

PÉRDIDA Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

¿Sabías qué?

Las pérdidas y desperdicios de alimentos son inevitables, pero el volumen que alcance la problemática es un punto clave en el cual se debe trabajar en conjunto

¿En qué etapas ocurre el desperdicio?



El desperdicio ocurre por el descarte de alimentos involucrando la responsabilidad y el accionar de varios eslabones de la cadena, desde la industria alimentaria hasta el consumidor.

Incluye las etapas de distribución, venta y consumo de alimentos. De acuerdo a estimaciones de la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), aproximadamente un

tercio de los alimentos del mundo se pierden o se desperdician cada año.

Regulación

En el año 2018 se sancionó la ley 27.45, la cual tiene como objeto la reducción y eliminación de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA), a través del empoderamiento y movilización de los productores, procesadores, distribuidores, consumidores y asociaciones, otorgando especial relevancia a la atención de las necesidades básicas alimentarias de la población en condiciones de vulnerabilidad y con riesgo de subsistencia.

Estrategias para reducir el desperdicio

- Programa "Valoremos los alimentos"

El mismo se encuentra a cargo de El Ministerio de Agroindustria a cargo el Plan Nacional de Reducción de PDA.

Dicho programa brinda:

- ✓ materiales informativos
- ✓ capacitaciones sobre mecanismos de medición
- ✓ centraliza información sobre varias iniciativas propias, privadas, académicas y técnicas que se realizan para llegar a la meta "Desperdicio cero".

- **Red Fundación Banco de Alimentos**

A nivel civil, la fundación se encuentra constituida por 18 bancos de alimentos en todo el país, orientados:

- ✓ recuperación de pérdidas de producción
- ✓ almacenaje de alimentos
- ✓ distribución de productos alimenticios donados por empresas privadas de alimentos

Las cantidades recuperadas permiten abastecer 2670 comedores, que alcanzan a 377.218 personas (Red Fundación Banco de Alimentos, 2018). El 58% de los comensales es menor de 12 años.

- **Instituto de Tecnologías de Alimentos INTA**

Desde el sector de la investigación y académico, se ha desarrollado métodos de recuperación de proteínas, compuestos bioactivos a partir de distintos residuos alimenticios, así como el estudio de procesos alternantes en el procesamiento de frutas y su prevención, y tecnologías de conservación de frutas.

Situación prospectiva a mundial

El hambre y la subalimentación crónica están aumentando, y hay enfermedades prevenibles transmitidas por los alimentos que siguen afectando a millones de personas cada año.

Según las previsiones disponibles, en 2050 la creciente población mundial puede necesitar el doble de los alimentos producidos en 2012. Este problema se ve agravado por la pérdida o el desperdicio de aproximadamente un tercio de los alimentos producidos en todo el mundo o cual es en su mayor parte atribuible a deficiencias en la gestión de la inocuidad y la calidad alimentarias a lo largo de las cadenas de valor.

¿Cómo evitar el desperdicio en el hogar?

Cada vez más personas apuestan por la sostenibilidad y dan buenas ideas o comparten recetas para **aprovechar las sobras o utilizar sobrantes de frutas y verduras** que normalmente acabarían en la basura.

- ✓ **Ideas de preparaciones para aprovechar restos de frutas o verduras en la cocina del hogar y no desperdiciar alimentos.**

**Dulce,
mermeladas o
jaleas de frutas**



<https://sabordelobueno.com/mermelada-de-duraznos-casera/>



Licuadaos



Compotas



<https://www.paulinacocina.net/compota-de-manzana/26046>



**Frutas o
vegetales
deshidratados
(ciruelas, uvas
"pasas",
duraznos,
peras)**



<https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/fruta-deshidratada-casera>





**Vegetales en
conserva o al
escabeche**



<https://www.recepedia.com/es-mx/receta/vegetales/230553-verduras-en-escabeche/>



Salsa de tomate



**Pencas (tallos)
de acelgas
rebozados**



<https://cookpad.com/ar/buscar/pencas%20de%20acelga%20al%20horno>



**Salpicón de
vegetales**



https://www.youtube.com/watch?v=0DdSyBGmK_c





**Croquetas o
buñuelos de
vegetales**



<https://cookpad.com/ar/recetas/13549879-bunuelos-de-espinaca-o-acelega-al-horno>



**Sopas o caldos
de vegetales**



**Gelatinas con
frutas**



**Chips de
vegetales o
frutas (batata,
papa, banana,
manzana,
zanahoria,
zapallitos)**



<https://www.lanacion.com.ar/recetas/chips-de-vegetales-nid18072021/>



✓ ¿Qué hacer con las cáscaras de frutas y vegetales?

Las cáscaras de vegetales y frutas contienen una importante cantidad de nutrientes y en su gran mayoría son eliminadas como desecho. Brindar utilidad a las cáscaras a partir de la elaboración de **compost** puede ayudar a reducir los desechos y de abono para plantas o huertas del hogar.



Bibliografía de consulta:

OMS (2018) Organización de las Naciones Unidas para Alimentación y la Agricultura. Sistemas alimentarios seguros y sostenibles en una era de cambio climático acelerado. Fecha de consulta: 04/04/2024. Disponible en <https://www.fao.org/3/CA2789es/ca2789es.pdf>

Herrera Vegas, ME (2020) Sistemas Alimentarios Sostenibles y Primera Infancia. Condiciones de vida, situación alimentaria y desarrollo infantil en Argentina: bases para una teoría del cambio e intervenciones. Fundación Alimentaris Argentina. CABA. Fecha de consulta: 04/04/2024. Disponible en <https://www.sistemasalimentariosostenibles.org/descargas/SAS-2023-informe-diagnostico.pdf>

Paterson, Mayra y Cano, Monse (20 de octubre de 2022). 10 recetas de chefs para aprovechar restos de fruta y verduras. Cuerpo Mente. Recuperado el 04/04/2024. Disponible en https://www.cuerpomente.com/recetas-veganas/platos/recetas-chefs-aprovechamiento_8620