



LAS 5 DE VALOREMOS



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

Consultas: valoremosalimentos@magyp.gob.ar

ÉPOCA DE BALANCES

El Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos participó del informe anual 2025 de la Dirección Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional.

8 PUBLICACIONES TÉCNICAS
REALIZADAS JUNTO A LA RED NACIONAL

+ 17 NUEVOS MIEMBROS
EN LA RED NACIONAL

● PUBLICACIÓN DE LA LÍNEA DE BASE DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN HOGARES URBANOS, A NIVEL NACIONAL

72kg PROMEDIO DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO ANUAL POR PERSONA

● 4TA MEDICIÓN DE LA MERMA DE ALIMENTOS EN EL SECTOR RETAIL A PARTIR DEL TABLERO DEMERMAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

96.7% PARTICIPACIÓN DEL SECTOR SUPERMERCADISTA, EN RELACIÓN A LA FACTURACIÓN DEL SECTOR

● 4TA ESTIMACIÓN DEL VOLUMEN DE RESCATE Y DONACIÓN DE ALIMENTOS, CON DATOS OPERATIVOS DEL 2024

55% DEL VOLUMEN DONADO PROVIENE DE LA INDUSTRIA
33.8% REGISTRÓ UNA VARIACIÓN RESPECTO DEL AÑO ANTERIOR

● GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COMEDORES UNIVERSITARIOS

9 UNIVERSIDADES AUTORAS

● PUBLICACIÓN DEL INFORME "APRENDIZAJES DEL AUTODIAGNÓSTICO PARA LAS GESTIÓN DE LAS PDA EN MERCADOS MAYORISTAS FRUTIHORTÍCOLAS"

EXPERIENCIA EN **8** MERCADOS

● PUBLICACIÓN DEL INFORME "ESTADO DEL CONOCIMIENTO SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN ARGENTINA"

102 PUBLICACIONES SE REGISTRARON PARA EL PERÍODO 2014 - 2023

● PUESTA EN MARCHA DEL PLAN DE ACCIÓN 2025-2026 DEL GRUPO DE INDUSTRIA Y RETAIL.

5 EMPRESAS DE ALIMENTOS **+ 8** EMPRESAS DEL SECTOR RETAIL

● SUBPRODUCTOS INCLUIDOS EN EL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

5

10 AÑOS DE COMPROMISO CON LA REDUCCIÓN DE PDA

UNA DÉCADA DE CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL, ARTICULACIÓN PRIVADA Y PRODUCCIÓN TÉCNICA

TABLERO DE MERMAS INFORME 2025



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Mermas de alimentos y bebidas en supermercados y autoservicios de Argentina: de los datos a la acción



VER INFORME

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe_TableroPDA_2025.pdf

Las mermas, la estimada y la operativa, se pueden desagregar y cruzar por región, categoría y subcategoría de alimentos, formato de tienda y motivos o causas de la merma. Además, el **Tablero** presenta un análisis comparativo con la serie temporal 2021-2023.



INDUSTRIA Y RETAIL CONTRA LAS PDA

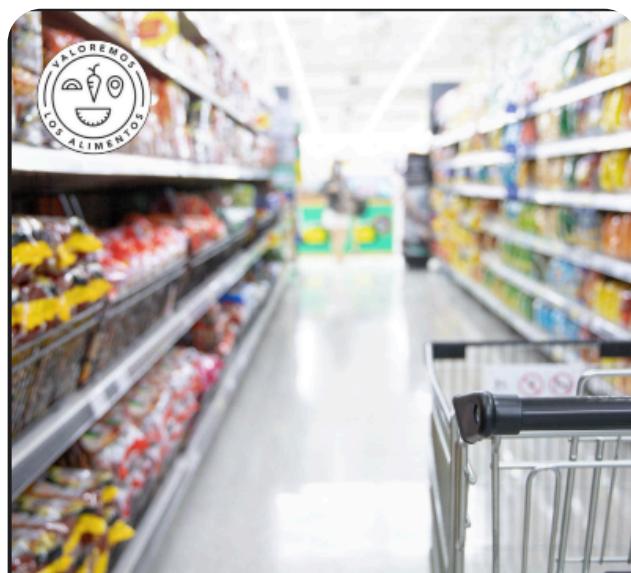
La industria alimentaria y el canal minorista, especialmente las cadenas de supermercados, desempeñan un rol clave en la reducción de las PDA.

En los últimos años, diversas empresas de este sector en Argentina han comenzado a adoptar diferentes políticas:

- Donación de Alimentos
- Acuerdos comerciales de no devolución
- Capacitación interna sobre prevención y reducción de PDA
- Concientización a los consumidores
- Alianzas con proveedores de soluciones
- Reducción de precio en productos próximo consumo

VER INFORME

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Acciones_para_reducir_las_PDA_Plan_de_Accion_2025_2026.pdf



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Grupo de Trabajo de Industria y Retail Acciones para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos



CÓMO EVITAR DESPERDICIO EN LAS FIESTAS

La Escuela Argentina de Educación en Consumo, miembro de la Red Nacional, presenta este recurso estratégico como parte de sus acciones para fomentar hábitos y el uso consciente de los alimentos en la ciudadanía.

El objetivo primordial es mitigar la pérdida y el desperdicio de alimentos que se genera durante encuentros y celebraciones familiares.

Este documento subraya el rol proactivo del consumidor y ofrece consejos precisos para la planificación de menús y la conservación adecuada de productos.



#FESTEJOSRESPONSABLES

DESCARGÁ EL DOCUMENTO PARA DISMINUIR EL DESPERDICIO EN LAS FIESTAS

https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/material_educativo_-_pda_fiestas.pdf



PODCAST: EN LA COCINA HABLAN LOS EXPERTOS

Comunidad Agricultura es el boletín de comunicación interna de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

En su edición N° 28, tres reconocidos chefs e influencers culinarios nos dan consejos para aprovechar al máximo el valor de cada alimento y así disminuir el desperdicio.



MADAME PAPIN



EL GORDO COCINA



MARU BOTANA

"NADA SE TIRA: TODO TIENE SEGUNDA VIDA"

El Gordo Cocina comparte más tips para aprovechar mejor los alimentos en casa y en el trabajo:

"Cada ingrediente puede transformarse en algo nuevo si le damos la oportunidad"

https://magyp.gob.ar/intranet/0028_nada-se-tira.php



PODÉS ESCUCHAR LOS CONSEJOS EN: [HTTPS://YOUTU.BE/ZX_5FJTN6QO](https://youtu.be/zx_5fjtn6qo)