

Cada año se desechan 1.325,9 millones de kilos de alimentos en España

El Panel permite cuantificar los alimentos sin procesar que se desechan por deterioro o caducidad, y los cocinados que se eliminan por sobrar o por deterioro | Un 80% de hogares desecha alimentos sin procesar por considerar que no están en buen estado, mientras que el 30% tira parte de la comida preparada | En primavera-verano se desperdicia un 9,4% más que en otoño–invierno | Semestralmente se actualizarán los datos, para conocer cómo evoluciona el desperdicio

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha presentado en la reunión de la VII Comisión de Seguimiento de la Estrategia “Más alimento, menos desperdicio”, celebrada en el marco de Madrid Fusión 2016, 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.

Este Panel 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 actualizarán semestralmente los datos, lo que permitirá conocer cómo evoluciona el desperdicio en los hogares.

De este primer estudio se constata que:

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 más 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% más que en otoño-invierno.

Panel de desperdicio alimentario en 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.

El panel de compras permite la recogida diaria por scanner de las compras para el hogar, lo que proporciona información sobre los alimentos que son susceptibles de desecharse.

El panel de usos se estructura mediante un diario de consumo semanal (recetas que elaboran cada día), lo que proporciona información sobre las recetas que los hogares han elaborados y que son susceptibles de haber sido desechadas.

La metodología de cuantificación del nuevo Panel 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

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Nutrición](#) [Sociedad](#) [Industria Alimentaria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>