

# LAS FECHAS TE AYUDAN A NO DESPERDICIAR ALIMENTOS



GESTIONA LA NEVERA Y LA DESPENSA CON LA AYUDA DE LAS FECHAS

## LO PRIMERO QUE ENTRA LO PRIMERO QUE SALE

Consume primero los alimentos que compraste antes y los que tienen las fechas más próximas.

**DC**  
FECHA DE  
CADUCIDAD

### Cuando se acerque la **FECHA DE CADUCIDAD**

consume el alimento, cocínalo y/o congélalo, ya que una vez pasada la fecha de caducidad el alimento **no debe consumirse** porque no es seguro.

RECUERDA!  
NO ES  
LO MISMO

**DCP**  
FECHA DE CONSUMO  
PREFERENTE

Una vez pasada la

### **FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

el alimento todavía es seguro, de manera que lo **puedes consumir** siguiendo siempre estos criterios:

- ✓ El alimento hay que conservarlo en las condiciones recomendadas por el fabricante que encontrarás en el envase.
- ✓ El envase debe mantenerse intacto.
- ✓ Una vez abierto puedes probar el alimento y comprobar que sus características de sabor, de olor o de aspecto no estén alteradas.

De modo orientativo, una vez pasada la

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

el alimento aún se mantiene en un estado satisfactorio al menos durante estos períodos:

Siempre  
**CONSERVAR**  
adecuadamente  
envase  
**INTACTO**

1 AÑO



Legumbres secas y en conserva, pasta seca, arroz, harina



Conservas de carne y de pescado



Leche condensada, evaporada, en polvo (no infantil)



Jarabe, membrillo, miel



Café, té, especias



Conservas de lata y en botes de cristal



Chocolate en tableta



Agua mineral

3 MESES



Pan tostado, galletas y otras pastas secas, cereales de desayuno, pasta seca rellena...



Jamón curado y embutido curado no rebanado



Bebidas UHT: leche, zumos de frutas, bebidas de soja...



Queso seco



Congelados



Chocolate relleno, bombones, turrónes



Salsas envasadas



Aceite, margarina, mantequilla



Patatas chips, chips de hortalizas

1 MES

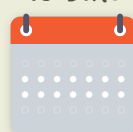


Pastelería blanda no rellena (madalenas...)



Jamón curado y embutido curado rebanado

15 DIAS



Yogurt



Pan de molde