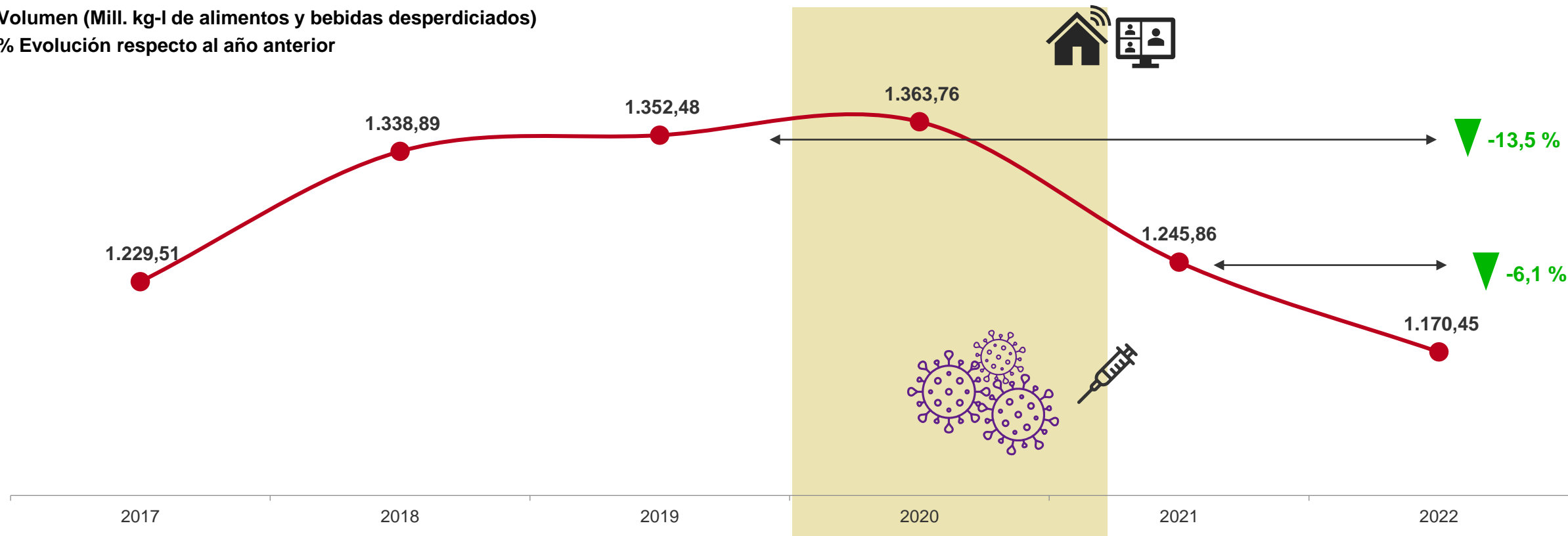
A LA SEMANA

Media semanal 2021: 24,0 Mio Kg-l



# La senda decreciente de desperdicio, cuyo máximo fue en la pandemia, registra en 2022 un mínimo en los últimos 6 años; un -13,5 % que en prepandemia

Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas desperdiciados)  
% Evolución respecto al año anterior



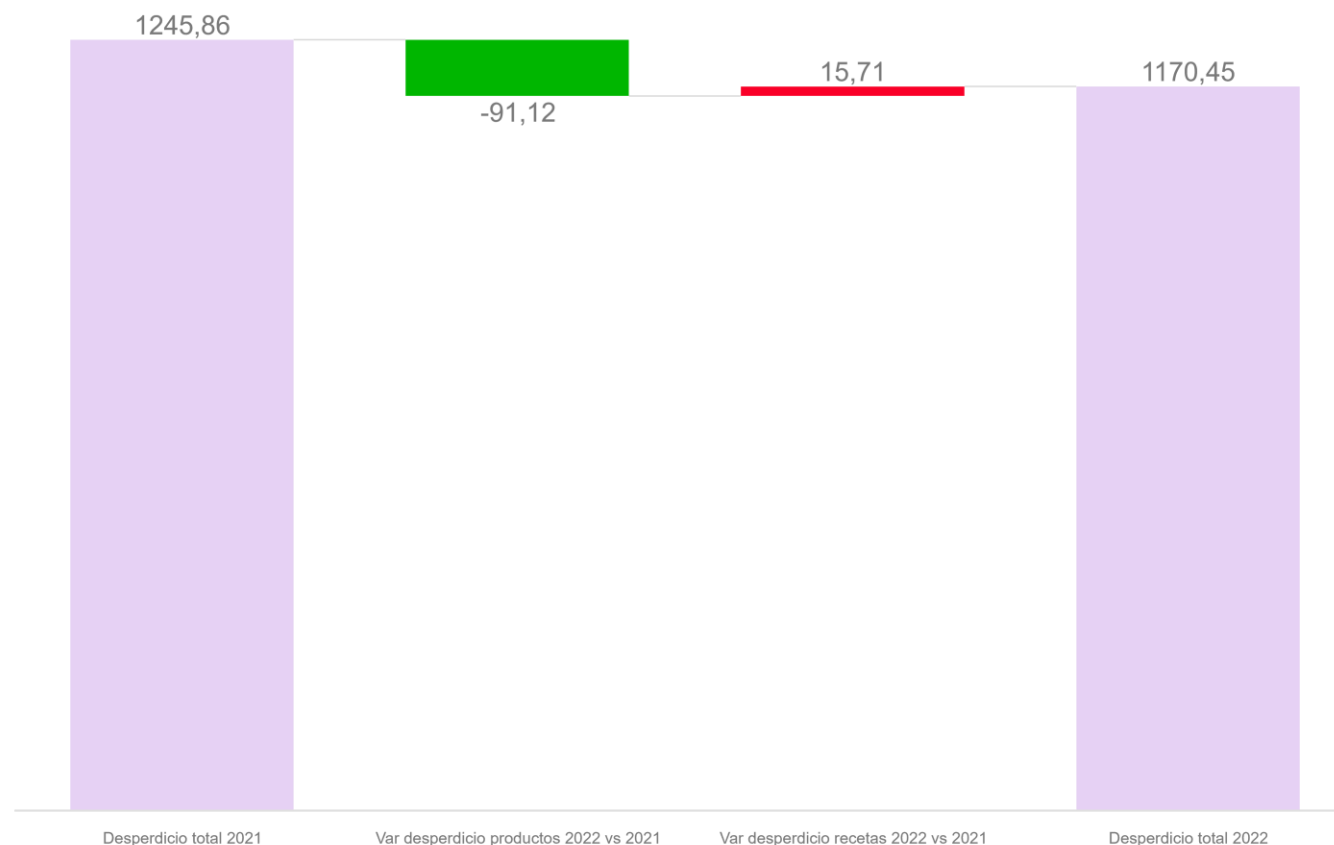


# 75.406 Toneladas menos de desperdicio respecto de 2021, con buena gestión de los productos sin elaborar: la campaña “Aquí no se tira nada” funciona

■ Aumento ■ Disminución ■ Total



Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas desperdiciados)





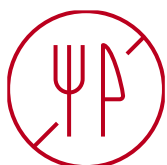
# Seguimos desperdiciando más recetas en proporción que en prepandemia, por lo que es necesario ajustar los niveles de planificación y aprovechamiento

La pandemia nos hace cocinar más y con alimentos de mayor calidad

2020: el año en que volvimos a cocinar

Redaccion BCC

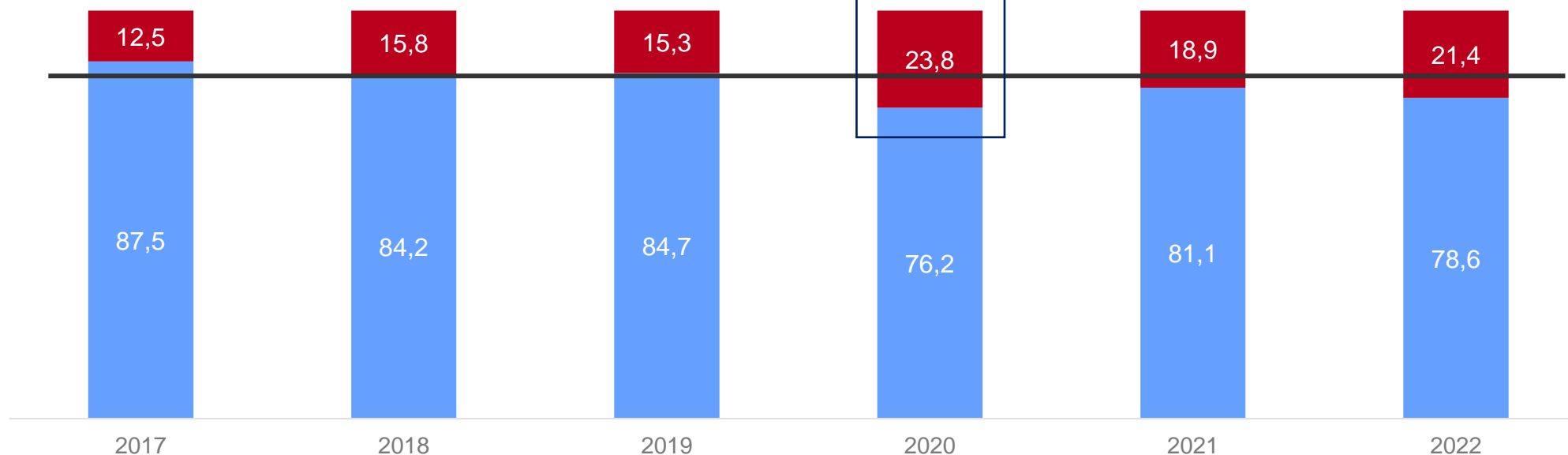
% Cuota volumen sobre el total desperdicio



