



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Estimación indirecta del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Compromiso Argentino “Valoremos los Alimentos”

Estimación indirecta del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina

Junio 2025



ÍNDICE

Introducción	03
Objetivo	04
Metodología	05
Resultados	07
2.1 Por tipo de hogar	11
2.2 Por nivel de ingresos	12
2.3 Por región	13
2.4 Por trimestre	16
2.5 Desperdicios de infusiones	17
Conclusiones	21
Referencias bibliográficas	23
Anexo 1	24



Introducción

Este informe se realizó en el marco del estudio cuanti-cualitativo de desperdicio de alimentos en hogares argentinos, llevado a cabo por el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, con el apoyo de la cooperación del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en el marco de #SinDesperdicio, y la consultoría del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI).

Te compartimos el acceso al informe:

Primera medición del desperdicio de alimentos en el sector de hogares de Argentina



Hasta el momento, 60 países han reportado datos sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos (UNEP, 2024). A pesar de que la cobertura de los datos sobre los hogares es adecuada, las estimaciones de muchos países proceden de muestras pequeñas y limitadas o requieren ajustes para poder llevar a cabo una comparativa (PNUMA, 2021).

Con la finalidad de abordar la problemática desde la integración de abordajes metodológicos, desde el Plan Nacional se realizó una investigación bajo dos enfoques: cuali y cuantitativo.

El **método cualitativo** consistió en la realización de grupos focales.

Por otro lado, la **metodología cuantitativa** se dividió en:

- › Medición Directa: implementación de un diario de desperdicio de alimentos y el pesaje de los mismos entre 5 a 7 días por parte de los hogares urbanos.
- › Medición Indirecta: análisis de datos secundarios a partir de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo 2017-18).

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC) elabora la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares (ENGHo) cada 5 a 7 años. En Argentina se han realizado cuatro ENGHo a nivel nacional (1996-1997, 2004-2005, 2012-2013, 2017-2018).

La encuesta tiene representatividad nacional y se ha utilizado en los últimos años, en muchos países, como una medida aproximada para superar la brecha sobre información alimentaria y nutricional (Zapata, 2019).

La encuesta proporciona información sobre los hogares argentinos mediante el relevamiento de sus gastos e ingresos, y permite caracterizar las condiciones de vida de los hogares. Sus resultados contribuyen con la elaboración de la canasta de bienes y servicios que se utiliza para medir el índice de precios al consumidor y la producción de indicadores de la economía nacional (INDEC, 2019).

A partir de lo expuesto, **este informe presenta la estimación indirecta de los desperdicios alimentarios no comestibles en los hogares argentinos.**

Objetivo

Calcular la cantidad no comestible de alimentos a partir de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-18, según dimensiones sociodemográficas y estacionalidad.



Metodología

Para el análisis se tomó la base de datos de gastos de consumo proveniente de la ENGHo 2017-2018. La ENGHo 2017-2018 se realizó en todo el país, con cobertura en las localidades urbanas de 2.000 y más habitantes, entre noviembre de 2017 y noviembre de 2018, a través de una muestra probabilística, multietápica y estratificada en 44.914 viviendas particulares distribuidas a lo largo de 52 semanas de relevamiento.

Los hogares participantes de la ENGHo registraron las cantidades de bienes y servicios comprados durante una semana (INDEC, 2019). Estos bienes y servicios de consumo se agrupan en 12 divisiones según las necesidades que satisfacen, de acuerdo al Clasificador del Consumo Individual por Finalidad (COICOP, por sus siglas en inglés) adaptado por Argentina en 2019. A su vez, cada una de estas divisiones del gasto de consumo se pueden dividir en grupos, clases, subclases y productos (INDEC, 2019).

En primera instancia, se identificaron los grupos de alimentos y bebidas no alcohólicas, contabilizando un total de 370 productos. Para estimar el desperdicio alimentario intencional se aplicaron factores de corrección a las cantidades de alimentos adquiridos por cada hogar. Los factores de corrección se obtuvieron de las siguientes fuentes de información: i) la tabla de SARA (Ministerio de Salud, 2007), ii) la tabla compilada de las Escuelas de Nutrición (López L, Suárez M, 2012), iii) la tabla de SARA 2 (Ministerio de Salud, 2022) y iv) tabla del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, 2024) (*Anexo 1*).

Estos factores permitieron calcular la porción comestible de cada alimento (peso neto), y por diferencia con la cantidad comprada, se estimó el desperdicio teórico intencional de cada alimento, definido como las partes de los alimentos considerados desechos (no comestibles) estimados a partir de la aplicación de factores de corrección de los alimentos. Para cada hogar se estimó el desperdicio alimentario intencional total (sumando el proveniente de todos los alimentos comprados) y dividido la cantidad de integrantes para obtener los valores per cápita. De esta manera, los datos de desperdicio se calcularon por hogar y per cápita y se expresan en gramos/día. El análisis se realizó considerando los diferentes grupos y categorías de alimentos y se muestran según tipo de hogar, nivel de ingresos, región y trimestre. Por último, se realizó un análisis pormenorizado de los desperdicios de las infusiones según estas variables.

Con respecto al tipo de hogar, se clasificaron en: hogar unipersonal (conformado por una sola persona), nuclear sin hijos (compuesto por ambos cónyuges sin hijos), nuclear con hijos (compuesto por ambos cónyuges con uno o más hijos) y extendido (hogar formado por una familia nuclear más uno o más parientes no nucleares, exclusivamente).

Para el nivel de ingresos se tomaron los quintiles, donde cada quintil agrupa al 20% de la población con ingresos (total individual), o al 20% de los hogares con ingresos totales, según el caso. Las personas o los hogares se ordenan de menor (quintil I) a mayor ingreso (quintil V).

En cuanto a las regiones, se dividieron de la siguiente manera: Metropolitana (Ciudad Autónoma de Buenos Aires y 31 partidos de la provincia de Buenos Aires), Pampeana (distritos de la provincia de Buenos Aires, Córdoba, Entre Ríos, La Pampa y Santa Fe), Noroeste (Catamarca, Jujuy, La Rioja, Salta, Santiago del Estero y Tucumán), Noreste (Corrientes, Chaco, Formosa y Misiones), Cuyo (Mendoza, San Juan y San Luis) y Patagonia (Río Negro, Neuquén, Chubut, Santa Cruz y Tierra del Fuego).

Por último, los trimestres se clasificaron en: 1er trimestre (noviembre 2017 a enero 2018), 2do trimestre (febrero 2018 a abril 2018), 3er trimestre (mayo 2018 a julio) y 4to trimestre (agosto 2018 a octubre 2018).

Resultados

La muestra de la ENGHO del período 2017-2018 está compuesta por 21.547 hogares (que representan 12.642.525 hogares), en los que habitan 68.725 personas (que representan 40.370.737 individuos). Del total, 21.254 hogares registraron compras de alimentos en la semana de la encuesta.

En promedio en cada hogar habitan $3,2 \pm 1,8$ personas. El 50,1% de la muestra corresponde a hogares nucleares con hijos donde en promedio viven $3,7 \pm 1,2$ personas, el 18,8% a hogares extendidos donde conviven en promedio $4,7 \pm 2,2$ personas, el 16,7% unipersonales y el 14,4% a nucleares sin hijos.

La encuesta registró 23,6% de los hogares en el primer trimestre, 25,4% en el segundo, 25,5% en el tercero y 25,4% en el último. La Tabla 1 presenta las características principales de la muestra.

Tabla 1. Características de los hogares de la muestra ENGHO 2017-18

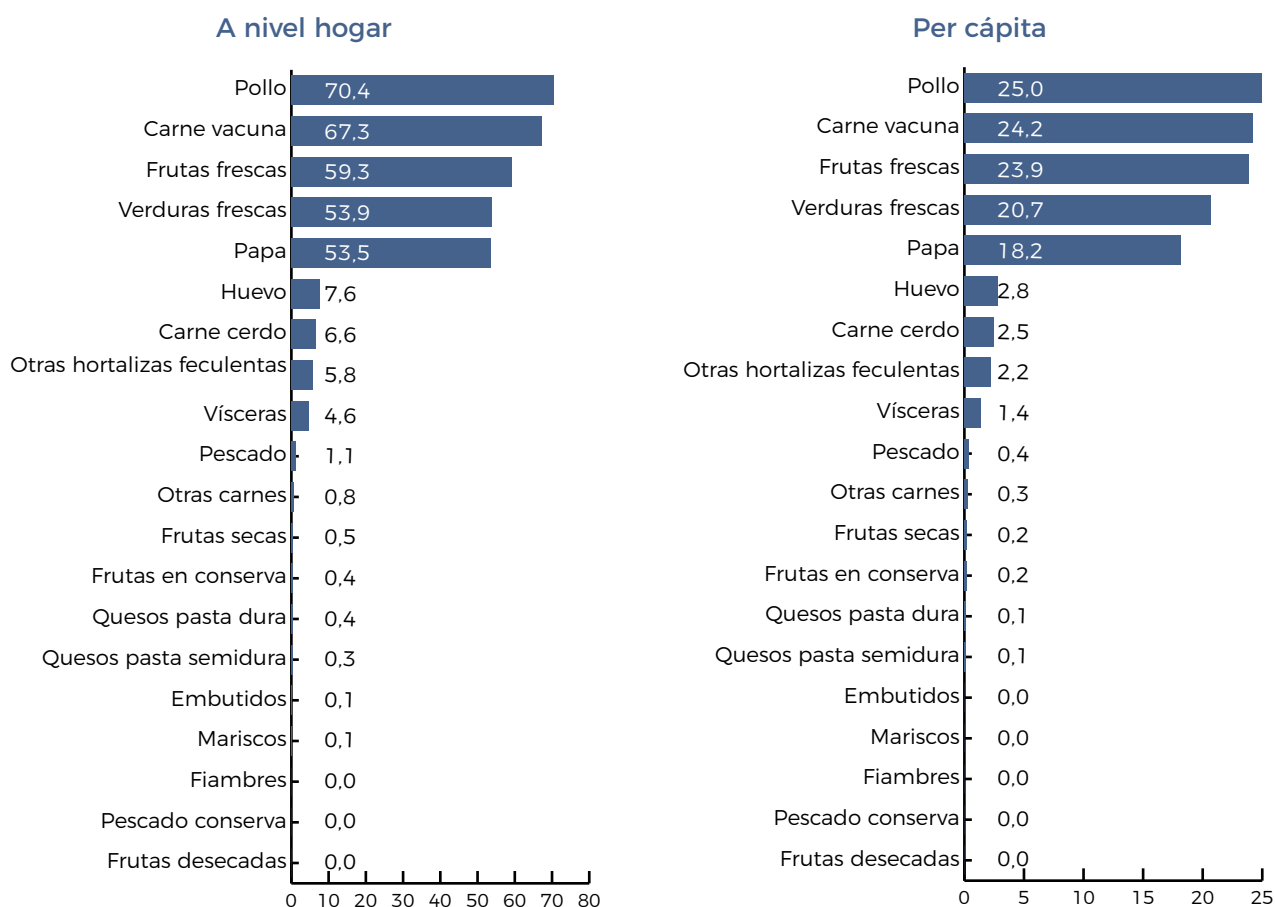
	Sin ponderar		Ponderado	
	n	%	N	%
Hogares (total)	21.254		12.495.986	
<i>Hogares por trimestre</i>				
1er trimestre	5023	23,6	2942861	23,6
2do trimestre	5404	25,4	3225753	25,8
3er trimestre	5425	25,5	3115950	24,9
4to trimestre	5402	25,4	3211422	25,7
<i>Hogares por región</i>				
Metropolitana	3883	18,3	4761916	38,1
Pampeana	5225	24,6	4167014	33,3
Noroeste	4741	22,3	1162327	9,3
Noreste	2664	12,5	909509	7,3
Cuyo	2027	9,5	778987	6,2
Patagonia	2714	12,8	716233	5,7
<i>Tipo de hogar</i>				
Unipersonal	3831	18,0	2081570	16,7
Nuclear sin hijos	2844	13,4	1799223	14,4

