



# Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos - Ley Nacional 27.454 -

## Informe de avance 2022 - 2023



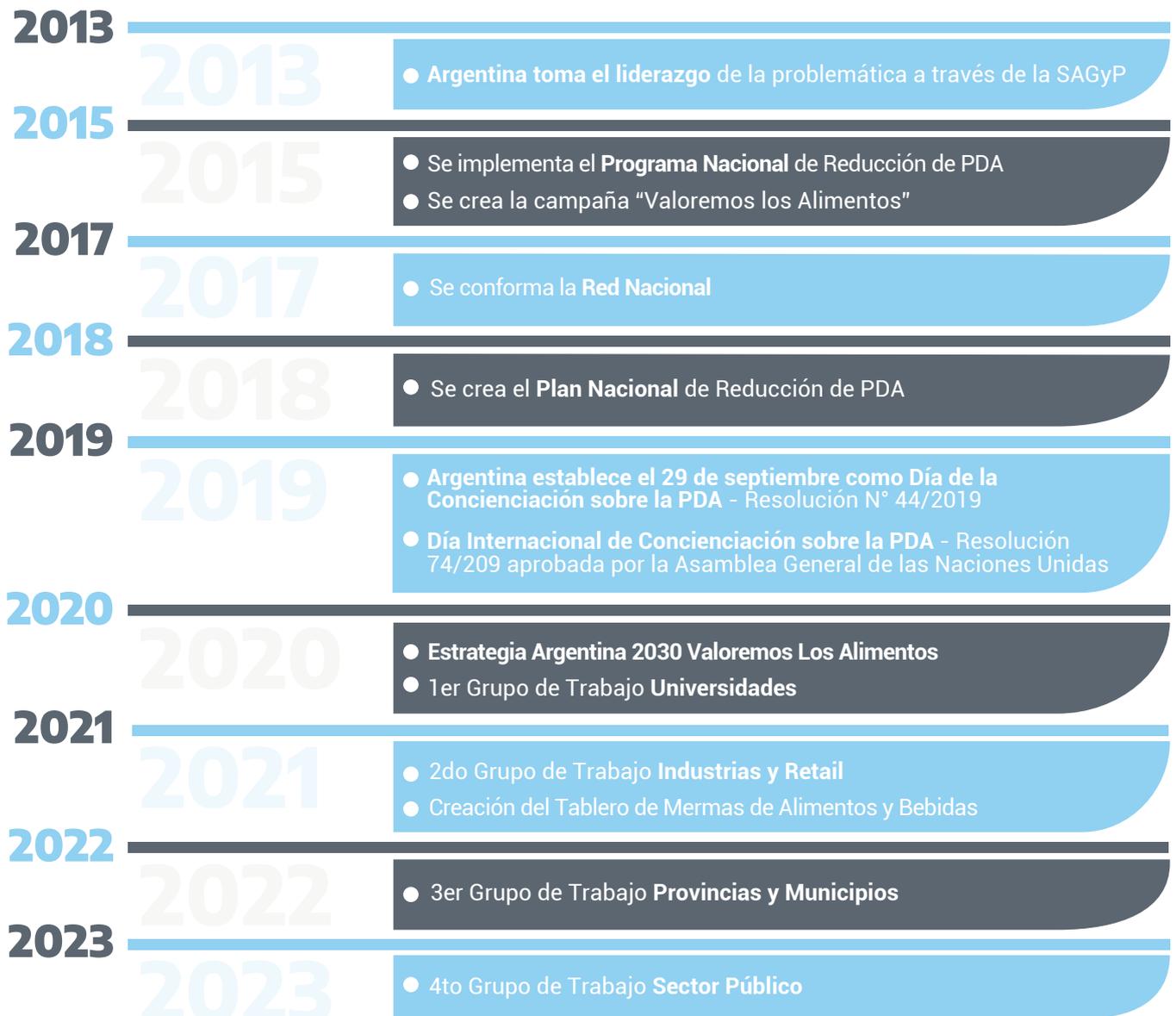
### Índice

Camino recorrido .....	03
Estrategia, red y sus grupos de trabajo .....	04
Producción y logística .....	06
Innovación y tecnología .....	09
Marco institucional y normativa .....	11
Gobernanza y relacionamiento .....	12
Consumidor y sociedad .....	15
Anexo I .....	18

## Camino recorrido

**Argentina es pionera en la región.** Para hacer frente a las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA), la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ministerio de Economía de la Nación, creó en 2015 el Programa Nacional de Reducción de PDA (a través de la Resolución N° 392), que es **Ley Nacional N° 27.454** desde el 2018 con mayor jerarquía normativa.

En algunos hitos resumimos el trabajo desarrollado hasta 2024:



Para mayor información véase:  
**Informe de Avance 2013-2015**



Para mayor información véase:  
**Informe de Avance 2016-2017**



Para mayor información véase:  
**Informe de Avance 2018-2019**



Para mayor información véase:  
**Informe de Avance 2020-2021**



# ► Estrategia, Red y sus Grupos de Trabajo



La prevención y reducción de las PDA es un tema estratégico para la construcción de sistemas agroalimentarios más eficientes e inclusivos que velen por la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible.

Han pasado 10 años desde que se publicó la primera nota sobre PDA en la revista *Alimentos Argentinos* N°58, bajo el título "Las huellas del despilfarro" y se han dado importantes pasos en este sentido.

A partir del año 2020, y con el desarrollo de la "[Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos](#)", se organizó la gestión en cinco ejes estratégicos que buscan abordar los múltiples desafíos que conlleva la prevención y reducción de las PDA, siempre en consenso y cooperación con las organizaciones del sector público y privado, la sociedad civil, la academia, los organismos internacionales, entre otros.

Gracias a una amplia Red Nacional que creamos hace 6 años, y actualmente tiene más de 200 organizaciones diversas, **fue posible generar GRUPOS DE TRABAJO específicos por sector**. De esta manera, con la participación de gran cantidad de personas de todo el país y de diferentes grupos de interés, se integraron las experiencias y los conocimientos para gestionar proyectos y acciones innovadoras y efectivas de prevención de las PDA.

## Estrategias público-privadas:



El primero que se gestó fue el [Grupo de Universidades](#), integrado por docentes e investigadores de 26 universidades de Argentina y 1 universidad invitada de Uruguay.

Entendemos que parte del rol de las casas de estudios corresponde a la generación de conocimiento útil para la vida individual y social; a la vez que debe actuar como factor de cambio y desarrollo en la sociedad. Este Grupo ha desarrollado acciones en el marco del Plan, como así también ha favorecido nuevos lazos entre las organizaciones que lo integran, plasmándose en actividades que ellas mismas realizan para la comunidad educativa.



Le siguió el [Grupo de Industrias y Retail](#), con la decisión de abordar las pérdidas de alimentos en el nivel posterior a la cosecha y el desperdicio a nivel del comercio minorista.

Liderado por [GS1 Argentina](#), este espacio se ha reunido en talleres presenciales y virtuales, consiguiendo así el desarrollo del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas y tres informes consecutivos sobre el desperdicio en supermercados y autoservicios. **La información generada es reconocida como desencadenante de mejores prácticas tanto al interior de las compañías, como de trabajo colaborativo** y es una herramienta clave para generar confianza, transparencia y compromiso frente a los consumidores.



Tercero se conformó el [Grupo de Provinciales y Municipios](#), ya que resulta necesaria la realización de acciones a nivel local e individual para poder afrontar las PDA considerando que son multicausales, de dimensiones globales, transversales a todos y cada uno de los actores de la cadena de suministro de alimentos. **En Argentina existen poco más de 2200 municipios que son la célula primigenia de nuestro entramado social y productivo, y tienen un importante desafío hacia la meta 12.3 de los ODS.**



El último en constituirse fue el Grupo del Sector Público, con interés en generar un espacio de diálogo para compartir las experiencias y los proyectos que se llevan adelante desde las diferentes carteras locales. En la mayoría de los casos la reducción de PDA se incorpora a las iniciativas preexistentes, ya sea desde la prevención de las pérdidas, el aprovechamiento y valorización de los descartes o la utilización de los residuos, así como en materia de capacitación, normativas y comunicación.

**En estos 8 años, llevamos el Plan Nacional a toda la Argentina.** Así, acompañamos directamente con asesoramiento a 70 PyMEs agroalimentarias y más de 40 municipios; nos apoyamos y retroalimentamos con referentes de 27 universidades; e interactuamos hacia mejores prácticas de comercialización con empresas de la industria y las cadenas supermercados. Capacitaciones, talleres, guías de buenas prácticas, infografías, entre las acciones de mejora conjunta que venimos promoviendo como aportes y beneficios para toda la comunidad.

En este sentido, el objetivo del presente informe es destacar los **avances más importantes que ha tenido el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos entre 2022 y 2023**, las acciones emprendidas por la Secretaría como también en coordinación y cooperación con los miembros de la Red Nacional y sus Grupos de Trabajo.

A continuación se presentan los avances según los cinco ejes estratégicos:

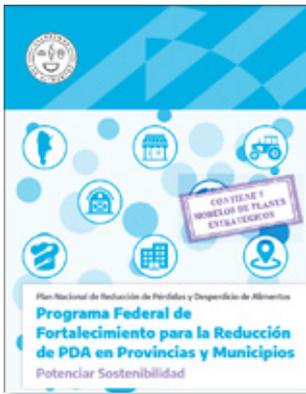
- › **Producción y logística**
- › **Innovación y tecnología**
- › **Marco institucional y normativa**
- › **Gobernanza y relacionamiento**
- › **Consumidor y sociedad**



## Producción y logística



### › Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios - Potenciar Sostenibilidad



En el marco de una cooperación técnica con el Banco Interamericano de Desarrollo, se llevó a cabo un proyecto de fortalecimiento de las capacidades para referentes municipales sobre la adopción de políticas y estrategias integrales para la prevención y reducción de PDA a nivel local.

A tal fin, por medio de una convocatoria abierta se identificaron 30 municipios que fueron beneficiarios de un programa de talleres grupales y encuentros de asistencia técnica individual con el objetivo de diseñar, redactar y poner en marcha planes estratégicos municipales que abordan esta temática común.

Cada municipio participante fue co-creando su plan, haciendo hincapié en el sector productivo de su interés tales como: producción primaria, industrias, comercio y ferias, turismo y gastronomía, hogares y residencial. Asimismo, los planes se alinearon a la meta 12.3 de los ODS y a las políticas preexistentes a nivel local en materia de alimentación saludable, gestión de residuos, cambio climático, entre otras.

Se utilizó la metodología de la "Guía Integral para Municipios" elaborada junto al Banco Mundial en el año 2017.

Resumen ejecutivo febrero 2023

### › 2da edición: Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles

En enero de 2022, luego de una experiencia piloto, se publicó la segunda edición de la "Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles. Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado".

Esta metodología busca acompañar a las empresas en el camino de implementar sistemas de gestión y buenas prácticas para la prevención y reducción de las PDA en las plantas elaboradoras de alimentos.



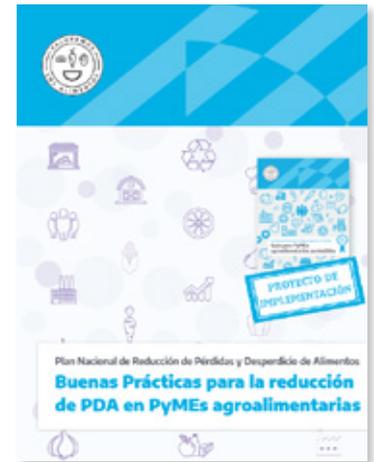
Con ese fin, se incorporan nuevos conceptos y herramientas de levantamiento de información que son clave para un uso práctico de la metodología y que tienen como propósito consolidar una política corporativa de reducción de PDA.

Ver guía

## › Buenas Prácticas para la Reducción de PDA en PyMEs Agroalimentarias

En forma conjunta con el Programa Sumar Valor para Mejorar la Competitividad de las Pymes Agroalimentarias (PROCAL IV), se diseñó un proyecto con el propósito de acompañar a empresas en la prevención y reducción de las PDA, con énfasis en el incremento de la eficiencia, la sostenibilidad y la transición hacia una economía circular.

El objetivo general fue **acompañar a 50 empresas en la implementación de la "Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles", de acuerdo a las características y necesidades de las firmas, contemplando la factibilidad económica, productiva, social y ambiental.**



Algunos de los resultados destacables fueron: el 94% de las firmas participantes diseñó su Plan Estratégico de PDA, el 90% designó un responsable interno de PDA y el 96% cuenta con diagramas de flujo y Puntos Críticos de PDA.

[Resumen ejecutivo julio 2023](#)

[Más información del proyecto](#)

## › Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas

En abril 2023 se publicó la "Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA", que fue posible gracias a una cooperación técnica con la FAO, la participación del Ministerio de Desarrollo Agrario de la provincia de Buenos Aires y la predisposición y apertura de muchos mercados mayoristas que brindaron su tiempo y conocimiento en reuniones y entrevistas.



La Guía propone un enfoque basado en la economía circular para mejorar la prevención, el aprovechamiento y la utilización de los productos frutihortícolas, a la vez que promueve la modernización de los mercados y fomenta soluciones progresivas para integrar procesos de comercialización inclusivos e innovadores.

A tal fin, **se plantea una metodología práctica y muy completa que es posible adaptar a las posibilidades de cada mercado, siempre apuntando a soluciones viables y sostenibles que redunden en beneficios para toda la comunidad.**

El lanzamiento se realizó en un evento híbrido, transmitido desde el Mercado Cooperativo "2 de septiembre del Pilar", y del cual participaron representantes de importantes organizaciones aliadas como SENASA, INTA, Ministerio de Ambiente, FLAMA, FENAOMFRA, entre otros.

[Ver Guía](#)

[Video de lanzamiento](#)

## › Actualización de la metodología de Estimación de las PDA

En el marco de una cooperación técnica con el Banco Interamericano de Desarrollo, se avanzó en el **diseño de una metodología para la estimación de las pérdidas y de los desperdicios de alimentos en Argentina.**

Se realizó una adaptación utilizando las metodologías propuestas a nivel internacional tales como el FLW Protocol de WRI, el Índice de Pérdidas de Alimentos (IPA) de la FAO (2019) y el Índice de Desperdicio de Alimentos (IDA) del PNUMA (2021), en línea con los indicadores para el seguimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

## › Estimaciones realizadas por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA):



### → Pérdidas por descarte en la cadena de producción de cerezas



Se analizaron las pérdidas generadas en la producción de cerezas que llegan del campo, y durante el proceso de empaque. **El propósito fue evaluar estrategias de manejo que permitan reducirlas a futuro.**

Es un trabajo publicado en septiembre de 2022, realizado en conjunto con Cooperativa El Oasis Ltda. en Los Antiguos (Santa Cruz).

Link de acceso:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/agropost-sept%202022-perdidas-por-descarte-%20cerezas.pdf>

### → Eficiencia en la producción a partir del aprovechamiento de la pérdida de alimentos y subproductos frutihortícolas para mejorar la sustentabilidad del sistema alimentario

Los productos elegidos fueron papa, zanahoria, maíz dulce, kiwi, remolacha y cebolla.

Este proyecto **busca reducir la pérdida de hortalizas y frutas, a partir de la identificación de los eslabones de la cadena en la que se produce y su cuantificación.** Se propicia la búsqueda de innovaciones tecnológicas para promover la transformación y agregado de valor de las mencionadas "pérdidas de alimentos" y subproductos. Por otro lado, el proyecto busca lograr acuerdos entre los actores del territorio, facilitando el acceso y la labor de las asociaciones civiles y organizaciones de la economía social.



Es un trabajo publicado en octubre de 2023, desarrollado desde la Estación Experimental Balcarce.

Link de acceso al informe del proyecto:

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe\\_PL\\_339\\_INTA\\_Balcarce.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Informe_PL_339_INTA_Balcarce.pdf)

# Innovación y tecnología



## › Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas



Es una herramienta innovadora que fue desarrollada en el 2021, a través de un trabajo colaborativo público-privado en línea con la meta 12.3 de los ODS, como parte del Grupo de Trabajo de Industria y Retail.

El Tablero de Mermas genera información dinámica y periódica acerca de las mermas y los desperdicios, siendo que **medir y reportar los datos contribuye a comprender realmente el alcance del problema, así como para liderar la conversación pública al aumentar la transparencia, responsabilidad y confianza.**

Actualmente cuenta con dos períodos de medición -2021 y 2022-, y el índice de participación del sector de retail y autoservicios fue del 83,7%, lo que lleva a una estimación del mercado del 33,7% a nivel nacional.

Link al Tablero de Mermas: <https://app.powerbi.com/view?r=eyJrljoiZmZiN2FhYTAtMDk1Yi00MjVmLWE0MDgtYjg5ZWUzMjM1ZDdjliwidCI6ImEyMmNjNzFiLTA5MjQtNDQ4YS1hOTJhLTRiNjNiYjZkOWE3NiIsImMiOiR9>

## › Informes sobre desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina

Gracias al desarrollo del Tablero, fue posible iniciar un camino de **medición y elaboración de reportes en materia de desperdicio de alimentos en el subsector de "Supermercados" dentro del sector de "Comercio Minorista"**, tal y como lo define el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).

A partir de esto se publicaron dos informes consecutivos:

### → Nueva herramienta para la gestión más eficiente de la cadena de valor

Informe 2022. Información Operativa 2021.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Desperdicio-de-alimentos-en-supermercados-y-autoservicios-de-Argentina-2022.pdf>



### → Avances y mejoras en la gestión

Informe 2023. Información Operativa 2022

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/V3\\_Documento\\_Informe\\_Tablero\\_2022.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/V3_Documento_Informe_Tablero_2022.pdf)



## › Rescate y donación de alimentos en Argentina

El rescate y la donación de alimentos constituye una acción de trascendencia social, económica y ambiental en tanto colabora en satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable, contribuye a prevenir la PDA en las cadenas de producción y suministro, favorece un uso más eficiente de los recursos ya invertidos en la producción y comercialización de esos productos. Además, permite reducir la cantidad de descartes innecesarios de alimentos comestibles que genera la actividad productiva.

Con esta premisa, desde el Plan Nacional se propuso generar un sistema de recolección de datos y monitoreo de la evolución de los alimentos donados y recuperados que pierden valor comercial, pero que logran ser aprovechados para consumo humano.

Con este objetivo, se convocó a organizaciones que están dedicadas a esta tarea con diferentes modelos de gestión, alcance y destinos; y se publicaron dos informes con datos anuales, a saber:

### → Primera estimación nacional sobre rescate y donación de alimentos

Datos operativos 2021. Diciembre 2022.

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/INFO\\_RESCATE\\_VLA.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/INFO_RESCATE_VLA.pdf)



### → Segunda estimación sobre el rescate y donación de alimentos en Argentina

Datos operativos 2022. Octubre 2023.

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/INFOME-RESCATE-Y-DONACION-VLA2023.pdf>



Link de acceso a los informes:

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/ley\\_donal.php](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/ley_donal.php)

## Marco Institucional y Normativa



### › Resolución N°134/2022 - Potenciar Sostenibilidad

Con el objetivo de institucionalizar la articulación del Plan Nacional con las provincias y municipios, en el 2022 se creó el Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios -Potenciar Sostenibilidad- por medio de la Resolución N° 134/2022. En consecuencia se realizaron las acciones detalladas en los apartados correspondientes.

### › Incorporación del Polvo de Bagazo Cervecerero Seco al C.A.A.

Por cada litro de cerveza que se produce, se obtienen 600 gramos de bagazo de cebada. **Este subproducto se puede convertir en harina de alto valor proteico y gran aporte nutricional, con balance de aminoácidos.**

Por iniciativa de la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGyP, y con el apoyo de la FAO y de la Red de Seguridad Alimentaria del CONICET, se reglamentó su uso como ingrediente para panificados y repostería.

En el marco de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), se aprobó la Resolución Conjunta 29/2023 por medio de la cual se incorpora el Artículo 1083 bis al CAA por el cual se denomina bagazo cervecero seco al producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto cervecero -de acuerdo a lo definido en el artículo 1080 inciso 1.1.6. del presente código-, con un secado posterior en la misma planta elaboradora de cerveza, que garantice su adecuada conservación, y se establecen ciertas condiciones.

Link a la Resolución: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/297947/20231107>

### › Asesoramiento a Banco de Alimentos Rosario por proyectos de ley

Se realizaron reuniones en tres ocasiones con representantes del Banco de Alimentos Rosario, que vienen trabajando junto a The Global FoodBanking Network de la Clínica de Leyes y Políticas Alimentarias de la Facultad de Derecho Harvard University y la Universidad Católica Argentina, en la elaboración de 2 proyectos de ley que permitan reducir las PDA y fortalecer el impacto del rescate de alimentos en el país.

Se realiza asesoramiento a miembros de la RED NACIONAL que están iniciando o diseñando proyectos para estimación, prevención y reducción de PDA o aprovechamiento de subproductos, así como se busca generar alianzas entre diferentes miembros e identificar referentes de temáticas específicas.

# Gobernanza y Relacionamiento



## › Coordinación del Grupo de Trabajo de Universidades y casas de estudio

Se realizan reuniones periódicas con el objetivo de llevar a cabo proyectos y acciones de comunicación.

### → Encuesta sobre PDA en entornos universitarios

En 2022, se realizó una encuesta en el entorno universitario con el objetivo de disponer de datos relevantes sobre el alcance de los conocimientos, la capacitación y el comportamiento en el hogar con las PDA de los estudiantes universitarios.

Gracias a la difusión realizada por el Grupo, se obtuvieron más de 890 respuestas y se elaboró un informe de resultados detallado que es de utilidad para guiar a las propias universidades en relación a las oportunidades de abordaje de esta temática.



Entre los resultados de la encuesta cabe mencionar que respecto al conocimiento sobre PDA, el 60% dice saber algo, el 36% afirma conocer mucho y el 4% nada.

Para conocer los resultados completos del informe [click aquí](#)

### → Capacitación sobre Metodologías de Estimación

Desde el Plan Nacional, se presentó en el año 2023 el taller de metodología para la medición de PDA, elaborado el año anterior (2022), basada en metodologías internacionales y que fueron adaptadas a la Argentina.

Se expuso aproximadamente unos 30 minutos sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos (IDA), en particular de los hogares y servicios de alimentación.

Adjuntamos link al taller: <https://www.youtube.com/watch?v=YFh37mSA05o>

## › Co-organización del Grupo de Trabajo de Industrias y Retail

Este espacio es convocado por la organización **GS1 Argentina** y participan empresas de la industria, del **supermercadismo y organismos internacionales**. Producto de estos esfuerzos se ha generado el Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas y los dos informes detallados en el apartado "Innovación y Tecnología".

Durante estos años, se realizaron reuniones de trabajo que culminaron en un Workshop de modalidad híbrida, organizado por GS1 Argentina, el Plan Nacional, FAO Argentina y The Consumer Goods Forum. Participaron las principales cadenas de retail y grandes empresas de alimentos. Entre los objetivos planteados en el Workshop, se propuso articular entre los actores intervinientes (supermercados y organismos receptores) para lograr un mayor porcentaje de alimentos donados en el mediano-largo plazo.

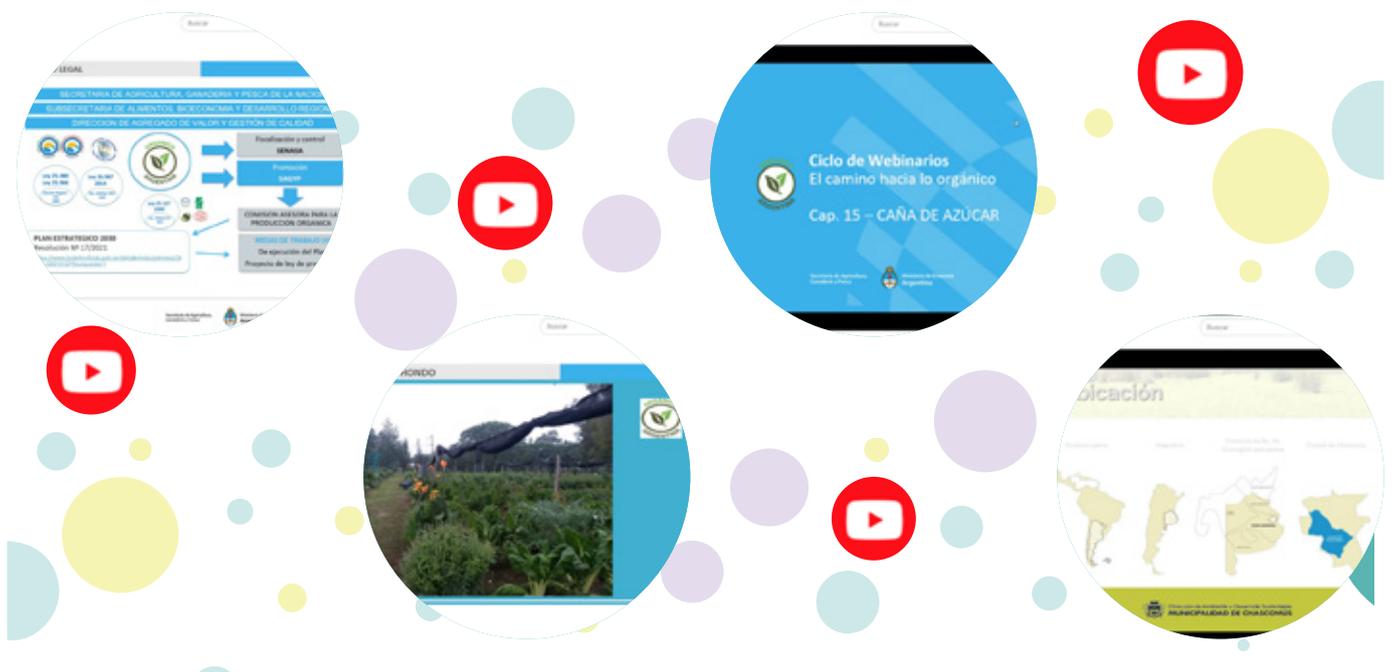
## › Coordinación del Grupo de Trabajo de gobiernos provinciales y municipios

En el 2022 se diseñó el Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de PDA en Provincias y Municipios -Potenciar Sostenibilidad- creado por Resolución N° 134/2022. De esta manera, se logró asistir a 30 municipios, distribuidos en 18 provincias productivas y comerciales muy heterogéneas. A partir de esta experiencia se conforma el Grupo de Trabajo.

Para dar continuidad a las acciones, durante el 2023 se realizaron 5 encuentros de capacitación e intercambio de experiencias. Los encuentros se diagramaron con disertantes especialistas en los temas de interés junto con el testimonio de referentes municipales que tuvieran experiencia en aplicación de políticas locales sobre dichos temas.

Los temas abordados fueron:

1. Producción de alimentos orgánicos  
([https://www.youtube.com/watch?v=9PH1eVXBqUI&t=2s&ab\\_channel=AlimentosArgentinosSAGyP](https://www.youtube.com/watch?v=9PH1eVXBqUI&t=2s&ab_channel=AlimentosArgentinosSAGyP))
2. Biodistritos para gobernanzas sostenibles  
([https://www.youtube.com/watch?v=VmlS0TGL99c&ab\\_channel=AlimentosArgentinosSAGyP](https://www.youtube.com/watch?v=VmlS0TGL99c&ab_channel=AlimentosArgentinosSAGyP))
3. Gestión local de residuos orgánicos: Biodigestores
4. Gestión local de residuos orgánicos: Compostaje  
([https://www.youtube.com/watch?v=av9TZIOY4xc&t=3372s&ab\\_channel=AlimentosArgentinosSAGyP](https://www.youtube.com/watch?v=av9TZIOY4xc&t=3372s&ab_channel=AlimentosArgentinosSAGyP))
5. Municipios contra las PDA  
([https://www.youtube.com/watch?v=3y9PtXrIBYc&ab\\_channel=AlimentosArgentinosSAGyP](https://www.youtube.com/watch?v=3y9PtXrIBYc&ab_channel=AlimentosArgentinosSAGyP))



## › Coordinación del Grupo de Trabajo del Sector Público

En sus primeros cinco encuentros realizados en 2023, se logró la **puesta en común de los principales proyectos y actividades sobre PDA** que llevan adelante los organismos participantes.

## › Grupo de Trabajo Regional sobre Desperdicio de Alimentos para América Latina y el Caribe

El equipo del Plan Nacional forma parte de este espacio convocado por el Programa de Naciones Unidas para el Medio Ambiente con el apoyo de la organización WRAP, de Reino Unido. El grupo tiene por **objetivo fortalecer las capacidades de los países de la región en lo que refiere a desperdicio de alimentos en las etapas de comercio minorista, servicios de alimentación y hogares** y en línea con el Índice de Desperdicio de Alimentos (IDA) para el reporte de la meta 12.3 de los ODS.

Entre el 2022 y 2023 se llevaron a cabo 12 talleres de formación e intercambio sobre metodologías de estimación y medición del desperdicio en cada sector y subsector, asociaciones público-privadas, programas de cambio de comportamiento del consumidor, transición hacia sistemas alimentarios circulares, tecnologías verdes, modelos de negocios y cadena de frío sostenible.

## › ISO/TC 34/SC 20 Food loss and waste

Se inició la participación en el Subcomité IRAM de Inocuidad alimentaria desde donde se realiza el seguimiento de todos los documentos y actividades que realice dicho subcomité ISO, puntualmente para conocer y colaborar en el proceso de desarrollo del ISO/TC 34/SC 20 Food loss and waste hacia la estandarización de la PDA, **proporcionando un marco para las organizaciones alimentarias a lo largo de toda la cadena alimentaria, para trabajar activa y eficazmente en la medición y reducción.**

# Consumidor y Sociedad



## › Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y Desperdicio de Alimentos

A partir de la Resolución 74/209 aprobada por la Asamblea General de la ONU en diciembre de 2019, todos los 29 de septiembre organizamos un encuentro nacional dedicado a la temática.

### → 2022 - 3er encuentro Nacional

El lema fue **"#MercadosSinDesperdicio: buenas prácticas para recuperar #AlimentosFrescos"**. Fue organizado junto a la Representación Argentina de la FAO y a la Corporación del Mercado Central de Buenos Aires.

Video del evento

### → 2023 - 4to encuentro Nacional

El lema fue **"#ValoremosLosAlimentos: actuemos para la sostenibilidad de nuestros sistemas agroalimentarios"**. Participaron más de 200 personas en formato presencial y virtual. Fue organizado junto a la Representación Argentina de la FAO y organizaciones miembros de la Red Nacional.

Video del evento

### → Activación en redes sociales del GT de Universidades

El Grupo de Trabajo de Universidades **elaboró y distribuyó placas en las redes por la semana del 29S con el objetivo de brindar un mensaje especial sobre las PDA**. El contenido de las placas fue elaborado por el GT y el diseño a cargo del Plan Nacional, para que luego fuera publicado por cada una de las universidades en sus propias redes sociales. Resultó una labor diferente y útil, que acercó información al público en general.

Algunos de los resultados se indican en la siguiente tabla:

Likes	22 de sep	25 de sept	29 de sept	
Universidades	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Total
Total	399	423	286	1108

## › Desperdicio de alimentos en hogares de Argentina

En el marco de una cooperación técnica con el BID y con la contratación del CESNI, en **octubre de 2023 se dió inicio a la primera estimación del desperdicio de alimentos en el sector hogares urbanos de la Argentina.**

Como objetivos específicos se propuso: evaluar los comportamientos alimentarios y los hábitos de compra de alimentos de hogares urbanos; medir el desperdicio de alimentos y las percepciones sobre el mismo en hogares urbanos; calcular la cantidad no comestible de alimentos a partir de la Encuesta Nacional de Gastos de los Hogares 2017-18, según dimensiones sociodemográficas, geográficas y estacionalidad; y reportar el índice de desperdicios de alimentos en hogares urbanos. El proyecto tiene una duración de 11 meses durante los cuales se realizarán dos experiencias de medición -primavera/verano y otoño/invierno-, con un alcance de 400 hogares en total. Se espera contar con el informe final en septiembre de 2024.

## › Curso virtual de autoaprendizaje para la plataforma Alimentos Argentinos

Desde el Plan Nacional, y con la colaboración de profesionales del GT Universidades, **se diseñó y redactó el curso virtual "Introducción a las PDA: de los conceptos a la práctica".**

El curso estará próximo a publicarse.

## › PDA en el Curso Virtual de Manipulación Segura de Alimentos

Considerando la importancia de sensibilizar sobre las PDA a las personas que diariamente manipulan alimentos en comercios, industrias y servicios de alimentación, **se incorporaron contenidos específicos sobre esta temática en el Curso Virtual de Manipulación Segura de Alimentos disponible en la plataforma** Alimentos Argentinos de la SAGyP. Próximo a publicarse.

## › Newsletter mensual

Desde su creación en junio de 2022, se publicaron 19 ediciones consecutivas de **"Las 5 de Valoremos Los Alimentos"**, el newsletter que mensualmente se envía a toda la Red Nacional y aliados. Se transmiten noticias nacionales e internacionales, publicaciones, eventos, proyectos, entre otras novedades.

Link a los newsletter:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/newsletter.php>

## › Revista Alimentos Argentinos

La Revista Alimentos Argentinos es una producción de la Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, especializada en ciencia, tecnología, desarrollo, tendencias y actualidad de los alimentos de la Argentina y del mundo. Con periodicidad semestral, desde 2013 se destinan espacios de redacción respecto de las PDA.

En estos dos años se publicaron 5 notas en las ediciones 80, 81, 82 y 83.

### → Edición 80:

*"Tablero operativo de mermas y sustentabilidad en alimentos"* (Pag. 8)

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA\\_80.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_80.pdf)

### → Edición 81:

*"Municipios en Acción por la Reducción de PDA"* (Pag. 5)

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA\\_81.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_81.pdf)

### → Edición 82:

*"Implementación de estrategias para reducir pérdidas en PyMEs: un camino hacia el triple impacto"* (Pag. 21)

*"Mercados Mayoristas Frutihortícolas: actores claves para la reducción de PDA"* (Pag. 25)

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA\\_82.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_82.pdf)

### → Edición 83:

*"Estrategias y datos para promover la reducción del desperdicio de alimentos"* (Pag. 20)

[https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA\\_83.pdf](https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/Revistas/AA_83.pdf)

Link para acceder a las revistas:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/revista.php>

## › Disertaciones en eventos nacionales e internacionales

En el bienio 2022-2023 el Plan Nacional brindó 53 charlas en formato presencial y virtual, tanto de organización propia como invitados por otras organizaciones de prestigio de todo el país. Esto permitió alcanzar a más de 5 mil personas de diversos ámbitos.

En el Anexo 1 se detallan todos los eventos en los cuales se estuvo presente.

## › Entrevistas para medios

Se brindaron 6 entrevistas de radio, una para el programa Cocineros Argentinos de TV Pública, una para la Revista Comerciar N° 190 de la CAME y un vivo de Instagram para la cuenta @curiosidadalimentaria.

# Anexo 1 - Eventos nacionales e internacionales con presencia del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

## Año 2022

- › Clases especiales sobre PDA y su abordaje para alumnos de diferentes materias y carreras de las universidades: Universidad Isalud, Universidad Barceló, Universidad Austral, Universidad de Belgrano.
- › Encuentro de la Fundación Junior Achievement Córdoba (ONG), en la sede de AERCA Villa María, en colaboración con la Red para Emprender de Villa María y Villa Nueva.
- › Jornada "La Universidad: ¿un articulador clave para el desarrollo sustentable?", organizada por la Escuela de Ciencias Naturales y Ambientales y el Campo Experimental "Las Magnolias" de la UNNOBA, en el marco de las celebraciones por los 20 años de la Universidad.
- › Seminario sobre pérdidas y desperdicio de alimentos para la Maestría en Agronegocios de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires.
- › Global GS1 Industry & Standards Event 2022: Industry Workshops, Standards Development Groups, Educational Sessions and Networking Events.
- › Intercambio Internacional sobre Medición de PDA en el marco de la Semana de reducción de Pérdidas y desperdicios de alimentos 2022, "El valor de los Alimentos". Secretaría de Desarrollo Económico de Colombia, FAO Colombia.
- › Feria Internacional de la Alimentación en Rosario (FIAR).
- › VIII Seminario Internacional Alimentos y Salud: "Sostenibilidad en el Antropoceno", organizado por la Universidad ISalud y la Universidad Católica de Murcia.
- › Mesa de Economía Circular del Consejo interdisciplinario INNUBATEC.
- › Lanzamiento del Sello Buen Aprovecho Red Alimendar y Fundación Ecologista Verde organizado por Red Alimendar.
- › Reunión Anual de RSA Conicet, Bagazo cervecero – Impacto en la gestión y su incorporación al Código Alimentario Argentino.

## Año 2023

- › Clases especiales sobre PDA y su abordaje para alumnos de diferentes materias y carreras de las universidades: Universidad Austral, Universidad de Belgrano
- › Charla abierta "Consejos para aprovechar la comida y no desperdiciar" del Programa Federal de Fortalecimiento para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos para Municipios.
- › Presentación del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas a la Red Costarricense de PDA.
- › Seminario Sistemas Alimentarios: "Reflexiones sobre Buenos Hábitos y Prácticas"
- › Seminario en el marco de la Semana de los ODS en la Universidad Nacional de La Plata.
- › Proyecto Institucional de la Escuela Normal Superior N°07 - José María Torres del curso de 5to 3era. Exposición sobre PDA y medición del desperdicio en hogares.
- › Taller de capacitación sobre metodologías para la medición de PDA. Adaptación Argentina de FAO y PNUMA.
- › Encuentro de la Red Federal de Municipios del Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales.
- › Seminario Alimentos y Salud: "Experiencias en la reducción de pérdida y desperdicios de alimentos en PyMEs" organizado por la Universidad ISalud.
- › Capacitación técnica: transición hacia una economía circular en mercados mayoristas. Organizado por el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- › Charla para empleados: ¿qué podemos hacer para reducir el desperdicio de alimentos?
- › Píldora de información sobre PDA para el Curso virtual Inocuidad y Análisis de Riesgo aplicado a frutas y hortalizas realizado por el SENASA para los referentes regionales.
- › Charlas de formación al equipo de trabajo del Municipio de Catamarca - RENAPRA.
- › IV Jornada de Alimentos organizada por Red Alimentaria, GS1 Argentina, tecnofidta y la Universidad de Barcelo
- › Capacitación organizada por el Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica (CPIA)
- › X Congreso de Alimentos, Nutrición y Salud y XLIV Reunión del Capítulo Argentino de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición (CASLAN) celebrado en la provincia de Santa Fe.
- › Challenge Menús sin desperdicio, evento organizado por Unilever Foods Solutions en el marco de su estrategia "Menús del futuro".

- › Conversatorio "El valor de los alimentos" organizado por la Red Alimendar y la Universidad Cuenca del Plata.
- › Presentación en el XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios en la UCA.
- › Encuentro de articulación interinstitucional para el abordaje de la reducción de los desperdicios de alimentos en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca.
- › Diplomatura de Sustentabilidad en la Industria de Alimentos, FAUBA.
- › Charla abierta para el FORO ODS CÓRDOBA y la Fundación para el Desarrollo Sostenible.
- › Disertación en el panel "Sistemas alimentarios alternativos; un enfoque integral" en el XXII Congreso de la Sociedad Argentina de Nutrición 2023.
- › Exposición oral del trabajo "Monitoreo de las mermas de alimentos y bebidas en el sector de retail en Argentina" en el XXII Congreso de la Sociedad Argentina de Nutrición 2023.
- › Presentación del póster "Cuantificación del rescate y donación de alimentos en Argentina" en el XXII Congreso de la Sociedad Argentina de Nutrición 2023.
- › X Forum Nacional de Sustentabilidad. Calidad de vida: cadenas de valor compartido. Oportunidades y riesgos.



---

**Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**

**Dirección Nacional Nacional de Alimentos y Desarrollo Regional**

**Subsecretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional**

**Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca**

**Ministerio de Economía**

---