Recetas

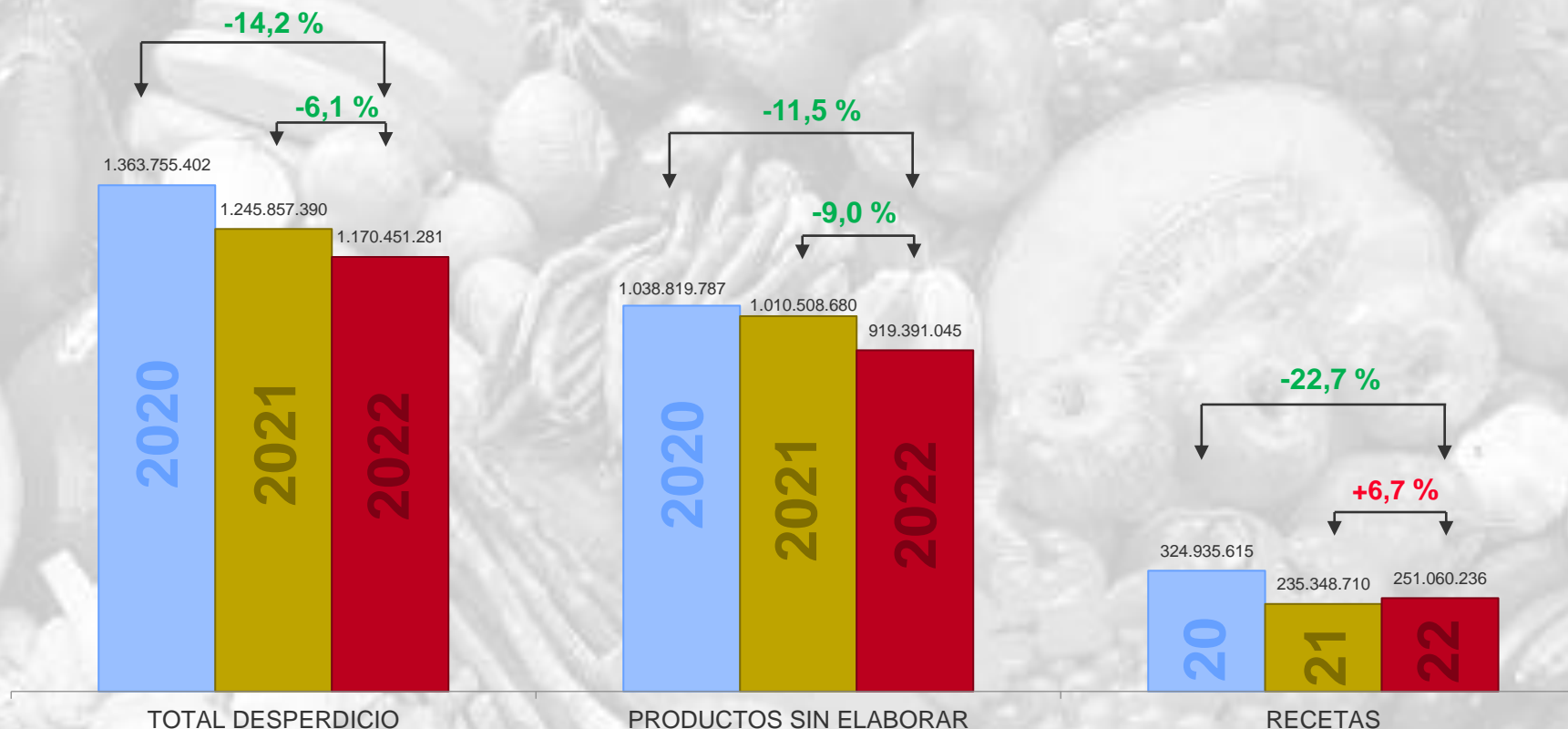


Productos sin elaborar



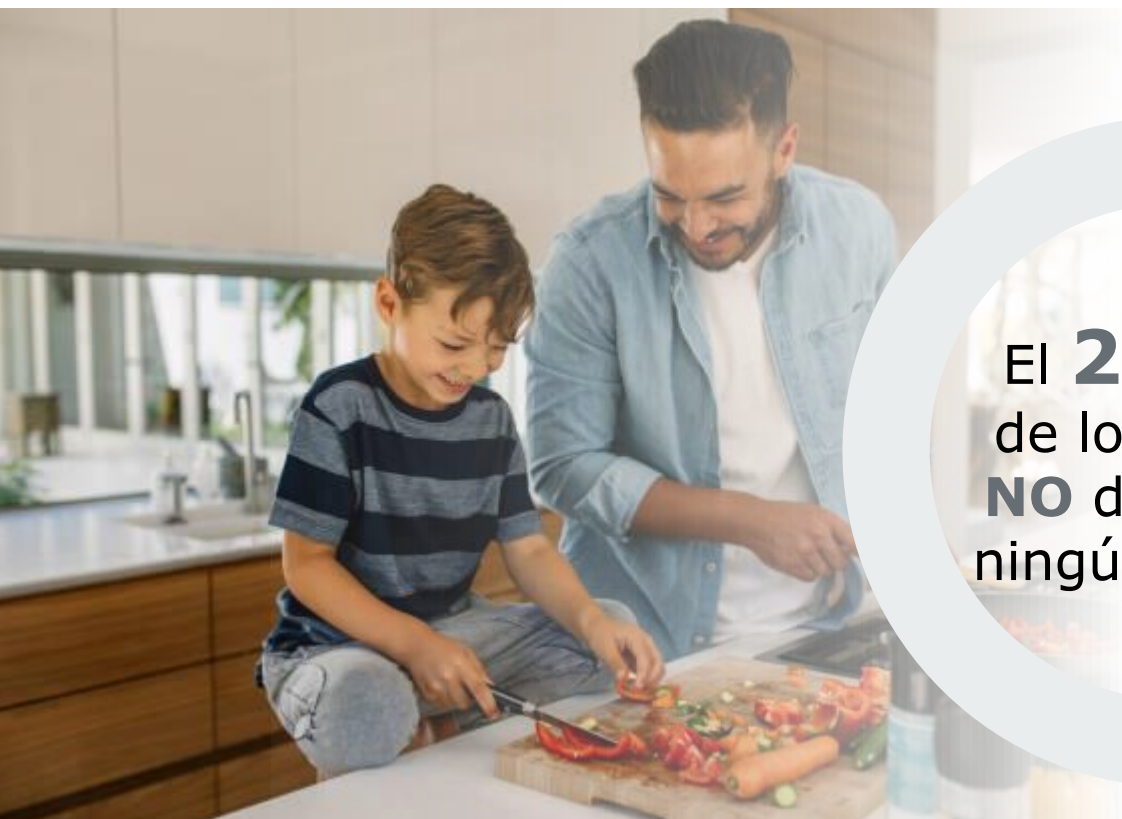
# Las recetas aumentaron su desperdicio pero conservan la buena tracción respecto a 2020: de haberse gestionado mejor, el desperdicio total se habría reducido más

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas desperdiciado



# Los hogares intentan no desperdiciar recetas: solo 3 de cada 10 lo hace. 518.000 hogares menos tiraron alimentos gracias a la creciente concienciación