Nuclear con hijos	10312	48,5	6264473	50,1
Extendido	4267	20,1	2350720	18,8
Hogar con jefatura femenina	9376	44,1	5330581	42,7
Nivel de ingreso per cápita del hogar (quintiles)				
Q1	4857	22,9	2491851	19,9
Q2	4395	20,7	2495520	20,0
Q3	3993	18,8	2498001	20,0
Q4	4009	18,9	2509748	20,1
Q5	4000	18,8	2500866	20,0

Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

En Argentina, según los datos obtenidos a partir de la ENGHO 2017-18, cada día teóricamente se generan en promedio 333 gramos (g) de desperdicios alimentarios intencionales por hogar y 122,4g por persona, equivalentes a 44,7 kg/per cápita/año, sin considerar los desperdicios de infusiones (yerba, café y té). El 91% de los desperdicios corresponden a pollo, carne vacuna, frutas, verduras y papa (Figura 1).

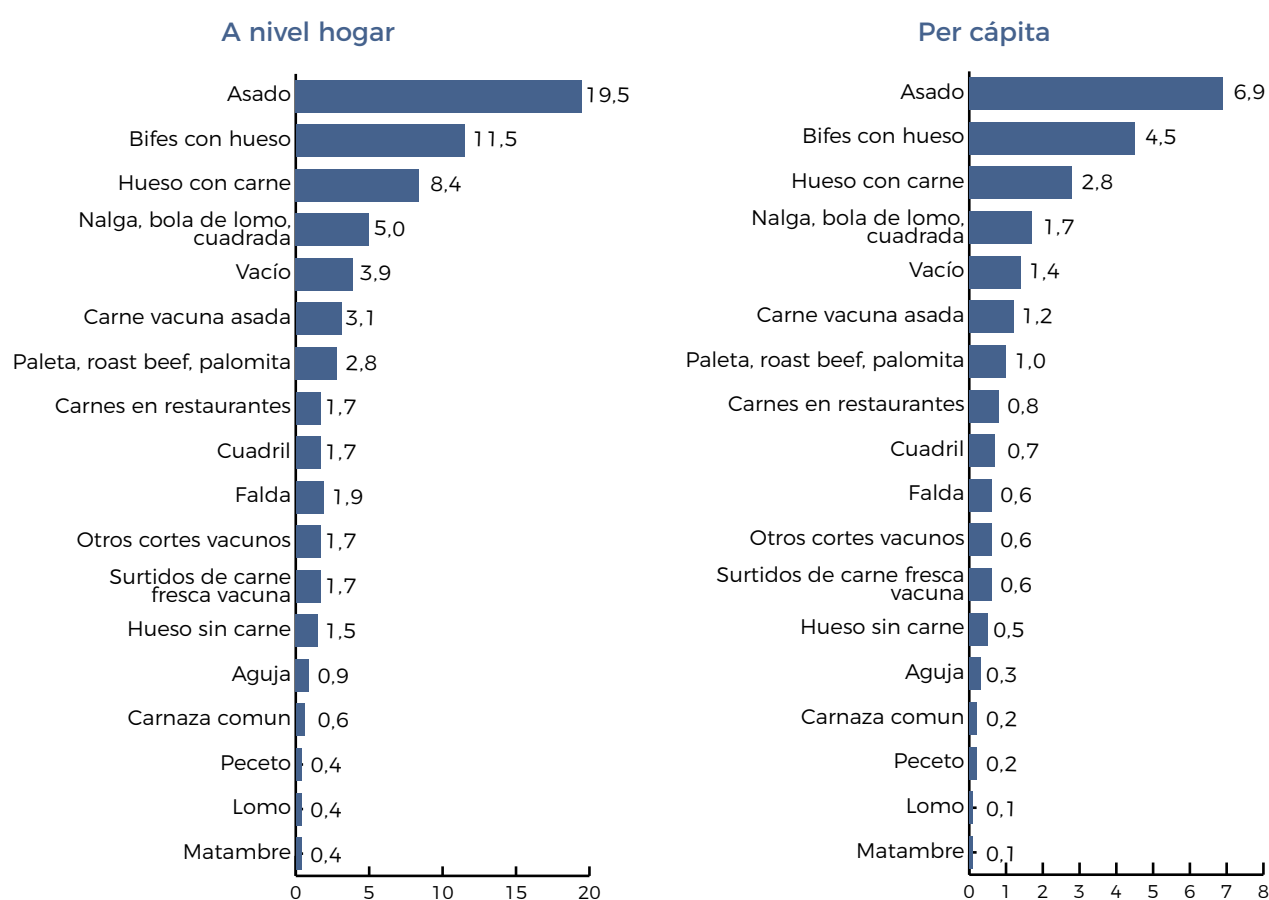
Figura 1. Cantidad promedio de desperdicios alimentarios intencionales por categoría de alimentos por hogar y per cápita (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

En lo que respecta al valor del desperdicio per cápita del pollo por persona, 10,9g corresponden a pollo entero, 10,7g a pollo trozado¹, 3,0g a pollo asado/spiedo², y 0,3g a otras aves o surtidos. Para carne vacuna, el asado y los bifés con hueso representan alrededor de la mitad de los desperdicios de este grupo (Figura 2); para frutas, la banana representa una tercera parte, le sigue la naranja y la mandarina (Figura 3); y para verduras, el zapallo, la cebolla y el tomate acumulan más de la mitad de los desperdicios (Figura 4). El tomate y la cebolla tienen un factor de corrección bajo pero por ser las hortalizas más consumidas se ubica dentro de las de mayor desperdicio.

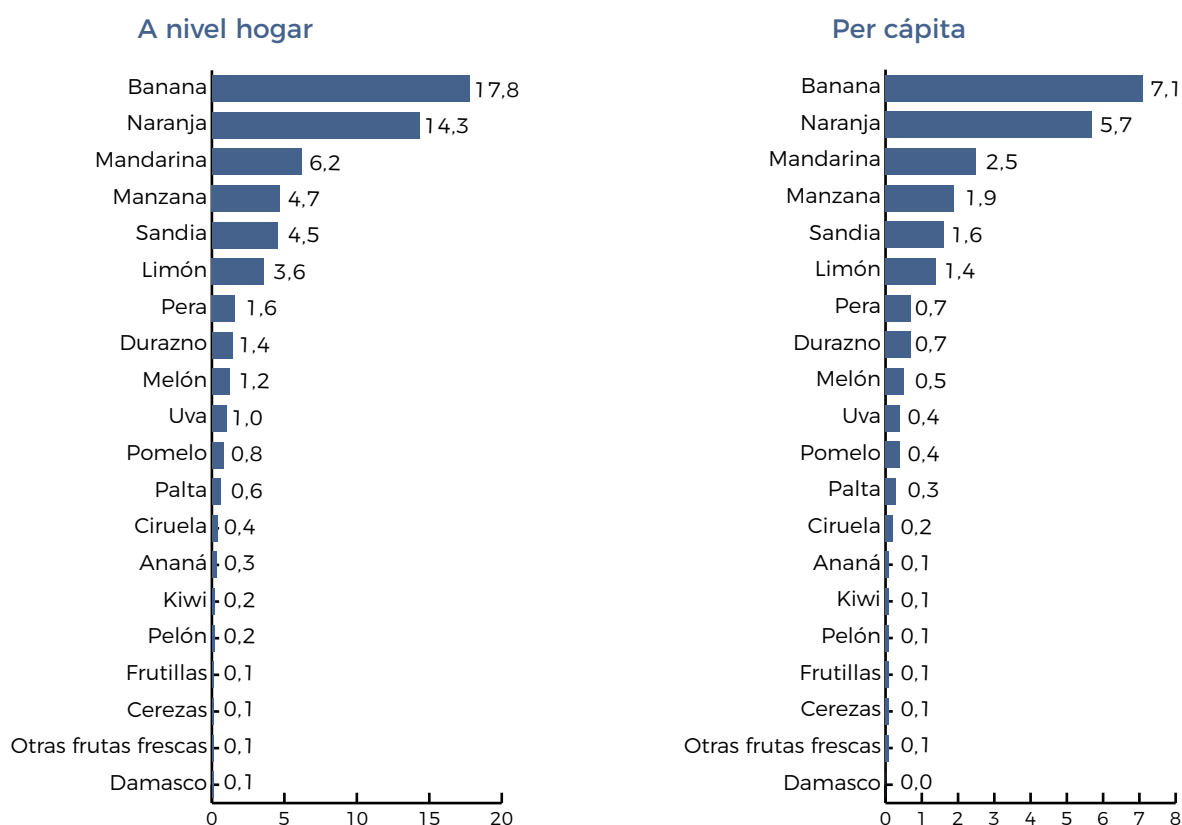
Figura 2. Cantidad promedio de desperdicios intencionales de carne vacuna por hogar y per cápita (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

