

Alme comida hoy desperdicios

Aproximadamente 22% de los desechos sólidos en Nueva Jersey consisten en desperdicios de alimentos, algunos de los todavía eran comestibles en el momento de su eliminación.

Por disminuir la cantidad del desperdicio de alimentos que producimos, podemos aprovechar al máximo nuestros alimentos, ahorramos dinero, y reducimos la cantidad de alimentos que se envían a los vertederos.

Aquí hay algunas maneras de reducir el desperdicio de alimentos en el hogar.

Compruebe cuales comidas ya tiene antes de ir de compras.

Es más probable que los alimentos que ya están en su despensa o refrigerador se usen cuando se toman en cuenta y pueden inspirar una receta.



Disfrute de las noches sobrantes planificadas para vaciar su refrigerador.

¡Hágalo una tradición! Hay muchas formas creativas de usar los alimentos sobrantes.



Compre solo lo que planea comer; evite comprar al por mayor a menos que vaya a comerlo.

Incluso si parece un buen negocio, ¡no lo es si se desperdicia!



Guarde los alimentos de una manera que los mantengan frescos por más tiempo.

Algunos alimentos como las hierbas frescas y los productos agrícolas se echarán a perder mucho antes si no los se guardaría adecuadamente.



Para más trucos vaya a nj.gov/dep/dshw/food-waste/residential.html



  @NewJerseyDEP