

## El desperdicio alimentario en los hogares crece un 10,7% en verano

2 Ago 2019



- El principal motivo obedece a que muchos ciudadanos se van de vacaciones dejando sus despensas y neveras llenas de comida que, posiblemente, a su regreso tendrán que tirar.
- Lo que más se desecha son los alimentos que no han sido utilizados y que acaban directamente en el cubo de la basura, representando el 85,4% del total.
- Desde Too Good To Go, el movimiento que lucha contra el desperdicio de alimentos, aluden al calor a y a las vacaciones como principales responsables del incremento del despilfarro de comida y proponen una serie de consejos de gran utilidad.

**Cerceda, a 2 de agosto de 2019.**- El desperdicio alimentario en los hogares se incrementa sustancialmente en verano. El principal motivo obedece a que muchos ciudadanos se van de vacaciones dejando sus despensas y neveras llenas de comida que, posiblemente, a su regreso tendrán que tirar.

Según el último “Panel de cuantificación del desperdicio alimentario en los hogares” del MAPA, en 2018 los hogares españoles desperdiciaron durante la primavera y verano hasta un 10,7% más de alimentos que en otoño e invierno. En total, 667.792.886 kilos, lo que supuso unos 64,5 millones de kilos más de alimentos desperdiciados que los que se tiraron entre otoño de 2017 y el invierno de 2018.

Lo que más se desperdicia en la época estival son los alimentos que no han sido utilizados y que acaban directamente en el cubo de la basura, representando el 85,4% del total. Mientras que el volumen de desperdicio procedente de productos elaborados o cocinados representa el 14,5% del total.

Desde Too Good To Go, el movimiento que lucha contra el desperdicio de alimentos, aluden al calor a y a las vacaciones como principales responsables del incremento del despilfarro de comida. Al respecto, proponen una serie de consejos de gran utilidad.

- Organiza la despensa, colocando en la parte de delante los artículos que están próximos a la fecha de caducidad.
- Planifica la compra. Si hay un viaje a corto plazo, conviene hacer una lista con lo que realmente se necesite.

## El desperdicio alimentario en los hogares crece un 10,7% en verano

Published on Sogama (<http://www.sogama.gal>)

---

- Diseña el menú de la semana. Unos días antes de irse de vacaciones, conviene revisar lo que queda en la cocina y diseñar el menú de la semana con platos que permitan consumir los productos en stock.
- El frigorífico constituye el mejor aliado ante las altas temperaturas. Se recomienda colocar toda la fruta y verdura en la zona más templada, y la carne, pescado y los platos preparados en la más fría. De esta manera se conservarán mejor y durarán mucho más tiempo.
- Con el móvil y una app como Too Good To Go, tienes la oportunidad de aprovechar la comida de muchos comercios o supermercados tales como las frutas y verduras, la bollería, el pan recién hecho o los platos preparados, que es más sensible al calor, y además a un precio reducido.
- Con las sobras y un poco de imaginación puedes elaborar atractivos menús o completar otros platos.

España es el séptimo país de la Unión Europea que más comida tira; 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año.

Fuente: Too Good To Go

Imagen: Pixabay

Saludos, Departamento de Comunicación



**Source URL:** <http://www.sogama.gal/es/noticia/el-desperdicio-alimentario-en-los-hogares-crece-un-107-en-verano>