

Comer sí, tirar no

Año: 2018

Campaña promovida por Sogama y orientada a reducir el desperdicio alimentario en el hogar.

Un tercio de los alimentos que se producen en el mundo para el consumo humano acaban desperdiciados, dando lugar a un problema con serias consecuencias ambientales, económicas y sociales.

LOS DATOS

Un tercio de los alimentos que se producen en el mundo para el consumo humano, es decir, 1.300 millones de toneladas anuales, acaban desperdiciadas, una cantidad que sería suficiente para alimentar a 2.000 millones de personas.

En el ámbito comunitario, y según estimaciones de la Comisión Europea, se pierden o desperdician al año 89 millones de toneladas de alimentos, lo que se traduce en 179 kilos por habitante, un fenómeno que provoca la emisión 170 millones de toneladas de CO₂ y requiere el uso de 26 millones de toneladas de recursos.

Si el desperdicio alimentario fuese un país, sería el tercer mayor emisor de GEI (Gases de Efecto Invernadero), tras EEUU y China. España es el séptimo país de la UE que más comida desperdicia, con 7,7 millones de toneladas.

A lo largo de la cadena agroalimentaria se pierde entre un 30% y un 50% de alimentos sanos y comestibles que podrían ser aprovechados.

El hogar contribuye al desperdicio alimentario con un 42%, correspondiéndose el resto a las etapas de fabricación (39%), distribución (5%) y restauración (14%).

En los hogares españoles, el 80% de los comestibles desechados se tiran a la basura tal cual se han comprado y el 20% tras su procesado, es decir, son sobras. El 48,1% de los comestibles que se tiran son frutas, verduras y pan fresco.

El Parlamento Europeo ha propuesto reducir en un 30% el desperdicio de alimentos para 2025 y en un 50% para 2030.

Súmate a este reto!!



El hogar contribuye al desperdicio alimentario con un 42%,



España es el séptimo país de la UE que más comida desperdicia, con 7,7 millones de toneladas

QUÉ HACER

1. Crea un menú semanal y, en función del mismo, elabora una lista de la compra en la que se

incluya únicamente lo necesario.

2. Comprueba el estado de la despensa y la nevera, reordena los productos para consumir antes aquéllos con mayor riesgo de acabar perdiéndose y ten presente que los alimentos “feos” tienen las mismas propiedades nutritivas que los “guapos”.
3. Diferencia entre fecha de caducidad (momento a partir del cual el alimento puede presentar problemas de seguridad alimentaria y riesgo para la salud) y fecha de consumo preferente (momento a partir del cual el alimento puede sufrir pérdidas de cualidades tales como textura y sabor, pero sin suponer amenaza para la salud).
4. Da preferencia a los productos frescos, locales y de temporada. Contribuirás a generar empleo local y a disminuir las emisiones de CO₂ derivadas del transporte.
5. Ajusta las raciones al número de comensales y, si sobra comida que no vas a poder consumir, reparte el stock entre los invitados.
6. Pide las sobras en los restaurantes. No debes avergonzarte por ello. Se trata de raciones que pagas y que te corresponden.
7. Congela los alimentos antes de que se estropeen y aprovecha los sobrantes para elaborar nuevas recetas gastronómicas.
8. Sé solidario: dona comida en buen estado a bancos de alimentos y organizaciones sociales para ayudar a los más necesitados.
9. Si dispones de huerto o jardín, los restos orgánicos no comestibles pueden convertirse en un abono natural con extraordinarias propiedades para el suelo.
10. Recuerda: la comida es un bien valioso que no está al alcance de todo el mundo. Respétala, consévala y compártela, pero jamás la tires.



Comprueba el estado de la despensa y la nevera y reordena los productos.



Diferencia entre fecha de caducidad y fecha de consumo preferente.

Juega con nosotros!

Hoy le toca a los pequeños de la casa decidir qué hacer y dónde guardar cada producto. **A jugar en familia!!!!**



[1]

Comer sí, tirar no

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

Los vídeos de la campaña



Source URL: <http://www.sogama.gal/es/campanha/comer-s%C3%AD-tirar-no>

Enlaces

[1] <http://www.sogama.gal/xogos/tirar/#es>