



Diálogos Circulares®

UN NUEVO FORMATO DE
DIÁLOGO Y APRENDIZAJE POR
EL PLANETA

16 DE ABRIL DE 2026
ESPACIO ENDOR
MADRID



ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y CULTURA DEL APROVECHAMIENTO

Una iniciativa de



Con el apoyo de



ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y CULTURA DEL APROVECHAMIENTO, A DEBATE EN MADRID



La jornada Alimentación sostenible y cultura del aprovechamiento, celebrada el 16 de abril en el Espacio Endor de Madrid, reunió al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación con organizaciones sociales y creadores de contenido para analizar la aplicación de la [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#).

El encuentro, moderado por Miguel Aguado, se enmarca en el formato Diálogos Circulares, impulsado por [B-Leaf Consultoría](#) y la [Fundación Vida Sostenible](#).

El debate se articuló en torno a dos ejes: el desarrollo del nuevo marco legal y la recuperación del saber tradicional de aprovechamiento como herramienta intergeneracional.

Helena de Miguel, jefa de servicio de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del MAPA, encuadró la norma dentro de la [Estrategia Nacional de Alimentación \(ENA\)](#), el plan con el que el Gobierno busca construir un sistema alimentario sostenible y posicionar a España como referencia mundial.

«Con la ley, los alimentos vuelven a su propósito original: alimentar.»



¿ES EL APROVECHAMIENTO UNA MODA O UNA NECESIDAD?



Tres líneas de actuación

Explicó que el MAPA trabaja en paralelo en una Estrategia específica para prevenir el desperdicio alimentario que articula tres líneas de actuación: campañas de concienciación ciudadana, elaboración de paneles de cuantificación del desperdicio tanto en el hogar como en el consumo extradoméstico, y otras iniciativas como los Premios Alimentos de España, que cuentan con una categoría específica para reconocer proyectos de reducción del desperdicio alimentario con una dotación aproximada de 15.000 euros.

La inversión prevista para el periodo 2024-2026 refleja el peso que el Ministerio otorga a cada eje: 4,5 millones de euros destinados a campañas de promoción contra el desperdicio —entre ellas No se tira nada—, 777.360 euros para la generación de conocimiento y cuantificación, y los 15.000 euros de dotación del premio. En total, más de 5,2 millones de euros comprometidos en tres años para sostener el cambio de hábitos que la ley exige pero no puede imponer por sí sola.

De Miguel subrayó que España participa además en una plataforma europea de pérdidas y desperdicio alimentario que analiza los condicionantes culturales de lo que se considera comestible, un terreno en el que las diferencias entre países siguen siendo notables. «Con la ley, los alimentos vuelven a su propósito original: alimentar», resumió.

El régimen sancionador de la norma contempla multas por infracciones leves, graves y muy graves, que pueden llegar a la suspensión de la actividad. Las obligaciones entran en vigor con plazos escalonados, con hasta siete años de margen para determinados establecimientos, un periodo que el Ministerio dedica a labor divulgativa a través de congresos y servicios de consulta.

«Los hogares españoles siguen tirando en torno al 30% de los alimentos que compran.»»

Un 30% de los alimentos comprados acaba en la basura

El departamento articula su trabajo en tres pilares: cuantificación, sensibilización y regulación. La medición del desperdicio doméstico arrancó en 2014 y se amplió en 2019 al resto de la cadena.

Los datos del último informe muestran una reducción del 4% del desperdicio doméstico en 2024 respecto al año anterior, aunque los hogares españoles siguen tirando en torno al 30% de los alimentos que compran. La tendencia a la baja se consolida desde 2020: el Ministerio atribuye la mejora a una mayor valoración de los alimentos durante la pandemia, al rescate de recetas como el pan y a la recuperación del aprovechamiento en las cocinas domésticas. El desperdicio fuera del hogar es inferior al doméstico, pero mantiene también una curva descendente desde 2013.

Saber tradicional con mirada ambiental

Carlota López, coordinadora de Alimentación de la Fundación Vida Sostenible, conectó el debate con la cocina de aprovechamiento como legado intergeneracional. Recordó que el conocimiento surgió por necesidad tras la Guerra Civil y que buena parte de esas recetas se mantienen hoy, como las torrijas, como símbolos culinarios valorados. "Es muy importante poner en valor ese conocimiento y esa cultura, no perderla, porque es fundamental para afrontar los retos que nos vienen", defendió.

La fundación impulsa el concurso [El Reto de la Cocina Sostenible del Aprovechamiento La Cocina de los Nietos](#), con tres categorías -individual, grupal y semiprofesional, esta última para estudiantes de hostelería-, cuya convocatoria está abierta hasta el 7 de mayo en [lacocinadelosnietos.org](#). López destacó la importancia de incorporar al alumnado de hostelería "para que el aprovechamiento esté ya en sus cabezas" desde la etapa de formación.

