

Hoja de registro de “Aprovecha bien los alimentos”: ¡Conviértete en un líder contra el desperdicio de alimentos!



¡Hasta lo más mínimo cuenta! Piensa en este registro como el arma secreta de tu cocina. Al llevar un registro de lo que se tira, y por qué, descubrirás desperdicio oculto y podrás tomar medidas para reducir costos. Úsalo para anotar cada verdura echada a perder, cada lote demasiado cocido o algo especial que quedó sin comer. Es rápido, sencillo y ahorras dinero.

¿Cuándo lo tiraron? (Fecha)	Categoría de alimento (por ejemplo, lácteos, proteínas, comida preparada, ingredientes)	Descripción del desperdicio de alimento	Peso o volumen total	Motivo del desperdicio	Forma de eliminación (compostaje, donación o basura*)

*Los restos de comida no deben ir a la basura excepto en raras circunstancias