



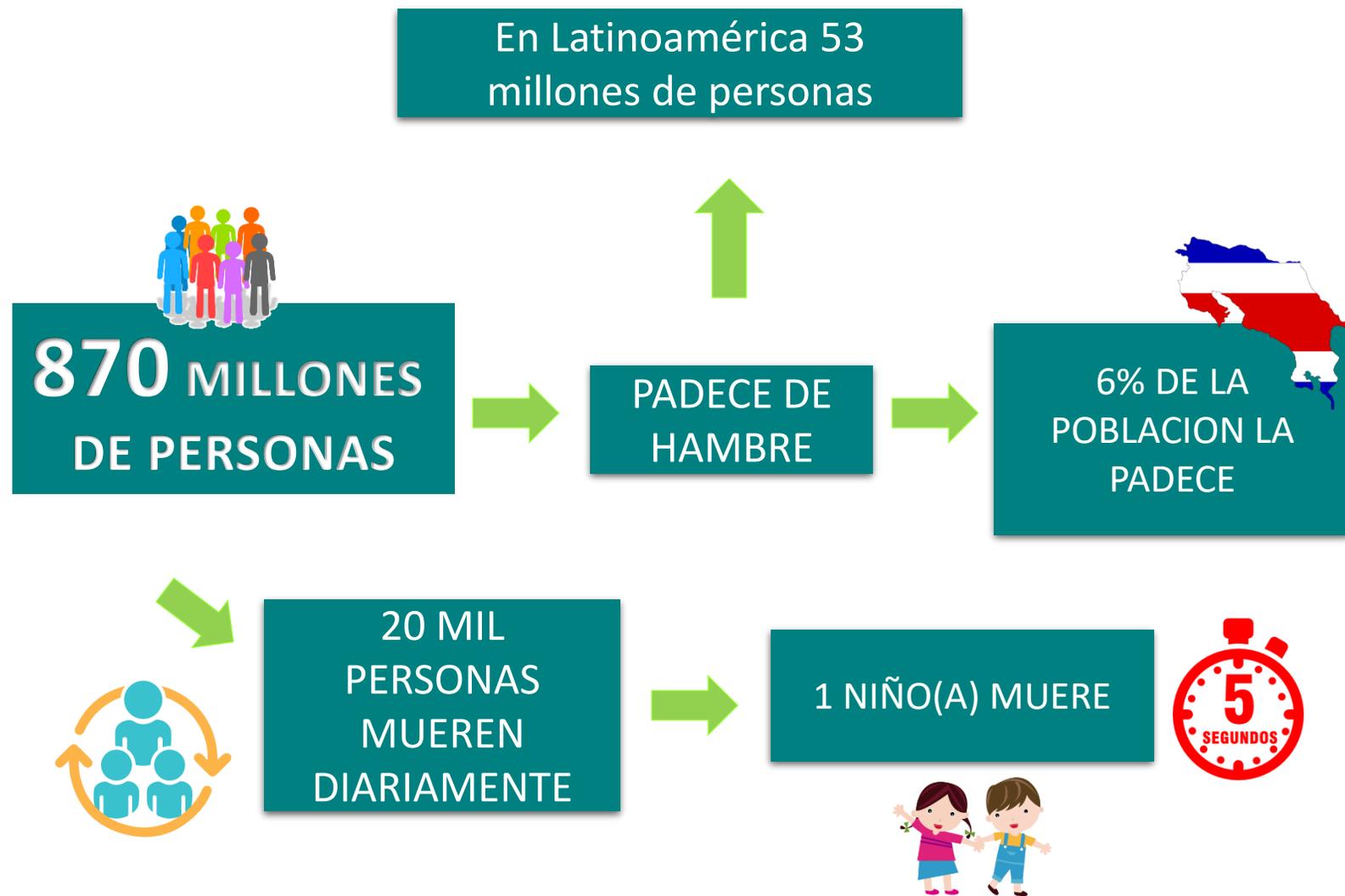
# Desperdicio De los Alimentos

Día Mundial de la  
alimentación

**Cargill**<sup>®</sup>



**"CALCULA QUE EL DESEQUILIBRIO DE ALIMENTOS MUNDIAL ES DE \$750 BILLONES"**



# Conceptos

PÉRDIDAS DE  
ALIMENTOS

- Disminución de alimentos destinados al consumo humano.

DESPERDICIO  
DE ALIMENTOS

- Alimentos destinados al consumo humano que se descartan o se deterioran .