% De hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura



Recetas

**30,2 %**

+0,7 p.p. respecto 2021



Producto sin  
elaborar

**70,8 %**

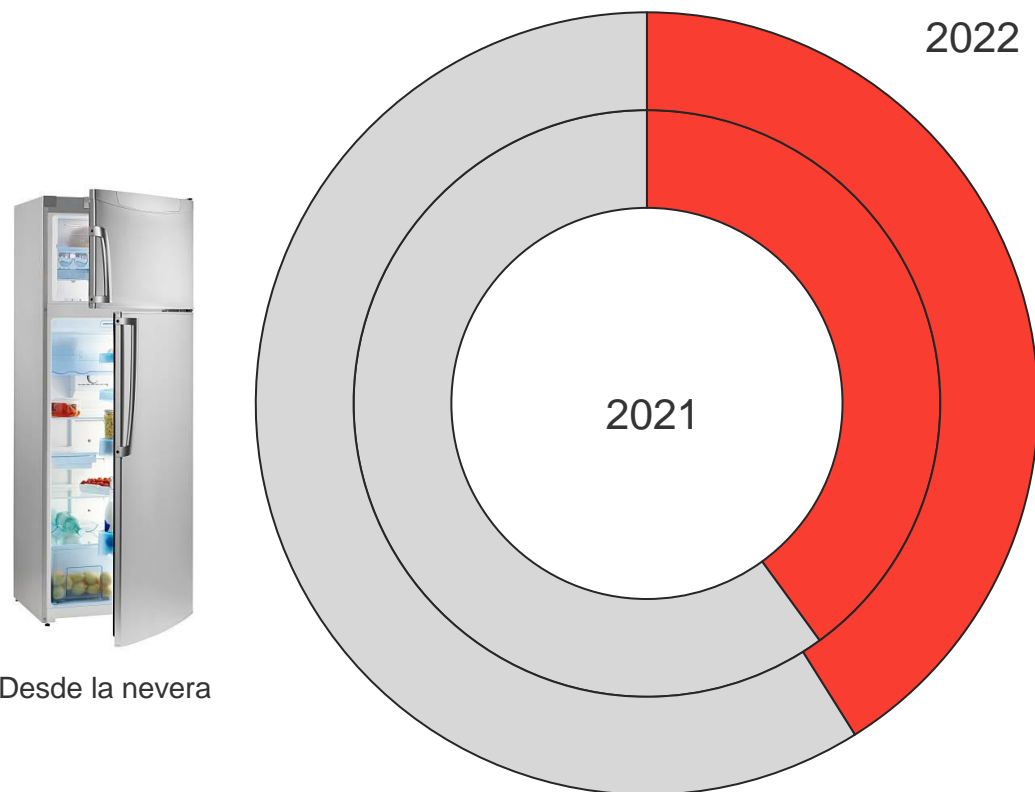
-3,2 p.p respecto 2021

2021: 26,0 % No desperdiciaba nada

Universo : 17.9 Millones de hogares

# Los hogares que tiran, desperdician más cantidad recetas, especialmente desde el plato

% Evolución volumen (kg/l) desperdicio de recetas



Desde la nevera



Desde la cazuela / plato

125.942 hogares más  
que desperdician recetas  
respecto al año 2021

44,0%

Tiran tanto desde la  
cazuela / plato como  
desde la nevera

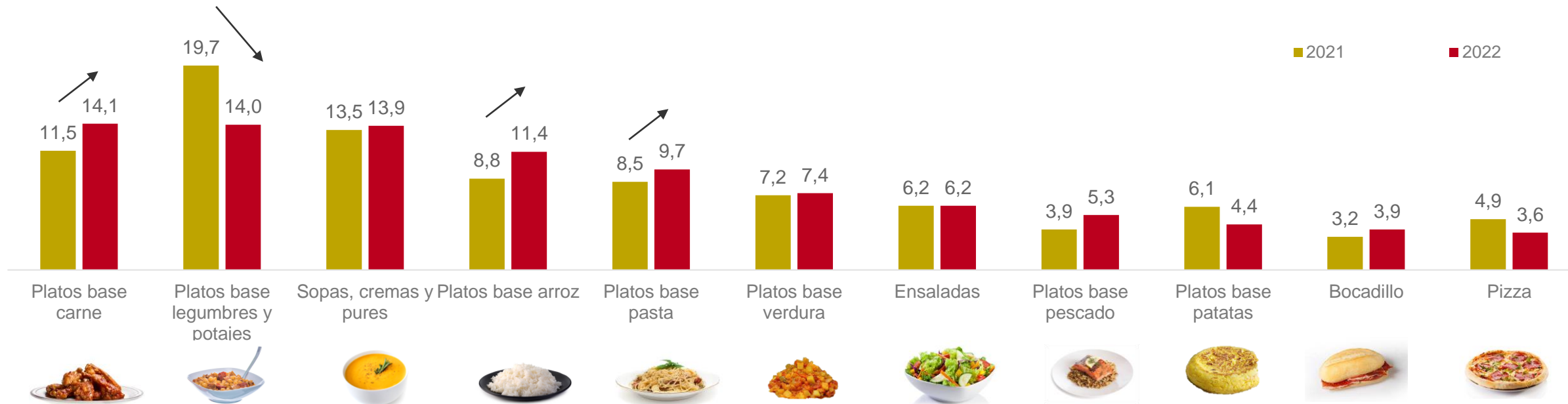
+4,9 p.p  
vs año 2021

	2022	2021
Desperdicio per cápita (kg-l por persona al año)	5,43	5,33



# El aumento del desperdicio de recetas es transversal. Platos de carne, que tienen mayor valor, se convierten en lo más desperdiciado

% Cuota platos de recetas sobre total recetas

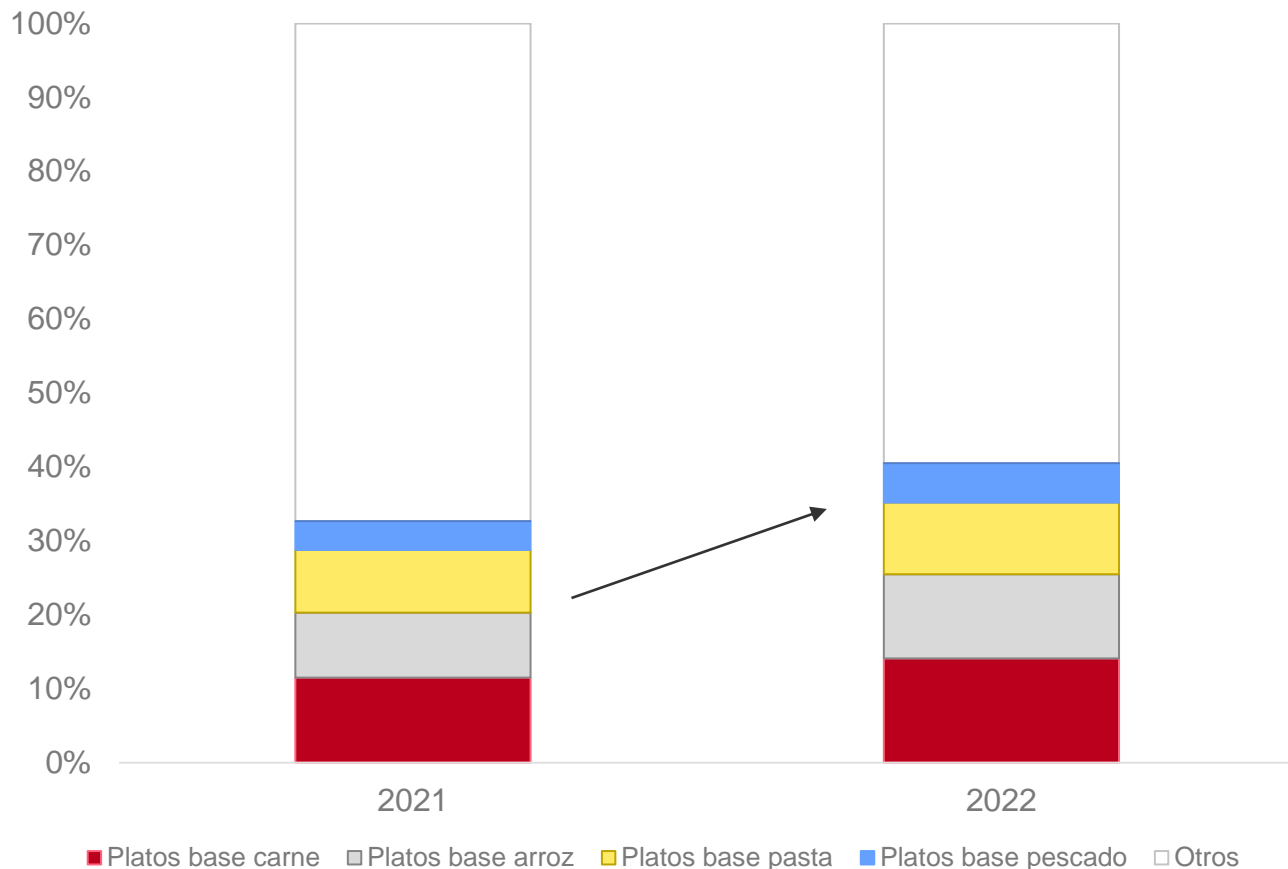


% Evolución volumen (kg-l) recetas vs año anterior



# Platos de mayor valor como carnes y pescados, o básicos como arroz y pasta, suponen el 40% del volumen de desperdicio total de recetas

% Cuota platos de recetas sobre total recetas

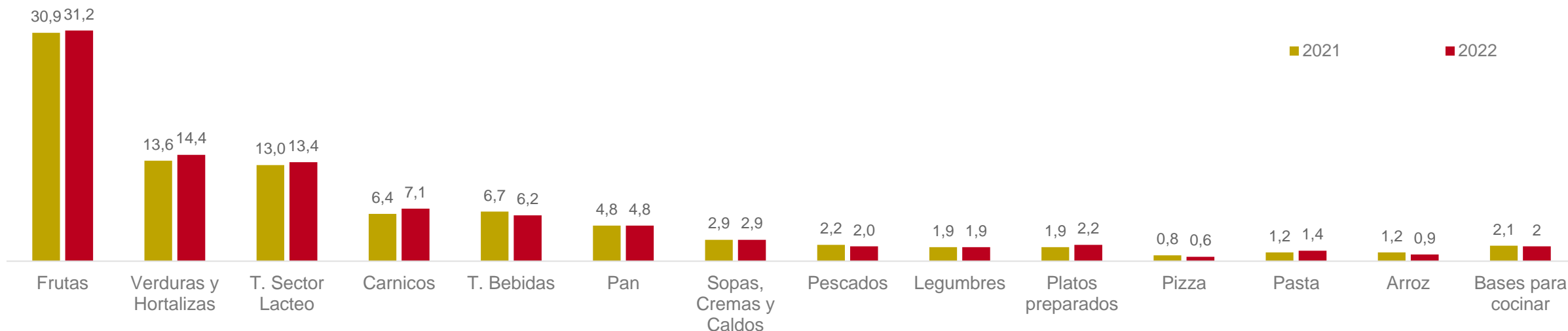


Si estos platos se hubieran gestionado de la misma manera que el año anterior, se hubieran podido salvar

**22,7 Millones de kg/l**

# Buena gestión general de los productos sin elaborar, especialmente los perecederos, que son los que más pesan en el cubo

% Cuota de cada producto sin elaborar vs desperdicio total productos sin elaborar



