



PÉRDIDAS

Disminución en la cantidad o calidad de los alimentos como resultado de las decisiones y acciones de los proveedores en la cadena alimentaria excluyendo a los minoristas, proveedores de servicios de alimentos y consumidores (SOFA, 2019).

DESPERDICIOS

Disminución de la cantidad o calidad de los alimentos resultante de las decisiones y acciones de los minoristas, los proveedores de servicios alimentarios y los consumidores (SOFA, 2019).

NÚMEROS MUNDIALES SOBRE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS



**Producción
primaria**
(Post-cosecha)



Industrialización



**Mercados
Mayoristas**



**Mercado
Minorista**



Consumidores

PÉRDIDAS → **13,3%** (FAO, 2023)

DESPERDICIOS → **19%** (PNUMA, 2024)

32,3% DE LA PRODUCCIÓN MUNDIAL SE DESECHA



EQUIVALE A **1.300 MILLONES** DE TONELADAS DE ALIMENTOS



PRINCIPALES CAUSAS DE PDA



Producción primaria (Post-cosecha)

- Prácticas deficientes de cosecha.
- Daños físicos de los cultivos.
- Ineficiencias relacionadas con el almacenamiento o el transporte.
- Malas prácticas de bienestar animal.
- Fallas de mercado (contratos, precio).



Industrialización

- Ineficiencias de maquinaria/ tecnología.
- Ineficiencias relacionadas con el transporte.
- Problemas relacionados al envase y conservación.
- Parámetros de calidad altos.
- Renovación de stock o demanda del mercado.



Mercados Mayoristas

- Mala manipulación.
- Ineficiencias relacionadas con el almacenamiento o el transporte.
- Fallas de mercado (contratos precarios, precio).
- Mano de obra poco calificada.
- Incertidumbre para predecir demanda.



Mercado Minorista

- Altos estándares de calidad.
- Ineficiencias relacionadas con el almacenamiento.
- Fallas en el control de stock y vencimiento de los productos.
- Fallas de mercado (contratos, precio).
- Acuerdo de devolución a los proveedores.



Consumidores

- Deterioro durante el almacenamiento.
- Preparaciones abundantes.
- Vencimiento de los alimentos.
- Ineficiencias durante la preparación y/o cocción.
- Ausencia de planificación.



PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN ARGENTINA

Producción primaria y procesamiento

Patagonia (INTA, 2022)

-Cerezas → 25%

Gral. Pueyrredón (INTA, 2023)

-Papa → 5% en cosecha y 5% a 10 % durante el lavado

-Zanahoria → entre 25% y 30% en lavado y empaque

-Maíz dulce → entre 15% y 20 % (sin cosechar)

-Kiwi → 0,5% y 20% en línea de empaque

-Remolacha → 2,5% en campo y 5% en lavado

-Cebolla → 6% en campo y 15% en acondicionamiento

Valores de pérdidas (en relación a la producción) en 83 empresas (SAGyP, 2024)

68% empresas → menor al 10%

21% empresas → entre el 10% al 20%

11% empresas → mayor al 20%



Empresas agroalimentarias

Mercados Concentradores Frutihortícolas

Valores de pérdidas a nivel de puestos de mercados del AMBA (Bruno, 2023)

Puestos de fruta → 4,7%

Puestos de verdura → 5,2%

Puestos de hortalizas pesadas → 0,3%

Sector Retail (SAGyP, 2024)

Merma estimada → 80.224 Tn

Merma operativa → 2,48%

Representatividad del sector → 96,7% (respecto a la facturación)

Verdulerías CABA (Terza y Semmartín, 2024)

Cada verdulería → promedio de 21,8 kg/día (DE= 14, máx. 46 y mín. 6 kg/ día)

Mercados minoristas

Consumidores

Desperdicio en hogares (Promedio y DE*) (SAGyP, 2024)

🏠 198 ± 240,4 kg/año

👤 71,9 ± 64,3 kg/año

Según tipo de hogar

👤 90,2 ± 75,8 kg/año

👤👤 67,5 ± 57,3 kg/año

👤👤👤 67,9 ± 61 kg/año