



Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Año 2019



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Objetivo:

Cuantificar la cantidad de alimentos que se están desperdiciando en los hogares en 2019



Agenda



1. Información general sobre el desperdicio en hogares
2. El desperdicio de productos sin utilizar
3. El desperdicio en recetas

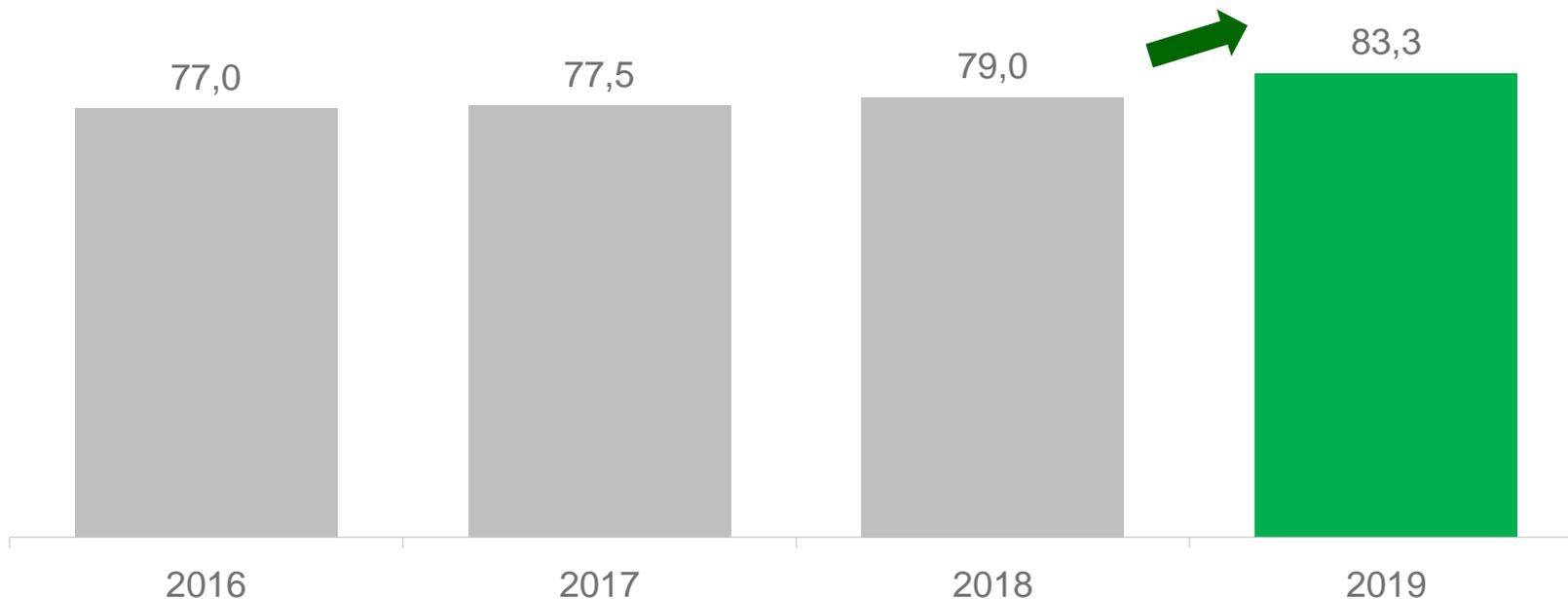
Agenda



1. Información general sobre el desperdicio en hogares
2. El desperdicio de productos sin utilizar
3. El desperdicio en recetas

¿Qué piensan los españoles sobre el fondo de despensa?

...Me gusta mantener la despensa bien equipada



Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

Hogares de clase media y media-alta y alta, cuyo responsable de la compra tiene una edad entre los 50-64 años y adultos independientes, parejas adultos con hijos medianos o mayores y retirado, aumentan su compra

% Evo. Vol T. España año 2019 vs 2018 por perfil y ciclos



ALTA Y MEDIA ALTA	0,2
MEDIA	0,2
MEDIA BAJA	-0,7
BAJA	-1,1
SIN NIÑOS	0,0
NIÑOS - 6 AÑOS	-5,5
NIÑOS 6 A 15 AÑOS	1,7
- 35 AÑOS	-9,4
35 A 49 AÑOS	-1,2
+ 50 AÑOS	1,6

JOVENES INDEPENDIENTES	-4,8
PAREJ.JOVENES SIN HIJOS	-3,2
PAREJ.CON HIJOS PEQUEÑOS	-5,5
PAREJ.CON HIJOS EDAD MEDIA	2,6
PAREJ.CON HIJOS MAYORES	0,9
HOGARES MONOPARENTALES	-5,1
PAREJAS ADULTAS SIN HIJOS	0,7
ADULTOS INDEPENDIENTES	2,1
RETIRADOS	1,0

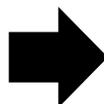
¿Qué opinan los hogares sobre el desperdicio alimentario?

El reto medioambiental está más ligado al envase de los alimentos y no al desperdicio del mismo

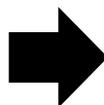
28%
Cambio climático
el reto principal
para el Medio
Ambiente



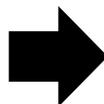
6%
Desperdicio
alimenticio como
reto global para
el Medio
Ambiente



25%
Se fijan al comprar, que el
producto no venga en
envase de plástico



28%
Acuden a comprar frutas /
verduras a tiendas que no
usen bolsas de plástico



25%
Evitan comprar bebidas en
botellas de plástico

16%
A veces tiro comida
que no está
estropeada totalmente

17% en 2018



Dato Kantar; Fuente WoCares? WhoDoes? % de hogares que mencionan el desperdicio alimentario como reto global
% de hogares que habitualmente o siempre realizan la acción

Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

La realidad: cerca de 8 de cada 10 hogares tiran alimentos a la basura

2019
79,1 %
TIRAN
COMIDA



Hogares: 14.023.964

2019
20,9 %
NO
TIRAN



Hogares: 3.707.454

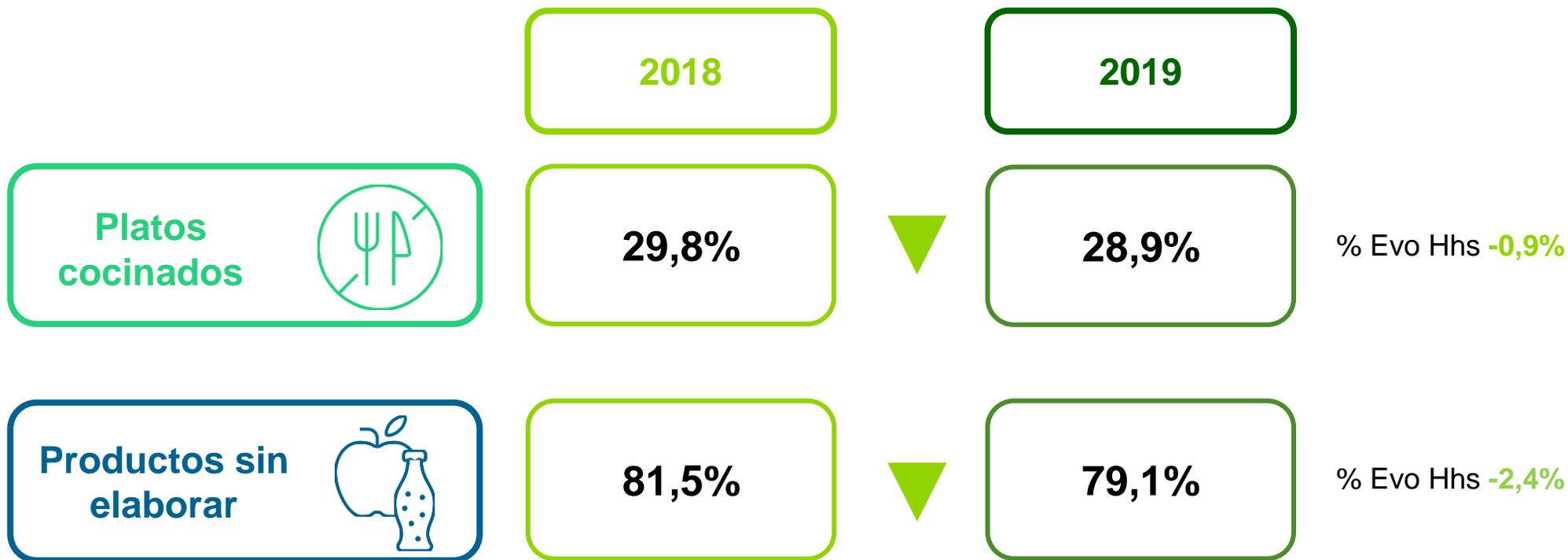
Universo : 17.731.419 hogares

8 de cada 10 tira alimentos sin elaborar y un 28,9% desechó platos cocinados, mejorando los datos del año anterior

% Hogares que tiran alimentos/bebidas a la basura

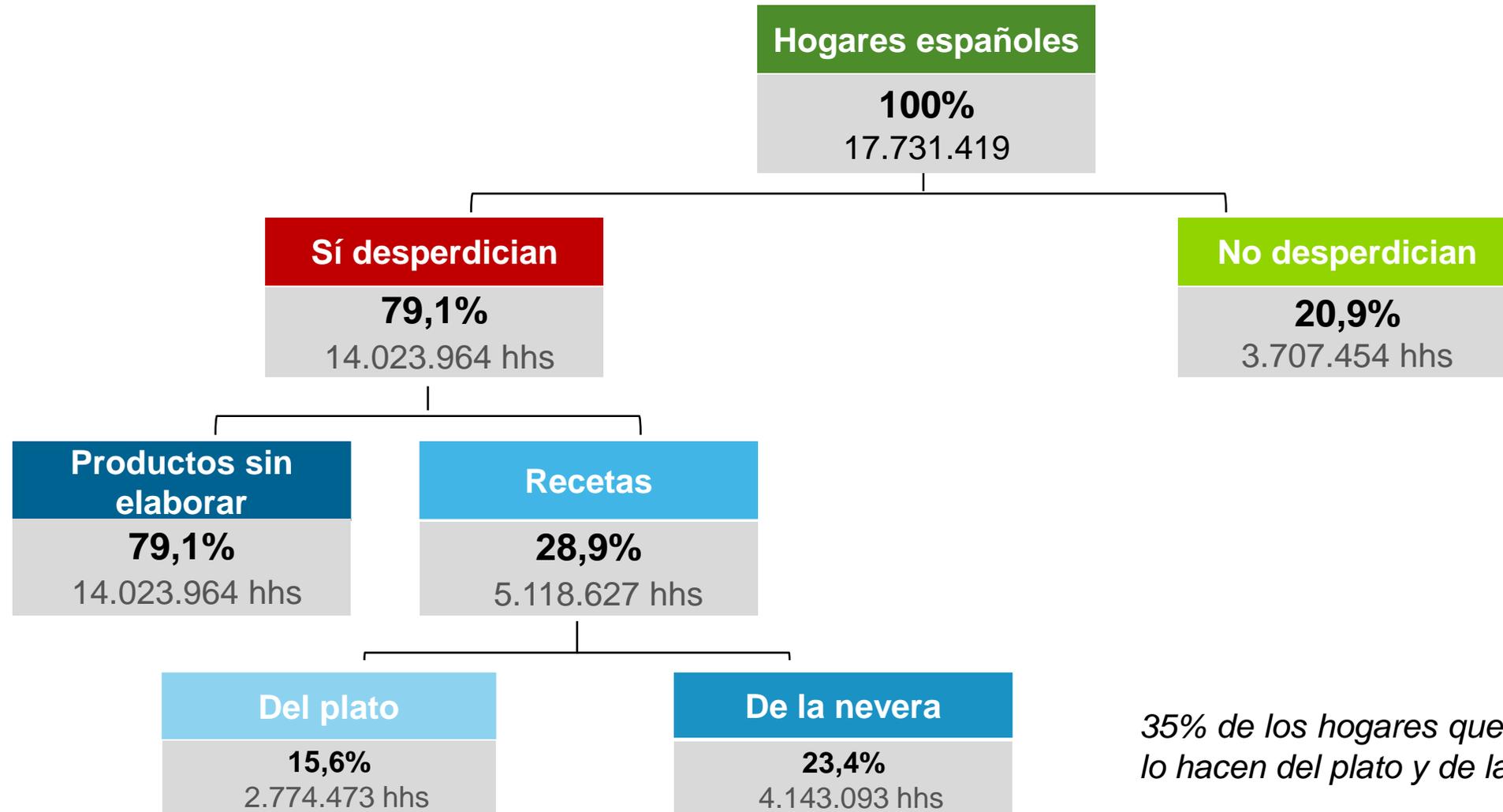


El **20,9%** de los hogares **NO** desperdicia ningún alimento



Universo : 17.731.419 hogares

Cerca de 8 de cada 10 hogares tiran los productos tal y como los compraron, mientras que algo menos de 3 de cada 10, una vez los han cocinado



35% de los hogares que tiran recetas lo hacen del plato y de la nevera

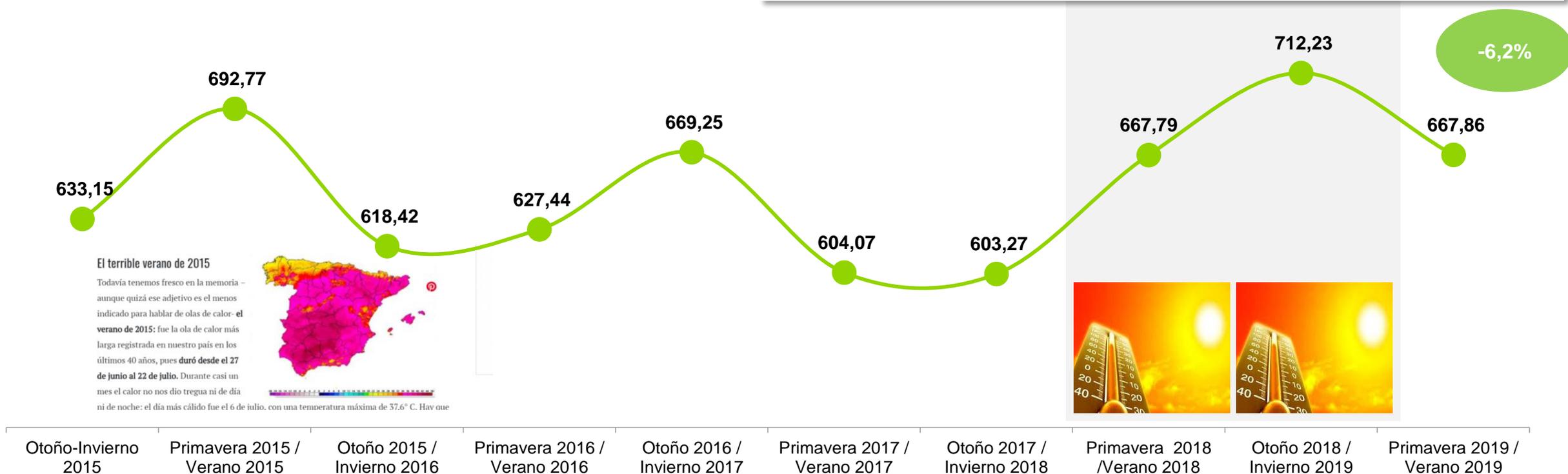
Nota: Los valores no suman 100% porque el hogares puede tirar productos sin utilizar y recetas (duplican)

Primavera – verano 2019 supone un descenso del 6,2% del volumen de alimentos y bebidas tirados a la basura en los hogares españoles, situándonos al mismo nivel que el mismo periodo de hace 1 año

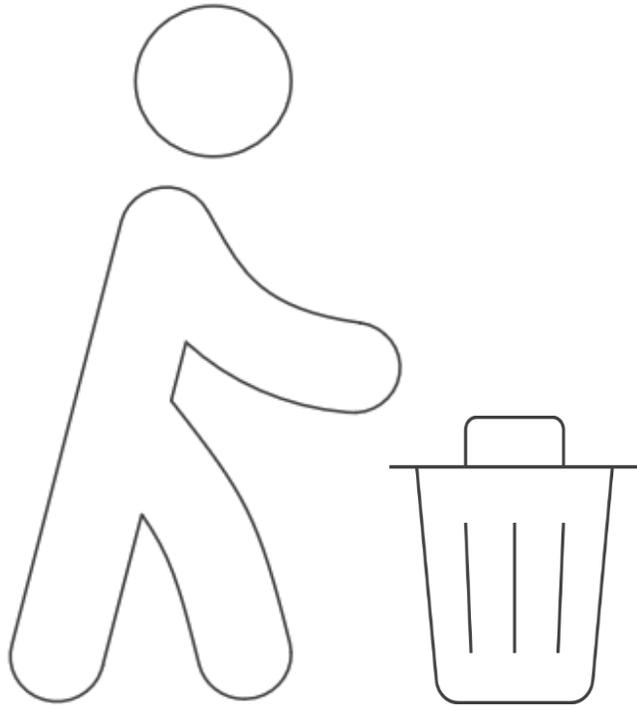
Volumen (Mill. kg-l de alimentos y bebidas tirados a la basura)
% Evolución respecto al periodo anterior

Otoño de 2018 en España: muy cálido y más lluvioso de lo normal

El trimestre septiembre-octubre-noviembre fue el séptimo más cálido desde 1965 y el quinto del siglo XXI. En cuanto a las precipitaciones, destacaron las lluvias en la vertiente mediterránea, donde en algunos puntos triplicaron el valor normal.



Pero desperdiciamos algo más



LOS HOGARES
ESPAÑOLES TIRAMOS
A LA BASURA

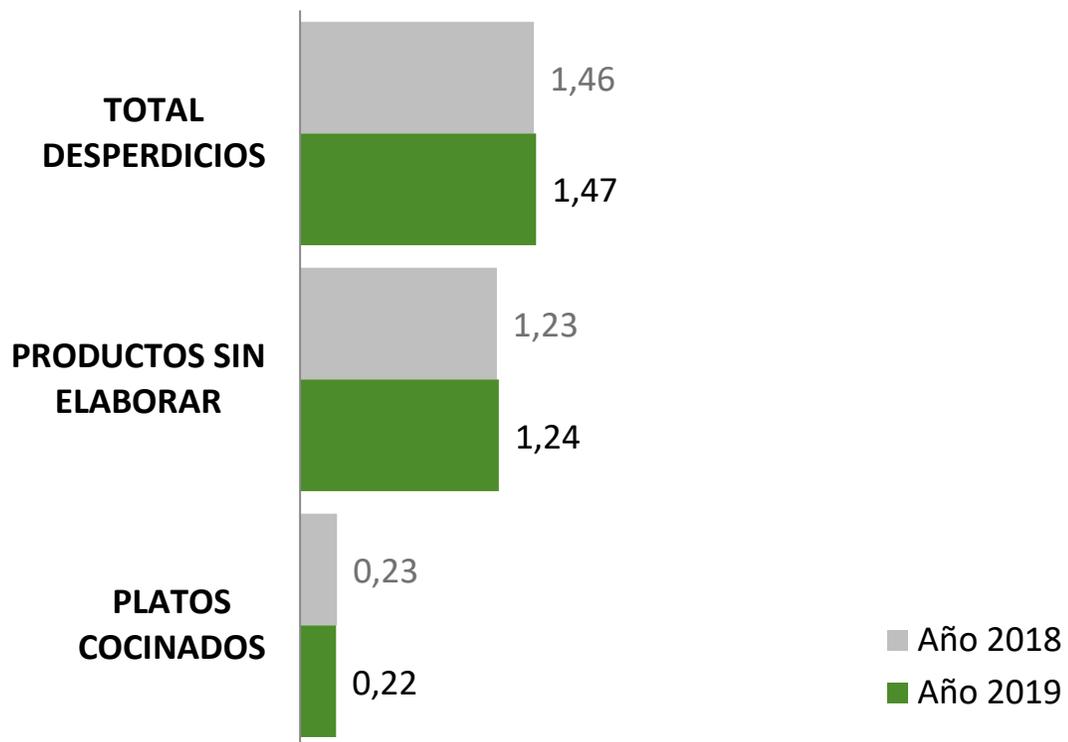
26 Mio Kg

A LA SEMANA

Año 2018: 25,7 Mio Kg

Se mantiene la media semanal: en promedio, cada hogar desperdicia 1,47 kg-l de alimentos y bebidas, en concreto 1,25 kg-l de productos sin elaborar y 0,22 kg-l de recetas cocinadas.

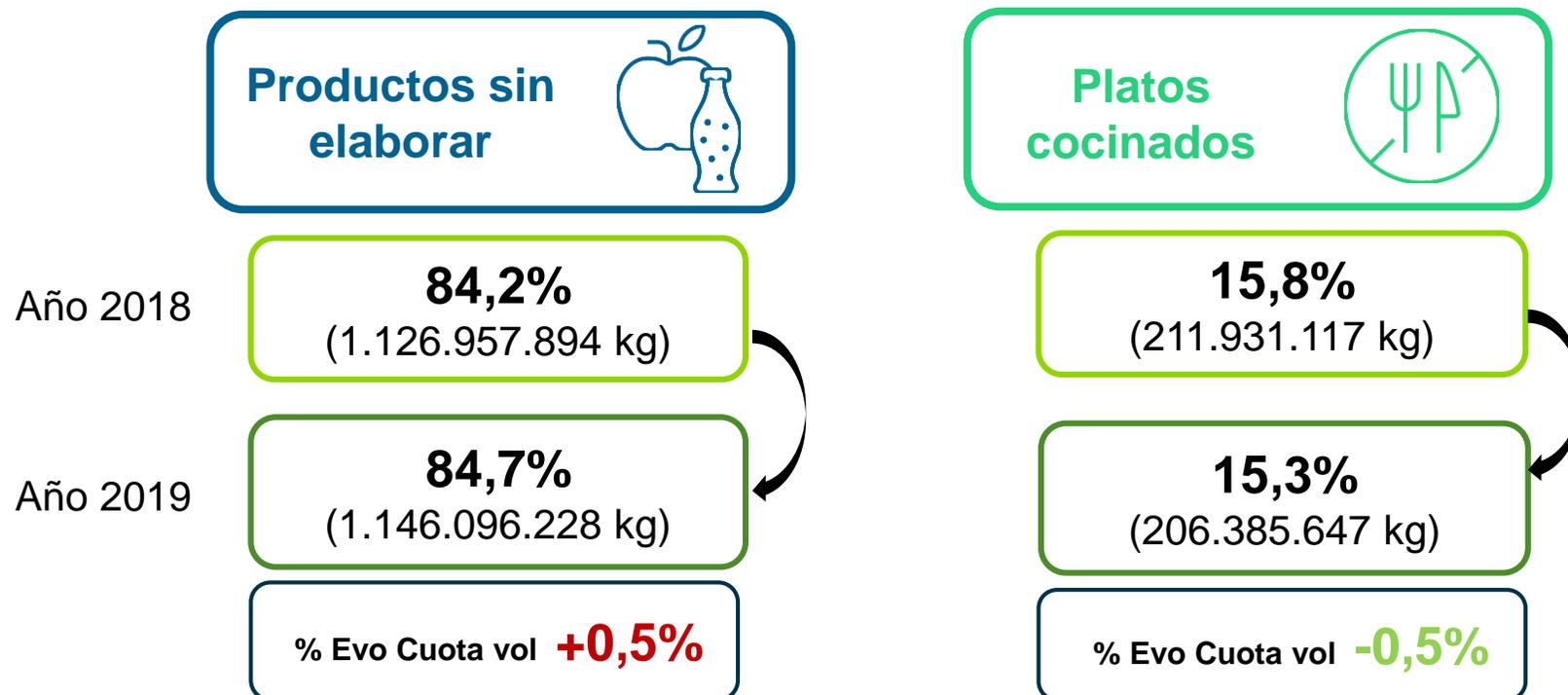
Volumen promedio (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura a la semana por hogar 2019 vs. 2018



Universo : 17.731.419 hogares

El comportamiento evolutivo de ambos tipos de desperdicios, casi se compensan, continuando como el más relevante en el cubo de basura, el producto sin elaborar

% Cuota volumen sobre el total desperdicios 2019 vs. 2018

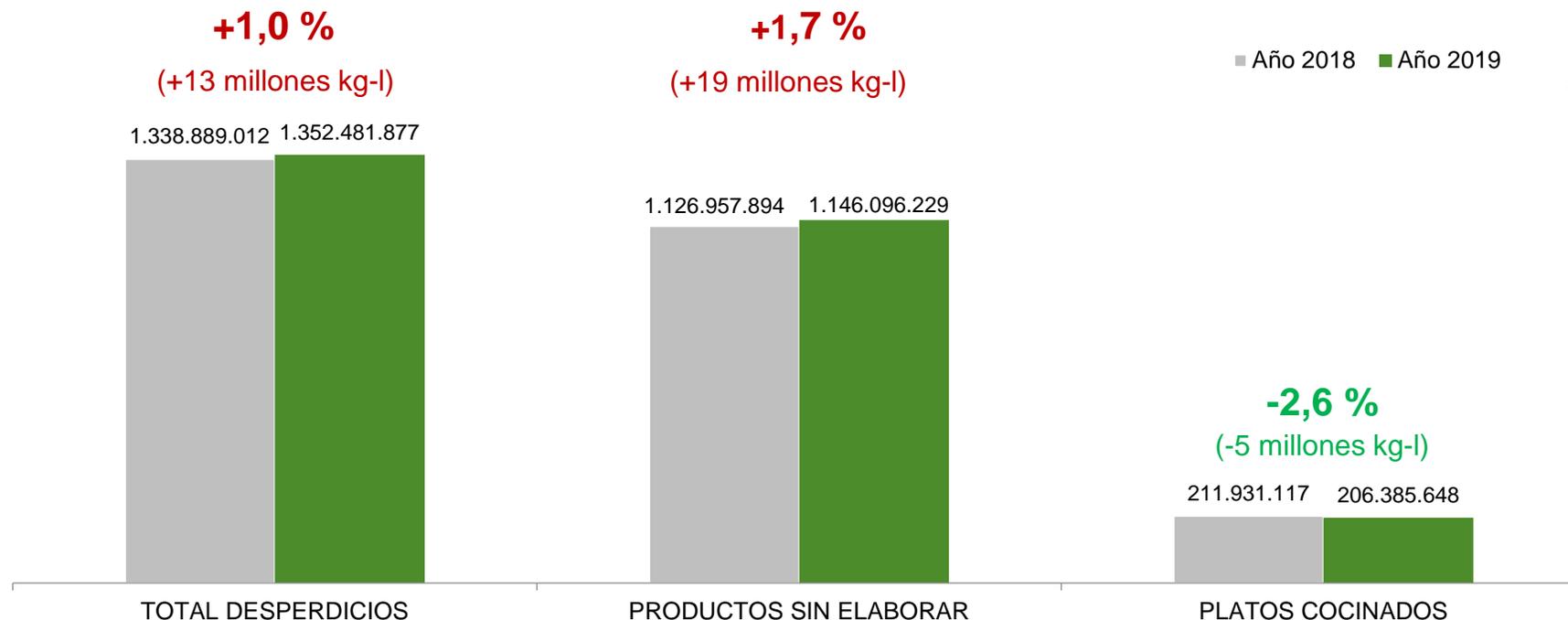


Universo : 17.731.419 hogares

Aumenta el desperdicio un 1,0% este año

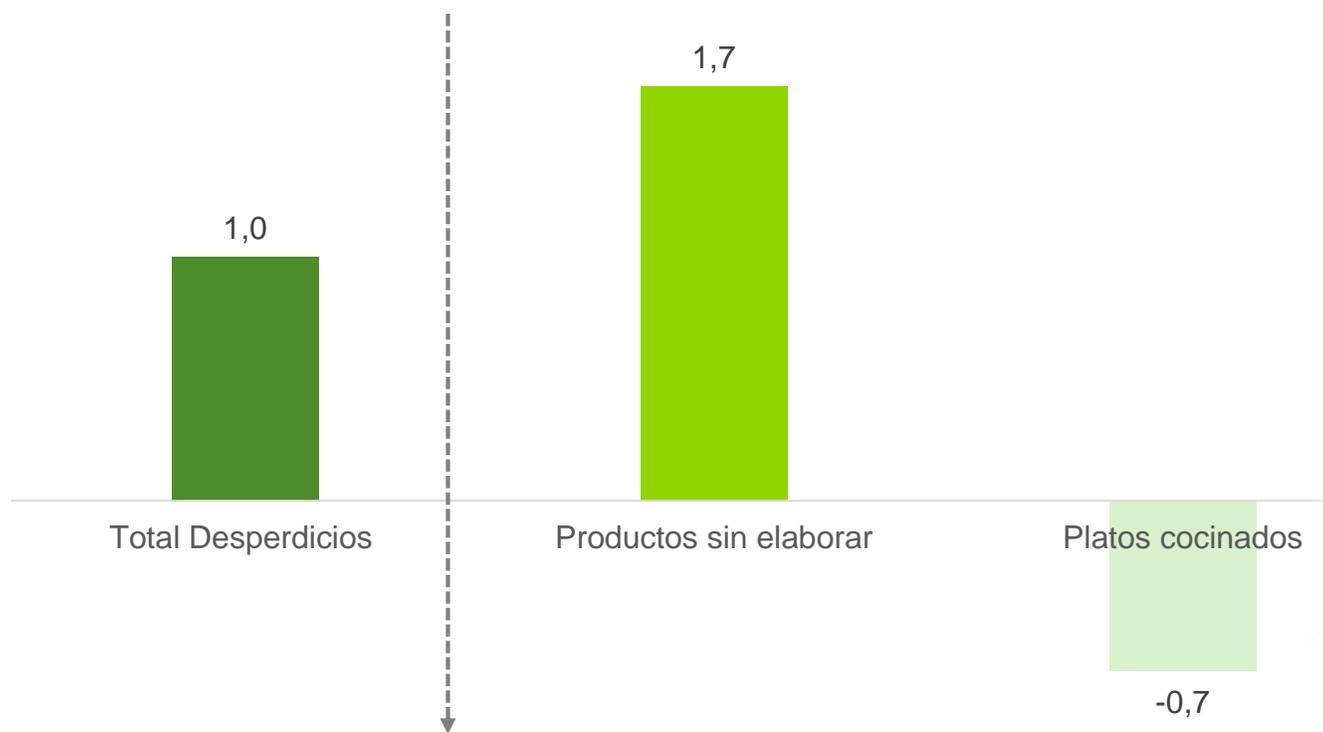
En 2019 se arrojaron 1.352 millones de kg/l de alimentos y bebidas

Volumen (kg-l) y % Evolución de alimentos y bebidas tirado a la basura 2019 vs. 2018



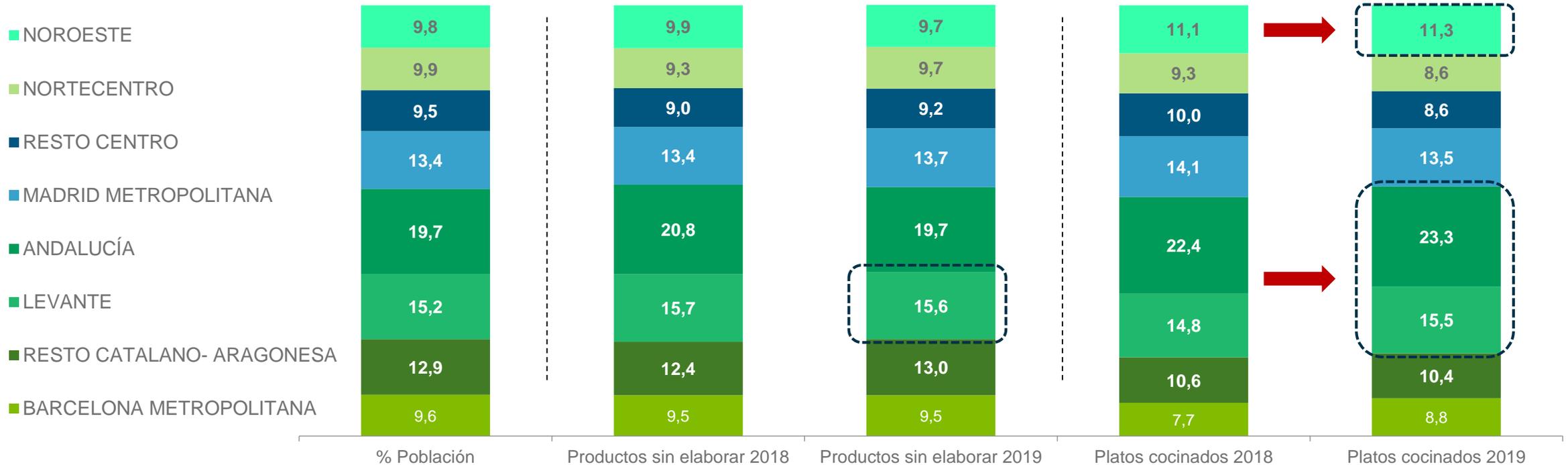
Los productos sin utilizar responsables en mayor medida del incremento del desperdicio en 2019

% Aportación al crecimiento del desperdicio 2019



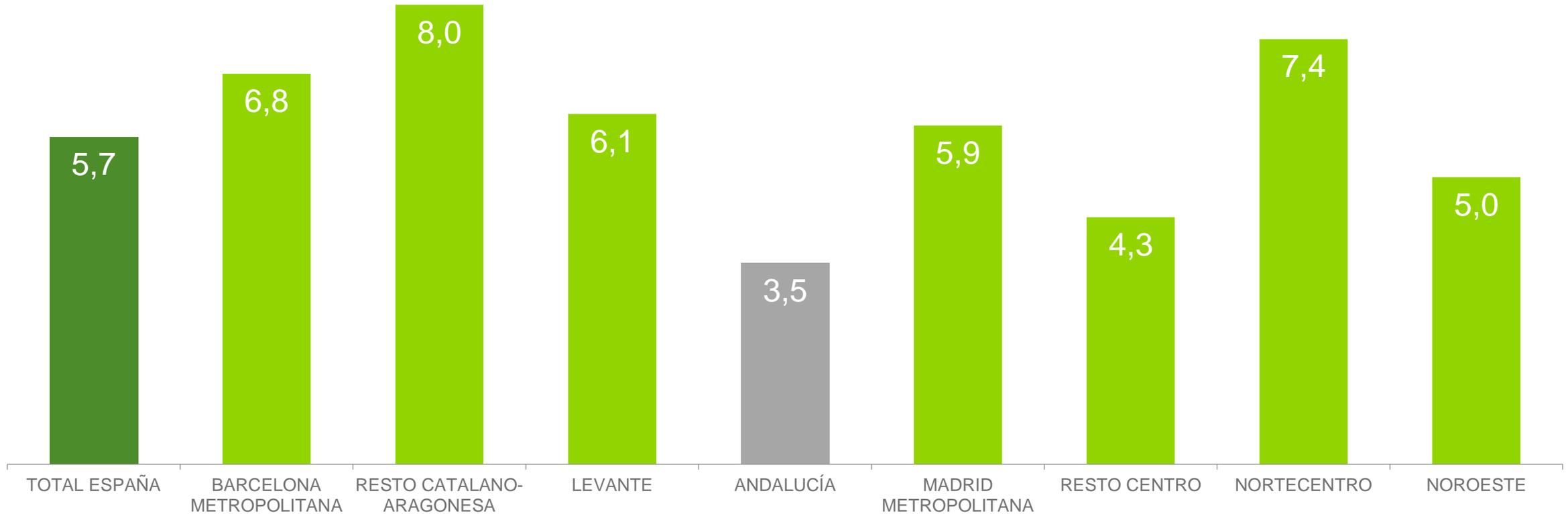
Levante con mayor proporción de desperdicio ya sea en producto sin elaborar como cocinado, Andalucía con mayor proporción de desperdicio cocinado al igual que Noroeste y Madrid en productos sin elaborar.

% Distribución de hogares que desperdician por regiones



Coinciden en ser regiones menos preocupadas por el desperdicio alimenticio, especialmente en Andalucía

% hogares por región que consideran el desperdicio alimenticio como reto global medioambiental



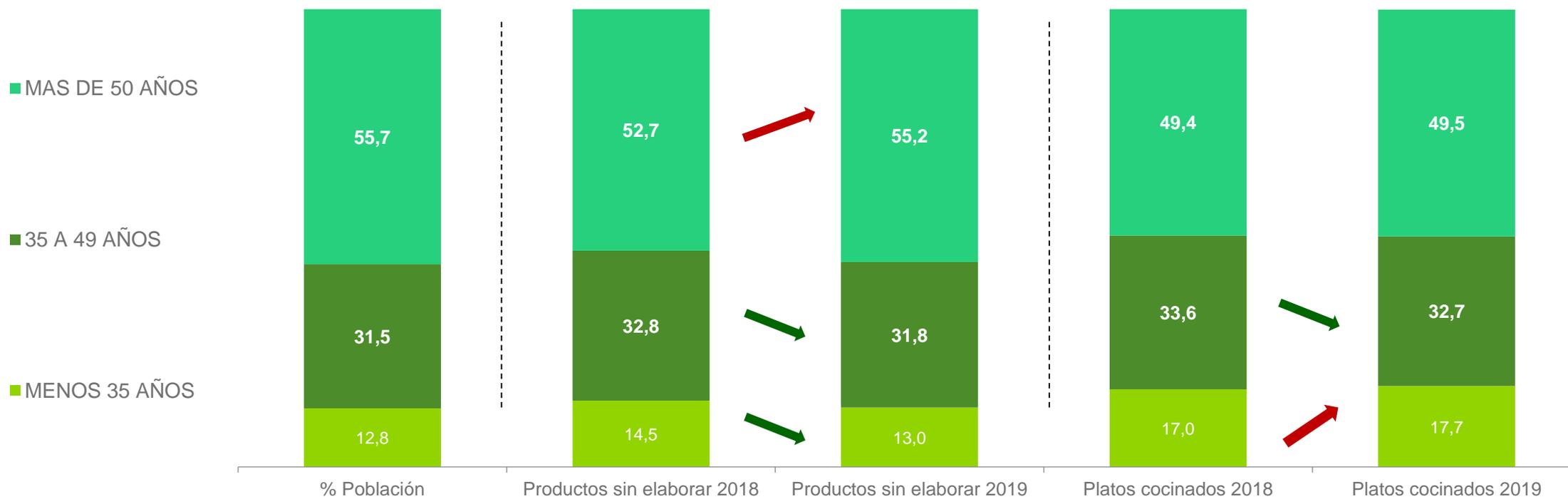
Dato Kantar; Fuente WCWD 2019

Desperdicio de alimentos de los hogares en España. Año 2019

Menores de 49 años los más propensos al desperdicio tanto en platos cocinados como en productos sin elaborar. En líneas generales aumenta el desperdicio para los mayores de 50

% Distribución de hogares que desperdician por edad

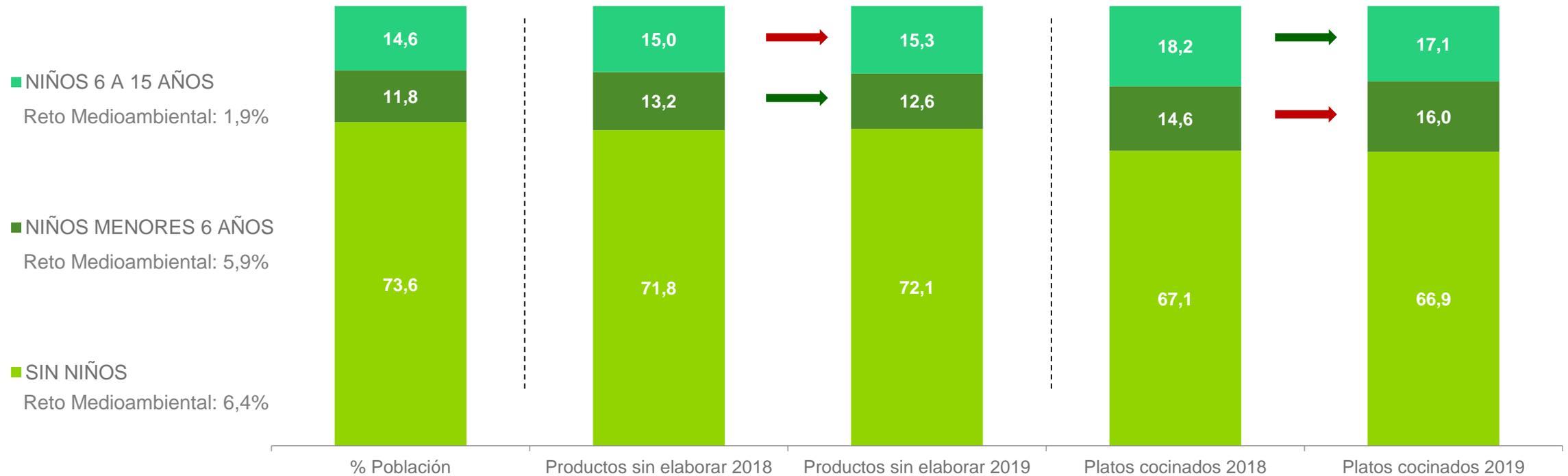
Los mayores de 50 años, compran a cierre de año un 1,6% más, con lo que **hay que concienciar más**



Los hogares con niños los más propensos al desperdicio tanto en platos como en productos (son los menos concienciados con este reto global medioambiental)



% Distribución de hogares que desperdician por presencia o no de niños

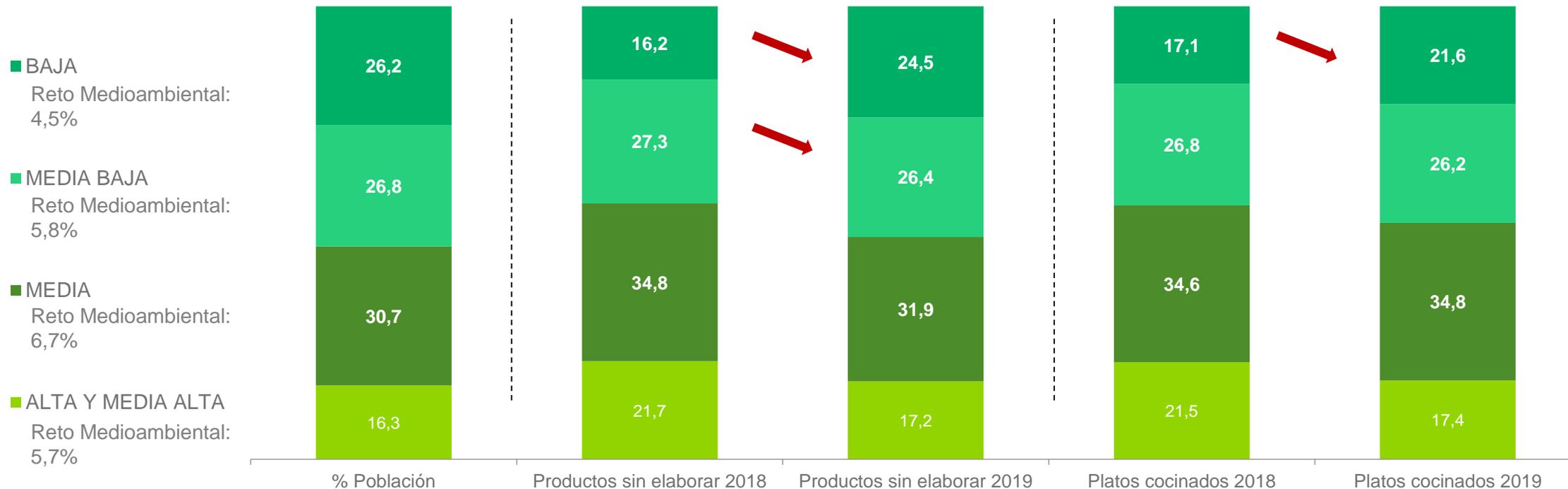


Dato Kantar; Fuente WCWD 2019

Desperdicio de alimentos de los hogares en España. Año 2019

En términos generales, son las familias de clase baja a quienes peor han gestionado el desperdicio alimentario en sus hogares en este año siendo además, las que menos consideran este hecho como reto medioambiental

% Distribución de hogares que desperdician por clase socioeconómica



Dato Kantar; Fuente WCWD 2019

Desperdicio de alimentos de los hogares en España. Año 2019

Agenda



1. Información general sobre el desperdicio en hogares
2. El desperdicio de productos sin utilizar
3. El desperdicio en recetas

¿Quiénes desperdician productos sin utilizar?



14.023.964

Hogares

Tiran productos
sin haberlos utilizado
(79,1% Hhs)

Desperdician productos sin utilizar principalmente hogares

- Familiares de hasta 49 años
- Con niños tanto menores como mayores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos
- De las regiones de Levante o Madrid Área Metropolitana

Frente a 2018, sólo cambia la región: Andalucía

¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA ESTE **DESCENSO** DEL NÚMERO DE HOGARES QUE DESPERDICIAN PRODUCTOS SIN UTILIZAR?

% Evo Hhs

-2,4%

Menores de 35 años
35-49 años

Parej. Hijos pequeños
Parej. Hijos mayores
Parej. Adultas sin hijos

Andalucía

Niños <6 años

¿Quiénes NO desperdician?



3.707.454

Hogares
No desperdiciaron
alimentos
(20,9% Hhs)

NO Desperdician principalmente hogares

- Mayores de 50 años
- Sin niños
- De clase baja y Media-Baja
- Cuyo ciclo de vida es de: Jóvenes independientes, Parejas jóvenes sin hijos o Retirados
- De las regiones de Noroeste, Norte-Centro, Resto centro o Barcelona Área Metropolitana

3 de cada 10 hogares tiran el producto si ha pasado de la fecha indicada, no hay una confianza absoluta de la caducidad indicada en los envases



30%

No consumo ningún producto si ha pasado ya la fecha de caducidad indicada

31% en 2018

54%

Confío totalmente en la caducidad indicada en los envases

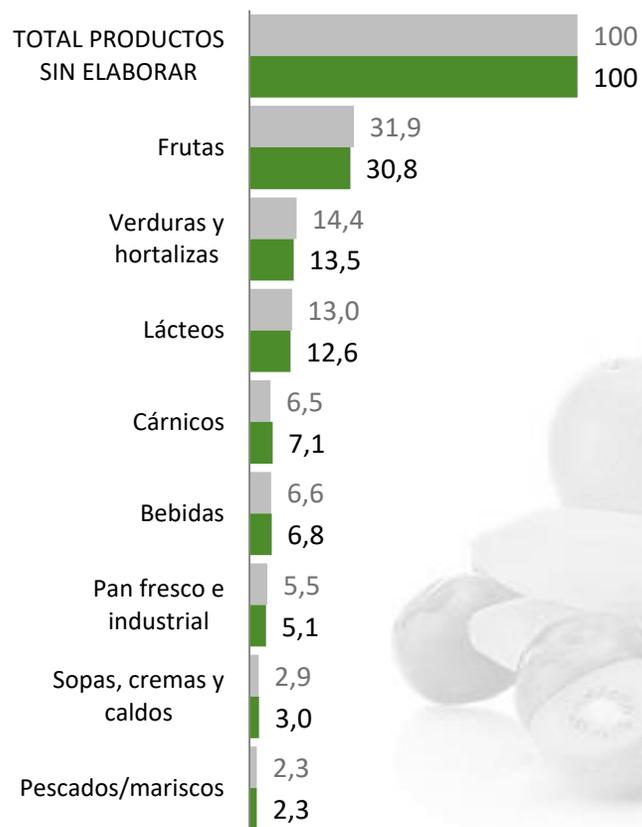
53% en 2018



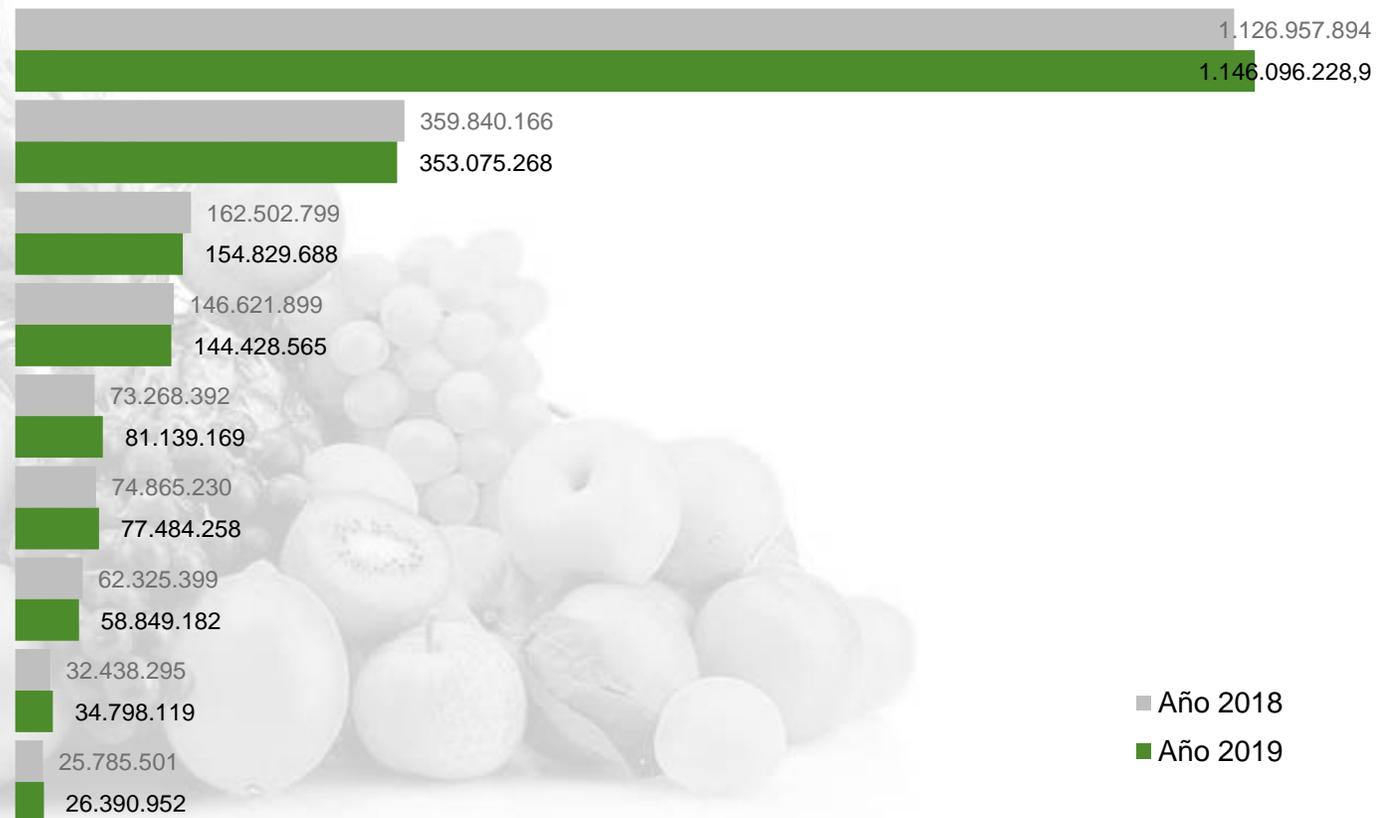
Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

Frutas categoría que lidera el desperdicio, asumiendo el 30,8% del total, le siguen verduras hortalizas y todos los productos lácteos

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos sin elaborar



Volumen de desperdicios (kg-l)



■ Año 2018
■ Año 2019

*Frutas: Incluye manzanas, naranjas, plátanos, fruta en conserva y otras frutas frescas.

*Verduras y Hortalizas: Incluye Verduras Frescas, Congeladas, en conserva y Patatas Fritas.

*Bebidas: Incluye Bebidas Refrescantes y gaseosas, Zumos y Néctares, Café, Infusiones, Vinos y Espumosos.

*Cárnicos: Incluye Embutidos, Salchichas, Carnes Frescas y Congeladas.

*Pescados: incluye Pescados/Mariscos Frescos, Congelados y Conservas

Verduras y hortalizas junto a frutas, las categorías de productos más comprados

% Cuota volumen de compra (kg-l)

VERDURAS Y
HORTALIZAS



Cuota vol. 15,7%
(+0,1)

FRUTAS



Cuota vol. 14,6%
(+0,2)

BEBIDAS



Cuota vol. 9,1%
(-0,1)

CÁRNICOS Y FIAMBRES



Cuota vol. 7,3%
(-0,1)

DERIVADOS
LÁCTEOS



Cuota vol. 5,7%
(=)

PAN



Cuota vol. 4,0%
(=)

PESCADOS



Cuota vol. 3,6%
(=)

SOPAS CREMAS Y
CALDOS



Cuota vol. 0,9%
(+0,1)

*Frutas: Incluye manzanas, naranjas, plátanos, fruta en conserva y otras frutas frescas.

*Verduras y Hortalizas: Incluye Verduras Frescas, Congeladas, en conserva y Patatas Fritas.

*Bebidas: Incluye Bebidas Refrescantes y gaseosas, Zumos y Néctares, Café, Infusiones, Vinos y Espumosos.

*Cárnicos: Incluye Embutidos, Salchichas, Carnes Frescas y Congeladas.

*Pescados: incluye Pescados/Mariscos Frescos, Congelados y Conservas

Pan producto desperdiciado por cerca de la mitad de los hogares, seguido de jamón cocido y frutas frescas

Ranking productos sin elaborar (cuota sobre hogares que desperdician y hogares en absoluto)

PAN FRESCO



Hogares 6,4 Mio
Cuota hogares 45,6% ✓

JAMÓN COCIDO



Hogares 3,7 Mio
Cuota hogares 26,1% ✓

NARANJAS



Hogares 3,1 Mio
Cuota hogares 22,1% ✗

PLÁTANOS



Hogares 2,8 Mio
Cuota hogares 20,0% ✓

✓ Menos hogares que en 2018

✗ Mas hogares que en 2018

MANZANAS



Hogares 2,5 Mio
Cuota hogares 17,5% ✓

YOGURT



Hogares 2,3 Mio
Cuota hogares 16,4% ✓

QUESO RALLADO



Hogares 2,0 Mio
Cuota hogares 14,3% ✓

HUEVOS

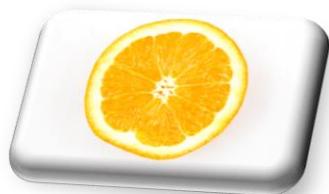


Hogares 1,9 Mio
Cuota hogares 13,7% ✗

En volumen, el ranking cambia, y la naranja es el producto del que más kilos se tiran

Ranking productos sin elaborar por volumen

NARANJAS



Volumen 69,9 Mio
Cuota vol. 6,1% 

PAN FRESCO



Volumen 52,6 Mio Kg
Cuota vol. 4,6% 

MANZANAS



Volumen 51,7 Mio Kg
Cuota vol. 4,5% 

LECHE



Volumen 46,9 Mio Lts
Cuota vol. 4,1% 

 Menos kilos que en 2018

 Mas kilos que en 2018

PLATANOS



Volumen 41,7 Mio Kg
Cuota vol. 3,6% 

SOPAS Y CREMAS



Volumen 34,8 Mio
Cuota vol. 3,0% 

YOGURT



Volumen 27,7 Mio
Cuota vol. 2,4% 

SALSAS

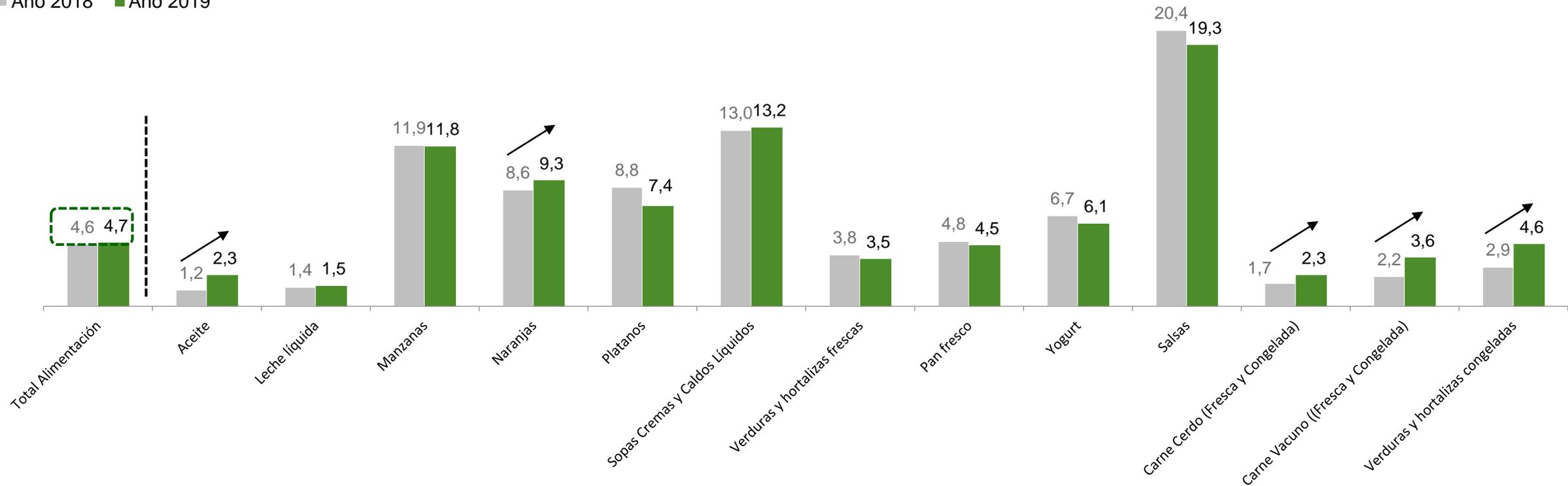


Volumen 23,6 Mio
Cuota vol. 2,1% 

Aumenta levemente tasa de desperdicios, por los aumentos registrados en Aceite, Naranjas y carnes de cerdo y vacuno junto a las verduras y hortalizas congeladas

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)

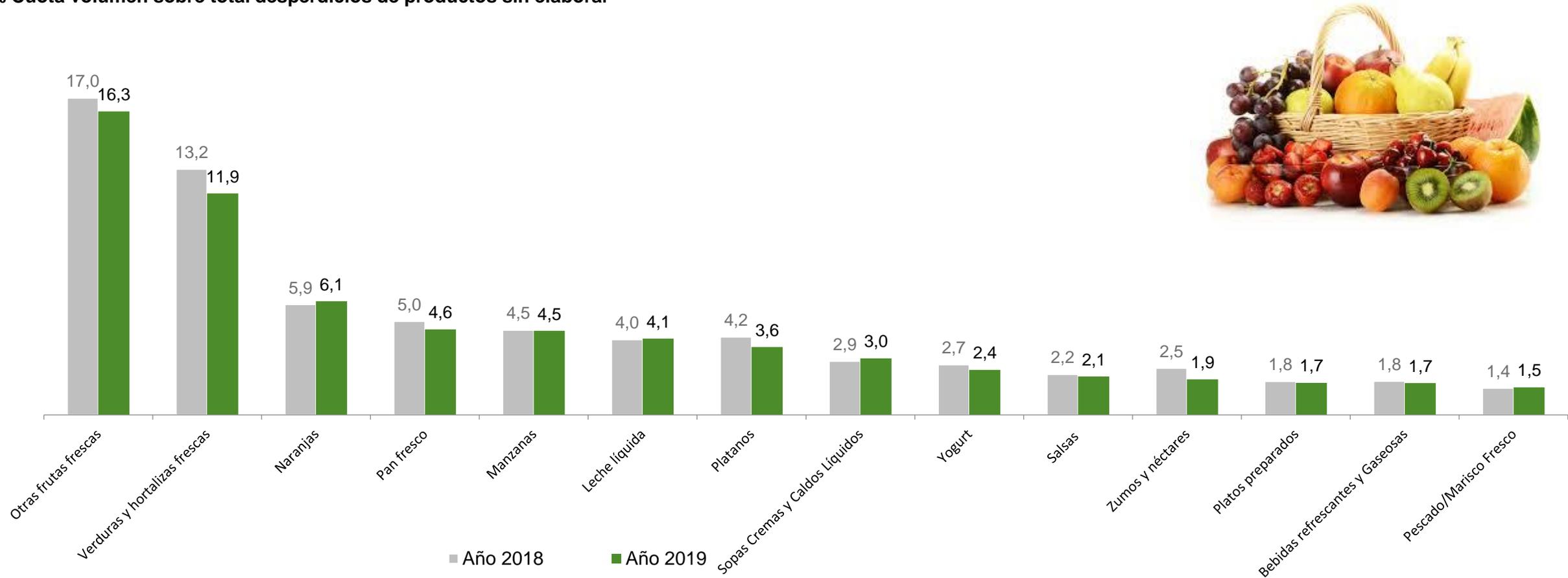
■ Año 2018 ■ Año 2019



*El dato de Verduras y Hortalizas frescas incluye Patatas,

Se reduce la proporción de desperdicio que representan las frutas con respecto al año anterior.

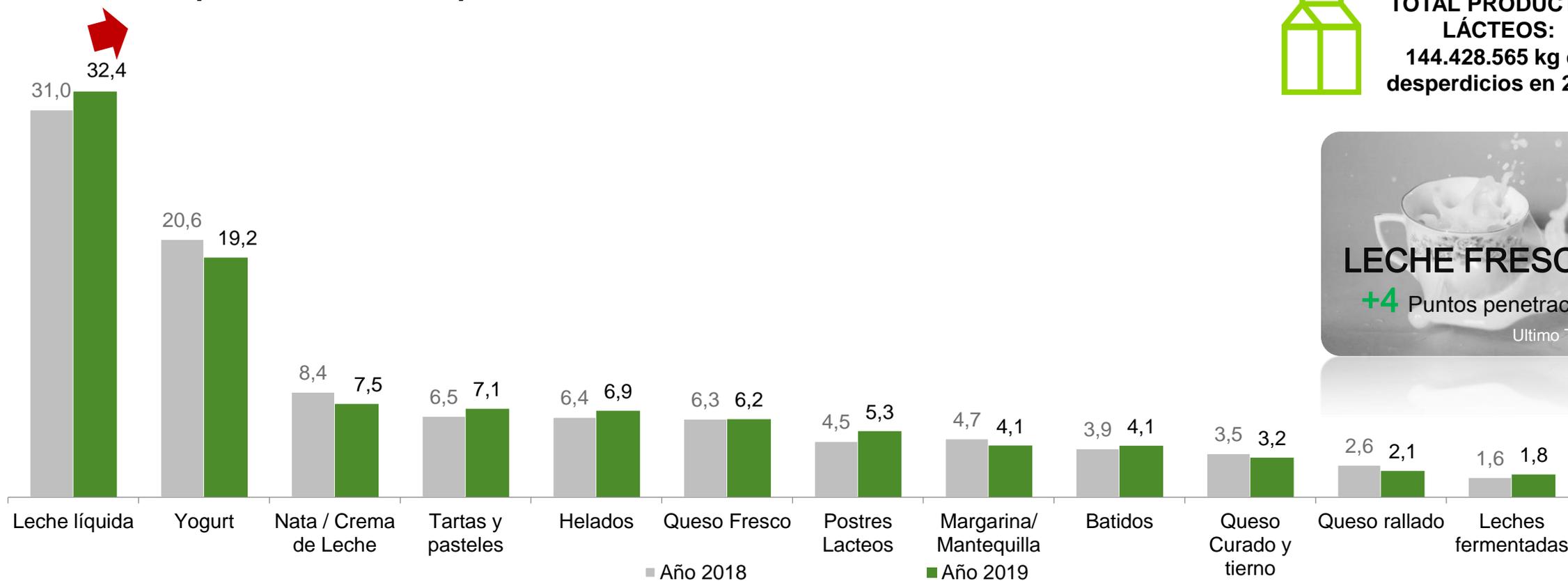
% Cuota volumen sobre total desperdicios de productos sin elaborar



Leche y yogurt conforman la mitad del desperdicio de lácteos, con leche líquida aumentando su proporción

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos lácteos

Evolución de desperdicios del total productos lácteos: -1,5%



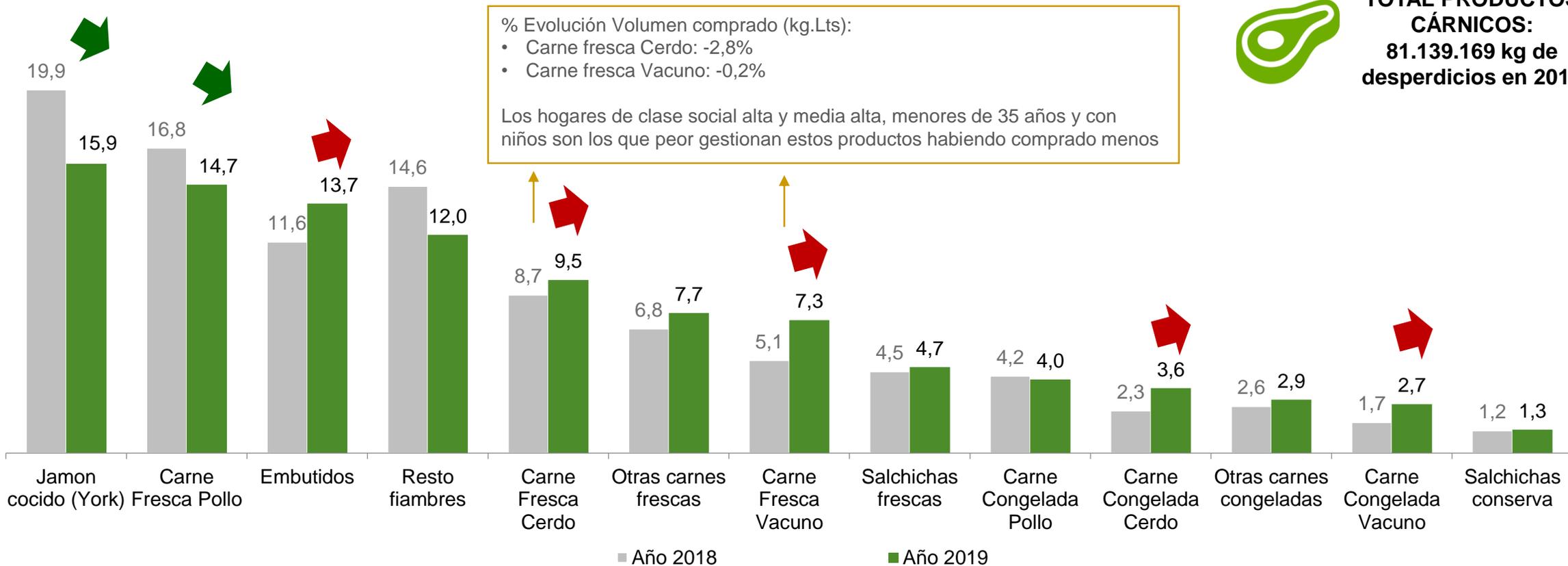
TOTAL PRODUCTOS LÁCTEOS:
144.428.565 kg de desperdicios en 2019



Jamón cocido y carne de pollo quienes lideran el ranking de desperdicio de carnes desperdiciadas, además se reduce su proporción frente al aumento de embutidos

% Cuota volumen sobre desperdicios de productos cárnicos

Evolución de desperdicios del total productos cárnicos: +10,7%



TOTAL PRODUCTOS CÁRNICOS:
81.139.169 kg de desperdicios en 2019

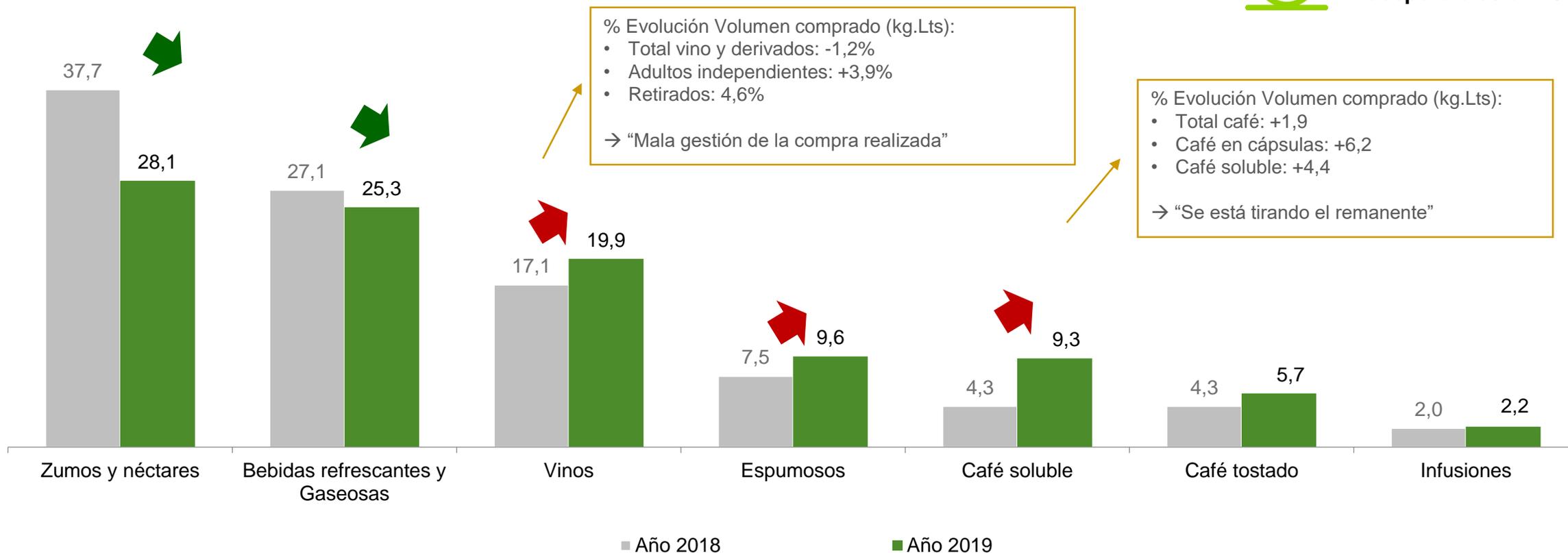
Aumenta la cantidad tirada a la basura de vinos y espumosos y de café soluble. Se reduce sin embargo el volumen de zumos, néctares y bebidas refrescantes

% Cuota volumen sobre desperdicios de bebidas

Evolución de desperdicios del total bebidas: +3,5%



TOTAL BEBIDAS:
77.484.258 l de
desperdicios en 2019



Agenda



1. Información general sobre el desperdicio en hogares
2. El desperdicio de productos sin utilizar
3. El desperdicio en recetas

Algo menos de 3 de cada 10 hogares tiran parte de los platos que preparan en su hogar al cubo de la basura

2019
28,9 %
TIRAN
COMIDA

% Evo
Hhs -0,9%



Hogares: 5.118.627 hhs

2019
71,1 %
NO
TIRAN



Hogares: 12.612.792 hhs

Universo : 17.731.419 hogares

¿Quiénes desperdician recetas?



5.118.627

Hogares

Tiran comida cocinada

De plato o nevera

(28,9% Hhs)

% Evo

Hhs

-0,9%

Desperdician recetas principalmente hogares

- De hasta 49 años
- Con niños
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños o medianos o parejas jóvenes sin niños
- De las regiones de Noroeste, Andalucía o Levante

Frente a 2018, sólo cambia la región: Madrid. A.M. por Levante

¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA ESTE **DESCENSO** DEL NÚMERO DE HOGARES QUE DESPERDICIAN RECETAS?

35 a 49 años

Sin niños

Niños 6-15 años

Parej. Jovenes sin niños

Parej. Hijos mayores

Parej. Adultas sin hijos

Norte centro

Resto centro

Madrid Metropolitana

Resto Cataluña-Aragón

En el último año se encuentran varias tendencias en el consumo que podrían explicar el descenso del desperdicio en recetas cocinadas

Evolución ocasiones de consumo por hogar %
Año 2019 vs 2018

Cogido de casa para comer fuera +3,6%

Cogido de casa para comer fuera de casa en comidas/ cenas +1,3%



Panel de usos de los alimentos



Suelo congelar parte de lo que he cocinado”

(Mayores de 50 años: 59,3% /Índice: 102)

“Suelo cocinar más cantidad para guardar para otra ocasión o para mis hijos”

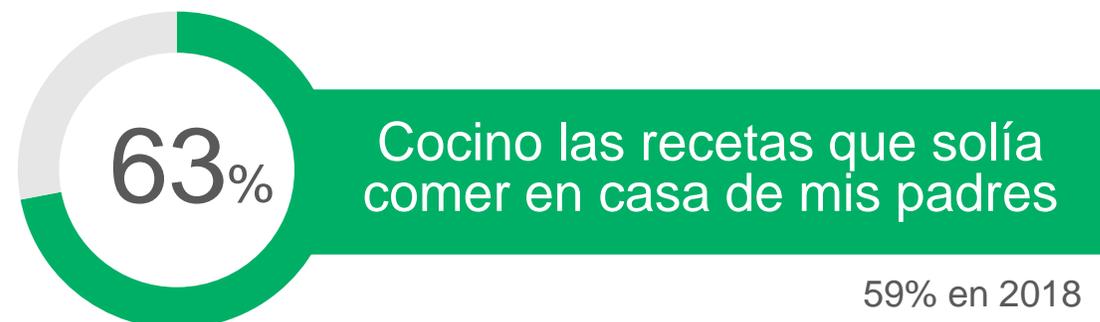
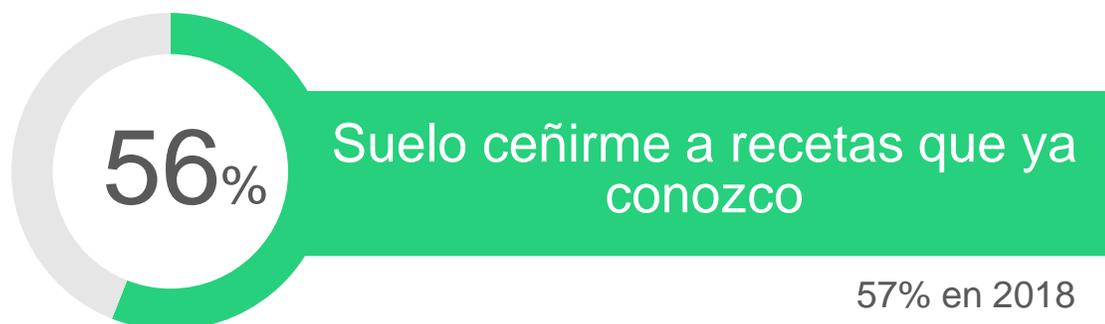
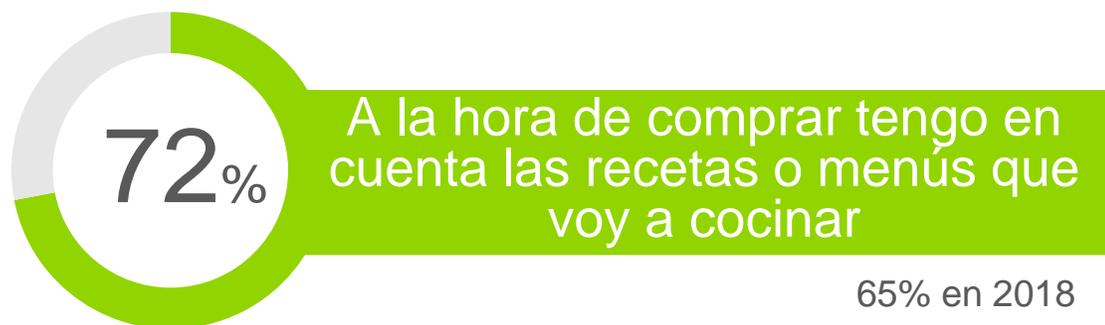
(Mayores de 50 años 61,9%/ Índice: 108)

“A veces tiro comida que no está estropeada totalmente”

(Mayores de 50 años: 11,6%/ Índice: 75)

Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

Y que tenemos más en mente lo que debo comprar según lo que voy a cocinar



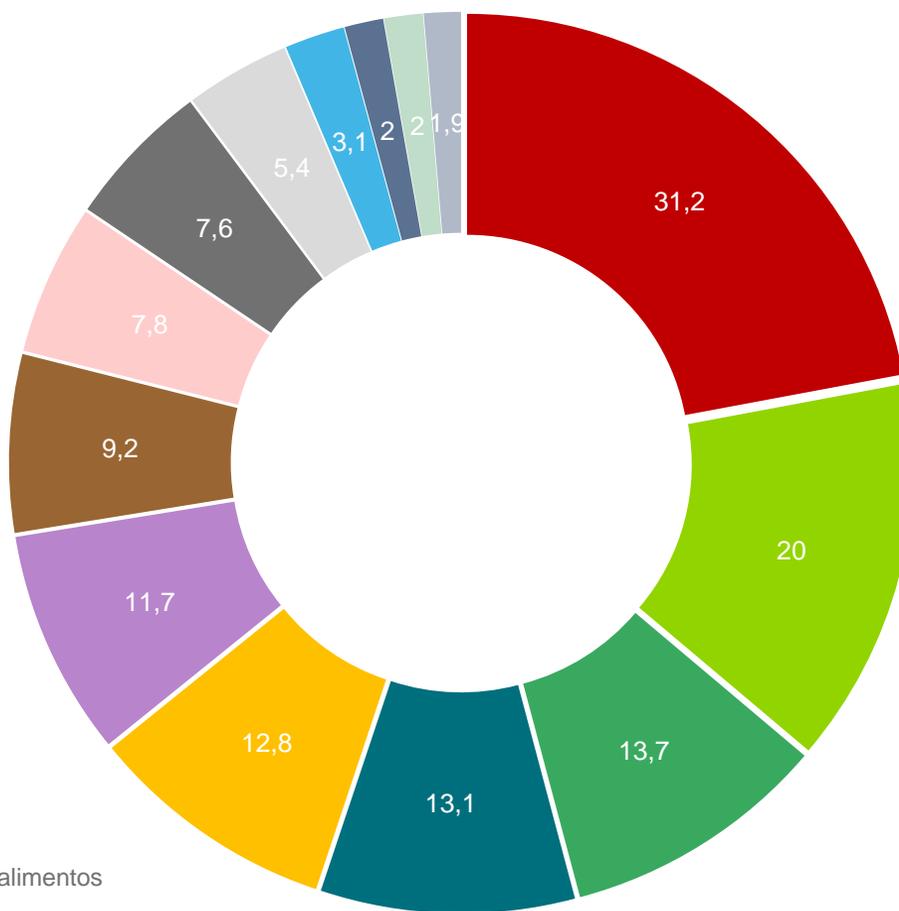
Dato Kantar; Fuente Lifestyles: % de hogares que declaran Totalmente de acuerdo+ Bastante de acuerdo la afirmación

Los platos de carne y las ensaladas siguen siendo los más consumidos, le siguen verduras



Panel de usos de los alimentos

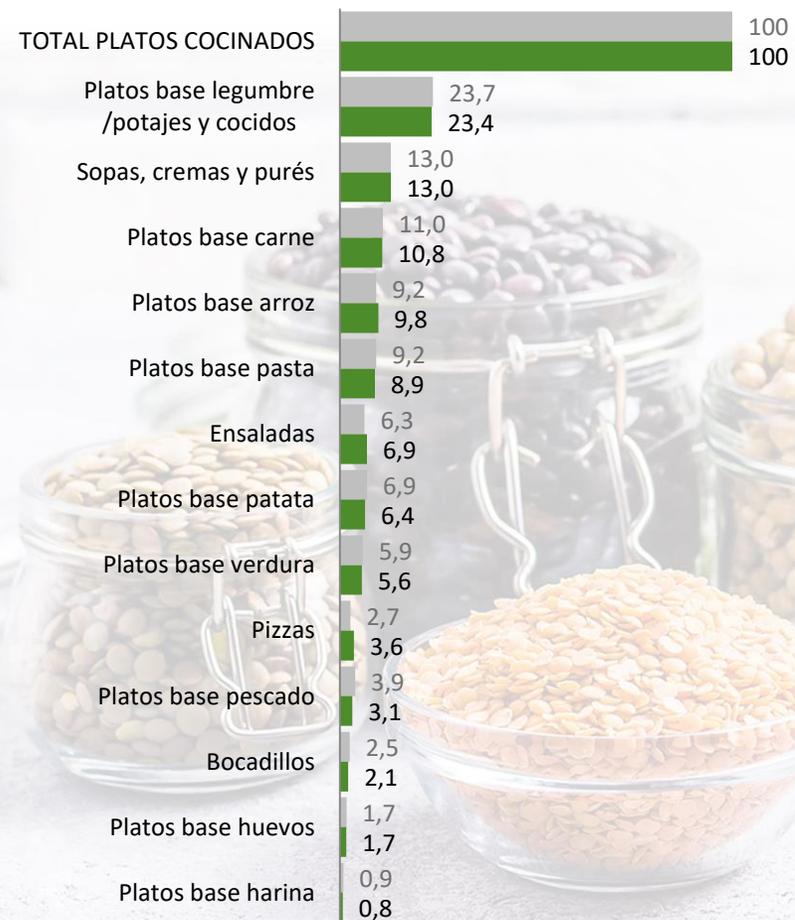
Ranking de Platos % Ocasiones (Año 2019)



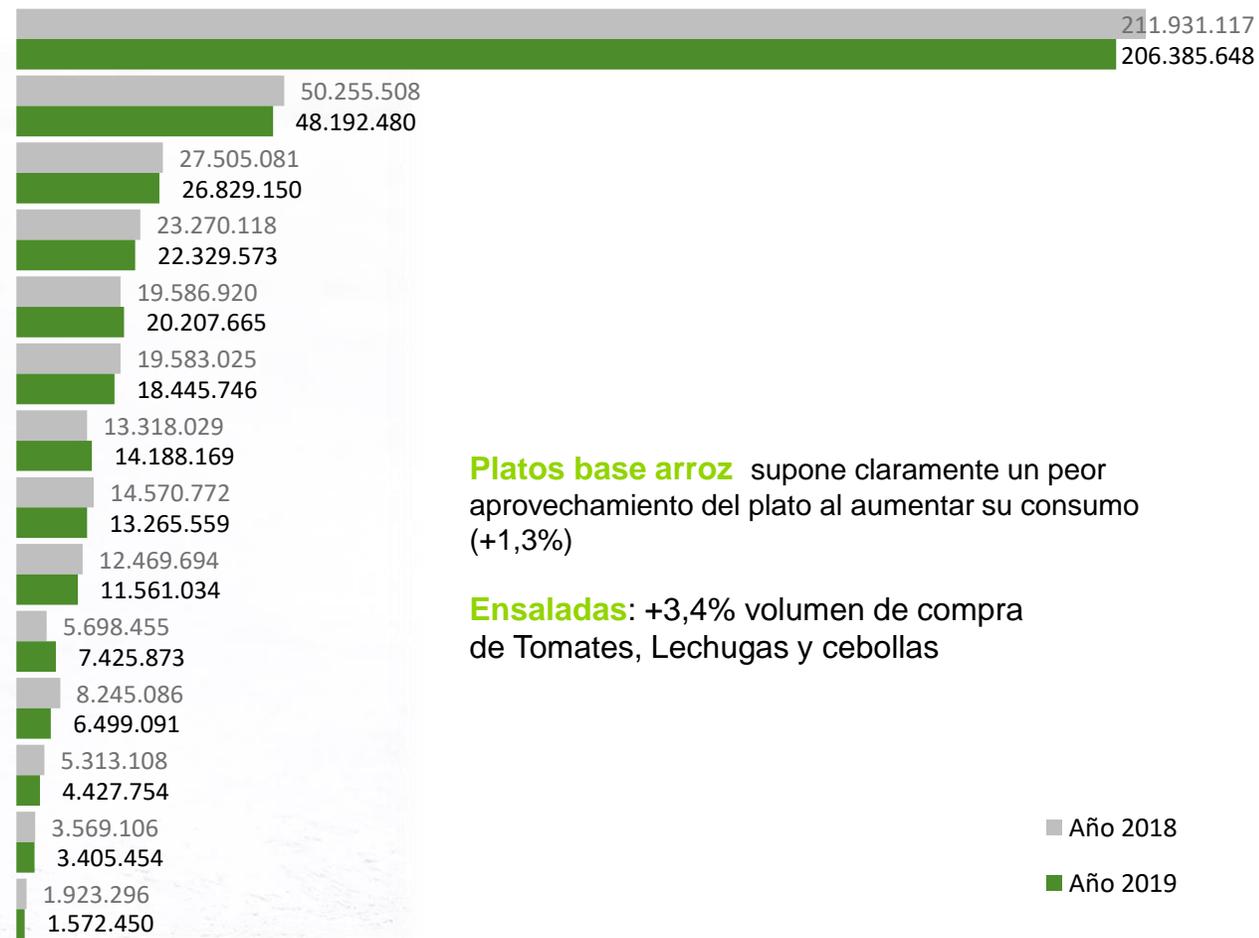
- Platos Carne
- Ensaladas/ Ensaladillas
- Platos Verdura
- Platos Pescado
- Platos Huevo
- Sopas, Cremas y Purés
- Platos Pasta
- Platos Legumbre
- Platos Arroz
- Pizzas y Paninis
- Platos Marisco/ Cefalop
- Platos Patatas
- Platos Embutidos
- Platos Masa/Harina

Platos base legumbre los más propensos a acabar en la basura, le siguen sopas, cremas y purés así como platos de carne, arroz y pasta

% Cuota volumen sobre desperdicios de platos cocinados



Volumen de desperdicios (kg-l)



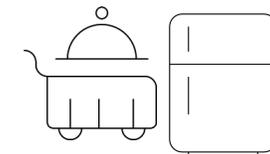
Platos base arroz supone claramente un peor aprovechamiento del plato al aumentar su consumo (+1,3%)

Ensaladas: +3,4% volumen de compra de Tomates, Lechugas y cebollas

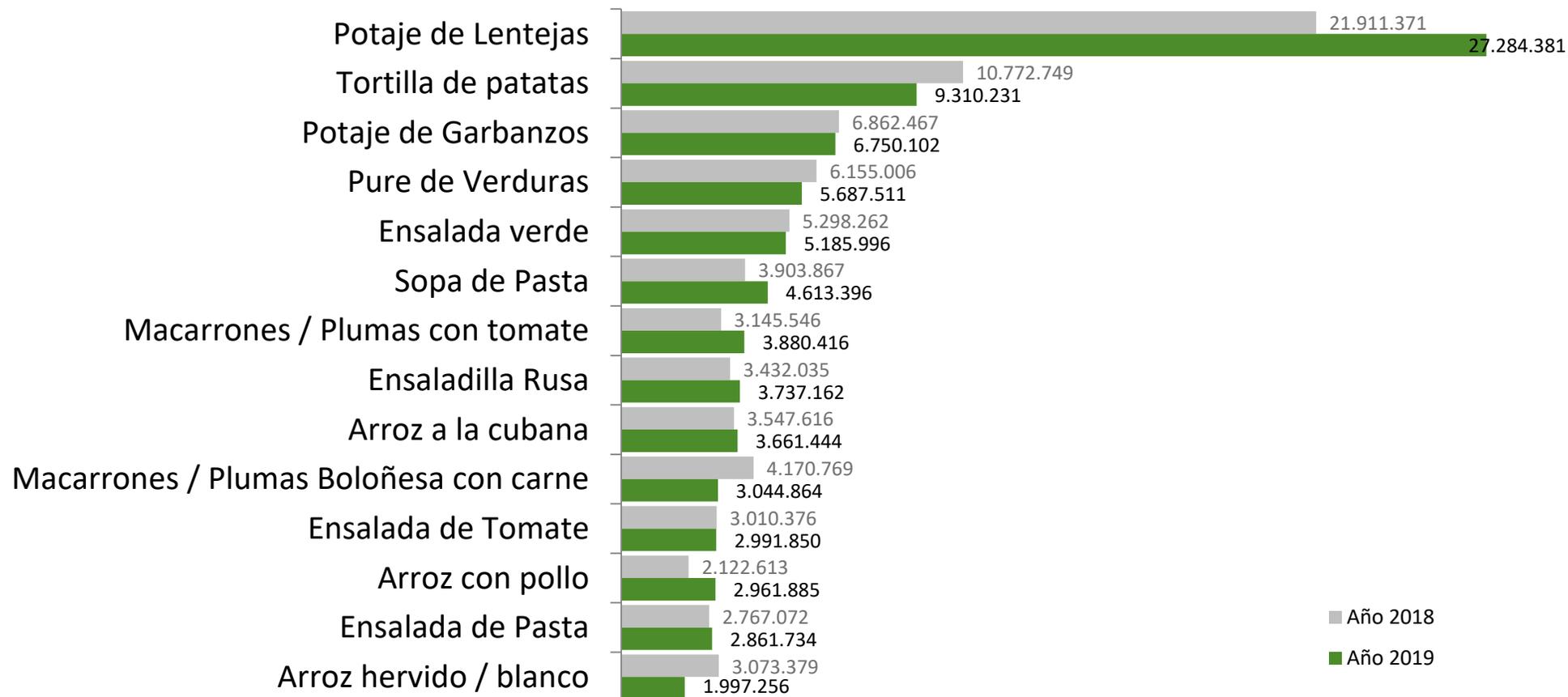
■ Año 2018

■ Año 2019

Lentejas/Potaje de lentejas es la receta con mayor volumen desperdiciado



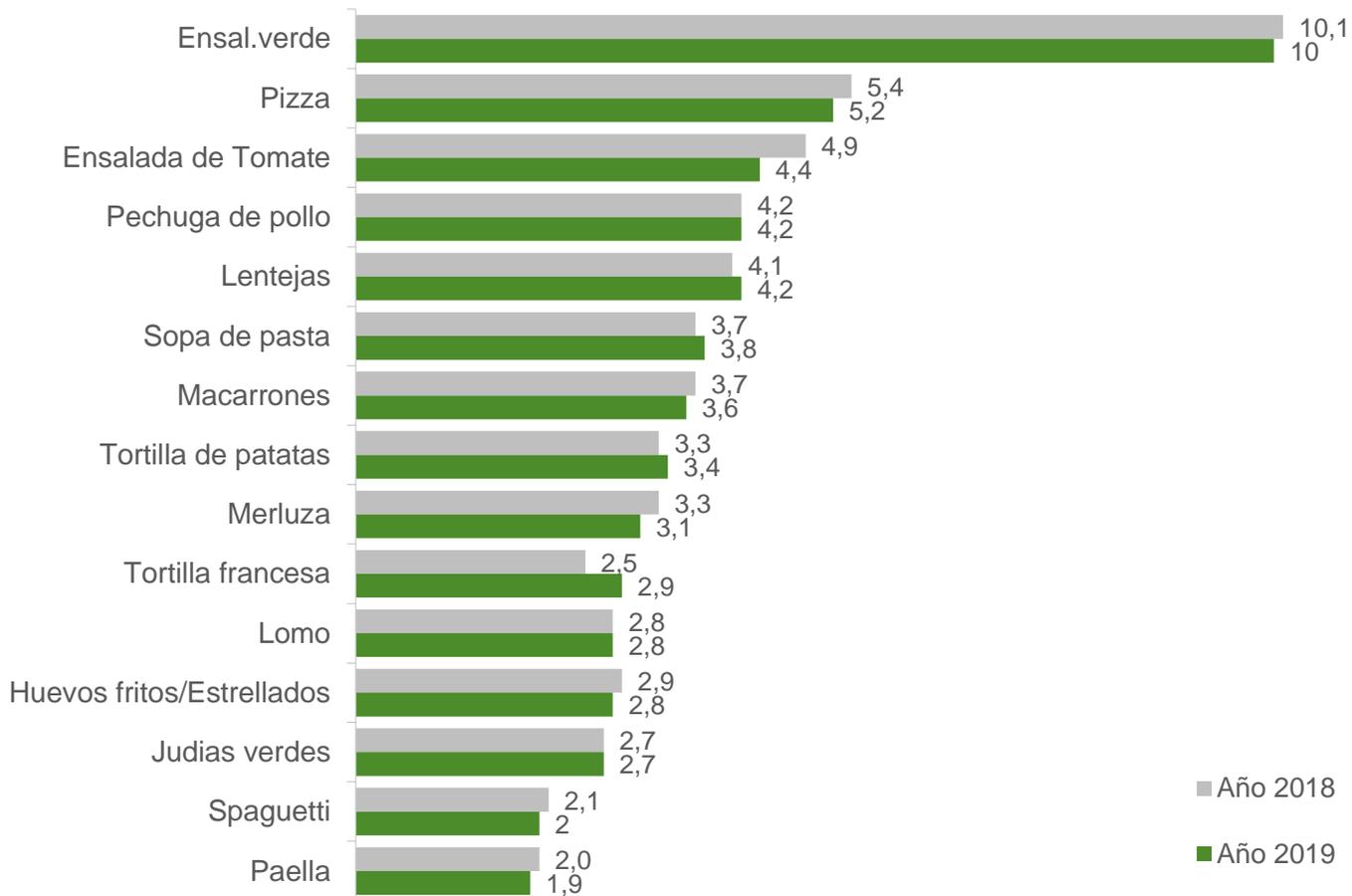
Volumen de desperdicio (Kg o Ltrs) de platos cocinados tirados desde el plato o la nevera



Los platos cuchara y las recetas de huevo ganan presencia en el menú de los españoles.

Lentejas, sopa de pasta y tortillas las recetas que ganan más relevancia.

Ranking Recetas (Top 15) - % Ocasiones



Panel de usos de los alimentos

Lentejas es el plato más desperdiciado, por sí solo representa el 13,2% del volumen de recetas

Ranking recetas por volumen

LENTEJAS



Cuota vol. 13,2%
Volumen 27,3 Mio ❌

TORTILLA PATATAS



Cuota vol. 4,5%
Volumen 9,3 Mio ✅

POTAJE GARBANZOS



Cuota vol. 3,3%
Volumen 6,8 Mio ✅

PURÉ VERDURAS



Cuota vol. 2,8%
Volumen 5,7 Mio ✅

ENSALADA VERDE



Cuota vol. 2,5%
Volumen 5,2 Mio ✅

✅ Menos kilos que en 2018

❌ Mas kilos que en 2018

COCIDO MADRILEÑO



Cuota vol. 2,4%
Volumen 4,9 Mio ✅

SOPA DE PASTA



Cuota vol. 2,2%
Volumen 4,6 Mio ❌

MACARRONES CON TOMATE



Cuota vol. 1,9%
Volumen 3,9 Mio ❌

ENSALADILLA RUSA



Cuota vol. 1,8%
Volumen 3,7 Mio ❌

ARROZ A LA CUBANA



Cuota vol. 1,8%
Volumen 3,7 Mio ❌

Los tres primeros platos guardan mucha distancia con respecto al resto

Ranking recetas (cuota sobre hogares que desperdician RECETAS y hogares en absoluto)

LENTEJAS



Cuota hog 11,7%
Hogares 598.228



TORTILLA PATATAS



Cuota hog 9,0%
Hogares 459.930



ENSALADA VERDE



Cuota hog 8,5%
Hogares 436.171



MACARRONES CON TOMATE



Cuota hog 4,7%
Hogares 242.376



ARROZ A LA CUBANA



Cuota hog 4,7%
Hogares 238.476



Menos hogares que en 2018

Mas hogares que en 2018

ENSALADA TOMATE



Cuota hog 4,2%
Hogares 217.199



ENSALADILLA RUSA



Cuota hog 4,2%
Hogares 214.185



ENSALADA DE PASTA



Cuota hog 4,1%
Hogares 211.880



PURÉ DE VERDURAS



Cuota hog 4,1%
Hogares 211.703



SOPA DE PASTA

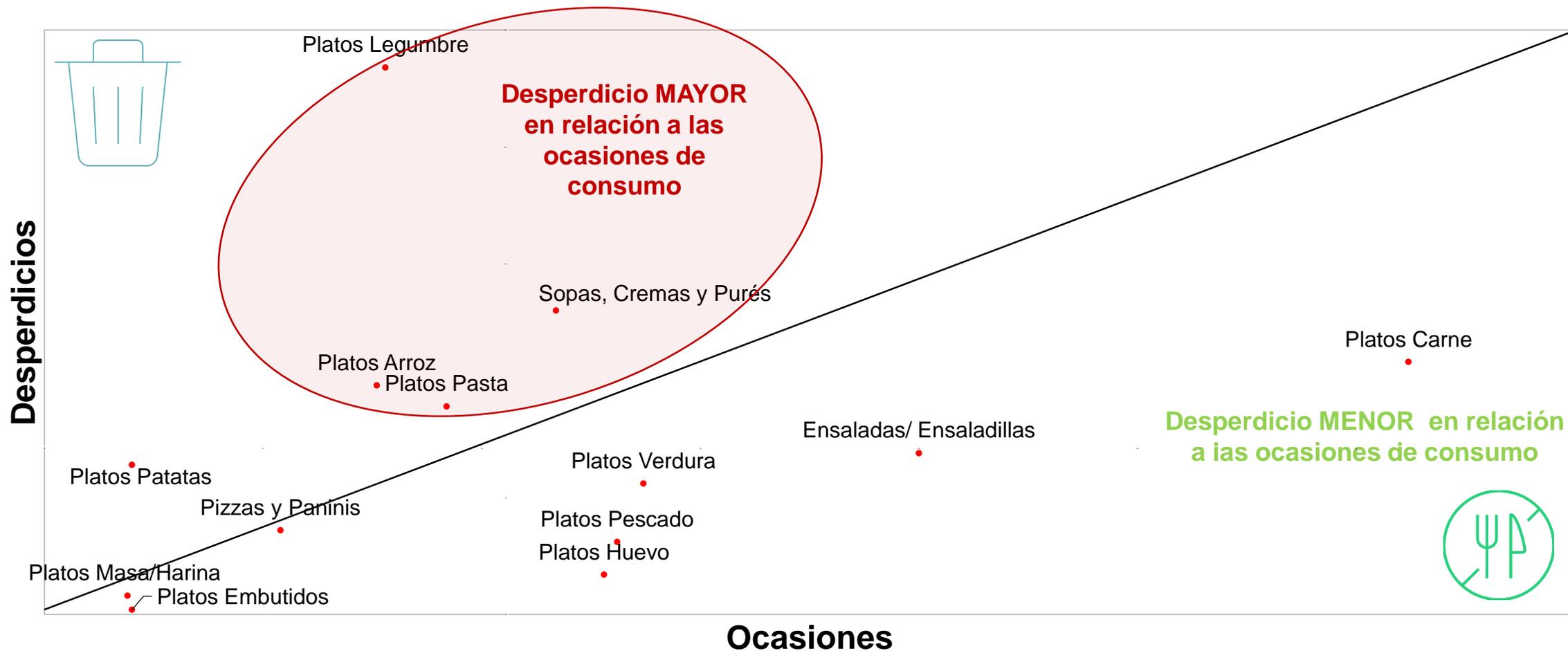


Cuota hog 4,1%
Hogares 210.816



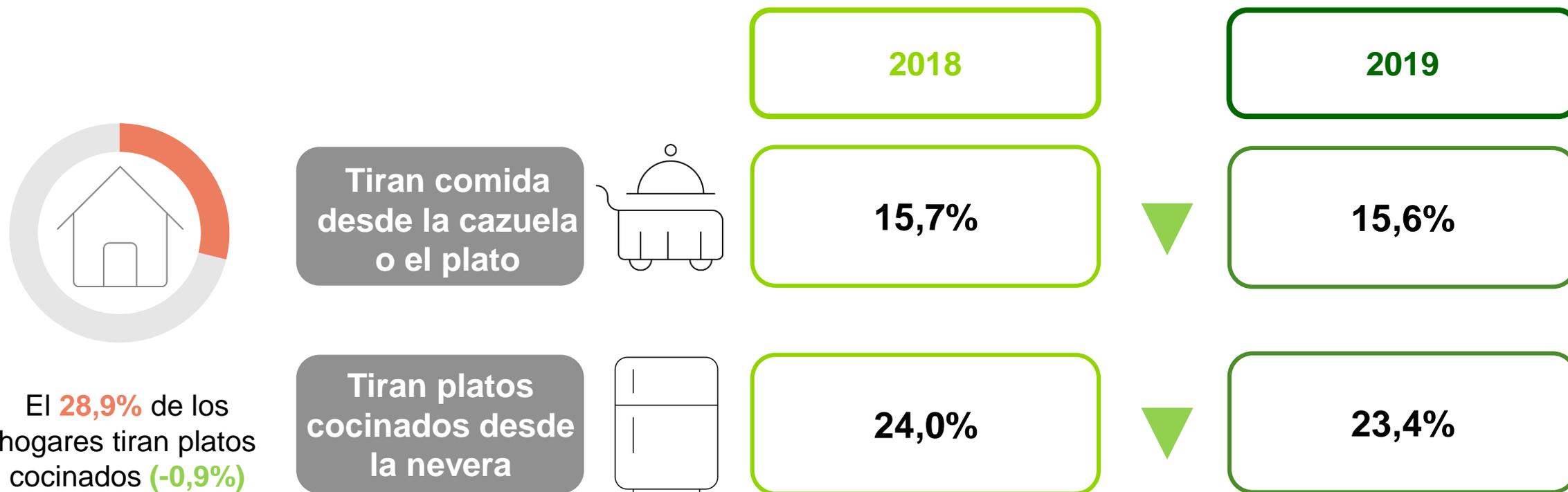
Hay platos que son más desperdiciados que otros teniendo en cuenta las ocasiones en que se consumen: legumbres, sopas y cremas , arroz y pasta.

Relación cuota desperdicios recetas y % ocasiones de consumo



El 28,9% de los hogares españoles tiró a la basura algún plato cocinado, el 15,6% lo hizo directamente desde el plato y un 23,4% desde la nevera una vez guardadas las sobras

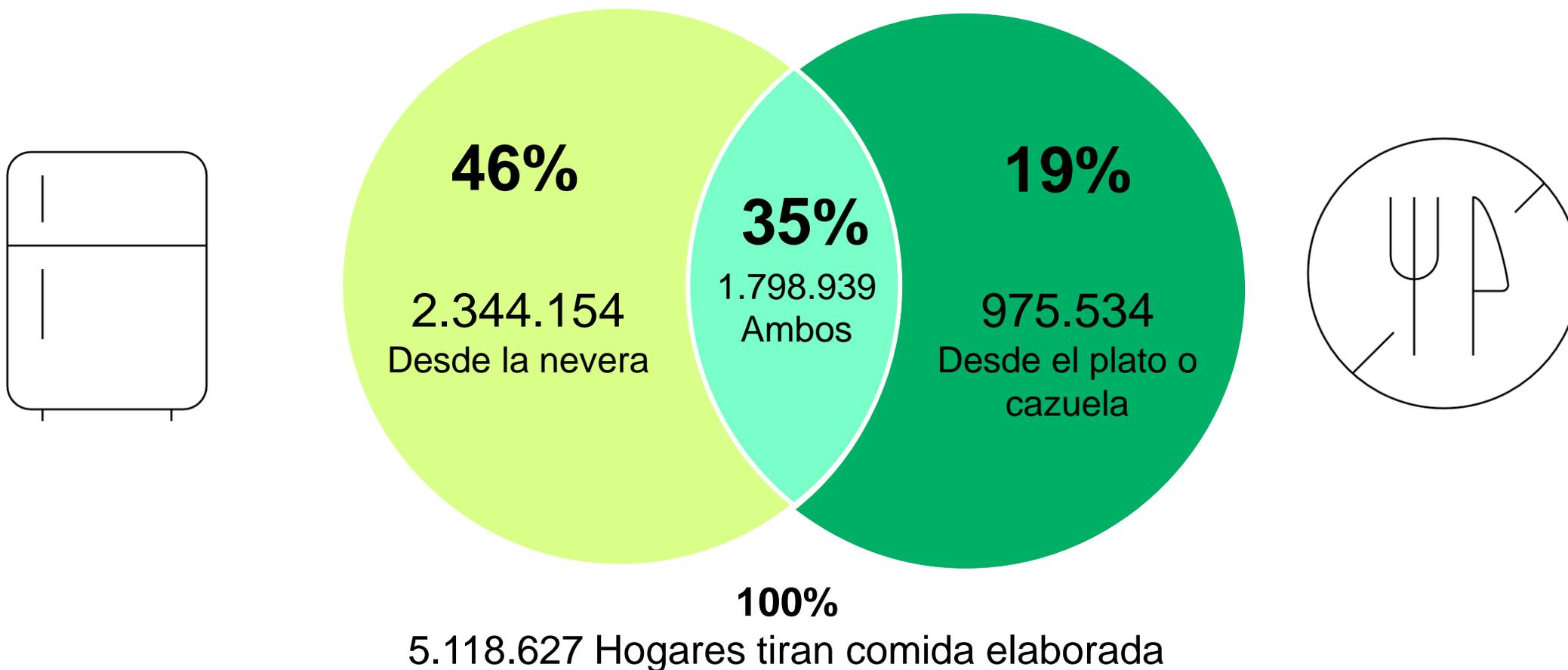
Hogares que desperdician de platos cocinados 2019 vs. 2018



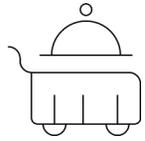
El 28,9% de los hogares tiran platos cocinados (-0,9%)

Universo : 17.731.418 hogares

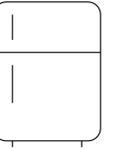
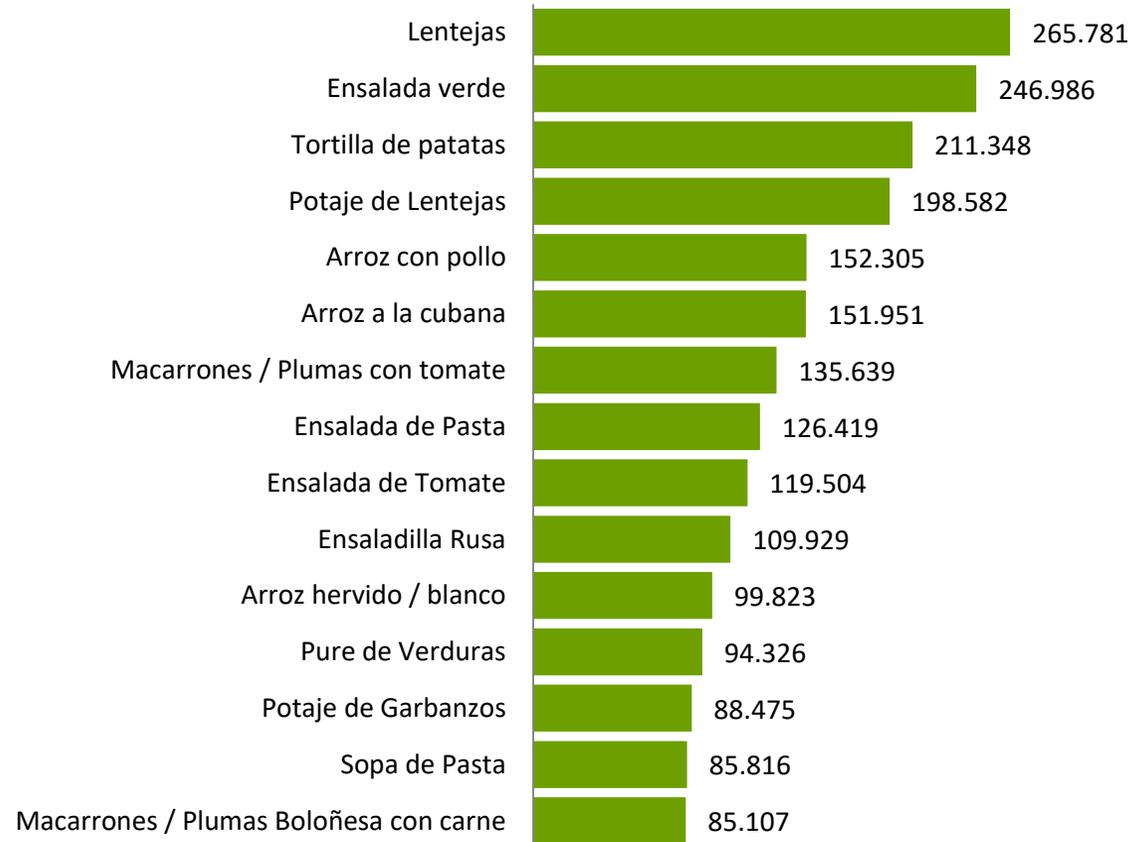
Tenemos intención de consumir alimentos cocinados una vez guardados, pero finalmente acaban desperdiciados



Lentejas y ensalada verde recetas más desperdiciadas desde el plato; desde la nevera, son las lentejas y la tortilla de patatas



Nº de hogares que tiran platos cocinados desde el plato o cazuela



Nº de hogares que tiran platos cocinados desde la nevera



2019

Conclusiones:

- 2019 suponen un año de estabilidad del desperdicio con un crecimiento moderado que invita al optimismo (**1,0% sobre el año anterior**). Este leve incremento se traduce en un **desperdicio semanal de 1,47 kg/l por familia**, es decir el equivalente a **15 gramos más de alimentos en la basura por cada semana y hogar**.
- **Pero lo más relevante es un cambio de tendencia:** en 2019 hay menos hogares que desperdicien y se desperdician más productos sin elaborar y menos recetas
- **La tasa de desperdicio** - “volumen desperdiciado/volumen comprado” - **se sitúa en el 4,7%** (4,6% año 2018), debido a que continúa dándose una peor utilización de los alimentos que **lleva a tirar mayor cantidad de los mismos**.
- El 84,7% del cubo de la basura se explica por los productos sin elaborar, liderando el ranking productos frescos como **frutas, hortalizas y verduras, conjuntamente explican el 44,3% del volumen**.
- Que **se hayan tirado menos platos cocinados** ya sea desde la cazuela o desde la nevera en 2019 **ha sido clave para que el aumento experimentado en el desperdicio haya sido muy moderado** (-0,7% aportación al crecimiento). Los **menores de 35 años** lo han gestionado peor, y por áreas geográficas son Andalucía, Levante y Barcelona Metropolitana donde repuntan los hogares que desperdician platos vs 2018.
- Platos de legumbres, sopas, cremas y purés y platos de carne y arroz, los mas propensos a terminar en la basura. **El 44% de nuestros kilos de comida ya cocinada y desperdiciados se podría explicar con tan solo 15 recetas**, como lentejas, tortilla de patatas, potaje de garbanzos, pure de verduras o ensalada verde. Un aumento del cogido para comer fuera puede provocar este descenso ya sea del plato o de la nevera así como que tenemos más presente la receta a cocinar a la hora de comprar.