T. Productos sin elaborar (evolución vs 2021) **-9,0 %**

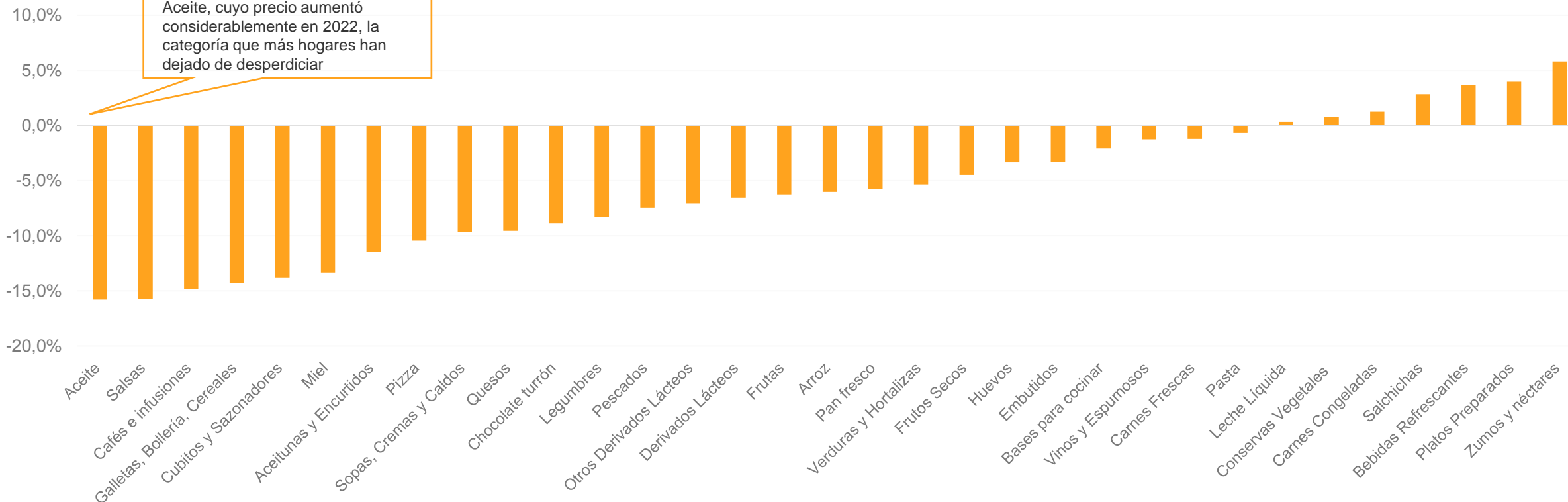
% Evolución volumen (kg-l) desperdicio productos sin elaborar 2022 vs 2021

-8,0 %	-3,4 %	-6,2 %	+1,1 %	-15,6 %	-8,1 %	-8,7 %	-15,8 %	-9,3 %	+5,0 %	-34,3 %	+9,5 %	-34,3 %	-12,8 %
--------	--------	--------	--------	---------	--------	--------	---------	--------	--------	---------	--------	---------	---------

# En un contexto donde menos hogares desperdician productos sin elaborar, pero deben gestionar mejor zumos, refrescos, cárnicos y platos preparados

% Variación 2022 vs 2021 Número de hogares que desperdician por tipo de producto sin elaborar

Δ%



Evol (%) T. Hogares que desperdician productos 2022 vs 2021

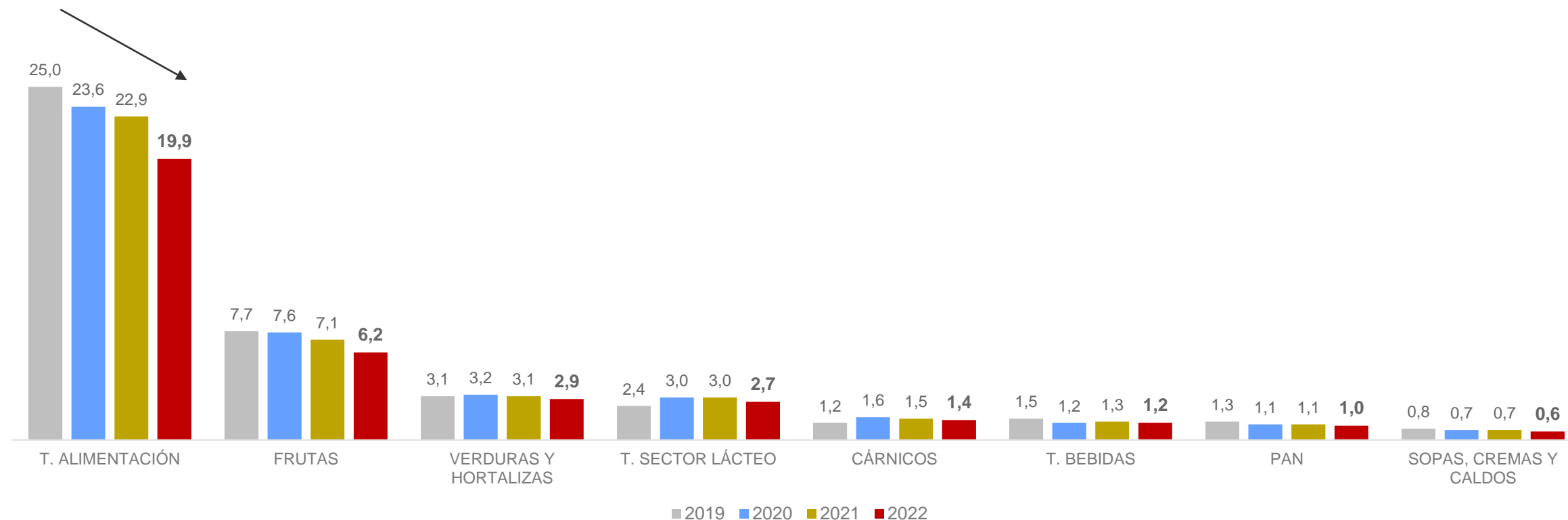


▼ -3,9 %

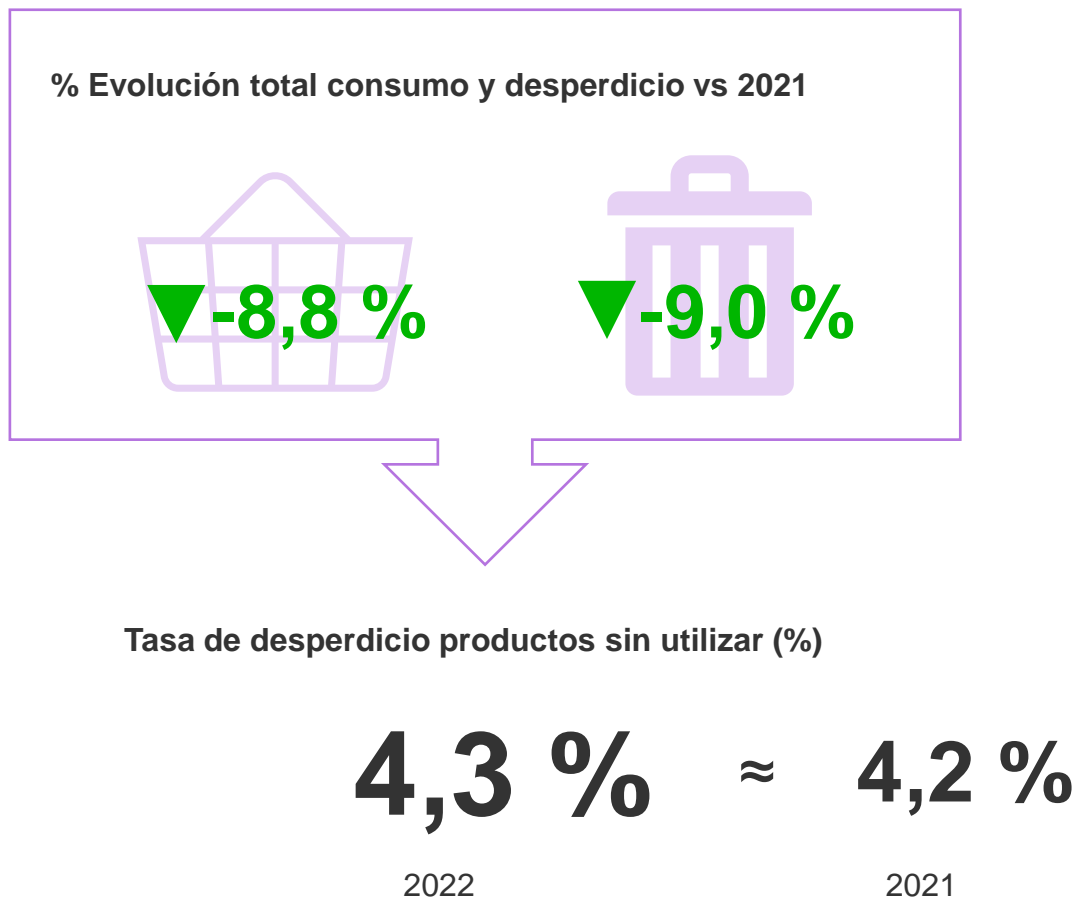


# Vamos por el buen camino: ya son **5kg menos** de alimentos los que cada persona desperdicia a lo largo del año **comparado con lo que se tiraba en 2019**

Volumen (kg) de desperdicio per cápita Productos 2019 – 2020 – 2021 - 2022



# La tasa de desperdicio sigue estable, debido a la caída del consumo: se compra con más cabeza y hay mayor consciencia por los altos costes



# Desciende el desperdicio doméstico con ciertos comportamientos que podrían explicarlo:

## Balance de momentos

Trabajo semipresencial  
Mayor consumo extra doméstico  
Comidas en casa más eficientes y pequeñas



## El valor

Materias primas  
Subida de precios generalizada  
Poner en valor la comida y el tiempo



