

1ª Semana contra el desperdicio Alimentario

El despilfarro de alimentos es un problema de importante dimensión que preocupa a empresas, administraciones, bancos de alimentos y consumidores.

Reducirlo exige concienciación, esfuerzo y colaboración por parte de todos.

En sólo 7 años el sector ha logrado reducir el porcentaje de producto que por diversas razones no llega a comercializarse en más de un 30%.

Por su parte cada hogar español redujo el último año en 2,3 kilos los alimentos que desperdicia.

Juntos alimentamos soluciones

Iniciativa coordinada por: **AECOC**

1ª Semana contra el desperdicio

Participantes

ACES Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados	Alcampo	ANGED ASOCIACIÓN NACIONAL DE GRANDES EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN	areas	ASAJA
ASEDAS	AVACU Asociación Nacional de Supermercados y Centros Comerciales	caprabo	Carrefour	Confederación Española de Comercio
cecu	CEDECARNE Asociación Española de Comerciantes de Carnes y Pescados	GOAG	consum COOPERATIVA	Conway de comercio company
COVAP	COVIRAN	DÍA	PEPSICO	Ebro
El Corte Inglés	EROSKI	EUROPASTRY	FEHR Federación Española de Hostelería	FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ASOCIACIONES DE COMERCIANTES Y PRODUCTORES DE LA RESTAURACIÓN SOCIAL
FIAB Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas	FLC Federación de Usuarios-Consumidores Independientes	GRUPO SIRO Cultivamos futuro	HISPA COOP	LIDL
MARCAS DE RESTAURACIÓN	McDonald's	MERCADONA Comercio de consumo	PESCANOVA	QUALIBEST G's FRESH
Rodilla	GRUPO riberebro Federación de Comerciantes Independientes	serunion	UNE	mercados de madrid
superSol	ALDI SUPERMERCADOS	Unilever	idilia FOODS	LIPA Asociación Española de Industrias Alimentarias y Saborizadas
Galindo Pascual	Nestlé A gusto con la vida	cooperativas agro-alimentarias	Vegalsa	

¿Sabes la diferencia entre fecha de caducidad y consumo preferente?

La fecha de consumo preferente indica hasta cuándo un alimento está en perfectas condiciones para consumirse ya que mantiene intactas sus propiedades de sabor, textura, aroma... Pasada esa fecha algunas de esas propiedades pueden haberse perdido pero el producto sigue siendo seguro y se puede consumir.

La fecha de caducidad indica hasta cuándo el alimento es seguro. Una vez superada esa fecha la seguridad no está garantizada por lo que el alimento podría resultar perjudicial para la salud de las personas.



1ª Semana contra el desperdicio

24-30 septiembre

Juntos alimentamos
soluciones



¿Sabes cómo evitar el desperdicio de alimentos?

Iniciativa coordinada por: **AECOC**

1ª Semana contra el desperdicio Alimentario

¿Sabes cómo evitar el desperdicio de alimentos?

1

Planifica los menús de la semana con antelación. Antes de ir a comprar detalla y enumera los platos y los ingredientes que necesitarás y revisa tu nevera y despensa.

2

Evita comprar con prisas. Si dispones de más tiempo podrás escoger mejor los productos que vas a emplear.

3

Fíjate en las fechas de consumo preferente y caducidad. Así sabrás cuánto te durarán los productos y, de esta manera, priorizarás consumos y evitarás tirar alimentos a la basura.

4

Recuerda que las frutas y verduras “imperfectas” son igual de buenas que las que tienen un aspecto impecable y radiante.

5

Mantén la nevera y el congelador ordenado, organizado y limpio. Podrás así comprobar el contenido de los espacios y la fecha de caducidad de los alimentos que contienen.

6

Convierte los excedentes de comida en nuevos, deliciosos y equilibrados platos. A partir de restos de frutas y hortalizas, pescado y carne podemos hacer canelones, lasaña, pasta rellena o croquetas.

7

Organiza bien la nevera y usa envases adecuados para conservar bien los alimentos. En la zona menos fría guarda los huevos, la leche, la mantequilla, la fruta y las legumbres frescas. Reserva la zona fría para carnes, pescados, charcutería, cremas, postres lácteos y alimentos en proceso de descongelación.

8

Especialmente en verano, conserva la fruta en la nevera. De esta manera el proceso de maduración será más lento y evitaremos que la fruta se estropee.

9

Cuando comas fuera de casa, aprovecha la flexibilidad de la oferta para adecuarla a tus necesidades de cada momento. Por ejemplo, medios menús o medias raciones si no tienes mucha hambre.

10

En los bares y restaurantes, si no puedes consumir la ración que has pedido, solicita que te la preparen para llevar. Así podrás disfrutarla más tarde.

La alimentación
no tiene desperdicio