

# MEDIDAS CONTRA EL DERROCHE ALIMENTARIO

En España, durante el año 2023, se desperdiciaron más de

**1.214** millones de kilos de alimentos



El derroche alimentario abarca todos aquellos alimentos **que se desperdician a pesar de ser seguros, nutritivos y aptos para el consumo humano.**

Esto incluye tanto los alimentos que se desechan sin haber sido utilizados, como aquellos que terminan en la basura después de ser preparados.

Se estima que el **10%** de los gases de efecto invernadero provienen de la **COMIDA DESPERDICIADA**

## 1 RECOMENDACIONES PARA TUS COMPRAS

- Planifica tus menús.
- Revisa la nevera y la despensa para saber realmente qué necesitas.
- Lee las fechas de caducidad y consumo preferente de los productos.
- Compra a granel y ajusta la cantidad a tus necesidades.

## 2 CONSERVACIÓN

- Sigue la regla "lo primero que entra es lo primero que sale".
- Vigila que la temperatura del frigorífico esté entre 1º y 5º.
- Respeta la cadena de frío de los alimentos.
- Congela los productos que tengan fecha de caducidad próxima.

## 3 PREPARACIÓN Y APROVECHAMIENTO

- Cocina la cantidad de alimentos que vayas a consumir.
- También puedes cocinar de más para congelar las raciones extra y ahorrar tiempo.
- Reutiliza los alimentos sobrantes para hacer nuevas recetas.

## 4 DESECHO DE ALIMENTOS

En Rivas tienes 3 opciones:

- Quinto contenedor.
- Composteras comunitarias.
- Composteras domiciliarias.

Escoge la que se adapte mejor a ti, ¡o una combinación de las tres!

## ¿Sabías que todos los residuos orgánicos se pueden reciclar?

Los biorresiduos representan al menos el **30%** de nuestro contenedor de basura doméstica.

**El compost es una solución eficaz para reducir el volumen de los residuos orgánicos.**