



**INFORME SOBRE
EL DESPERDICIO
ALIMENTARIO EN
LOS HOGARES
2022**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es>

centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003230596 (En línea)

DESPERDICIO DOMÉSTICO

PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES

Introducción

En el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación puso en marcha en 2014 el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares. El panel proporciona información detallada de las cantidades de alimentos desperdiciados en casa de los españoles.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos sin utilizar: alimentos desechados tal cual se compraron, sin haber sufrido ninguna elaboración en el hogar.
- Desperdicio de recetas: alimentos desechados después de haber sido cocinados o utilizados en algún tipo de elaboración.

Para ambos grupos se proporciona información, desglosada por producto, sobre cantidades, número de hogares que desperdician alimentos y tasa de desperdicio (porcentaje de desperdicio sobre el total comprado).

El desperdicio en los hogares disminuye

Los hogares españoles desperdiciaron durante el año 2022 un total de 1.170,45 millones de kilos o litros, lo que supone un 6,1 % menos que el año anterior, y un 13,5 % menos respecto del año 2019, antes de la pandemia. Esta cifra supone un mínimo en el desperdicio doméstico en los últimos 6 años. En términos absolutos, se han tirado 75,41 millones de kg-l menos que en 2021 y 182 millones menos que en 2019, reducción equivalente al desperdicio de 2 meses respecto de antes de la pandemia.

Cada hogar español desperdició, de media, aproximadamente 65,5 kilos-litros de alimentos y/o bebidas durante el año 2022 (casi 5 kg-l menos que el año anterior), si bien no todos tiran en la misma proporción. De hecho, a cierre de año 2022 un 29,2 % de los hogares españoles no desperdició ningún alimento, 3 puntos porcentuales más que en 2021.

Aunque los productos sin elaborar siguen siendo los más desechados, se ha reducido en más de 3 puntos porcentuales el número de hogares españoles que los tiran: en 2022 fueron un 70,8 %, comparado con el 74,0 % del año anterior.

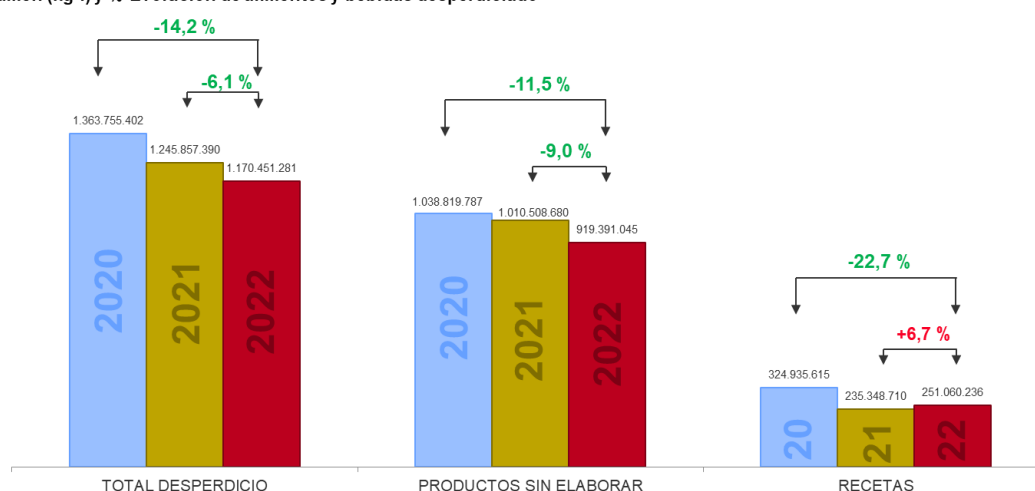
Por otra parte, hubo un 30,2 % de hogares que desperdició platos ya cocinados, un ligero aumento de menos de un punto porcentual respecto a 2021. Distinguimos dos maneras en el desperdicio de platos ya preparados: desde la cazuela o plato, o desde la nevera. En ambos

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

casos, aumentaron los hogares que desperdiciaron, especialmente desde el plato / cazuela. Además, aumentó en casi 5 puntos porcentuales el nivel de duplicidad de los que tiraron desde ambas fuentes – nevera y plato-, hasta situarse en el 44 % de hogares que tiraron recetas. Una vez se ha vuelto a la plena normalidad tras la pandemia, es necesario que los hogares sean capaces de encontrar el balance entre los momentos de consumo dentro y fuera del hogar, para evitar el desperdicio por mala planificación de los mismos.

Como se muestra en la siguiente imagen, la senda decreciente de desperdicio se ve explicada por la disminución del mismo en los productos sin elaborar, que aunque han reducido su peso en el cubo en 2,5 puntos porcentuales debido al aumento del volumen de recetas tirado, siguen explicando más de 3 de cada 4 kilos-litros del desperdicio de los hogares.

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

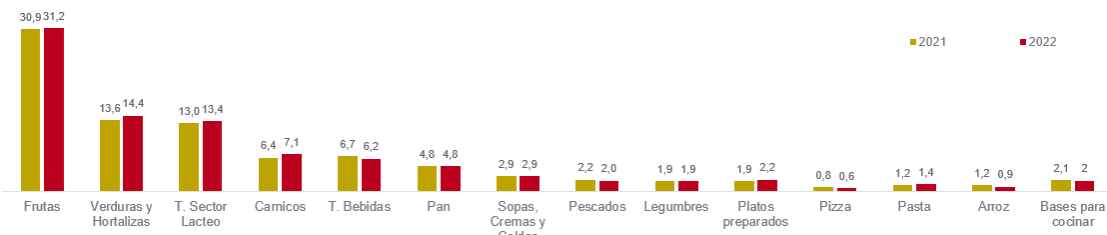


Los productos sin elaborar ven reducido su volumen de desperdicio de manera transversal entre las múltiples categorías de alimentos. Especialmente notable es la reducción en las frutas, el grupo que mayor peso tiene dentro del cubo y que tradicionalmente han sido mal gestionadas. En 2022 las frutas redujeron su desperdicio en un 8,0 %, salvándose casi media tonelada de fruta a la semana de ser tirada respecto del año anterior.

Sin embargo, hay categorías en las que es necesario seguir haciendo foco, como las verduras y hortalizas, especialmente frescas, cuyo desperdicio no se ha reducido en la misma medida que el promedio. Los productos cárnicos han evolucionado en contra de la tendencia aumentando su volumen desperdiciado en un 1,1 % respecto de 2021, un aumento principalmente explicado por un mayor desperdicio de embutidos (especialmente jamón york) y salchichas, productos que están detrás de la mitad del desperdicio de productos cárnicos. En ambos casos, hogares de 1 o 2 individuos explican en mayor medida la peor gestión de estos alimentos.

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

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



% 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 %
--------	--------	--------	--------	---------	--------	--------	---------	--------	--------	---------	--------	---------	---------

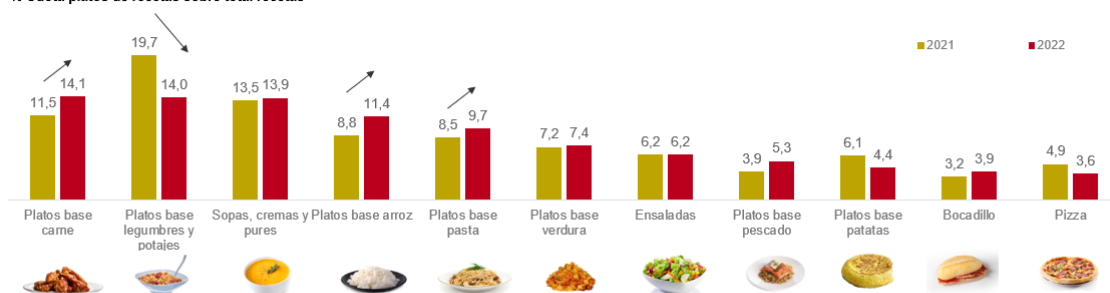
T. Productos sin elaborar (evolución vs 2021) **-9,0 %**

En cuanto al desperdicio de recetas, como se mencionaba anteriormente, aumenta en un 6,7 % su volumen, y con un número mayor de hogares involucrados en su desperdicio, en concreto, más de 125.000 hogares nuevos se sumaron al desperdicio de alimentos cocinados.

El desperdicio de recetas fue transversal a la mayoría de tipos de platos, con significativas variaciones en el volumen de desperdicio respecto del año anterior. Llama la atención cómo los platos de base carne y de base pescado, productos con un mayor precio de compra y que en ocasiones necesitan de más recursos para cocinarse, han sido de los que más aumentaron su volumen de desperdicio, ganando en cuota dentro del cubo. De hecho, los platos de base carne escalaron del tercer puesto al primero en cuota de desperdicio dentro de las recetas, aumentando en casi 3 puntos porcentuales su presencia, con platos como estofado de ternera, lomo de cerdo, filete de ternera y cortes del pollo aumentando considerablemente su desperdicio y por consiguiente, su cuota.

Entre los platos de base pescado que también aumentaron de manera muy significativa su desperdicio, cuentan la merluza, la dorada, los calamares o la fritura de pescado.

% Cuota platos de recetas sobre total recetas



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

+30,5 %	-24,4 %	+10,0 %	+38,5 %	+21,3 %	+8,2 %	+5,7 %	+45,4 %	-21,9 %	+28,3 %	-21,7 %
---------	---------	---------	---------	---------	--------	--------	---------	---------	---------	---------

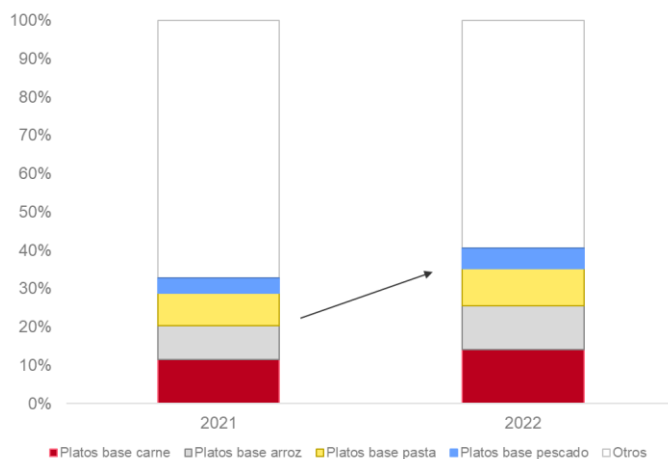
Encontramos también fuertes aumentos entre los platos base pasta y arroz, que en 2021 se gestionaron de manera positiva, pero que ven ganar su cuota en el cubo en 2022. Entre los platos base arroz que aumentaron más su volumen de desperdicio encontramos aquellos más sencillos

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

y con menor coste asociado, como el arroz a la cubana, arroz tres delicias, o arroz hervido, así como arroz con pollo.

Si se hubieran desperdiciado estos platos de base carne, pescado, pasta y arroz en la misma medida que en el año anterior, se hubieran podido salvar 22,7 millones de kg-l, el equivalente a una semana del desperdicio total del país.

% 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

En el extremo opuesto a esta tendencia entre los alimentos elaborados encontramos los platos de base legumbre y potajes, que en años anteriores se situaban a la cabeza del desperdicio de recetas con diferencia pero que en 2022, gracias a una muy buena gestión reduciendo su desperdicio en un 24,4 %, han reducido su cuota de desperdicio en 5,7 puntos porcentuales. Esta buena gestión de las legumbres es consistente entre los diversos tipos, pero especialmente en los platos de alubia, que redujeron su desperdicio casi a la mitad del de 2021, impulsados por hogares con hijos de todas las edades, principalmente, además de por los menores de 50 años, que redujeron de manera muy significativa su desperdicio de estas recetas: un -75,3 % de lo que se desperdició el año anterior. El target de mayores de 50 años fue el que sí aumentó su desperdicio de recetas base legumbres, así como de otras tipologías de recetas. En total, los mayores de 50 años aumentaron un 11,2 % su desperdicio de recetas. Si hubieran desperdiciado la misma cantidad de recetas que en 2021 se hubieran podido salvar 13,4 millones de kg-l de alimento adicionales.

Por tanto, si este target de mayores de 50 años se activara mejor en cuanto a la gestión de las recetas, los efectos en la reducción del desperdicio serían significativos. Por tipología de hogar, los hogares pequeños de 1 o 2 individuos también están detrás de una peor gestión de los alimentos.

Conclusiones

La estrategia del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, especialmente con su nueva campaña "Aquí no se tira nada", continúa obteniendo resultados positivos a nivel global con una senda de decrecimiento del desperdicio doméstico fruto de una mayor concienciación por parte de los hogares, lográndolo con un 6,1 % menos de volumen de desperdicio respecto de 2021 y

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

más de un 13,5 % respecto a la época previa a la pandemia, si bien observamos cómo las recetas podrían haberse aprovechado mucho mejor durante 2022, y hará falta hacer hincapié en concienciar a los hogares sobre sus hábitos y la planificación de las ocasiones dentro y fuera del hogar para evitar echar a perder alimentos, especialmente los cocinados, y así evitar el desperdicio de recetas.

El foco está en aquellos hogares pequeños, sin hijos, y de más de 50 años. Continuar trabajando en dinámicas de aprovechamiento, como nuevas elaboraciones a partir de sobras de alimentos ya cocinados o de productos sin elaborar que estén próximos a echarse a perder, será clave para curvar el desperdicio aún más y continuar reduciéndolo de cara al año siguiente. Además, pudo observarse cómo el desperdicio de zumos, platos preparados o carnes congeladas aumentaba en los hogares, por lo que fomentar una guía de conservación de alimentos una vez abiertos puede ser una manera de revertir este hecho.