



El Gobierno puso en marcha en junio la campaña “Aquí no se tira nada”

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación llama a evitar el desperdicio de alimentos, que tiende a aumentar en verano

- En la temporada estival se arroja a la basura un 35,8 % más de platos cocinados que en otoño e invierno
- El Gobierno prepara un proyecto de ley para prevenir y combatir el desperdicio de comida y bebida tanto en los hogares como en la cadena alimentaria

Nota de prensa

5 de agosto de 2021. Los meses de verano registran una tendencia al incremento en el desperdicio de alimentos, un fenómeno que se produce en 3 de cada 4 hogares españoles, por lo que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) considera necesario reiterar las llamadas para reducirlo y en favor de un consumo responsable. Además de la campaña de concienciación bajo el lema “Aquí no se tira nada” que puso en marcha en junio, el MAPA prepara una ley específica para combatir el desperdicio en toda la cadena alimentaria.

Los datos de las diferentes oleadas del “Panel para la cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles” reflejan que en la temporada estival se produce una peor gestión en el uso de los alimentos debido a factores como el calor, que influye en una menor durabilidad de los mismos, las vacaciones y el mayor tiempo de ocio. Según los resultados del último panel, en la oleada de primavera-verano de 2020 se produjo un incremento del 1,1 % en el volumen de alimentos tirados a la basura con respecto a la de otoño-invierno 2019-2020.

Las diferencias son más significativas en el caso de los alimentos cocinados, cuyo volumen arrojado al cubo de la basura fue en los seis meses cálidos de 2020 un 35,8 % superior al registrado en el otoño-invierno anterior. Por el contrario, la cantidad de alimentos y bebidas sin procesar, las arrojadas al contenedor tal y como se compraron, descendió un 6 %, aunque su peso en el conjunto de los desperdicios es muy mayoritario.





Hay que tener en cuenta que la pandemia de la Covid-19 condicionó los hábitos alimentarios de los hogares el año pasado. Al pasar mayor tiempo en casa debido al confinamiento, creció significativamente el consumo de alimentos y también se cocinó más, lo que tuvo como consecuencia que se produjeran más sobras. Factores como la falta de costumbre, errores de cálculo en la elaboración de las recetas, o una inadecuada planificación pueden explicar en parte el importante incremento del desperdicio en la primavera de 2020.

El 23,1 % de los alimentos arrojados a la basura entre primavera y verano son cocinados, porcentaje que en otoño e invierno desciende al 17,2 %. Según los datos del panel, el 42,1 % de los hogares arroja a la basura platos preparados en la temporada estival, frente al 38,1 % que lo hace en el semestre de otoño e invierno.

En la época más cálida se produce un mayor desperdicio de platos de carne, pescado, verduras y ensaladas, que son productos más frescos. Por el contrario se reduce el de guisos, potajes, cremas, sopas y purés, que en verano son menos consumidos.

En el total del año 2020 los hogares españoles arrojaron a la basura 1.364 millones de kilos/litros de alimentos, con una media de 31 kilos/litros por persona. Combatir este despilfarro debe ser un compromiso ético que implique a toda la sociedad.

El Gobierno proyecta dar más pasos adelante en su compromiso contra el despilfarro y prepara un proyecto de ley que tendrá carácter pionero en España para prevenir y combatir el desperdicio tanto en el hogar como en la cadena de producción alimentaria.

Para prevenir el desperdicio se establecerán una serie de usos prioritarios de los alimentos entre los que tendrán preferencia la alimentación humana. Para ello se fomentará la donación y la distribución, garantizando la seguridad y la trazabilidad.

En los siguientes enlaces puede consultarse la presentación y anuncios de la campaña “Aquí no se tira nada” y el estudio sobre el desperdicio alimentario del año 2020.





Presentación de la campaña:

[https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/presentacion\\_desperdicio\\_alimentario\\_hogares\\_2020vs2019.pdf](https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/presentacion_desperdicio_alimentario_hogares_2020vs2019.pdf)

Estudio sobre el desperdicio alimentario 2020:

[https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/informe\\_desperdicio\\_alimentario\\_hogares\\_2020.pdf](https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/informe_desperdicio_alimentario_hogares_2020.pdf)

