

El buen aprovechamiento de los alimentos

“ tip

Objetivo del capítulo

Profundizar en el conocimiento de las buenas prácticas de aprovechamiento de los alimentos para evitar desperdicios de los mismos.

En la actualidad se desecha una gran cantidad de toneladas de alimentos. Para ser más precisos, **más de una tercera parte de los alimentos que se producen, se pierden o se desperdician en el mundo**. Según el estudio realizado por la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOOOP), el desperdicio medio por hogar (2,7 personas de media) en España es de 1,3 Kg/semana o 76 kg/año, lo que equivale a más de medio kilo de alimentos por persona y semana. La pérdida de alimentos se conoce por la disminución de la masa alimentaria comestible que ocurre durante todas las etapas de la cadena alimentaria: desde la producción, pos cosecha, elaboración y llegada al consumidor. La realización de una serie de **buenas prácticas de aprovechamiento de los alimentos** puede reducir el despilfarro de los mismos. Los consumidores deben tomar conciencia acerca de cómo aprovechar los alimentos correctamente y reducir los desperdicios alimentarios.

<https://www.youtube.com/embed/7uhicBad4VM>

Revision #1

Created 1 February 2022 11:12:46 by Equipo CATEDU

Updated 1 February 2022 11:12:46 by Equipo CATEDU