

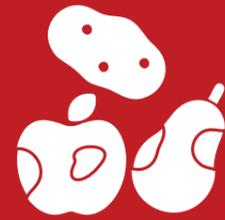


para prevenir
el desperdicio
de alimentos
en tu hogar:



Planificá

los menús y las compras
antes de venir, de esta
manera te asegurás
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.

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

