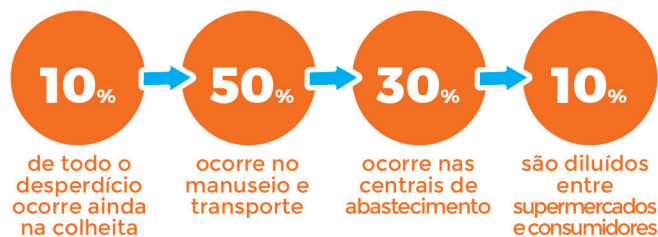


# DIGA NÃO AO DESPERDÍCIO

## Pensar - Comer - Preservar

Há cada ano, 1/3 dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado - junto com toda a energia, mão de obra, água e produtos químicos envolvidos em sua produção e descarte (FAO, 2013).

### O caminho do desperdício no Brasil



O ciclo do desperdício é extenso, ele tem início no campo, devido a fatores mecânicos e ambientais, continua na manipulação incorreta dos produtos, nas embalagens inadequadas, no transporte inapropriado de cargas perecíveis, nas feiras, nos supermercados, terminando nos restaurantes e residências.

**Faça a diferença, diga NÃO AO DESPERDÍCIO!**

Instituições e entidades podem solicitar essa exposição em caráter de empréstimo, através dos contatos abaixo:

**SECRETARIA DE SERVIÇOS PÚBLICOS**  
**Departamento de Limpeza Urbana**  
**Gerências Técnicas de Educação Ambiental e Mobilização Social**  
**Tel.: (11) 2468-7204**  
**lixozeroguarulhos@gmail.com**  
**http://lixozero.guarulhos.sp.gov.br**





# DICAS DE COMO EVITAR O DESPERDÍCIO



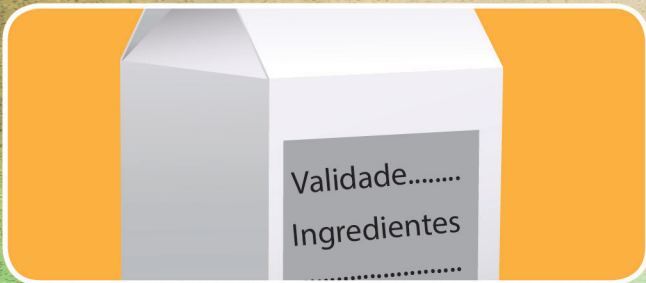
Ao comprar, planeje e faça lista de compras. Jamais compre por impulso.



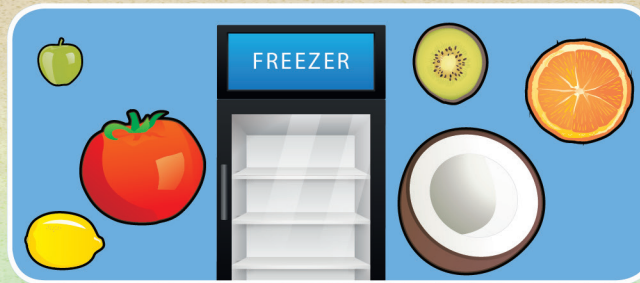
Dê preferência por alimentos orgânicos. Se possível, plante o que você come.



Separe os resíduos orgânicos e faça compostagem.



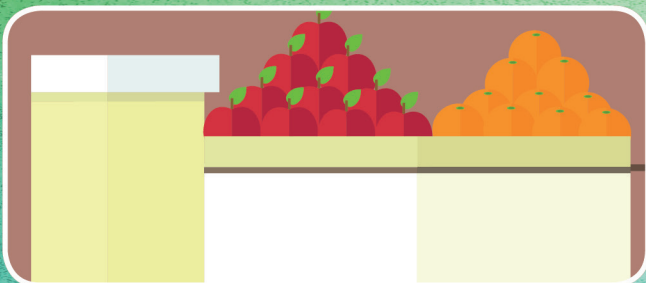
Veja no rótulo: se a data de validade e os ingredientes condizem com a proposta do produto.



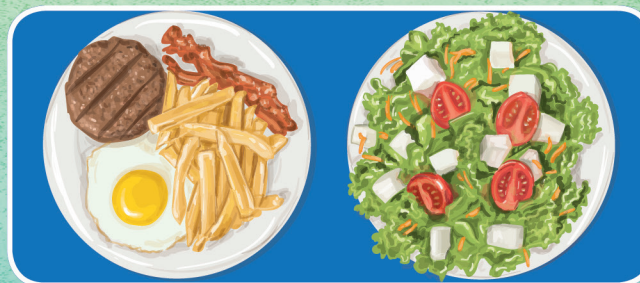
Congele os alimentos antes que eles estraguem, assim eles ganham um prazo maior de vida.



Doe os recicláveis limpos e secos para a coleta seletiva, ou para um catador (a), ou leve em um dos PEVs ou LEVs da sua região.



As frutas e legumes de tamanho e formato “fora do padrão” podem estar em perfeitas condições de consumo.



Quando for ao restaurante e não comer tudo que pediu, peça para embrulhar o que sobrou, se for permitido. Isso é uma atitude sustentável!



Doe alimentos não-perecíveis.