



BUSCAR

[Home](#) > [Dicas](#) > [2013](#) > [Edição 61](#) > [Dicas Residencial](#) > [Dicas de Segurança](#)

Organizar a despensa nunca foi tão fácil



Manter a despensa sempre limpa, com os alimentos dispostos de maneira organizada e ainda encontrar ingredientes com mais facilidade na hora do preparo das refeições, é muito mais simples do que você possa imaginar. Após limpar o ambiente com detergente neutro, basta seguir algumas dicas, elaboradas pela consultora de organização pessoal Ana Afonso, de São Paulo (SP).

Segundo a profissional, um dos pontos mais importantes que envolvem a organização da despensa diz respeito ao controle do estoque. "Atualizar a lista de compras e repor os itens consumidos periodicamente sem esperar que se esgotem totalmente é o principal", orienta, lembrando que a frequência é determinada de acordo com o planejamento doméstico.

Dicas para organizar a despensa:

1. É importante que o local receba ventilação adequada e seja higienizado com frequência;
2. Organize todos os itens de acordo com a data de validade;
3. Utilize potes para armazenar grãos e farinhas, caixas para separar as embalagens fechadas, aramados para latarias e garrafas;
4. Faça etiquetas com informações do conteúdo e cole nos potes ou caixas;
5. Os itens mais pesados devem ser armazenados nas prateleiras baixas para facilitar o manuseio;
6. Não armazene embalagens junto ao chão ou encostadas nas paredes – elimine o risco de contaminação por umidade;
7. O local escolhido para armazenamento deve ser protegido de variações de temperatura – não utilize um armário próximo ao fogão como despensa;
8. Alimentos com prazo de validade reduzida devem ser colocados nas prateleiras baixas para acompanhar o ritmo de consumo;
9. Abertas as embalagens, transfira seu conteúdo para recipientes adequados (plástico ou vidro) e anote a data em que expira a validade (numa etiqueta ou com caneta lavável);
10. Nunca armazene no mesmo espaço produtos de higiene, limpeza e alimentos, mesmo que sejam enlatados.

Leia mais

[Gavetas forradas: maior durabilidade](#)

[Cuidados na cozinha](#)