

#alimentos
despaña

Desperdicio alimentario en España



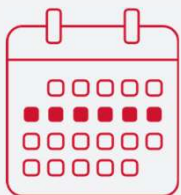
GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN





Desperdicio total



La **media semanal** de desperdicio alimentario en 2025 es **21,73 millones de kilogramos o litros**



Se han desperdiciado **24,30 kg o litros** por persona y año



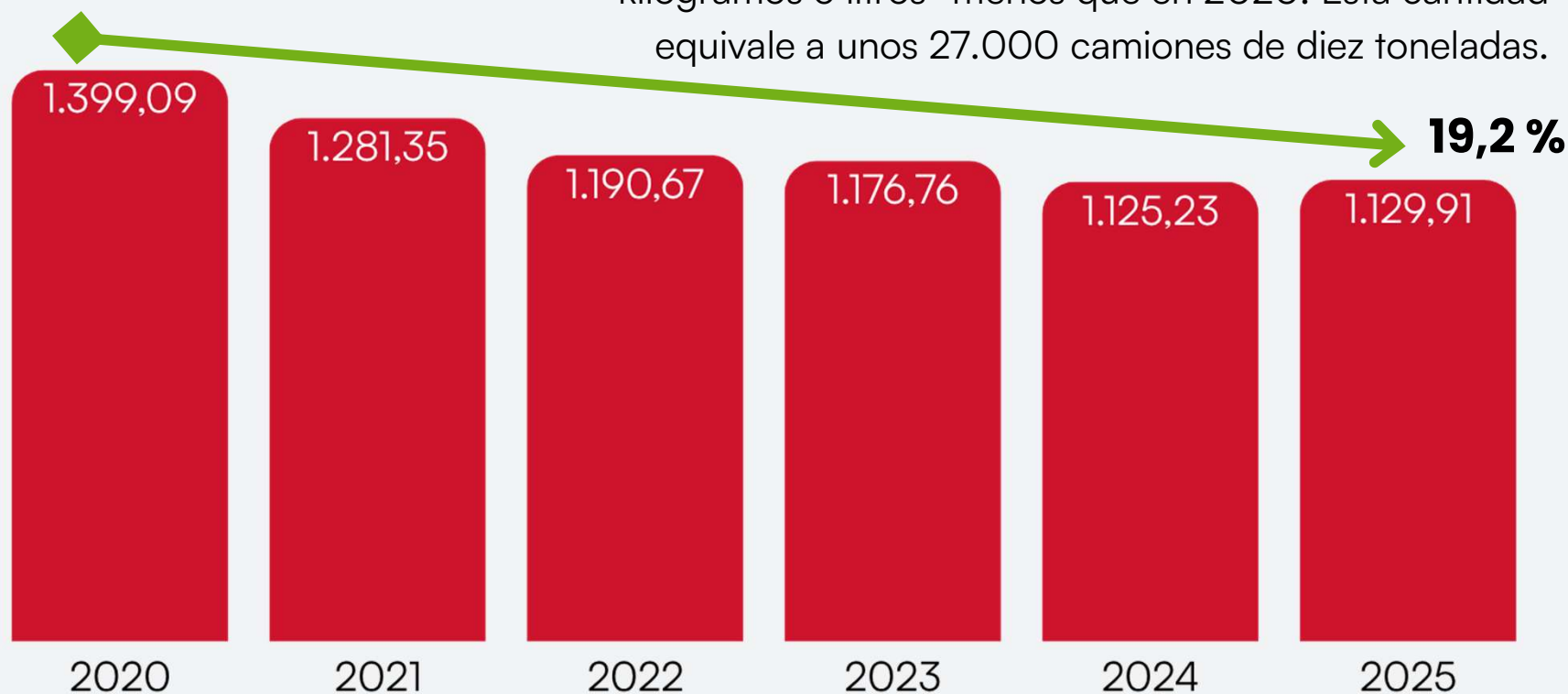
En 2025, los consumidores españoles desperdiciamos **1.129,91 millones de kilogramos o litros***.
Lo que equivale a 113.000 camiones de diez toneladas.

*Volumen (kg o l) de alimentos y bebidas desperdiciado anualmente (dentro + fuera del hogar)

Desperdicio total

Evolución del desperdicio

En 2025 han desperdiciado 269,18 millones de kilogramos o litros* menos que en 2020. Esta cantidad equivale a unos 27.000 camiones de diez toneladas.



*Volumen (kg o l) de alimentos y bebidas desperdiciado anualmente (dentro + fuera del hogar)

Desperdicio total

Tasa del desperdicio alimentario

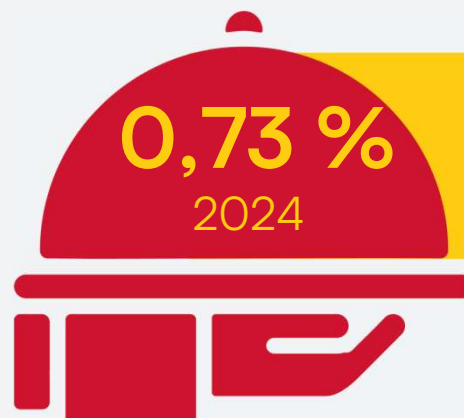
La tasa de desperdicio en 2025 se sitúa en el 3,7 %, la misma que en 2024.



De 100 kg o l comprados en 2025, se han tirado a la basura 3,7 kg o l.



Dentro de casa



Fuera de casa

Esta dispositiva muestra la tasa de desperdicio total (ratio volumen desperdiciado/volumen comprado)

En el hogar

En los hogares de España hemos desperdiciado **1.101,8 millones de kilos o litros en 2025**

97,5 %
2025

La mayor parte del desperdicio de alimentos y bebidas ocurre dentro del hogar

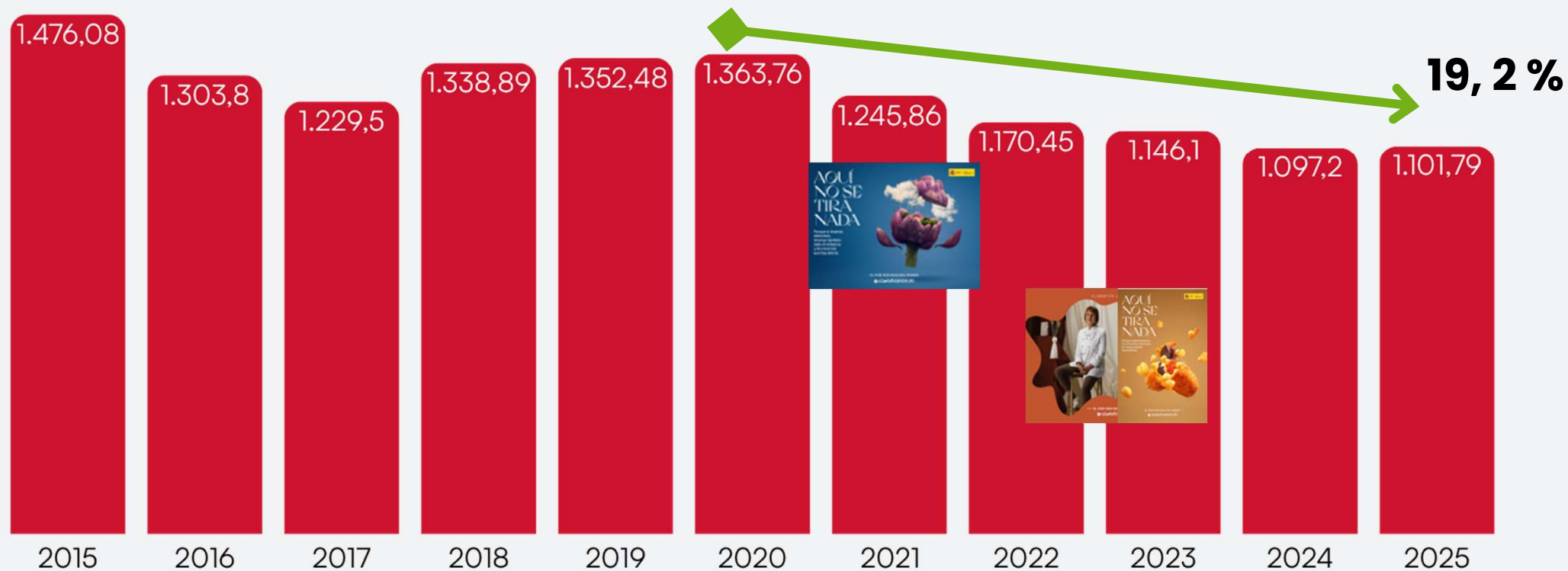
Estabilidad en el desperdicio en el hogar en 2025 con importante reducción desde 2020.

Hogar: Persona o conjunto de personas que ocupan en común una vivienda familiar o parte de ella y consumen alimentos y otros bienes con cargo a un mismo presupuesto



En el hogar

Evolución del desperdicio alimentario dentro del hogar



En el hogar

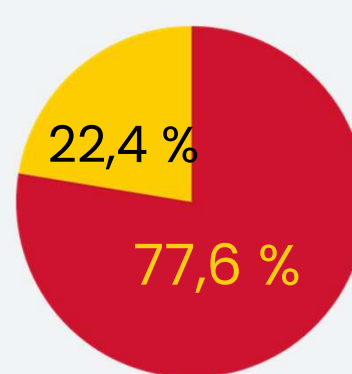
Desperdicio alimentario per cápita en los hogares

Cada persona ha desperdiciado
23,52 kilos o litros en 2025

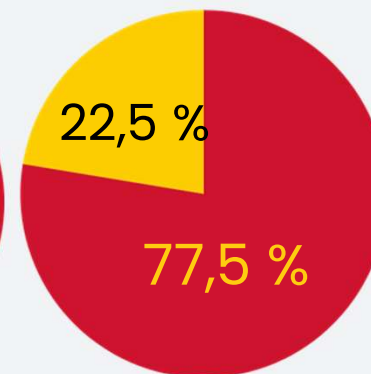


↓ 0,3 %

% Evolución 2025 vs. 2024
Evolución del desperdicio per cápita



2024



2025



Alimentos tal cual se han comprado (productos sin utilizar)

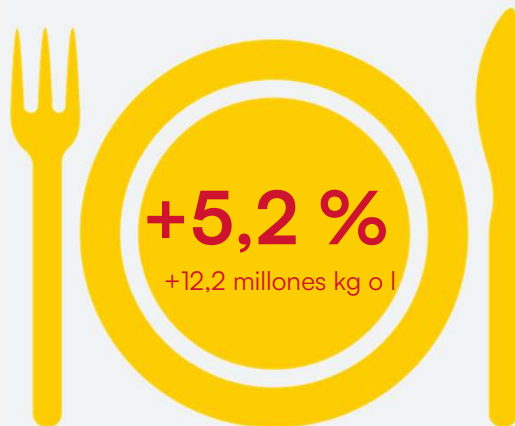


Alimentos transformados por el hogar (recetas)

En el hogar

Evolución por tipo de desperdicio dentro de los hogares

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



Alimentos tal cual se han comprado (productos sin utilizar)

Alimentos transformados por el hogar (recetas)

Total desperdicio

-11,6 %

-114,1 millones kg o l

Volumen desperdiciado (millones kg o l)

En el hogar

Productos que se han desperdiciado tal cual se han comprado en los hogares

Los productos hortofrutícolas suponen el 46 % del desperdicio en el hogar en 2025



% Cuota en volumen en productos (alimentos y bebidas) sin utilizar desperdiciados en el año 2025

En el hogar

Recetas que más se han desperdiciado en los hogares

El **31,3 %** son **legumbres, ensaladas** y platos de **verduras**



☐ Platos de legumbres 17,3 %

☐ Ensaladas y platos de verduras 14 %

☐ Platos de carne 13,5 %

☐ Sopas, cremas y purés 11,8 %

☐ Platos de pasta 9,9 %

☐ Platos de arroz 9,1 %

☐ Platos de patatas 5,4 %

☐ Platos de pescado 4,9 %

☐ Pizza 3,2 %

☐ Bocadillo 3,1 %

☐ Gazpacho 2,4 %

☐ Platos a base de huevos 1,9 %

En el hogar

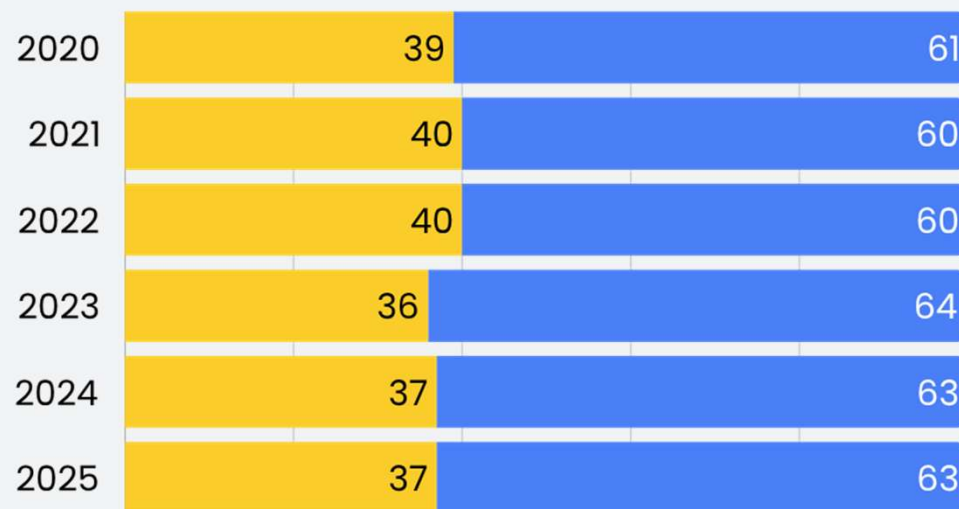
Recetas desperdiciadas en el hogar

% Evolución volumen (kg o l) de
desperdicio de recetas

Desde 2020:

- Ha **disminuido** el desperdicio desde la cazuela **1,2 millones kg o l**.
- Ha **aumentado** el desperdicio desde la nevera **3,1 millones kg o l**.

● Desde la cazuela/plato ● Desde la nevera



Fuera del hogar

Estabilidad en el último año del desperdicio fuera del hogar con importante reducción respecto 2020.



2,5 %
2025

Fuera del hogar se gestiona mejor el desperdicio de alimentos y bebidas que en casa.



Fuera del hogar

En 2025, el 52,6 % del desperdicio fuera del hogar correspondió a alimentos, de los cuales el 40,1 % fueron hortalizas, verduras y carne.

% Cuota en volumen desperdicio vs. total alimentos y bebidas fuera de hogar

☐ Hortalizas y verduras 24,6 %	☐ Carnes transformadas 3,2 %
☐ Carne fresca 15,5 %	☐ Pescados 1,9 %
☐ Pan 12,4 %	☐ Arroz 1,3 %
☐ Derivados lácteos 7,5 %	☐ Pasta 0,7 %
☐ Mariscos 3,5 %	
☐ Fruta fresca 3,3 %	

● Total alimentos

● Total bebidas

● Total aperitivos

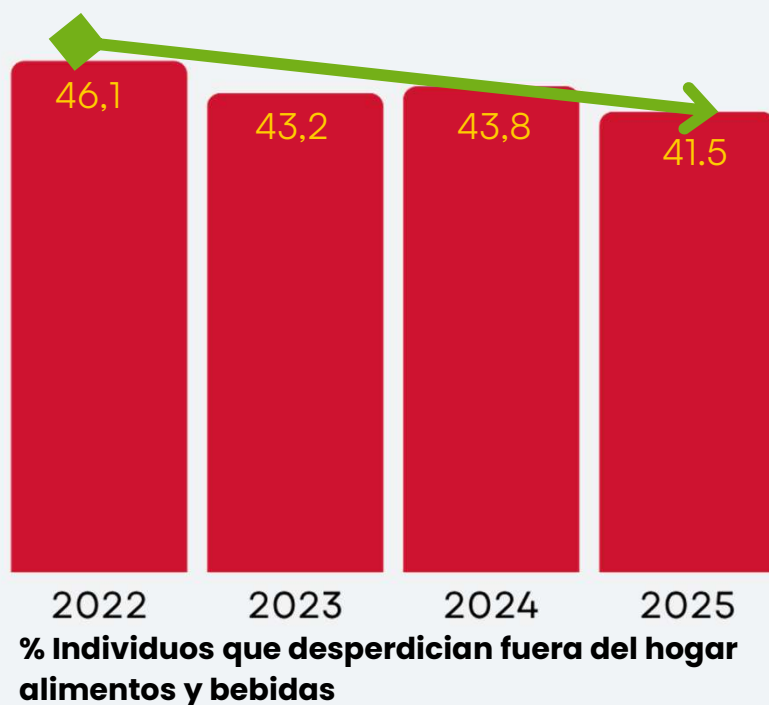


% Cuota en volumen de desperdicio fuera de casa en total alimentos

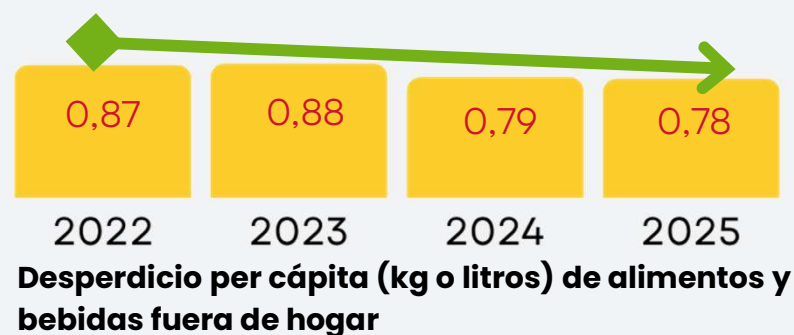


Fuera del hogar

Consumidores que desperdician fuera del hogar



Hay una mayor concienciación ante el desperdicio alimentario fuera de casa.



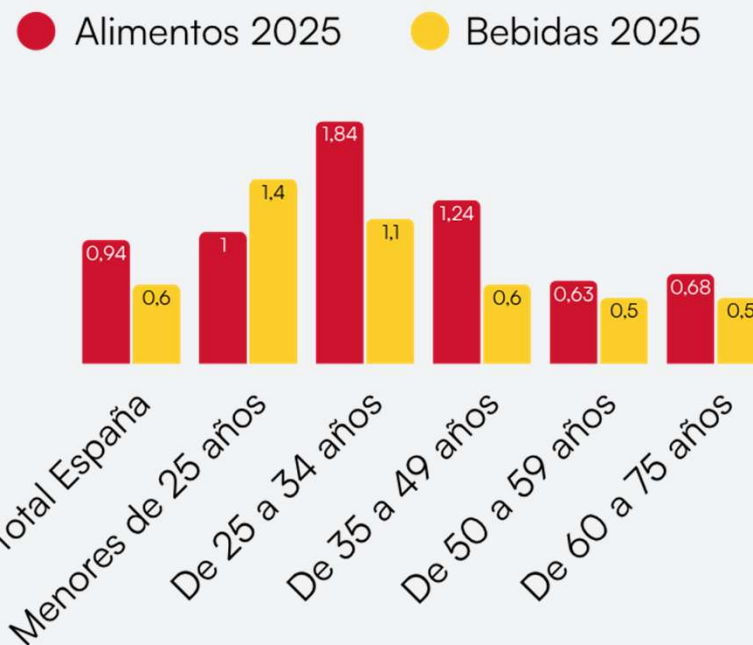
Fuera del hogar

Tasa de desperdicio fuera del hogar por edad

Desperdician más los jóvenes,
bebidas los menores de 25 años y
los de 25 a 34 años alimentos.



**Total (alimentos y bebidas) de la tasa de desperdicio
(%) fuera de casa por edad 2025**



**Tasa de desperdicio (%) alimentos y bebidas
fuera de casa 2025**



Conclusiones Datos 2025

Mejora significativamente la gestión del desperdicio alimentario por parte de los consumidores en los últimos años.

El **desperdicio alimentario total se reduce cerca del 20 % respecto a 2020**, aunque 2025 marca una meseta tras cuatro años de descenso.

La batalla se gana en casa: casi todo el desperdicio (97,5 %) es doméstico, principalmente los productos tal y como se compraron (productos sin utilizar).

Frutas y verduras son el foco prioritario de mejora, junto con la gestión de la nevera, origen del **63 % de las recetas desechadas en el hogar**. Fuera de casa se gestiona mejor el desperdicio y mejora la concienciación.

Menos personas desaprovechan alimentos y bebidas cuando consumen fuera del hogar.

El foco de mejora fuera de casa son los consumidores más jóvenes.

