



Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Informe de avance 2024-2025



Ministerio
de Economía
República Argentina

Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

Ley Nacional N°27.454

Informe de avance 2024-2025



Índice

Introducción	3
El Plan Nacional en números. 2024-2025	4
El Plan Nacional en 5 ejes. Resultados y avances 2024-2025	4
Producción y logística	5
Innovación y tecnología	8
Marco institucional y normativa	9
Relacionamiento y vinculación	11
Consumidor y sociedad	14



El 2025 marcó la década de abordaje de la problemática de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en Argentina, en el ámbito de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP). Durante estos 10 años se destacan avances significativos en la generación de información disponible, clave para elaborar e implementar soluciones concretas, y proyectos destacados de alcance federal y local, con involucramiento de actores de toda la cadena productiva del sector agroalimentario.

A continuación, se destacan algunos hitos del recorrido de los 10 años:

2015	<ul style="list-style-type: none">› Se implementa el Programa Nacional de Reducción de PDA.› Se crea la campaña “Valoremos los Alimentos”.
2017	<ul style="list-style-type: none">› Se conforma la Red Nacional.
2018	<ul style="list-style-type: none">› Se crea el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.
2019	<ul style="list-style-type: none">› La ONU establece al 29/9 como Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.
2020	<ul style="list-style-type: none">› Compromiso Argentino Valoremos Los Alimentos.› Publicación de la Guía para Pymes agroalimentarias.
2021	<ul style="list-style-type: none">› Creación del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas.
2022	<ul style="list-style-type: none">› Publicación del Primer Informe de Rescate y Donación.
2023	<ul style="list-style-type: none">› Publicación de Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas.
2024	<ul style="list-style-type: none">› Primera medición de desperdicio en hogares.

Informe de avance 2013 - 2015	Informe de avance 2016 - 2017	Informe de avance 2018 - 2019
Informe de avance 2020 - 2021	Informe de avance 2022 - 2023	

El Plan Nacional en números 2024-2025

Se presentan a continuación algunos datos destacados del 2024 y del 2025, que reflejan el trabajo sostenido del **Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos** (PNRPDA).



El Plan Nacional en 5 ejes Resultados y avances 2024-2025

En 2020, el PNRPDA publicó el **Compromiso Argentino “Valoremos los Alimentos”**, que presenta los cinco ejes estratégicos de trabajo y los objetivos, generales y específicos. Los ejes son:

- **Producción y logística**
- **Innovación y tecnología**
- **Marco institucional y normativa**
- **Relacionamiento y vinculación**
- **Consumidor y sociedad**

A continuación, se presentan en este informe los avances y resultados generales del 2024 y 2025, estructurados en los 5 ejes.



Producción y logística

› Fortalecimiento de los Mercados Mayoristas Frutihortícolas

En 2024, el PNRPDA llevó a cabo un proyecto de implementación del **autodiagnóstico** de la **“Guía para Mercados Mayoristas Frutihortícolas: Buenas Prácticas para la Gestión de las PDA”** en 8 MMFH, con cooperación técnica de FAO Argentina.



El objetivo de este proyecto fue **identificar fortalezas y debilidades** de la entidad para el **diseño de estrategias y acciones de reducción de pérdidas de alimentos** en concordancia a sus posibilidades a corto, mediano y largo plazo. Los resultados se publicaron en un informe final.

[Aprendizajes del autodiagnóstico para la gestión de las PDA en Mercados Mayoristas Frutihortícolas](#)

› Informes nacionales de rescate y donación

El PNRPDA publicó el 3er y 4to informe de rescate y donación, que tienen como objetivo compilar información sobre la cantidad de alimentos que han sido rescatados y donados en Argentina. A la vez, buscan visibilizar y reconocer el trabajo diario articulado de las organizaciones participantes para recuperar alimentos. El informe recopila datos de **8 organizaciones y/o empresas** y muestra las categorías de alimentos rescatados. En la 4ta edición se incorporó, por primera vez, el eslabón de la cadena en el que se originan los rescates de alimentos.

Los resultados mostraron una **variación interanual (2023-2024) del 33,8%**. En ambos periodos, Bancos de Alimentos Argentina fue la organización con mayor porcentaje de rescate y la principal categoría de alimentos rescatada fueron las frutas y verduras. **La industria de alimentos es el principal eslabón donde ocurren los rescates.**

[Tercera estimación nacional sobre rescate y donación de alimentos](#)

[Cuarta estimación nacional sobre el rescate y donación de alimentos](#)

› Plan de Acción 2025-2026 del Grupo de Trabajo de Industria y Retail

En 2024, el **Grupo de Trabajo de Industria y Retail**, co-liderado por GSI Argentina, generó un Plan de Acción que tiene por objetivo general **reducir la merma de alimentos en supermercados y empresas alimentarias del país hacia 2026**.

El plan cuenta con la participación de **12 empresas**: 7 del sector retail y 5 de la industria de alimentos. Además, presenta el apoyo y acompañamiento de Banco Alimentos Argentina, COPAL, CAS, FAO Argentina, BID y Consumer Good Forum.

El Plan de Acción 2025-2026 cuenta con seis objetivos estratégicos:

- 1** Mantener y fortalecer la medición de las mermas, identificando sus causas a partir de los datos del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas.
- 2** Reducir el volumen de alimentos mermados debido a devoluciones a proveedores.
- 3** Disminuir el volumen de alimentos desperdiciados debido a su vencimiento.
- 4** Minimizar la merma de frutas y verduras en los supermercados.
- 5** Aumentar el rescate y la donación de alimentos a organizaciones sin fines de lucro.
- 6** Concientizar a los consumidores sobre la prevención y reducción del desperdicio de alimentos.

Durante 2025, se priorizaron los objetivos 1, 2, 3 y 6.

Como resultado del primer año se realizó un **informe que sistematiza las principales acciones para la reducción de PDA implementadas por las empresas participantes**.

 *Acciones para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos*

› Abordaje del desperdicio de alimentos en comedores universitarios argentinos

En 2024, el PNRPDA, junto al **Grupo de Trabajo de Universidades**, realizó un estudio de aproximación al desperdicio alimentario en 18 servicios de alimentación (SA) de 9 universidades de diferentes regiones del país.

Los resultados obtenidos aportan **evidencia concreta sobre la magnitud, las causas y las prácticas asociadas al desperdicio de alimentos en los comedores universitarios**, y funcionan como línea de base para orientar futuras mediciones, fortalecer la toma de decisiones y diseñar estrategias de reducción acordes al sector.

 *Aproximación al desperdicio de alimentos en comedores universitarios de Argentina*

En 2025, y para dar continuidad al estudio realizado, el PNRPDA, junto a 9 universidades miembro del Grupo de Trabajo, realizó una **Guía de Buenas Prácticas en SA de universidades**. Se trata de una **herramienta práctica** para todo profesional a cargo de un SA, clave para **fortalecer las capacidades institucionales y promover una gestión más eficiente para la prevención del desperdicio alimentario**.

[!\[\]\(919a2cb85b99741a73c0c31a427236a8_img.jpg\) Buenas prácticas para la prevención del desperdicio de alimentos en comedores universitarios](#)



› Conocimientos, percepciones y prácticas de las pérdidas de alimentos en el sector productivo agroalimentario de Argentina

En 2024, se publicó el informe con los resultados del estudio sobre los conocimientos, percepciones y prácticas de PDA en 93 empresas del sector productivo de Argentina.

Este estudio se realizó durante 2023, con la colaboración del Grupo de Trabajo de Sector Público.

Sus resultados son un insumo fundamental para la toma de decisiones, el diseño de futuras acciones y el seguimiento de avances en la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el sector.

[!\[\]\(17413706fd4997a1a4bdf85c6864eee1_img.jpg\) Conocimientos, percepciones y prácticas en el sector productivo de Argentina](#)



› Tablero de mermas de alimentos y bebidas

Durante 2024 y 2025, se dio continuidad al Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas. Esta herramienta se sostiene con el trabajo de **GSI Argentina** y el aporte del **Grupo de Trabajo de Industria y Retail**.

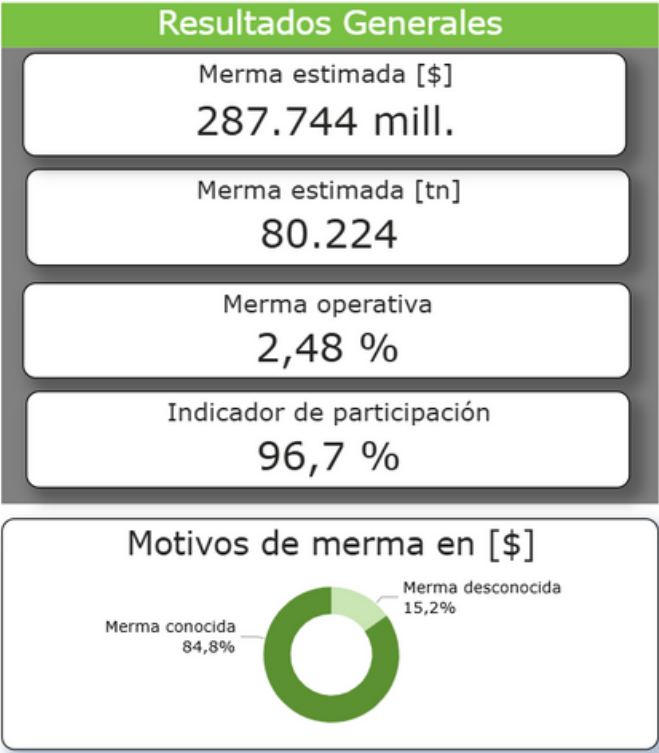
Además, el Tablero alcanzó una **representatividad del 97% del sector supermercadista**, según el total facturado. Este es el valor más alto logrado hasta el momento.

[🔗 Tablero de mermas de alimentos y bebidas](#)

Los resultados del Tablero quedan plasmados en **informes** que muestran los años en un análisis comparativo respecto de series anteriores.

[🔗 Resultados del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas. Informe 2024. Información Operativa 2023](#)

[🔗 Resultados del Tablero de Mermas de Alimentos y Bebidas. Informe 2025. Información Operativa 2024](#)





Marco institucional y normativa

› Estado del conocimiento nacional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

En 2024, el PNRPDA, junto al **Grupo de Trabajo de Sector Público**, realizó un **relevamiento de publicaciones científicas y técnicas** sobre pérdidas y desperdicios de alimentos generadas durante el período **2014-2023** en Argentina.

En 2025, se publicó el informe “**Estado del conocimiento sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en Argentina**”.

El relevamiento incluyó **102 publicaciones**. Los resultados proporcionan una visión integral del panorama investigativo, consolidando una base sólida para orientar futuras investigaciones hacia las áreas, 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.



› Marco normativo de la Ley Donal

En 2024, se publicó un documento que explora el alcance de la Ley Donal y otras normativas que amparan la donación de alimentos. Esta publicación proporciona orientación práctica para donantes y receptores por igual.

[!\[\]\(cf531ed27e91483460120fcc057b3901_img.jpg\) Marco legal para una donación responsable de alimentos](#)

› Convenio para donación de alimentos decomisados

Durante 2024, la SAGyP firmó **dos convenios** de colaboración, uno con la **Fundación Banco de Alimentos de Buenos Aires** y otro con la **Red Argentina de Bancos de Alimentos**, ambos para el **rescate y redistribución** de alimentos decomisados aptos para el consumo humano.

En el marco de este convenio, durante 2024 y 2025, se logró el recupero de más de **143 toneladas** de **carne vacuna** y **10 toneladas** de **harina de trigo**.

› **Inclusión de subproductos derivado de la industria de alimentos a nivel regional**

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, junto a la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), incorporó al Código Alimentario Argentino 6 nuevos ingredientes, ampliando el listado de subproductos aptos para uso alimentario.

Orujo de uva
Orujo de manzana
Afrecho o Salvado de arroz
Hojas de Olivo
Hojas y frutos de Aguaribay
Hojas de alcaparras



Relacionamiento y vinculación

› Encuentros de la Red Nacional para el 29S

En 2024, se realizó el **5to Encuentro de la Red Nacional** con motivo de conmemorar el **29 de septiembre, Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos**. El evento se realizó bajo el lema *#ValoremosLosAlimentos: Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana*.

En 2025, con motivo de la misma efeméride, se realizó un encuentro bajo el lema *#ValoremosLosAlimentos: 10 años trabajando en red*. Este encuentro se celebró en el marco del cumplimiento de **una década de abordaje de la problemática de las PDA en Argentina**, y reunió a diversos miembros de la Red Nacional que compartieron su recorrido y experiencia.

En la página web del PNRPDA se encuentra publicada una línea de tiempo que recorre los hitos de los 10 años de trabajo en la reducción de las PDA, y el encuentro realizado el 29 de septiembre de 2025.

[Encuentro nacional por el 29S](#)

› Red Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos

La **Red Nacional para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos**, vigente desde 2017, incorporó **21 nuevos miembros durante 2024 y 2025**, y alcanzó un total de **189 miembros**. Las adhesiones a la Red Nacional se realizan a través de la firma de una **carta**. Los nuevos miembros son:

 Banco de Alimentos Buenos Aires	 Buen Provecho	 Universidad Nacional de Córdoba
 Centro de Educación Médica e Investigaciones Clínicas "Norberto Quirno"	 Centro de Estudios de Nutrición Infantil Dr. Alejandro O'Donnell	 Cheaf
 Consejo Profesional de Ingeniería Agronómica	 Granix	 Hogar Bernardino Rivadavia
 Supermercado mayorista Makro	 Molinos Río de la Plata	 Natural Juice S.A.

	Asociación civil SonRisas		Secretaría de Industria y Comercio		Secretaría de Desarrollo Productivo y Pyme, Tierra del Fuego
	Universidad Nacional de Jujuy		Universidad Nacional de Lanús		Universidad Siglo XXI
	Supermercado mayorista Vital		VesicaBiz		Wasteless

En 2025, se publicó el **listado de miembros de la Red Nacional** en la página web del PNRPDA, incorporando, por primera vez, una breve descripción de cada uno de ellos. Esta publicación, de actualización periódica, **fortalece la transparencia** y la accesibilidad a la información sobre las organizaciones participantes, facilitando la **vinculación** y el **trabajo colaborativo** con nuevos miembros interesados en sumarse a la Red.

Para el funcionamiento de la Red Nacional, continúan vigentes los cuatro Grupos de Trabajo. Además, como parte de las acciones de **fortalecimiento** de la Red Nacional, se dio continuidad al uso del **newsletter** mensual como canal estable de comunicación con sus miembros. Este instrumento permite mantener informadas a las entidades miembro sobre avances de proyectos, actividades de los grupos de trabajo y oportunidades de participación, contribuyendo al involucramiento sostenido de la red.

 Newsletter 'Las 5 de Valoremos'

› Encuentros de intercambio del Grupo de Trabajo de Municipios y Gobiernos Locales

Durante 2024 y 2025, el PNRPDA realizó **6 encuentros de capacitación e intercambio de experiencias**, en el ámbito del **Grupo de Trabajo de Municipios y Gobiernos Locales**.

Disertaron en estos encuentros representantes de organismos provinciales, municipios, empresas de alimentos y consultoras.

Durante los encuentros se abordaron temas como estrategias para la reducción de las PDA en la producción primaria y estrategias locales para la gestión del rescate de alimentos.

› Difusión regional de experiencias del Plan Nacional

El PNRPDA presentó **tres experiencias**, que fueron seleccionadas y publicadas por el **International Life Science Institute (ILSI)** Mesoamérica en alianza con la **Red Costarricense para la Disminución de Pérdida y Desperdicio de Alimentos** (Red PDA CR).

La publicación tuvo como objetivo visibilizar las buenas prácticas en la región y fomentar el contacto y conexiones entre actores que trabajan en líneas similares contra las PDA.

En este marco, Argentina participó con seis casos de éxito, tres de ellos correspondientes a iniciativas del PNRPDA:

- *Buenas prácticas para la reducción PDA en PYMES agroalimentarias*
- *Programa Federal de Fortalecimiento de Capacidades en PDA para Provincias y Municipios*
- *Monitoreo de las mermas de alimentos y bebidas en el sector de retail en Argentina*

 *Reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Casos exitosos, aprendizajes y buenas prácticas*

› Participación y posicionamiento en espacios internacionales

El PNRPDA fortaleció su presencia en eventos internacionales especializados en pérdidas y desperdicio de alimentos. Estas participaciones facilitaron el intercambio técnico y promovieron oportunidades de colaboración. A continuación se detallan los eventos:

- ***Seminario sobre Tecnologías para Reducir Pérdidas y Aumentar la eficiencia en la Producción de Alimentos***

El evento presencial estuvo dirigido a los países de la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC) y fue organizado por el Centro de Servicio de Cooperación Internacional del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales de la República Oriental de China.

- ***Taller Regional sobre la Prevención de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos, enfocado en América Latina y el Caribe***

El evento se realizó en Brasilia, en el marco del G20, y fue organizado en colaboración con el Instituto Thünen, Embrapa, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA), el Ministerio de Desarrollo Social y Lucha contra el Hambre de Brasil (MDS), la FAO, el INTA y la Alianza Global de Investigación (GRA). Reunió a cerca de 180 participantes de 17 países, y más de 90 organizaciones.

Durante el Taller, el PNRPDA expuso las acciones que viene llevando a cabo en el marco del Compromiso Argentino “Valoremos los Alimentos” y participó con 3 posters sobre las investigaciones de medición de PDA.

- ***Taller para la medición pérdidas de alimentos en América Latina y el Caribe***

El taller fue organizado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y tuvo como objetivo ofrecer un espacio de colaboración para que los países compartan experiencias y metodologías en la medición del Índice de Pérdidas de Alimentos de la FAO, fortaleciendo sus capacidades nacionales y promoviendo el uso de estos datos en políticas públicas orientadas a reducir las pérdidas alimentaria.



Consumidor y sociedad

› Primera medición de desperdicio en hogares urbanos en Argentina

En 2024, se llevó a cabo la **primera medición del desperdicio alimentario en hogares urbanos de Argentina**, con cooperación del **Banco Interamericano de Desarrollo (BID)** y la consultoría del **Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (CESNI)**.

El estudio permitió conocer los **hábitos de consumo** y los **tipos de desperdicio de alimentos** en los hogares urbanos del país. Además, indagó sobre las **causas que llevan al desperdicio** y el **desagregado por tipo de hogar, región del país y los momentos de elaboración y consumo de alimentos**. Se empleó una metodología cuanti-cualitativa.

[Primera medición nacional sobre el desperdicio de alimentos en hogares.](#)

Resumen ejecutivo

[Primera medición nacional sobre el desperdicio de alimentos en hogares. Informe final](#)

[Medición del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina: aspectos metodológicos y operativos](#)

[Estimación indirecta del desperdicio de alimentos en hogares de Argentina](#)

Además, este estudio fue publicado en la Revista científica **“Nutrición colectiva”**, arbitrada por el **Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Buenos Aires**, y cuenta con la asistencia editorial de la **Universidad Nacional de La Plata (UNLP)**.

[Factores determinantes del desperdicio de alimentos en hogares urbanos de Argentina](#)




› Activación en redes sociales del Grupo de Trabajo de Industria y Retail para la conmemoración del 29S

En 2024, el **Grupo de Trabajo de Industria y Retail** realizó una **campaña** en su páginas web y en redes sociales (facebook, instagram y linkedin), destinada a **promover prácticas para reducir el desperdicio de alimentos**.


A través de esta activación, el grupo difundió consejos orientados a la planificación de las compras, la organización de las comidas y el aprovechamiento de los alimentos.

¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!


Antes de hacer las compras:
Revisemos la alacena, heladera, congelador y freezer; y compremos solo aquellos alimentos que falta



Compremos la cantidad de alimentos en base al número de personas.




Realicemos una lista de los alimentos a comprar para realizar compras más ordenadas y eficientes.



Organicemos las compras de la siguiente manera:


1. Artículos de limpieza y perfumería
2. Alimentos secos y no perecederos
3. Frescos o perecederos
4. Alimentos refrigerados y congelados




#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

¡PLANIFIQUEMOS LAS COMPRAS!


Las expresiones:
"consumir antes de...",
"consumir preferentemente antes de...",
"vencimiento",
"válido hasta",
entre otras indican una fecha hasta la cual el producto mantiene su calidad óptima.



Aunque un alimento esté próximo a vencer, sigue siendo totalmente apto para el consumo. Acercuémonos a las góndolas de próximo consumo y aprovechemos estos productos para reducir el desperdicio




Aun cuando faltan pocos días para el vencimiento de alimentos frescos estos son totalmente aptos, así que no descartemos leche, yogur, quesos, panificados o carnes si aún no pasaron esta fecha.




#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!


Primero Vence, Primero Sale:
En la alacena o la heladera, dejemos siempre en primer lugar, y a la vista, aquellos alimentos que vencen antes (o lo que preparamos con anterioridad) así los consumimos primero.




Prestemos atención a las indicaciones del envase:
Nos informan cómo almacenarlos correctamente y como guardarlos una vez abiertos. Así evitamos que se echen a perder.



Coloquemos los alimentos perecederos como las frutas, verduras y panes a la vista para no olvidarlos de consumir antes de que se pongan en mal estado.



Organizá tus comidas teniendo en cuenta los alimentos disponibles en el hogar.



#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

¡ORGANICEMOS LAS COMIDAS!

Cada cosa en su lugar
Algunos alimentos es mejor mantenerlos separados de otros para que se conserven mejor.

Las papas van a conservarse mejor si las guardas junto a una manzana y alejadas de las cebollas.

Las cebollas duran más si están solas, en un lugar fresco y oscuro fuera de la heladera

Los apios, brócolis y puerros tienen mayor duración en la heladera si se envuelven en papel de aluminio

¿A dónde se preserva mejor?

Afuera	Adentro
Banana: fuera de la heladera y sin bolsa.	Berenjena, lechuga y brócoli: adentro de la heladera, cubiertos y separados.
Cebolla sin cortar: fuera de la heladera, lejos de las papas.	Cebolla y naranja cortadas: dentro de la heladera.
Melón y naranja sin cortar: en un lugar fresco y seco, fuera de la heladera.	Manzana: dentro de la heladera, lejos de las verduras.
Papa: en un lugar fresco, seco y oscuro, lejos de las cebollas.	Quesos y hambres abiertos: en un recipiente bien cerrado o un contenedor dentro de la heladera.
Tomate: fuera de la heladera, en un lugar fresco, seco y oscuro.	Enlatados abiertos: en la heladera dentro de un recipiente con tapa.
Calabaza: en una alacena fresca y oscura.	
Citricos: en un lugar fresco con buen aire.	

#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS !

Que el freezer sea tu aliado

Lo que no consumas hoy, guardalo en el freezer para otra ocasión

Si nos sobraron comidas, armemos viandas para llevar al colegio o la oficina, no dudes en usar el freezer para evitar el desperdicio.

Para guardarla, es recomendable dividir tus sobrantes en porciones, así luego podemos descongelar solo aquella cantidad que deseamos consumir.

Las sobras de hoy pueden transformarse en algo rico para tu comida siguiente. Con tus sobrantes podés armar rellenos, salsas, acompañamientos, sopas, batidos, picadas etc.

Antes de que lleguen a ponerse feas, guardemos en el congelador o freezer las frutas y hortalizas. No olvidemos lavarlas previamente.

#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

¡APROVECHEMOS LOS ALIMENTOS !

Algunas de esas partes que pensamos desear, pueden transformarse en un ingrediente nuevo para tus comidas.

¡Sorprendete, no desperdicies!

Las cáscaras de papa y batata aportan más sabor y nutrientes

Lavemos bien las cáscaras antes de usarlas. Luego, podemos hacerlas al horno, incluir en sopas, guisos o woks

Las hojas de la remolacha son comestibles. Ideales para sumar en ensaladas o para incluir en tartas u otras preparaciones

Consumi las frutas con cáscara

Pera, manzana, durazno, ciruela pueden consumirse sin pelar.

Las bananas que están pesadas las podemos utilizar para hacer budines, tortas, licuados o helados

Los restos del pan lo podemos usar para hacer pan rallado o preparaciones dulces tipo budín de pan

Las galletitas que se nos rompieron o humedecieron utilizámoslas para trufas, base para tartas dulces o granola

#ValoremosLosAlimentos:
Entre todos podemos disminuir el desperdicio, alimentemos el mañana

Estas comunicaciones en Instagram alcanzaron 90.000 cuentas, se registraron 734.779 impresiones y obtuvieron 16.046 interacciones.

 Campaña "Planifiquemos las compras"

› Curso virtual de autoaprendizaje para la plataforma Alimentos Argentinos

En 2024, el PNRPDA publicó el curso **“Introducción a la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos: De los conceptos a la práctica”**.

Durante los dos primeros años de vigencia, este curso otorgó **126 certificados**.

 *Curso “Introducción a la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos: De los conceptos a la práctica”*

› Revista Alimentos Argentinos

La Revista Alimentos Argentinos es una publicación de la Dirección Nacional de Alimentos 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 para publicaciones que aborden las PDA.

Durante 2024 y 2025, se publicaron dos notas en la edición N°84 y una nota en la edición N° 85.

 *Revista Alimentos Argentinos, Edición N° 84*

- PRIMERA MEDICIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN HOGARES
- SOLUCIONES INNOVADORAS EN EL COMBATE CONTRA LA PDA

 *Revista Alimentos Argentinos, Edición N° 85*

- VALOREMOS LOS ALIMENTOS. 10 AÑOS DEL PLAN NACIONAL



**Ministerio
de Economía**
República Argentina

**Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca**