



LAS 5 DE VALOREMOS



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

Consultas: valoremosalimentos@magyp.gob.ar

PRESENTACIÓN DE LA GUÍA PARA REDUCIR DESPERDICIOS EN COMEDORES UNIVERSITARIOS



El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos presentó, el miércoles 19, la **Guía "Buenas prácticas para la prevención del desperdicio de alimentos en comedores universitarios"**.

Esta herramienta nace de la necesidad de fortalecer las estrategias de gestión de los alimentos en comedores universitarios y contar con herramientas prácticas para mitigar el desecho.

La guía se realizó junto a profesionales de 9 casas de estudio del Grupo de Trabajo de Universidades.



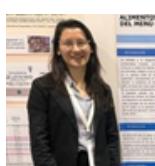
Podés revivir la presentación de la Guía en:

https://youtu.be/NuL7UdpnCys?si=R3q2n9rMg_KknZks

**VER
GUÍA**

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

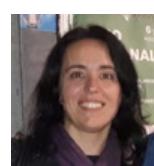
Presentaron:



Agostina de la Fuente
Universidad Nacional de Entre Ríos



Gerardo Gasparutti
Universidad Siglo 21



Maria del Carmen López Barros
Universidad de Buenos Aires



CONOCÉ EL GRUPO DE TRABAJO DE UNIVERSIDADES:
<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/universidades.php>

INCORPORACIÓN DE 4 SUBPRODUCTOS AL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO



Se incorporaron al Código Alimentario Argentino nuevos ingredientes provenientes de subproductos agroindustriales que propician el aprovechamiento de insumos, la reducción de pérdidas y la generación de valor agregado en la industria alimentaria.

Hojas de Olivo

Hojas y frutos de Aguaribay

Afrecho o Salvado de arroz

Hojas de alcaparras

Esto representa un avance para Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, que impulsa la valorización de subproductos agroindustriales como uno de sus ejes estratégicos.

ACCEDÉ AL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



VISITA AL BANCO DE ALIMENTOS DE BUENOS AIRES

El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos visitó el centro de distribución de Benavídez del Banco de Alimentos de Buenos Aires.

La visita permitió conocer la operativa de la organización, que tiene como objetivo rescatar alimentos para su donación.



Durante el recorrido se conversó sobre el impacto de la recuperación de alimentos y las nuevas oportunidades para seguir impulsando el trabajo articulado y colaborativo.



ESTRATEGIAS LOCALES PARA LA REDUCCIÓN DE PÉRDIDAS DE ALIMENTOS



El miércoles 5 de noviembre se llevó a cabo el II Encuentro del Grupo de Trabajo Municipios y Gobiernos Locales.

Participaron representantes de 20 municipios y organismos provinciales vinculados al área de producción y bromatología.

Durante el encuentro, la Secretaría de Desarrollo Productivo y PyME de Tierra del Fuego, junto a la consultora VesicaBiz, presentó la experiencia del proyecto piloto "Implementación de Buenas Prácticas para la Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos en PyMES Agroalimentarias".

El evento permitió compartir aprendizajes, fortalecer vínculos y difundir buenas prácticas en materia de eficiencia alimentaria.



Podés revivir la presentación en:
<https://youtu.be/JhrV4-UVtQ?si=nWjxjxtzzlUeGzLh>

CONOCÉ EL GRUPO DE TRABAJO DE MUNICIPIOS Y GOBIERNOS LOCALES
https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/municipios_y_gobiernos_locales.php

UTILIZACIÓN DE LA CÁSCARA DE CEBOLLA

En Choele-choel, estudiantes del CET N° 13 "Amed Alí Chatieli", con orientación en Tecnología de los Alimentos, presentaron un proyecto para darle una utilidad funcional a la cáscara de cebolla buscando transformarla en un polvo saborizante.

Este proyecto no solo plantea una solución al desperdicio alimentario, sino que también ofrece una alternativa con propiedades antioxidantes, alto contenido en fibra y valor nutricional relevante.