La ponente defendió además un aprendizaje bidireccional entre generaciones: "Podemos aprender mucho de nuestros mayores, pero también al revés, porque nosotros tenemos acceso a más información". Puso como ejemplo los arancini italianos, elaborados con arroz sobrante, una práctica poco extendida en España que Internet ha acercado.

«Es muy importante poner en valor ese conocimiento y esa cultura, no perderla, porque es fundamental para afrontar los retos que nos vienen.»



Espigueo y conservas imperfectas

Cèlia Vendrell Prades, responsable de Formación y Sensibilización de la [Fundació Espigoladors](#), explicó el trabajo de la entidad catalana desde 2014 en dos líneas. Por un lado, el espigueo: recuperación, con voluntariado, de frutas y hortalizas descartadas por razones estéticas o de mercado, que se destinan a entidades sociales. Por otro, una empresa de inserción laboral para personas en situación de vulnerabilidad, que transforma ese producto en conservas bajo la marca es im-perfect –patés vegetales, mermeladas, zumos, conservas y mermeladas de tomate.

Espigoladors, junto a otras entidades, trabajó durante años para que la Ley 1/2025 reconociese por primera vez la figura del espigueo. "El espigueo o rebusca no es algo que nosotros hayamos inventado, ya existía desde hace muchos siglos. Solo hemos trabajado para normalizarlo, para que se convierta en un espigueo seguro", defendió Vendrell, que puso en valor el trabajo de agricultores y agricultoras: "Si podemos espigar es gracias a ellos y a ellas, que estamos recuperando sus pérdidas". La organización ha publicado con la Generalitat de Cataluña la [Guía de buenas prácticas para un espigueo seguro](#) y ha iniciado espigueos piloto en varias comunidades autónomas, entre ellas Madrid, con el objetivo de construir una plataforma nacional de espigadoras.

Cèlia insistió en el valor formativo del trabajo de campo: un voluntario que pasa dos o tres horas recolectando acelgas y distinguiendo las comercializables de las descartadas –todas comestibles– adquiere, según su experiencia, una conciencia difícil de transmitir solo en el aula.

Comedores escolares y el derecho a la alimentación

Laura Martos, responsable de Educación y Movilización social en [Enraíza Derechos](#), trasladó el debate al terreno del Derecho a la Alimentación. Puso el foco en la paradoja de un sistema que tira un tercio de lo que produce mientras entre 600 y 700 millones de personas pasan hambre en el mundo. "Tirar comida atenta contra el derecho a la alimentación de millones de personas", advirtió.

La organización trabaja en proyectos de cooperación internacional en países como Mozambique o Bolivia, donde, por ejemplo, se sigue aprovechando la cáscara de huevo triturada como aporte nutricional en recetas cotidianas, un saber prácticamente extinguido en los hogares españoles. En el plano doméstico, Enraíza Derechos ha desarrollado durante el último curso mediciones en comedores escolares de Madrid y Euskadi, dentro de dos proyectos –uno europeo y otro del Ayuntamiento de Madrid–, en los que han cuantificado lo que el alumnado deja en el plato.

Las mediciones revelaron dos problemas en paralelo: volúmenes importantes de desperdicio y una brecha de cultura alimentaria, con menores que no reconocen alimentos frescos básicos por el avance del ultraprocesado. Martos señaló además la necesidad de concienciar no solo al alumnado, ya que el profesorado también cae en el desperdicio alimentario, un detalle que, recordó, suele olvidarse en las políticas escolares: "A veces pedimos a los niños y niñas cosas que ni siquiera los adultos estamos haciendo".



Cocina de aprovechamiento en redes sociales

Eduardo Contreras y Francesca Ruberti, creadores de contenido de [El Piso Vegano](#), comunidad con más de 675.000 seguidores, abordaron los retos de divulgar cocina de aprovechamiento en plataformas digitales. "En las redes sociales lo más importante es atrapar la atención en los primeros tres segundos", explicaron. Un reto que se complica cuando, como en su caso, las recetas incluyen ingredientes poco habituales o combinaciones menos comerciales.

Ambos defendieron que las recetas tradicionales no son un sacrificio, sino gastronomía que hoy cotiza alto: "Las recetas de aprovechamiento de nuestros abuelos son un plato rico que se come en los restaurantes, y se pagan caras a veces". Ruberti, de origen italiano, reivindicó además la gran variedad española de legumbres, que considera envidiada en Italia –citó el Judión de la Granja como ejemplo. Eduardo Contreras aportó un caso cotidiano: un melón que no convence al paladar crudo puede transformarse, asado a la plancha, en una verdura de referencia de la casa. La idea subyacente, añadieron, es sencilla: "Somos un poco especialitos con la comida".

Proteína vegetal, biodiversidad y poder de la distribución

El debate incorporó el impacto ambiental del actual modelo alimentario. Los intervinientes subrayaron la diferencia de recursos que exige producir proteínas de origen animal frente a las de origen vegetal y recordaron que una combinación sencilla de legumbre y cereal –"las famosas lentejas con un puñado de arroz", en palabras de Vendrell– cubre ya las necesidades proteicas de una persona adulta con vida activa.

Martos puso el foco en el poder de la gran distribución. Recordó una declaración reciente del directivo de una de las mayores cadenas españolas del sector, que planteó que el futuro de la alimentación pasa por consumir comida preparada de supermercado. "El foco no solo hay que ponerlo en el consumidor y consumidora, hay que ponerlo en los otros actores", señaló, y advirtió de la pérdida de agrobiodiversidad vinculada a las decisiones de las grandes cadenas, que homogenizan la oferta y promueven modas –del aguacate a los llamados superalimentos– mientras desplazan variedades tradicionales. Enraíza Derechos trabaja en paralelo con jóvenes productores de agricultura regenerativa y ecológica, que recuperan variedades casi olvidadas como la remolacha negra.

También se apuntó al impacto del transporte de alimentos y al adelanto de 5 semanas en el calendario de vendimia atribuido al cambio climático, además de a los riesgos del acuerdo con Mercosur para los productores locales. España es un gran productor ecológico, se recordó, pero su producción se orienta principalmente a la exportación.

«Los saberes tradicionales se combinen con el conocimiento disponible hoy para que sigan siendo herramientas útiles en el sistema alimentario del siglo XXI.»

La psicología de la abundancia

Uno de los hilos más transversales del debate fue la cultura de la abundancia proyectada por la gran distribución. Varios intervinientes llamaron la atención sobre la imagen habitual de los supermercados a última hora del día: frutas y verduras apiladas sin mermas, lineales impolutos, etiquetas perfectas. "Una exageración en la oferta que no tiene una respuesta en la demanda", se apuntó en la mesa. Entre las alternativas planteadas destacan los grupos de consumo y las cooperativas de consumidores con planificación mensual anticipada, que permiten a los productores ajustar la producción a la demanda real.

El debate rescató también un ejemplo poco habitual en este tipo de foros: el frío logístico. La costumbre de abrir y cerrar las puertas de las cámaras frigoríficas por prisas, recordó uno de los participantes, supone un desperdicio energético continuo que encarece la cadena y eleva el impacto ambiental. La reflexión enlazó con la pauta de fondo del encuentro: los autodiagnósticos empresariales y la cuantificación previa deben preceder a cualquier plan de prevención serio.

«Tirar comida atenta contra el derecho a la alimentación»



Presupuesto y cooperación

En la parte final, varias entidades plantearon la necesidad de que el Ministerio dote de presupuesto suficiente a la ley para desarrollar las medidas previstas. Entre ellas, la [Fundación Meridional](#), con su proyecto Baby Despensa, un banco de alimentos especializado en menores de 0 a 3 años. La cooperación entre administraciones, sector privado y tercer sector se perfiló como condición necesaria para que la norma no se quede en el papel.

La jornada se cerró con una idea transversal: buena parte de la cultura de aprovechamiento que hoy se reivindica como vanguardia sostenible sigue viva, de forma natural, en las cocinas de los pueblos. El reto es que esa memoria no se pierda en la transición a la vida urbana y que, como apuntó Vendrell, los saberes tradicionales se combinen con el conocimiento disponible hoy para que sigan siendo herramientas útiles en el sistema alimentario del siglo XXI.

Lo que no se tira, no se olvida

Reflexiones finales

La aprobación de la [Ley 1/2025](#) marca un antes y un después en la cadena alimentaria española: por primera vez, todos los operadores, desde el agricultor hasta la gran distribución, tienen obligación legal de prevenir el desperdicio antes de generarlo.

Los [datos del MAPA](#) confirman que el cambio está en marcha: en 2024 se desperdició un 4% menos que el año anterior, aunque los hogares españoles siguen tirando cerca del 30% de lo que compran.

El saber tradicional de aprovechamiento -el que convierte el arroz sobrante en arancini o el melón soso en una verdura a la plancha- no es nostalgia: es una herramienta eficaz y accesible que las generaciones anteriores desarrollaron por necesidad y que hoy resulta imprescindible recuperar.

El espiguelo, reconocido por primera vez en la ley, demuestra que lo que el mercado descarta por razones estéticas sigue siendo comida real, y que hay personas dispuestas a recogerlo, transformarlo y redistribuirlo.

La escuela es el eslabón más urgente: los comedores escolares muestran volúmenes significativos de desperdicio y una brecha creciente entre los menores y los alimentos frescos, mientras se pide a los niños lo que los adultos aún no hacemos.

El reto colectivo no es solo legislar ni concienciar, sino combinar ambas cosas: que la memoria culinaria de los pueblos no se pierda en la transición urbana, y que la ley tenga el presupuesto y la cooperación necesarios para no quedarse en el papel.



Helena de Miguel – Jefa de servicio de la Subdirección General de Calidad y Sostenibilidad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Desde esta subdirección se coordina el desarrollo de la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) y la aplicación de la Ley 1/2025, incluidos su régimen sancionador y los plazos de entrada en vigor para cada eslabón de la cadena.



Carlota López – Coordinadora de Alimentación de la Fundación Vida Sostenible. Entidad dedicada a la educación ambiental y el consumo responsable. Impulsa el proyecto La Cocina de los Nietos, cuyo concurso intergeneracional de vídeos de recetas de aprovechamiento con tres categorías –individual, grupal y semiprofesional– conecta el saber tradicional con la generación de contenido digital. Convocatoria abierta hasta el 7 de mayo en lacocinadelosnietos.org.

Cèlia Vendrell Prades – Responsable del área de Formación y Sensibilización de la Fundació Espigoladors. Organización catalana creada en 2014 que trabaja en dos líneas. Por un lado, el espiguelo: recuperación, con voluntariado, de frutas y hortalizas no comercializadas por motivos estéticos, que se destinan a entidades sociales. Por otro, una empresa de inserción que transforma esos productos en conservas bajo la marca es im-perfect. Han elaborado, junto con la Generalitat de Catalunya, una guía de buenas prácticas para un espiguelo seguro.



Laura Martos – Responsable de Educación y Movilización social en Enraíza Derechos. Organización centrada en el derecho humano a la alimentación. Aborda el desperdicio alimentario desde una perspectiva ética y desarrolla programas en centros educativos, donde mide el desperdicio en comedores escolares y trabaja la relación de la infancia con los alimentos frescos frente al avance del ultraprocesado.

Eduardo Contreras y Francesca Ruberti – Creadores de contenido de El Piso Vegano, proyecto de divulgación gastronómica con más de 675.000 seguidores en redes sociales, centrado en la cocina vegetal y el aprovechamiento. Su intervención aportó la perspectiva de la comunicación digital: cómo traducir recetas tradicionales en contenidos que funcionen en el ecosistema de plataformas.



Miguel Aguado, moderador, Socio-Director de la empresa B LEAF– Moderador de la sesión y coordinador del formato Diálogos Circulares, impulsado por B-Leaf Consultoría junto con la Fundación Vida Sostenible.



PARA SABER MÁS



INFORME DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA 2024
[Ministerio de agricultura, pesca y alimentación](https://www.magrama.gob.es/informacion/comunicacion/comunicacion-compartida/comunicacion-compartida-comunicacion-compartida)



GUÍA FVS SIN DESPERDICIO
[Fundación Vida Sostenible,](https://www.fundacionvidasostenible.org/)



CONCURSO INTERGENERACIONAL EL RETO DE LA COCINA SOSTENIBLE DEL APROVECHAMIENTO
[LA COCINA DE LOS NIETOS](https://www.lacocinadelosnietos.com/)



[GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA UN ESPIGUEO SEGURO](https://www.gencat.cat/seguretat/seguretat-alimentaria/)



[TIENDA CONSERVAS VEGETALES ES IM-PERFECT](https://www.fundacionespigoladors.org/)
[Fundación Espigoladors](https://www.fundacionespigoladors.org/)

VÍDEOS DEL EVENTO



ENTREVISTAS

**EDUARDO CONTRERAS Y
FRANCESCA RUBERTI**
El Piso Vegano



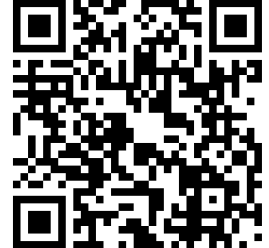
CARLOTA LÓPEZ
Fundación Vida Sostenible



LAURA MARTOS
Enraíza Derechos



CELIA VENDRELL
Fundación Espigoladors



VÍDEO RESUMEN



SESIÓN COMPLETA



Una iniciativa de



Con el apoyo de



B Leaf

Consultora técnica medioambiental y
agencia de comunicación especializada
en sostenibilidad, energía y salud.



Contactar

C/ Albahaca, 42
28760 Tres Cantos (Madrid)
contacto@b-leaf.es
Tel: 629 149 896

b-leaf.eco

MÁS INFORMACIÓN



DIÁLOGOS CIRCULARES