



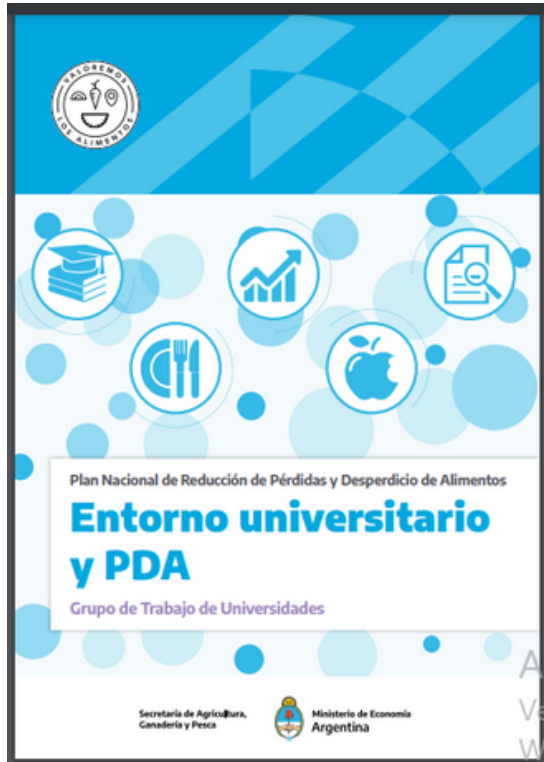
LAS 5 DE VALOREMOS



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

PNRPDA - Ley 27.454

Consultas: valoremosalimentos@magyp.gob.ar



¡Gracias a sus 893 respuestas pudimos realizar el informe sobre

Entorno Universitario y las PDA!



En el marco del **grupo de Trabajo de Universidades**, se pensó el objetivo de este trabajo para disponer de datos relevantes sobre el alcance de los conocimientos, la capacitación y el comportamiento en el hogar con las PDA de los estudiantes universitarios.

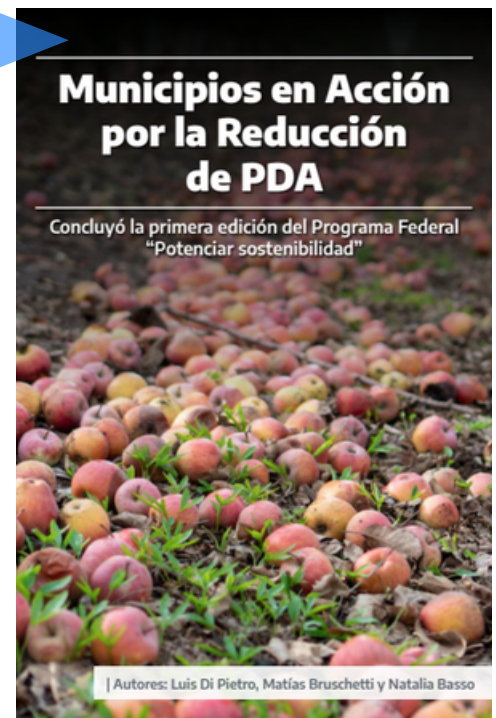
[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/INFORME Estadisticas Universidades.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/INFORME_Estadisticas_Universidades.pdf)

¡YA ESTÁ DISPONIBLE LA REVISTA ALIMENTOS ARGENTINOS!

En esta edición N° 81:



- MUNICIPIOS EN ACCIÓN POR LA REDUCCIÓN DE PDA
- Oficialización de los atributos vegano y vegetariano
- Proteínas alternativas, un futuro prometedor
- El camino de la competitividad: Experiencias en primera persona
- Programa alimentos con valor: 2 años de vigencia
- Cadena de valor regional de la yerba mate
- Cadena de valor regional olivícola
- Novedades para el sector alimentario



https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_81.pdf

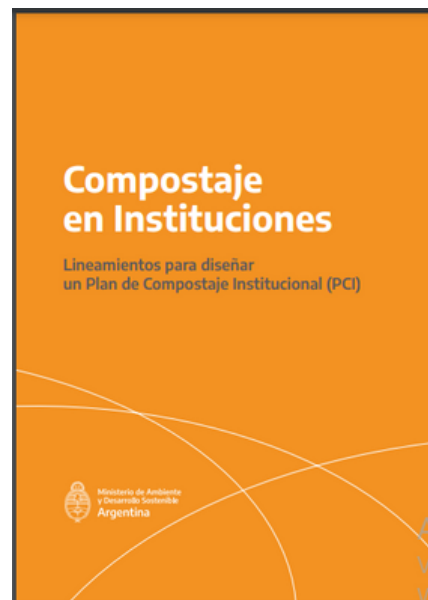
GUÍA DE COMPOSTAJE EN INSTITUCIONES

Te compartimos la 1era edición de los lineamientos para diseñar un **Plan de Compostaje Institucional** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación.

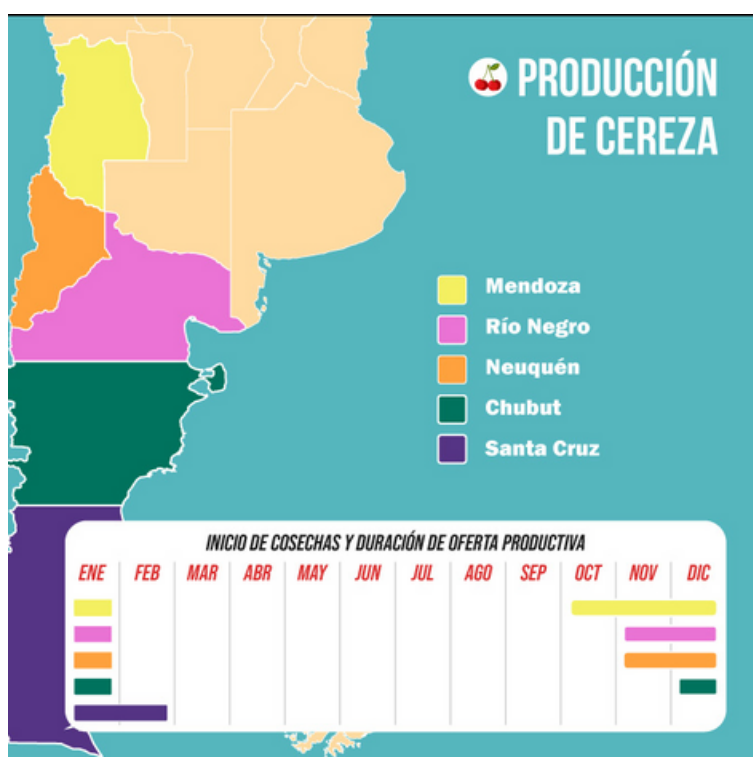
PCI / Pamela Carolina Natan ; Violeta Silbert Voldman.

Se puede visualizar un plan de compostaje que no sólo sea adoptado desde la perspectiva de la educación ambiental, sino que pueda escalar para convertirse en una verdadera estrategia de tratamiento descentralizado, que se institucionalice y sostenga en el tiempo.

https://www.argentina.gov.ar/sites/default/files/ar_cuadernillocompost.pdf



PÉRDIDAS POR DESCARTE EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE CEREZAS



Se analizaron las pérdidas generadas en la producción de cerezas que llegan del campo, y durante el proceso de empaque.

El propósito es de evaluar estrategias de manejo que permitan reducirlas a futuro.



Es un trabajo conjunto de **INTA** y la **Cooperativa El Oasis Ltda.**, en Los Antiguos (Santa Cruz)

<https://alimentosargentinos.magyp.gov.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/agropost-sept%202022-perdidas-por-descarte-%20cerezas.pdf>

METODOLOGIA DE EVALUACIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS DE PÉRDIDAS DE ALIMENTOS



de La Academia de aprendizaje electrónico de la *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*



Aprenderás sobre:

- Definir el concepto de pérdida de alimentos y las definiciones de diferentes tipos de pérdidas.
- Los síntomas y las causas de la pérdida de alimentos en la cadena de suministro.
- El concepto de análisis de pérdida de alimentos, diferentes enfoques y identificar los pasos de la metodología de evaluación de las pérdidas de alimentos.
- Cómo se elaboran los problemas y cuál es la estructura recomendada para un informe técnico completo.
- Cómo comunicar conclusiones y recomendaciones a distintas partes interesadas.



info e inscripción:



<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=877>