



# 1ª Semana contra el desperdicio alimentario

24-30 septiembre

Juntos alimentamos soluciones



**Comercios, industrias, mercados, escuelas, sector primario, administraciones, organizaciones de consumidores...**

**se unen contra el desperdicio de alimentos en España**

**Juntos trabajamos para:**

- **Poner en valor** los alimentos
- **Ofrecer información y recomendaciones al consumidor** para que haga un buen uso de ellos, evitando su desperdicio.

**¿Qué ofrece esta semana?**

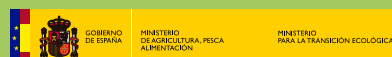
- Información al consumidor en puntos de venta, webs de empresas y folletos promocionales
- Actividades lúdicas para todo tipo de públicos destinadas a poner en valor los alimentos
  - Las mejores recetas de aprovechamiento
- Sesiones de formación en centros de educación primaria de todo el país
- Actividades de sensibilización y aprovechamiento en comedores escolares
- VI edición del Punto de Encuentro AECOC contra el Desperdicio Alimentario, con buenas prácticas de lucha contra el desperdicio de alimentos.

**Y MUCHAS COSAS MÁS, DESCÚBRELO AQUÍ**



Iniciativa coordinada por: **AECOC**

con la colaboración de:



# 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

<b>ACES</b> Asociación de Cademas Españolas de Supermercados	<b>Alcampo</b>	<b>ANGED</b> ASOCIACIÓN NACIONAL DE GRANDES EMPRESAS DE DISTRIBUCIÓN	<b>areas</b>	<b>ASAJA</b>
<b>ASEDAS</b>	<b>AVACU</b>	<b>caprabo</b>	<b>Carrefour</b>	<b>Confederación Española de Comercio</b>
<b>cecu</b>	<b>CEDECARNE</b>	<b>GOAG</b>	<b>consum</b> COOPERATIVA	<b>Conway</b> El comercio online
<b>COVAP</b>	<b>COVIRAN</b>	<b>DiA</b>	<b>PEPSICO</b>	<b>Ebro</b>
<b>El Corte Inglés</b>	<b>EROSKI</b>	<b>EUROPASTRY</b>	<b>FEHR</b> Federación Española de HOSTELERÍA	<b>FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE INDUSTRIALES DE LA RESTAURACIÓN Y LA HOSTELERÍA SOCIAL</b>
<b>FIAB</b> Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas	<b>FL</b> Federación de Usuarios Consumidores Independientes	<b>GRUPO SIRO</b> Cultivamos futuro	<b>HISPA COOP</b>	<b>LIDL</b>
<b>MARCAS DE RESTAURACIÓN</b>	<b>McDonald's</b>	<b>MERCADONA</b> Supermercados de España	<b>PESCANOVA</b>	<b>G's</b> GUSTOS
<b>Rodilla</b>	<b>GRUPO riberebro</b>	<b>serunion</b>	<b>UNE</b>	<b>mercados de madrid</b>
<b>superSol</b>	<b>ALDI</b> SUPERMERCADOS	<b>Unilever</b>	<b>idilia</b> FOODS	<b>LPA</b> Luz de Panadería Panaderías Punto de Venta
<b>Cañal Pascual</b>	<b>Nestlé</b> A gusto con la vida	<b>cooperativas agro-alimentarias</b> cooperativa	<b>Vegalsa</b>	

## ¿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

