

FESTEJAMOS  
2 AÑOS  
CONSECUTIVOS



# LAS 5 DE VALOREMOS



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

Consultas: [valoremosalimentos@magyp.gob.ar](mailto:valoremosalimentos@magyp.gob.ar)

## MARCO NORMATIVO PARA LA DONACIÓN DE ALIMENTOS



SE  
ENCUENTRA  
PARA  
DESCARGAR

Estrategia Argentina 2030 "Valoremos los Alimentos"

### Ley donal: Informe del marco normativo para la donación de alimentos 2024

#### ÍNDICE

Rescate y Donación Nacional .....	03
Objetivo del informe .....	05
Ley Donal .....	06
Objetivo de la ley .....	06
Quienes pueden donar alimentos y quienes pueden recibirlos .....	07
¿Qué alimentos se pueden donar? .....	07
Donar no es promocionar .....	08
Suplementos dietarios y alimentos con etiquetado frontal .....	08
Anexo I: Pasos clave para una donación segura y responsable .....	11
Bibliografía .....	13

#### Donar no es promocionar



Es importante destacar que la donación de alimentos es diferente a la promoción, publicidad y patrocinio de los alimentos.

La donación de alimentos es una práctica muy difundida para dar un destino solidario a los alimentos que son aptos para consumo pero han perdido valor comercial.

En nuestro país, en los últimos 20 años, esta práctica se ha instalado con el propósito de contribuir con la seguridad alimentaria, y reducir las PDA: la creación de modelos de rescate.

Esta publicación, explora el alcance de la Ley Donal (y otras normativas que acompañan) y proporciona orientación práctica para donantes y receptores.

Además, brinda consejos útiles y ejemplos concretos, lo que la hace una herramienta indispensable para quienes desean contribuir de forma segura y responsable en la prevención y reducción de PDA.

**VER INFORME**



[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/marco\\_normativo\\_informeLey\\_DONAL\\_PDA2024.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/marco_normativo_informeLey_DONAL_PDA2024.pdf)

# WORKSHOP PDA: GT INDUSTRIAS Y RETAIL



Realizamos el 1ER (primer) Workshop del año:

**“Etapa II - Reducción de mermas:  
de los datos a la acción”**

CO-ORGANIZADO POR:



CON EL APOYO DE:



En el evento se debatió con el sector retail las **acciones conjuntas a desarrollar en base a los resultados del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas.**

Del evento híbrido (presencial y virtual) participaron:



## MUNICIPIOS EN ACCIÓN: DE LA TEORÍA A LA PRÁCTICA

Los invitamos a participar del 2do encuentro del Grupo de Trabajo de Municipios y Gobiernos Locales para la Reducción de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos.



**MIÉRCOLES 17 DE JULIO**

**10 a 11h**



MUNICIPALIDAD DE  
VILLA PEHUENIA MOQUEHUE



**FORMULARIO  
DE INSCRIPCIÓN**

<https://forms.gle/Yeo4bNdZnNXXAaTS6>

La inscripción  
al formulario  
**no toma  
+ de 3 min**

Contenido del encuentro:

### 1.- **Presentación del Curso virtual:**

"Introducción a la Pérdida y el desperdicio de alimentos - De los conceptos a la práctica".

\*Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Daremos a conocer cómo acceder al curso gratuito y la información que encontrarán que les será útil para la formulación de estrategias locales.

### 2.- **Experiencias locales Sin Desperdicio:**

\*Presentación del Municipio de Villa Pehuén, Neuquén.

Buenas prácticas para la Reducción de PDA. El municipio compartirá las estrategias desarrolladas e implementadas, al momento, para reducir PDA



## PDA: UNA OPORTUNIDAD PARA PROMOVER ALIMENTOS SOSTENIBLES

Desde el Plan Nacional estuvimos presentes en el encuentro organizado por La *Dirección General de Control de la Industria Alimenticia* del Gobierno de la Provincia de Córdoba, para la presentación de un proyecto de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en rescate de Frutas y Verduras.

Del evento híbrido (virtual y presencial) participaron más de 80 representantes de localidades y comunas de la provincia. Conocieron los resultados de la investigación de la Universidad Siglo 21, a fin de generar estrategias locales para la prevención del desperdicio y rescate frutihortícola

De esta manera, **se impulsa el trabajo mancomunado de referentes locales, provinciales y nacionales, en alianza estratégica con Universidades y otros actores fundamentales** en pos de contribuir a la reducción de PDA.

REVIVÍ  
EL EVENTO



<https://drive.google.com/file/d/1FKGm4u8QEYTFmgSITCMahGqMA0DkPLBg/view?usp=sharing>



## FRIGORÍFICO NACIONAL OBTIENE COMPOST DE RESIDUOS DE FAENA



Municipalidad de Perico

Perico es una ciudad de la provincia de Jujuy, Argentina.

Se encuentra en el noroeste del departamento *El Carmen*, a 35 km de la capital provincial San Salvador de Jujuy.



Nos encontramos en el **frigorífico PROYAJO**, en Perico, dónde Samir Quintar, ingeniero mecánico, y la bióloga Fanny Altamirano, **logran procesar los residuos de la faena y tratarlos de forma tal que obtienen un compost y un biocompuesto único.**

Por mes, el frigorífico, reúne, actualmente, unas 20 toneladas de residuos, de las cuales el 60% se transforma en humus.

En una inspección de Senasa, el inspector sugirió poner lombrices. Allí fue que empezaron a probar con los líquidos y sólidos.

Adaptaron una técnica que usaban en Japón para el mejoramiento de cultivos, basada en microorganismos.

Después de investigar 20 años, crearon lo que llaman **Microorganismos Eficientes de Jujuy (ME).**

**+ info**

<https://bichosdecampo.com/tras-investigar-20-anos-la-mejor-forma-de-procesar-sus-residuos-samir-y-fanny-crearon-la-formula-ideal-para-que-el-frigorifico-de-perico-no-tenga-ni-olor-ni-moscas/>