



# 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)

## MERCADOS MAYORISTAS FRUTIHORTICOLAS: FORTALECIMIENTO EN LA GESTIÓN DE PDA

Junto a **FAO ARGENTINA**, iniciamos un **proyecto** virtual de fortalecimiento de las capacidades de forma que se identifiquen:

- cuellos de botellas
- mejoras disponibles
- elementos fuertes para potenciar

Para ello, se utilizará la *Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas* que fue desarrollada para ser una herramienta de autogestión, universal y versátil, para ser aplicada en mercados de distintas características.



7 PROVINCIAS  
8 MERCADOS

### Santiago del Estero

-Cooperativa de Provisión de Servicios Mercado Concentración de Santiago del Estero Limitada (La Banda)

### Catamarca

-Mercados de Abasto de Catamarca (SFV Catamarca)

### Santa Fe

-Mercado de Productores y Abastecedores de Frutas, Verduras y Hortalizas en Santa Fe S.A. (capital)

### Entre Ríos

-Mercado Concentrador El Charrúa S.A. (Paraná)

### Buenos Aires

-Asociación Civil Colectividad Boliviana de Escobar

### Córdoba

-Mercado de Abasto de Río Cuarto  
-Mercado de San Miguel

### Río Negro

-Mercados de Productores de la Patagonia S.A.S (Gral. Roca)

# EL PLAN NACIONAL EN CHINA

Desde el Plan Nacional de Reducción de PDA estamos participando en el **Seminario de Tecnologías para Reducir Pérdidas y Aumentar la Eficiencia en la Producción de Alimentos**, organizado por el Centro de Servicio de Cooperación Internacional del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales de la República Oriental de China.

Este evento tiene como objetivo profundizar en los avances tecnológicos y estrategias históricas que han fomentado la sostenibilidad en los sistemas agroalimentarios.

Además, permitirá el intercambio de experiencias entre los países miembro de CELAC. Participan 10 representantes de Argentina.



**del 1 al 21 de Noviembre**



## Regional Workshop on Food Loss and Waste Prevention - LAC region

Multi Stakeholder initiatives for food losses and waste mitigation



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos  
Ley 27.454/2018

Ministerio de Economía  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

## TALLER REGIONAL DE PDA EN BRASILIA



Desde el PNRPDA participamos en el Taller Regional sobre la Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, enfocado en América Latina y el Caribe, que se llevó a cabo los días 22 y 23 de octubre de 2024 en la capital de Brasil.

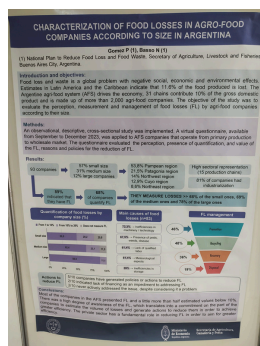
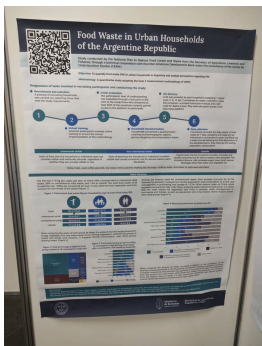
Este evento se realizó en el marco del G20, y fue organizado en colaboración con: el Instituto Thünen, Embrapa, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), el Ministerio de Desarrollo Social y Lucha contra el Hambre de Brasil (MDS), la FAO, el INTA y la Alianza Global de Investigación (GRA).

Reunió a cerca de 180 participantes de 17 países y más de 90 organizaciones

Tuvimos la oportunidad de presentar, presencial, nuestra estrategia nacional de reducción de PDA, destacando el trabajo que realizamos en colaboración con las distintas entidades que forman parte de nuestra Red Nacional.

+ Además, presentamos pósters donde visualizamos los avances logrados, y las acciones concretas implementadas en Argentina.

- 1era Medición Nacional de Desperdicio en hogares
- Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas
- Caracterización de las Pérdidas de Alimentos en Empresas Agroalimentarias según tamaño en Argentina



# CHARLAS INTERNACIONALES #29S 2024



CHILE



COLOMBIA



-La Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la FAO, con sede en Chile, organizó la 5ta edición del evento de conmemoración por el Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos

El lema fue la necesidad crítica de financiación para impulsar los esfuerzos encaminados a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

**Desde el Plan Nacional presentamos virtualmente las acciones que venimos desarrollando este año como parte de la Estrategia 2030 Valorem los Alimentos.**

También compartieron sus planes estratégicos otros países de la región.

-Participamos, virtualmente, en el Evento Internacional "SEMANA DE LA REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS 2024", organizado por la Secretaría de Desarrollo Económico de la Ciudad de Bogotá.

En la jornada estuvieron referentes de organismos públicos, academia y tercer sector que presentaron experiencias locales, nacionales e internacionales de incidencia en la mitigación de la problemática de PDA.

**Desde el Plan Nacional, Paula Gomez compartió los principales resultados de la 1era Medición Nacional de Desperdicio en hogares.**



REVIVÍ EL EVENTO



SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO



## CAMPAÑA #29S2024 GT INDUSTRIAS Y RETAIL



Ya podés descargar los **6 consejos útiles** que armamos, junto al grupo de trabajo de Industrias y Retail, para reducir el desperdicio y aprovechar al máximo tus alimentos como consumidor!

Son consejos para que los consumidores mejoren la planificación de las compras, organicen mejor los alimentos y aprovechen cada producto.

Podés descargarlos haciendo "click" en cada imagen.



+ También podés verlos todos juntos en: [https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/29s\\_2024.php](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/29s_2024.php)



@alimentosargentinosar

<https://www.instagram.com/alimentosargentinosar/reel/DBhA9aSvhUm/>

<p><b>¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!</b></p> <p><b>Antes de hacer las compras:</b> Revisemos la alacena, heladera, congelador y freezer, y compramos solo aquellos alimentos que falta.</p> <p>Compremos la cantidad de alimentos 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><b>Organicemos las compras de la siguiente manera:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verduras de temporada y periferia</li> <li>2. Alimentos secos y no perecederos</li> <li>3. Frescos o perecederos</li> <li>4. Alimentos refrigerados y congelados</li> </ol> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>	<p><b>¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!</b></p> <p><b>Primero Vencer. Primero Salir:</b> Recordá dejar siempre a la vista aquello que vence antes o que tenías comprado previamente, así los consumís o cocinas primero.</p> <p>Prestá atención a las indicaciones del emase: te dicen 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 salsas a la vista para su pronto consumo.</p> <p>Planificá tus comidas teniendo en cuenta los alimentos disponibles en el hogar.</p> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>	<p><b>¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS!</b></p> <p><b>Que el freezer sea tu aliado</b></p> <p>Lo que no consumas hoy guardalo en el freezer para otra ocasión.</p> <p>Si cocinaste calculando tus porciones y, a pesar de todo, te sobró comida, no dudes en usar el freezer para preservarla.</p> <p>Para guardarla, es recomendable dividir tus sobrantes en porciones, así luego podrás descongelar sólo lo que vas a consumir.</p> <p>Las sobras de hoy pueden transformarse en algo rico para tu comida siguiente. Con tus sobrantes podés crear milanesas, salsas, sopas, pasteles, pizzas etc.</p> <p>Antes de que lleguen a ponerse feas, guardá en el freezer las frutas y hortalizas crudas, previamente lavadas.</p> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>		
<p><b>¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!</b></p> <p><b>Las expresiones:</b> "consumir antes de..." "consumir preferentemente antes de..." "vencimiento" "válido hasta" entre otras indican una fecha hasta la cual el producto mantiene su calidad óptima.</p> <p>Aunque un alimento esté próximo a vencer, <b>sigue siendo totalmente apto para el consumo.</b> Acercámonos a las góndolas de próximo consumo y aprovechemos estos productos para reducir el desperdicio.</p> <p>Aun cuando faltan pocos días para el vencimiento de alimentos frescos estos <b>son totalmente aptos</b>, así que <b>¡consumí!</b> Leche, yogur, quesos, panificados o carnes si aún no pasaron esta fecha.</p> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>	<p><b>¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!</b></p> <p><b>Cada cosa en su lugar</b> Algunos alimentos es mejor mantenerlos separados de otros para que se conserven mejor.</p> <p>Las papas son su conservarse mejor si las guardas juntas a otros alimentos y alejadas de las verduras.</p> <p>Las verduras duran más si están solas, es un lugar fresco y oscuro lejos de la heladera.</p> <p>Los aceites, aceites y pasados tienen mejor duración en la heladera si se envuelven en papel de aluminio o papel de aluminio.</p> <p><b>¿A dónde se preserva mejor?</b></p> <table border="1"> <tr> <td><b>Afuera</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.</td> <td><b>Adentro</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.</td> </tr> </table> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>	<b>Afuera</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.	<b>Adentro</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.	<p><b>¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS!</b></p> <p>Algunas de esas partes que pensabas que eran desperdicio, se pueden convertir en ingredientes para tus comidas.</p> <p><b>¡Sorpréndete, no desperdices!</b></p> <p>Consumí las papas con cáscara ya que aportan más sabor y nutrientes.</p> <p>Antes de desmenuzar, lavadas bien y luego hervidas en agua, puedes hacer papas para hacer papas, tortas, panes o helados.</p> <p>Consumí las frutas con cáscara.</p> <p>Las frutas que están maduras las puedes utilizar para hacer helados, tartas, panes o helados.</p> <p>Para hacer salsa, desmenuzala, colócala en un colador y pásala por agua.</p> <p>Las galletitas que se han roto o se han aplastado se utilizan para hacer panes, tartas, panes o helados.</p> <p><small>Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentarnos de manera saludable y ahorrar.</small></p>
<b>Afuera</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.	<b>Adentro</b> Bebidas: agua, jugos, refrescos, etc. Leche y derivados: leche, yogur, queso, etc. Panificados: pan, galletitas, etc. Carnes: carne roja, pollo, cerdo, etc. Vegetales: verduras, frutas, etc.			