



- INFORME SOBRE
EL DESPERDICIO
ALIMENTARIO EN
LOS HOGARES
2020



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>

Distribución y venta:

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

Tienda virtual: www.mapa.es
centropublicaciones@mapa.es

NIPO: 003210683 (En línea)

EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES

1. 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).

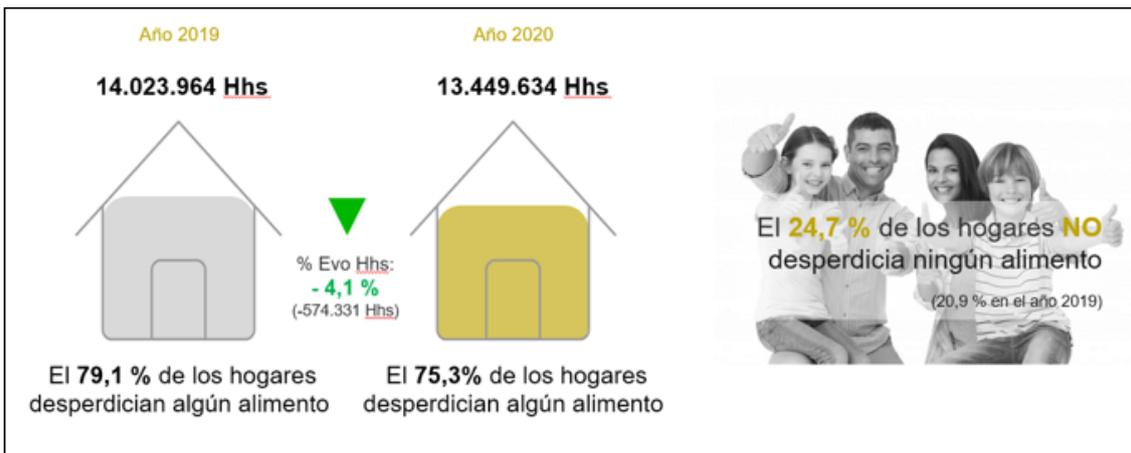
En este informe se presentan los principales resultados del último año, y se puede consultar la información completa del panel en la web de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”. (www.menosdesperdicio.es)

2. RESULTADOS TOTALES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES

En 2020 los hogares españoles tiraron a la basura 1.363 millones de kg-l de alimentos y bebidas.

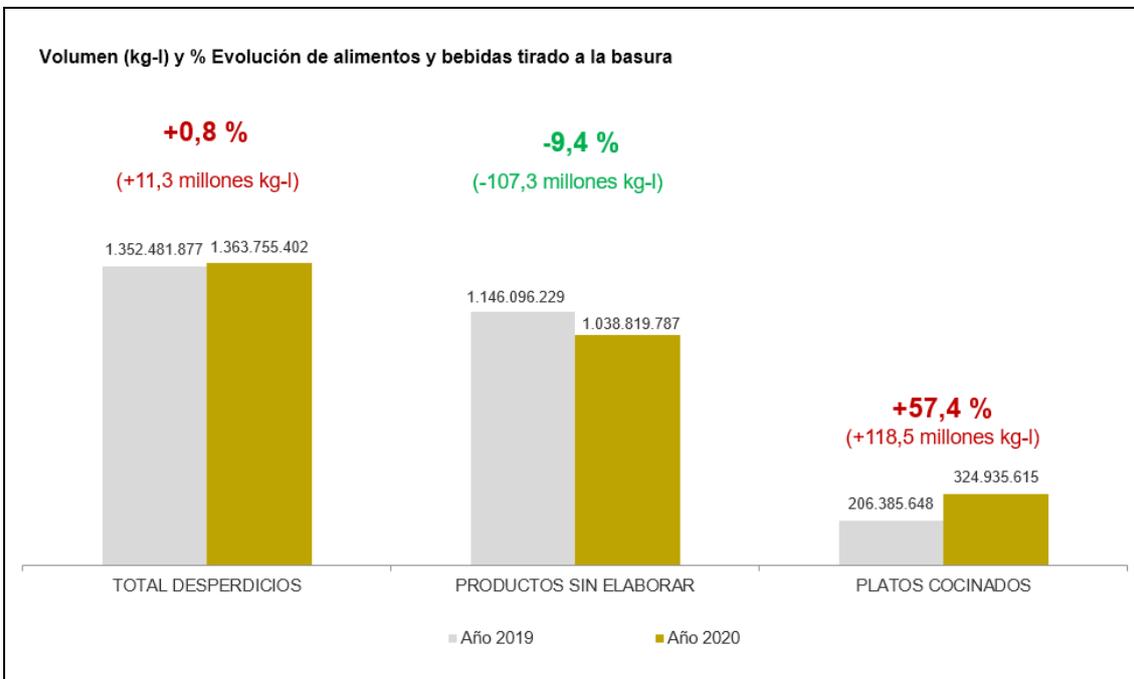
Estos datos muestran una cierta estabilidad en el volumen de alimentos desperdiciados en el último año ya que sólo aumenta un 0,8 %, lo que equivale a 11 millones de Kg-l más arrojados a la basura, que en el ejercicio anterior. Esto significa que los hogares españoles continúan sin gestionar de forma adecuada la compra y el uso de los alimentos, pero también que sí ha habido mayor concienciación respecto a la lucha contra el desperdicio alimentario, más teniendo en cuenta el importante incremento de las compras producido durante el año 2020.

Esta estabilidad en el volumen de desperdicio alimentario en los hogares se traduce además en que hay menos hogares que desperdician alimentos y bebidas que hace 1 año, aunque el saldo de aquellos que tiran es del 75,3 %, es decir 1 de cada cuatro hogares españoles, no ha desperdiciado ningún tipo de producto.



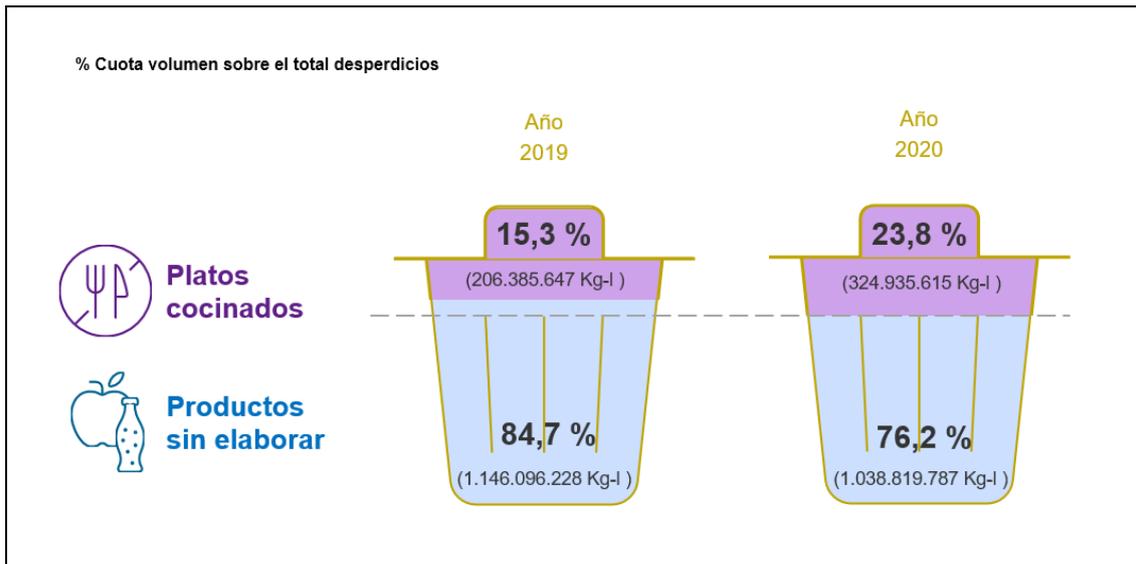
Se produce, un cambio en los hábitos de desperdicio durante el año 2020, ya que se tiran más recetas y menos productos sin elaborar que hace un año.

De hecho, los hogares españoles han desperdiciado 107 millones de kg-l menos de producto sin utilizar (es decir desechados tal cual se compraron) y por el contrario, se han desperdiciado 118 millones de Kg-l más de alimentos procedentes de recetas (es decir a los alimentos ya cocinados o procesados en el hogar). Esto sin duda, tiene una gran relación con el tiempo que la mayoría de los españoles ha tenido que permanecer en casa, debido a la pandemia por el Covid-19. De hecho, y tal como se explicó en el capítulo del uso de los alimentos, una gran parte de los hogares declaro tener más tiempo para cocinar y por ende, se incrementaron las recetas y platos, siendo así transformados, pero llegando de igual manera al cubo de la basura.



Trasladado a números absolutos, del volumen total de alimentos y bebidas desperdiciados, 1.039 millones correspondieron a productos sin utilizar y 325 millones a alimentos cocinados, es decir, a desperdicio de recetas.

Como se puede observar la parte de recetas no tiene una presencia mayoritaria en el cubo de la basura (el 23,8 % del volumen del desperdicio) pero si ganan presencia respecto al 2019 y en relación con lo que suponen los productos sin elaborar (el 76,2 % del volumen del desperdicio), que pierden relevancia de forma notable.



En cualquier caso, la realidad supone que a cierre de año 2020, 3 de cada 4 hogares españoles tira alimentos y bebidas a la basura. Y más concretamente que el 75,3 % de los hogares tira productos tal y como los compraron, sin haber sufrido ningún tipo de elaboración por parte del hogar.

Quienes más productos sin utilizar son desperdician son principalmente hogares de hasta 49 años, con niños de cualquier edad, así como aquellos hogares monoparentales o parejas con hijos. Si tenemos en cuenta ahora el perfil regional del desperdicio sería Andalucía aquella que más lo hace.

¿Cómo son los hogares que desperdician producto sin elaborar?



13,5 Mio hogares

tiran productos sin haberlos utilizado (75,3 % Hhs)
generando 1,039 Mio Kg-l de desperdicios

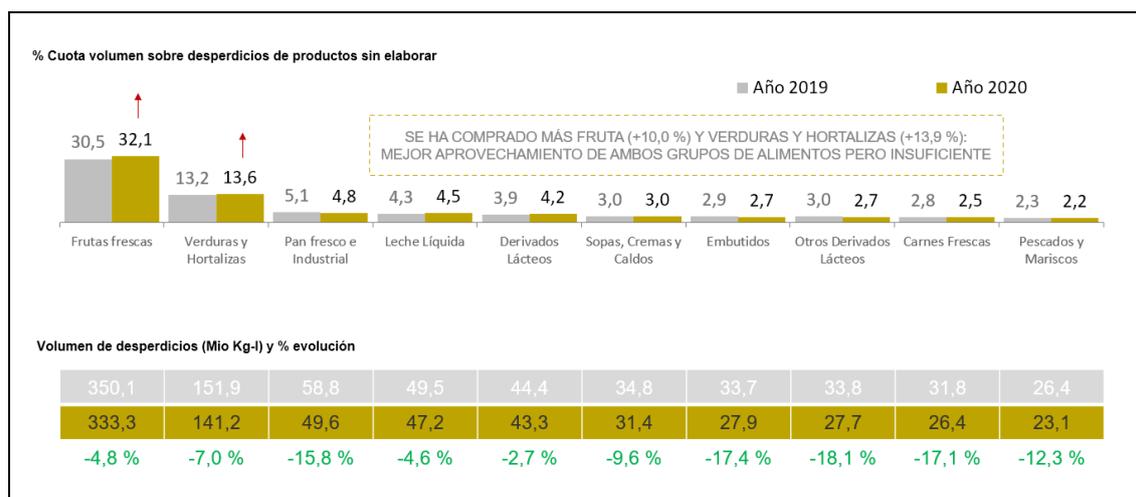
▼ % Evo Hhs: **-4,1 %** (-574.331 Hhs)

▼ % Evo Vol: **-9,4 %** (-107,3 Mio Kg-l)

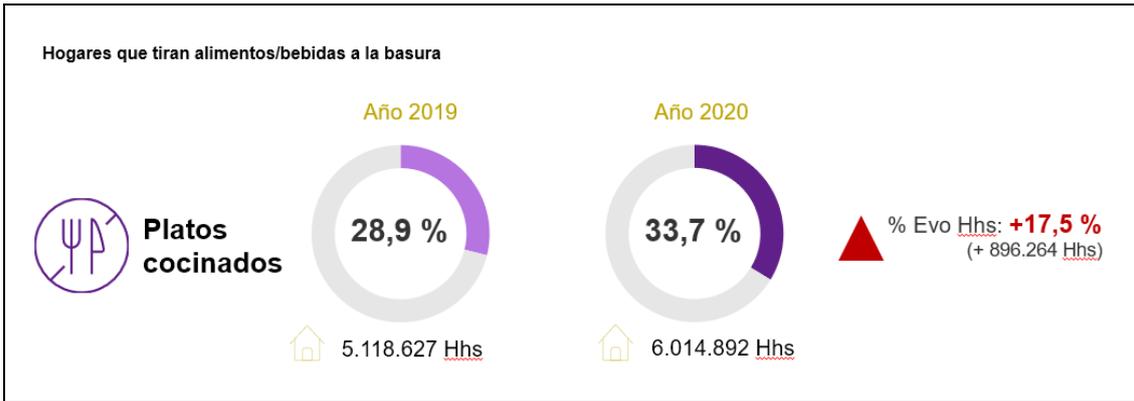
Desperdician productos sin utilizar principalmente hogares

- Menores de 50 años
- Con niños de cualquier edad
- Parejas con hijos y Hogares Monoparentales
- De Andalucía

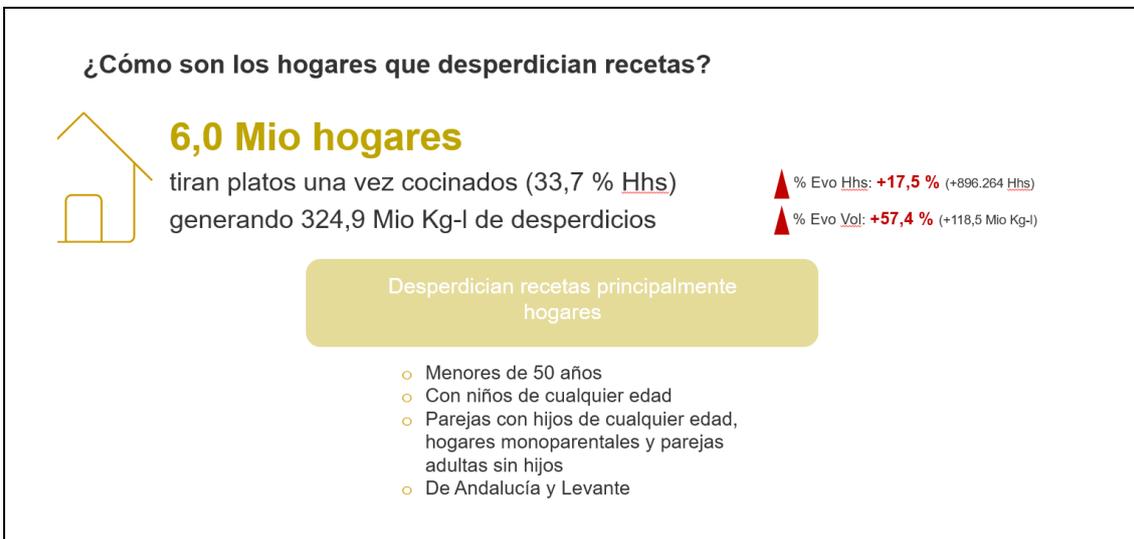
Son los productos frescos, como, por ejemplo, las frutas y las hortalizas y verduras los alimentos más desperdiciados. De hecho, entre ambas categorías suponen el 45 % del volumen del producto sin utilizar desperdiciado. Y si bien, en el último año, los hogares españoles han reducido su desperdicio de estas categorías (habiendo comprado más), la reducción ha sido insuficiente lo que se refleja en que ganan peso entre los desperdicios.



Si tenemos en cuenta los hogares que tiran comida una vez los alimentos han sido preparados en el hogar, la realidad de los datos arroja, lo siguiente; más de 3 de cada 10 hogares tira parte de los platos que prepara, es decir lo que consideramos recetas, habiéndose incrementado de forma notable con respecto al ejercicio previo. Existen factores que pueden explicar este incremento, como es el caso de una mala gestión a la hora de calcular las dosis, o bien de una preparación con intención de ser consumida, pero que finalmente termina siendo desperdiciada. No podemos perder de vista, factores como el teletrabajo y la permanencia en el hogar durante más tiempo, que, sin duda, han favorecido en que haya más hogares tirando comida ya preparada.

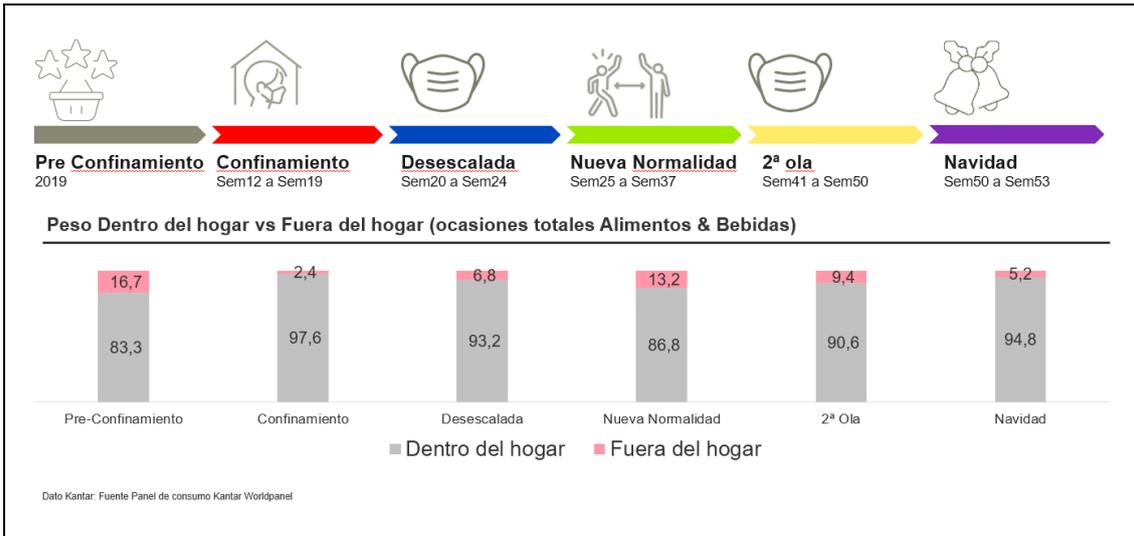


Son los hogares menores de 50 años, de parejas con hijos de cualquier edad, monoparentales o sin hijos, quienes desperdician recetas en mayor medida. Las áreas geográficas como Andalucía o Levante son aquellas que destacan en mayor medida, donde las altas temperaturas pueden favorecer a una peor conservación de los alimentos.



Tal como hemos mencionado anteriormente, respecto al año anterior, se incrementa en un 17,5 % el número de hogares que desperdician platos elaborados que unido a los fenómenos anteriores, cobran relevancia otras tendencias.

Por un lado, el hecho de cocinar más en casa por el trasvase de las ocasiones de consumo de fuera del hogar a dentro del hogar como consecuencia de las restricciones derivadas de la pandemia por la COVID-19.

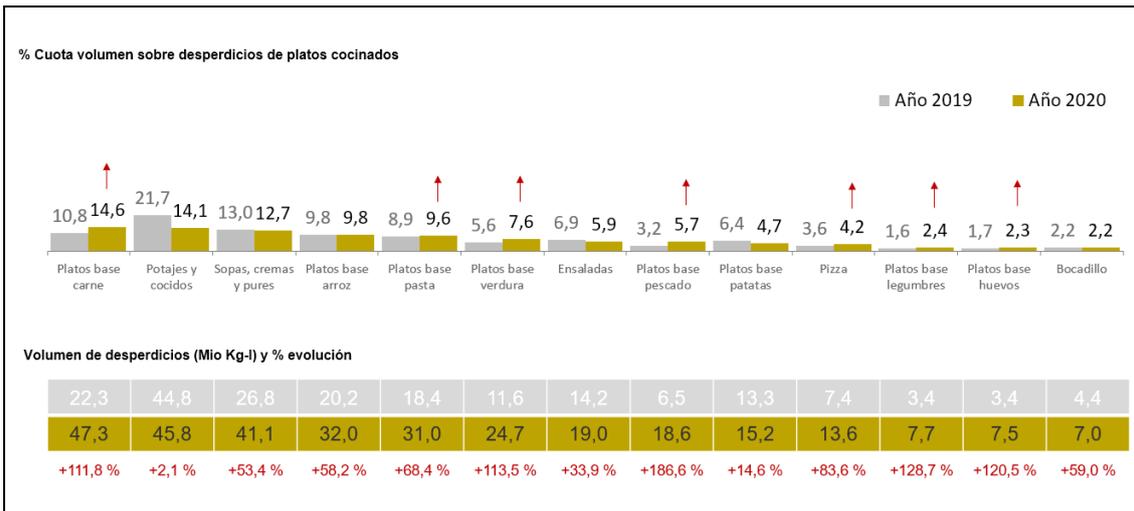


Y, por otro lado, efectos como los nuevos hábitos laborales que pueden influir a la hora de perder el hábito de congelar lo cocinado.



Son precisamente aquellos platos que más han visto incrementado su consumo en el último año, los que ganan peso entre el desperdicio, como son los platos que tiene base de carne, pasta, verdura, pescado, legumbres o huevos, junto a pizzas.

Como receta, la más desperdiciada con diferencia por los hogares españoles siguen siendo las lentejas o el potaje de lentejas.



La tasa total de desperdicio, es decir, la ratio resultante de dividir el total de alimentos desechados entre el total de alimentos comprados se sitúa en un 4,3 %, lo que supone descenso de 0,4 puntos porcentuales respecto a 2019, anteriormente se situaba en 4,7 %. Esto significa que el 4,3 % de los alimentos comprados por los hogares acaba siendo desperdiciado, una cifra que se reduce a pesar del fuerte aumento que se ha realizado en las compras para abastecer a los hogares.

Si consideramos aquellos alimentos sin elaborar en los que el volumen desperdiciado este año ha disminuido, todos contribuyen a este descenso en la tasa, siendo especialmente relevante en el caso de las frutas y hortalizas frescas, el pan, las salsas o las sopas, cremas y caldos líquidos.

