

# Reducción del desperdicio alimentario y revalorización de subproductos de la industria agroalimentaria

[Haz click para acceder al formulario](#)

## ODS RELACIONADOS

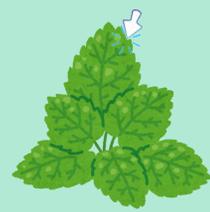


## ¿QUÉ SE DEBE TENER EN CUENTA?

1. Promover la correcta gestión de compras del alimento
2. La correcta conservación de alimentos en casa
3. Disponer de consejos/recetarios de reutilización de estos alimentos
4. Dar a conocer nuevos usos para los alimentos poco aprovechados
5. Construir conciencia de aprovechamiento
6. Promover la correcta lectura de fechas de caducidad y consumo preferente y campañas

## 1. ¿Existen escalas de madurez en frutas y verduras para poder tomar decisiones sobre si es comercializable o no?

[Haz click en los iconos para descubrirlo!](#)



¿Hasta qué punto de cada una de las escalas mencionadas consumirías alguna de las anteriores frutas y verduras?

[Contesta las preguntas del formulario](#)



## 2. ¿Cuáles son las normas de comercialización para el plátano, tomate y lechuga?

1. Para que el Plátano de Canarias tenga IGP debe cumplir  
[Click para descubrir el pliego de condiciones](#)

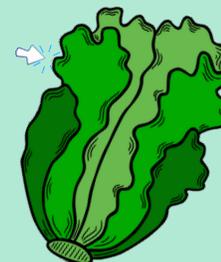


2. ¿Qué estándares indica el Códex Alimentarius para el tomate?  
[Click en el icono de Codex para conocerlo](#)



[Prosigue con el formulario](#)

3. ¿La lechuga tiene normas de comercialización?  
[Busca en eulex la versión vigente y consolidada del Reglamento Delegado EU \(2019/428\)](#)



## 3. ¿Qué punto de la cadena alimentaria crees que se desperdicia más frutas y hortalizas?

Haz click en el icono para descubrirlo:



**Food Waste:** "se refiere a la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de decisiones y acciones de minoristas, proveedores de servicios alimentarios y consumidores (SOFA, 2019)".

AHORA BIEN, ¿SE REFIERE A FOOD LOSS O FOOD WASTE?  
REVISEMOS LA METODOLOGÍA SEGÚN LA FAO.  
[Contesta las preguntas del formulario](#)

**Food Loss:** "es la disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria, excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores (SOFA, 2019)".

## 4. ¿Se tendría que informar al consumidor o formar para evitar el desperdicio alimentario, sobre todo en los hogares?



[Haz click en el icono y contesta las preguntas del formulario](#)

[Termina de contestar el formulario](#)

**Este recurso educativo está incluido en el proyecto educativo titulado "Claves para profundizar en los ODS en la cadena alimentaria Del campo a la mesa" financiado por el programa ODS EDUCATIVOS-UMH 2023/2024. El profesorado participante fue Irene Arias Navarro, Esther Sendra Nadal, Francisca Hernández García y Marina Cano Lamadrid. El trabajo elaborado por María López Molina fue financiado por dicho**