

LAS 5 DE VALOREMOS



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

PNRPDA - Ley 27.454

Consultas: valoremossalimentos@magyp.gob.ar

¡YA ESTÁ DISPONIBLE LA REVISTA ALIMENTOS ARGENTINOS!



- Transformación Digital: el impulso para crecimiento de PyMEs de Alimentos
- Cañaño: economía regional sostenible en crecimiento
- Miel de Azahar de limón de Tucumán

• Reducir pérdidas de alimentos en PyMEs Agroalimentarias

• MERCADOS FRUTIHORTICOLAS: ACTORES CLAVES PARA REDUCCIÓN DE PDA

- Normativa para Alimentos nuevos y tradicionales de Europa
- Cadena de Valor Regional de la Nuez de Nogal
- Acuicultura Argentina
- Los texturizados y la biomasa de hongos en su rol como proteínas alternativas



https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_82.pdf

SELLO ANTIDESPEDICION "BUEN APROVECHO"

Buen Aprovecho propone una **serie de prácticas óptimas que buscan prevenir el desperdicio de alimentos y reducir la generación de residuos orgánicos** en establecimientos gastronómicos y hoteleros.

La cooperación entre las empresas y los demás actores de su localidad y región es una estrategia fundamental para la solución del problema.

Esta perspectiva de circularidad para la producción y gestión de las cadenas de valor permiten la convergencia de la visión productiva con la de la sostenibilidad, ubicando a las empresas como agentes de cambio fundamental



+ info

<https://buenaprovecho.webador.es/>

RENOVAMOS COMPROMISO

UN 
environment
programme

GO 4SDGs

Desde el Plan Nacional de Reducción de PDA volvemos a participar del GT sobre Desperdicio de Alimentos del PNUMA América Latina y el Caribe, que **consiste en varios talleres de trabajo donde se reúnen diferentes organismos públicos y privados de la región.**



Este año, los GT Regionales sobre Desperdicio de Alimentos **proporcionarán orientación práctica sobre el diseño y la implementación de intervenciones efectivas para reducir el desperdicio de alimentos**, como parte de una Estrategia Nacional de Prevención del Desperdicio de Alimentos



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Gestión Local de Residuos Orgánicos: Biodigestores

Presentaciones de:

- › **Patricia Fernández Cañas**
Dirección de Calidad Ambiental y Recomposición. Subsecretaría de Fiscalización y Recomposición. Ministerio de Ambiente de la Nación
- › **Estafanía Quijada y Matias Biondi**
Dirección General de Ambiente. Municipio de Escobar

¿QUÉ HACER CON LOS RESIDUOS ORGÁNICOS?

Se llevó a cabo el **3er encuentro del Grupo de Trabajo de Municipios para la Reducción de la pérdida y desperdicio de alimentos.**

Este taller se abocó a la Gestión Local de Residuos Orgánicos: Biodigestores

Si te interesa la temática contactanos a valoremosalimentos@magyp.gov.ar

IV JORNADA DE ALIMENTOS

Aplicación de tecnologías digitales para la industria de alimentos

LAS TEMÁTICAS A ABORDAR SON:
Identidad digital de los productos, Herramienta de gestión para reducir pérdidas y desperdicios, Impresión 3D en alimentos, entre otras.



EVENTO PRESENCIAL

Fundación Barceló



IV Jornada de Alimentos

Aplicación de tecnologías digitales para la industria de alimentos 4.0
Gestión de datos y herramientas para la preservación de alimentos y bebidas.

18 agosto

8.30 a 13 hs. (ARG)
Fundación Barceló: Larrea 764, CABA

Organizan:

- Red Alimentaria  25 años
- tecnofidta 
- GS1 Argentina 
- FUNDACIÓN H.A. BARCELÓ FACULTAD DE MEDICINA 

17 - 20.9.2024
La Rural Predio Ferial

INSCRIPCIÓN



<https://cutt.ly/8wuHR73U>