



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
DE MERMAS 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

Salvado
de arroz

Hojas de
aguaribay

Orujo de
manzana

Hojas de
olivo

Orujo
de uva

10

AÑOS DE COMPROMISO
CON LA REDUCCIÓN DE PDA

UNA DÉCADA DE CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL,
ARTICULACIÓN PRIVADA Y PRODUCCIÓN TÉCNICA

TABLERO DE MERMAS INFORME 2025

Se publicó el 4to informe sobre el Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas, con los datos operativos en el sector de self-cadenas de Argentina del 2024.

Argentina forma parte de los 13 países que aportan datos sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos en el sector minorista (PNUMA, 2024).

VER INFORME

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



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



Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

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.



CONOCÉ EL GRUPO DE TRABAJO DE INDUSTRIA Y RETAIL

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/industria_y_retail.php

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



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.

**"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



MADAME PAPIN



EL GORDO COCINA



MARU BOTANA



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