



29 de septiembre

**PON FIN A LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE
ALIMENTOS.
POR LAS PERSONAS.
POR EL PLANETA.**

**Día Internacional de Concienciación sobre
la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**





Hagamos del #NoDesperdicio de comida UNA FORMA DE VIDA

¿Cuánta comida desperdiciamos en España?
alimentos y bebidas en 2024 *



**PON FIN A LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE
ALIMENTOS.
POR LAS PERSONAS.
POR EL PLANETA.**



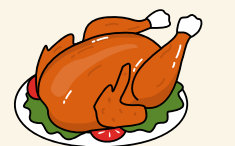
Hogares españoles

77,6%



Tiraron alimentos sin elaborar

22%



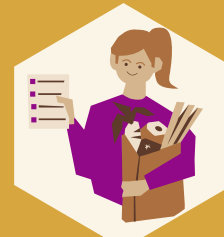
Tiraron alimentos elaborados



Hagamos del #NoDesperdicio de comida UNA FORMA DE VIDA

Todos podemos colaborar

**PON FIN A LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE
ALIMENTOS.
POR LAS PERSONAS.
POR EL PLANETA.**



- Organizar las comidas semanalmente



- Comprar solo los alimentos que van en la lista preparada en casa



- Evitar compras impulsivas para evitar que sobren y acaben en la basura



- Colocar las nuevas compras detrás de las existentes para evitar que se estropeen



- No llenar la nevera en exceso porque dificulta la circulación de aire frío





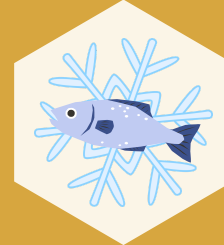
Hagamos del #NoDesperdicio de comida UNA FORMA DE VIDA

Todos podemos colaborar

**PON FIN A LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE
ALIMENTOS.
POR LAS PERSONAS.
POR EL PLANETA.**



- Diferenciar correctamente entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente



- Congelar los alimentos antes de que se estropeen si no se usan de inmediato



- Elaborar nuevos platos con la comida sobrante



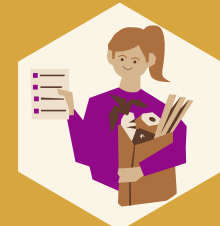
- Organizar la nevera eficientemente: estantes superiores para alimentos que requieren menos refrigeración, los medios para lácteos y huevos y los inferiores para carnes y frutas





**PON FIN A LA PÉRDIDA
Y EL DESPERDICIO DE
ALIMENTOS.
POR LAS PERSONAS.
POR EL PLANETA.**

Hagamos del #NoDesperdicio de comida UNA FORMA DE VIDA



- Organizar las comidas semanalmente



- Comprar solo los alimentos que van en la lista preparada en casa



- Evitar compras impulsivas para evitar que sobren y acaben en la basura



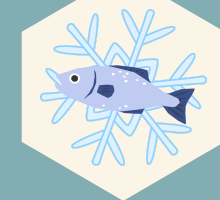
- Colocar las nuevas compras detrás de las existentes para evitar que se estropeen



- No llenar la nevera en exceso porque dificulta la circulación de aire frío



- Diferenciar correctamente entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente



- Congelar los alimentos antes de que se estropeen si no se usan de inmediato



- Elaborar nuevos platos con la comida sobrante



- Organizar la nevera eficientemente: estantes superiores para alimentos que requieren menos refrigeración, los medios para lácteos y huevos y los inferiores para carnes y frutas

