Publicado en Ciudad de México el 26/12/2023

# [Unilever invita a tener unas fiestas decembrinas más sustentables](http://www.notasdeprensa.es)

## La temporada decembrina es muy importante para el consumo de múltiples productos y servicios, que pueden provocar una gran cantidad de residuos, en especial de comida, lo que conlleva graves problemas sociales y medioambientales. Unilever invita a poner en práctica algunas recomendaciones orientadas a tener unas fiestas más amigables con el medio ambiente

 Se estima que la tercera parte de los alimentos producidos en el mundo van directo a la basura o se desperdician, siendo el 61% proveniente de los hogares.  Además, alrededor del 10% de las emisiones mundiales de Gases de Efecto Invernadero (GEI) provienen de la pérdida y desperdicio de alimentos, al generar metano, que es más perjudicial que el dióxido de carbono, lo que contribuye significativamente al calentamiento global, agudizando tanto los fenómenos meteorológicos, como la brecha de seguridad alimentaria. Por lo anterior, como empresa orientada al propósito de hacer de la sustentabilidad algo cotidiano, Unilever la coloca al centro de su estrategia y modelo de negocio; lo que le permite repensar la elaboración de los productos con el objetivo de que los materiales que utilizan ocupen un lugar en la economía circular y fuera del medio ambiente.  Consciente de que construir un mejor futuro es tarea de todos, Unilever invita a poner en práctica algunas recomendaciones orientadas a tener unas fiestas más amigables con el medio ambiente: Preparar una lista de compras: Calcular la cantidad real de productos que necesitarás, esto ayudará a tener un mejor control de lo que tienes en el hogar. Esto resulta relevante pues en México se estima que 9 de cada 10 cosas desechadas en casa son alimentos que se compran y nunca se usan. Preferir productos sustentables: Revisar que los productos adquiridos tengan un proceso de producción amigable con el planeta, incluso incrementar el consumo de vegetales. Almacenar adecuadamente las compras: Evitar la ruptura de la cadena de frío al transportar los productos perecederos. Al llegar, almacenarlos adecuadamente según su naturaleza: en el refrigerador o congelador. Manejar con cuidado los productos y etiquetarlos si es posible: Sin importar las prisas al preparar alimentos, tener las manos limpias y tapar bien los recipientes donde se conserven. Tener a la vista la fecha de caducidad y acomodar los alimentos perecederos a la vista para que tenerlos presentes. Porciones adecuadas: Para evitar los sobrantes en los platos, preguntar a los invitados el tamaño de porción que requieren o invitarlos a servirse personalmente. Darle más sabor a lo que sobra: Para que el "recalentado" sea una experiencia innovadora, Unilever a través de sus marcas Knorr, Hellmann’s y Maizena ha creado plataformas digitales de fácil consulta como Recepedia, que comparte recetas prácticas, nutritivas y deliciosas con sugerencias de cómo darle una segunda oportunidad a los sobrantes de alimentos. Compartir alimentos: Aprovechar la temporada para compartir con quienes lo necesiten. Es posible acercarse a asociaciones o identificar alrededor a personas en situación de vulnerabilidad. Ayudar al suelo: Para los desechos vegetales, se puede empezar a compostarlos. En caso de no tener un espacio adecuado para esta práctica, se podrá contribuir a ella haciendo una separación adecuada de los desechos. Para conocer más sobre las recomendaciones que Unilever y su portafolio de productos tiene en estas fiestas, Unilever invita a seguir las redes sociales @Unilevermx en Facebook e Instagram.

**Datos de contacto:**

Giovanna Lorenzana

 MMValue

+525543504481

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/unilever-invita-a-tener-unas-fiestas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Nacional Consumo Estado de México Ciudad de México Sostenibilidad



[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)