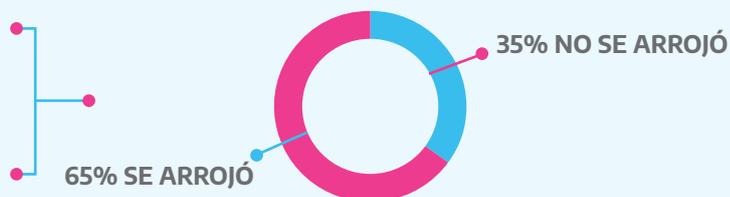




## FESTEJOS RESPONSABLES

Prácticamente 7 de cada 10 personas participaron en festejos de graduados donde se arrojó alimentos comestibles.<sup>1</sup>



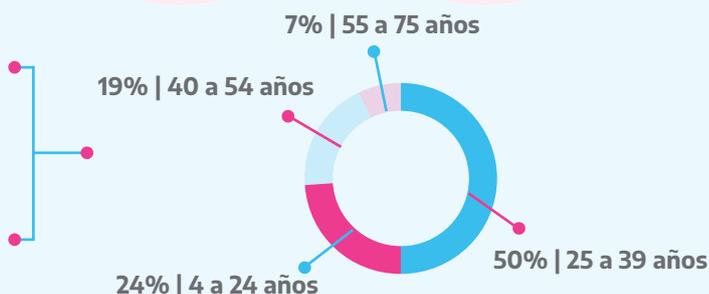
### Alimentos que usualmente se arrojan:

(4 primeros los que más desperdician)

<b>Aceite</b>	Tomate	Sal	Sopas
<b>Huevo</b>	Lechuga	Leche	Cerveza
<b>Harina</b>	Yerba	Pescado	Miel
<b>Aderezos</b>	Polenta	Carne	Dulce de leche
Vinagre	Vino	Polvos para gelatina	Gaseosa
Arroz	Azúcar		

Muchos de estos alimentos son fuente de nutrientes de gran importancia en la dieta de los argentinos y argentinas.

Del 65% de los encuestados que tiró alimento como señal de festejo, la mitad es de la generación de 25 a 39 años, la edad promedio de los graduados y graduadas.



Desde **Valoremos Los Alimentos** creemos que parte del rol de las universidades corresponde a la generación de conocimiento útil para la vida individual y social; a la vez que deben actuar como factor de cambio y desarrollo en la sociedad.

En Argentina cerca de 120.000 alumnos se reciben al año<sup>2</sup>. Si desde las casas de estudio se aporta a la solución, concientizando sobre la cantidad de alimentos que se malogran en cada celebración, de cada egresado, y el impacto que eso conlleva, podemos cambiar esta tradición.

## ¡FESTEJEMOS RESPONSABLEMENTE!

1. Encuesta virtual realizada por el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos durante el mes de Diciembre 2019 - Enero 2020 en el marco del Grupo Universidades.
2. "Síntesis de información: estadísticas universitarias 2017 - 2018", Departamento de Información Universitaria, Secretaria de Políticas Universitarias, Ministerios de Educación Cultura, Ciencia y Tecnología.

