

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