



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Estado del conocimiento sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en Argentina



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Compromiso argentino “Valoremos Los Alimentos”

Estado nacional del conocimiento sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos: 2014-2023

Junio 2025



ÍNDICE

Introducción	03
Objetivos	04
Metodología	05
Resultados	08
Conclusiones	13
Anexo	14
ANEXO 1. Formulario de carga de publicaciones	14
ANEXO 2. Publicaciones vinculadas con PDA por año de publicación	18

anmat

senasa



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Introducción



El **Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PNRPDA)**, enmarcado en la Ley N° 27454, reconoce la importancia de generar conocimiento, articular políticas y promover acciones concretas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) en el país.

En esta línea, distintos organismos públicos, como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Sistema Nacional de Investigación y Ciencia, junto con las universidades y centros de estudio, generan información valiosa sobre diversas temáticas vinculadas a PDA. Asimismo, desde el PNRPDA también se promueven investigaciones y publicaciones propias y se brinda apoyo técnico y asesoramiento a terceros para fortalecer la producción y difusión del conocimiento, asegurando así que las políticas y acciones implementadas se basen en la evidencia.

En 2023, el PNRPDA creó el Grupo de Trabajo del Sector Público a fin de coordinar e implementar políticas que ayuden a reducir las PDA en Argentina a través de un abordaje intersectorial. Como primer producto de este grupo y para entender mejor qué información se tiene disponible sobre PDA en Argentina, se llevó adelante una **caracterización de las publicaciones sobre PDA producidas en el país en los últimos 10 años**.

Este trabajo no solo ayudará a tener la construcción de una base de datos nacional sobre el tema, sino que también permitirá conocer el avance en la generación de información, identificar las brechas de conocimiento y repensar nuevas líneas de investigación y oportunidades de trabajo conjunto entre distintos sectores.

Objetivos



General

Sistematizar y caracterizar las publicaciones científicas y técnicas sobre pérdidas y desperdicios de alimentos realizadas en Argentina en los últimos diez años.

Específicos

- › Conocer la evolución temporal y la filiación institucional de las publicaciones.
- › Identificar el ámbito geográfico, los grupos de alimentos y las etapas de la cadena de suministro en donde se desarrollan las publicaciones.
- › Determinar las estrategias de prevención y/o recuperación de las pérdidas o desperdicios de alimentos que se abordan en las publicaciones.

Metodología



Se implementó un proceso sistemático de búsqueda, recolección, análisis y clasificación de la información disponible relacionada con PDA en Argentina.

La búsqueda fue realizada por los siguientes organismos del Sector Público:

- › Instituto Nacional de Alimentos - ANMAT,
- › Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA),
- › Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI),
- › Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA),
- › Dirección de Producciones Sostenibles de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP),
- › PNRPDA de la SAGyP

Cada organismo realizó una búsqueda interna de publicaciones, acorde a los criterios de inclusión, en las páginas web institucionales o sus bases de datos internas. Además, se relevaron publicaciones en las bases de datos de *Pubmed*, *Scielo*, *Scopus* y *Web of Science*. Se incluyó la búsqueda a través del Sistema Nacional de Repositorio Digital (SNRD), en la que se tomaron los repositorios de las Universidades pertenecientes al Grupo de trabajo Universidades del PNRPDA, de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires y del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET).

Las universidades que participan del grupo son la Universidad de Buenos Aires, Universidad Católica Argentina, Universidad Nacional del Centro, Universidad Nacional de La Plata, Universidad Nacional de Lanús, Universidad Nacional de Luján, Universidad Nacional de San Martín, Universidad Nacional de La Matanza, Universidad Nacional de Mar del Plata, Universidad Nacional de Córdoba, Universidad Católica de Córdoba, Universidad FASTA y Universidad Nacional de Rosario.

Se seleccionaron publicaciones en idioma inglés o español publicadas en el período comprendido entre el 1 de enero de 2014 al 31 de diciembre de 2023.

Se tomaron como **criterios de inclusión** a:

- › las publicaciones con autores afiliados a universidades o centros de investigación argentinos
- › publicaciones que hayan tenido un sitio de estudio en Argentina
- › publicaciones que hayan hecho uso de materias primas o alimentos producidos en Argentina

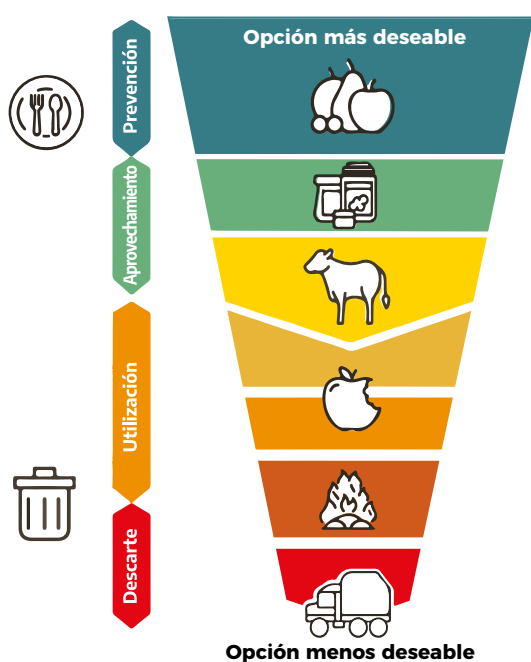
Como **criterios de exclusión** se determinaron las publicaciones que sólo cuentan con resúmenes, comunicaciones de congresos y textos provenientes de sitios web, blogs, foros, revistas periódicas.

Para realizar la sistematización se consideraron las publicaciones científicas indexadas en los motores de búsqueda, los informes de organismos del sector público nacional y las tesis académicas de grado, especialización, maestría y doctorado.

La búsqueda bibliográfica en las bases de datos se realizó empleando un conjunto de palabras clave: *"Pérdida de alimentos", "Food loss", "Desperdicio de alimentos", "Food waste", "residuos alimenticios", "residuos orgánicos", "desecho alimentario", "desecho orgánico", "desperdicio de cultivo", "pérdida de cosecha", "sobrante alimentario", "Pérdidas Pos cosecha", "Pérdidas Postcosecha", "eficiencia productiva", "Subproductos", "orgánicos", "subproductos agroindustria" y "Argentina"*.

En el caso del Sistema Nacional de Repositorio Digital (SNRD), se utilizaron las siguientes palabras: *"Pérdida de alimentos", "Food loss", "Desperdicio de alimentos", "Food waste"*.

Para la carga de los datos, el PNRPDA generó un formulario de Google con las variables a evaluar (Anexo 1). Se recolectaron los siguientes datos a cerca de las publicaciones encontradas: motor de búsqueda, Nombre y Apellido y filiación institucional del primer autor, tipo de gestión de la organización, tipo de financiamiento, número de DOI-si corresponde-, fecha de publicación. Además, se relevó el grupo o grupos o sectores agroalimentarios, las etapas de la cadena de suministro y el lugar donde se llevó a cabo. También, se determinaron las estrategias de prevención y/o recuperación de las pérdidas o desperdicios de alimentos que se abordan en las publicaciones y se categorizaron tomando como referencia el marco conceptual de la Pirámide de Jerarquización en la gestión de las PDA.



Prevención: reducción de la pérdida y desperdicio de materias primas y alimentos preparados, así como también la valorización de subproductos obtenidos a partir del proceso industrial.

Aprovechamiento: redistribución de las pérdidas para consumo humano y para consumo animal.

Utilización: abarca tanto el reciclaje como la reposición (incineración de los residuos con recuperación de energía).

Descarte: eliminación de los residuos sin recuperación de energía.

Finalizada la carga de datos, desde el PNRPDA se revisaron una a una las publicaciones a fin de chequear el cumplimiento de los criterios de inclusión y exclusión de la búsqueda. Las variables se analizaron con Microsoft Excel y los datos se expresan en frecuencia y porcentaje.

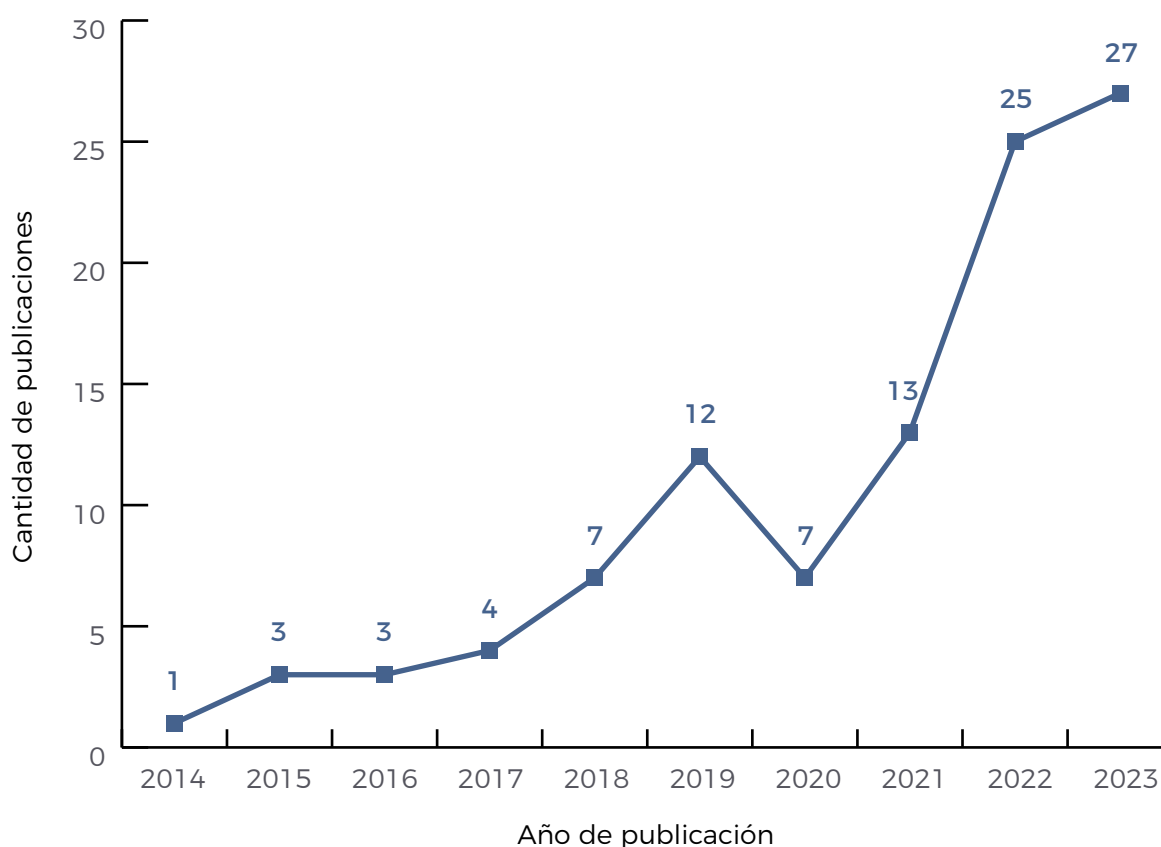
Resultados



Se recopiló sobre la temática de PDA un total de 122 publicaciones, de las cuales se seleccionaron 102 por cumplir con los criterios de inclusión (Anexo 2).

En relación a la evolución temporal del conocimiento, en los 10 años evaluados se vio un crecimiento sostenido en el número de publicaciones. En el 2020 (año de la cuarentena) se produjo una leve caída, y a partir del 2021 se observó un crecimiento exponencial (Gráfico 1).

Gráfico 1. Evolución temporal de las publicaciones (número)



Fuente: Elaboración propia

En cuanto a los motores de búsqueda, el 28% de la publicaciones provinieron del INTA, el 25% del SNRD, el 17% de Scielo, el 16% de la SAGyP, el 12% de Pubmed y el 2% del INTI.

En la Tabla 1 se muestran la cantidad de publicaciones por institución del primer autor de la publicación, y se observó que la mayor cantidad de publicaciones correspondieron al CONICET, seguidas por las Universidades Nacionales y el INTA.

Tabla 1. Cantidad de publicaciones según organismo al cual pertenece el primer autor de la publicación

Nombre completo de la institución del primer/a autor/a de la publicación	Cantidad	Porcentaje
CONICET	28	27,5
INTA	25	24,5
SAGYP	17	16,7
INTI	2	2,0
Ministerio de Desarrollo Productivo del Gobierno de Tucumán	2	2,0
Universidades Nacionales:	28	27,5
› Universidad Nacional de Córdoba	8	
› Universidad de Buenos Aires	5	
› Universidad Nacional de la Plata	4	
› Universidad Nacional de Rosario	3	
› Universidad Católica de Córdoba	2	
› Universidad Nacional del Litoral	2	
› Universidad Nacional de Luján	1	
› Universidad Nacional de Misiones	1	
› Universidad Nacional de Salta	1	
› Universidad Nacional del Sur	1	

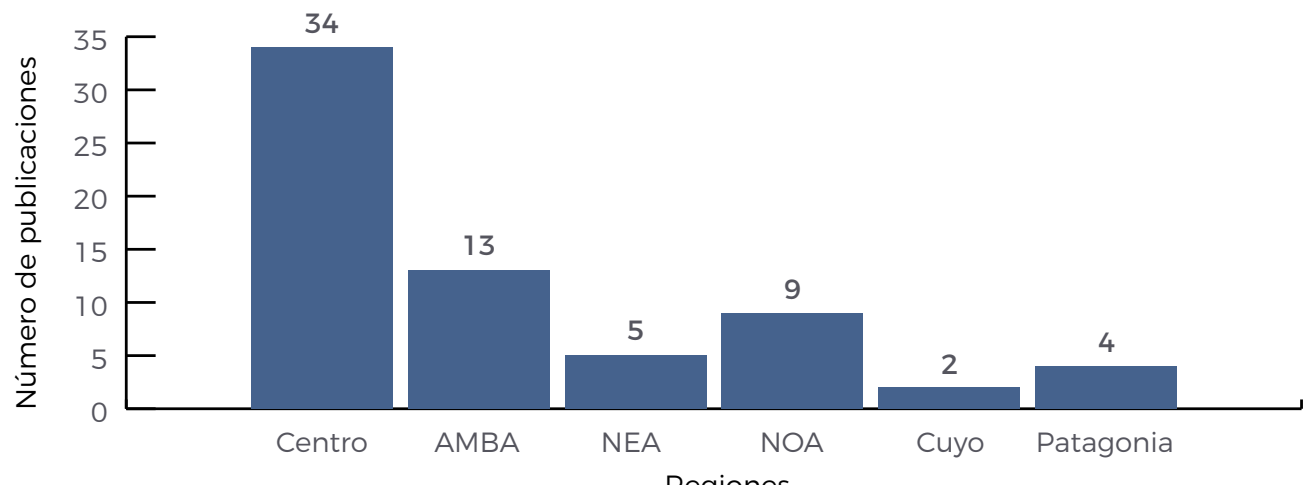
Fuente: Elaboración propia

De esta manera, se encontró que el tipo de gestión de las instituciones fue mayoritariamente pública (98%).

En cuanto al financiamiento, 82 de las 102 publicaciones contaron con apoyo económico; y en cuanto al origen del mismo, predominó el financiamiento público (90%) frente al financiamiento internacional (6%) y privado (4%).

En relación con la localización geográfica: se encontraron 34 publicaciones que abarcan todo el territorio nacional, y 5 que no estaban vinculadas a una ubicación específica. Dentro de los estudios con un enfoque regional definido (n=63), el 98% se concentró en una sola región del país, con un claro predominio en la región Centro y el AMBA (Gráfico 2).

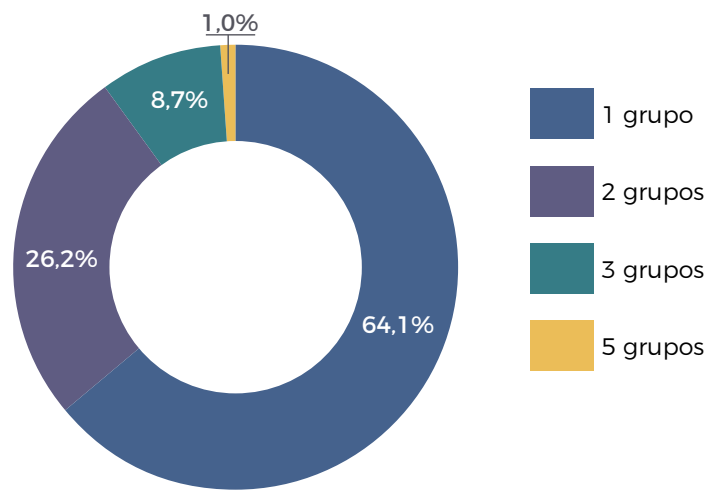
Gráfico 2. Regiones del país donde se desarrollaron las publicaciones (número).



Fuente: Elaboración propia

En referencia a los grupos de alimentos tratados, 33 publicaciones no incluyeron ningún grupo y el resto (n=69) abarcaron 1 o más grupos. De estas últimas, el 64% se enfocó en un solo grupo de alimentos, el 26,2% dos grupos y el porcentaje restante más de tres o cinco grupos (Gráfico 3).

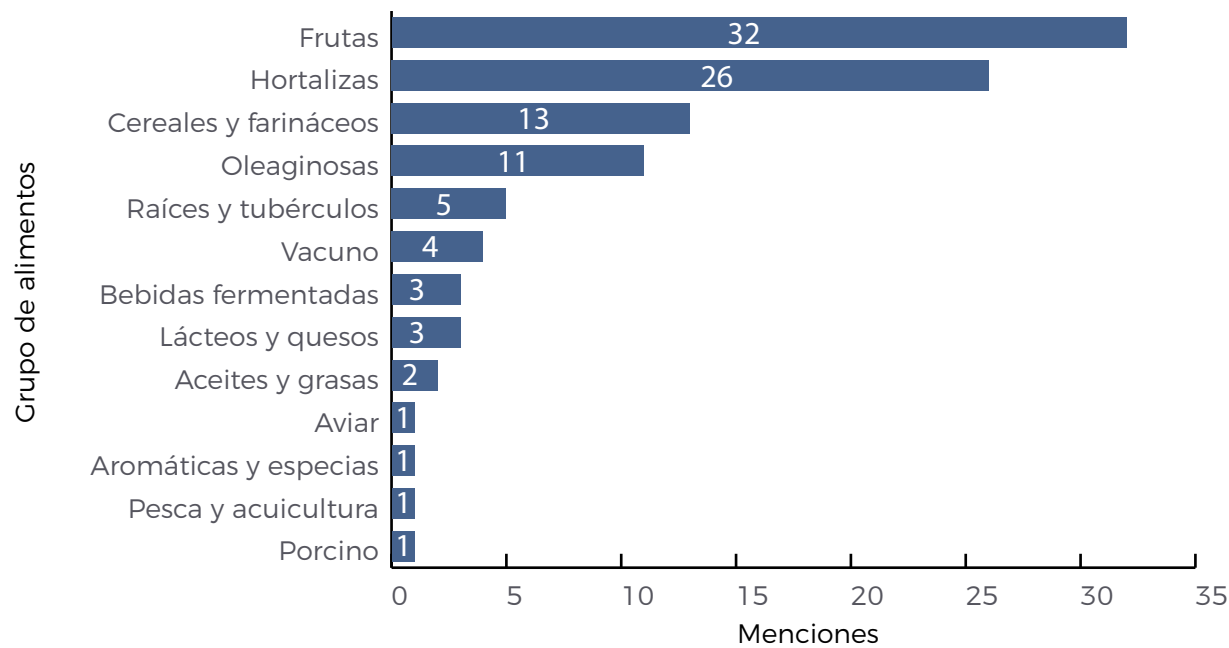
Gráfico 3. Cantidad de grupos de alimentos analizados en las publicaciones (porcentaje)



Fuente: Elaboración propia

Respecto a la frecuencia en la que aparecen los grupos de alimentos en las publicaciones, el grupo con más menciones fueron las frutas (n=33), seguido de las hortalizas (n=26), cereales y farináceos (n=13) y oleaginosas (n=11). En menor medida se encontró al sector cárnico, lácteos, raíces y tubérculos y bebidas fermentadas. No se identificaron publicaciones que hagan referencia a legumbres, bebidas analcohólicas y alimentos azucarados.

Gráfico 4. Grupos de alimentos abordados en las publicaciones (número)

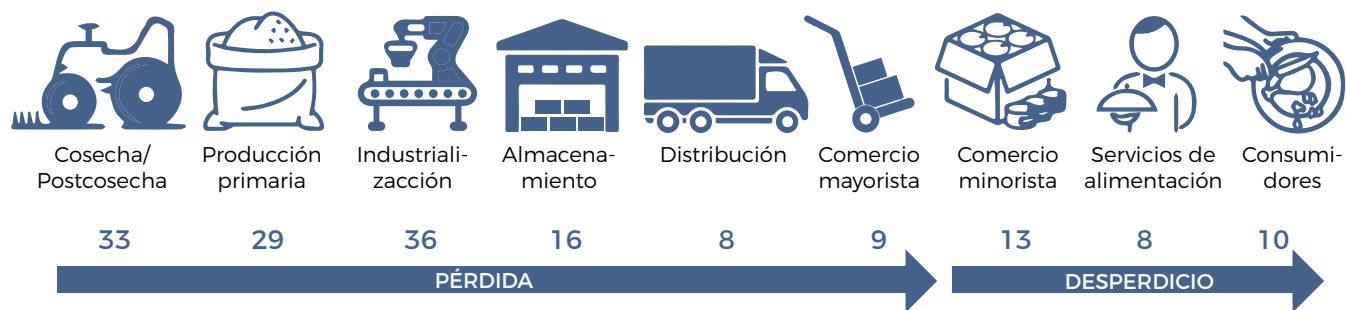


Fuente: Elaboración propia

En cuanto a la etapa de la cadena de valor que se abordan, predominaron las publicaciones con menciones a las etapas de industrialización (n=36), cosecha/poscosecha (n=33) y producción primaria (n=29) (Figura 1). Al contabilizar el número de menciones, 80,8% corresponden a pérdidas y el 19,1% a desperdicios.

Asimismo, 7 publicaciones no abordaron ningún eslabón de la cadena y 3 tratan sobre gobiernos locales.

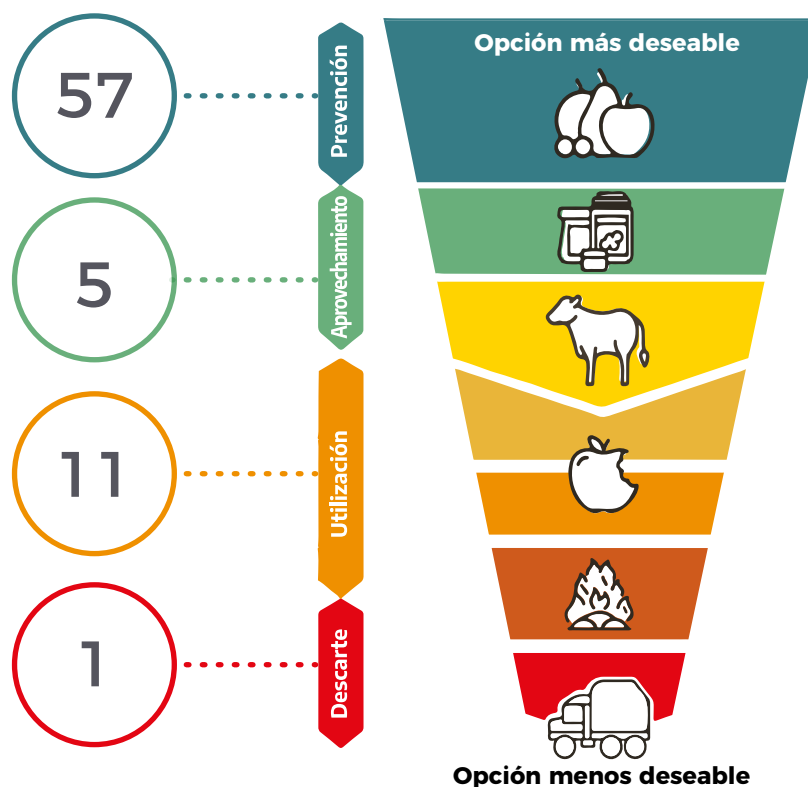
Figura 1. Menciones de las etapas de la cadena de suministro que tratan en las publicaciones (número)



Fuente: Elaboración propia

Respecto a las dimensiones de la Pirámide Invertida para la gestión de las PDA, 29 publicaciones no contemplaron ninguna de las dimensiones. De aquellas que sí (n=73), el 97% de las publicaciones se centró en una sola dimensión, de las cuales 57 se centró en prevención, seguida por utilización (n=10) y en menor medida se trataron las dimensiones de aprovechamiento (n=4) y descarte (n=1). Sólo una publicación abordó dos dimensiones: aprovechamiento y utilización (Figura 2).

Figura 2. Cantidad de publicaciones sobre las dimensiones de la pirámide.



Fuente: Elaboración propia

Conclusión



El presente estudio constituye un paso significativo en el análisis de las publicaciones relacionadas con las PDA en Argentina en la última década. A partir de esta revisión, se logró identificar avances y oportunidades de mejora en la producción del conocimiento sobre este tema crítico para la mantención de sistemas agroalimentarios eficientes y la seguridad alimentaria.

Asimismo, el aumento de publicaciones año a año refleja un interés creciente en la temática y dicho interés proviene principalmente de instituciones de carácter público, por lo que se destaca el impulso de los organismos estatales en el tratamiento del tema.

Dentro de los principales hallazgos, se identificó a las frutas y hortalizas como los grupos de alimentos con mayor grado de conocimiento en la temática. Ello puede deberse a que son las dos cadenas agroalimentarias con mayor volumen de PDA, según las estimaciones nacionales¹. Por consiguiente, es alentador contar con mayor evidencia sobre PDA en este sector y la posibilidad de implementar estrategias específicas para su reducción.

Por otra parte, grupos como las carnes y legumbres muestran un bajo grado de conocimiento, a pesar de su relevancia económica y productiva nacional. Este hallazgo es importante para poder guiar la generación de conocimiento en estos grupos de alimentos, a fin de obtener datos que colaboren en el desarrollo de estrategias para su reducción.

Por otro lado, se destaca un predominio de estudios que abordan sobre la prevención de las PDA, por lo que existe un interés en investigar sobre la utilización de subproductos -para consumo humano y/o al consumo animal- a partir de los desechos de alimentos durante la cadena productiva. El desafío es lograr que este conocimiento llegue a la práctica, por lo que es fundamental seguir fomentando y fortaleciendo los espacios existentes de intercambio y circulación de saberes que promuevan el acceso al conocimiento, su discusión y adaptación de la información a diversos contextos.

Los resultados proporcionan una visión integral del panorama investigativo, consolidando una base sólida para orientar futuras investigaciones hacia las áreas poco exploradas a fin de contribuir a una comprensión más completa del problema y colaborar en la búsqueda de mejores estrategias que permitan prevenir y reducir las PDA.

1. Rivas A, Blengino C, Alvarez de Toledo B, Franco D. Ejercicio de estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) en Argentina. Citado el 20 de marzo de 2024. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/PDA_ejercicio_de_estimacion.pdf

Anexos



ANEXO 1. Formulario google para carga de publicaciones

La planilla contiene los campos de información que deben ser provistos por los organismos participantes para cargar las publicaciones que identifiquen. De esta forma se estandariza la carga de los datos de acuerdo a las variables en estudio y se facilita la recepción y el análisis. Se debe cargar un formulario por cada publicación.

RESPONSABLE DE LA CARGA DE DATOS

- › Fecha de carga
- › Organismo que subió la publicación
 - › PNRPDA - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
 - › Dirección de Producciones Sostenibles - Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)
 - › INTA
 - › INTI
 - › SENASA
 - › INAL-ANMAT
 - › Subsecretaría de Política y Gestión comercial
- › Repositorio (opción simple)
 - › Web of Science
 - › Pubmed
 - › Scopus
 - › Scielo
 - › Sistema Nacional de Repositorio Digital
 - › INTA
 - › Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

SOBRE LA INSTITUCIÓN Y FINANCIAMIENTO DE LA PUBLICACIÓN

- › Nombre completo de la institución a la que pertenece el primer/a autor/a de la publicación (a completar)

Este apartado busca identificar la institución/organismo responsable, que ha llevado a cabo la publicación.

- › Tipo de gestión de la institución de los autores de la publicación (opción múltiple)
 - › Organismo Público
 - › Organismo Privado
 - › Organismo No Gubernamental

› **Tipo de Financiamiento**

- › Público
- › Privado
- › Organismo Internacional (FAO, PNUMA, BID, OMS)

DATOS DE LA PUBLICACIÓN

› **Título de la publicación**

- › Escribir textual como aparece en el artículo

› **Palabras clave del artículo (hasta 5)**

- › indicar las palabras separadas por coma y en orden alfabético. En caso que la publicación no tenga palabras clave, indicar no corresponde.

› **Autor/autores (hasta 2 autores)**

Indicar de la siguiente manera: Pérez J. En caso que haya más de 2 autores indicar col. Ejemplo: Pérez J, Páez G, col. En caso de tesis indicar sólo el nombre del tesista. Si son publicaciones de organismos y no autores, colocar no corresponde.

› **Número de DOI (sólo para publicaciones científicas)**

› **Fecha de publicación (día, mes año)**

CONTENIDO DE LAS PUBLICACIONES

› **Regiones donde se desarrolla la investigación o el documento (opción múltiple)**

- › Centro: Santa Fe, Córdoba, Buenos Aires, La Pampa,
- › AMBA: Ciudad Autónoma de Buenos Aires y Gran Buenos Aires
- › NEA: Misiones, Chaco, Corrientes, Formosa, Entre Ríos.
- › NOA: Santiago del Estero, Salta, Jujuy, Tucumán.
- › Cuyo: La Rioja, Catamarca, Mendoza, San Luis.
- › Patagonia: Río Negro, Neuquén, Chubut, Santa Cruz, Tierra del Fuego.
- › Nacional: publicaciones que abarquen datos nacionales
- › No corresponde: publicaciones que no tienen lugar en ningún espacio físico. Ejemplo: Guía para Pymes del Plan Nacional.

› **Grupos/sectores agroalimentarios que aborda la publicación (opción múltiple)**

- › Aviar
- › Aceites y grasas
- › Alimentos azucarados (mermeladas, jaleas, compotas, en almíbar)
- › Aromáticas y especias
- › Bebidas analcohólicas
- › Bebidas fermentadas (vino, cerveza, sidra, otras)
- › Cereales y farináceos
- › Frutas
- › Hortalizas

- › Lácteos y quesos
 - › Legumbres
 - › Oleaginosas
 - › Pesca y acuicultura
 - › Porcino
 - › Raíces y tubérculos
 - › Vacuno
 - › Todas - transversal: Ejemplo. Publicación sobre el Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas.
 - › Otro (completar)
-
- › **Etapas de la cadena de suministro que aborda la publicación (opción múltiple)**
 - › Producción primaria
 - › Cosecha y Postcosecha
 - › Producción Industrial (procesamiento y manufactura)
 - › Almacenamiento
 - › Distribución
 - › Comercio mayorista (Mercados concentradores, hipermercados)
 - › Comercio minorista (Cadenas de supermercados, autoservicios, verdulerías, almacenes, etc)
 - › Servicios de alimentación (comedores escolares, restaurantes)
 - › Consumidores
 - › Institucional (municipios, gobiernos locales)
 - › Otros
-
- › **Dimensión según la pirámide invertida que aborda la publicación (opción múltiple)**
 - › *Prevención*: reducción de la pérdida y desperdicio de materias primas y alimentos preparados, así como también la valorización de subproductos obtenidos a partir del proceso industrial.
 - › *Aprovechamiento*: redistribución de las pérdidas y desperdicio para consumo humano y para consumo animal.
 - › *Utilización*: abarca tanto el reciclaje como la reposición (incineración de los residuos con recuperación de energía).
 - › *Descarte*: eliminación de los residuos sin recuperación de energía.
 - › Todas las dimensiones
 - › No aplica: publicaciones que abordan la medición de las PDA

Observaciones

Escribir comentarios sobre el artículo o cuestiones a considerar que no estén reflejados en la planilla.

› Carga virtual de la publicación

Te permite cargar un solo documento por planilla. El formato de carga permitida es en PDF y el tamaño máximo del archivo es de 10MB.

ANEXO 2. Publicaciones vinculadas con PDA por año de publicación

Año	Institución del primer/a autor/a de la publicación	Autor	Título de la publicación
2014	Cátedra de Cultivos Intensivos. Horticultura. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario (UNR)	Ortiz Mackinson M., Rotondo R., col.	Evaluación de alternativas de manejo de poscosecha en hortalizas de hoja sobre las pérdidas a nivel minorista.
2015	INTA	Maciel G., De La Torre D.	Effect of oil content of sunflower seeds on the equilibrium moisture relationship and the safe storage condition
2015	CONICET	Pescuma M., Font de Valdez G., col	Whey-derived valuable products obtained by microbial fermentation
2015	CONICET	Arrigoni J., col.	Feasibility and Performance Evaluation of Different Low-Tech Composter Prototypes
2016	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Basso N., col.	Valoremos los alimentos, evitemos pérdidas y desperdicios
2016	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio
2016	CONICET	Ortiz G., Ponce-Mora M. C., col.	Pectinase production by <i>Aspergillus giganteus</i> in solid-state fermentation: optimization, scale-up, biochemical characterization and its application in olive-oil extraction
2017	Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombes	Díaz G., Paz D.	Evaluación técnico-económica de una planta de gasificación de biomasa residual del cultivo del limón para el abastecimiento energético de una citrícola de Tucumán. Parte I
2017	Universidad Nacional de Córdoba	Perín M.	Efecto de la inclusión de fibra en dietas de terminación sobre la respuesta productiva y la eficiencia de uso de los alimentos

2017	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y Banco Mundial	Valoremos los Alimentos. Guía integral para Municipios
2017	Universidad Nacional del Litoral - Departamento Ciencias del Ambiente. Facultad de Ciencias Agrarias	Pilatti M. A., Ghiberto P. J., col.	Suelos de baja capacidad productiva en Santa Fe: Mejora con residuos líquidos de la industria alimentaria
2018	CONICET	Pok P. S., col.	Study of some citrus flavanones against zearalenone accumulation by <i>Fusarium graminearum</i>
2018	Estación Experimental Agroindustrial Obispo Colombes	Machado W.D., Russo M., y col	Granulation of dispersed anaerobic sludges fed with lemon industry effluent
2018	Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina, UBA	Nanni J., Marassich I.	Evaluación de impacto del Festejo Nutriconsciente
2018	Universidad Nacional de Córdoba	Chinellato M. B., Zizich N.	Aprovechamiento integral de excedentes del procesado y/o expendio de frutas y hortalizas para la obtención de compuestos antioxidantes
2018	INTA	Maciel G., De La Torre D.	Development of the enhanced halsey model to predict equilibrium moisture content (EMC) of sunflower seeds with different oil contents
2018	Laboratorio de Biotecnología Molecular, Instituto de Biotecnología Misiones, CONICET, Facultad de Ciencias	Sadañoski M., Gutierrez J.	Capacidades antagónicas de cepas <i>Trichoderma</i> y su multiplicación en masa usando desechos agrícolas
2018	Cátedra de Cultivos Intensivos, Horticultura. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Rosario (UNR)	Grasso R., Rotondo R., col.	Efecto de distintos sistemas de producción y formas de sujeción sobre las pérdidas poscosecha en acelga (<i>Beta Vulgaris</i> L. Var. Cicla I.)
2019	CONICET	Aguirre Calvo T. R., col.	Functional and structural effects of hydrocolloids on Ca(II)-alginate beads containing bioactive compounds extracted from beetroot

2019	CONICET	Orellana E., col.	Microbiome network analysis of co-occurrence patterns in anaerobic co-digestion of sewage sludge and food waste
2019	Instituto de Tecnología Agroindustrial del Noroeste Argentino (ITANOA)	Cerviño A.; Grellet C.F. y col.	Evaluación de la actividad antimicrobiana in vitro de extractos de hojas de diferentes cultivares de <i>Fragaria ananassa</i> Duch. para la formulación de bioinsumos fitosanitarios
2019	CONICET	Taher H. I., Urcola H. A.	Caracterización del uso del silo bolsa en la provincia de Buenos Aires
2019	INTA	Taher H.I. ; Urcola H.A.	Predicting soybean losses using carbon dioxide monitoring during storage in silo bags
2019	Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Departamento de Industrias. Buenos Aires, Argentina	Baibuch S., Zema P.	Optimización de la extracción de compuestos bioactivos a partir de pétalos de rosa mosqueta
2019	Universidad Nacional de Córdoba	Fortuzzi L. E.	Gestión de la producción de mermeladas y conservas de frutas en una microempresa del Valle de Punilla, Córdoba
2019	Universidad Nacional de La Plata	Valerga L.	Efecto de factores precosecha sobre la calidad y comportamiento poscosecha de berenjena violeta
2019	INTA	Funes Pinter, M. I., Aguado G. D.	Performance of grape marc and organic residues compost as substrate in lettuce (<i>Lactuca sativa</i>) seedlings = Eficiencia del compost de orujo de uva y residuos orgánicos como sustrato en plantines de lechuga (<i>Lactuca sativa</i>)
2019	INTA	badía M.B. , Urcola H.A.	Is the argentine postharvest system ready to handle more and better grains?
2019	Universidad Nacional de Misiones (UNaM) - Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales	Maidana S., Danovich C. y col	Extracción de pectina a partir de albedo de limón con una Poligalacturonasa de <i>Wickerhamomyces Anomalus</i>

2019	CONICET	Palazzolo M., Postemsky Pablo., col.	From agro-waste to tool: biotechnological characterization and application of <i>Ganoderma lucidum</i> E47 laccase in dye decolorization
2020	INTA	Grenoville S., Bruno, M.	Los Mercados Mayoristas de frutas y verduras del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA). Caracterización, diagnóstico y propuestas para seguir avanzando
2020	Universidad Nacional de Córdoba	Kraft R. E., Riera M. L.	Causas de desperdicio de alimentos y promoción de estrategias para su reducción en los clientes de un servicio de manufactura de viandas cocidas y congeladas de la Ciudad de Córdoba
2020	Universidad Nacional de Córdoba	Cravero Ponso C. F., col.	Aflatoxina M1 en quesos y su importancia en la actualidad
2020	INTA	Rivero M. L.; Vazquez D. E.	Nuevas tecnologías de cosecha y poscosecha, y su impacto en la calidad de frutas frescas
2020	INTA	Maciel G. , D.A. De la Torre	Determination of safe storage moisture content of soybean expeller by means of sorption isotherms and product respiration
2020	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, Consumer Goods Forum, GS1 Argentina, We Team.	Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina - Causas y estimaciones 2019
2020	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Estrategia Argentina 2030: Valoremos Alimentos
2021	Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), UNLP-CONICET-CICPBA, 47 y 116, La Plata 1900, Argentina	Ortega F., Versini F. y col.	Biobased composites from agro-industrial wastes and by-products

2021	INTA	Fernandez Mayer A., col	Utilización del bagazo de cítricos en la alimentación de rodeos bovinos de carne y leche = Use of citrus pomace in bovine diets for meat and milk production
2021	UBA	Merayo, Manuela; col	Calidad nutricional de carne de novillos suplementados con granos de destilería en dietas de terminación
2021	Departamento de Industrias-Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ), Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (UBA)	De' Nobili M. D., Bernhardt Dana C., col.	Sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) Seed Hull Waste: Composition, Antioxidant Activity, and Filler Performance in Pectin-Based Film Composites
2021	Universidad Nacional de Córdoba	Biancciotti C. V., col.	Desarrollo de snacks frutales saludables como alternativa para el aprovechamiento de excedentes del sector frutihortícola
2021	Universidad Nacional de Córdoba. Facultad de Ciencias Médicas. Escuela de Nutrición	Álvarez M. N V., Carrizo, G. Y.	Desperdicios de alimentos generados en las etapas de elaboración y consumo en una Parrilla Restaurante de la ciudad de Córdoba
2021	Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.	Ennis R.	Una aproximación a la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) a partir de las estrategias de comercialización de los productores del Cinturón Hortícola platense (CHP)
2021	Universidad Nacional de La Plata	Borga M. V.	Pérdida y desperdicio de alimentos en el sector hotelero y gastronómico de la ciudad de Santa Fe: diagnóstico de situación
2021	INTA	Ignacio Zazzali J. G.	Overall evaluation of artichoke leftovers: Agricultural measurement and bioactive properties assessed after green and low-cost extraction methods
2021	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Municipios sin desperdicio
2021	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Guía para Universidades. Experiencias de abordaje y modelos de acción para la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos
2021	INTA	Rosenbaum J.	Evaluación del uso de barrido de silos como fertilizante en lechuga

2021	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina Causas y estimaciones 2020
2022	CONICET	Orellana E., col.	Ecología y genómica de poblaciones microbianas en procesos de biometanogénesis a partir del análisis de metagenomas
2022	Centro de Recursos Naturales Renovables de la Zona Semiárida (CERZOS)-CONICET, Departamento de Agronomía, Universidad Nacional del Sur	Moisés J., Martínez J.M., col.	Utilización de cascara de girasol con diferentes transformaciones como potenciales enmiendas orgánicas en trigo pan
2022	Universidad de Buenos Aires - Facultad de Agronomía	Zubillaga M. S., col.	Diagnosis and strategies for kitchen and food waste management in an institutional canteen in Buenos Aires, Argentina
2022	INTA	Maciel G., Wagner J. R.	Drying of soybean seeds and effect on protein quality and oil extraction efficiency by extruding-expelling process
2022	Universidad Católica de Córdoba	Karlen J., Salum E. Y.	Estimación cuantitativa y cualitativa de desperdicios de frutas y hortalizas en el comercio minorista de la ciudad de Córdoba
2022	Universidad Católica de Córdoba. ICDA-Escuela de Negocios	Ramos P. A., col.	Elaboración de buenas prácticas para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos en la industria alimentaria argentina
2022	Universidad Nacional de Córdoba	Cervilla N. S., col.	Análisis del consumo, utilización y aprovechamiento de frutas y verduras entre los años 2019 y 2021
2022	CONICET	Hoyos Merlano N. T., col.	Nanoreinforcement as a strategy to improve physical properties of biodegradable composite films based on biopolymers
2022	Universidad Nacional de Lujan	Coppola J., Pescio F.	Análisis de manejo de residuos sólidos urbanos y elaboración de aboneras para huertas traspatio en San Andrés de Giles (Bs. As.)
2022	INTA	Ignacio Zazzali G. J., col.	Fine-tuning of functional and structural properties of Ca(II)-alginate beads containing artichoke waste extracts

2022	INTA	Negri Rodriguez L. M., Urfalino D. P., col.	Aprovechamiento de residuos, descartes y subproductos agroalimentarios y agropecuarios: tecnologías para la obtención de alimentos y bioproductos para cadenas productivas. Resultados obtenidos 2019-2022.
2022	INTA	Alamilla-Beltrán L., Buera M. P.	Subproductos agroindustriales y recursos autóctonos. Procesamiento y técnicas de análisis
2022	INTA	Bergia B. , Llopart E.	Elaboración de snack de zanahoria por métodos de deshidratación combinados
2022	INTA	Roskopf R. D.	Refrigeración artificial de granos en poscosecha
2022	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Rescate de alimentos en Argentina: Estimación Nacional sobre rescate y donación de alimentos
2022	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Entorno universitario y PDA. Grupo de Trabajo de Universidades
2022	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles
2022	CONICET	Cassani L., Gomez-Zavaglia A.	Sustainable Food Systems in Fruits and Vegetables Food Supply Chains
2022	CONICET	Olivares La Madrid A., Villalva F., col.	Development of blueberry (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.) waste powder as a potential food ingredient with functional properties
2022	CONICET	Isla M. I., col.	<i>Solanum betaceum</i> Fruits Waste: A Valuable Source of Bioactive Compounds to Be Used in Foods and Non-Foods Applications
2022	Instituto de Bioprospección y Fisiología Vegetal (INBIOFIV-CONICET-UNT), San Lorenzo 1469, San Miguel de Tucumán 4000, Tucumán, Argentina	Correa Uriburu F.; Cattaneo F. col.	<i>Prosopis alba</i> Seed as a Functional Food Waste for Food Formulation Enrichment

2022	Universidad Nacional de Rosario (UNR), Facultad de Ciencias Agrarias, Cátedra de Cultivos Intensivos	Rotondo R., Romero D.	Caracterización de la biomasa residual de genotipos de alcaucil para su potencial aplicación en alimentos
2022	Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico (CIEFAP), CONICET	Roggero Luque, J. M.; Rugolo, M.; col.	Evaluación de residuos lignocelulósicos de la Patagonia argentina para el cultivo del hongo comestible <i>Lentinula edodes</i> (Basidiomycota)
2022	INTA	San Martino L., Muñoz M.	Pérdidas por descarte en la cadena de producción de cerezas
2022	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, GS1 Argentina	Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina : nueva herramienta para la gestión más eficiente en la cadena de valor
2023	INTA	Bruno M., Cittadini E.	Dinámica de la pérdida de alimentos en mercados concentradores de AMBA
2023	INTA	Bruno M.	Dinámica de la generación de desperdicios vegetales en mercados concentradores frutihortícolas del área metropolitana de Buenos Aires (AMBA)
2023	INTI	Silbert Voldman V., Masferrer N.P., col.	Descubriendo desperdicio de alimentos desde el compostaje
2023	INTI	Masferrer N.P., Silbert Voldman V., col.	Reducción de pérdida en la producción y comercialización de hortalizas agroecológicas en Argentina
2023	Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Alimentos - Facultad Regional Rosario - Universidad Tecnológica Nacional Argentina	Luisetti J. , Balzarini M.	Influencia del proceso de secado convectivo en el contenido de antocianinas, compuestos fenólicos totales, capacidad antimicrobiana y antioxidante en frutillas (<i>Fragaria annanasa</i> var. San Andrea)
2023	CONICET	Merino D., col.	Upcycling Orange Peel Agricultural Waste for the Preparation of Green Hydrogels as Active Soil Conditioners
2023	CONICET	Velazquez D. E., col.	Pigskin Treatment Using Different Food-Grade-Acids: Effects on The Physicochemical Characteristics of The By-Products
2023	Instituto de Ciencias Biológicas y Biomédicas del Sur, INBIOSUR (CONICET-UNS), San Juan 671, 8000, Bahía Blanca, Argentina	Urrutia R, Jesser E., col.	From waste to food and bioinsecticides: An innovative system integrating <i>Tenebrio molitor</i> bioconversion and pyrolysis bio-oil production

2023	INTA	Borracci S., Yommi, A.	Eficiencia en la producción a partir del aprovechamiento de la pérdida de alimentos y subproductos frutihortícolas para mejorar la sustentabilidad del sistema alimentario
2023	INTA	Bruno M. P., Cendon M. L.	Estrategias de agregado de valor territorial: experiencia de bioeconomía circular en Balcarce, Argentina = Territorial Add Value Strategies: Circular Bioeconomy Experiences from Balcarce (Argentina)
2023	Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación	Ennis R.	La problematización de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos desde los organismos internacionales entre 2011 y 2021
2023	CONICET	Rossi L., Wechsler L., col.	Sustainable Particleboards Based on Brewer's Spent Grains
2023	CONICET	Higuera Coelho R. A., Basanta M.F.	Antioxidant pectins from eggplant (<i>Solanum melongena</i>) fruit exocarp, calyx and flesh isolated through high-power ultrasound and sodium carbonate
2023	CONICET	Marteau S, col.	Conservación de Frutas Postcosecha en Argentina. Procesos, Métodos y Tecnologías
2023	INTA	Polenta G.A.	Aprovechamiento de subproductos frutihortícolas como alternativa para la prevención de PDA
2023	INTA	Martinez F G, Ambrosi V	Enzymatic hydrolysis as a valorization strategy of bovine lungs: Optimization of process variables and study of antioxidant capacity
2023	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios. Potenciar sostenibilidad
2023	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Buenas Prácticas para la reducción de PDA en PyMEs agroalimentarias
2023	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	2da Estimación sobre el rescate y donación de alimentos en Argentina

2023	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, GS1 Argentina	Desperdicios de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: avances y mejoras en la gestión
2023	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)	Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos	Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA
2023	Laboratorio de Investigación en Proteínas, Instituto de Química Básica y Aplicada del Nordeste Argentino (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas - Universidad Nacional del Nordeste), CONICET, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.	Acevedo Gómez A., Gómez C.	Caracterización y potencial aplicación industrial de extractos enzimáticos de pacú (<i>Piaractus mesopotamicus</i>)
2023	Universidad Nacional de Salta	Sajama J N, col.	Revalorización de un residuo alimentari para la extracción y microencapsulación de aceite: semilla de calabaza (<i>cucurbita maxima duchense ex lam</i>)
2023	Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), UNLP-CONICET-CICPBA,	Versino F, Ortega F, col.	Sustainable and Bio-Based Food Packaging: A Review on Past and Current Design Innovations
2023	Universidad Nacional del Litoral. Facultad de Ingeniería Química. Instituto de Tecnología de Alimentos. Santiago del Estero	Villamil-Galindo E, Piagentini A.	Uso de solventes verdes para la extracción de compuestos fenólicos a partir de residuos agroindustriales de frutilla (<i>Fragaria x ananassa Duch</i>) y manzana (<i>Malus domestica</i>)
2023	Universidad Nacional del Sur (UNS), Bahía Blanca, Argentina; Planta Piloto de Ingeniería Química - PLAPIQUI (UNS-CONICET),	Rodriguez L, Camina J, col.	Protein recovery from brewery solid wastes
2023	INTA	Borracci S. E., Yommi A. K	Eficiencia en la producción a partir del aprovechamiento de la pérdida de alimentos y subproductos frutihortícolas para mejorar la sustentabilidad del sistema alimentario



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**