



LAS 5 DE VALOREMOS



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

Consultas: valoremosalimentos@magyp.gob.ar



#29S 2024: 5TO ENCUENTRO NACIONAL DIA INTERNACIONAL DE CONCIENCIACIÓN SOBRE LA PÉRDIDA Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTO

Este año nos enfocamos **en el abordaje del desperdicio de alimentos**, en la etapa final en la que intervienen la Distribución, Venta y Consumidores de alimentos.

✦ Por eso, el lema para este 5to encuentro nacional fue:

#ValoremosLosAlimentos: **Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana**

El encuentro virtual contó con la apertura del Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Dr. Sergio Iraeta.

Los disertantes que nos acompañaron fueron:

- Grupo de Trabajo Industrias y Retail
Alejandro Rodriguez (GS1 ARG)
Jorgelina Rodriguez (DIA ARG)
- Contribución al rescate de alimentos
Natascha Hinsch
(Bancos de Alimentos Argentina)
- Rescate de Frutas y Verduras
Eduardo Flores
(Presidente FENAOMFRA)
- Desperdicio de Alimentos en Hogares de Argentina
Maria Elisa Zapata (CESNI)
- Tecnología para aprovechar alimentos
Guillermo Martinez
(Startup Buen Provecho)

CO-ORGANIZADO

POR:



Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca



**INFO
DEL
ENCUENTRO**

<https://www.fao.org/argentina/noticias/detail-events/es/c/1711368/>



**LISTO
PARA
DESCARGAR**



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Desperdicio de alimentos en hogares de la Argentina

RESUMEN EJECUTIVO

RESUMEN EJECUTIVO

1ERA ESTIMACIÓN NACIONAL SOBRE DESPERDICIO EN HOGARES

Se finalizó un estudio con un enfoque cuali-cuantitativo, sustentado en una combinación de técnicas de investigación, que permitieron abordar la problemática del **desperdicio de alimentos en los hogares de localidades urbanas de la Argentina.**

En el marco del Plan Nacional, en cooperación con el BID, y la consultoría fue llevada a cabo por CESNI.

Lograr estimaciones a nivel de los hogares brinda **información para conocer las causas que lo generan, y actuar en pos de su reducción.**



VER INFORME

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe-Ejecutivo-IDA-Hogares.pdf>

CAMPAÑA #29S2024 GT INDUSTRIAS Y RETAIL



...te compartimos algunos **consejos útiles para reducir el desperdicio y aprovechar al máximo tus alimentos como consumidor!**

Esta campaña fue creada por más de 10 empresas de retail y de la industria alimentaria con el objetivo de fomentar un compromiso conjunto, invitando a todos a tomar conciencia y aplicar pequeñas acciones que generen un gran impacto en el futuro.

Desde mejorar la planificación de tus compras, organizar mejor los alimentos, hasta aprovechar cada producto al máximo...

Del 29 de Septiembre al 16 de Octubre te invitamos a conocer estos consejos, ¡y ponerlos en práctica!

**DESCARGÁ
LOS
CONSEJOS**



https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/29s_2024.php

Del 29 de SEP al 16 de OCT...

...vamos a compartir algunos consejos útiles para reducir el desperdicio, y aprovechar al máximo tus alimentos como consumidor!

¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!

+

¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!

+

¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS!

¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!	¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!	¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS!				
<p>Antes de hacer tus compras</p> <p>Revisemos la alacena, heladera, congelador y freezer; y compramos solo aquellos alimentos que falta.</p> <p>Compremos la cantidad de alimentos a comprar en base al número de personas.</p> <p>Realicemos una lista de los alimentos a comprar para realizar compras más ordenadas y eficientes.</p> <p>Organizamos las compras de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> Selección de marcas y productos Revisamos marcas y productos Revisar y priorizar Revisamos cantidades y cantidades <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>	<p>¿Qué comen en tu hogar?</p> <p>Algunos alimentos es mejor mantenerlos separados de otros para que se conserven mejor.</p> <p>Las papas son una consumidora según las condiciones que se manejan en el momento de las compras.</p> <p>Las cebollas duran más si se lavan y se dejan secar y se guardan en un lugar fresco y oscuro lejos de la heladera.</p> <p>Los apios, berenjenas y puerros tienen mejor duración si se lavan y se secan antes de guardarlos.</p> <p>¿A dónde se preservan mejor?</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #2c4e64; color: white; padding: 2px;">Afuera</th> <th style="background-color: #2c4e64; color: white; padding: 2px;">Adentro</th> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;"> <p>Alimentos que se conservan mejor afuera:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor adentro: </td> <td style="padding: 2px;"> <p>Alimentos que se conservan mejor adentro:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor afuera: </td> </tr> </table> <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>	Afuera	Adentro	<p>Alimentos que se conservan mejor afuera:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor adentro: 	<p>Alimentos que se conservan mejor adentro:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor afuera: 	<p>Que el freezer sea tu aliado</p> <p>Le que se consumen hoy pueden ser el mejor para preservar.</p> <p>Si cocinaste calculando tus porciones y a pesar de todo, te sobró comida, no deslces en usar el freezer para preservarla.</p> <p>Para guardarla, es recomendable dividir tus sobrantes en porciones, así luego podrás descongelar solo lo que vas a consumir.</p> <p>Las sobras de hoy pueden transformarse en algo rico para tu comida mañana. Con tus sobrantes puedes preparar ensaladas, salsas, acompañamientos, sopas, batidos, jarros, etc.</p> <p>Antes de que lleguen a ponerse feos, guarda en el freezer las frutas y hortalizas crudas, previamente lavadas.</p> <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>
Afuera	Adentro					
<p>Alimentos que se conservan mejor afuera:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor adentro: 	<p>Alimentos que se conservan mejor adentro:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentos que se conservan mejor afuera: 					
<p>Las expresiones:</p> <p>"consumir antes de..."</p> <p>"consumir preferentemente antes de..."</p> <p>"vencimiento"</p> <p>entre otras indican una fecha hasta la cual el producto mantiene su calidad óptima.</p> <p>Aunque un alimento esté próximo a vencer, sigue siendo totalmente apto para el consumo.</p> <p>Revertemos a las gestiones de productos: consumo y aprovechamos estos productos para reducir el desperdicio.</p> <p>Aun cuando faltan pocos días para el vencimiento de alimentos frescos estos son totalmente aptos, así que ¡CONSUMÍ! leche, yogur, queso, panificados o carnes si aún no pasaron esta fecha.</p> <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>	<p>Primero Venec, Primero Sale!</p> <p>Receta dejar siempre a la vista aquellos que vence antes o que tenís comprado previamente, así los consumís o cocinas primero.</p> <p>Prestá atención a las indicaciones del empaque, te dice cómo almacenarlo correctamente y qué hacer una vez que lo abris. Así evitamos que se echen a perder.</p> <p>Colocá los alimentos perecederos como frutas, pan e incluso sobras a la vista para su pronto consumo.</p> <p>Planificá tus comidas teniendo en cuenta los alimentos disponibles en el hogar.</p> <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>	<p>¡Sorprendete, no desperdicies!</p> <p>Consumí la papa, tomate, zanahoria y que aguanten un tiempo más que otros.</p> <p>Antes de cocinarlos, laválos bien y luego congelálos en bolsas o recipientes.</p> <p>Los tipos de verduras que se congelan mejor son: brócoli, espárragos, zanahoria, papas, etc.</p> <p>Con los sobrantes de la comida, cocinálos para hacer: salsas, sopas, batidos, etc.</p> <p>Los sobrantes de la comida pueden ser utilizados para hacer: salsas, sopas, batidos, etc.</p> <p>Los sobrantes de la comida pueden ser utilizados para hacer: salsas, sopas, batidos, etc.</p> <p><small>Este tema puede formar parte de: desperdicio, alimentación de hogares</small></p>				

MUNICIPIOS ARGENTINOS: EJEMPLOS DE REDUCCIÓN DE PDA



TEC | Tecnológico de Costa Rica

Le invitan a la conferencia y conversatorio

ABORDAJES DESDE LA BIOECONOMÍA CIRCULAR Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TORNO A LA REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS: EXPERIENCIAS EN LATINOAMÉRICA

Acciones llevadas a cabo desde la Academia y los Gobiernos locales para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos

Participación de los Gobiernos Locales:

- Gobierno del Estado de Nuevo León
- Municipalidad de Turrialba
- Municipio de Florencio Varela, Buenos Aires
- Municipalidad de Villa Pehuénia -Moquehue



Cerca tuyo.



En el marco de la conmemoración del *Día Internacional de Concienciación sobre la PDA*, el Comité de Desarrollo Sostenible de ILSI Mesoamérica, y la *Red Disminución de Desperdicio de Alimentos* de Costa Rica, realizaron una conferencia:

"bioeconomía circular y la seguridad alimentaria en torno a la reducción del desperdicio de alimentos"

Se presentaron experiencias reales en las que con el objetivo de reducir la PDA se desarrollaron proyectos exitosos en LATAM.

Por Argentina, nos representaron los Municipios de: *Villa Pehuénia Moquehue* y *Florencio Varela*, ambos pertenecientes al GT de Municipios y Gobiernos Provinciales.

VER SEMINARIO VIRTUAL



<https://youtu.be/gDieBslQsBc>

ANMAT

CONMEMORA EL #29S



TECNOFIDTA V JORNADA DE ALIMENTOS

El miércoles 25 de septiembre, por la mañana, fuimos invitados a participar en la conmemoración virtual que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), realizó por el 29 de septiembre del 2024.

Desde el Plan Nacional presentamos como surgió la idea, y realización, de un día específico para la temática en el calendario internacional; además, de todo lo que se viene gestando a nivel nacional contra las pérdidas y desperdicios de alimentos.

REVIVÍ EL EVENTO



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

Por invitación de GS1 ARG y FAO ARG estuvimos presentando el Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas, como "innovación tecnológica y digital para acceder a nuevos mercados"

Además, se hizo foco en frutas y verduras con una iniciativa de transformación digital para hacer frente a este problemática.



anmat

RENAPRA
Red Nacional de Protección de Alimentos