

CONSUME RESPONSABLEMENTE REDUCIENDO EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

ES UNA RESPONSABILIDAD DE TODOS

1

DESPERDICIO EN EL MUNDO

UN TERCIO DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ALIMENTOS SE TIRA

1.300 MILLONES DE TONELADAS SE TIRA AL AÑO

¿DE DÓNDE PROVIENE ESTE DESPERDICIO ALIMENTARIO?

42%  de los hogares

14%  de la restauración

39%  de la fabricación

5%  de la distribución



REDUCERUTILIZARECICLA

3

CONSEJOS

DIEZ CONSEJOS PARA NO DESPERDICIAR

- 1 **Comprueba los alimentos** que tienes y haz una **lista previa**.
- 2 **Planifica tu compra** con menús elegidos, en **porciones** y **tamaños** adecuados.
- 3 Adquiere alimentos frescos, y de temporada, **sin descartar** su forma **irregular**.
- 4 **Diferencia** entre fecha de **caducidad** y de **consumo preferente**.
- 5 Presta atención a las **instrucciones de conservación**.
- 6 **Rota los alimentos:** primero en entrar, primero en salir.
- 7 Conserva adecuadamente los alimentos, **rotulando contenido** y **fecha**.
- 8 Evita cocinar en exceso y **sirve pequeñas cantidades:** mejor repetir que tirar!
- 9 Prioriza el consumo de alimentos que vayan a caducar. **No consumas los caducados**.
- 10 **Conserva y congela las sobras** y aprovéchalo como ingredientes en **nuevas recetas**.

2

DESPERDICIO EN ESPAÑA

AL AÑO SE TIRAN MÁS DE 1.500.000 TONELADAS DE ALIMENTOS 


32Kg.  por persona

76Kg.  por hogar

¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS QUE MÁS DESECHAMOS?

Frutas y verduras 

Pan, cereales y pastelería 

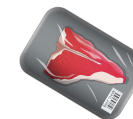
Leche, yogures, quesos y productos lácteos 

Pastas, arroces y legumbres 

4

FECHA DE CONSUMO

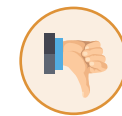
APRENDE A DIFERENCIARLAS



FECHA DE CADUCIDAD



FECHA DE CONSUMO PREFERENTE



SEGURIDAD ALIMENTARIA



CALIDAD ALIMENTARIA

Visita nuestra web:
www.hispacoop.org/desperdicios

Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios



MINISTERIO DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES E IGUALDAD

aecosan
agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición