



LAS 5 DE VALOREMOS



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos
PNRPDA - Ley 27.454

Consultas: valoremossalimentos@magyp.gob.ar

Informe de Gestión ANUAL 2023

Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional

MOMENTO DE BALANCES

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca



Ministerio de Economía Argentina

VER INFORME



<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/Home/Alimentos/difusion-y-publicaciones/documentos/Informe-de-gestion-Anual-DNAyDR-2023.pdf>

RESULTADOS

2023

Desde el Plan Nacional participamos del informe anual de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional.

Nuestro propósito es **coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las PDA en la Argentina**, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.



#FESTEJOSRESPONSABLES

TE DEJAMOS ALGUNOS CONSEJOS PARA EVITAR EL DESPERDICIO EN ESTAS FIESTAS

1

PLANIFIQUEMOS LAS COMIDAS

2

ORGANICEMOS LAS COMPRAS

3

APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS

4

LLEVÉMONOS

¡Gracias por acompañarnos un año más!



Una excelente opción para celebrar las fiestas de una manera sostenible y evitar que los alimentos se conviertan en desperdicio es el aprovechamiento de las comidas.

Para ello:

- Planifica el menú para saber que ingredientes vas a utilizar
- Hace una lista de compras consciente, y en base a la cantidad de comensales
- Utilizá los alimentos próximos a vencerse
- En caso que sobre comida, consumirla al otro día o repartir entre los comensales. Otra opción es guardarla en el freezer

¡YA ESTÁ DISPONIBLE LA REVISTA ALIMENTOS ARGENTINOS !

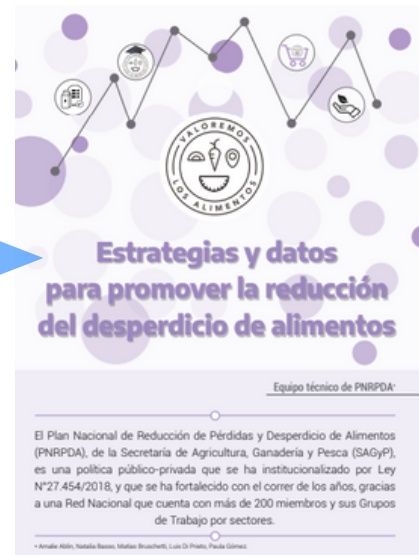


- RENAPA herramienta transversal del sector apícola
- Avances en el fortalecimiento de IG
- Orgánicos: sistema productivo de crecimiento desde hace 20 años

ESTRATEGIAS Y DATOS PARA PROMOVER LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Experiencia de relevamiento de pérdidas de productos frutihortícolas en el sudeste de Bs As

- Grasas Trans: Cuenta regresiva
- Hacia Dónde van los alimentos
- Cadena de Valor: Lúpulo argentino
- Enfoque sólido e innovador de la regulación de alimentos
- Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): nueva herramienta digital para monitorear
- Financiamiento PyMEs: Programa DesarrollAR
- Revalorización cultural de los alimentos y el turismo gastronómico
- Novedades para el sector alimentario



https://alimentosargentinos.maggp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_83.pdf



LIBRO "LA SUSTENTABILIDAD DE FRUTAS Y HORTALIZAS. MINIMIZANDO SU PÉRDIDA Y DESPERDICIO"



De gran relevancia con el desarrollo de la problemática del desperdicio alimentario en el **sector de mayor magnitud de merma: las frutas y las hortalizas.**

El Documento cuenta con los aportes de los Miembros Fundadores de *GLAPDFYH*, Grupo Latinoamericano de Trabajo sobre pérdida y desperdicio de frutas y hortalizas.



<https://repositorio.unicach.mx/handle/20.500.12753/4939>

¡LA COMIDA NO SE TIRA!

El gobierno Vasco de España, **lanzó 2 (dos) guías para reducir el desperdicio de alimentos en tu negocio**



HOTELERIA

<https://zerodespiffarro.elika.eus/wp-content/uploads/2023/11/Gui%CC%81a-HORECA-Oreka-y-ELIKA-2.pdf>



"El excedente es inevitable, el desperdicio no lo es"



COMERCIO

<https://zerodespiffarro.elika.eus/wp-content/uploads/2023/11/Gui%CC%81a-Retail-WEB.pdf>