## Conciencia del desperdicio

Dosis responsables  
Mejor planificación de compra pero no de cocinado





02 Los mayores de 50, el grupo más numeroso poblacionalmente, aumentaron su desperdicio especialmente de recetas

---



## ¿Qué explica estas dinámicas?

### Productos sin elaborar

- Frutas
- Verduras y hortalizas
- Carnes



Podrían haberse gestionado mejor

### Recetas

- Platos de carne
- Platos de arroz
- Platos de pescado



Podrían haberse gestionado mejor

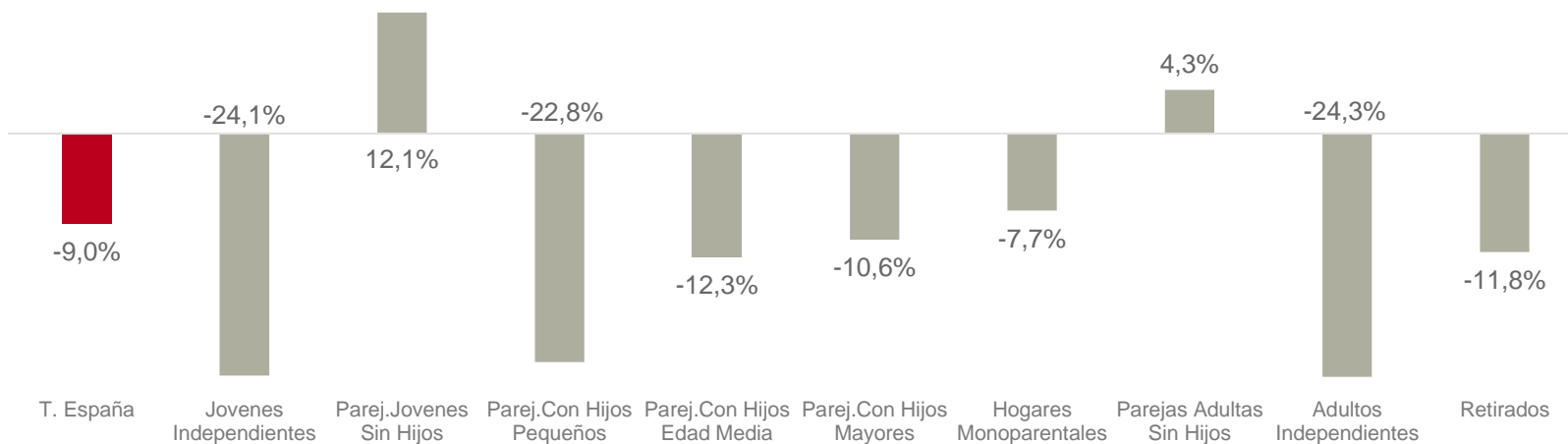
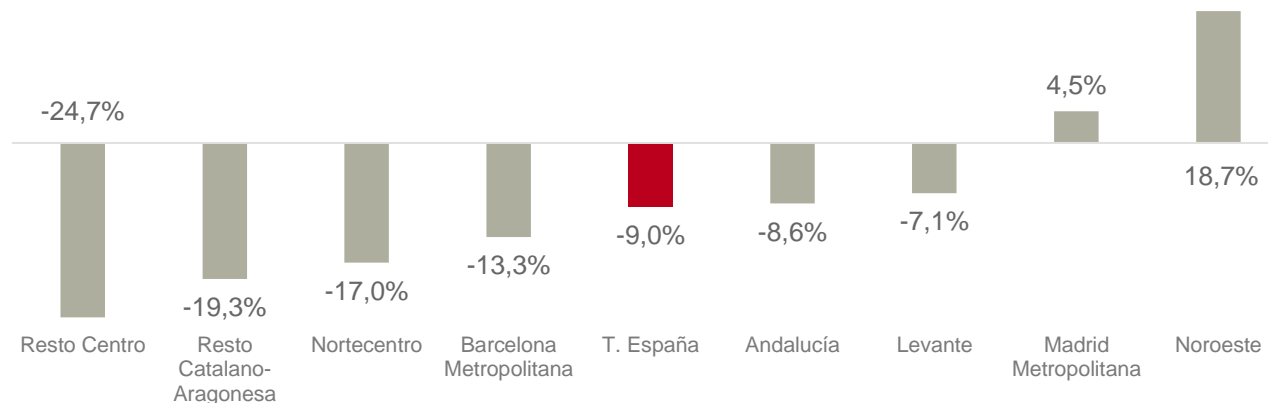
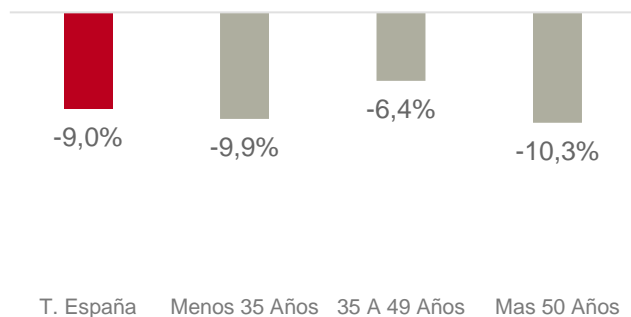
- Platos de legumbre



Gran reducción del desperdicio

# Hogares pequeños, de mediana edad y localizados en Madrid o Noroeste, rompen la tendencia nacional gestionando peor su desperdicio de alimentos

% Evolución total desperdicio productos sin elaborar vs 2021



## Tipología de hogar que sobreindexa



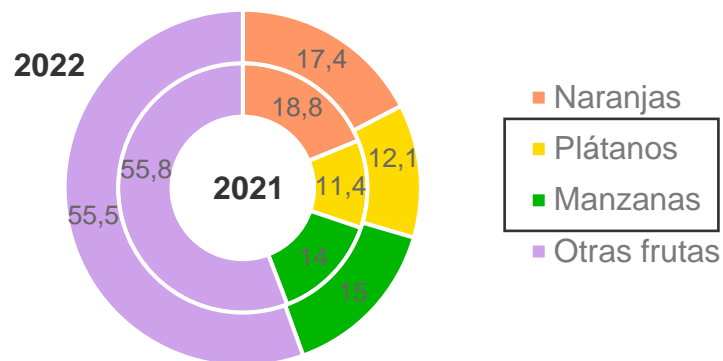
Jóvenes independientes  
Hogares monoparentales



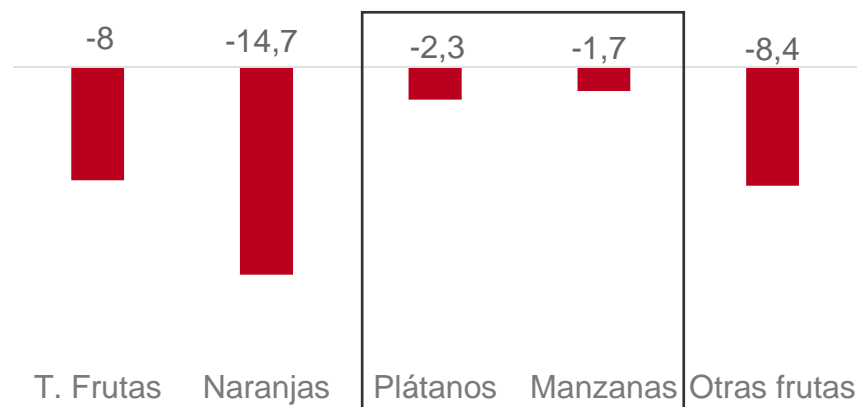
Parejas jóvenes sin hijos  
Parejas adultas sin hijos  
Retirados

# Manzanas y plátanos, que cuentan por el 27% del desperdicio de frutas, podrían haberse aprovechado mejor especialmente entre hogares más adultos

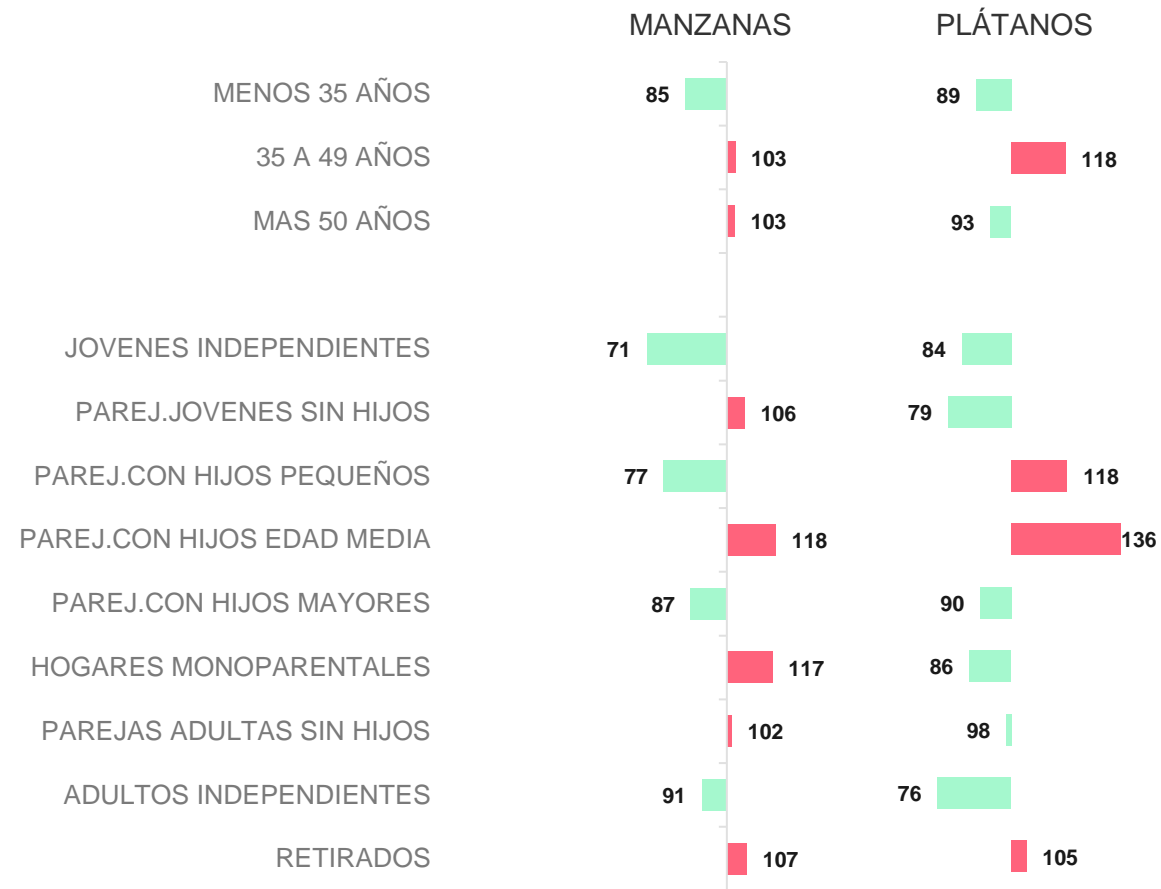
% Cuota desperdicio frutas 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio 2022 vs 2021



Índice desperdicio por criterio vs T. España 2022



Desperdicio per cápita kg-l T. Frutas

2021: 7,1  
2022: 6,2

Tasa de desperdicio T. Frutas

2021: 7,3%  
2022: 7,7%

# Foco en verduras frescas, necesario entre hogares pequeños y más adultos, fomentando el reaprovechamiento

**Desperdicio per cápita kg-I T. Verduras**

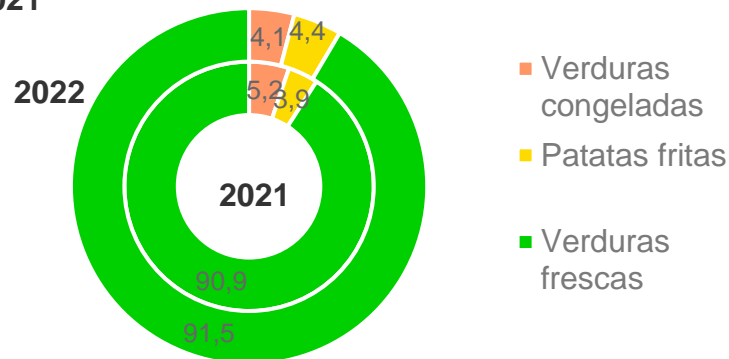
2021	2022
3,1	2,9

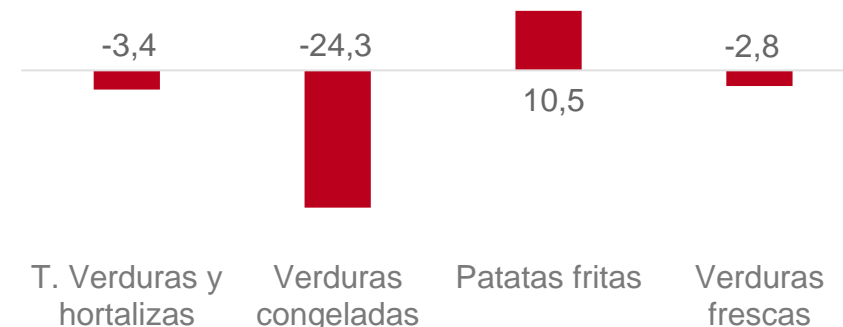
**Tasa de desperdicio T. Verduras**

2021	2022
5,1%	5,7%

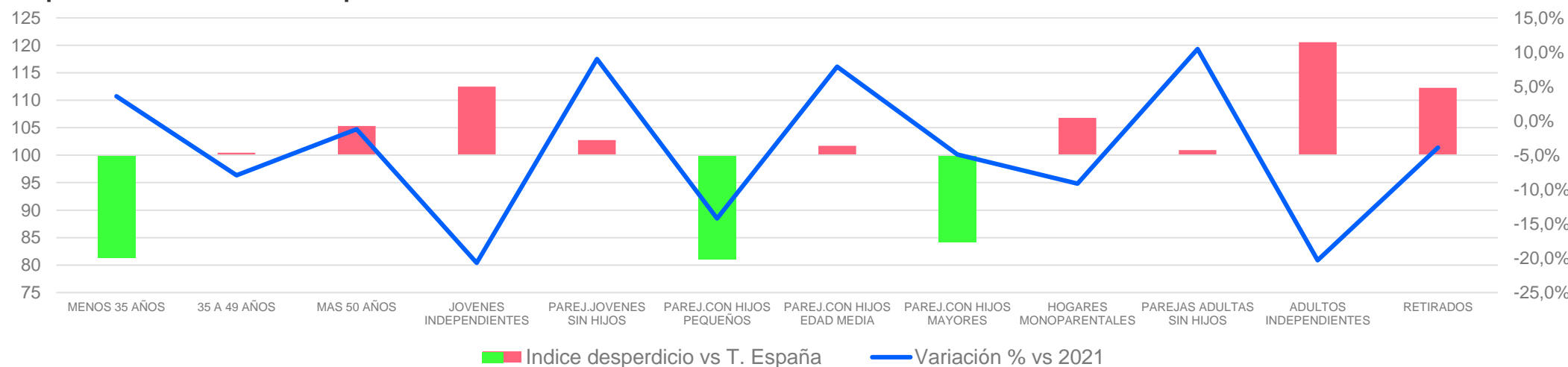
% Cuota desperdicio verduras y hortalizas 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio 2022 vs 2021



Desperdicio Verduras frescas por criterio





# Salchichas, embutidos y carnes congeladas explican el aumento de desperdicio cárnico, principalmente por hogares pequeños

Tasa de desperdicio T.  
Carne fresca

2021	2022
1,6%	1,8%

Tasa de desperdicio T.  
Carne congelada

2021	2022
16,7%	21,5%

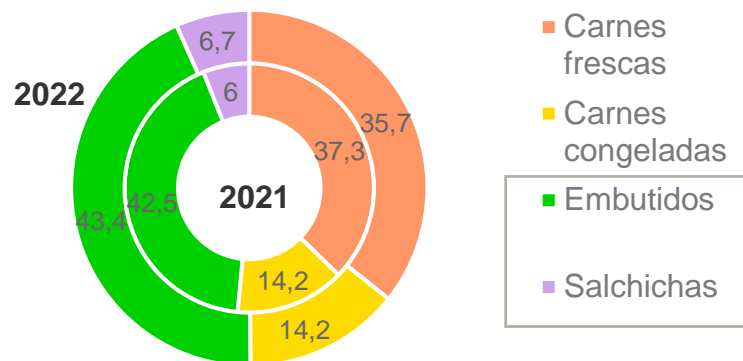
Tasa de desperdicio T.  
Embutidos

2021	2022
4,8%	5,5%

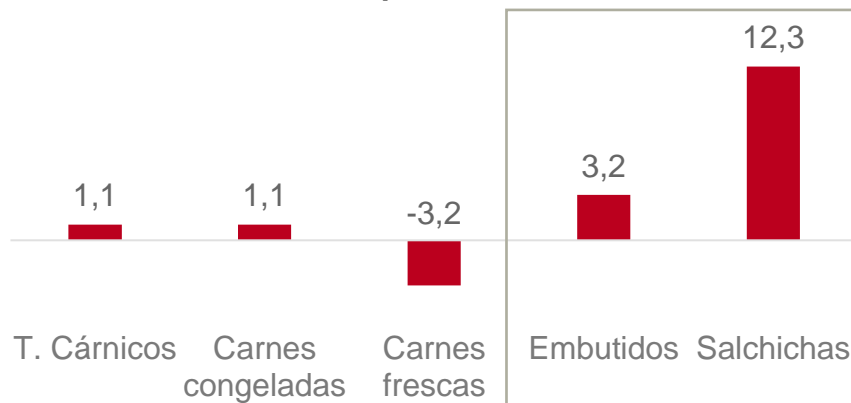
Tasa de desperdicio T.  
Salchichas

2021	2022
4,8%	5,8%

% Cuota desperdicio carnes 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio 2022 vs 2021



Jamón York

▲ +11,7 %



Salchichas frescas

▲ +17,2 %



Pollo congelado

▲ +5,6 %



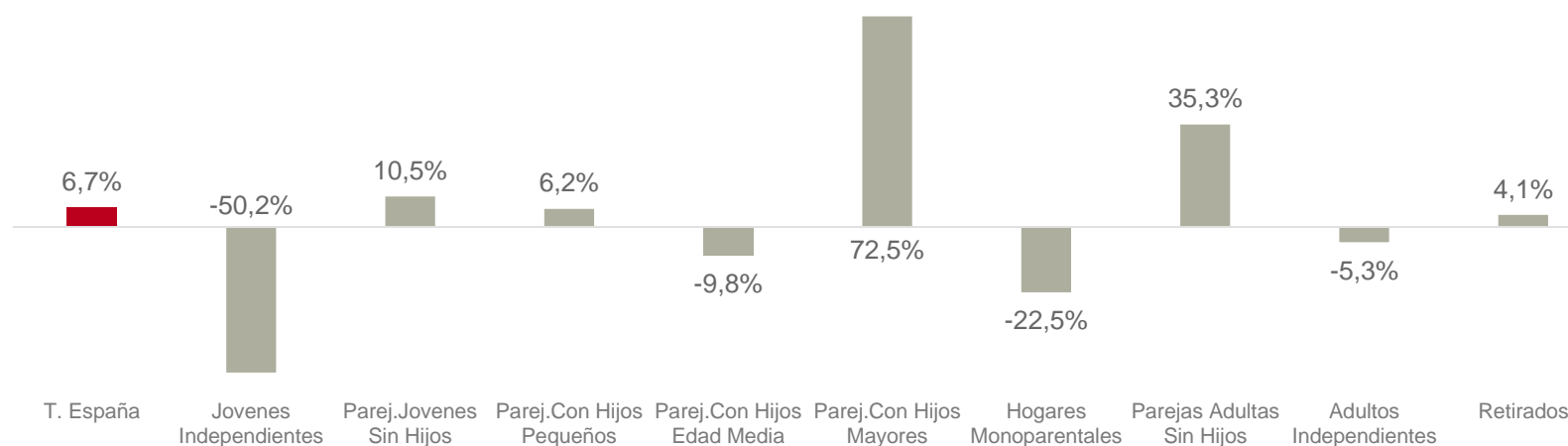
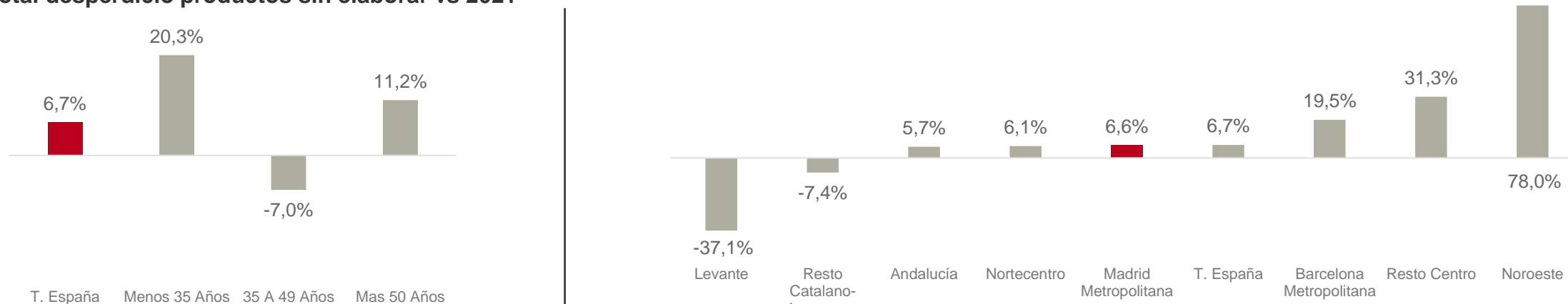
Jóvenes independientes  
Adultos independientes



Parejas jóvenes sin hijos  
Parejas adultas sin hijos  
Retirados

# Los hogares más adultos explican el aumento de desperdicio de recetas: Los mayores de 50 años están detrás de más de la mitad del volumen desperdiciado

% Evolución total desperdicio productos sin elaborar vs 2021



**Tipología de hogar que sobreindexa**

- Adultos independientes
- Parejas c/ hijos pequeños
- Parejas c/ hijos mayores

# Platos base carne de manera transversal e incluso entre carnes más costosas, aumentan su desperdicio, especialmente hogares más mayores y con hijos

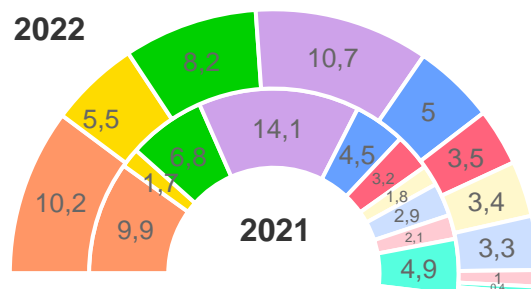
Volumen Desperdicio T. Platos base carne

▲ +30,5 % vs 2021

Desperdicio per cápita T. Platos base carne

▲ + 0,16kg vs 2021

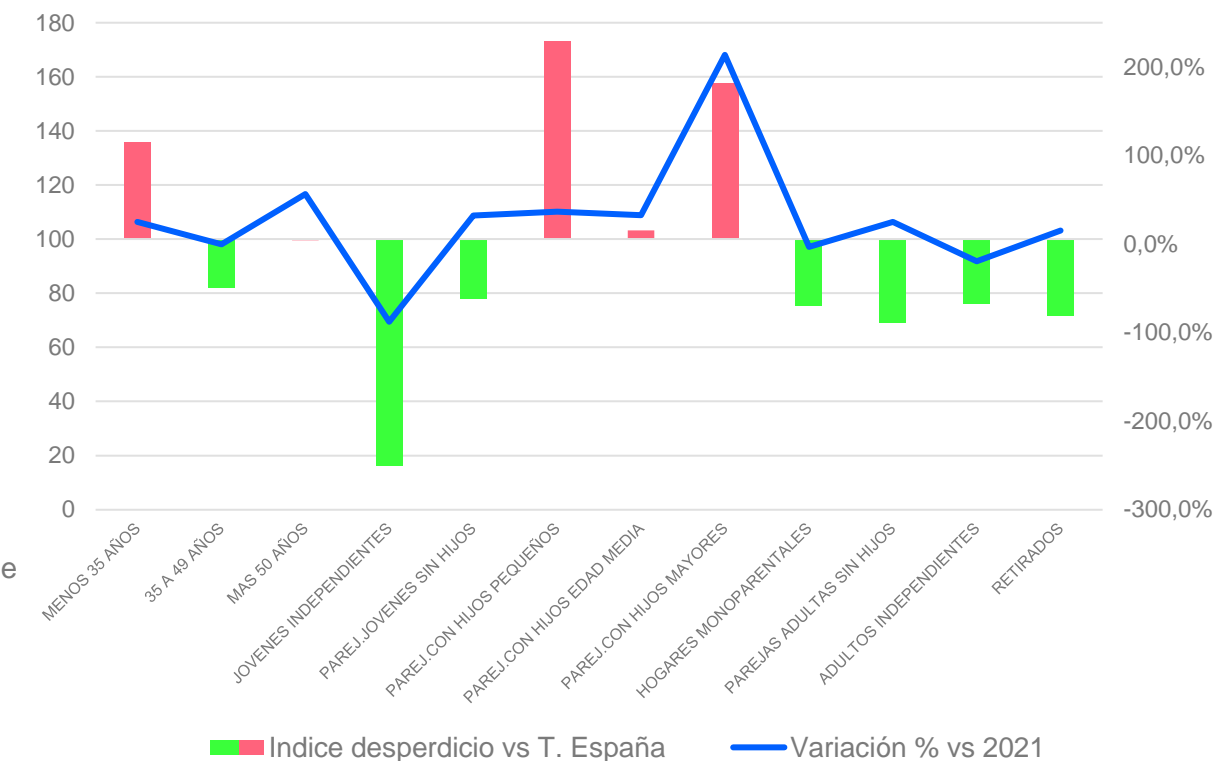
% Cuota desperdicio platos vs T. platos base carne 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio platos 2022 vs 2021

- ▲ +34,8 % Albóndigas
- ▲ +322,9 % Estofado de ternera
- ▲ +57,3 % Lomo de cerdo
- ▼ -0,7 % Pechuga de pollo
- ▲ +43,4 % Muslo de pollo
- ▲ +41,8 % Alitas de pollo
- ▲ +150,2 % Filete de ternera
- ▲ +48,7 % Chuleta de cerdo
- ▼ -38,5 % Hamburguesa mixta de carne
- ▼ -90,5 % Chuletas de cordero

Desperdicio T. platos base carne por criterio



# Aumenta el desperdicio de platos base arroz, especialmente los más sencillos y baratos. Los jóvenes, los que más aumentaron su desperdicio

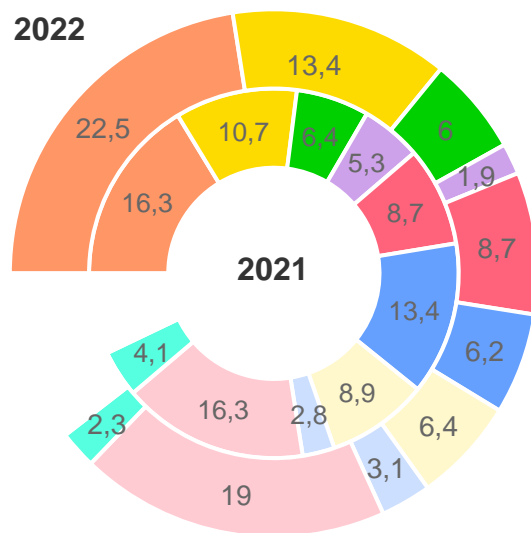
Volumen Desperdicio  
T. Platos base arroz

▲ +38,5 % vs 2021

Desperdicio per cápita  
T. Platos base arroz

▲ + 0,15kg vs 2021

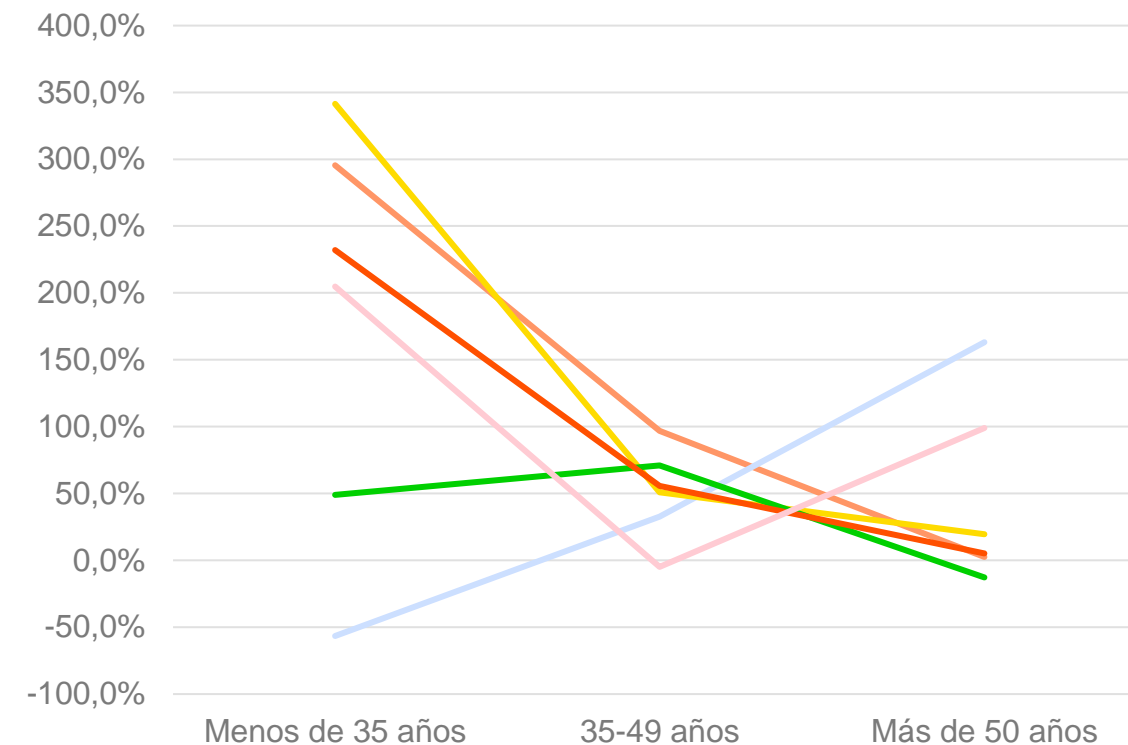
% Cuota desperdicio platos vs T. platos base arroz 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio platos 2022 vs 2021

- ▲ +91,5 % Arroz a la cubana
- ▲ +73,6 % Arroz con pollo
- ▲ +30,4 % Arroz con verdura
- ▼ -49,9 % Arroz al horno
- ▲ +39,0 % Paella de carne
- ▼ -31,6 % Paella de pescado
- = -0,1% Paella mixta
- ▲ +50,4 % Arroz tres delicias
- ▲ +61,2 % Arroz hervido / blanco
- ▼ -21,5 % Sopa de arroz

Variación Volumen (%) Desperdicio T. platos base arroz por edad



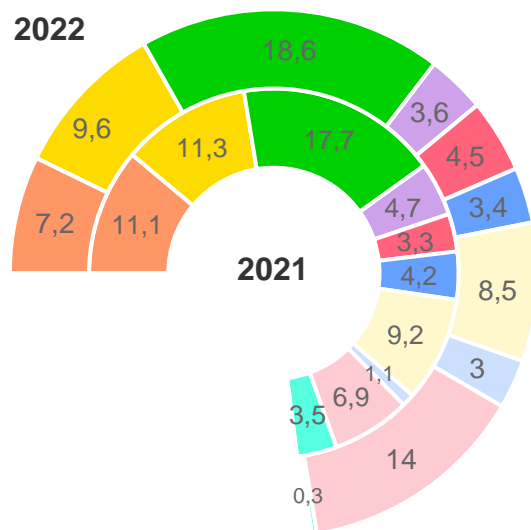


# Merluza y calamares detrás del gran aumento del desperdicio de platos de pescado, potenciado por Jóvenes y Mayores

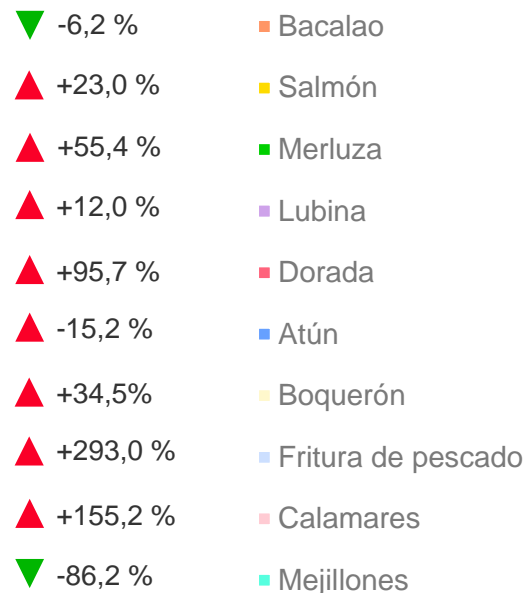
Volumen Desperdicio T. Platos base pescado ▲ +45,4 % vs 2021

Desperdicio per cápita T. Platos base pescado ▲ + 0,08kg vs 2021

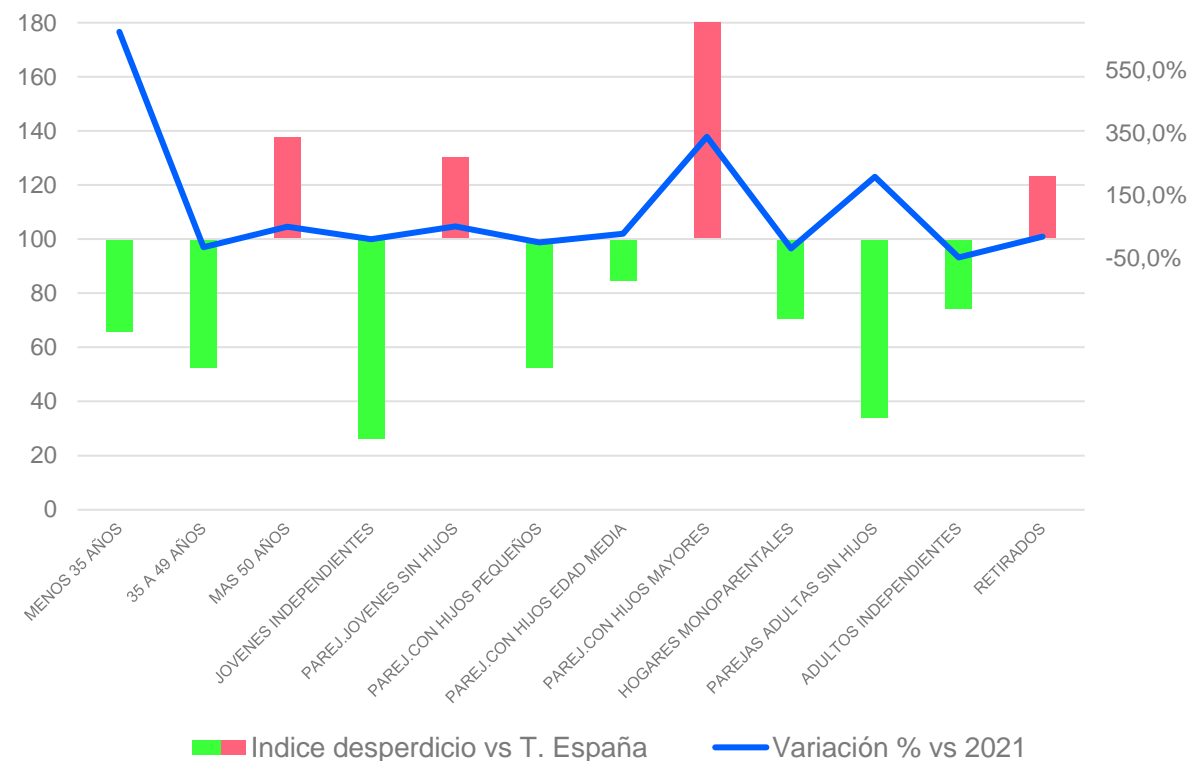
% Cuota desperdicio platos vs T. platos base pescado 2022 vs 2021



% Variación volumen desperdicio platos 2022 vs 2021



Desperdicio T. platos base pescado por edad



**Si se hubieran desperdiciado los platos base carne, pescado y arroz en la misma medida que en 2021, se habrían podido salvar...**

**...20,4 Millones de kg-l de comida**

**El equivalente a llenar más de 6 piscinas olímpicas**

# La buena noticia es la reducción del desperdicio de platos de legumbre\*, habiéndose salvado más de 5 millones de kg-l de comida

Volumen Desperdiciado  
T. Platos base legumbre



-24,4 % vs 2021

Desperdicio per cápita  
T. Platos base legumbre



-0,29kg vs 2021



Platos de garbanzo



-12,2 %



Platos de alubia



-43,9 %



Platos de lenteja



-27,9 %



\*incluye potajes, cocidos y platos de legumbre



## CONCLUSIONES

01

Desperdicio en niveles mínimos, impulsado por menos hogares que tiran y mejor gestión de los productos sin elaborar especialmente perecederos, aunque ha aumentado el desperdicio de recetas, especialmente carnes, pescados y arroces.

**Gestionar mejor la cantidad comprada y planificar el balance de consumo dentro y fuera de casa, así como las raciones, objetivos para seguir reduciendo el desperdicio**

02

Plátanos, manzanas, verduras y hortalizas frescas, embutido y salchichas necesitan gestionarse mejor, así como las cantidades cocinadas de cualquier tipo de plato, ya que el desperdicio de recetas aumentó de manera transversal. Líneas de trabajo hacia los grupos **mayores de 50 años, familias con hijos mayores y hogares más pequeños (1 y 2 personas)** es necesario para reconducir el desperdicio





**La concienciación en materia de desperdicio hace que continúe reduciéndose por segundo año consecutivo**

**Informe anual 2022**

#alimentosdespaña

# Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2021



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN