



# EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES 2018



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE AGRICULTURA, PESCA  
Y ALIMENTACIÓN



---

# EL DESPERDICIO ALIMENTARIO GENERADO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES 2018

---

## 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](http://www.menosdesperdicio.es))

## 2. RESULTADOS TOTALES DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES

En 2018 los hogares españoles tiraron a la basura 1.339 millones de kg-l de alimentos y bebidas. Estos datos muestran un aumento del volumen de alimentos desperdiciados en el último año del +8,9%, lo que equivale a 109 millones de Kg-l más arrojados a la basura, que en el ejercicio anterior. Esto significa que se ha producido una peor gestión de la compra y el uso de los alimentos, lo que se traduce en una disminución de la concienciación respecto a la lucha contra el desperdicio alimentario.

De estos 109 millones de kg-l más desperdiciados, se corresponden con 58 millones de desperdicios a la parte de recetas (es decir a los alimentos ya cocinados o procesados en el hogar), y con el resto del volumen, es decir los 51 millones restantes la parte asignada a producto sin utilizar, (es decir desechados tal cual se compraron).

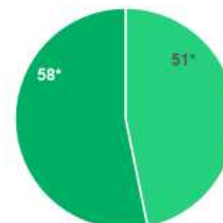


Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura 2018 vs. 2017  
% Evolución 2018 vs 2017



109 millones kilos más desperdiciados

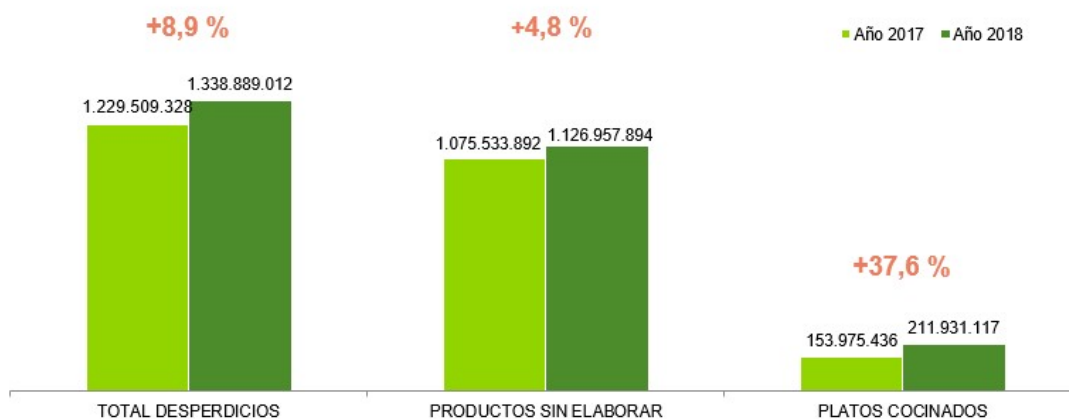
■ Productos sin utilizar  
■ Recetas



\* Millones de kilos

Del volumen total de alimentos y bebidas desperdiciados, podemos segmentar el volumen de la siguiente manera; 1.127 millones correspondieron a productos sin utilizar y 212 millones a alimentos cocinados, es decir, a desperdicio de recetas. Como se puede observar la parte de recetas tan solo representa el 15,8% del volumen del desperdicio, si bien durante el último año su incremento ha sido significativo.

Volumen (kg-l) de alimentos y bebidas tirado a la basura 2018 vs. 2017



Este aumento del desperdicio alimentario en los hogares se ha producido como consecuencia del repunte que ha tenido lugar en el periodo de primavera-verano 2018, pues este, supuso un aumento del 10,5%. Una de las probables causas de este fenómeno fueron las altas temperaturas registradas durante el verano, repitiéndose la misma tendencia que ya tuvo lugar en temporadas pasadas, como por ejemplo, en la temporada de primavera-verano 2015.

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



La realidad, supone que a cierre de año 2018, 8 de cada 10 hogares españoles tira alimentos y bebidas a la basura. Así mismo, podemos decir que el 81,5% de los hogares tira productos tal y como los compraron, es decir sin haber sufrido ningún tipo de elaboración por parte del hogar.



Miles de hogares: 14.394.540hhs



Miles de hogares: 3.267.673hhs

Quienes desperdician productos sin utilizar son principalmente hogares familiares de hasta 49 años, con niños menores de 6 años o parejas con hijos. Regiones como Levante, Andalucía o las áreas metropolitanas como Madrid y Barcelona. Si bien el incremento de este año se explica por hogares sin niños o con ellos en edad mediana.



### ¿Quiénes desperdician productos sin utilizar?



- Hogares familiares de hasta 49 años
- Con niños menores de 6 años
- Parejas con hijos



- Levante
- Andalucía
- Madrid y Barcelona Metropolitanas



### ¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA ESTE AUMENTO DEL DESPERDICIO DE PRODUCTOS SIN UTILIZAR?

35-49 años  
Más de 50 años

Sin niños  
Niños 6-15 años

Parej. Hijos Median.  
Parej. Adul. Sin Hijos

Andalucía  
Madrid MM  
Barcelona MM  
Nortecentro

Son los productos frescos, como, por ejemplo, las frutas y las hortalizas y verduras los alimentos más desperdiciados, siendo además peor su gestión por los hogares españoles. De hecho, entre ambas categorías se alcanza casi el 46% del volumen del producto sin utilizar. El tercer puesto lo ocupan los derivados lácteos, con una proporción del volumen del 13,0%. Así podemos decir que entre los 8 principales productos sin elaborar que ocupan el cubo de la basura, tan solo se ha reducido el desperdicio por parte de los hogares en el caso del pan y de los pescados.



Ahora bien, si tenemos en cuenta el ranking de los productos por hogares, el paradigma cambia. El pan es desperdiciado por 1 de cada 2 hogares españoles, le sigue el jamón cocido a gran distancia y después frutas como plátanos, naranjas o manzanas.



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



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; 3 de cada 10 hogares tira parte de los platos que prepara, es decir lo que consideramos recetas.



Miles de hogares: 5.264.194 hhs



Miles de hogares: 12.351.496.hhs

Son los hogares de hasta 49 años, con niños, quienes desperdician recetas en mayor medida. Áreas geográficas como Andalucía, el noroeste, el centro o el centro metropolitano de Madrid, quienes más recetas desperdician. Ahora bien, este año ha sido cuantioso el incremento de estas, algo que viene explicado fundamentalmente por los mayores de 50 años entre otros.



### ¿Quiénes desperdician RECETAS?



- Hogares de hasta 49 años
- Con niños
- Parejas jóvenes sin niños
- Parejas con hijos pequeños o medianos



- Andalucía
- Noroeste
- Madrid Metropolitana
- Resto centro



### ¿QUÉ TIPO DE HOGAR EXPLICA EL INCREMENTO DEL DESPERDICIO EN RECETAS?

Más de 50 años

Sin niños  
Niños 6-15 años

Parej. Adul. Sin Hijos  
Parej.hijos medianos

Madrid MM  
Noroeste

En el último año de hecho se encuentran dos tendencias en el consumo que podrían explicar el crecimiento del desperdicio en recetas cocinadas.

Por un lado, al descenso de las ocasiones de consumo del momento cogido de casa para comer fuera si tenemos la cuenta el dato en hogares con un decrecimiento del 2,5% respecto del año 2017. Si además tenemos en cuenta el momento en el que se realizaba esa ingesta es más acusado para las comidas/cenas (-3,8%).

Además, los mayores de 50 años declaran congelar parte de lo cocinan, o cocinar más para sus familiares, con lo que es posible que finalmente estas recetas acaben en el cubo de la basura.

Evolución ocasiones de consumo por hogar %  
TAM4/2018 vs 2017

**Cogido de casa para comer fuera -2,5%**

**Cogido de casa para comer fuera de casa  
en comidas/ cenas -3,8%**



**Suelo congelar parte de lo que he cocinado"**  
(Mayores de 50 años : 60,3% /Índice: 120)

**"Suelo cocinar más cantidad para guardar para otra ocasión o para  
mis hijos"**  
(Mayores de 50 años 65,9%/ Índice: 116)

Panel de usos de los alimentos

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



Si tenemos en cuenta el listado de los tres primeros platos que más desperdician los hogares españoles del listado de abajo, lo primero que llama la atención es, que hay una diferencia muy grande entre el número de hogares que tiran estas recetas y las que van a continuación. También, que el desperdicio en estos platos se ha incrementado con respecto al año anterior y por tanto hay más hogares hoy desperdiciando estos platos que hace un año.

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



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 4,6%, lo que supone un ligero aumento del +0,3% respecto a 2017, cuando se situaba en 4,3%.

Los alimentos que tienen una especial incidencia en el cubo de la basura son el jamón cocido, las salsas, así como las sopas y las cremas. Son precisamente productos y alimentos que una vez que se han abierto, pueden tener una fecha preferente de consumo cercana y eso pueda hacer que unido a factores como las altas temperaturas, puedan incidir en que se deterioren de forma rápida. Sin embargo, la tasa de desperdicio es favorable para otros productos como pan, así como los yogures.

% Tasa de desperdicio (Volumen desperdicios / Volumen comprado)

