

Ministerio <sup>de</sup>  
**Agricultura,**  
Ganadería y Pesca



**CÓMO ABORDAR LA PROBLEMÁTICA DE LA PÉRDIDA  
Y EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS**



# ¿Qué es?

### ➤ Pérdida

PRODUCCIÓN

POSCOSECHA

PROCESAMIENTO

ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE



*Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.* Estudio realizado para el congreso internacional SAVE FOOD en Interpack 2011, Düsseldorf, Alemania. Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma, 2012.

*Definitional Framework of food loss. Working paper.* Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, February 2014.

# ¿Qué es?

### ➤ Desperdicio

DISTRIBUCIÓN Y  
COMERCIO

SERVICIOS DE  
ALIMENTACIÓN

CONSUMIDOR



*Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo. Alcance, causas y prevención.* Estudio realizado para el congreso internacional SAVE FOOD en Interpack 2011, Düsseldorf, Alemania. Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Roma, 2012.

*Definitional Framework of food loss. Working paper.* Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome, February 2014.

# ¿Cuánto es?



**1.300 millones** de toneladas de alimentos

**30%** de los alimentos producidos

**15%** de los alimentos producidos se PD

**6%** de las pérdidas mundiales de alimentos



**12,5%** de la producción agroalimentaria del país

**16 millones de toneladas** de alimentos

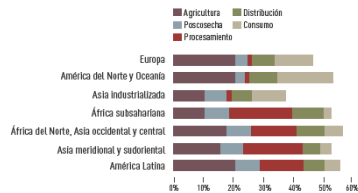


## 45% DE PÉRDIDAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Junto con las raíces y tubérculos, las tasas de desperdicio de frutas y hortalizas son mucho más altas que las de cualquier producto alimenticio. Casi la mitad de todas las frutas y hortalizas producidas se desperdician.



3,7 millones de millones de manzanas.

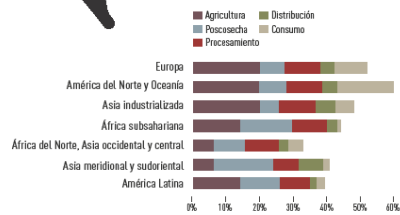


## 45% DE PÉRDIDAS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS

Sólo en América del Norte y Oceanía, 5 814 000 de toneladas de raíces y tubérculos se desperdician en la etapa de consumo.



Equivalente casi a mil millones de bolsas de patatas.

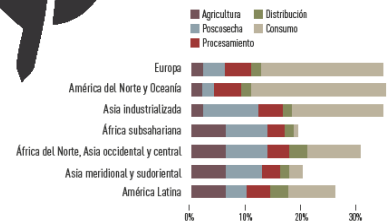


## 30% DE PÉRDIDA DE CEREALES

En los países industrializados, los consumidores desperdician 286 millones de toneladas de productos cereales.



763 mil millones de cajas de pasta.

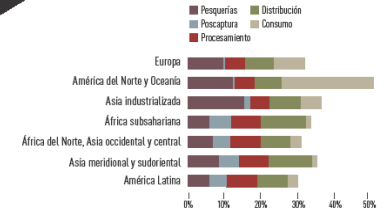


## 30% DE PÉRDIDAS DE PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS

89% del pescado capturado mundialmente y que luego es devuelto al mar. En la mayoría de los casos están muertos, moribundos o seriamente dañados.



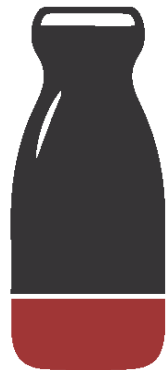
Equivalente a casi 3 mil millones de salmones del Atlántico.



## Pósters de la Campaña

## SAVE FOOD

<http://www.fao.org/save-food/hallazgos-clave/infographics/dairy/es/>

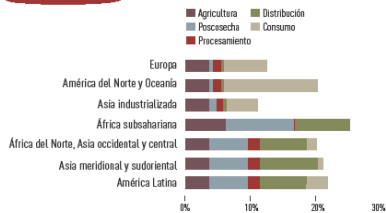


## 20% DE PÉRDIDAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Sólo en Europa, 29 millones de toneladas de productos lácteos se pierden o se desperdician cada año.



Equivalente a 574 mil millones de millones de huevos.

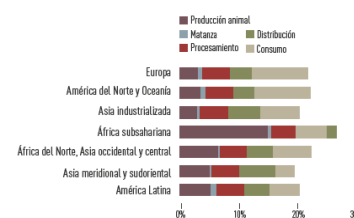


## 20% DE PÉRDIDAS DE CARNE DE VACUNO

De los 263 millones de toneladas de carne de vacuno producidas mundialmente alrededor de un 20% se pierde o se desperdicia.



Equivalente a 75 millones de vacas.

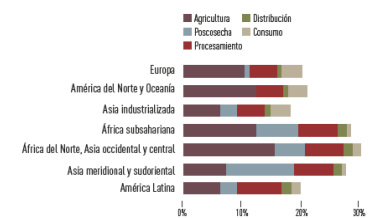


## 20% DE PÉRDIDAS DE LEGUMBRES Y OLEAGINOSAS

Cada año, un 22% de la producción mundial de legumbres y oleaginosas se pierde o se desperdicia.



Equivalente a las aceitunas necesarias para producir una cantidad de aceite de oliva que permita llenar alrededor de 11 000 piscinas olímpicas.



## Primeras ideas...

- Reduce la disponibilidad local y mundial de alimentos
- Impacta de manera negativa en el ambiente.
- Problema global → causas locales
- Depende de múltiples factores
- Involucra a TODO el sistema agroalimentario
- ¡Es responsabilidad de todos!

**¿SOLUCIÓN?**

Trabajo interdisciplinario  
e intersectorial

Compromiso con la SAN  
y el cuidado del ambiente

## OPORTUNIDADES

- Despertó gran interés
- Cuidado del ambiente
- Valor Agregado
- Nuevos desarrollos y tecnología
- Programas RSE
- CIN-2
- Proyecto CELAC
- Red Regional
- Papa Francisco

## DESAFÍOS

- Coordinar entre los diversos sectores.
- Realizar un diagnóstico.
- Encontrar soluciones viables y sostenibles.
- Fortalecer los marcos legales.
- Comunicar y reeducar
- Modificar hábitos de consumo.



## ¿Qué se está haciendo?



# Internacional



Iniciativa mundial

Objetivos: reunir las iniciativas y acciones; fomentar la cooperación y la creación de asociaciones.

Pilares:

- Colaborar entre organismos de la ONU
- Objetivos propios de Save Food
- Políticas e inversiones de apoyo
- Congresos regionales

Iniciativa mundial

Lograr el Derecho a la Alimentación adecuada



Cero desperdicio de alimentos y pérdidas post-cosecha



# Regional

## Consulta Regional de Expertos

*Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos  
para la Reducción de PDA*



### Tres pilares

**Tecnología  
Innovación  
capacitación**

#### **Gobernanza**

marcos  
normativos  
inversión  
incentivos  
y alianzas  
estratégicas

**Información y  
comunicación**





## ¿Qué estamos haciendo en Argentina?

## Investigación y gobernanza

### ***Programa Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos*** – SAGyP- Resolución Ministerial N° 392/2015.

Objetivo: coordinar, proponer e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación de representantes del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

- TCP/ARG/3501 –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.*
- Ejercicio de estimación de pérdida y desperdicio de alimentos en Argentina. Dirección de Agroalimentos. Revista Alimentos Argentinos N° 65

# ARGENTINA

## Investigación y gobernanza

- **INTA:** Tecnologías de preservación de alimentos y aprovechamiento de subproductos.

Objetivo: desarrollar, adaptar y transferir tecnologías que permitan dar respuesta a problemas concretos

### 3 módulos:

- Desarrollo de tecnologías de preservación
- Tecnologías para el desarrollo de productos frutihortícolas mínimamente procesados
- Valoración de subproductos para el agregado de valor



Resultados esperados: generar conocimiento para la formación de recursos humanos altamente capacitados, la difusión de las tecnologías, la elaboración de tesis de maestría y doctorado.



## Comunicación

- *Red Latinoamericana y Caribeña de Expertos para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos.*
- Programa de capacitaciones: **Red Argentina de Bancos de Alimentos.**
- Publicaciones dirigidas al consumidor y al sector agroalimentario.
- Medios masivos de comunicación: T.V., Redes sociales, YouTube.
- Participación en eventos relativos a la temática.
- Sitio Web “Evitar el desperdicio” en Alimentos Argentinos

# Las huellas del desperdicio

de Natalia Elena Siles  
Escuela de Nutrición y Educación Alimentaria  
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

## Alimentos que se desperdician

# Cómo evitar el derroche

**S**egún la Organización de Naciones Unidas (ONU) y la Organización FAO, la agricultura mundial desperdicia 1.300 millones de toneladas de alimentos cada año. En Argentina, se desperdician 25 millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a 47 millones de platos de comida.

### Un problema global

El desperdicio de alimentos es un problema global que afecta a todos los países. En Argentina, se desperdician 25 millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a 47 millones de platos de comida.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca trabaja para reducir el desperdicio de alimentos en Argentina. Para ello, se realizan campañas de concientización y se promueven prácticas sostenibles de producción y consumo.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca trabaja para reducir el desperdicio de alimentos en Argentina. Para ello, se realizan campañas de concientización y se promueven prácticas sostenibles de producción y consumo.

## Red de Expertos para reducir el desperdicio de alimentos

Hace tiempo que el gran problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) está a la orden del día en los estudios de carácter mundial. La Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ha publicado informes y libros sobre lo que significa este desperdicio de carácter global, desde todo el sector agroalimentario, y cada uno de los consumidores tenemos una fracción de responsabilidad. Una reacción conjunta en el mundo de cada uno puede dar lugar a una acción conjunta para enfrentar este problema en América Latina y el Caribe.

## Cinco eses contra los desperdicios

La generación adecuada por el problema del desperdicio de alimentos a largo plazo debe ser el resultado de un trabajo conjunto, por parte de la industria, los productores, los consumidores, los gobiernos y los organismos de desarrollo humano. Para ello, se necesitan estrategias y acciones concretas y proactivas que permitan reducir el desperdicio de alimentos. Estas acciones deben estar basadas en cinco principios: Educar, Evitar, Elegir, Evitar y Evitar.

# PERDIDA Y DESPERDICIO

## Pérdida y Desperdicio

El desperdicio de alimentos es un problema global que afecta a todos los países. En Argentina, se desperdician 25 millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a 47 millones de platos de comida.

## Nutrición y educación alimentaria

# Alimentos Argentinos

## Pérdidas y desperdicio de alimentos en la Argentina

UN EJERCICIO DE ESTIMACIÓN

Una buena forma de comprar

Realizar una compra inteligente

Tipos para aprovechar al máximo los alimentos

El desperdicio de alimentos es un problema global que afecta a todos los países. En Argentina, se desperdician 25 millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a 47 millones de platos de comida.

## TERCIO DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS EN TODO EL MUNDO SE PIERDE

### SÚMESE AL DESAFÍO DE REDUCIR SU HUELLA ALIMENTARIA

# Alimentos Argentinos

## Pérdidas y desperdicio de alimentos en la Argentina

UN EJERCICIO DE ESTIMACIÓN

Una buena forma de comprar

Realizar una compra inteligente

Tipos para aprovechar al máximo los alimentos

El desperdicio de alimentos es un problema global que afecta a todos los países. En Argentina, se desperdician 25 millones de toneladas de alimentos cada año, lo que equivale a 47 millones de platos de comida.



### IDEAS PARA APROVECHAR AL MÁXIMO LOS ALIMENTOS

- Planificar las compras y evitar una compra excesiva.
- Compartir los alimentos que se van a consumir con familiares o amigos.
- Utilizar los alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.
- Evitar comprar alimentos que se van a consumir en el momento de la compra.

**¿Qué puedo hacer yo?  
¿Qué podemos hacer nosotros?**

**Algunas ideas...**



# Sector Producción

- **“Agricultura de conservación”**: mantener la capacidad productiva en el transcurso del tiempo utilizando prácticas que tengan mínimos efectos sobre el suelo, aumenten el contenido orgánico, y mejoren su capacidad de producción y resiliencia ante la erosión.

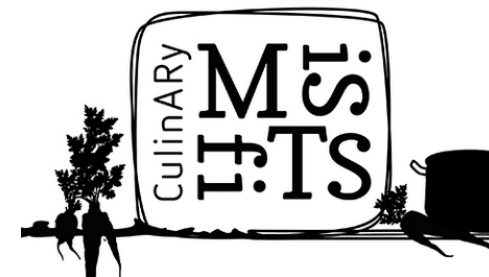


- **Poscosecha eficiente**: visibilidad en la cadena de abastecimiento, tecnologías adecuadas para el secado de granos, mejoramiento de las instalaciones de almacenamiento e infraestructura para el transporte a los mercados.



# Sector Producción

- **Aprovechamiento de los “productos imperfectos”:** ampliación de mercados y agregado de valor, revisión de los estándares estéticos de calidad -tamaño, textura, color, forma-
  - Aprovechar sus formas con creatividad
  - Instalaciones de procesamiento de FyV en mercados concentrados.



- **Aplicación de tecnologías de avanzada en alimentos:**  
**TRATAMIENTOS Y ENVASES**

- extiendan la vida útil
- mejoren la conservación
- mejoren la apariencia
- faciliten la preparación o cocción



# Sector Producción



- **Compra directa a los productores de frutas y verduras:** marca especial para vender FyV feas o deformes. Beneficia especialmente a los proveedores ya que evita la selección y el descarte.



- **Compromiso de los almacenes, mercados y supermercados.**

Implementar auditorías y análisis de los desperdicios, y en base a ellos:

- realizar descuentos en los productos que caducan pronto.
- extender el plazo de los alimentos en las góndolas –pre vencimiento-.
- ofrecer porciones más pequeñas o medias porciones.
- ofrecer las sobre del propio plato correctamente envueltas.



- **Acciones de las industrias**



- uso de etiquetas inteligentes.
- Implementar sistemas de monitoreo y ajuste permanente en planta.
- donación de alimentos aptos para consumo sin valor comercial.

## Comunicación y herramientas

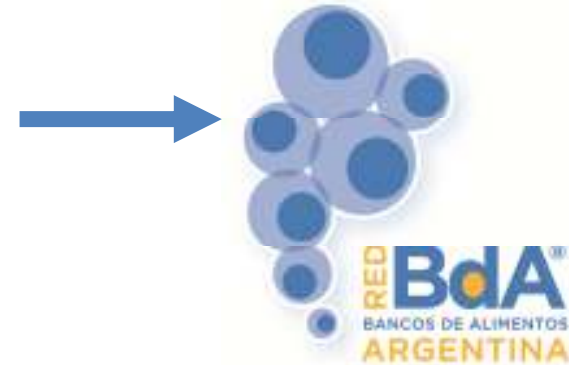


## Movimientos y ONG

### Global Foodbanking Network en América Latina

32 Bancos en todo el mundo

2013: se recuperaron 190.000 toneladas de alimentos



### DISCO SOPA – Movimiento Internacional

Comida recuperada, cocina colaborativa, música, ideas y proyectos.

### Proyecto Plato Lleno

Recupera la comida que no llega a ser consumida en los eventos (la que ni siquiera salió de la cocina del salón) y que usualmente terminaría en la basura.



**PLANIFICÁ Y COMPRÁ CON INTELIGENCIA  
APROVECHÁ TODO  
UTILIZÁ EL FREEZER  
PRESTÁ ATENCIÓN A LAS FECHAS DE VENCIMIENTO  
ELEGÍ Y COCINÁ PORCIONES ADECUADAS  
VIANDA GOURMET O COMPARTÍ  
ELEGÍ FRUTAS Y VERDURAS “FEAS”  
COMPOSTÁ  
DONÁ**

## Papa Francisco

- *“Es un escándalo que todavía haya hambre y malnutrición en el mundo.”*
- *“La comida que tiramos es como si la hubiésemos robado de la mesa de quien es pobre, de quien tiene hambre.”*
- *“Repensar y renovar nuestros sistemas alimentarios desde una perspectiva de la solidaridad.”*



**MUCHAS GRACIAS**

Lic. Natalia Basso – [nutricion@minagri.gob.ar](mailto:nutricion@minagri.gob.ar)

Equipo de nutrición y educación alimentaria – Dirección de Agroalimentos

[Facebook.com/aalimentos](https://www.facebook.com/aalimentos)

[www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar)