



LAS 5 DE VALOREMOS



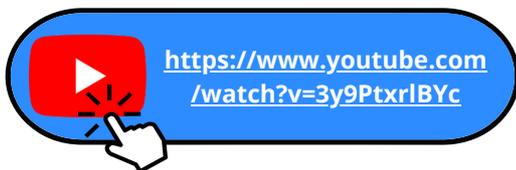
Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

PNRPDA - Ley 27.454

Consultas: valoremosalimentos@magyp.gob.ar

Cómo realizar una planificación estratégica para reducir Pérdida y Desperdicio de Alimentos

Reviví el 5to encuentro del año del Grupo de Trabajo de Gobiernos Provinciales y Municipios



<https://www.youtube.com/watch?v=3y9PtxrlBYc>



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Grupo de trabajo de gobiernos provinciales y locales

Municipios contra las PDA

ÚLTIMO ENCUENTRO DEL AÑO

Presentan:

- › **“Planificación estratégica municipal para la Reducción de PDA”**
A cargo de Ricardo Miccino,
Director de Desarrollo Sustentable del Municipio de Chascomús (Provincia Buenos Aires)
- › **Evaluación de la actividad del año del Grupo de Trabajo**
A cargo de Luis Di Pietro Paolo,
Plan Nacional de Reducción de PDA – Secretaría de Agricultura de la Nación



MUNICIPALIDAD DE
CHASCOMÚS



EFICIENCIA EN LA PRODUCCIÓN: APROVECHAMIENTO DE PÉRDIDAS DE ALIMENTOS Y SUBPRODUCTOS



El informe describe en detalle el proyecto local de **Balcarce (Mar del Plata)** que genera un gran aporte al rescate de alimentos.

Aborda la problemática de forma integral y participando con el estado, ONGs y productores, entre otros actores.

Más allá de la información y el impacto local de este proyecto, tiene relevancia nacional al tomarlo como posible modelo metodológico.

**VER
INFORME**



https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe_PL_339_INTA_Balcarce.pdf

INFORME

Mar del Plata, octubre de 2022

Eficiencia en la producción a partir del aprovechamiento de la pérdida de alimentos y subproductos frutihortícolas para mejorar la sustentabilidad del sistema alimentario

Informe final Proyecto Local 339
Sebastián Borsocci, Alejandra Yommi

LANZAMIENTO

INTA Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Argentina
Estación Experimental Agropecuaria Balcarce

BAGAZO DE CEBADA

Se incorpora su uso en el Código Alimentario Argentino

Por cada litro de cerveza que se produce, se obtienen 600 gr de bagazo de cebada.

Este **subproducto se puede convertir en harina** de alto valor proteico y gran aporte nutricional, con balance de aminoácidos.

Por iniciativa de la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGyP, se reglamentó su uso como ingrediente para panificados y repostería.



VER INFORME



<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/297947/20231107>

EL PNRPDA MODERA EL PANEL DESPERDICIO DE ALIMENTO

El pasado jueves 23 de noviembre, fuimos invitados por LIDE Argentina al *X Fórum Nacional de Sostenibilidad* que tuvo como eje "Calidad de vida: Cadenas de valor compartido. Oportunidades y riesgo."

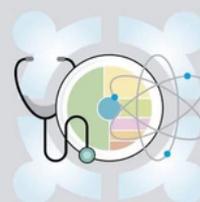
Participamos moderando el segundo panel sobre "Desperdicio de Alimentos", en torno a la innovación y la colaboración.

Expusieron sus ideas y experiencias: Marisa Giraldez, Directora del Banco de Alimentos de Buenos Aires; Elizabeth Kleiman, Responsable del Área de Sistemas Agroalimentarios de la FAO en Argentina; Alejandro Chan, Director General de TetraPak Cono Sur y Diego Buranello, Director de Asuntos Públicos y Corporativos de Danone.

Desde el Plan Nacional participamos, el 16 de noviembre, con la exposición sobre "Mitigación de pérdidas y desperdicio de alimentos" en el Simposio "Sistemas alimentarios alternativos, un enfoque integral" para el Track Salud Pública/Educación.

A su vez, presentamos el trabajo "Monitoreo de las mermas de alimentos y bebidas en el sector de retail en Argentina" realizado junto a la organización GS1 Argentina.

15 AL 18 DE NOVIEMBRE



XXII
CONGRESO
ARGENTINO
DE NUTRICIÓN

Nutrición, el poder de una Ciencia integradora en Salud y Enfermedad

NH GRAN HOTEL PROVINCIAL
MAR DEL PLATA