EXCESO DE  
**ALIMENTOS**  
SERVIDOS

SE CONSUMEN



NO SE  
CONSUME

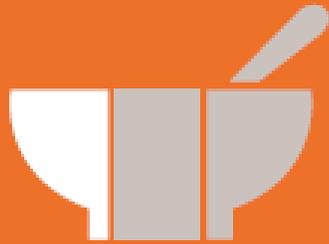


# Ciclo de vida de los alimentos



Fuente de desperdicio de alimentos (etapas 1 a 5) y fuentes de impactos ambientales (etapas 1 a 6) en el ciclo de vida de los alimentos.

# DATOS QUE DEBE SABER



Tan solo con un tercio de los alimentos que se desperdician, se podría alimentar a la población hambrienta en el mundo.

Cerca de 41 mil kg de alimentos son desperdiciados por segundo en el mundo.

41 000  
kg

Muchos de los desperdicios de comedores escolares, restaurantes y supermercados terminan en la basura.



¿ CUÁNTOS  
ALIMENTOS HAY EN  
SU BASURERO QUE  
AÚN SE PUEDEN  
UTILIZAR?

CÁSCARAS  
DE FRUTAS

VEGETALES

PAN VIEJO

PREPARAR

FRESCOS  
HORNEADOS  
CALDOS  
COMPOST





APROX. 50% DE  
LOS ALIMENTOS  
EN  
RESTAURANTES SE  
DESPERDICIAN.



APROX. 20% DE  
LA COMIDA  
SERVIDA EN  
PLATO SE TIRA.

# CIFRAS DEL DESPERDICIO



**45%**

DE PÉRDIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



3,7 MILLONES DE MILLONES DE MANZANAS.



**45%**

DE PÉRDIDAS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS



EQUIVALE A CASI MIL MILLONES DE BOLSAS DE PATATAS.



**30%**

DE PÉRDIDA DE CEREALES



763 MILES DE MILLONES DE CAJAS DE PASTA.



**30%**

DE PÉRDIDAS DE PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS



EQUIVALE A CASI 3 MIL MILLONES DE SALMONES DEL ATLÁNTICO.



**20%**

DE PÉRDIDAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS



EQUIVALE A 574 MILES DE MILLONES DE HUEVOS.



**20%**

DE PÉRDIDAS DE LEGUMBRES Y OLEAGINOSAS



EQUIVALE A LAS ACEITUNAS NECESARIAS PARA PRODUCIR UNA CANTIDAD DE ACEITE DE OLIVA QUE PERMITA LLENAR ALREDEDOR DE 11000 PISCINAS OLÍMPICAS.



**20%**

DE PÉRDIDAS DE CARNE DE VACUNO



EQUIVALE A 75 MILLONES DE VACAS.

# SOLUCIONES

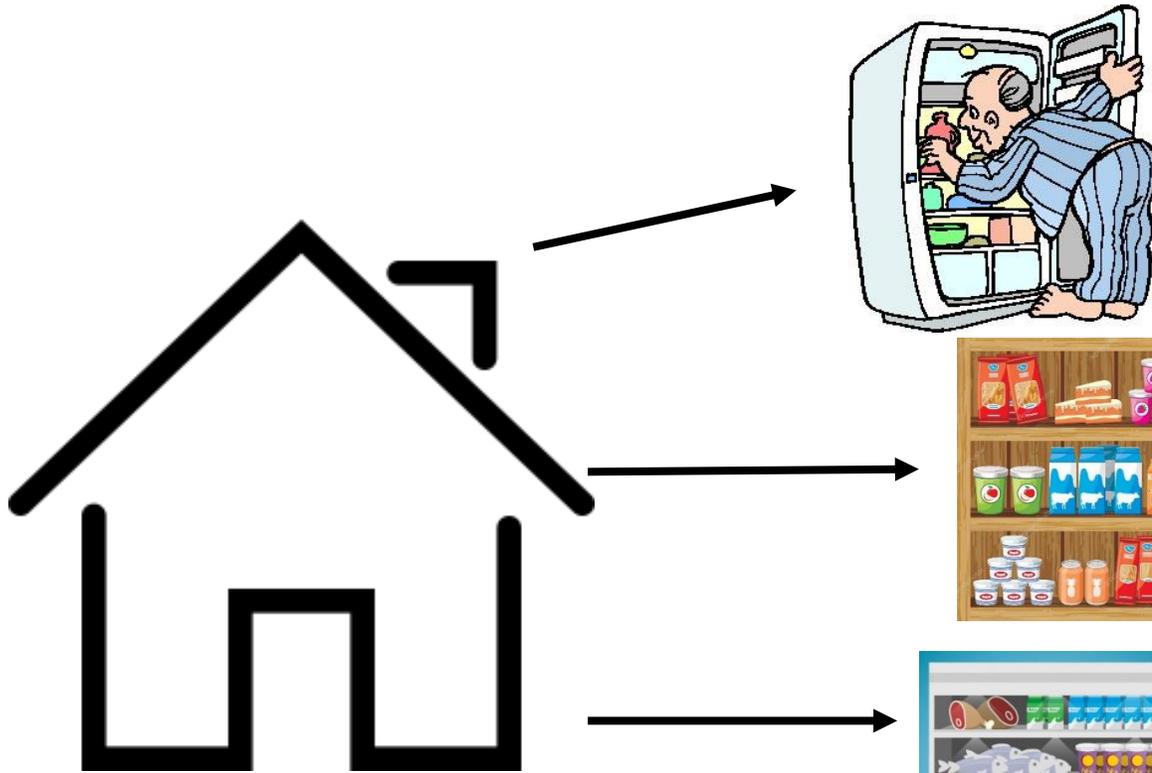
---

PARA UN EXCESO DE COMIDA

- **EDUCACIÓN NUTRICIONAL.**
- **ASESORÍAS INSTITUCIONALES.**
- **CONCIENTIZACIÓN.**
- **INTERÉS.**



# ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA REDUCIR EL DESPERDICIO?



REVISAR LA REFRIGERADORA ANTES DE HACER LAS COMPRAS.

**ALMACENAR PE PS:** PRIMERO EN ENTRAR , PRIMERO EN SALIR.

CONGELAR LOS PRODUCTOS FRESCOS.

# ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA REDUCIR EL DESPERDICIO?



REVISAR LA FECHA DE VENCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS.



LLEVAR UNA LISTA DE LOS PRODUCTOS QUE SE NECESITAN.

# ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA REDUCIR EL DESPERDICIO?



RESTAURANTE



PEDIR PORCIONES  
PEQUEÑAS.



PEDIR PARA LLEVAR Y  
CALENTARLO DESPUÉS EN  
LA CASA.

# Antes de comprar un alimento



PREPARAR UN MENÚ.



HACER UNA LISTA DE PRODUCTOS QUE DEBE DE COMPRAR.



REVISAR LA ALACENA ANTES DE IR AL SUPERMERCADO A REALIZAR LAS COMPRAS.

# ALMACENAMIENTO SEGURO

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

MANTIENE CALIDAD

**AYUDA A CONSERVAR**

AUMENTA VIDA ÚTIL



# ¿QUÉ SE PUEDE HACER PARA REDUCIR EL DESPERDICIO?



EVITA CONTAMINACIÓN CRUZADA.



UTILIZAR ENVASES PARA ALIMENTOS QUE AYUDEN A LA CONSERVACIÓN.



ROTULAR ALIMENTOS CON FECHA PARA GASTAR ANTES DE QUE PIERDA LA CALIDAD.



MANTENIMIENTO DE LA REFRIGERADORA PARA CONOCER CUÁNDO HAY MALOS OLORES O PROBLEMAS CON LA TEMPERATURA.

# MANEJO DE SOBRES



Evite re usar lo que ya se sirvió en los platos, los alimentos que están **muy manipulados** pueden estar **contaminados**.

Los **alimentos** que **sobraron** después de su preparación, **guárdelos** y así podrá **usarlos** para realizar una preparación distinta y **aprovecha los sobrantes**.

Alimentos fríos: se deben de **colocar** en **recipientes** para **almacenamiento**. Almacenar en **refrigeración**.

Alimentos calientes: **guardar** en porciones pequeñas, use **baños de hielo** o **agua fría** y **refrigere**.

# CONSEJOS GENERALES

¿ Como consumir responsablemente?

¿ Como reducir tus desperdicios en casa?



¿ Como trabajar para una Comunidad sin desperdicios?





**BASE PARA UNA**

---

**ALIMENTACIÓN SANA**

# ¿ ASÍ SE VE SU PLATO CUANDO LO PREPARA EN LA CASA O SALE A COMER?



# PLATO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

# EJEMPLO DE PORCIONES DE ALIMENTOS POR EDAD



	2-5 años	6-8 años	9-11 años	12-14 años	15-17 años	Adultos	Adultos Mayores
Cereales	3	4-5	6-7	6-7	6-7	6-7	5-6
Vegetales	2	2	2	2	2	3	3
Frutas	3	3	4	4	4	4	4
Lácteos	3	3	3	3	3	3	3
Carnes	2-3	2-3	2-3	2-3	3-4	3-4	3-4
Grasas	Al mínimo						

PREPARAR LOS ALIMENTOS NECESARIOS PARA LA FAMILIA EN CANTIDADES CORRECTAS AYUDARÁ A EVITAR EL DESPERDICIO.



**Gracias**