



Ministerio de Agroindustria
Presidencia de la Nación



Ministro de Agroindustria
Cdr. Ricardo Buryaile

Secretario de Agregado de Valor
Ing. Néstor Roulet

Subsecretaria de Alimentos y Bebidas
Ing. Agr. Mercedes Nimo.

Director de Agroalimentos
Dr. Pablo Morón

Más Información

Equipo de nutrición y educación alimentaria

Lic. Celina Moreno
Lic. Analía Romero
Tec. Paula Pouiller
Lic. Natalia Basso

valoremosalimentos@magyp.gov.ar
Tel. 4349 2114/2810

Informe de avance

Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos 2013 – 2015

Índice

- I. Introducción
- II. Línea de tiempo
- III. Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos
- IV. Detalle de acciones
 - a. Eje gobernanza y alianzas
 - b. Eje investigación, tecnología y conocimiento
 - c. Eje información y comunicación
- V. Principales resultados
- VI. Conclusiones

I. Introducción

Los datos internacionales indican que en la actualidad 842 millones de personas pasan hambre, de las cuales 47 millones pertenecen a América Latina. Paralelamente, se suele decir que la producción de alimentos deberá incrementarse aún más, puesto que las estimaciones son que para el año 2050 la población mundial alcanzará los 9200 millones.

Por su parte, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha publicado un informe del Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK) donde se estima que alrededor de 1300 millones de toneladas de alimentos se desechan en todo el mundo, aproximadamente 30% de la oferta alimenticia mundial, aún cuando todavía son aptos para consumo humano. Estas cifras alcanzan a toda la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta los hogares, y se traducen en un costo económico, social y ambiental muy significativo.¹

Aunque para ese entonces los resultados del informe se interpretaron con precaución debido a la escasa información disponible y a las dificultades para obtenerla, luego de varios años y una multiplicidad de investigaciones posteriores, hoy se reconoce que la cifra no estaba tan errada.

Esta problemática permite visualizar la falta de eficiencia de los sistemas alimentarios y cadenas, que se traducen en pérdidas del valor económico.

Al mismo tiempo, la creciente globalización hace que algunos productos alimenticios se produzcan, procesen y consuman en partes muy diferentes del mundo. De modo que productos básicos que se desperdician en una parte del mundo, pueden afectar la disponibilidad y los precios en otros lugares.

América Latina es la región que en proporción presenta las menores pérdidas y desperdicios que en promedio rondan el 15% de los alimentos disponibles. En particular, se producen mayormente en las etapas de consumo (28%), producción (28%), manejo y almacenamiento (22%), y en menor medida en el comercio, la distribución (17%) y durante el procesamiento (6%).

Sin embargo, este porcentaje es alarmante considerando el rol que desempeña la región como productor de alimentos. En términos numéricos sólo el desperdicio en la etapa de comercio minorista y consumo rondaría los **25 kilos de alimentos per cápita al año**².

En este contexto, se reconoce que el problema tiene escala mundial, pero sus causas varían en cada país, provincia e incluso ciudad, en función de las características geográficas del territorio, el tipo de producción, la infraestructura, el perfil de los consumidores, entre otros factores. Por lo cual necesariamente requiere un abordaje integral y un horizonte de trabajo amplio.

Además de ser un obstáculo para la seguridad alimentaria; la pérdida y el desperdicio de alimentos también tiene un impacto ambiental negativo. Producir alimentos que nadie consumirá, significa utilizar de manera ineficiente los recursos naturales, los servicios y otros bienes.

A ello se añade el costo ambiental representado por la emisión de gases de efecto invernadero -generadas durante todo el proceso de la cadena alimentaria- que de este modo contribuyen inútilmente al calentamiento global y al cambio climático. Las consecuencias ambientales son mayores a medida que el desecho se produce en etapas de la cadena más avanzadas. Es decir cuanto mayor es el grado de procesamiento en un alimento, mayor es el impacto ambiental.

Por último, los alimentos que se tiran aumentan el volumen de basura y agudizan el problema de tratamiento de los Residuos Sólidos Urbanos.

1. Iniciativa mundial sobre las pérdidas y el desperdicio de alimentos. SAVE FOOD. FAO 2012.

2. Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe. FAO 2014.



América Latina y el Caribe

Dada la complejidad, la FAO ha reconocido la importancia de coordinar las acciones a nivel regional como un asunto estratégico para mejorar la seguridad alimentaria y nutricional, en línea con el compromiso asumido en la XXXIII Conferencia Regional para América Latina y el Caribe.

La Oficina Regional de la FAO realizó en 2014 una Consulta Regional de Expertos para identificar referentes que estuvieran desarrollando acciones en esta materia, en pos de analizar los desafíos, así como la futura incorporación de acciones coordinadas en las políticas públicas y fortalecimiento de los sistemas alimentarios.

Como resultado de esta reunión, los participantes acordaron conformar la *Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos*, con la función de ser el soporte técnico y ente facilitador a nivel nacional de la Iniciativa SAVE FOOD en la región.

Asimismo, se trabajó en una propuesta de Plan de Acción Regional basado en tres pilares: a) gobernanza y alianzas, b) investigación, tecnología y conocimiento, e c) información y comunicación.

El Equipo de nutrición y educación alimentaria de la Dirección de Agroalimentos tuvo la oportunidad de participar junto con colegas de la Representación de la FAO en Argentina, la Red Argentina de Bancos de Alimentos y del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Un año más tarde, la Oficina Regional de la FAO convocó a autoridades de los países a participar del Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos para América Latina y el Caribe, en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana. El encuentro logró un compromiso respecto del Plan de Acción Regional donde se impulsa a construir alianzas para apoyar a los países a enfrentar los principales desafíos relacionados con la seguridad alimentaria, el desarrollo rural y el alcance de sistemas alimentarios más eficientes e inclusivos.

Así es que en la mayoría de los países de la Región se observan iniciativas de prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, que han surgido desde el ámbito público, privado, organismos no gubernamentales y muchos otros como los movimientos Disco Sopa o similares.

Argentina

Considerando que la reducción del desecho alimentario deriva en ser más competitivo, desde 2013 la Dirección de Agroalimentos (DAA) ha estado abordando la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. En un principio, se trabajó en la difusión de la temática haciendo hincapié en su impacto en la seguridad alimentaria y el cuidado del ambiente; como así también en la oportunidad para articular acciones en todo el sistema agroalimentario. En este sentido, la DAA observó la **necesidad de formular e implementar acciones** que permitan profundizar la información, estimar la magnitud del problema, identificar los principales factores que contribuyen a su generación y proponer acciones de ejecución

inmediata que posibiliten progresivamente, en el corto, mediano y largo plazo, reducir las PDA de manera eficaz.

Cabe mencionar que desde el inicio de las acciones, se trabajó en articulación permanente con la Representación de la FAO en Argentina y la Red Argentina de Bancos de Alimentos.

En 2015 la Dirección de Agroalimentos del Ministerio de Agroindustria realizó el primer Ejercicio de estimación de las pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina, para analizar las causas, magnitud y consecuencias. La investigación trabajó sobre los principales sectores





agroalimentarios representativos de la actividad económica del país, en términos de producción, de exportaciones y de importancia relativa para las economías regionales.

La metodología de cálculo se basó en la desarrollada por el Instituto Sueco de Alimentos y Biotecnología (SIK), a pedido de FAO en 2011; la cual se aplicó sobre 7 sectores (Carnes, Cereales, Frutas, Hortalizas, Lácteo, Oleaginosas, Raíces y tubérculos), y a su vez en los siguientes productos: carne bovina, aviar, porcina, leche, trigo y maíz, soja y girasol, frutas de pepita y de carozo, y papa.

Más allá que el informe contiene estimaciones muy preliminares y requieren ajustes metodológicos, el trabajo arrojó un volumen total de PDA de 16 millones de toneladas (T) de alimentos en su "equivalente primario", lo que representa el 12,5% de la producción agroalimentaria, donde las "pérdidas" explican el 90% del total, mientras que el "desperdicio" sólo el 10%. Esto nos indica que estamos muy por debajo del promedio mundial (30% de PDA total). No obstante, las cifras expresadas en toneladas resultan alarmantes: 14,5 millones de T de "pérdidas" y 1,5 millones de T de "desperdicio".

Asimismo, se observan sectores como el hortícola o el frutícola con porcentajes que ascienden al 45 y 55%, similares e incluso superiores al promedio mundial (45%); que coinciden con apreciaciones del INTA, donde se consigna que en Argentina sólo se consume la mitad de las frutas y hortalizas que se cosechan, y aproximadamente el 80% de esa pérdida se registra en las etapas de producción, post cosecha y procesamiento.

En líneas generales se observan dificultades de acceso a la tecnología y a la innovación en los procesos, limitaciones en términos de conservación y transporte, necesidad de desarrollar procesos alternativos para productos perecederos, y necesidad de concientizar a la población y actores productivos sobre la reutilización de los excedentes.

Por su parte, la Cooperación del Mercado Central de Buenos Aires compartió algunas cifras de las 50 especies principales. Estas indican que durante 2013 debieron ser decomisadas más de 4.200 toneladas de frutas y verduras que no se hallaban aptas para su comercialización entre las que se encuentran zanahorias, peras, tomates, cebollas, papas, zapallitos, melones, y otras 43 especies más.

En relación a otras investigaciones locales, resulta ilustrativo citar los estudios sobre determinaciones de la composición de los Residuos Sólidos Urbanos (RSU) en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y el Área Metropolitana. Estos son realizados por el Instituto de Ingeniería Sanitaria de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de Buenos Aires en convenio con la Coordinación Ecológica Metropolitana (CEAMSE). En la última publicación (2011) estimaron que los desechos alimenticios representan el 41,55% en la CABA y el 37,65% en el AMBA del total de los RSU. Es decir que los alimentos constituyen el mayor porcentaje de desechos, seguido de los plásticos, papeles y cartones debajo del 18% aproximadamente. Algunos de estos desperdicios son inevitables, no obstante el estudio señala que una gran cantidad podrían ser reutilizados puesto que son productos sin consumir o a medio consumir.



II. Línea de tiempo

El siguiente esquema permite visualizar rápidamente los principales hitos y avances en materia de pérdida y desperdicio de alimentos que se han producido a nivel regional y nacional.

- **2011:** divulgación del documento: Pérdidas y desperdicios de alimentos. Alcance, causas y prevención de la FAO.
- **Junio 2013:** primera nota en la revista Alimentos Argentinos N°58 de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, con el título: Las huellas del despilfarro.
- **Julio 2014:** Boletín N°1 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe de la FAO.
- **Octubre 2014:** Consulta Regional de Expertos y conformación de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.
- **Abril 2015:** Boletín N°2 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe de la FAO bajo el título Los países de la región avanzan hacia un futuro con menos pérdidas y desperdicios de alimentos.
- **Junio 2015:** Creación del Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos por Resolución Ministerial N°392/2015.
- **Agosto 2015:** Inicio del Proyecto de Cooperación Técnica de FAO TCP/ARG/3501 “Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista, y consumo en hogares”.
- **Septiembre 2015:** Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en Santo Domingo, República Dominicana.
- **Octubre 2015:** Lanzamiento de la campaña Valoremos Los Alimentos para acompañar el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos.
- **Febrero 2016:** Boletín N°3 Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe de la FAO bajo el título Reducir a la mitad las pérdidas y desperdicios de alimentos per cápita en 2025, un compromiso de la región.
- **Marzo 2016:** Primer evento liderado por el Ministerio de Agroindustria; dirigido a referentes del sector agroalimentario.



III. Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos

El Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos se crea en junio de 2015 por Resolución Ministerial N° 392 en el ámbito de la entonces Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. El principal objetivo es coordinar, proponer e implementar políticas públicas que atiendan las causas y los efectos de la PDA, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, entidades de la sociedad civil, organismos internacionales, academia, entre otros.

Este Programa significa un paso fundamental para profundizar las acciones ya emprendidas; a la vez que encauzar nuevas teniendo en cuenta los tres pilares fundamentales acordados a nivel regional: a) gobernanza y alianzas; b) investigación, tecnología y conocimiento, y c) comunicación.

IV. Detalle de acciones 2013-2015

A continuación se detallan las acciones emprendidas según los pilares de trabajo propuestos por la FAO:

A. Eje gobernanza y alianzas

- Desde su conformación, la Dirección de Agroalimentos es miembro de la Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos coordinada por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Octubre 2014.
- Participación en la Reunión de Expertos Agrícolas del Grupo de Trabajo de Desarrollo del G20 celebrada en Estambul, Turquía. Febrero 2015.
- Participación en el Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos organizado por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santo Domingo, República Dominicana. Septiembre 2015.
- Fortalecimiento del programa de capacitaciones con organizaciones vinculadas a la Red Argentina de Bancos de Alimentos y los 16 bancos de alimentos en todo el país.
- Mención especial en la Categoría V Campañas de difusión y educación que promueven los hábitos saludables, la innovación y sustentabilidad agroalimentaria con el proyecto "Pérdida y desperdicio de alimentos: un problema global con soluciones locales". Noviembre 2015.

B. Eje investigación, tecnología y conocimiento

- Ejercicio de estimación sobre pérdidas y desperdicio de alimentos en Argentina realizado por el área de estudios sectoriales de la Dirección de Agroalimentos de la ex Subsecretaría de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías.
- Ejecución del Proyecto de Cooperación Técnica de la FAO Diseño metodológico para la estimación de los desperdicios de alimentos de la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en hogares (TCP/ARG/3501).

C. Eje comunicación y difusión

El eje de comunicación ha tenido un amplio alcance por las numerosas acciones realizadas que se detallan a continuación.

- Sección en el Sitio Web www.alimentosargentinos.gob.ar destinada al Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Contiene información institucional y además un sector destinado a brindar información al público general.
- Campaña Valoremos Los Alimentos
 - Logotipo aprobado para tal fin por Resolución Ministerial N° 18/2016.



- Desarrollo de banners y folletos para dar a conocer la iniciativa, y brindar información y consejos tendientes a reducir el desperdicio de alimentos.
 - Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio. El equipo de nutrición y educación alimentaria ha desarrollado un manual con ideas y consejos simples para poner en práctica en el hogar que permitan reducir efectivamente el desperdicio e incentivar a un uso y consumo más responsable de los alimentos. Está dirigido especialmente al consumidor aunque también es adecuado para el personal de servicios de alimentación.
 - Spots Valoremos los Alimentos por Narda Lepes. Se desarrollaron 8 videos donde la chef brinda un mensaje positivo sobre la necesidad de valorar la comida, aprovechar los alimentos y evitar el desperdicio; mientras que propone consejos para utilizar las sobras de los alimentos o preparaciones para cocinar un nuevo plato.
 - Otros materiales de difusión. Se utilizaron pines, repasadores, individuales de papel, manteles, banners y calcomanías para entregar en ferias y eventos gastronómicos.
 - Redes sociales. La campaña estuvo disponible a través de las redes Facebook, Twitter e Instagram entre septiembre y diciembre 2015.
- Publicaciones
- Ficha N° 14 Desperdicios de alimentos. Publicada en el Sitio Web Alimentos Argentinos. Dirigida especialmente a brindar al consumidor ideas simples para evitar el desperdicio individual en los hogares.
 - Las huellas del despilfarro. Revista Alimentos Argentinos N° 58. Julio 2013.
 - Ningún alimento debe ser desperdiciado. Revista de Investigaciones Agropecuarias (RIA) N° 39. Diciembre 2013.
 - Dejar la huella. Revista Bacanal. Abril 2014.
 - Cómo evitar el derroche. Revista Alimentos Argentinos N° 62. Julio 2014.
 - Hacer mejor las cosas correctas. Tecnologías para aumentar la productividad disminuyendo pérdidas y desperdicios. Revista Alimentos Argentinos N° 62. Julio 2014.
 - Cinco eses contra los desperdicios. Revista Alimentos Argentinos N° 63. Septiembre 2014.
 - Red de Expertos para reducir el despilfarro de alimentos. Revista Alimentos Argentinos N° 64. Diciembre 2014.
 - Un ejercicio de estimación. Pérdidas y desperdicio alimentario en Argentina. Revista Alimentos Argentinos N° 65. Abril 2015.
 - Aprovechar al máximo los alimentos. Revista Celi&Co Año 10 Número 39. Junio 2015.
- Conferencias en eventos
- Organización del Día Mundial de la Alimentación 2013: Reducir la huella alimentaria. ¡Vos también podés ser parte!. El evento contó con la exposición de representantes de FAO Argentina y el testimonio de la Directora de la Red Argentina de Bancos de Alimentos. Octubre 2013.
 - V Ciclo de Cine Ambiental Historias sobre el impacto de nuestro estilo de vida en la naturaleza. Banco Mundial. El evento contó con una mesa de debate junto a Martiniano Molina, y representantes de FAO Argentina y de la Red Argentina de Bancos de Alimentos. Marzo 2014.
 - Pérdidas y desperdicios de alimentos. Presentación en la V Jornada Regional de la Red Nacional De Protección De Alimentos (RENAPRA) Región Centro: “Sumando actores: la participación comunitaria y la intersectorialidad como factores clave en el éxito de las intervenciones” en la ciudad de Larroque, Entre Ríos. Septiembre 2014.
 - Pérdidas y desperdicios de alimentos. Presentación en la V Jornada Regional de la Red Nacional De Protección De Alimentos (RENAPRA) Región Patagonia Norte y Cuyo: “Sumando actores: la participación comunitaria y la intersectorialidad como factores clave en el éxito de las intervenciones” en la ciudad de Villa La Angostura, Provincia de Neuquén. Octubre 2014.
 - Pérdidas y desperdicios de alimentos. Disertación en el Congreso Argentino de Nutrición organizado por la Federación Argentina de Graduados en Nutrición. Mayo 2015.



- Cómo abordar la problemática de la pérdida y el desperdicio de alimentos. Disertación en I Congreso Latinoamericano del FANUS, V Congreso de Alimentos Siglo XXI y la XXXVIII Reunión de CASLAN. Agosto 2015.
- Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Disertación en la II Cumbre de Alimentos, nutrición y salud de la Provincia de Buenos Aires. Septiembre 2015.
- Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Disertación en el Seminario Producción de Alimentos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Septiembre 2015.
- Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Disertación en el Primer Diálogo Regional sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos organizado por la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, Santo Domingo, República Dominicana. Septiembre 2015.
- Participación en el evento organizado por el Banco Mundial: Pérdidas y desperdicio de alimentos, ¿Qué se puede hacer en Argentina? Octubre 2015.
- Pérdidas y desperdicios de alimentos, un problema global con soluciones locales. Disertación en el XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Noviembre 2015.
- Pérdida y desperdicio de alimentos, un nuevo enfoque. Disertación en la 11a Jornada de Actualización en Nutrición y Tecnología de Alimentos. Universidad Nacional de Luján. Provincia de Buenos Aires. Noviembre 2015.
- Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Disertación en XX Congreso Argentino de Nutrición, organizado por la Sociedad Argentina de Nutrición. Noviembre 2015.

→ Presencia en medios de comunicación

- Consejos para no desperdiciar alimentos. Junto a FAO Argentina en el Programa Cocineros Argentinos, TV Pública.

- Consejos para evitar el desperdicio de alimentos. Programa Red de Salud, TV Pública.
- Participación en el Programa Sábado Verde de Radio Ciudad. Agosto 2014.
- Entrevista para Canal Rural durante la II Cumbre de Alimentos, Nutrición y Salud de la Provincia de Buenos Aires. Septiembre 2015.
- Participación en el Programa Vivo en Argentina, TV Pública. Diciembre 2015.

→ Presencia en ferias

La campaña Valoremos Los Alimentos se hizo presente en 24 encuentros en la CABA y Gran Buenos Aires dirigidos a público general, a saber:

- Sabe la Tierra San Fernando (2 ediciones)
- Sabe la Tierra Vicente López
- Sabe la Tierra Pilar
- Nuestra Tierra City Bell
- Fit for Summer
- San Telmo Verde Feria Orgánica (2 ediciones)
- Feria Verde Varela
- Feria Manos de la Tierra (2 ediciones)
- Feria de Mataderos (2 ediciones)
- Feria Comunal La Plata
- Expo Zárate
- Feria Comunal La Plata
- Feria Comunal Plaza San Martín City Bell
- Asociación Celíaca Argentina
- Puente Orgánico
- Patio Gastronómico en Plaza Moreno de La Plata
- 10° Muestra de emprendedores locales de La Plata
- Expo Colectividades Edición San Fernando y Garín



V. Principales resultados

- 2 proyectos de investigación ejecutados.
- 3 metodologías disponibles para su ejecución.
- Campaña de comunicación con un kit de herramientas.
- Presencia en 19 congresos y jornadas, alcanzando un total de 2.016 personas.
- 12 notas propias y 4 menciones en medios gráficos.
- 5 entrevistas para medios televisivos.
- Presencia en 30 ferias gastronómicas locales por donde circularon 70 mil personas.
- 8 videos de YouTube que tuvieron alrededor de 2 millones de visualizaciones.

VI. Conclusiones

Gracias al esfuerzo por parte del Ministerio de Agroindustria, en conjunto con la Red Argentina de Bancos de Alimentos, la Representación de la FAO en Argentina y la Oficina Regional de la FAO, se logró posicionar la temática de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos tanto en nuestro país como en la región.

En una primera instancia las acciones fueron aisladas, aunque luego se encauzaron perfectamente en el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. Su creación significa un paso fundamental para profundizar las acciones y encauzar nuevas, a la vez que le da sostenibilidad y relevancia política.

Sin embargo, estos avances no son suficientes para lograr reducir de hecho el despilfarro de alimentos. Más bien significan un escenario de acuerdo y construcción de un propósito común entre los actores. En este sentido, queda por delante el gran desafío de tender hacia sistemas agroalimentarios más eficientes y sostenibles.

