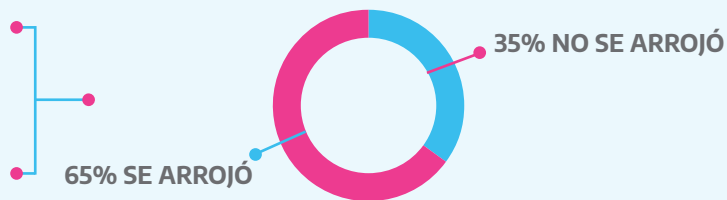




FESTEJOS RESPONSABLES

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



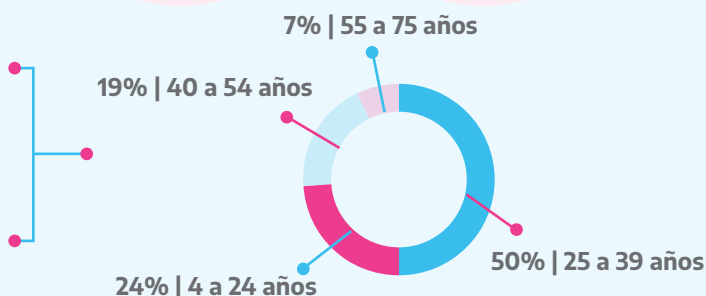
Alimentos que usualmente se arrojan:

(4 primeros los que más desperdician)

Aceite	Tomate	Sal	Sopas
Huevo	Lechuga	Leche	Cerveza
Harina	Yerba	Pescado	Miel
Aderezos	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 año². 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.

