

## REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL CONDADO DE MONTGOMERY

El condado de Montgomery tiene el objetivo de reducir los desperdicios y reciclar más, con el objetivo de llegar a cero desperdicios. La máxima prioridad del condado es prevenir o reducir la cantidad de desperdicios generados en primer lugar.

Según el estudio de composición de desperdicios más reciente del condado (2023), se eliminan aproximadamente 89,000 toneladas de restos de alimentos en la basura anualmente.

### ¿De dónde provienen los alimentos desperdiciados?

- Desperdicios de alimentos generados en el hogar durante la preparación de las comidas
- Desperdicios de alimentos generados en las cocinas de restaurantes, tiendas de delicatessen, cafeterías, hoteles, hospitales y otros negocios o instalaciones de servicios de alimentos
- Alimentos que se cree que están "vencidos" o que han pasado la fecha de "caducidad", "límite de venta" o "preferiblemente usar antes del"
- Alimentos que tienen imperfectos o marcas que no atraen a los clientes
- Exceso o alimentos no deseados que aún son consumibles pero no se consumen
- Alimentos no utilizados del sector agrícola, como cultivos no cosechados

Las porciones excedentes de alimentos preparados, productos horneados, productos frescos, alimentos enlatados o en caja, etc. pueden desviarse de la eliminación y donarse a organizaciones de rescate de alimentos.

Canalizar estos alimentos para que se entreguen a otras personas con necesidades insatisfechas asegura el mejor y más alto uso de estos alimentos, al mismo tiempo que ayuda a abordar la inseguridad alimentaria.

## ¿POR QUÉ DEBERÍAMOS PREOCUPARNOS POR LOS ALIMENTOS DESPERDICIADOS?

Según *Feeding America*, la red nacional de lucha contra el hambre más grande del país, el 8.6 % de la población del condado de Montgomery en el 2019 se clasificó como "personas que carecen de seguridad alimentaria", lo que significa que no tienen acceso constante a alimentos nutritivos y de calidad.

El Plan de seguridad alimentaria de 2017 del condado de Montgomery revela que casi el 14 % de los niños en el condado (aproximadamente 33,000) se encuentran dentro de esa designación.

A través de los esfuerzos por aumentar las donaciones de alimentos, el condado puede reducir la cantidad de alimentos comestibles que se desechan y disminuir la inseguridad alimentaria. Al mismo tiempo, minimizar la cantidad de alimentos desperdiciados que se desechan como basura ayudará al condado a lograr sus objetivos de cero desperdicios y aportar a la lucha contra el cambio climático.



DEPARTMENT OF  
**ENVIRONMENTAL  
PROTECTION**  
MONTGOMERY COUNTY • MARYLAND

Montgomery County, Maryland  
Department of Environmental Protection  
Recycling and Resource Management Division  
Waste Reduction and Recycling Section

2425 Reedy Drive, 4th Floor, Wheaton, Maryland 20902  
MontgomeryCountyMD.gov/ReduceFoodWaste  
Phone: 311 or 240-777-0311 TTY: MD Relay 711

# LOS ALIMENTOS SON DEMASIADO BUENOS PARA DESPERDICIARLOS

## AQUÍ HAY CONSEJOS PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS



MontgomeryCountyMD.gov/ReduceFoodWaste

311 or 240-777-0311



DEPARTMENT OF  
**ENVIRONMENTAL  
PROTECTION**  
MONTGOMERY COUNTY • MARYLAND

Estas son algunas maneras sencillas de reducir la cantidad de alimentos desperdiciados que acaban en la basura:



- ✓ Planifique con anticipación antes de ir de compras.
- ✓ Compre solo lo que va a preparar o almacenar.
- ✓ Revise las fechas de vencimiento.



- ✓ Sirva porciones más pequeñas.
- ✓ Consuma primero alimentos perecederos.

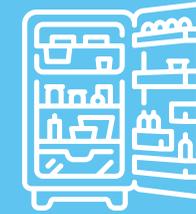


- ✓ Organice los ingredientes con anticipación.
- ✓ Cocine solo lo que necesite y la cantidad que necesite
- ✓ Congele el alimento extra para futuras comidas.



- ✓ Almacene de manera segura los alimentos que queden.
- ✓ Almacene las sobras en recipientes reutilizables.
- ✓ Coloque una etiqueta en el recipiente con el contenido y la fecha.

Otros consejos para reducir el desperdicio de alimentos:



Antes de ir de compras, revise su congelador, refrigerador y despensa para ver lo que ya tiene para las nuevas comidas.



Use sobras o alimentos previamente picados en las recetas. Use verduras picadas para hacer caldo de sopa. Use pan rancio para hacer sus propios crutones. Sea creativo en la cocina.



Congele los productos que no planea usar de inmediato. Empaque apropiadamente los alimentos para almacenarlos en el congelador y agregue una etiqueta con el contenido y la fecha.



Done alimentos comestibles adicionales a organizaciones de rescate de alimentos, despensas de alimentos y refugios locales.

**ALIMENTOS.  
¡NO LOS  
DESPERDICIE!**