



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Informe de avance 2020-2021



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina



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

Informe de avance 2020-2021

**Lograr mayor eficiencia del sistema agroalimentario nacional
-desde una perspectiva circular- a través de un uso más
responsable de los recursos teniendo en cuenta el enfoque
de producción y consumo sostenible.**

Índice

Camino Recorrido	03
Estrategia 2030	04
Producción y Logística	05
Innovación y Tecnología	07
Marco Institucional y normativa	09
Gobernanza y Relacionamiento	11
Consumidor y Sociedad	13

Más información:
valoremosalimentos@magyp.gob.ar

Resultado de un trabajo continuo del Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca, la Ley Nacional n°27.454 publicada en 2018 -y su Decreto Reglamentario 246/2019- creó el **Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** dando mayor jerarquía normativa a la temática y para profundizar las acciones emprendidas desde 2015 - marco de un Programa Nacional creado por Resolución Ministerial N° 392-.

En algunos hitos resumimos el trabajo desarrollado hasta 2020:



Para mayor información véase:
[Informe de Avance 2013-2015](#)



Para mayor información véase:
[Informe de Avance 2016-2017](#)



Para mayor información véase:
[Informe de Avance 2018-2019](#)



La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) es un tema estratégico para la construcción de sistemas agroalimentarios más eficientes e inclusivos que velen por la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.

El Objetivo de largo plazo es reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha y reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores (ODS meta 12.3 adaptada).

En 2020 se lanzó la "Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos" con el propósito de coordinar, proponer e implementar acciones y políticas públicas, a los efectos de la prevención y la reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en la Argentina, creando valor para el sistema agroalimentario y la sociedad en su conjunto.

Se estructura en 5 ejes estratégicos que se traducen en acciones e instrumentos de planificación, regulación, económicos, información, capacitación, comunicación y tecnología, a saber:

[Ver estrategia](#)



La Estrategia se presentó el 29 de septiembre, durante el encuentro virtual con motivo del primer "Día Internacional de Concientización sobre las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos".

Además, el MAGyP participó como orador en los eventos convocados por la FAO desde Roma y desde la Oficina Regional para América Latina y el Caribe, debido a que fue Argentina quien propuso el establecimiento de esta fecha por el sistema de Naciones Unidas.

El objetivo del presente informe es destacar los avances más importantes que ha tenido el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, tanto desde las acciones emprendidas por el Ministerio como también en coordinación y cooperación con los miembros de la Red Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y sus Grupos de Trabajo.

A continuación se presentan los avances según ejes estratégicos:



Producción y logística

› Modelo para la implementación de una política corporativa y plan estratégico de prevención y reducción de pérdidas de alimentos en las pymes agroalimentarias.



Con el apoyo de la FAO a través del TCP 3701 se llevó a cabo en 2020 el proyecto "Estrategias para promover mejores prácticas para la reducción de pérdidas en las pymes de agroalimentos" que consistió en un estudio de caso en 6 pymes agroalimentarias y la realización de un mapeo de sostenibilidad en PyME.

El proyecto no sólo finalizó con la entrega de informes y planes de acción para las empresas participantes, sino que permitió desarrollar la primera "Guía para PyMEs Sostenibles. Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado".

En el 2021, para dar continuidad y validar el modelo propuesto, se realizó el proyecto "Experiencia piloto de implementación de buenas prácticas para la producción sostenible de alimentos en pequeñas y medianas empresas" por el cual se llevó a cabo la implementación de la Guía en 14 Pymes.

La recepción por parte de las empresas y los resultados fueron muy alentadores, y derivó en una mejora sustancial que se materializa en la segunda edición de la Guía, donde se propone una metodología y un enfoque de gestión con la incorporación de nuevos conceptos y herramientas de levantamiento de información que son clave para un uso práctico del modelo en las empresas.

[Ver guía](#)

› Municipios Sin Desperdicio: Experiencias de buenas prácticas para la producción y consumo de alimentos más sostenible en municipios y gobiernos locales.

A través del TCP 3701 otorgado por la FAO se llevó a cabo un proyecto piloto de acompañamiento a 11 municipios para el **diseño y puesta en marcha de planes de acción locales de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos**. La metodología se basó en la "Guía Integral para Municipios" y sus resultados y abordajes se resumen en un documento que esperamos sea modelo y motivación para otros.

[Ver guía](#)



› **Módulo sobre PDA en el Curso Virtual de Buenas Prácticas de Manufactura.**

Aprovechando la plataforma de cursos virtuales de la SAByDR, se desarrolló un módulo introductorio sobre la problemática de las PDA y su vinculación con la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en industrias de alimentos y servicios de alimentación. De esta forma, buscamos concientizar a cada persona que realice el curso y motivar acciones en este sentido.

› **Programa curso oficial de formador de formadores de buenas prácticas agrícolas (BPA) para la producción de frutas y hortalizas frescas**

Reducción de PDA en el sector frutihortícola y Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)

En línea con la Resolución Conjunta 5/2018 de las entonces SRyGS y la SAyB, que incorpora el Artículo 154 tris para el cumplimiento de las Buenas Prácticas Agrícolas en la producción de frutas y hortalizas, se incorporó el Módulo 6 al curso virtual BPA.

Se incluyen nociones básicas de PDA considerando que las BPA son prácticas orientadas a la sostenibilidad ambiental, económica y social para los procesos productivos de la explotación agrícola que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos y de los productos no alimenticios.

› **Red de Conocimiento del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)**

El INTA ha conformado la "Red de Conocimiento sobre Prevención de Pérdidas (cosecha y poscosecha) y Desperdicios de Alimentos" y en ese marco se desarrolló una primera capacitación para todo el grupo de investigadores miembros. La Red puso en marcha un ciclo de seminarios web con panelistas miembros que son especialistas en el tema. El primero de los seminarios estuvo dedicado a la cadena de cereales y oleaginosas, y el segundo a las frutas, hortalizas y tubérculos. La temática de las pérdidas se abordó desde las causas y los desafíos en las etapas de cosecha, poscosecha, transporte, mercados concentradores e industria.

› **Pro-Granos de la Unidad Integrada Balcarce conformada por la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Mar del Plata y el INTA Balcarce (INTA-FCA/UNMdP)**

La INTA-FCA/UNMdP ha desarrollado el *Pro-Granos* con el objetivo de ofrecer capacitación a distancia de calidad sobre los diferentes aspectos de la temática de poscosecha de granos incluyendo: control de plagas e inocuidad, calidad, secado, aireación, almacenamiento, seguridad, semillas, hongos y mico-toxinas, implementación de Buenas Prácticas, diseño de plantas de acopio, etc.



Innovación y tecnología

› Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: causas y estimaciones.

Hace varios años funciona el Grupo de Trabajo de Industrias y Retail, coordinado por GS1 en el marco del Plan Nacional y donde participan empresas de la industria, el supermercadismo y organismos internacionales. Producto de este trabajo continuo en el 2020 **se publicó el primer Informe Operativo Desperdicio de Alimentos en Argentina para el sector de supermercados y autoservicios**, construido con datos de 2019. Se espera continuar anualmente con estos informes.

[Ver informe](#)



› Tablero Operativo de Mermas y Sustentabilidad

Con el apoyo del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en el marco de la Estrategia Nacional de Producción y Consumo Sostenible liderada por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, **se ejecutó un proyecto piloto para el desarrollo de un Tablero Operativo de Mermas y Sustentabilidad**.

El Tablero apunta a ser una herramienta dinámica que permita generar información más dinámica y periódica, al tiempo que fortalezca el accionar del Grupo de Trabajo de Industrias y Retail, con la organización GS1 como coordinador. A la fecha se han llevado a cabo 9 talleres y múltiples reuniones.

› Duración de los alimentos: ¿Qué sabemos?

Encabezado por el entonces ILSI Argentina, actual Instituto para la Cooperación Científica en Ambiente y Salud (ICCAS) miembro de la Red Nacional, funciona un grupo de trabajo donde se trata el rol de la tecnología de alimentos en la reducción del desperdicio, acciones y materiales para capacitación, difusión y educación sobre la temática, y donde el tema de las fechas de duración, se identificó como un factor relevante a la hora de contribuir a la reducción de los desperdicios.

En este sentido, se realizó un informe sobre la duración de los alimentos por el cual se intenta brindar información relacionada con la determinación y comunicación sobre la vida útil de los alimentos desde diferentes perspectivas tecnológicas, así como desde el grado de comprensión y la interpretación de los términos utilizados en los rótulos por parte de los consumidores.

[Ver informe](#)



› Aprovechamiento de subproductos de la elaboración de cerveza en la UNNOBA

La Escuela de Ciencias Agrarias, Naturales y Ambientales de la Universidad Nacional del Noroeste de la provincia de Buenos Aires llevó a cabo la “Mesa redonda: aprovechamiento de subproductos de la elaboración de cerveza” en el marco de un ciclo de charlas. La mesa abordó la temática de **la utilización del bagazo en panificados y la producción de gírgolas utilizando subproductos de la industria cervecera**.

› Valorización de subproductos por el Foro de la Alimentación, la Nutrición y la Salud (FANUS) [+ info](#)

En el marco de su compromiso con las PDA y la Red Nacional, FANUS organizó 5 eventos técnicos de modalidad virtual, en los cuales convocó especialistas de todo el país. La propuesta abrodó las oportunidades de aprovechamiento de ciertas sustancias y compuestos que se obtienen como subproductos de las actividades productivas y que en la mayoría de los casos se depositan como residuos.

Los eventos se pueden revivir desde su sitio web, a saber:

- › Subproductos vitivinícolas y compuestos bioactivos
[Ver evento](#)
- › Desarrollo de alimentos funcionales a partir del bagazo de cerveza
[Ver evento](#)
- › Sustancias biactivas en subproductos de la industrialización de frutas
[Ver evento](#)
- › Sector maní, productos derivados, valor agregado y nuevas tendencias de consumo
[Ver evento](#)
- › Valoración de extractos de subproductos de la industria oleaginosa: aceite de chía
[Ver evento](#)



Marco institucional y normativa

› Proyecto Piloto: Oportunidades de actualización del marco normativo para la prevención y reducción de PDA en Argentina.

Con el apoyo del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) en el marco de la Estrategia Nacional de Producción y Consumo Sostenible liderada por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, se ejecutó un proyecto piloto para el **análisis del marco normativo de alimentos y la identificación de oportunidades de actualización que contribuyan a prevenir y reducir las PDA en Argentina.**

El análisis alcanzó el Sistema Nacional de Control de Alimentos, analizando el Código Alimentario Argentino y el Decreto SENASA N° 4838/1968, específicamente respecto de las fechas de duración y los decomisos. Se espera presentar las propuestas ante las organizaciones y autoridades de aplicación correspondientes.

› Determinación de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos para la incorporación del Polvo de Bagazo Cervecerero Seco al C.A.A.

Con el apoyo de la FAO a través del TCP 3701, en un acuerdo con el CONICET, **se realizó un informe de recomendaciones para la determinación de los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos necesarios para la incorporación del Polvo de Bagazo Cervecerero Seco al C.A.A.** Este producto se presentó ante la Comisión Nacional de Alimentos en la reunión ordinaria N° 143 de diciembre 2021, y será utilizado para su estudio, discusión y resolución.

› Reporte de avances a la meta 12.3 para el Informe Voluntario Nacional 2020.

En septiembre de 2015, la Asamblea General de las Naciones Unidas aprobó la Resolución 70/1 titulada Transformar nuestro Mundo: la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible. Son 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible que incluyen desde la eliminación de la pobreza y el hambre hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer, la defensa del medio ambiente o el diseño de las ciudades. En esa oportunidad, Argentina adhirió a esa nueva agenda para el desarrollo.



A tal fin, desde 2018 con la creación del Plan Nacional por Ley, el MAGyP presenta sus avances en torno a la meta 12.3 del ODS12 sobre producción y consumo sostenible, y se ha publicado en el Segundo Informe Voluntario Nacional Argentina 2020 para presentar ante el Foro Político de Alto Nivel Sobre el Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

La presencia del Plan Nacional en este Informe país busca compartir los avances y desafíos con los organismos internacionales y otros países.

[Ver informe](#)

› Código Internacional de Conducta para la Reducción de PDA

Desde el Plan Nacional y la colaboración de otras áreas del MAGyP y de la Cancillería Argentina, se participó activamente en el proceso de revisión, contribución y validación del Código Internacional de Conducta para la Reducción de PDA que fue convocado por la FAO, mediante un proceso inclusivo, a través de distintas consultas organizadas a nivel mundial y regional.

El Código desgrana las acciones y medidas que deberían adoptar o instrumentar las autoridades nacionales y subnacionales de los países, los agentes de la cadena de suministro alimentario, el sector privado, las organizaciones de productores, las organizaciones de la sociedad civil, las instituciones académicas y de investigación y otras partes interesadas pertinentes a fin de contribuir a la reducción de las PDA. El Código de conducta también presenta principios rectores que deben seguirse para aplicar estas acciones y medidas, así como la función que deberán desempeñar la FAO y otras partes interesadas a fin de apoyar la aplicación del mismo.

El documento fue aprobado el 15 de junio de 2021 por la Conferencia de la FAO en la que participaron representantes de todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO.

[Ver informe](#)

› Harvard Law School Food Law and Policy Clinic

Disertación en dos encuentros organizados por el *Harvard Law School Food Law and Policy Clinic*, *la Global FoodBanking Network*, *la Food Systems for the Future*, and *el United Nations Environment Programme*: “Exploring Global Policy Solutions to Increase Food Donation and Support. Food Recovery During the COVID-19 Pandemic and Beyond” y “Exploring the Role of liability protection in facilitating increased food donation”

› Cumbre de Sistemas Alimentarios Sostenibles de ONU

Participación en los procesos de intercambio internacional y nacional en lo referente a PDA, y especialmente en el Action Track 2 y Action Area “Reducing food loss and waste”.



Gobernanza y relacionamiento

› Adhesión a la Ley Nacional 27.454 de las provincias argentinas

A la fecha la provincia de Buenos Aires ha adherido, y se han presentado proyectos de ley provincial y de ordenanzas municipales en este sentido.

› Red Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

A partir de marzo de 2017 con la creación de la Red Nacional por Resolución 9-E/2017, se inició un proceso de cooperación y colaboración permanente con contrapartes del sector agroalimentario nacional y organizaciones internacionales. **Al finalizar el 2021, la Red Nacional cuenta con más de 150 contrapartes de diversos sectores y zonas del país.**

› Co-organización de la Segunda Cumbre de Reducción de PDA en Latinoamérica y el Caribe

Argentina, a través de la participación del MAGyP, **fue país anfitrión de la Segunda Cumbre de Reducción de PDA en Latinoamérica y el Caribe** organizada por el BID, la FAO y el PNUMA, realizada en noviembre de 2021. Con 50 panelistas internacionales y nacionales, el evento tuvo más de **1500 personas** se inscribieron y más de **4800 participaron** virtualmente (*unique viewers*). La agenda estuvo nutrida desde las áreas de acción de políticas públicas, marcos normativos, tecnología e innovación, entre otras.



› Día I [Ver video](#)

› Día II [Ver video](#)

› Coordinación del Grupo de Trabajo de Universidades y casas de estudio



Actualmente **participan 11 universidades de Argentina y 1 universidad de Uruguay**. Se realizaron 11 reuniones de trabajo, un encuentro virtual y abierto para presentación de la Guía para Universidades especialmente destinado a docentes y alumnos de la academia, y se brindaron 5 charlas de difusión de la Guía, además de las acciones de difusión desarrolladas por cada miembro del Grupo.

› **Guía para Universidades: Experiencias de abordaje y modelos de acción para la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos.**

Este documento ha sido elaborado gracias al trabajo colaborativo de los miembros del *Grupo de Trabajo Universidades y casas de estudio*, y busca ser un **modelo de acción para llevar la temática de las PDA al ámbito académico y educativo**, basados en el rol de las instituciones de enseñanza tanto para la vida individual y social. Una vez publicada, el Grupo realizó acciones de comunicación y difusión.

[Ver guía](#)



› **Acompañamiento en la formación de la Mesa Provincial de Conciencia de Reducción de PDA de Río Negro con más de 20 organizaciones locales**

› **Reuniones bilaterales de asesoramiento con miembros y potenciales miembros de la Red Nacional**

› **Asesoramiento y contactos con especialistas de INTA y Conicet para investigaciones sobre aprovechamiento de subproductos**



Consumidor y sociedad

En 2019, por Resolución del Ministerio N° 44, se instituyó el **29 de septiembre de cada año como** Día para la Concientización sobre la necesidad de reducir las PDA. **A pedido expreso de nuestro país** en la 41° Conferencia de la FAO, el Comité de Agricultura de la FAO apoyó la propuesta formulada por el Gobierno de la Argentina de establecer que las Naciones Unidas celebre un **Día Internacional de Concientización el 29 de septiembre de cada año**.

› Celebración del Primer Día Internacional de Concientización sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (2020)

Junto a la FAO, se realizó a través de videoconferencia como un claro llamado a la acción, y tuvo una convocatoria amplia y participación de autoridades nacionales, provinciales y locales, representantes del sector privado de empresas y particulares.

El objetivo del evento fue compartir con el sector agroalimentario las experiencias y avances en el país.

[Ver video](#)



Además, el MAGyP participó como orador en los eventos convocados por la FAO desde Roma y desde la Oficina Regional para América Latina y el Caribe, debido a que fue Argentina quien propuso el establecimiento de esta fecha por el sistema de Naciones Unidas.



› Celebración del Segundo día Internacional de Concientización sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (2021)

Organizado junto a FAO y el BID, el encuentro virtual de carácter nacional tuvo como lema **#MunicipiosSinDesperdicio**, y se propuso enfocar el evento en el abordaje de las pérdidas y desperdicios de alimentos desde la mirada de los gobiernos provinciales y especialmente municipales, a través de un espacio de diálogo e intercambio sobre estrategias público-privadas locales que puedan dar soluciones integrales con beneficios para toda la comunidad, bajo un enfoque de sostenibilidad y circularidad.

[Ver video](#)

› **Disertaciones y medios de comunicación**

- › 25 disertaciones en encuentros nacionales, de los cuales 12 fueron para ámbitos académicos
- › 8 disertaciones en eventos internacionales
- › 3 notas para la Revista Alimentos Argentinos
- › 3 entrevistas de radio y 5 colaboraciones en notas para medios digitales

› **Capacitaciones y charlas para:**

- › Red de conocimiento de PDA del INTA
- › Red Alimentaria en el marco de TecnoFidta
- › Subsecretaría de Políticas Alimentarias de la Provincia de Salta
- › Universidad Nacional Villa María (UNVM)
- › Escuela Superior Integral de Lechería (ESIL)
- › Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)
- › Asociación Civil de Nutricionistas del Neuquén (ACNuNeu)
- › *Global Shapers* (Mar del Plata)
- › Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAL)
- › Confederación Argentina de la Mediana Empresa (CAME)
- › UTN Sustentable organizada por la Fundación por el Desarrollo Sostenible y la Secretaría de Vinculación Institucional y RSE de UTN Facultad Regional de Córdoba
- › Conferencia Online FAO - Serie COVID-19: Recuperación con transformación, cuyo tema será Circuitos Alimentarios Funcionales: ejes para la gobernanza del sistema alimentario territorial.
- › Webinar en español organizado por *Wuppertal Institute for Climate, Environment and Energy* en Berlín
- › Seminario web "*El Pequeño Libro de Empujones Verdes*" organizado en por la Oficina Regional para América Latina y el Caribe del Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente en cooperación con la Alianza de Redes Iberoamericanas de Universidades por la Sustentabilidad y el Ambiente (ARIUSA)

- › Carreras de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Austral, Universidad Nacional de Entre Ríos, - Universidad FASTA, Universidad ISalud, y Carrera de Especialización en Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (CEICA), Facultad de Ciencias Veterinarias de la UBA.
- › Comité de Salud Infantil y Ambiente de la Sociedad Argentina de Pediatría
- › Jornada interdisciplinaria del Colegio de Nutricionistas de la provincia de Buenos Aires
- › III Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales de NOA y Cuyo
- › Red AlimenDar
- › 2do encuentro del Foro Latinoamericano de Alimentos. Instalando el diálogo de multisectores. UBATEC.
- › *Side event 7: Addressing Nutrition and Environmental Challenges: The Role of Cities and Local Governments for Inclusive and Sustainable Food Systems Transformation. Session 49. Committee on World Food Security*
- › XIX Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN) 31 de Octubre al 4 de Noviembre, Asunción – Paraguay

› Materiales de comunicación

- › Poster PDA para niveles educativos primarios, junto a INTA Chicos
[Ver poster](#)
- › Campaña: "Comer sin perder", 6 audios de consejos para INTA radio
[Descargar](#)
- › Podcast "A los destinos pertinentes" de la Cámara de Diputados de la provincia de Buenos Aires





Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina