

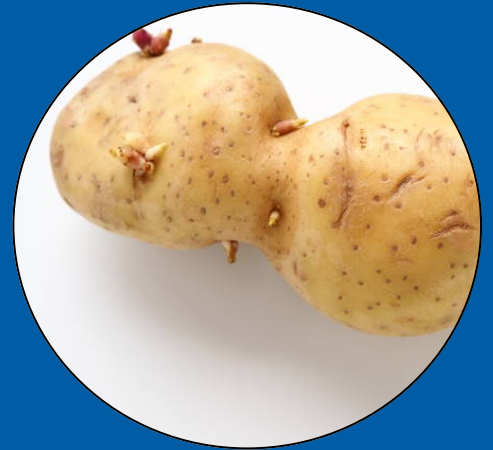
# POR TRÁS DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Dica:  
Veja, cheire e  
taque os  
alimentos

## Alimento feio NÃO é alimento estragado!

Vegetais com manchas, formatos diferentes ou casca amassada podem estar adequados para o consumo. A **textura**, o **cheiro** e o **sabor** são mais importantes que a **aparência**.

Diferentes, mas  
nutritivos!



## Quando o alimento não serve para o consumo?

Devemos observar alguns sinais claros de não conformidades: alterações no cheiro, na textura e no sabor, além de mofo atravessando a superfície e bichos (larva, etc).



# CONHEÇA INICIATIVAS CONTRA O DESPERDÍCIO

Apoie essa  
luta!

## **Banco CEAGESP de Alimentos**

Recebe doações de produtores com alimentos fora do padrão e distribui a famílias em vulnerabilidade social.



## **Food to save**

Aplicativo que vende produtos resgatados do excedente produzido por restaurantes e mercados, com até 70% de desconto

## **Fruta imperfeita**

Serviço de entrega por assinatura de frutas e legumes com imperfeições, direto de pequenos produtores



## **Comida invisível**

Plataforma que integra ONGs e comércios comprometidos com a doação de alimentos sem valor comercial

Conheça mais sobre o desperdício de alimentos em:

- [bancodealimentos.org.br](http://bancodealimentos.org.br)
- [gov.br](http://gov.br)