



INFORME SOBRE EL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES

2025



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.

Título:

Informe sobre el desperdicio alimentario en los hogares

Edita:

© Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones.

Unidad proponente:

Dirección General de Alimentación.
Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria.

NIPO: 003-23-059-6

Tienda online:

www.mapa.gob.es
<https://servicio.mapa.gob.es/tienda/>

e-mail:

centropublicaciones@mapa.es

Catálogo de Publicaciones de la Administración General del Estado:

<https://cpage.mpr.gob.es/>

Para contribuir a la protección del medio ambiente, se recomienda imprimir esta publicación únicamente si es estrictamente necesario, ya sea en su totalidad o en parte.

 GOBIERNO DE ESPAÑA	MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN	SUBSECRETARÍA
		SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA
		DIVISIÓN DE ARCHIVOS Y PUBLICACIONES

1. DESPERDICIO DOMÉSTICO

1.1 PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

Introducción

La Estrategia Nacional de Alimentación (ENA), elaborada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, incluye la reducción del desperdicio entre los desafíos de los Sistemas Alimentarios Sostenibles. Su abordaje es prioritario, y el impulso de acciones que favorezcan la reducción del desperdicio constituyen una oportunidad para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de los sistemas. En este sentido, en abril de 2025, se publicó la Ley 1/2025, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario. La ley tiene por objeto la prevención y reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos por parte de todos los agentes de la cadena alimentaria, estableciendo una jerarquía de prioridades de solución y dando respuesta al objetivo sobre el sistema alimentario de producción y consumo responsables de la Agenda 2030.

El Ministerio, de acuerdo con esta norma, incluye entre sus actividades la medición y análisis del desperdicio alimentario en el hogar y fuera del hogar. Desde el año 2014 el Ministerio elabora el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en hogares. El panel proporciona información detallada de las cantidades de alimentos y bebidas desperdiciados en casa de los españoles.

La información se desglosa en dos grupos:

- Desperdicio de alimentos y bebidas sin utilizar: alimentos y bebidas desechados tal cual se compraron, sin haber sufrido ninguna elaboración en el hogar.
- Desperdicio de recetas: alimentos y bebidas 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 bebidas, 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 página web del Ministerio.

Se hace necesario seguir promoviendo la conciencia sobre la importancia de no desperdiciar recursos alimentarios.

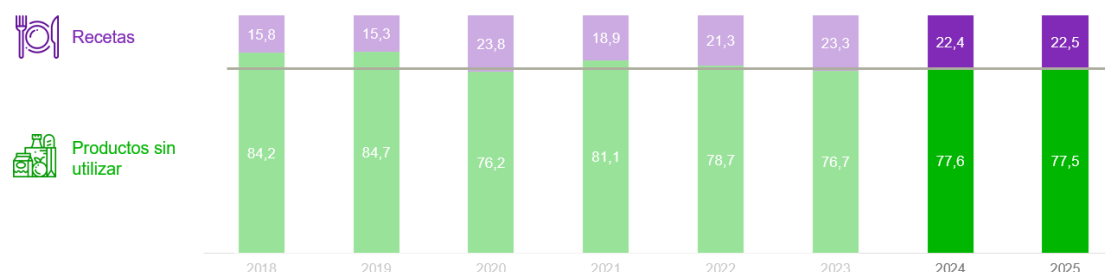
La compra en los hogares se incrementó este año con una variación positiva de 0,8 %, en un entorno donde las ocasiones de consumo se mantuvieron estables. En este contexto, el volumen de desperdicio de alimentos y bebidas se mantiene estable (con una variación positiva de un 0,4 % respecto al año anterior) así como la tasa de desperdicio que se sitúa en el 4,1 %, repitiendo el mismo valor que en 2024.

Los hogares españoles desperdiciaron durante el año 2025 un total de 1.101,8 millones de kilos o litros; cifra que es un 11,6 % inferior a la registrada en 2021 y que reafirma que la senda del desperdicio sigue siendo decreciente en el largo plazo.

Las campañas informativas y de concienciación en materia de desperdicio puestas en marcha por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en los últimos años están, por tanto, teniendo un impacto positivo entre la población. Además, se suma la publicación del 2 de abril del 2025, de la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, normativa ya en vigor que obliga a todos los agentes de la cadena a implementar un plan de prevención para reducir el desperdicio.

En el cómputo global de volumen desperdiciado, siguen siendo los productos sin utilizar los que mayor peso tienen históricamente en el cubo de basura, suponiendo nuevamente 3 veces más que recetas, que suponen el 22,5 % tal y como podemos ver en el gráfico siguiente.

Cuota (%) volumen sobre el total de desperdicio



Dentro del contexto de estabilidad del desperdicio, se han desperdiciado en 2025, 4,6 millones más de kg o litros de alimentos ya sean productos sin utilizar como recetas. Y si bien son los productos sin utilizar los que más volumen aportan a esa cantidad (2,8 millones más de kg o litros), son las recetas con 1,8 millones más de kg o litros desperdiciados las que experimentan un crecimiento de un 0,7 % respecto al volumen desperdiciado en 2024. Por tanto, es importante seguir trabajando en concienciar a los hogares españoles para evitar el desperdicio de estas.

La proporción de hogares que tiraron alimentos sin utilizar en 2025 fue del 68,8 %, aumentando 1,7 puntos porcentuales en comparación con el año anterior. Mientras que el comportamiento es diferente en las recetas: los hogares que tiraron elaboraciones fueron el 30,6 %, disminuyendo en 1,0 puntos porcentuales la proporción del pasado año. En total entre productos sin utilizar y recetas son 281.111 hogares más en total los que desperdician.

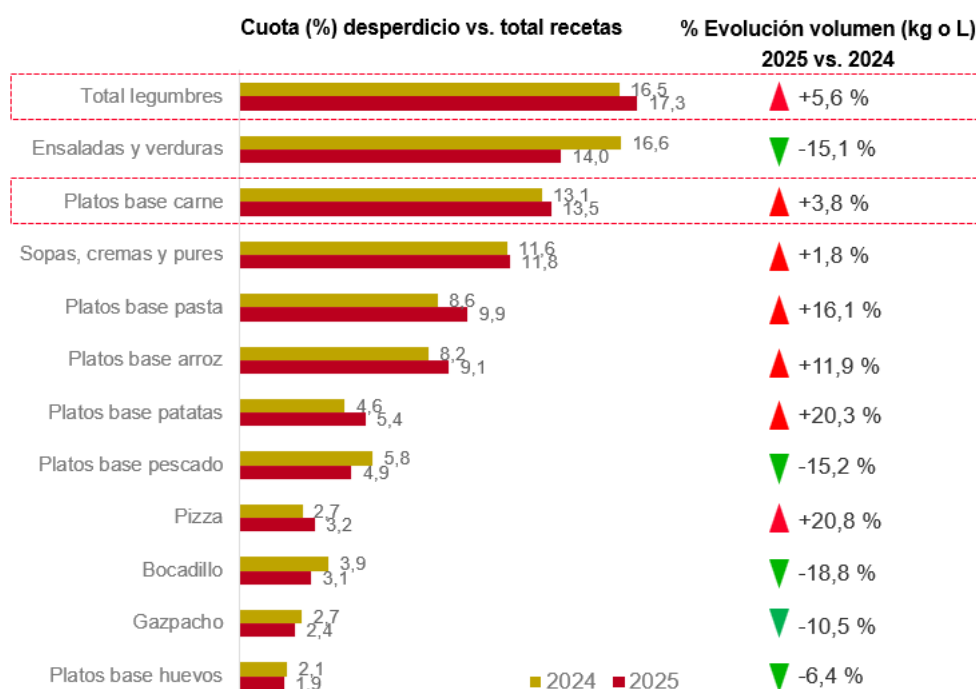
A pesar de ese aumento en el número de hogares que desperdicia, si hablamos en términos per cápita el desperdicio es estable: cada hogar desecha en torno a 23,51 kg o litros de alimentos

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

durante 2025, con un diferencial de 0,08 kg o litros al desperdicio generado per cápita en 2024. Si es importante, destacar que la mayor proporción de ese volumen desperdiciado por persona es de productos sin utilizar (18,23 kg o L por persona al año) versus las recetas (5,28 kg o L por persona al año).

El perfil de hogar que más ha incrementado su desperdicio en 2025 en el total alimentación son hogares adultos, parejas con hijos mayores o de mediana edad y retirados al igual que de la región del Resto Centro.

Si ponemos el foco en el desperdicio de recetas que recordemos, aumentaron en un 0,7 % el volumen de su desperdicio frente al año anterior, la gestión no ha sido óptima para algunas de las más consumidas (como los platos con base carne) y en legumbres, pero se ha visto compensada por el resto de las recetas.



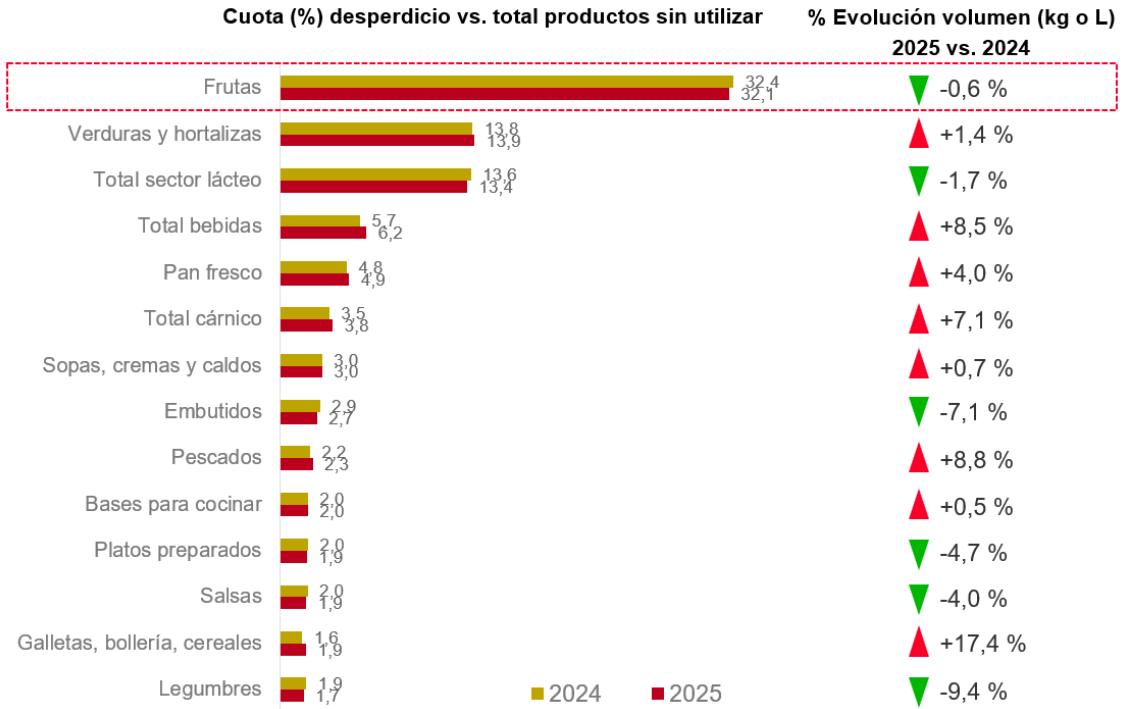
La radiografía del hogar que más ha incrementado su desperdicio de recetas se corresponde con hogares adultos, de parejas con hijos medianos o mayores, pero también retirados destacando las regiones de Andalucía, Resto Centro y Norte-Centro.

Los platos donde el garbanzo está presente son los que están detrás del aumento del desperdicio de recetas con legumbres. A esto se le añade que, en productos sin utilizar, las legumbres frescas superan la tasa de desperdicio promedio a pesar de que ha disminuido en 1,2 puntos porcentuales respecto al año anterior, es decir que los hogares han sido más cuidadosos con no dejar echarse a perder “en crudo” este producto, pero una vez que los han cocinado y transformado en recetas han acabado de igual manera en el cubo de la basura.

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES



En lo que respecta a alimentos sin utilizar, el año 2025 cierra con estabilidad en su gestión por parte de los hogares españoles. El mejor aprovechamiento de frutas y lácteos compensa el mayor desperdicio de verduras y hortalizas. No obstante, y a pesar de esa mejor gestión que ha supuesto reducir en 0,6 % el volumen desperdiciado de frutas, éstas siguen suponiendo casi la tercera parte del total del volumen de alimentos tirados al cubo de la basura sin ser utilizados (32,1 %).



Son los hogares retirados y de la región Resto Centro que más han incrementado su desperdicio de productos sin utilizar

DESPERDICIO ALIMENTARIO DENTRO DE LOS HOGARES

La manzana y otras frutas frescas justifican ese mejor aprovechamiento de las frutas en su conjunto, al compensar el mayor desperdicio de la naranja y el plátano que ha supuesto en 2025 sendos incrementos en su volumen desperdiciado del 3,5 % 7,5 %, respectivamente frente al año anterior.

-0,6 %

% Evolución del volumen de frutas (kg o L)
2025 vs. 2024

% Evolución volumen (kg o L) del desperdicio en productos sin utilizar de las frutas vs. 2024

Volumen desperdiciado (millones kg o L)



Conclusiones

2025 refleja la necesidad de seguir promoviendo la conciencia sobre la importancia de no desperdiciar recursos alimentarios.

El desperdicio se mantiene estable tras tres años de descensos progresivos, pero las recetas cierran 2025 con un peor aprovechamiento, especialmente las de legumbres como el garbanzo. Y aunque el desperdicio de productos sin utilizar se estabiliza, 7 de cada 10 hogares los tiran, siendo la fruta la fuente principal del desperdicio.

Los hogares que más han incrementado su desperdicio alimentario son hogares adultos con hijos y retirados, siendo necesario hacer foco en estos colectivos.