

#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2025



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

Cambiar la foto pq en la def de desperdicio alimt de nuestra Ley no se considera desperdicio a las pieles de o semillas de hortalizas y frutas!!!!

#alimentosdespaña

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

2025

Desperdicio y campañas



Un año de estabilidad.

La compra de alimentos y bebidas crece mientras que su consumo y aprovechamiento está estable.

Mantener el pulso comunicativo ayudará a generar concienciación para seguir reduciendo el desperdicio en el hogar.

Con la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, ya es una realidad que a partir de abril de 2026 se obligue a todos los agentes de la cadena a implementar un Plan de prevención para reducir el desperdicio



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA, JUSTICIA Y RELACIONES CON LAS CORTES

Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado

Castellano ▼

Buscar 🔍

Mi BOE 👤

Menú ☰

Está Vd. en > [Inicio](#) > [Buscar](#) > Documento BOE-A-2025-6597

Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

 Ver texto consolidado

Publicado en: «BOE» núm. 80, de 2 de abril de 2025, páginas 44747 a 44790 (44 págs.)

Sección: I. Disposiciones generales

Departamento: Jefatura del Estado

Referencia: BOE-A-2025-6597

Permalink ELI: <https://www.boe.es/eli/es/l/2025/04/01/1>

Fuente: Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2025-6597>

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha desarrollado diversas actividades durante 2025 focalizadas en la lucha contra el desperdicio alimentario

EXPO SAGRIS: talleres con niños y/o jóvenes sobre el desperdicio alimentario

Notas de prensa MAPA sobre el desperdicio alimentario y la ley

Jornada informativa sobre la Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario
(dentro del marco "RedPAC" cofinanciado por la UE)

Premios MAPA "Alimentos de España 2025": Premio a la iniciativa para la reducción del desperdicio alimentario

Salón Gourmet: se dio difusión a la campaña "Aquí no se tira nada, alimentos con 7 vidas" de Alimentos de España

Actividades de la Biblioteca MAPA con motivo del Día Internacional de concienciación sobre la pérdida y el desperdicio alimentario

Publicaciones en redes sociales ("X", "Instagram", "Youtube") sobre el desperdicio alimentario y la ley

Consumo y desperdicio



El año 2025 se cierra marcado por la estabilidad: las compras crecen en un entorno de consumo estable, sin aumentar la tasa de desperdicio. Aun así, más hogares tiran alimentos.

Los hogares que han aumentado su desperdicio son hogares con hijos, hogares con jubilados y de la zona Resto-Centro.

El desaprovechamiento de los productos sin utilizar es estable, siendo la principal fuente de desperdicio; sin embargo, empeora el aprovechamiento de las recetas (de legumbres).

El año 2025 se caracteriza por el crecimiento en términos de compra, pero la estabilidad en ocasiones de consumo y en el desperdicio de alimentos y bebidas

COMPRA

% Variación volumen alimentos comprados
(millones kg o L)
2025 vs. 2024

 **+0,8 %**



Se han comprado 223,6 millones kg o L más
en 2025 vs. 2024

OCASIONES DE CONSUMO

% Variación del número de ocasiones
TAM4 2025 vs. TAM4 2024

0,0 %



Se han producido 920 millones de ocasiones de
consumo en 2025

DESPERDICIO

% Variación volumen alimentos y bebidas
desperdiciados (millones kg o L)
2025 vs. 2024

+0,4 %



Tasa de desperdicio (%) total: 4,1 %
(-0 puntos porcentuales vs. 2024)

Se han desperdiciado 4,6 millones kg o L más
en 2025 vs. 2024

El desperdicio se mantiene estable tras 3 años de descensos progresivos desde la campaña de 2021

Volumen (millones kg o L de alimentos y bebidas desperdiciados)

2021 campaña
"Aquí no se tira nada"



Dejar solo 2 fotos de las 2 campañas ok ajustadas al año q corresponde. Campaña 2022 "Aquí no se tira nada, alimentos con siete vidas" y Campaña 2021 "Aquí no se tira nada"

2022 campaña
"Aquí no se tira nada, alimentos con 7 vidas" con más impacto en medios



1.146,1 1.097,2 1.101,8

2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025

A largo plazo, si analizamos las recetas respecto a 2021, incrementan su volumen desperdiciado y se gestionan mejor los productos sin utilizar

% Variación volumen (kg o L) desperdiciado año 2025 vs. 2021

Volumen desperdiciado (millones kg o L)

Total Alimentación

▼ -11,6 %

-144,1 millones kg o L



Productos sin utilizar

▼ -15,5 %

-156,2 millones kg o L



Recetas

▲ +5,2 %

+12,2 millones kg o L

En el cubo de basura, los productos sin utilizar ocupan un espacio 3 veces mayor que recetas, desde el año 2021

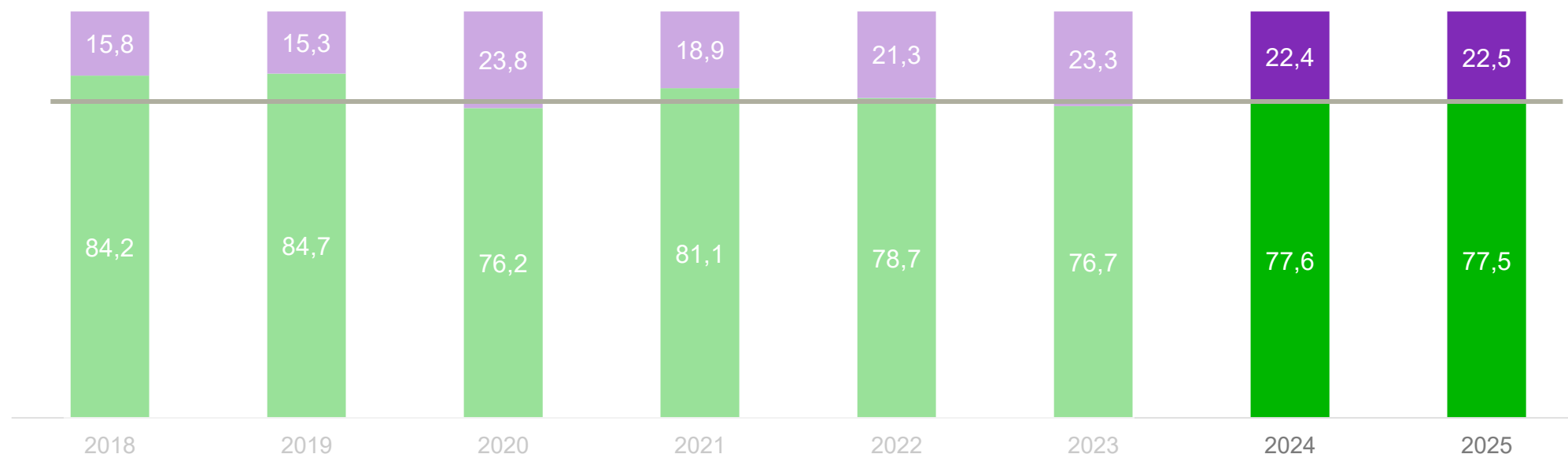
Cuota (%) volumen sobre el total de desperdicio



Recetas



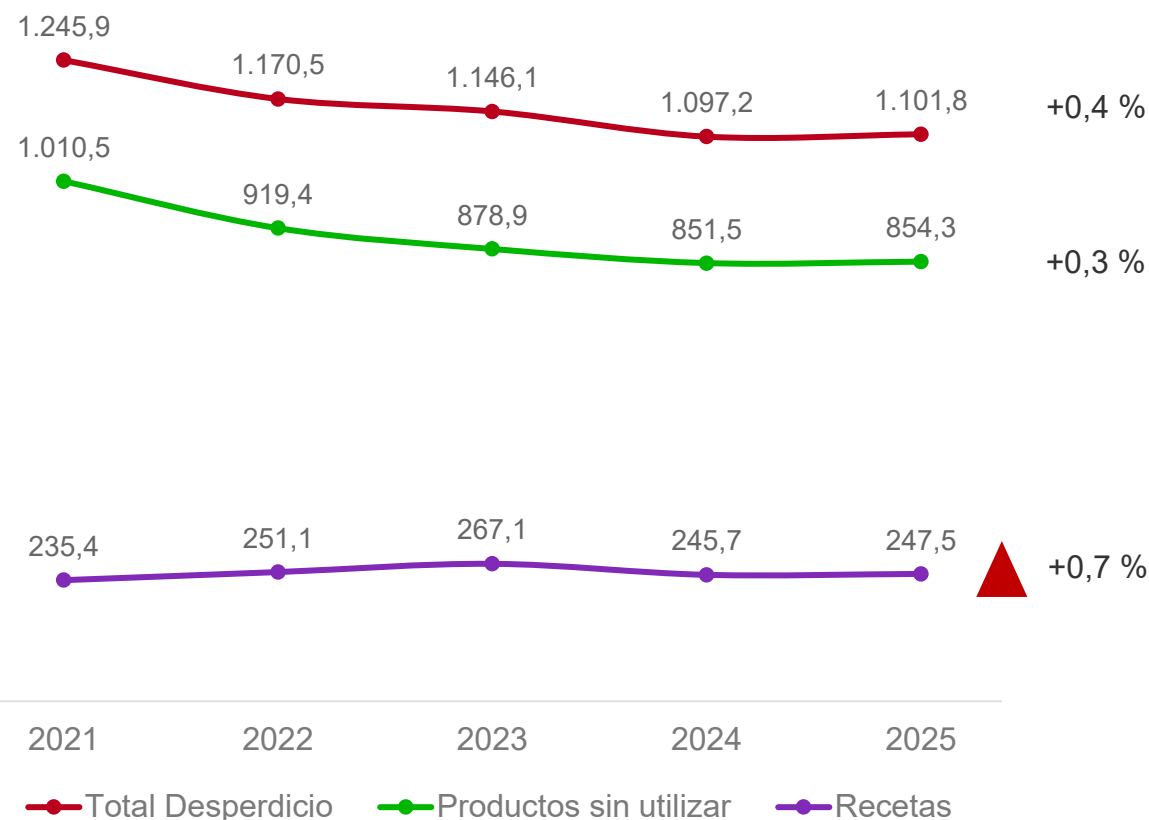
Productos sin utilizar



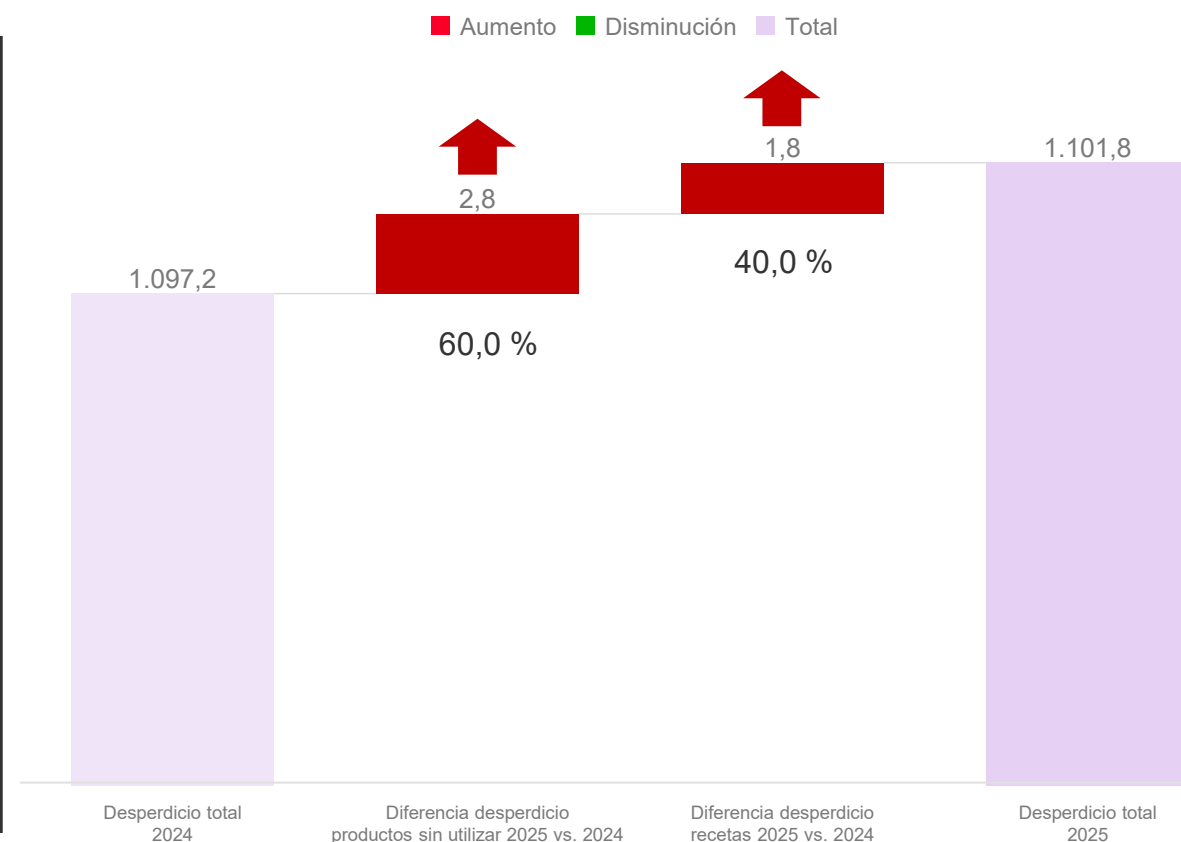
Dentro de esta estabilidad, se han tirado 4,6 millones más que en 2024; con los productos sin utilizar como los que más volumen aportan

Volumen desperdiciado (millones kg o L)

Variación (%) 2025 vs. 2024



Volumen desperdiciado (millones kg o L)



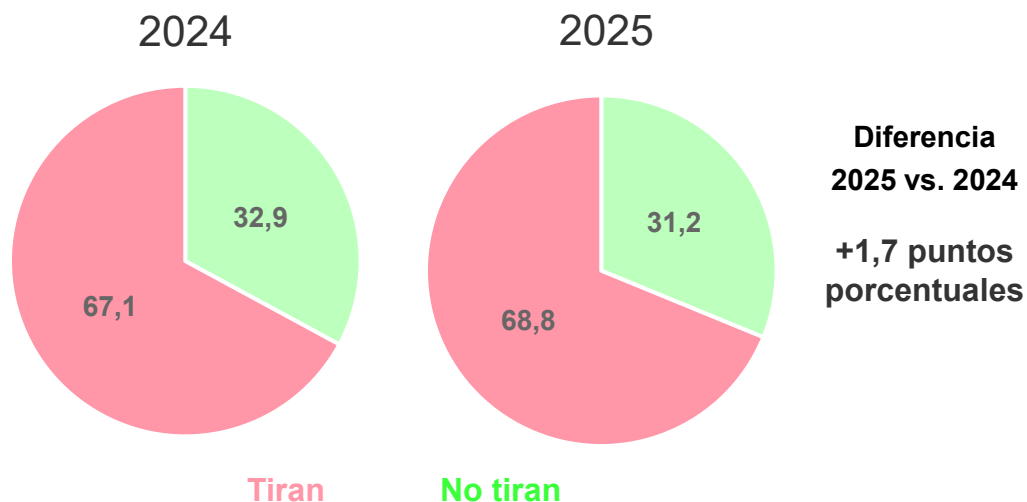
▲ Variación superior a 0,5 %

En este contexto de estabilidad, esos 4,6 millones de desperdicio son fruto del aumento de los hogares que tiran productos sin utilizar y al peor aprovechamiento de las recetas

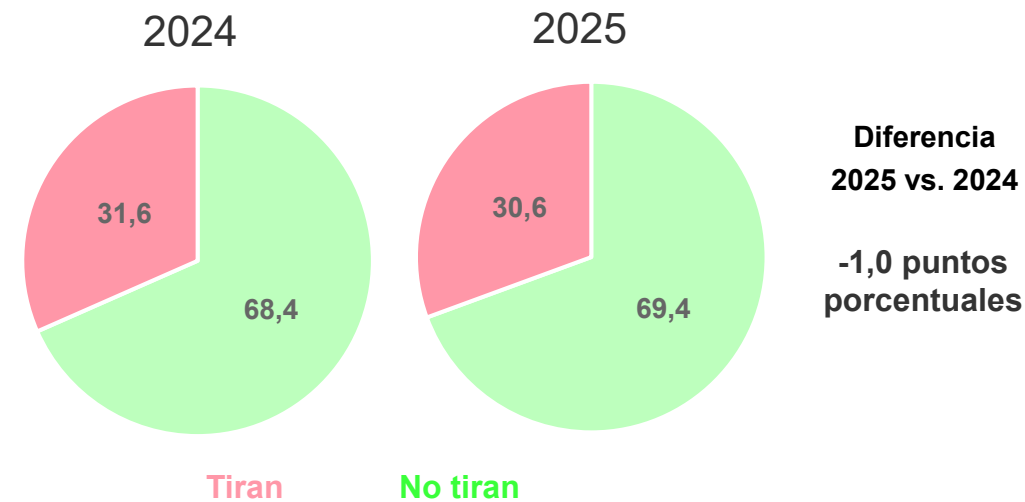
% de hogares que tiran y % de hogares que no tiran alimentos/bebidas al cubo de basura



Productos sin utilizar



Recetas



T. España 2024*: 18,3 millones de hogares
T. España 2025*: 18,5 millones de hogares

Esta circunstancia arroja un saldo final donde en términos netos, aumenta el número de hogares que desperdician

Variación de hogares que tiran alimentos o bebidas al cubo de basura
Año 2025 vs. 2024

Saldo del número de hogares que tiran alimentos o bebidas al cubo de basura



Productos sin
utilizar

+ 411.392 Hogares



Recetas

- 130.282 Hogares

=

281.111 hogares más
que desperdician

T. España 2024*: 18,3 millones de hogares
T. España 2025*: 18,5 millones de hogares

T. España*: nº total de hogares de Península y Baleares, sin incluir Canarias, Ceuta y Melilla



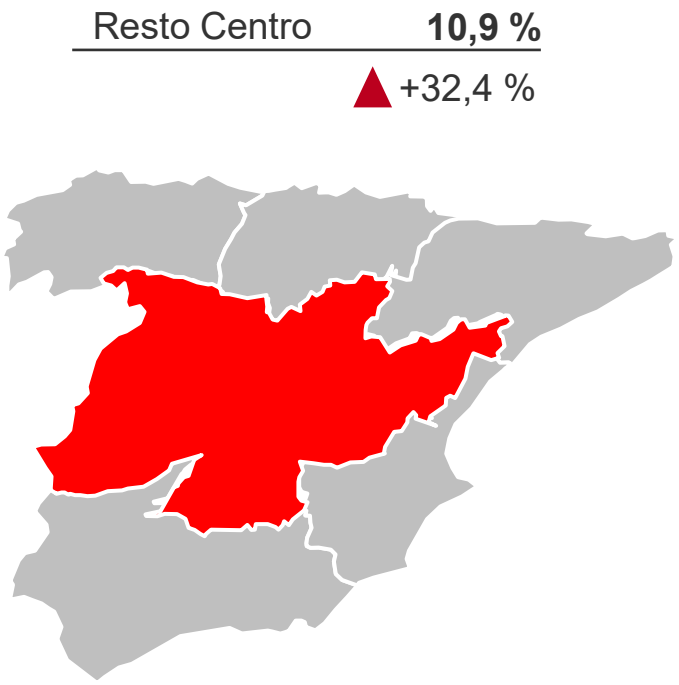
A pesar de aumentar número de hogares que desaprovechan, el desperdicio per cápita se mantiene estable

Volumen desperdiciado per cápita (kg o L)

	<u>2024</u>	<u>2025</u>	Diferencia per cápita (kg o L)
Total desperdicio dentro del hogar	23,59 kg o L	23,51 kg o L	-0,08
 Productos sin utilizar	18,31 kg o L	18,23 kg o L	-0,08
 Recetas	5,28 kg o L	5,28 kg o L	-0,00

Los hogares que más han incrementado su desperdicio de total alimentación son parejas con hijos mayores o de mediana edad y retirados, al igual que de la región Resto Centro

Cuota (%) volumen desperdicio en total alimentación
% Evolución volumen (kg o L) en total alimentación vs. 2024



35 a 49 años	32,0 %
	▲ +7,8 %
65 y más años	19,7 %
	▲ +14,3 %



Parejas con hijos medianos	16,7 %
	▲ +9,3 %
Parejas con hijos mayores	14,7 %
	▲ +10,8 %
Retirados	15,8 %
	▲ +17,5 %

Recetas

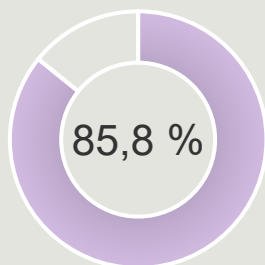


El desaprovechamiento de recetas en 2025 viene del lado de la no reutilización de lo cocinado y conservado, especialmente en hogares jóvenes y con hijos, pero también retirados.

Son las recetas con legumbres y especialmente aquellas donde el garbanzo está presente las más desperdiciadas.

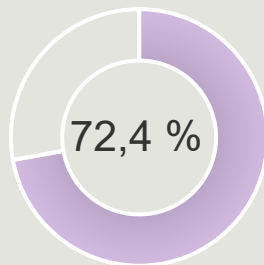
El comprador planifica sus compras de alimentación para el hogar y gestiona las sobras

PLANIFICACIÓN



+1,8 puntos porcentuales vs. 2024

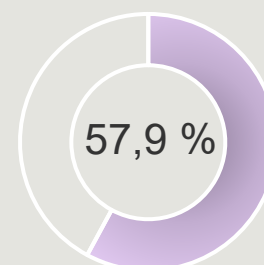
Me gusta mantener siempre la despensa bien equipada



-0,2 puntos porcentuales vs. 2024

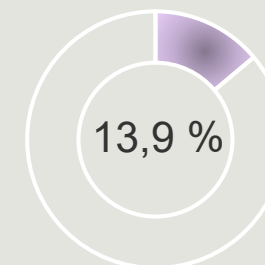
A la hora de comprar, tengo en cuenta las recetas que voy a cocinar

SOBRAS



-0,4 puntos porcentuales vs. 2024

Suelo congelar parte de lo que he cocinado



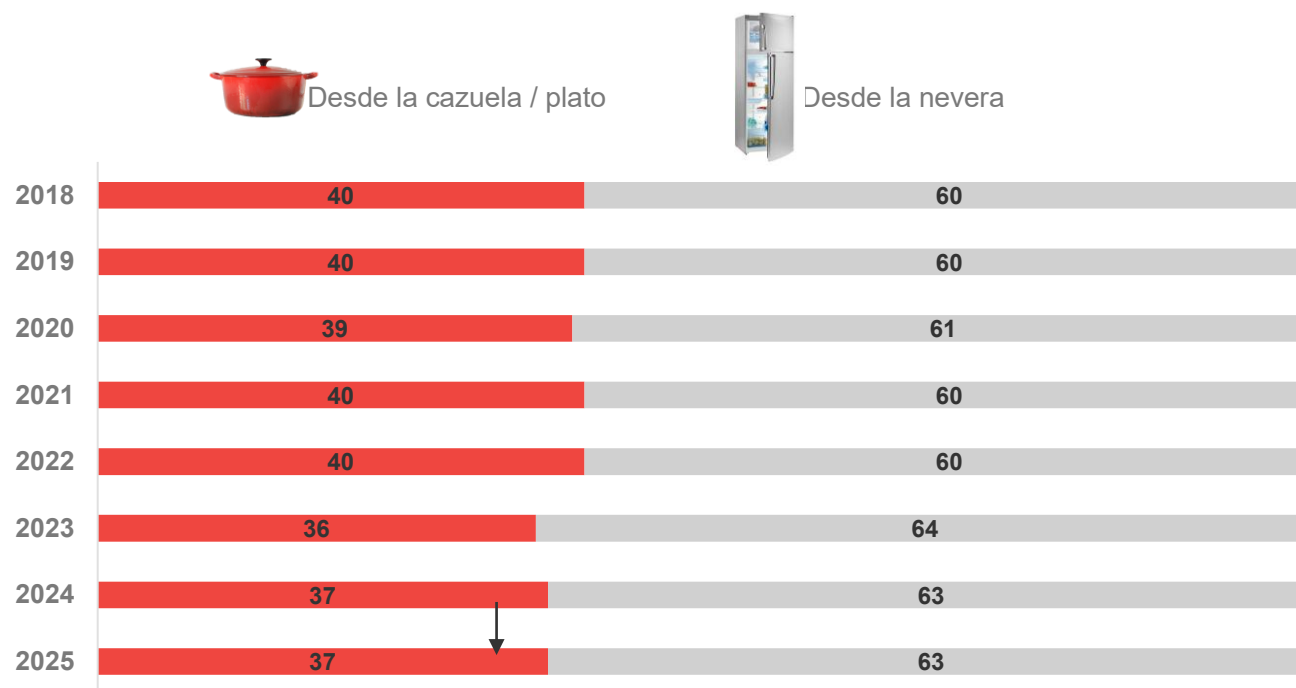
+0,3 puntos porcentuales vs. 2024
+1,0 puntos porcentuales vs. 2023

A veces tiro comida que no está estropeada totalmente

% Totalmente de acuerdo + De acuerdo (Respuestas 7-10 de una escala 1 a 10)

El actual desaprovechamiento de las recetas en 2025 viene explicado por la no reutilización de lo conservado una vez cocinado

Cuota (%) volumen (kg o L) de desperdicio de recetas



40 %
Tiran tanto desde la cazuela / plato como desde la nevera

-1,4 puntos porcentuales vs. 2024

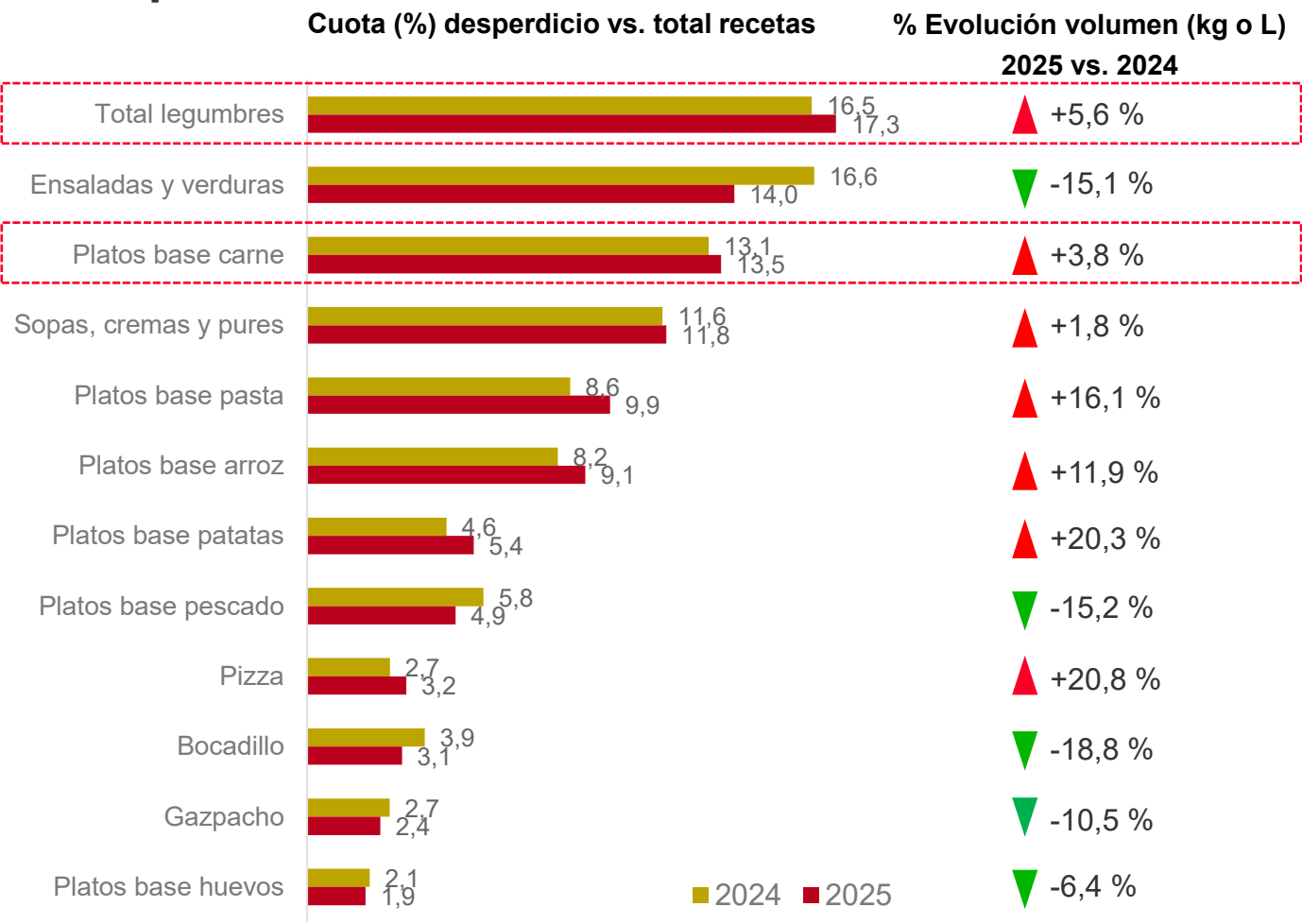
-1,2 millones kg o L vs. 2024

-78.588 hogares que desperdician menos desde la cazuela vs. 2024

+3,1 millones kg o L vs. 2024

-183.039 hogares que desperdician menos desde la nevera vs. 2024

En general la gestión de recetas en 2025 no ha sido óptima para algunas de las más consumidas, como legumbres o platos de carne, pero compensada por otras como ensaladas o platos de pescado



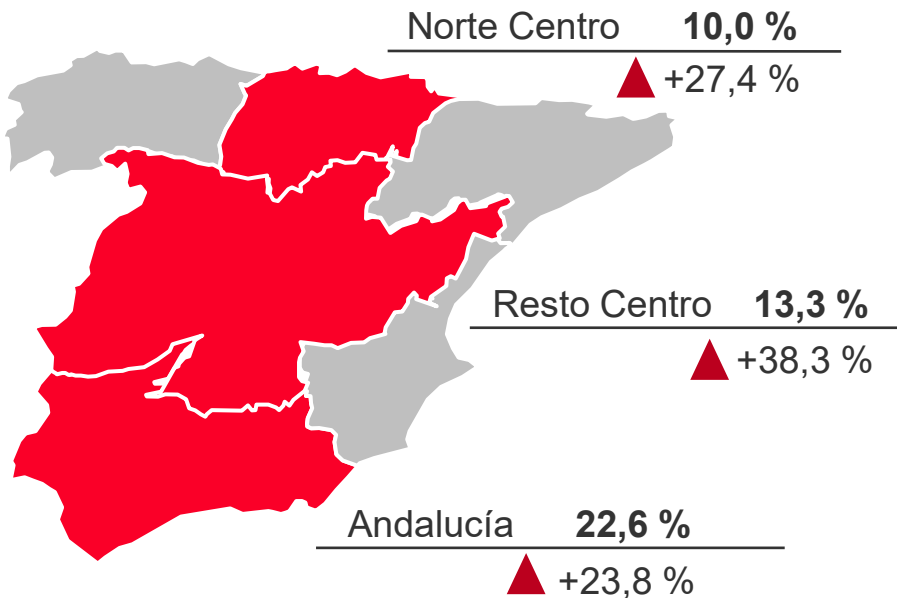
Listado de platos según el % de ocasiones de consumo en 2025

Primeros cinco platos

Platos base carne	29,9 %
Ensaladas	18,1 %
Plato base huevo	13,0 %
Plato base verdura	12,3 %
Plato base pescado	12,0 %

Los hogares que más han incrementado el desperdicio de recetas son adultos y con hijos, pero también retirados, destacando las zonas de Andalucía, Resto Centro y Norte Centro

Cuota (%) volumen desperdicio en total recetas
% Evolución volumen (kg o L) desperdicio en total recetas vs. 2024



35 a 49 años	31,6 %
	▲ +31,7 %
65 y más años	25,3 %
	▲ +13,4 %



Parejas con hijos medianos	16,4 %
	▲ +24,0 %
Parejas con hijos mayores	18,7 %
	▲ +16,9 %
Retirados	19,8 %
	▲ +18,5 %

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 superan la tasa de desperdicio promedio

Tasa de desperdicio (%)
Total: 4,1 %
(-0 puntos porcentuales vs. 2024)

Tasa de desperdicio (%) de legumbres sin utilizar

8,9 %

-1,2 puntos porcentuales vs. 2024

Se ha comprado un 3,0 % más de legumbres
en 2025 vs. 2024

+5,6 %

% Evolución del volumen de recetas de total legumbres (kg o L)
2025 vs. 2024

% Evolución volumen (kg o L) del desperdicio en recetas de las legumbres vs. 2024
Volumen desperdiciado (millones kg o L)

▲ +30,9 %

+3,1 millones kg o L



Garbanzo*

▲ +5,8 %

+0,4 millones kg o L



Judía*

*Garbanzo: incluye recetas de garbanzos con espinacas, potaje de garbanzos, cocido madrileño y garbanzos

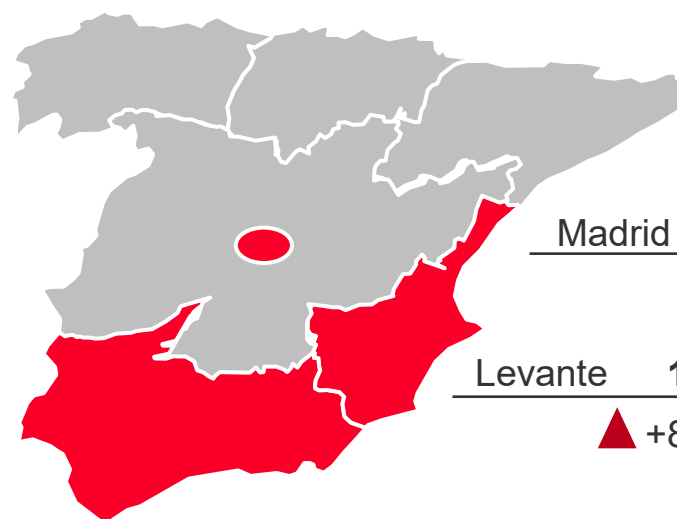
* Judía: incluye recetas de fabada, alubias y potaje de alubias / judías

▲ Variación superior a 0,5 %

El incremento del desperdicio de recetas donde está presente el garbanzo se produce especialmente en hogares con parejas con hijos pequeños o medianos y retirados

