



## Los españoles desperdiciamos 25,5 millones de kilos de alimentos a la semana

27-01-2016

**Magrama explicó en el marco de Madrid Fusión, el protocolo que se ha puesto en marcha para evaluar el desperdicio de alimentos en España (1.325,9 millones de kilos de alimentos anuales); se informó así mismo de la próxima presentación de una herramienta para auditar y medir la reducción del desperdicio de alimentos en los comedores escolares y de un estudio piloto sobre el desperdicio generado en los comedores colectivos.**

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente presentó el pasado 26 de enero, en la reunión de la Comisión de Seguimiento de la estrategia *Ma?s alimento, menos desperdicio* celebrada en el marco de Madrid Fusión, el primer panel de cuantificación del desperdicio alimentario, del que se desprende que en los hogares españoles se tiran a la basura cada año 1.325,9 millones de kilos de alimentos. En el mismo acto se informó de la próxima presentación de una herramienta para auditar y medir la reducción del desperdicio de alimentos en los comedores escolares y de un estudio piloto sobre el desperdicio generado en los comedores colectivos, del que os informaremos en cuanto tengamos la información completa.

### Los españoles tiramos cada año 1.325,9 millones de kilos de alimentos a la basura

El panel del desperdicio alimentario que se ha presentado permite cuantificar los alimentos sin procesar que se desechan por deterioro o caducidad y los alimentos cocinados o en recetas que se eliminan por sobrar o por deterioro. A partir de este momento se actualizará semestralmente los datos, lo que permitirá conocer cómo evoluciona el desperdicio en los hogares. Para la obtención de datos, se parte de los 12.000 hogares que ya participan en el panel de compras y panel de usos del ministerio. A partir de ese panel de hogares se obtienen 1.000 encuestas / semestre contestadas *on line* en relación con el desperdicio de alimentos.

Como principales conclusiones de este estudio se destacaron los siguientes datos:

- Los hogares españoles desechan semanalmente 25,5 millones de kilos de alimentos
- De esta forma, la proporción del desperdicio en los hogares españoles es del 4,53% sobre el total de los alimentos comprados. No se desperdicia en la misma proporción lo que se compra, existiendo diferencias significativas por productos.

- 8 de cada 10 hogares tiran alimentos a la basura (sin procesar) por no considerarlos en buen estado. Frutas, verduras y pan fresco, son los alimentos ma?s desechados, representando el 48,1% del volumen de desperdicios.
- Menor es el desperdicio de alimentos una vez preparado el producto. De esta forma, 3 de cada 10 hogares tiran parte de las recetas que preparan a la basura, siendo mayor la cantidad que se desperdicia directamente desde la nevera que la que se desperdicia por no consumirse en la mesa
- La estacionalidad se hace patente: tanto en ingredientes sin cocinar, como en platos preparados. En primavera - verano se desperdicia un 9,4% ma?s que en oton?o-invierno.

Artículos relacionados:

['Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en centros educativos'](#).

['Recomendaciones para evitar el desperdicio alimentario en los comedores escolares'](#).

['Cómo ahorrar costes y reducir el impacto ambiental y social revisando la basura'](#).

['La Nevera Solidaria de la residencia Galileo Galilei entrega casi mil raciones en mes y medio'](#).