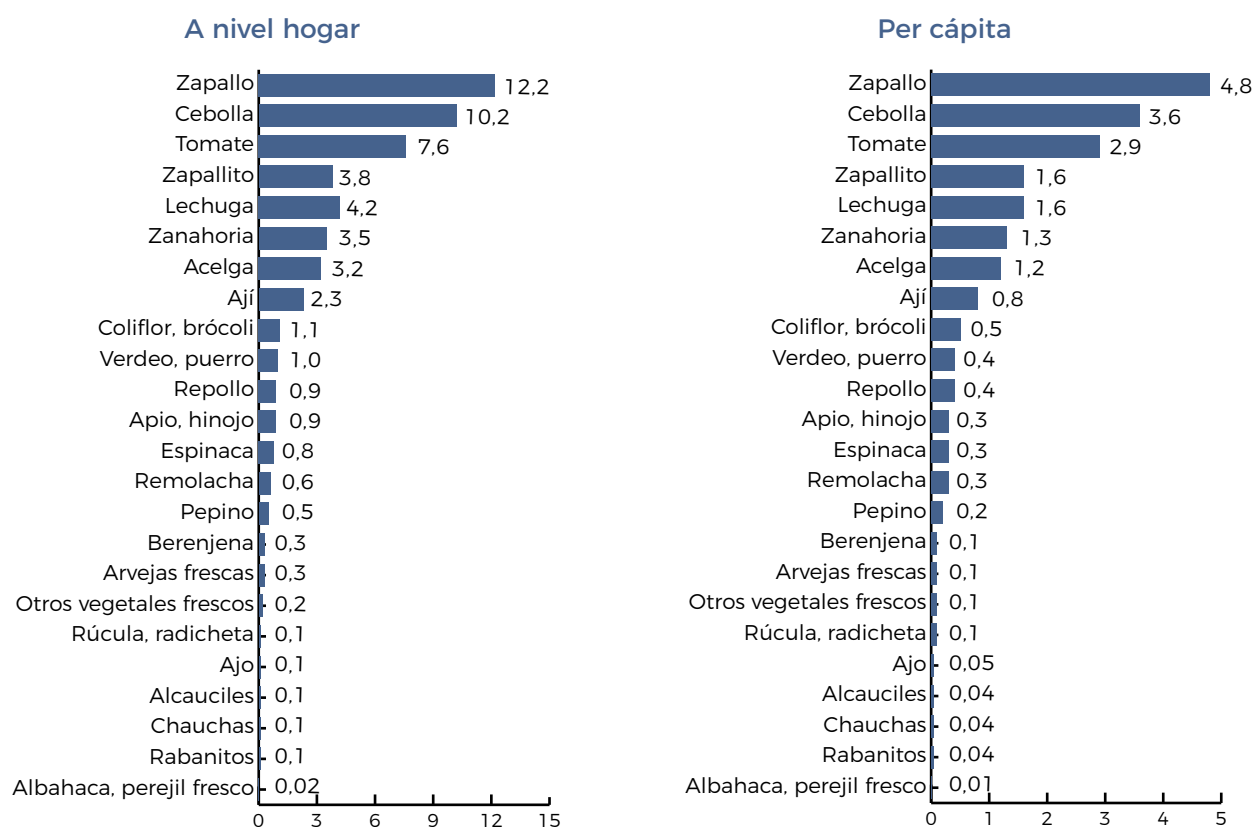
1. Considerando factor de corrección de pollo con hueso, mientras que algunos casos podrían corresponder a compra de suprema sin hueso.
2. Considerando que la unidad corresponde a un pollo de 1,5kg.

Figura 3. Cantidad promedio de desperdicios intencionales de frutas por hogar y per cápita (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Figura 4. Cantidad promedio de desperdicios intencionales de verduras por hogar y per cápita (g/d)

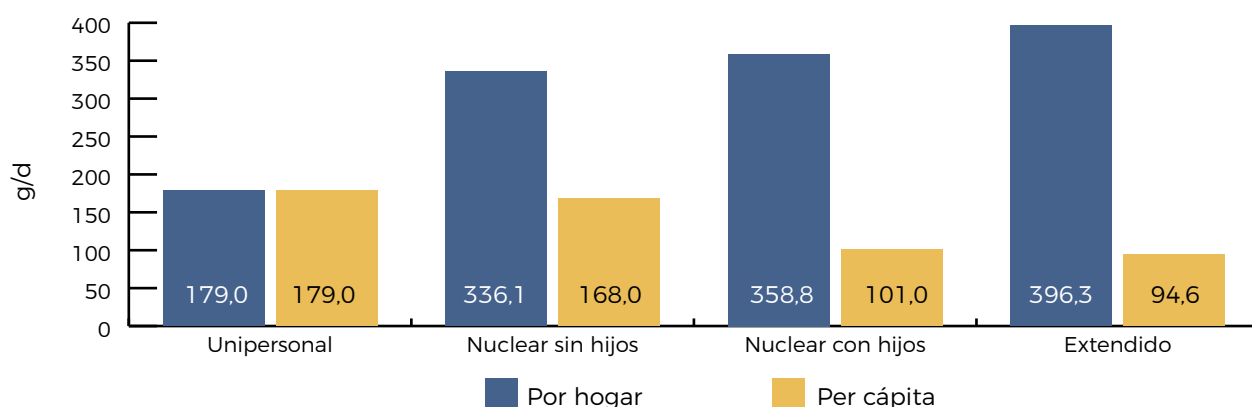


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

2.1 Por tipo de hogar

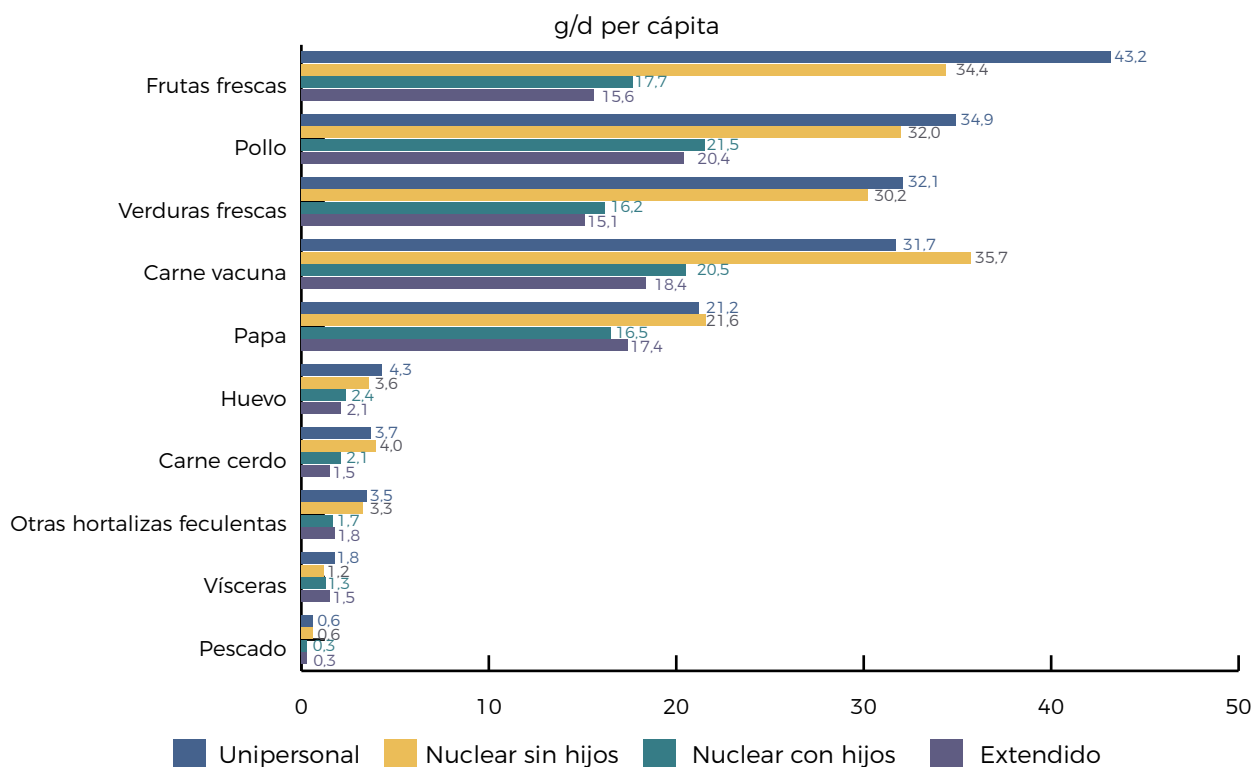
La cantidad promedio de desperdicios alimentarios intencionales teóricos per cápita es mayor en los hogares unipersonales y nucleares sin hijos, siendo un 70% superior al de hogares nucleares con hijos o extendidos (Figura 5). Esta tendencia se mantiene para las diferentes categorías de alimentos, aunque se observa una brecha mayor en las frutas frescas y menor para la papa (Figura 6).

Figura 5. Cantidad promedio de desperdicios intencionales teóricos según tipo de hogar (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Figura 6. Cantidad promedio de desperdicios intencionales teóricos por categoría de alimentos según tipo de hogar (g/d/per cápita)

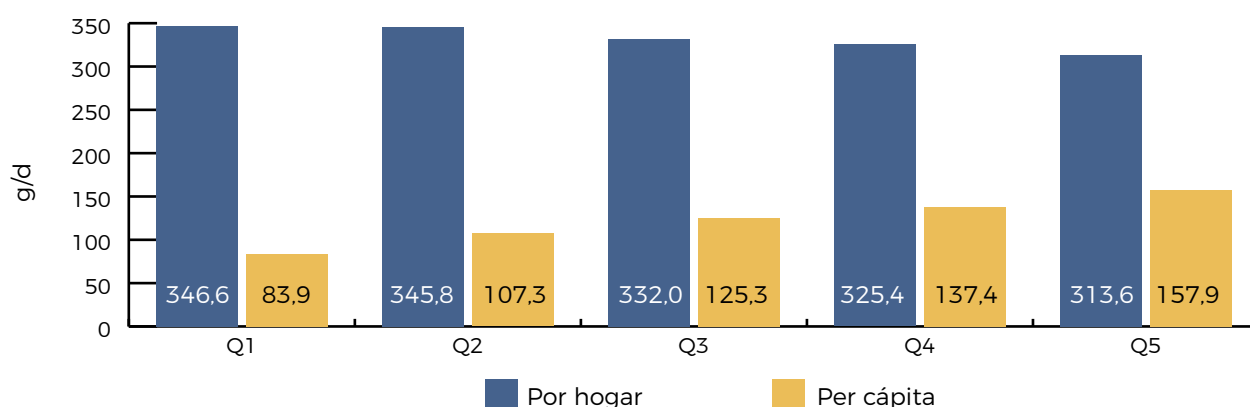


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18. Nota: No se muestran los alimentos con valor inferior a 0,5g.

2.2 Por nivel de ingresos

La cantidad promedio de desperdicios alimentarios intencionales teóricos por día per cápita fue de 83,9 g (30,7 kg/año) en el Q1 y 157,9 g (57,7 kg/año) en el Q5. Se observa una tendencia creciente a medida que aumentan los ingresos del hogar. Al considerar el total por hogar se observa que la tendencia se vuelve inversa, siendo mayor en los hogares de menores ingresos que tienen un mayor número de integrantes (Q1: $4,5 \pm 2,1$, Q2: $3,6 \pm 1,8$, Q3: $3,0 \pm 1,5$, Q4: $2,7 \pm 1,3$, Q5: $2,2 \pm 1,1$ personas por hogar) (Figura 7).

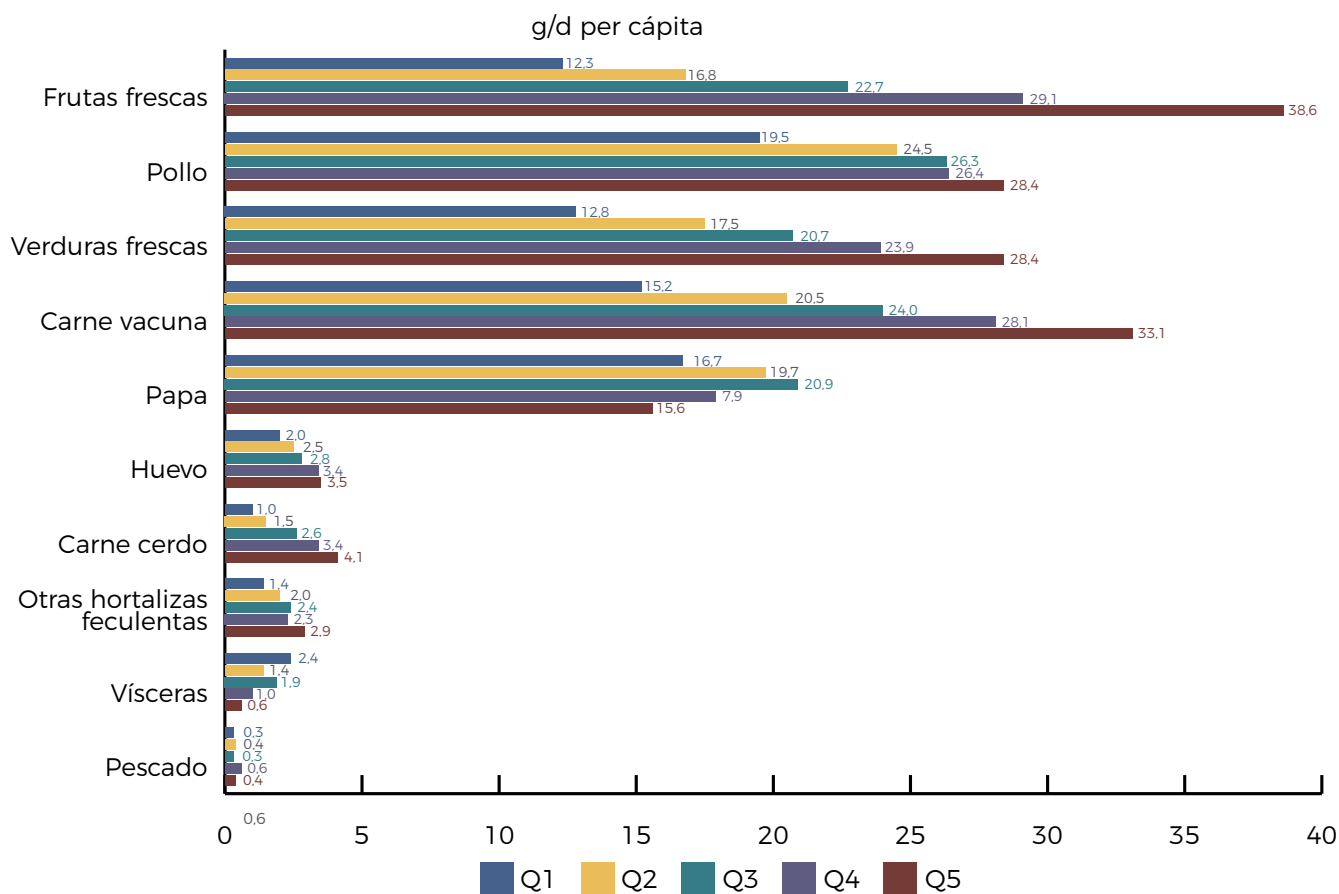
Figura 7. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por nivel de ingresos (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Los hogares de mayor ingreso muestran la misma tendencia creciente para todos los grupos de alimentos, con la mayor diferencia en carne de cerdo (4 veces mayor en hogares de Q5 respecto a Q1), frutas frescas (3 veces mayor), carne vacuna y verduras frescas (2 veces mayor). En cuanto al pollo, el desperdicio es creciente aunque con una brecha menor entre los quintiles. Esta relación se invierte con el grupo de vísceras, donde los de menores ingresos tienen mayor desperdicio per cápita y para donde los hogares de los quintiles intermedios presentan el valor más alto (Figura 8).

Figura 8. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por categoría de alimentos por quintil de ingresos (g/d/per cápita)

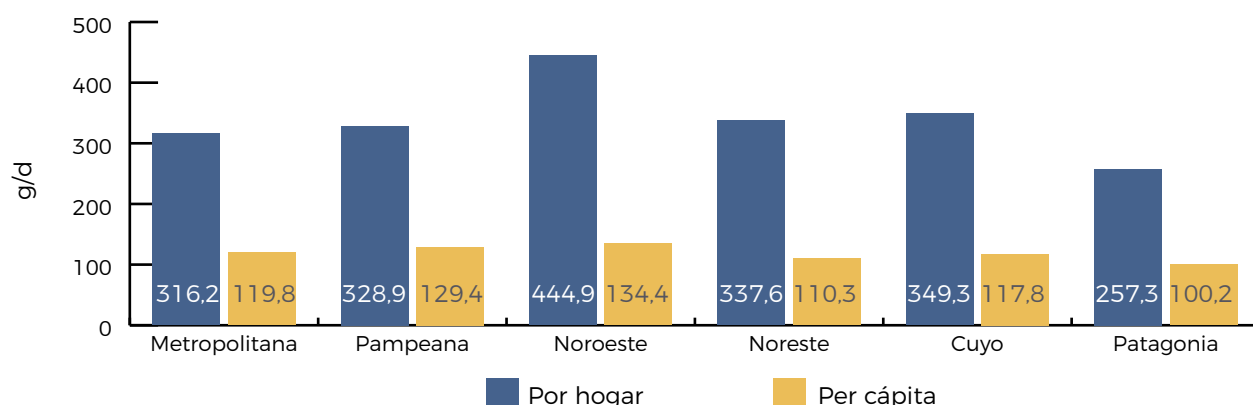


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

2.3 Por región

La cantidad promedio de desperdicios alimentarios intencionales teóricos per cápita oscila entre 100 g (36,5 kg/año) y 134 g (48,9 kg/año) en las diferentes regiones del país y al contabilizar el total por hogar se evidencia que el valor más alto corresponde al Noroeste y el menor a la Patagonia (Figura 9).

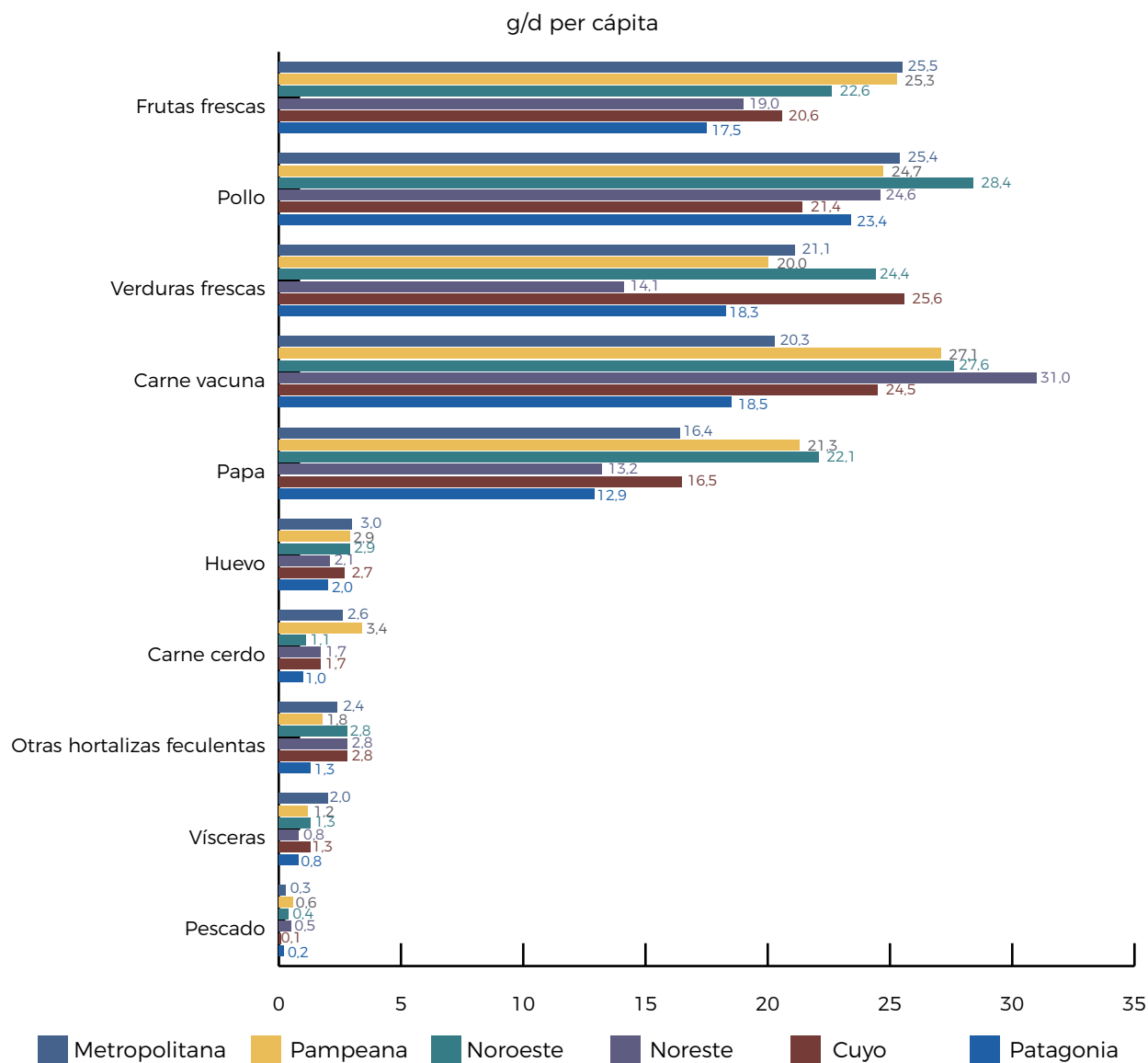
Figura 9. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por región (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

La tendencia para las diferentes categorías de alimentos es variable por región (Figura 10).

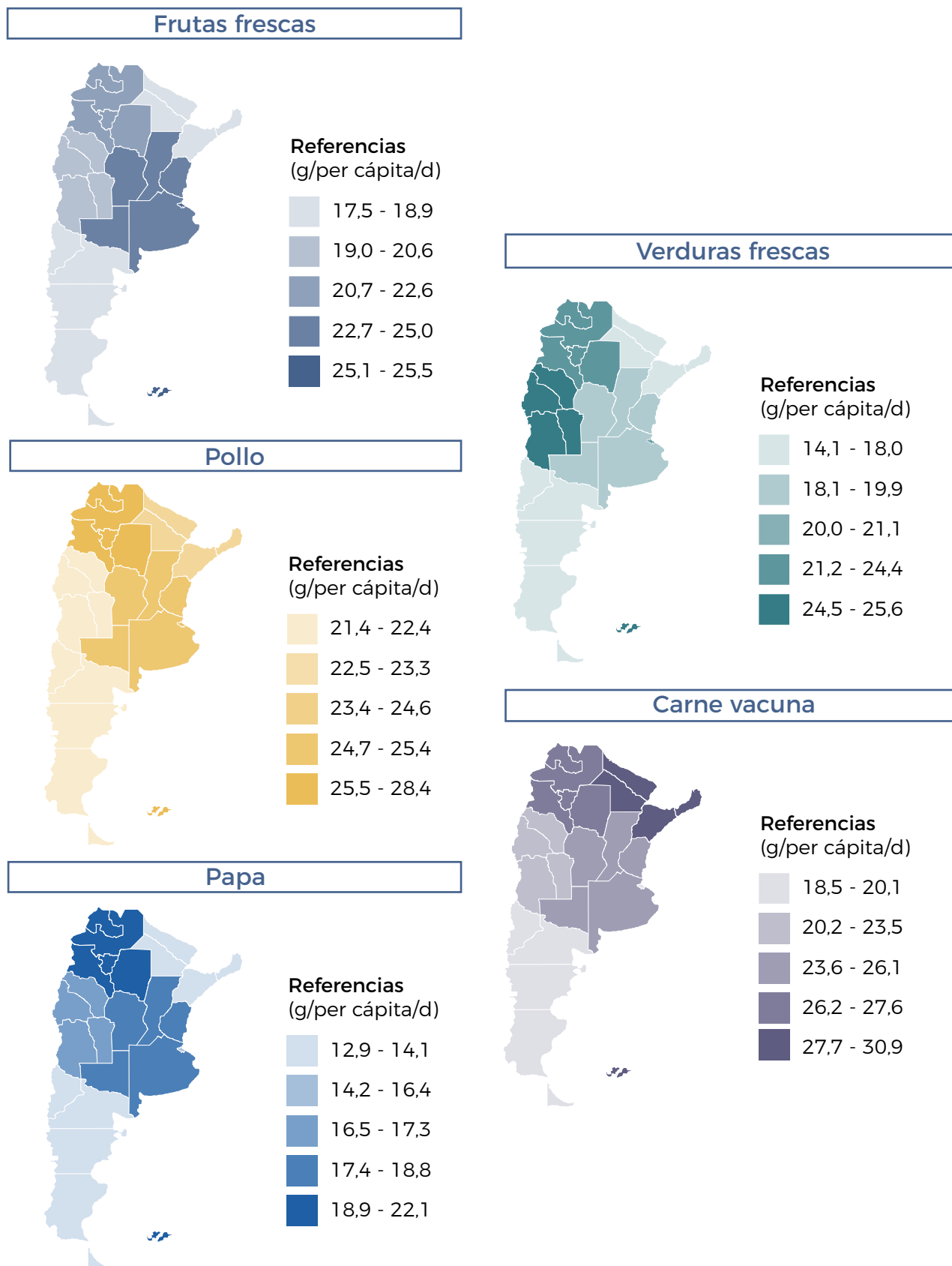
Figura 10. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por categoría de alimentos por región (g/d/per cápita)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

El análisis espacial del tipo de desperdicio por región del país refleja una amplia heterogeneidad, dado que las frutas frescas se desperdiciaron más en las región Metropolitana y Pampeana, las verduras frescas en la región de Cuyo y Noroeste, el pollo y la papa en la región Noroeste y la carne vacuna en la región Noreste. Asimismo, la región Patagónica es la que consistentemente registra las cifras de desperdicio intencionales más bajas para estos alimentos analizados (Figura 11).

Figura 11. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por categoría de alimentos por región (g/d/per cápita)

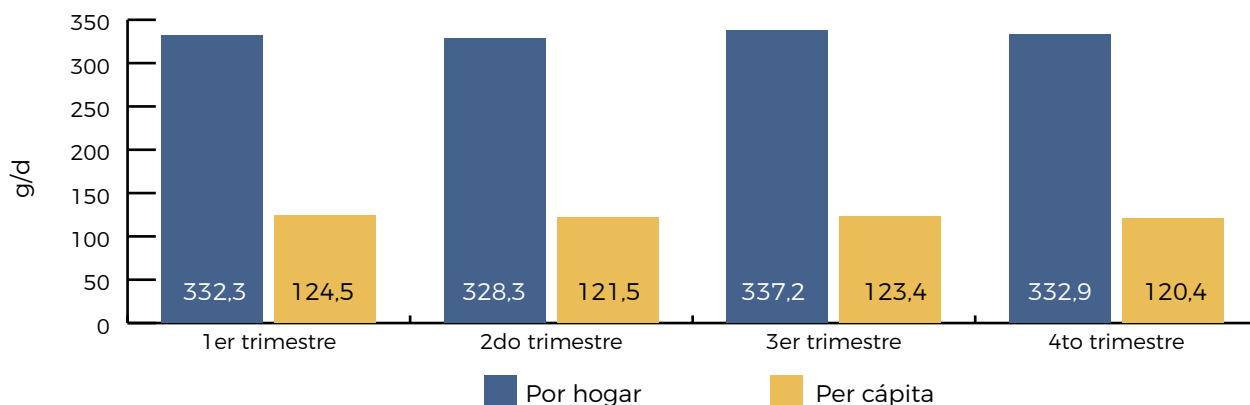


Fuente: Elaboración propia

2.4 Por trimestre

Con la intención de observar comportamientos variables según la estacionalidad, se halló que la cantidad promedio de desperdicios alimentarios intencionales teóricos per cápita y por hogar es similar a lo largo de los diferentes trimestres del año (Figura 12).

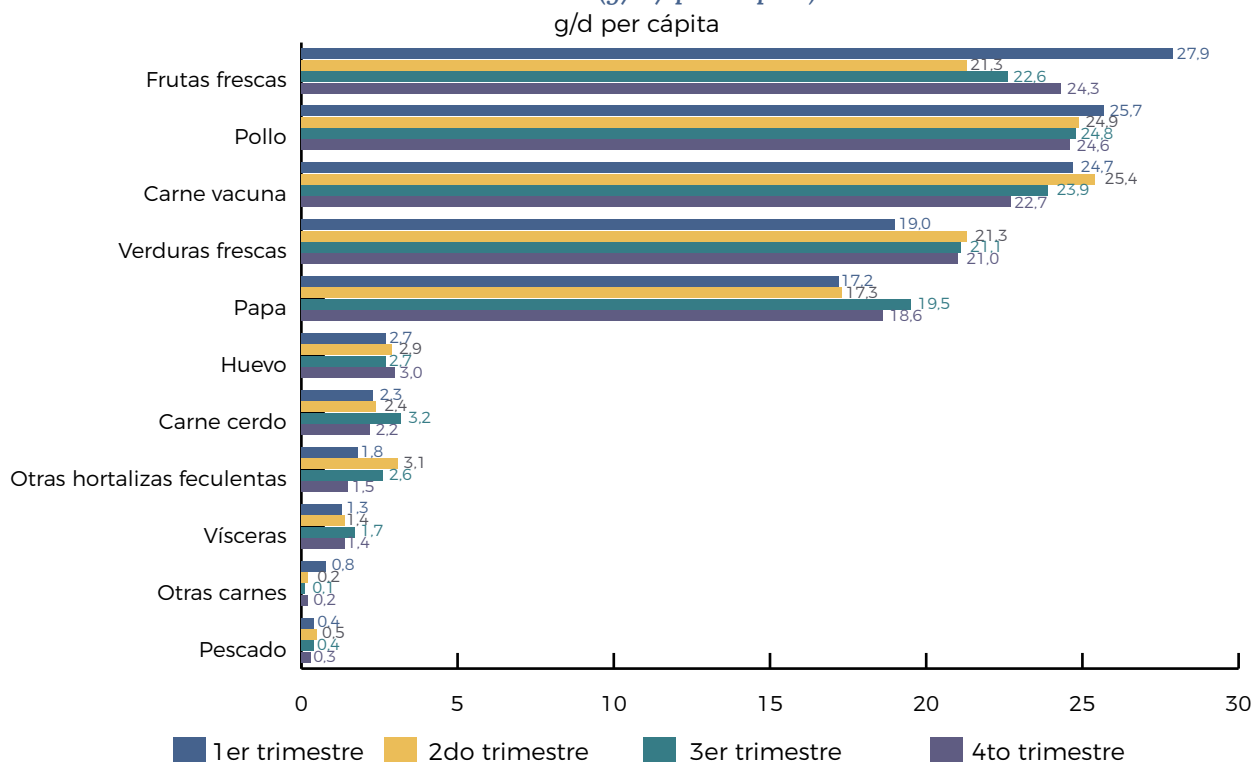
Figura 12. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por región (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

La tendencia para las diferentes categorías de alimentos es variable a lo largo de los trimestres, aunque reflejan las preferencias culinarias según el momento del año ya que las frutas frescas tienen mayor valor de desperdicio intencional en verano y las verduras frescas el menor valor, en tanto que la papa y otras hortalizas feculentas presentan el valor más alto en otoño (Figura 13).

Figura 13. Cantidad promedio de desperdicios intencionales por categoría de alimentos por trimestre (g/d/per cápita)

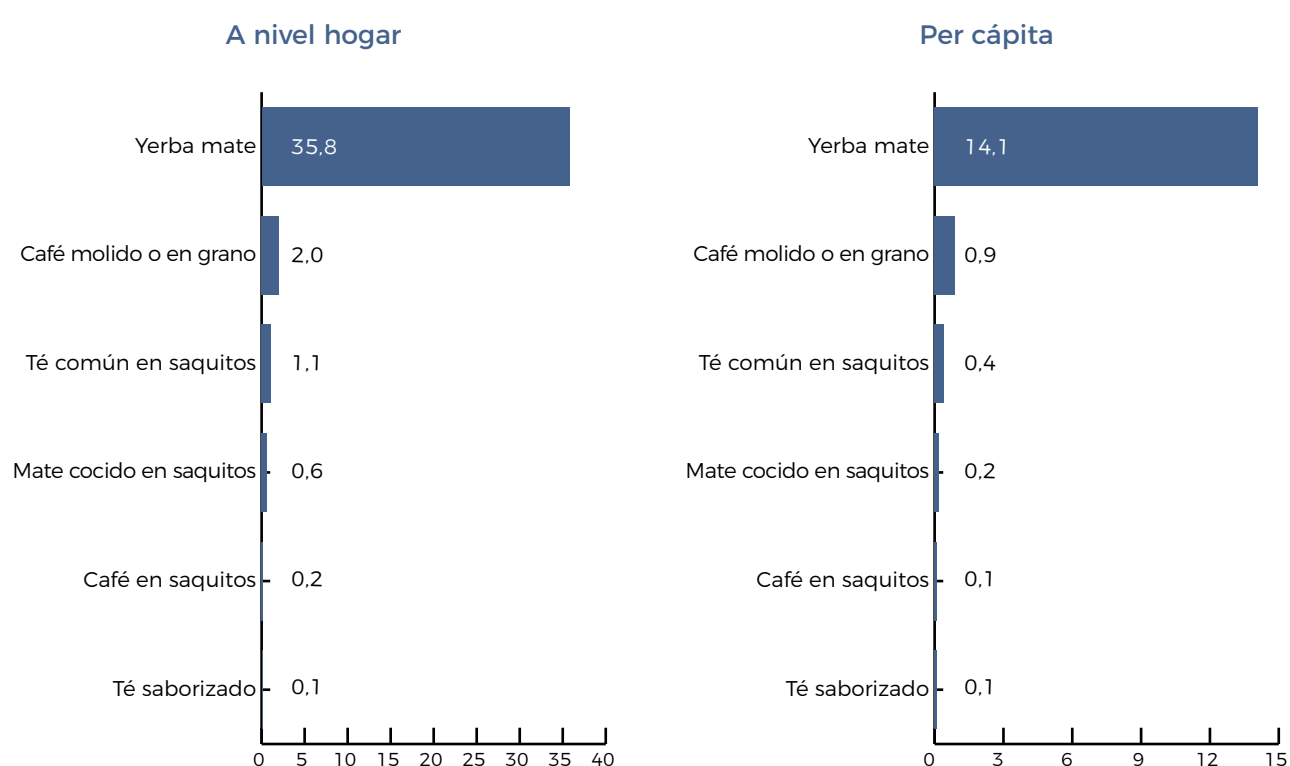


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

2.5 Desperdicios de infusiones

En lo que respecta a infusiones³, la yerba es el principal desperdicio por ser la más consumida en los hogares argentinos, alcanzando los 5,1 kg/per cápita/año mientras que el café molido totaliza 0,3 kg/per cápita/año y el té en saquitos 0,16 kg/per cápita/año (Figura 14). Al considerar el peso hidratado de la yerba mate, se estima que por cada gramo de yerba mate que se usa para consumir, se descartan aproximadamente 2,5 a 3 gramos de residuo (Jerez et al, 2023; Torrendel col. 2011), considerando ese valor el desperdicio asciende entre 12,8 kg a 15,3 kg/ per cápita/año.

Figura 14 Cantidad promedio de desperdicios de infusiones por hogar y per cápita (g/d)



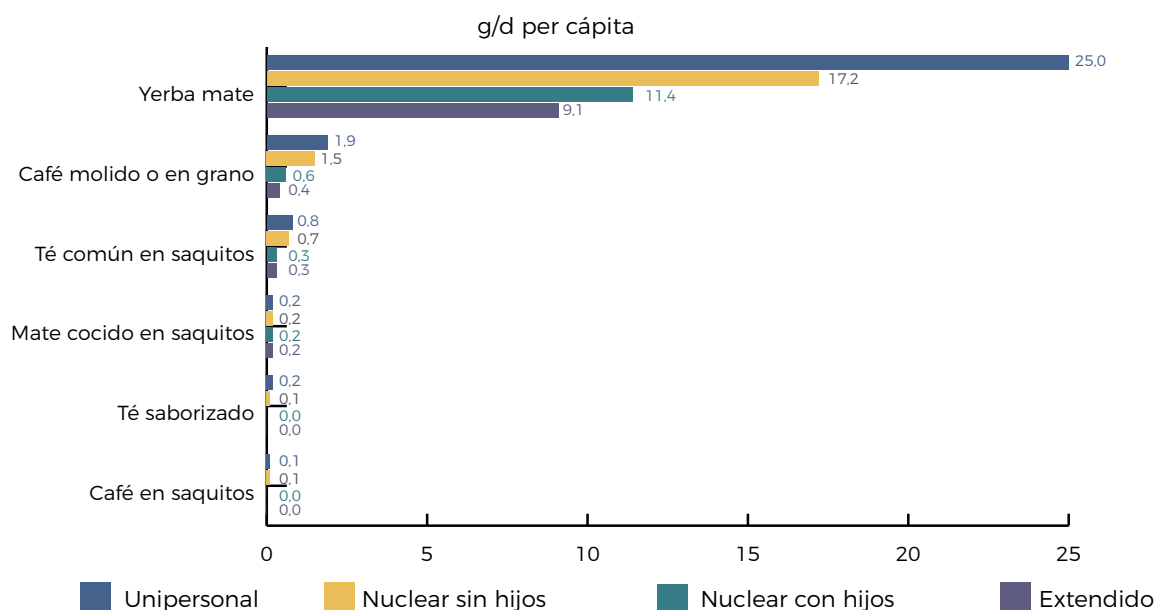
Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Nota: Considerando peso seco.

Los hogares unipersonales fueron los que presentan mayor cantidad de desperdicios de todos los tipos de infusiones, resultando en total es tres veces mayor respecto a los hogares extendidos (28,2 g/per cápita/día vs 10 g/per cápita/día). Al observar en los diferentes tipos de infusiones se halló la misma tendencia, el té saborizado y el café molido fueron los que presentan la mayor distancia entre hogares unipersonales y multipersonales (Figura 15).

3. Considerando el peso en seco de las infusiones.

Figura 15. Cantidad promedio de desperdicios de infusiones per cápita según tipo de hogar (g/d)

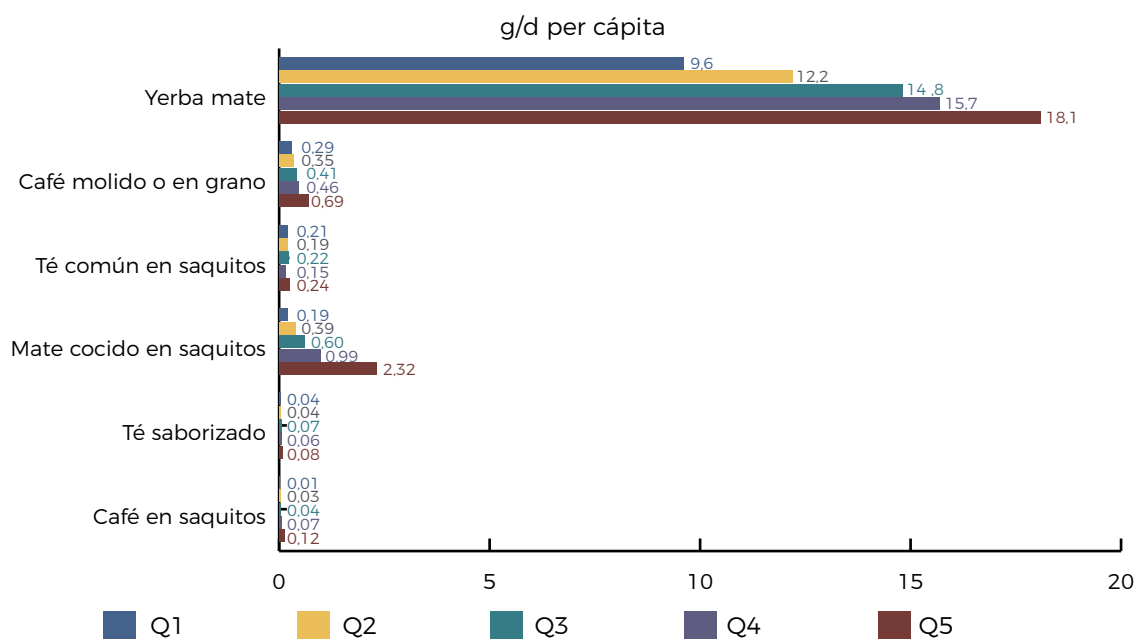


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Nota: Considerando peso seco.

Según el nivel de ingresos, el mayor desperdicio fue liderado por la yerba mate y se observa una tendencia creciente a medida que aumentan los quintiles. Las mayores diferencias entre quintiles se observan en el café molido, que es 12.4 veces superior y el té saborizado, que es 8.8 veces superior, en Q5 respecto a Q1. Mientras que la menor distancia se observa en el mate cocido en saquitos, con desperdicios similares en los diferentes niveles de ingreso (Figura 16).

Figura 16. Cantidad promedio de desperdicios de infusiones per cápita por nivel de ingresos (g/d)

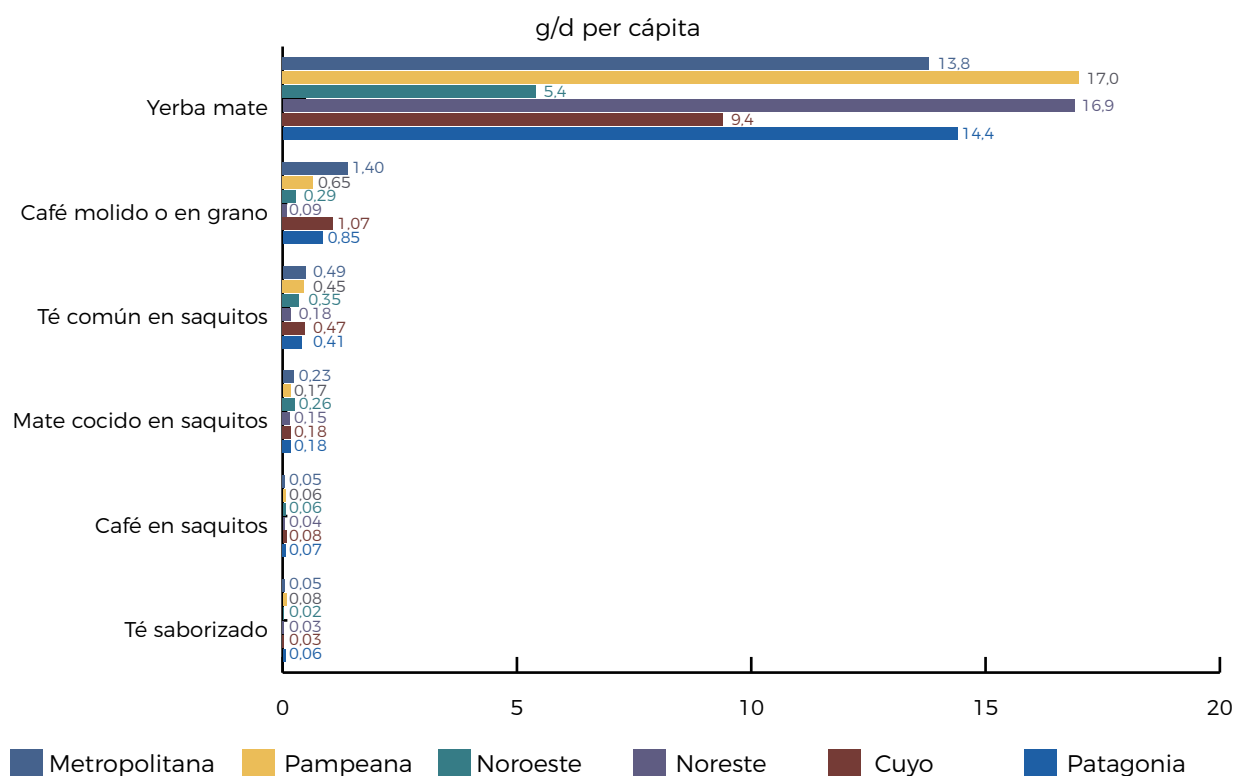


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Nota: Considerando peso seco.

La región Pampeana y el Noreste presentan el mayor volumen de desperdicio a partir de infusiones, 18,4 y 17,4 g/per cápita/d, respectivamente y el Noroeste el menor (6,3 g/per cápita/d). El desperdicio de yerba mate es el mayor contribuyente siguiendo la tendencia general, mientras que para el café molido y el té en saquitos se observa un mayor desperdicio en la región Metropolitana, y el mate cocido en saquitos muestra el valor más alto en el Noroeste (Figura 17).

Figura 17. Cantidad promedio de desperdicios de infusiones per cápita por región (g/d)

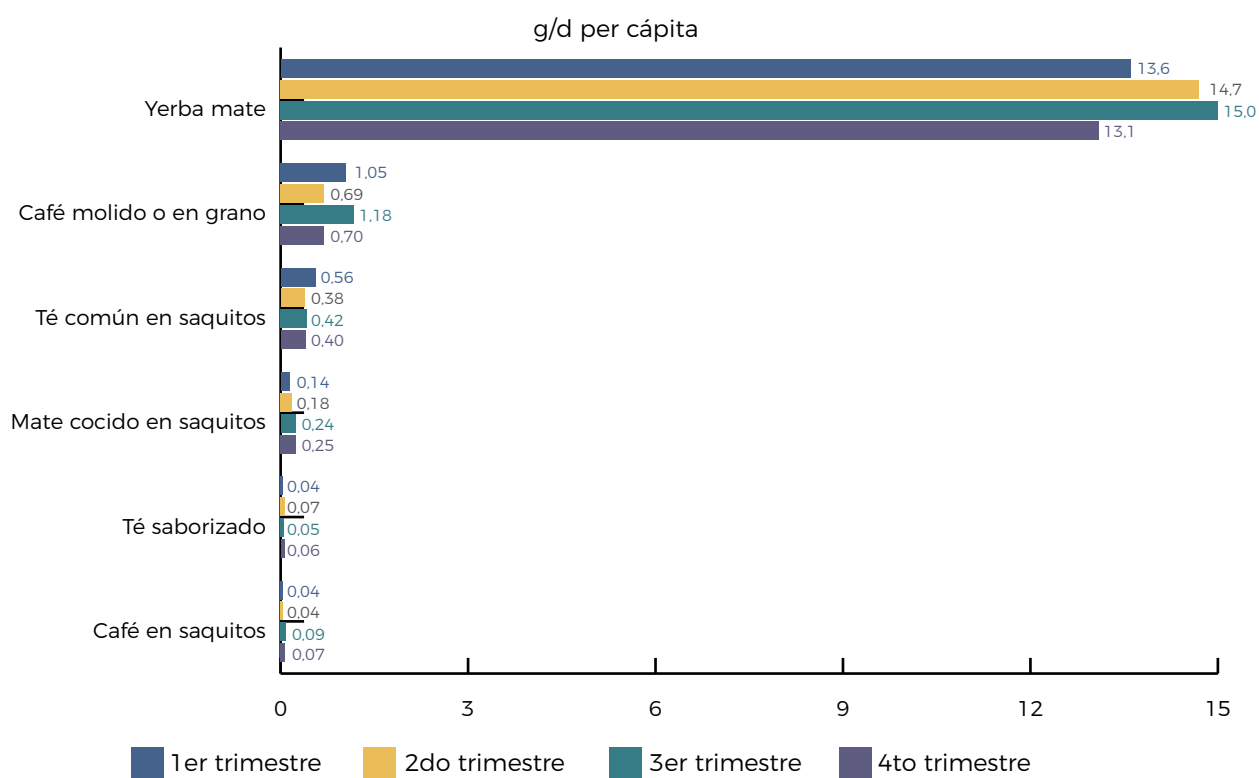


Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Nota: Considerando peso seco.

Con diferencias pequeñas, en el 3er trimestre se observa el valor más alto de desperdicio a partir de infusiones (17 g/per cápita/d) y en el 4to el menor (14,6 g). La yerba mate representa la principal infusión desperdiciada en todos los trimestres analizados (Figura 18).

Figura 18. Cantidad promedio de desperdicios de infusiones per cápita por trimestre (g/d)



Fuente: Elaboración propia en base a ENGHO 2017-18.

Nota: Considerando peso seco.



Conclusiones

Este estudio se suma a las diferentes perspectivas metodológicas empleadas para conocer la estimación del desperdicio alimentario, a fin de contar con una comprensión más integral en nuestro país.

Los resultados reflejan que los alimentos que más contribuyen con el desperdicio son los propios de la cocina criolla argentina, basada en carnes (pollo y carne vacuna), zapallo, cebolla, tomate y papa, base de preparaciones populares y/o tradicionales. Esto queda reflejado al contrastar los alimentos que lideran las cifras de desperdicio intencional teórico, con lo hallado por la ENNyS (Ministerio de Salud, 2012) dado que los mismos alimentos son los que registran el consumo más frecuente en el país.

La cantidad de desperdicios intencionales teóricos estimados es muy inferior al obtenido por pesaje directo (44,7 vs 71,9 kg/per cápita/año). En esta última, al comparar los ítems de alimentos desperdiciados durante la preparación de las comidas, se tiraron principalmente vegetales y frutas frescas y le siguen, en menor medida, cáscaras de huevo y carnes. Y luego de la preparación fueron comidas, panificados y carnes o fiambres. Mientras que en la medición indirecta fueron carnes (pollo y carne vacuna) y luego frutas, verduras frescas y papa. Estas diferencias pueden deberse a que en la medición indirecta se contabiliza como desperdicio la “parte no comestible teórica” y no toma en cuenta las costumbres de los consumidores que pueden consumir esta parte del alimento (como la piel de algunas frutas o verduras). Otro dato relevante de esta medición fue contar con datos discriminados por tipo de hogar.

Unas de las fortalezas de la aproximación indirecta fue conocer los patrones de desperdicio alimentario intencional o no comestibles teórico condicionados por el tipo de hogar, el nivel de ingresos, la región, y en menor medida, por la estacionalidad.

Otra ventaja fue que se ha utilizado por primera vez una fuente secundaria de datos para medir el desperdicio, la cual demostró ser una herramienta válida para una aproximación exploratoria y de bajo costo. Además, el método es sencillo por lo que puede replicarse el estudio en las siguientes ediciones de la encuesta, logrando contar con datos a lo largo del tiempo.

No obstante, es importante considerar ciertas limitaciones metodológicas. Los resultados se obtuvieron a partir de datos de compra, por lo que no considera los alimentos que pueden llegar a los hogares por otras vías (donaciones, regalos, premios), y dentro de los alimentos adquiridos en el hogar, algunos pueden consumirse fuera del hogar o ser compartidos por otras personas no integrantes del hogar. Por otro lado, la división equitativa per cápita tiene la limitación de considerar que no todos los integrantes del hogar tienen el mismo consumo, siendo que algunos corresponden a adultos y otros a niños que en promedio consumen menor cantidad de alimentos.

Los resultados aquí expuestos deben interpretarse considerando que son datos teóricos y que el desperdicio alimentario real podría ser diferente dependiendo el comportamiento y las costumbres de cada hogar. Frente a ello, se introduce la oportunidad de revisar los factores de corrección habitualmente empleados en los estudios de consumo alimentario, ya que estos deben contemplar las prácticas y costumbres actuales de los hogares argentinos, que, en algunos casos, han modificado sus prácticas por encontrarse más sensibilizados por el impacto económico y ambiental de los desperdicios alimentarios.

Esta publicación es parte del estudio sobre desperdicio de alimentos en hogares argentinos que contempla la utilización diferentes abordajes metodológicos para dar cuenta y comprender el fenómeno desde diferentes perspectivas. Este es un aspecto de gran relevancia, porque no se han encontrado trabajos publicados que integren diferentes aproximaciones.



Referencias bibliográficas

- › Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2019). Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-2018. Informe de gastos. Disponible en:
https://www.indec.gob.ar/ftp/cuadros/sociedad/engho_2017_2018_informe_gastos.pdf
- › Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). (2024). Bases de datos. Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017/2018. Disponible en:
<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Institucional-Indec-BasesDeDatos-4>
- › Jerez, F., Ramos, P., Córdoba, V. et al. Yerba mate: From waste to activated carbon for supercapacitors; Academic Press Ltd - Elsevier Science Ltd; Journal of Environmental Management; 330; 3-2023; 1-15. [citado 06 de enero de 2025]. Disponible en:
<https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2022.117158>
- › López L. y Suárez, M. (2011). Alimentación Saludable. Guía práctica para su realización. Librería Akadia.
- › Ministerio de Salud. (2012). Alimentos Consumidos en Argentina. Resultados de la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud -ENNyS 2004/5. Ministerio de Salud.
- › Ministerio de Salud de la Nación. (2007). Dirección Nacional de Salud Materno Infantil. Software SARA. Sistema de Análisis y Registro de Alimentos Versión 1.2.22.
- › Ministerio de Salud de la Nación. (2022). SARA 2: tabla de composición química de alimentos para Argentina: compilación para ENNyS 2 / 1a ed. Ministerio de Salud de la Nación.
- › Torrendel, M., Useta, G. y Pelerino, F. La yerba no es basura: lombricultura y producción de Vermicompost a partir de residuos de yerba mate en Uruguay. INNOTECH [Internet]. 2 de mayo de 2011 [citado 06 de enero de 2025]; (3 ene-dic):35-9. Disponible en:
<https://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECH/article/view/34>
- › United State Department of Agriculture. (2024). Food and Nutrition Service. USDA National Nutrient Database. Disponible en:
<https://www.fns.usda.gov/usda-fis/usda-foods-database>
- › Zapata, ME., Rovirosa, A, Carmuega, E. (2019). Urbano y rural: diferencias en la alimentación de los hogares argentinos según nivel de ingreso y área de residencia. SALUD COLECTIVA. 15:e2201. [citado 06 de enero de 2025]. Disponible en:
[doi: 10.18294/sc.2019.2201](https://doi.org/10.18294/sc.2019.2201)

Anexo 1

Tabla de factores de corrección

Artículo 2018 - 12 divisiones	Artículo 2018 - 9 divisiones	Descripción artículo 2018	Un. Med	Peso asignado (kg o l)	FC	Observaciones
A0112113	112113	Hueso sin carne	KG		3,33	Tomado de SARA. Considerando "Hueso sin carne"
A0117114	117114	Choclo fresco	KG		3,33	Tomado de SARA
A0117107	117107	Arvejas frescas	KG		2,29	Tomado de SARA
A0112102	112102	Asado	KG		2,22	Tomado de SARA. Considerando carne con hueso
A0112111	112111	Falda	KG		2,22	Tomado de SARA 2 Considerando "Falda"
A0117106	117106	Apio, hinojo fresco	KG		2,22	Tomado de SARA, promedio de ambos
A0112112	112112	Hueso con carne	KG		2,21	Tomado de SARA. Considerando "Hueso con carne"
A0116118	116118	Sandía fresca	KG		2,12	Tomado de SARA
A0117112	117112	Coliflor, brócoli fresco	KG		2,11	Tomado de SARA. Considerando el promedio de ambos
A0117105	117105	Alcauciles	KG		2,08	Tomado de SARA
A0117121	117121	Rabanitos	KG		2,04	Tomado de SARA
A0112306	112306	Pechito de cerdo	KG		2,00	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta.
A0112121	112121	Vacío	KG		1,94	Tomado de SARA 2
A0117111	117111	Cebolla de verdeo, puerro fresco	KG		1,92	Tomado de SARA. Considerando "puerro"

A0112308	112308	Ovino y caprino, entero o por corte	KG		1,90	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando el promedio de "Ovino: costilla, paleta, patitas, pechito, pierna y vacío".
A0112103	112103	Bife ancho	KG		1,88	Tomado de SARA. Considerando promedio de Bife angosto con hueso (2,22) y Bife angosto sin hueso (1,53)
A0112104	112104	Bife angosto	KG		1,88	Tomado de SARA. Considerando promedio de Bife angosto con hueso (2,22) y Bife angosto sin hueso (1,53)
A0113105	113105	Surubí	KG		1,84	Tomado de SARA 2
A0113106	113106	Otros pescados de mar	KG		1,84	Tomado de SARA 2. Considerando el pescado promedio.
A0113107	113107	Otros pescados de río	KG		1,84	Tomado de SARA 2. Considerando el pescado promedio.
A0113108	113108	Almejas, berberechos, mejillones, cholgas, vieiras	KG		1,84	Tomado de SARA 2. Considerando "Mejillón"
A0116205	116206	Frutas secas	KG		1,77	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "almendras, castañas, avellanas, nuez y fruta seca sin cáscara"
A0112203	112203	Otras aves	KG		1,76	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Pato y pollo"

A0112209	112209	Surtidos de carne de ave	KG		1,76	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "pato y pollo"
A0117131	117131	Zapallo fresco	KG		1,66	Tomado de SARA
A1111119	131119	Carne vacuna asada/spiedo en restaurantes, bar	UNIDAD	1	1,66	Tomado de SARA. Considerando el promedio de carne vacuna con y sin hueso
A1111201	119401	Carne vacuna asada/spiedo	UNIDAD	1	1,65	Tomado de SARA. Considerando el promedio de pollo al spiedo y carne vacuna con y sin hueso
A0112201	112201	Pollo entero, medio pollo	KG		1,64	Tomado de SARA
A0112202	112202	Pollo trozado	KG		1,64	Tomado de SARA
A0112204	112204	Menudencias de ave	KG		1,64	Tomado de SARA. Considerando "pollo menudos"
A1111120	131120	Pollo asado/spiedo en restaurantes, bar	UNIDAD	1	1,64	Tomado de SARA. Considerando el pollo
A1111202	119402	Pollo asado/spiedo	UNIDAD	1,5	1,64	Tomado de SARA. Considerando un pollo al spiedo entero
A0116101	116101	Ananá	KG		1,61	Tomado de SARA
A0117132	117132	Otras verduras y tubérculos frescos	KG		1,57	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Papa y lechuga"
A0116109	116109	Limón	KG		1,56	Tomado de SARA
A0116117	116117	Pomelo fresco	KG		1,55	Tomado de SARA
A0117134	116201	Aceitunas	KG		1,55	Tomando SARA
A0116113	116113	Naranja	KG		1,54	Tomado de SARA

A0112307	112307	Otros cortes de carne porcina	KG		1,51	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Costilla, lechón, panceta, pechito, tocino"
A0112311	112311	Surtidos de carne porcina u ovina	KG		1,51	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Costilla, lechón, panceta, pechito, tocino"
A0112122	112122	Otros cortes	KG		1,51	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Entraña, cogote, rabo/garrón y palomita"
A0116112	116112	Melón fresco	KG		1,51	Tomado de SARA
A0116102	116102	Banana	KG		1,49	Tomado de SARA
A0116120	116120	Otras frutas frescas	KG		1,49	Tomado de SARA. Considerando promedio de "Ananá, damasco, higo, melón, pomelo, sandía y uva"
A0116110	116110	Mandarina	KG		1,43	Tomado de SARA
A0117120	117120	Pepino fresco	KG		1,43	Tomado de SARA
A0117108	117108	Batata fresca	KG		1,42	Tomado de SARA
A0117118	117118	Mandioca fresca	KG		1,42	Tomado de SARA
A0112302	112302	Costeleta - chuleta de cerdo	KG		1,40	Tomado de SARA 2
A0112303	112303	Paleta de cerdo	KG		1,40	Tomado de SARA 2
A0112305	112305	Carré de cerdo	KG		1,40	Tomado de SARA 2
A0117115	117115	Espinaca fresca	KG		1,39	USDA
A0117130	117130	Zapallitos frescos	KG		1,39	Tomado de SARA

A0117101	117101	Acelga fresca	KG		1,38	Promedio USDA (1,09) y SARA (1,66)
A0117124	117124	Repollo fresco	KG		1,37	Tomado de SARA
A0116114	116114	Palta fresca	KG		1,35	Tomado de SARA
A0117119	117119	Papa fresca	KG		1,33	Tomado de SARA
A0117123	117123	Remolacha fresca	KG		1,33	Tomado de SARA
A0117104	117104	Albahaca, perejil fresco	ATA-DO	0,01	1,31	Promedio de perejil (1,05) y albahaca (1,56) de USDA
A0117103	117103	Ajo	UNIDAD	0,04	1,29	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta
A0116119	116119	Uva fresca	KG		1,28	Tomando de SARA
A0112131	112131	Surtidos de carne fresca vacuna	KG		1,28	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "Bola de lomo, vacío, matambre y asado de tira"
A0117102	117102	Ají fresco	KG		1,27	Tomado de SARA
A0117117	117117	Lechuga fresca	KG		1,26	USDA PROMEDIO
A0116106	116106	Durazno	KG		1,25	Tomado de SARA
A0116115	116115	Pelón fresco	KG		1,25	Tomado de SARA. Considerando "Durazno"
A0112101	112101	Aguja	KG		1,23	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta
A0116206	116207	Ciruelas disecadas	KG		1,23	Tomado de SARA
A0112301	112301	Lechón entero o medio	KG		1,22	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando "lechón"

A0113205	113205	Sardinas en conserva	KG		1,22	Tomado SARA 2, Sardinas en aceite
A0116108	116108	Kiwi fresco	KG		1,20	Tomado de SARA
A0116116	116116	Pera	KG		1,20	Tomado de SARA
A0114401	114401	Huevos de gallina	UNIDAD	0,057	1,19	Tomado de SARA
A0114402	114402	Otros huevos	UNIDAD	0,017	1,19	Tomado de SARA
A0112109	112109	Cuadrada	KG		1,18	Tomado de SARA 2 Considerando "Falda"
A0112110	112110	Cuadril	KG		1,18	Tomado de SARA 2
A0112117	112117	Paleta	KG		1,18	Tomado de SARA 2
A0112120	112120	Roast beef	KG		1,17	Tomado de SARA 2
A0112125	112125	Mondongo	KG		1,17	Tomado de SARA 2
A0114208	114208	Queso para rallar	KG		1,17	Considerando queso promedio de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición -
A0114212	114212	Otros quesos	KG		1,17	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de queso de rallar y fresco
A0114213	114213	Surtidos de quesos	KG		1,17	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de queso de rallar y fresco
A0116103	116103	Cerezas, guindas frescas	KG		1,17	Tomado de SARA
A0116104	116104	Ciruela	KG		1,17	Tomado de SARA
A0117110	117110	Cebolla común fresca	KG		1,17	Tomado de SARA
A0116111	116111	Manzana	KG		1,16	Tomado de SARA. Promedio con (1,08) y sin piel (1,23)
A0116105	116105	Damasco	KG		1,15	Tomado de SARA

A0112309	112309	Achuras y menudencias, porcinas y ovinas	KG		1,13	Promedio de corazon, chinchulines, hígado de res, lengua de res, mollejas, mondongo de res, riñón de res, sesos de res.
A0112105	112105	Bife de chorizo	KG		1,13	Tomado de SARA 2 Considerando "Lomo, Bola de lomo y Nalga"
A0112106	112106	bola de lomo	KG		1,13	Tomado de SARA.
A0112107	112107	Carnaza común	KG		1,13	Tomado de de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición -
A0112114	112114	Lomo	KG		1,13	Tomado de SARA 2
A0112115	112115	Matambre - cima	KG		1,13	Tomado de SARA 2
A0112116	112116	Nalga	KG		1,13	Tomado de SARA 2
A0112118	112118	Palomita	KG		1,13	Tomado de SARA 2
A0112119	112119	Peceto	KG		1,13	Tomado de SARA 2
A0112304	112304	Lomo cerdo	KG		1,13	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando "lomo vacuno"
A0117129	117129	Zanahoria fresca	KG		1,13	Tomado de SARA
A0112124	112124	Lengua de vaca	KG		1,12	Tomado de SARA 2
A0117122	117122	Radicheta, radicha, rúcula fresca	KG		1,12	Tomado de SARA. Considerando "Radicheta"
A0117113	117113	Chauchas frescas	KG		1,11	Tomado de SARA
A0117125	117125	Tomate perita fresco	KG		1,10	Tomado de SARA
A0117126	117126	Tomate redondo fresco	KG		1,10	Tomado de SARA

A0112127	112127	Otras achuras y menudencias vacunas	KG		1,10	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando promedio de "corazón, chinchulines, molleja, seso de res"
A0112123	112123	Hígado	KG		1,07	Tomado de SARA 2
A0112126	112126	Riñón	KG		1,07	Tomado de SARA 2
A0114204	114204	Queso fontina - gouda - chubut - edan - fymbo	KG		1,07	Tomado de SARA 2 Considerando queso promedio
A0114206	114206	Queso paté-gras - mar del plata	KG		1,07	Tomado de SARA 2 Conside- rando queso promedio
A0117109	117109	Berenjenas frescas	KG		1,07	Tomado de SARA
A0112502	112502	Morcilla	KG		1,05	Tomado de SARA 2
A0112505	112505	Otros embutidos frescos	KG		1,05	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando el promedio de embutidos.
A0112506	112506	Surtidos de embutidos frescos	KG		1,05	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando el promedio de embutidos.
A0112518	112612	Otros fiambres	KG		1,05	Tomado de tabla compilada de Escuela de Nutrición - Facultad de Medicina - UBA, Escuela de Nutrición - Facultad de Ciencias Médicas - UNC, Escuela de Nutrición - Universidad Nacional de Salta. Considerando el promedio de embutidos.
A0116107	116107	Frutillas frescas	KG		1,04	Tomado de SARA



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**