Cuota (%) volumen desperdicio en total recetas de garbanzo

% Evolución volumen (kg o L) desperdicio en total recetas de garbanzo vs. 2024



Andalucía **28,4 %**
▲ +85,8 %

Levante **12,6 %**
▲ +80,0 %

Madrid AM* **36,2 %**
▲ +61,0 %



35 a 49 años **41,3 %**
▲ +152,7 %

Más de 50 años **56,2 %**
▲ +7,2 %



Parejas con hijos pequeños **14,9 %**
▲ +126,7 %

Parejas con hijos medianos **18,8 %**
▲ +65,8 %

Retirados **15,1 %**
▲ +62,2 %

AM* = área metropolitana

▲ Variación superior a 0,5 %

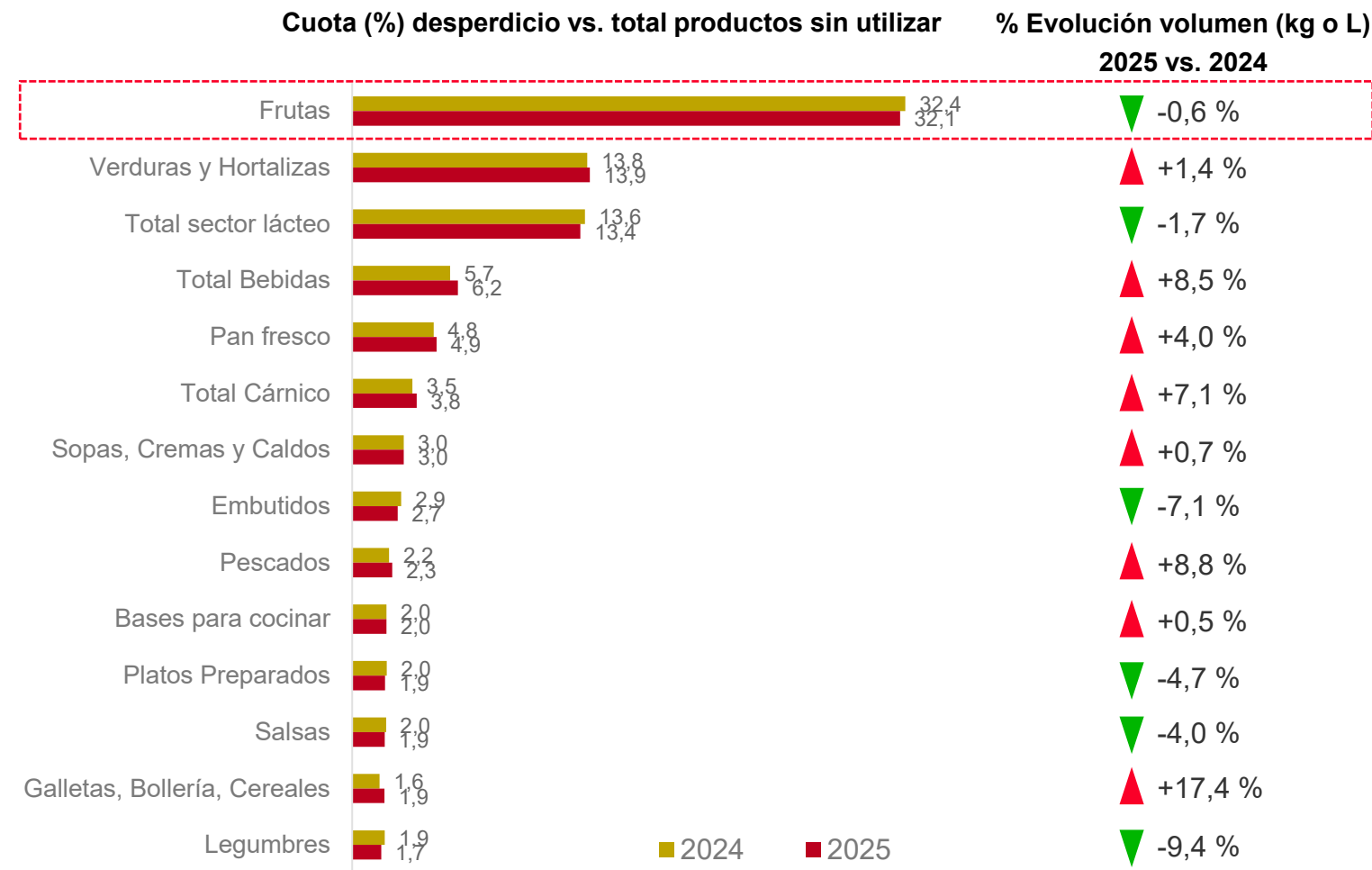
Productos sin utilizar



Estabilidad en la gestión de los productos sin utilizar donde el aprovechamiento de frutas y lácteos compensa el desaprovechamiento de otros productos.

Son los hogares con personas retiradas los que peor han gestionado los productos sin utilizar.

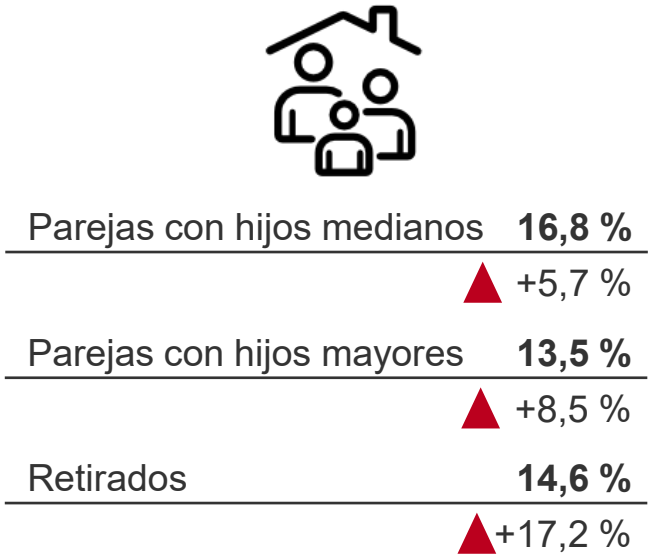
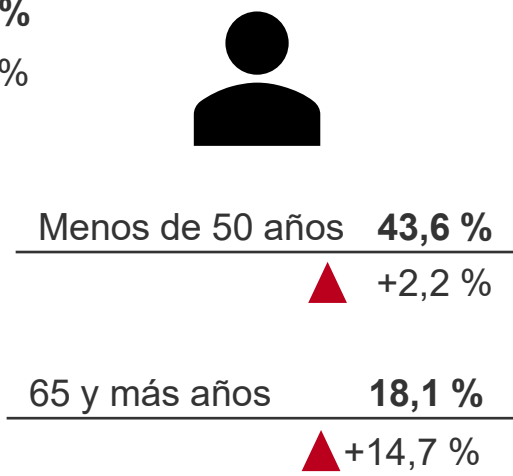
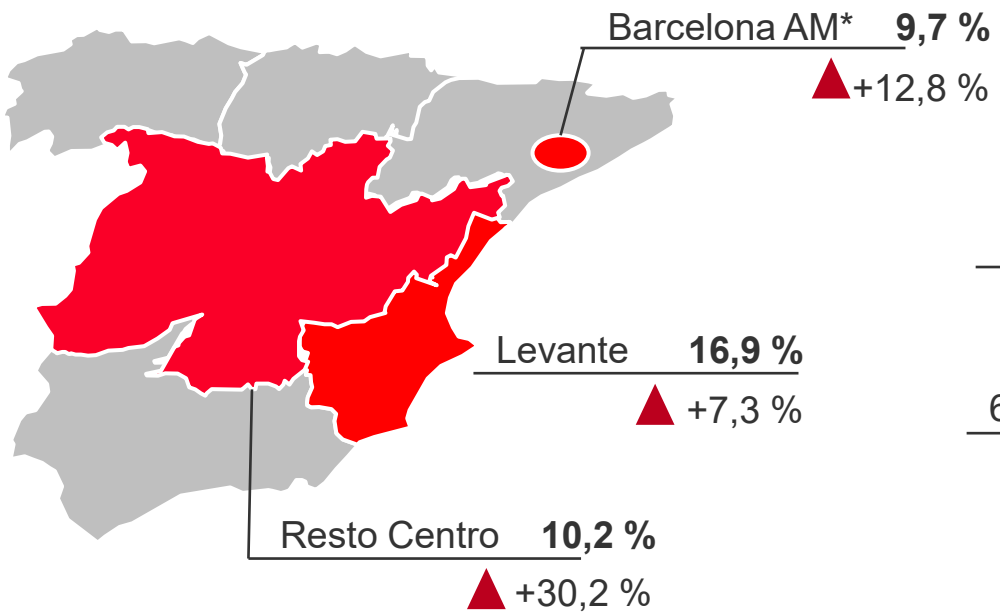
2025 cierra con estabilidad en la gestión de los productos sin utilizar. El mejor aprovechamiento de frutas y lácteos compensa el desaprovechamiento de verduras y hortalizas



▲ Variación superior a 0,5 %

Los hogares que más incrementan el desperdicio de productos sin utilizar son los hogares retirados y de la región resto centro

Cuota (%) volumen desperdicio en total productos sin utilizar
% Evolución volumen (kg o L) desperdicio en total productos sin utilizar vs. 2024



AM* = área metropolitana
▲ Variación superior a 0,5 %

Manzana y otras frutas frescas justifican el aprovechamiento de las frutas compensando el desaprovechamiento del plátano y la naranja

Tasa de desperdicio (%)
Total: 4,1 %
(-0 puntos porcentuales vs. 2024)

Tasa de desperdicio (%) de frutas frescas

7,2 %

-0,2 puntos porcentuales vs. 2024

Se ha comprado un 2,7 % más de frutas frescas en 2025 vs. 2024

-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)

Plátano



▲ +7,5 %

+2,5 millones kg o L

Se ha comprado un 0,9 % menos de plátano en 2025 vs. 2024

Naranja



▲ +3,5 %

+1,7 millones kg o L

Se ha comprado un 1,5 % más de naranja en 2025 vs. 2024

Manzana



▼ -5,1 %

-2,0 millones kg o L

Otras frutas frescas

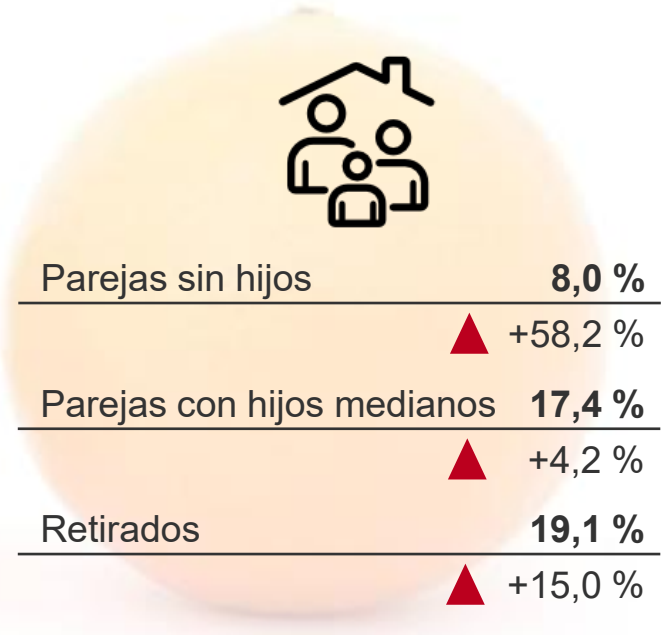
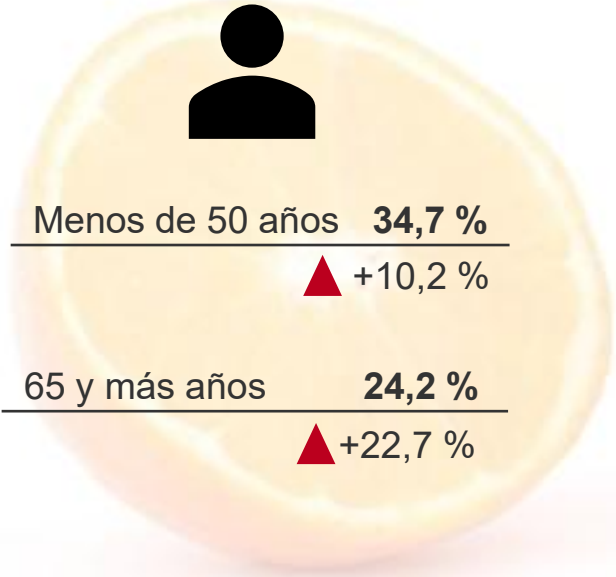
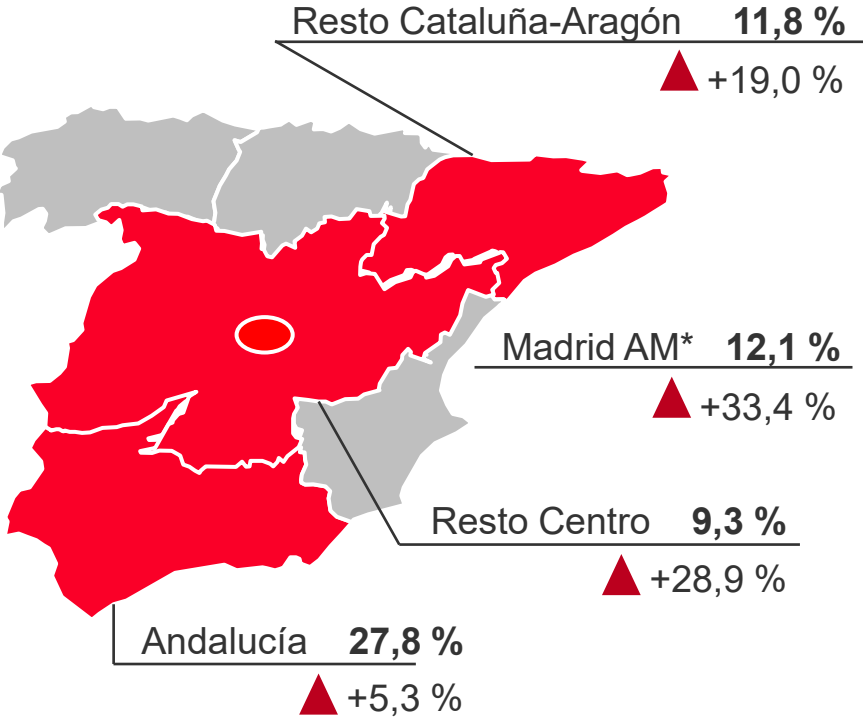


▼ -2,6 %

-4,0 millones kg o L

Los hogares con parejas sin hijos o retirados son los que más aumentan su desaprovechamiento de la naranja, especialmente en el área metropolitana de Madrid

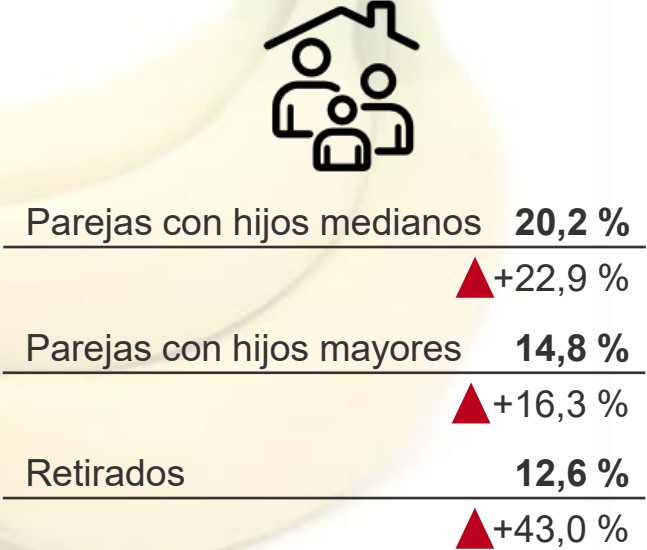
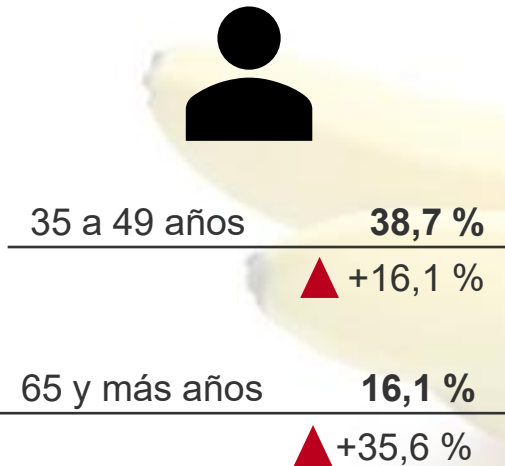
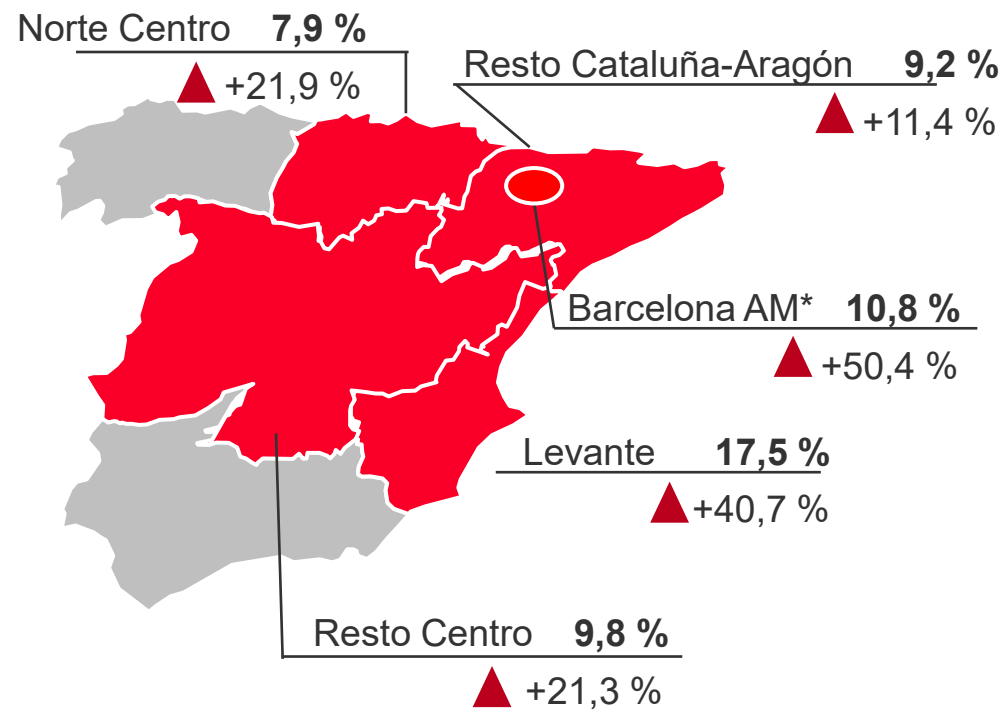
Cuota (%) volumen desperdicio en total naranja
% Evolución volumen (kg o L) desperdicio en total naranja vs. 2024



AM* = área metropolitana
▲ Variación superior a 0,5 %

Los hogares retirados y con parejas sin hijos de edad mediana o mayores son los que más aumentan su desaprovechamiento del plátano, especialmente en el área metropolitana de Barcelona

Cuota (%) volumen desperdicio en total plátano
% Evolución volumen (kg o L) desperdicio en total plátano vs. 2024



AM* = área metropolitana
▲ Variación superior a 0,5 %

A woman with long brown hair is seen from the side, looking into an open refrigerator. The refrigerator is filled with various food items, including several stacked plastic containers on the top shelf. The woman's hands are visible, reaching into the refrigerator. The background is a soft, out-of-focus light.

Consolidar el hábito de reducir el desperdicio requiere mantener la **labor formativa** y **reforzar campañas** prácticas que **enseñen a planificar la compra, ajustar raciones, reutilizar sobras y conservar bien** los alimentos, ayudando a los hogares a evitar que se deterioren antes de tiempo.

01

El desperdicio se mantiene estable tras tres años de descensos progresivos, pero las recetas cierran 2025 con un peor desaprovechamiento, 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, donde se puede reforzar el mensaje.

02

Fomentar campañas informativas y de sensibilización para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentarios, y concienciar sobre la necesidad de favorecer un consumo responsable.

Incluir mensajes sobre cómo aprovechar los alimentos con recomendaciones sobre planificación de las compras, el orden y la gestión de la nevera y la despensa, la cocina de aprovechamiento, lectura de etiquetas y otros hábitos de consumo que permitan reducir el desperdicio alimentario en el ámbito doméstico.



#alimentosdespaña

Análisis de desperdicio alimentario dentro del hogar Informe anual 2025



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN