



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES 2023



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

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

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

[Tienda virtual](#)

centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003-23-059-6 (En línea)

1. DESPERDICIO DOMÉSTICO

7.1 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

Introducción

En el marco de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio” para la reducción del desperdicio de alimentos, el Ministerio 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).

Las campañas funcionan, pero hay que reorientarlas a la preservación de recetas:

Los hogares españoles desperdiciaron durante el año 2023 un total de 1.183,42 Millones de kilos o litros, lo que supone un 1,1 % más que el año anterior, si bien esta cifra es un 5,0 % inferior a la registrada en 2021, y un 13,2 % inferior al 2020, por lo que podemos afirmar que la senda del desperdicio sigue siendo decreciente en el largo plazo. Las campañas informativas y de concienciación en materia de desperdicio puestas en marcha por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los últimos años están, por tanto, teniendo un impacto positivo entre la población.

La proporción de hogares que tiraron alimentos sin elaborar en 2023 fue del 70,1 %, una cifra ligeramente inferior al 70,9 % registrado el año anterior. Pero el comportamiento es diferente para las recetas: la proporción de hogares que tiran elaboraciones es del 33,1 %, tres puntos porcentuales más que en 2022. Esto ha supuesto un aumento en más de 630.000 hogares que desperdiciaron recetas respecto al año anterior.

Distinguimos dos maneras de desperdiciar recetas: desde la cazuela o plato, o desde la nevera. En ambos casos crece el número de hogares que desperdiciaron, especialmente desde la nevera. Si bien, el nivel de duplicidad de aquellos que tiraron desde ambas fuentes (tanto nevera como

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

plato) se redujo en 2,9 puntos porcentuales, siendo actualmente el 41,9 % de los hogares que tiraron recetas.

2 de cada 3 kg-l del total de recetas desperdiciadas son platos elaborados que vienen de la nevera, habiendo aumentado significativamente con respecto al año anterior, por lo que es necesario que los hogares sean capaces de encontrar el balance entre los momentos de consumo dentro y fuera del hogar, así como preservar los alimentos cocinados más eficientemente en la nevera, para evitar el desperdicio por una mala planificación y almacenamiento de estos.

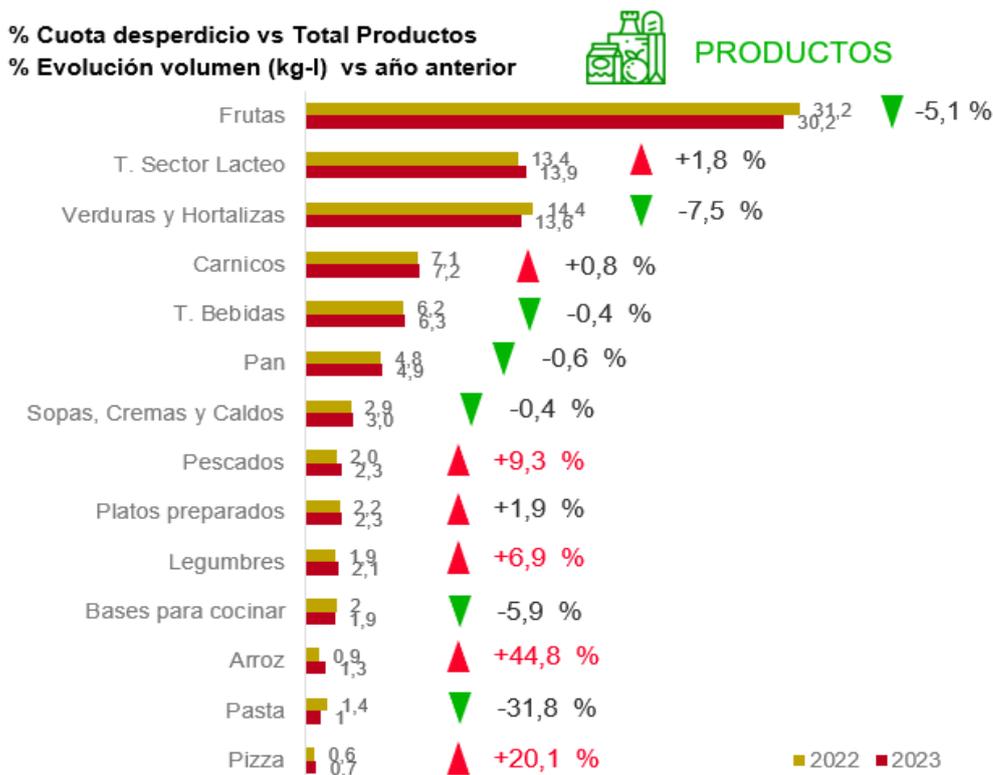
En el cómputo global de volumen desperdiciado, siguen siendo los productos sin elaborar los que mayor peso tienen en el cubo, explicando 3 de cada 4 kg-l desperdiciados por los hogares. Sin embargo, la proporción de productos sin elaborar está menguando año tras año debido al trasvase que hemos identificado anteriormente hacia un mayor desperdicio de platos elaborados, como puede verse en la siguiente imagen:



Es una tendencia que vemos en la etapa postpandemia, donde las recetas están año tras año ganando relevancia en el cubo. Si comparamos la evolución de ambas tipologías de desperdicio con los años anteriores, podemos ver como las tendencias de cada uno siguen caminos totalmente divergentes. Los productos sin elaborar ven reducido su volumen desperdiciado en un 1,7 % respecto a 2022, un 10,5 % respecto a 2021, o un 21,1 % respecto a 2019. Por el contrario, las recetas aumentan su volumen desperdiciado en un 11,3 % con respecto a 2022, y un 18,7 % y 35,3 % con respecto a 2021 y 2019 respectivamente.

A pesar de la buena evolución de los alimentos sin elaborar, esto no ocurrió de manera transversal entre las múltiples categorías de alimentos. Los frescos, y especialmente frutas y verduras y hortalizas vieron reducir su volumen de desperdicio, aspecto muy positivo al ser grupos de alimentos que mayor peso tienen en el cubo. Sin embargo, otras categorías como lácteos, pescados, legumbres o arroz tuvieron una peor gestión, viendo aumentar su volumen de desperdicio.

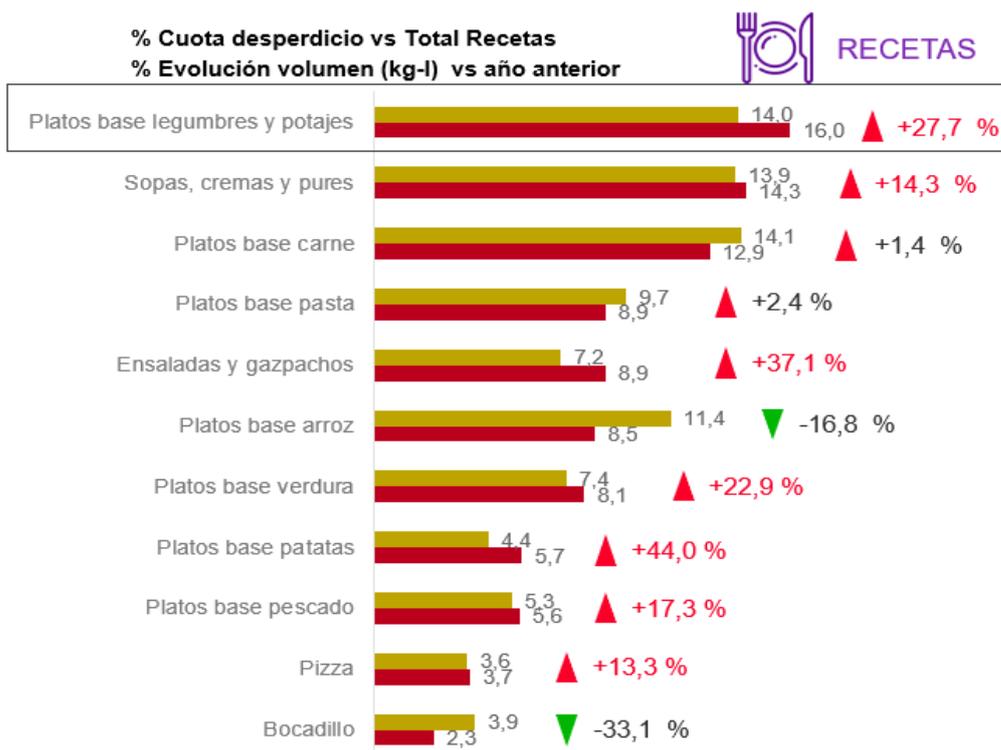
DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES



En cuanto a las recetas, el aumento en su volumen desperdiciado es casi transversal a todas ellas, y en muchos casos, a doble dígito, especialmente a platos con menor carga económica asociada como pueden ser legumbres y potajes, sopas o cremas, ensaladas o gazpachos, o platos de base patatas.

Es importante mencionar que, la buena gestión de verduras como productos sin elaborar se ve empañada con un aumento sustancial del desperdicio de platos de base verdura, así como ensaladas. Se pudo observar un trasvase, es decir, los hogares han sido más cuidadosos con no dejar estos productos echarse a perder “en crudo”, pero una vez cocinados han acabado de igual manera en el cubo de la basura.

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

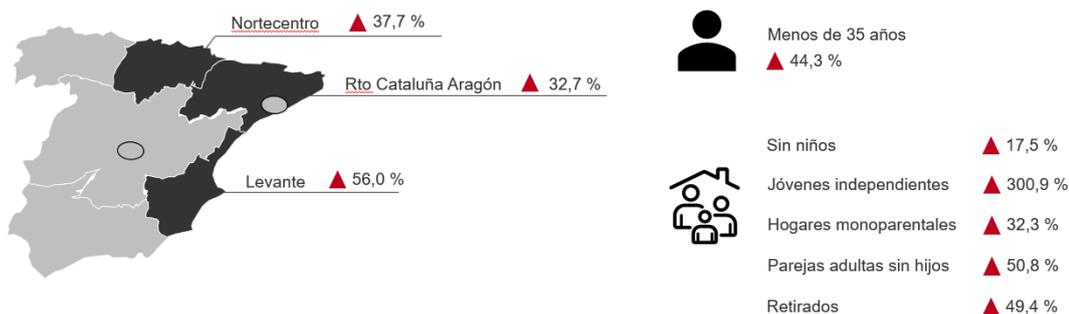


Si tenemos en cuenta los platos de legumbre los que más han aumentado el desperdicio son los de base alubias (fabadas, judías, etc.) y los de base garbanzos (cocidos, potajes, etc.). Si bien, es cierto que estos platos han ganado presencia en nuestros menús semanales, la tasa de desperdicio ha aumentado y explican un tercio del incremento de desperdicio total de recetas.

En cuanto a los platos de base verduras y hortalizas junto con ensaladas, explican otro tercio del aumento del desperdicio de recetas, destacando espárragos, brócoli, calabacín y berenjenas como ingredientes o platos cuyo volumen desperdiciado más aumentó.

El perfil de hogar que peor gestionó recetas durante 2023 fue el colectivo menor de 35 años, aunque los hogares formados por retirados y hogares pequeños de 1 o 2 individuos también están detrás de una peor gestión de las recetas. Por regiones, el arco Mediterráneo y el Norte Centro destacan por ver aumentar su volumen de desperdicio en gran medida.

En términos de volumen (kg/l) Total Recetas vs 2022



Conclusiones

A pesar del ligero aumento del desperdicio durante el año 2023, las campañas que conforman la estrategia de reducción del desperdicio están funcionando, y se ven reflejadas en una reducción de la cantidad de alimentos y bebidas que tiran los hogares si ampliamos la perspectiva comparando con respecto a años anteriores como el 2021 o 2020.

De hecho, en la última campaña se hacía hincapié en aprovechar los alimentos reutilizándolos y siendo creativo, apelando a la economía de aprovechamiento. Esta visión ha funcionado en alimentos que tradicionalmente cuentan con una limitada vida útil como las frutas y verduras y que venían desperdiciándose en mayor medida: ambas familias de alimentos han visto reducido su volumen desperdiciado. Sin embargo, hemos visto como aumentaron los platos elaborados desperdiciados sobre todo desde la nevera.