SOLO HAY UNO

GRUPO COOPERATIVO CAJAMAR

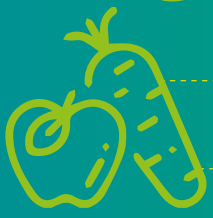
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS PÉRDIDAS Y DESPERDICIO ALIMENTOS

El objetivo del modelo de innovación agroalimentaria del Grupo Cooperativo Cajamar es fomentar la **sostenibilidad económica, social y ambiental** del sector a partir del contacto permanente con todos los agentes de la cadena de valor y mediante la **incorporación de tecnología**, la **capacitación profesional** y las **prácticas sostenibles**. Por esto último es esencial reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos en un mundo donde el número de personas afectadas por el hambre ha aumentado lentamente desde 2014, y cada día se pierden y desperdician toneladas y toneladas de alimentos comestibles. Este desperdicio conlleva el malgasto de recursos tales como el agua, la tierra, la energía, el capital, la mano de obra…

¡Seamos consumidores responsables!

CONSEJOS

Planificar el menú semanal.



Revisar periódicamente los alimentos de la despensa, frigorífico y congelador.

Llevar la lista de la compra a la tienda.

Adquirir preferentemente alimentos de temporada y mejor si son de proximidad.

Conservar adecuadamente los alimentos, considerando la temperatura óptima de conservación y su organización dentro del frigorífico. Haz uso del congelador.

Priorizar el consumo de alimentos con fecha de caducidad más cercana.

Ajustar las raciones a la hora de cocinar y servir.

Aprovechar las sobras con recetas de cocina imaginativas.