

tips

para prevenir
el desperdicio
de alimentos
en tu hogar:



Planificá

los menús y las compras antes de venir, de esta manera te asegurarás de adquirir los alimentos que vas a consumir.



Elegí frutas y hortalizas imperfectas

Dale una oportunidad a las más grandes y a las más chiquitas, a las que tienen formas inusuales o algún pequeño defecto. Abrazá la diversidad para disminuir el desperdicio.



Fecha de caducidad

Alimentos envasados: si vas a consumirlo en el corto plazo, elegí el que tiene la fecha de caducidad más cercana en el tiempo. Es igual de bueno que el que tiene la fecha de vencimiento más larga y evitas que se termine descartando.



Reciclá las sobras

de comidas anteriores en nuevas preparaciones. Deliciosas tortillas, sopas y croquetas son sólo algunas de las opciones que tenés al alcance de la mano.



Técnicas de conservación

Mejorá las técnicas de conservación de los alimentos. Por ejemplo, la banana se conserva mejor fuera de la heladera. Si vas a demorar en consumirla podés congelarla.



Encontrá más tips en:



Poné a prueba tu creatividad
y sumate al desafío de ser un
#HogarSinDesperdicio

Vos también podés ser parte de la Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.



Ministerio
de Ambiente