Metodología:

Universo: todos los hogares de la Península, Baleares, sin incluir Canarias, Ceuta y Melilla
universo utilizado para el cálculo del año 2016 del presente informe ha sido actualizado con el nuevo censo 2011 establecido por el INE.

Cuando se habla de hogar, se entiende como tal a la persona o conjunto de personas que ocupan en común una vivienda familiar o parte de ella y consumen alimentos y otros bienes con cargo a un mismo presupuesto.

Muestra: hasta el primer semestre de 2016, 1.000 hogares. A partir del segundo semestre de 2016, se amplía la muestra a 4.000 hogares que declaran a través de 8.000 cuestionarios.

Por un lado, la mitad de los hogares de la muestra (informan a través de cuestionarios online de los productos que han tirado a la basura por estar deteriorados durante la última semana y qué cantidad de los mismos. Por otro lado, la otra mitad de hogares de la muestra informan a través de cuestionarios online de si han tirado a la basura parte de los platos declarados en el seguimiento del uso de los alimentos en la semana de colaboración, por sobrar en el plato / cazuela o por estar en la nevera unos días. En ambos casos, la colaboración requerida será de una semana al semestre de recogida por hogar.

La metodología empleada en el **Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares** permite obtener datos fiables y representativos, dado que:

- Los hogares que participan tienen amplia experiencia en la participación en paneles.
- Las encuestas están diseñadas para permitir una rápida cumplimentación.
- Las posibilidades de respuesta están adaptadas a la realidad del hogar, al componerse de los productos que esos mismos hogares han comprado y las recetas que esos mismos hogares han declarado elaborar.
- Asimismo, permite que los panelistas cuantifiquen el desperdicio en unidades de medida diferentes según el producto a elección del panelista.

Anexo



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Anexo



1. Fichas productos sin utilizar más desperdiciados en Volumen
2. Fichas recetas más desperdiciadas en Volumen

Anexo



1. Fichas productos sin utilizar más desperdiciados en Volumen
2. Fichas recetas más desperdiciadas en Volumen

¿Quiénes desperdician NARANJAS?



En 2019, se han comprado un **3,8% menos** de naranjas (750,0 Mio Kg)



El **22%** de los hogares tiran naranjas (3.102.134 Hhs en 2019 vs 2.986.761 Hhs en 2018) **✗**

- Volumen: 69,9 Mio Kg **(+4,6%) ✗**
- Cuota Volumen: 6,1% sobre el total de desperdicios

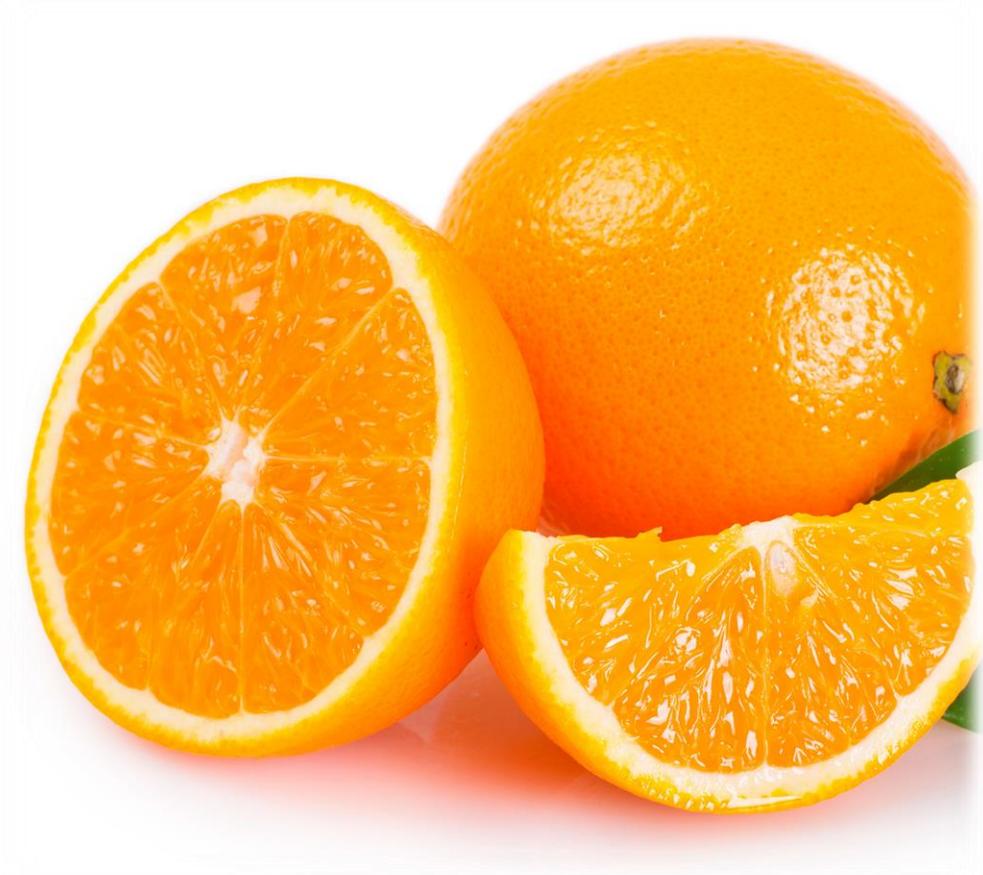


Tasa de desperdicio: 9,3



Desperdician naranjas principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Sin presencia de niños
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas adultas sin hijos o Retirados
- De las regiones de Levante, Andalucía y Noroeste



¿Quiénes desperdician PAN FRESCO?



En 2019, se han comprado un **1,1% menos** de pan fresco (1.160,5 Mio Kg)



El **46%** de los hogares tiran pan fresco (6.396.644 Hhs en 2019 vs 6.924.817 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 52,6 Mio Kg **(-6,9%)** ✓
- Cuota Volumen: 4,6% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 4,5



Desperdician pan fresco principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen entre 35 y 49 años
- Con niños de cualquier edad
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos, Parejas adultas sin hijos o Retirados
- De las regiones de Madrid Área Metropolitana, Noroeste o Norte-Centro



¿Quiénes desperdician MANZANAS?



En 2019, se han comprado un **1,7% más** de manzanas (439,1 Mio Kg)



El **17%** de los hogares tiran manzanas (2.450.005 Hhs en 2019 vs 2.452.782 Hhs en 2018) 

- Volumen: 51,7 Mio Kg **(+0,8%)** 
- Cuota Volumen: 4,5% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 11,8



Desperdician manzanas principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Con niños de hasta 15 años edad
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos medianos o Parejas adultas sin hijos
- De las regiones de Barcelona Área Metropolitana o Noroeste



¿Quiénes desperdician LECHE?



En 2019, se han comprado un **0,1% menos** de leche (3.195,0 Mio Lts)



El **13%** de los hogares tiran leche (1.801.245 Hhs en 2019 vs 1.633.661 Hhs en 2018) **✗**

- Volumen: 46,9 Mio Lts **(+3,1%) ✗**
- Cuota Volumen: 4,1% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 1,5



Desperdician leche principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen menos de 35 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños, Parejas jóvenes sin hijos o Jóvenes independientes
- De las regiones de Andalucía o Madrid A.Metropolitana



¿Quiénes desperdician PLÁTANOS?



En 2019, se han comprado un **5,4% más** de plátanos (567,0 Mio Kg)



El **20%** de los hogares tiran plátanos (2.807.098 Hhs en 2019 vs 3.107.303 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 41,7 Mio Kg (-11,5%) ✓
- Cuota Volumen: 3,6% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 7,4



Desperdician plátanos principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen hasta 50 años
- Con niños de cualquier edad
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños o medianos
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana, Barcelona A.Metropolitana o Levante



¿Quiénes desperdician SOPAS Y CREMAS?



En 2019, se han comprado un **5,7% más** de sopas y cremas (264,5 Mio Lts)



El **8%** de los hogares tiran sopas y cremas (1.153.903 Hhs en 2019 vs 1.134.222 Hhs en 2018) **✗**

- Volumen: 34,8 Mio Lts **(+7,3%) ✗**
- Cuota Volumen: 3,0% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 13,2



Desperdician sopas y cremas principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen entre 35 y 49 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana, Barcelona A.Metropolitana o Levante



¿Quiénes desperdician YOGURES?



En 2019, se han comprado un **0,2% más** de yogures (451,9 Mio Kg)



El **16%** de los hogares tiran yogures (2.294.685 Hhs en 2019 vs 2.306.158 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 27,7 Mio Kg (-8,5%) ✓
- Cuota Volumen: 2,4% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 6,1



Desperdician yogures principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen hasta 50 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños, parejas jóvenes sin hijos u hogares monoparentales
- De las regiones de Andalucía o Levante



¿Quiénes desperdician SALSAS?



En 2019, se han comprado un **1,7% más** de salsas (122,2 Mio Lts)



El **12%** de los hogares tiran salsas (1.707.982 Hhs en 2019 vs 1.765.834 Hhs en 2018) 

- Volumen: 23,6 Mio Lts **(-3,6%)** 
- Cuota Volumen: 2,1% sobre el total de desperdicios



Tasa de desperdicio: 19,3



Desperdician salsas principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen hasta 50 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños o parejas jóvenes sin hijos
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana, Barcelona A.Metropolitana o resto de Cataluña-Aragón



Anexo



1. Fichas productos sin utilizar más desperdiciados en Volumen
2. Fichas recetas más desperdiciadas en Volumen

¿Quiénes desperdician POTAJES Y COCIDOS?



En 2019, se han comprado un **5,1% más** de legumbres (154,0 Mio Kg)



El **28%** de los hogares tiran potajes y cocidos (1.411.173 Hhs en 2019 vs 1.518.405 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 48,2 Mio Kg (-4,1%) ✓
- Cuota Volumen: 23,4% sobre el total recetas



Desperdician potajes y cocidos principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Con niños de 6 a 15 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas adultas con hijos medianos o mayores o parejas adultas sin hijos
- De las regiones de Andalucía, Madrid A.Metropolitana o Resto centro



¿Quiénes desperdician SOPAS, CREMAS Y PURÉS?



En 2019, se han comprado un **5,9% más** de sopas, cremas y purés (256,4 Mio Kg)



El **19%** de los hogares tiran sopas, cremas y purés (967.378 Hhs en 2019 vs 966.626 Hhs en 2019) ❌

- Volumen: 26,8 Mio Kg (-2,5%) ✅
- Cuota Volumen: 13,0% sobre el total recetas



Desperdician sopas, cremas y purés principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen entre 35 y 49 años
- Con niños de cualquier edad
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños o mayores u hogares monoparentales
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana, Resto centro o Norte centro



¿Quiénes desperdician PLATOS BASE CARNE?



En 2019, se han comprado un **1,3% menos** de carnes (2.086,8 Mio Kg) con una **caída de 1,4%** en la compra de carne fresca



El **23%** de los hogares tiran platos base carne (1.200.002 Hhs en 2019 vs 1.288.424 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 22,3 Mio Kg **(-4,0%)** ✓
- Cuota Volumen: 10,8% sobre el total recetas



Desperdician platos base carne principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen menos de 50 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas jóvenes sin hijos, parejas con hijos pequeños u hogares monoparentales
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana, Resto centro o Norte centro



¿Quiénes desperdician PLATOS BASE ARROZ?



En 2019, se han comprado un **0,1% más** de arroz (177,1 Mio Kg)



El **23%** de los hogares tiran platos base arroz (1.191.492 Hhs en 2019 vs 1.170.526 Hhs en 2018) **✗**

- Volumen: 20,2 Mio Kg **(+3,2%) ✗**
- Cuota Volumen: 9,8% sobre el total recetas



Desperdician platos base arroz principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen menos de 35 años
- Con niños menores de 6 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos pequeños u hogares monoparentales
- De las regiones de Levante, Andalucía, Noroeste o Barcelona A.Metropolitana



¿Quiénes desperdician PLATOS BASE PASTA?



En 2019, se han comprado un **1,1% más** de pasta (256,4 Mio Kg)



El **19%** de los hogares tiran platos base pasta (984.222 Hhs en 2019 vs 1.080.295 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 18,4 Mio Kg (-5,8%) ✓
- Cuota Volumen: 8,9% sobre el total recetas



Desperdician platos base pasta principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen menos de 35 años
- Con niños menores de cualquier edad
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas jóvenes sin hijos, parejas con hijos de cualquier edad u hogares monoparentales
- De las regiones de Levante, Norte-Centro, Barcelona A.Metropolitana o Resto Cataluña-Aragón



¿Quiénes desperdician ENSALADAS?



En 2019, se han comprado en conjunto, un **3,4% más** de tomates, lechugas y cebollas (1.122,9 Mio Kg)



El **18%** de los hogares tiran ensaladas (938.477 Hhs en 2018 vs 944.774 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 14,2 Mio Kg **(+6,5%)** ✗
- Cuota Volumen: 6,9% sobre el total recetas



Desperdician ensaladas principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Sin niños
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas adultas sin hijos, hogares monoparentales o Retirados
- De las regiones de Andalucía, Barcelona A.Metropolitana o Resto Cataluña-Aragón



¿Quiénes desperdician PLATOS BASE PATATA?



En 2019, se han comprado un **1,3% menos** de patatas (1.273,7 Mio Kg) con una **caída de 1,6%** en la compra de patata fresca



El **13%** de los hogares tiran platos base patata (666.313 Hhs en 2018 vs 713.030 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 13,3 Mio Kg (-9,0%) ✓
- Cuota Volumen: 6,4% sobre el total recetas



Desperdician platos base patata principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Con niños de 6 a 15 años
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas con hijos mayores
- De las regiones de Andalucía, Resto centro o Noroeste



¿Quiénes desperdician PLATOS BASE VERDURA?



En 2019, se han comprado un **0,9% más** de hortalizas frescas (2.626,3 Mio Kg)



El **15%** de los hogares tiran platos base verdura (792.732 Hhs en 2019 vs 849.080 Hhs en 2018) ✓

- Volumen: 11,6 Mio Kg (-7,3%) ✓
- Cuota Volumen: 5,6% sobre el total recetas



Desperdician platos base verdura principalmente hogares

- Cuyos miembros tienen más de 50 años
- Sin niños
- Cuyo ciclo de vida es de: Parejas adultas sin hijos
- De las regiones de Madrid A.Metropolitana o Resto centro





Desperdicio de alimentos de los hogares en España

Año 2019



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN