

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

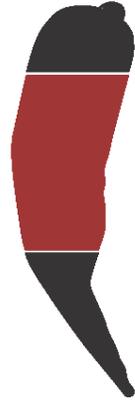
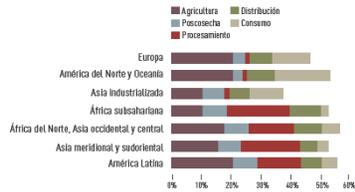
**16 millones de toneladas** de alimentos



## 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.

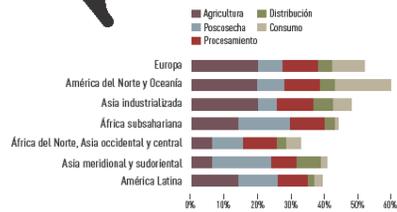
3,7 millones de millones de manzanas.



## 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.

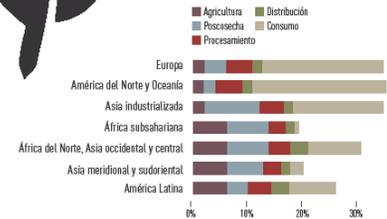
Equivale casi a mil millones de bolsas de patatas.



## 30% DE PÉRDIDA DE CEREALES

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

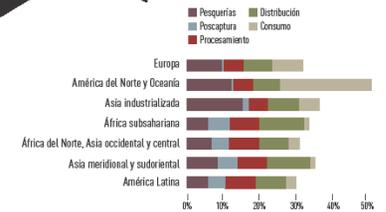
763 miles de millones de cajas de pasta.



## 30% DE PÉRDIDAS DE PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS

8% del pescado capturado mundialmente y que luego es devuelto al mar. En la mayoría de los casos están muertos, moribundos o seriamente dañados.

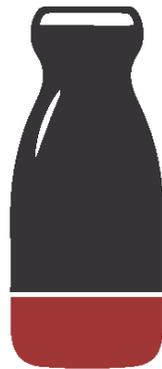
Equivale a casi 3 mil millones de salmones del Atlántico.



## Pósters de la Campaña

## SAVE FOOD

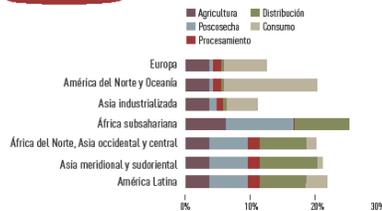
<http://www.fao.org/save-food/hallazgos-clave/infographics/dairy/es/>



## 20% DE PÉRDIDAS DE PRODUCTOS LÁCTEOS

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

Equivale a 574 miles 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.

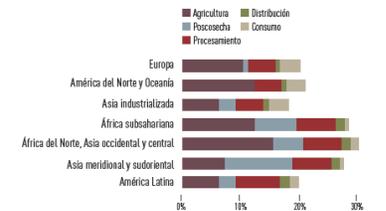
Equivale a 75 millones de vacas.



## 20% DE PÉRDIDAS DE LEGUMBRES Y OLEAGINOSAS

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

Equivale 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.



# 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



**¿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.

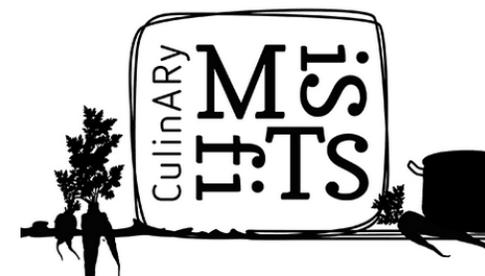


- **Poscosecha eficiente**: visibilidad en la cadena de abastecimiento, tecnologías adecuadas para el secado de granos, mejoramiento de las instalaciones de almacenamiento e infraestructura para el transporte a los mercados.



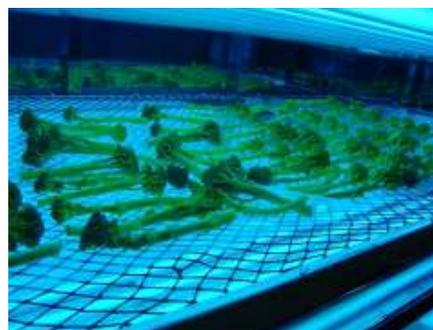
# Sector Producción

- **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.

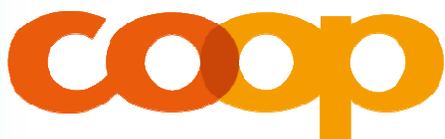


- **Aplicación de tecnologías de avanzada en alimentos:**  
**TRATAMIENTOS Y ENVASES**

- 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)