



## PANEL DE CUANTIFICACIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN LOS HOGARES ESPAÑOLES (METODOLOGÍA)

### OBJETIVO:

El panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares tiene como objetivo cuantificar el desperdicio de alimentos generado en los hogares españoles, así como conocer el comportamiento del consumidor en el hogar en relación con el desperdicio alimentario.

Para ello, se cuantifican tanto los alimentos que se tiran a la basura por deterioro, tal cual se compraron sin que haya habido ningún tipo de elaboración por parte del consumidor, como aquellos productos desechados una vez cocinados (es decir, la parte de las recetas que se tira a la basura por sobrar en el plato o por llevar un tiempo en la nevera).

### UNIVERSO DE REFERENCIA

En el Panel de cuantificación del desperdicio en el hogar están contemplados todos los hogares de España, con la excepción de Canarias, Ceuta y Melilla.

### MUESTRA

4.000 hogares (2.000 hogares del panel de compras y 2.000 hogares del panel de usos) que declaran semestralmente, con un total de 8.000 cuestionarios anuales.

### METODOLOGIA

Para la obtención de datos se parte de dos estudios previamente establecidos por el MAPAMA, el *Panel de consumo alimentario en hogares* (panel de compras)<sup>1</sup> y el *Panel de usos de los alimentos*<sup>2</sup>.

En el Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares españoles los datos se recogen a través de cuestionarios on-line semanales, auto-administrados y personalizados,

---

<sup>1</sup> El Panel de consumo alimentario en hogares (panel de compras) es un estudio elaborado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente desde 1987, en el que se recogen las compras realizadas diariamente de todas las bebidas y alimento. Permite conocer los alimentos susceptibles de desecharse.

<sup>2</sup> El Panel de usos de los alimentos recoge las recetas que los hogares elaboran cada día, en base a lo que esos mismos hogares han declarado en el panel de compras. Por tanto, permite conocer qué recetas han sido desechadas.



donde los hogares panelistas tienen las compras y recetas realizadas durante la semana, identificadas por su colaboración previa en el *Panel de compras* y en el *Panel de uso de los alimentos*, lo que garantiza una alta calidad en la recogida de la información. Cada hogar panelista colabora dos semanas cada semestre, distribuyéndose los 4000 hogares lo largo de todas las semanas del semestre para disponer de cuestionarios que cubran todo el período.

Por un lado, la mitad de los hogares de la muestra (los procedentes del *Panel de compras*) informan de los productos y cantidad de los mismos que han tirado a la basura durante la última semana, sin haberlos llegado a consumir o utilizar (por deterioro, caducidad, etc.). Por otro lado, la otra mitad de hogares (los procedentes del *Panel de uso de los alimentos*) informan de si han tirado a la basura parte de las recetas declaradas en el seguimiento del uso de los alimentos en la semana de colaboración, por sobrar en el plato/cazuela o tras estar en la nevera unos días.

La selección de la muestra se ha realizado controlando las variables zona geográfica y edad para representar el universo de hogares.

## INFORMACIÓN RESULTANTE

**Desperdicio de alimentos sin utilizar:** los que se tiran a la basura por deterioro por no haber sido consumidos ni utilizados en la elaboración de ninguna receta. Los panelistas declaran producto a producto cuándo lo han tirado, la unidad de medida y la cantidad tirada a la basura. Con ello se obtiene:

- Detalle de las categorías de productos sin utilizar desperdiciados (Anexo 1).
- Cantidad de desperdicio (en unidades).
- Volumen absoluto de desperdicio (en kg o gr) mediante aplicación de gramaje por ración.

**Desperdicio de recetas:** los restos de recetas o platos que se tiran por sobrar en el plato o en la cazuela, o bien por deterioro tras haber sido guardados un tiempo. Los panelistas declaran receta a receta si han tirado o no y qué cantidad. La información que se obtiene es:

- Detalle de las recetas desperdiciadas (Anexo 2).
- Volumen absoluto de desperdicio (en raciones).

La segmentación de la información en ambos casos se realiza de acuerdo a los siguientes **criterios sociodemográficos:** regiones, edad del ama de casa, presencia de niños en el hogar, clase sociodemográfica, y ciclos de vida (Anexo 3).



## **ANEXO 1: CATEGORÍAS DE PRODUCTOS SIN UTILIZAR DESPERDICIADOS**

CARNE FRESCA POLLO

CARNE FRESCA CERDO

CARNE FRESCA VACUNO

OTRAS CARNES FRESCAS

JAMÓN COCIDO (YORK)

RESTO FIAMBRES

HUEVOS

LECHE LÍQUIDA

MARGARINA / MANTEQUILLA

BASES PARA COCINAR

NARANJAS

PLÁTANOS

MANZANAS

OTRAS FRUTAS FRESCAS

NATA / CREMA DE LECHE

PASTA FRESCA

PLATOS PREPARADOS

QUESO FRESCOS

QUESO CURADO / SEMI / TIERNO / OTROS

QUESO RALLADO

EMBUTIDOS

SALCHICHAS FRESCAS



PESCADO / MARISCO FRESCO

YOGURT

POSTRES LÁCTEOS (NATILLAS, FLAN, CUAJADA,...)

LECHES FERMENTADAS (COLESTEROL, LACTOBACILUS...)

LEGUMBRES COCIDAS

VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS

PIZZA

TARTAS Y PASTELES

CARNE CONGELADA POLLO

CARNE CONGELADA CERDO

CARNE CONGELADA VACUNO

OTRAS CARNES CONGELADAS

PESCADO / MARISCO CONGELADO

VERDURAS Y HORTALIZAS CONGELADAS

HELADOS

PAN FRESCO

PAN INDUSTRIAL

SALCHICHAS CONSERVA

LEGUMBRES SECAS

SOPAS CREMAS Y CALDOS LÍQUIDOS

BEBIDAS REFRESCANTES Y GASEOSAS

BATIDOS

ESPUMOSOS

VINOS



ZUMOS Y NÉCTARES

CONSERVAS VEGETALES

CONSERVAS DE PESCADO

FRUTA EN CONSERVA

MIEL

ACEITE

ARROZ

CEREALES

CHOCOLATES

GALLETAS

PASTA SECA

ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

CAFÉ TOSTADO

CAFÉ SOLUBLE

CUBITOS + SAZONADORES

INFUSIONES

BOLLERÍA / PASTELERÍA

PATATAS FRITAS

SALSAS

TURRÓN Y OTROS PRODUCTOS NAVIDEÑOS

FRUTOS SECOS



## **ANEXO 2: DETALLE DE LAS RECETAS DESPERDICIAS**

TOTAL PIZZAS  
TOTAL ENSALADAS  
TOTAL SOPAS  
TOTAL CREMAS  
TOTAL PURES  
TOTAL CONSOME  
TOTALGAZPACHO Y SALMOR.  
TOTAL COCIDOS/CALDOS  
PLATO DE CARNE  
PLATO DE PESCADO  
MARISCO  
PLATO DE VERDURA  
PLATO DE LEGUMBRE  
PLATO DE PASTA  
PLATO BASE PATATA  
PLATO BASE HUEVO  
PLATO BASE HARINA  
PLATO BASE ARROZ  
PLATOS CHARCUTERÍA / EMBUTIDOS  
PLATOS ÉTNICOS  
PAPILLAS  
BOCADILLOS



## **ANEXO 3: SEGMENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN**

- **REGIONES:**
  - TOTAL ESPAÑA
  - BARCELONA METROPOLITANA
  - RESTO CATALANO - ARAGONESA
  - LEVANTE
  - ANDALUCÍA
  - MADRID METROPOLITANA
  - RESTO CENTRO
  - NOROESTE
  
- **EDAD DEL AMA DE CASA:**
  - MENOS DE 35 AÑOS
  - DE 35 A 49 AÑOS
  - MÁS DE 50 AÑOS
  - DE 50 A 64 AÑOS
  - 65 Y MÁS AÑOS
  
- **PRESENCIA DE NIÑOS EN EL HOGAR:**
  - SIN NIÑOS
  - CON NIÑOS MENORES DE 6 AÑOS
  - CON NIÑOS DE 6 A 15 AÑOS
  
- **CLASE SOCIOECONÓMICA:**
  - CLASE ALTA Y MEDIA ALTA
  - CLASE MEDIA
  - CLASE MEDIA BAJA
  - CLASE BAJA
  
- **CICLOS DE VIDA:**
  - JÓVENES INDEPENDIENTES
  - PAREJAS JÓVENES SIN HIJOS
  - PAREJAS CON HIJOS PEQUEÑOS
  - PAREJAS CON HIJOS EDAD MEDIA
  - PAREJAS CON HIJOS MAYORES
  - HOGARES MONOPARENTALES
  - PAREJAS ADULTAS SIN HIJOS
  - ADULTOS INDEPENDIENTES
  - RETIRADOS