

# Estrategia Nacional para la Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos

Chiara Fioretto

XII Congreso Nacional de AIDIS Uruguay

16/10/2024



Ministerio  
de Ambiente

# Agenda

---

1. Definición
2. Situación nacional
3. Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de PDA
4. Iniciativas en curso



# 1. Definición

# Definición Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)



Reducción de la **cantidad** o de la **calidad** de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro alimentario.

## **PDA cuantitativa**

Disminución de la masa de alimentos destinados al consumo humano al ser eliminados de la cadena de suministro

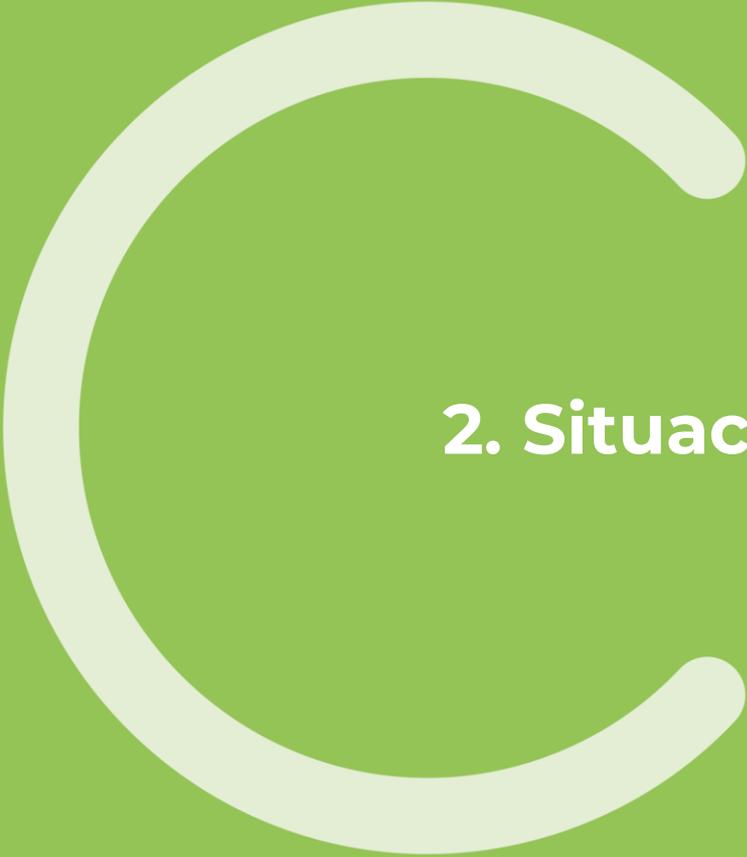
## **PDA cualitativa**

Disminución de la calidad de los alimentos, lo que reduce su valor nutricional o su valor económico con respecto a su uso previsto

FAO (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación*

# ¿Pérdidas o desperdicios?

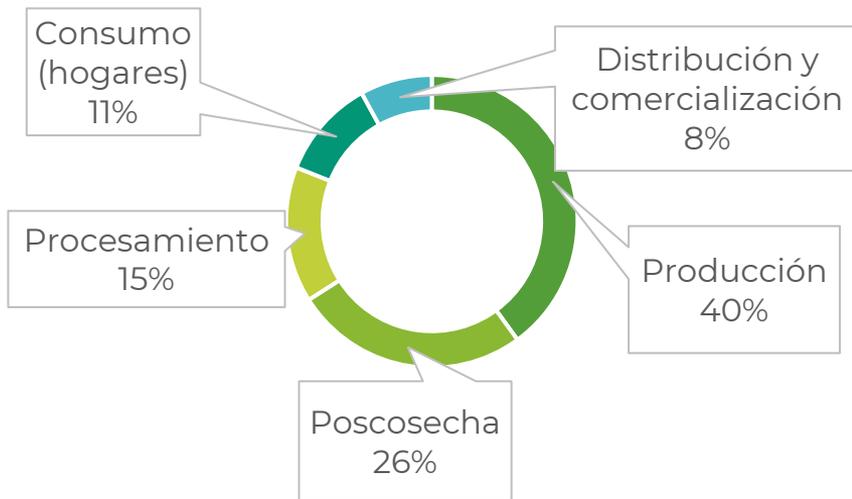




## **2. Situación nacional**

# Datos de la situación nacional

## PDA Uruguay según etapa de la cadena de suministro



**1.000.000 tn de alimentos** se pierden o desperdician anualmente

**Representa 10%** de la oferta disponible de alimentos para consumo humano

**66% (en volumen)** se producen en fase **producción + poscosecha**

Equivale a **600 millones de dólares**, en base a materia prima

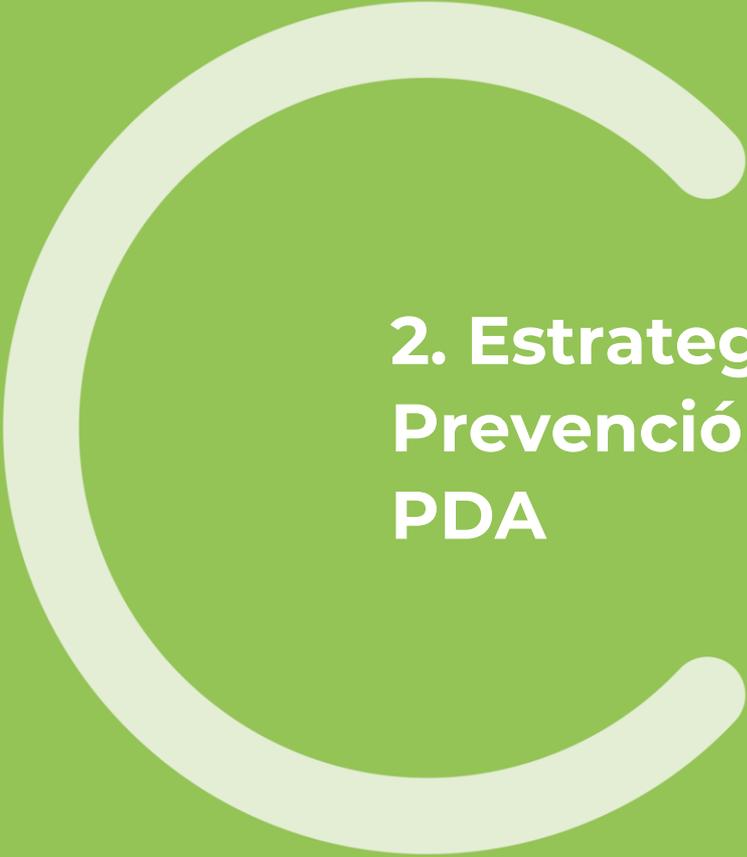


# Datos de la situación nacional

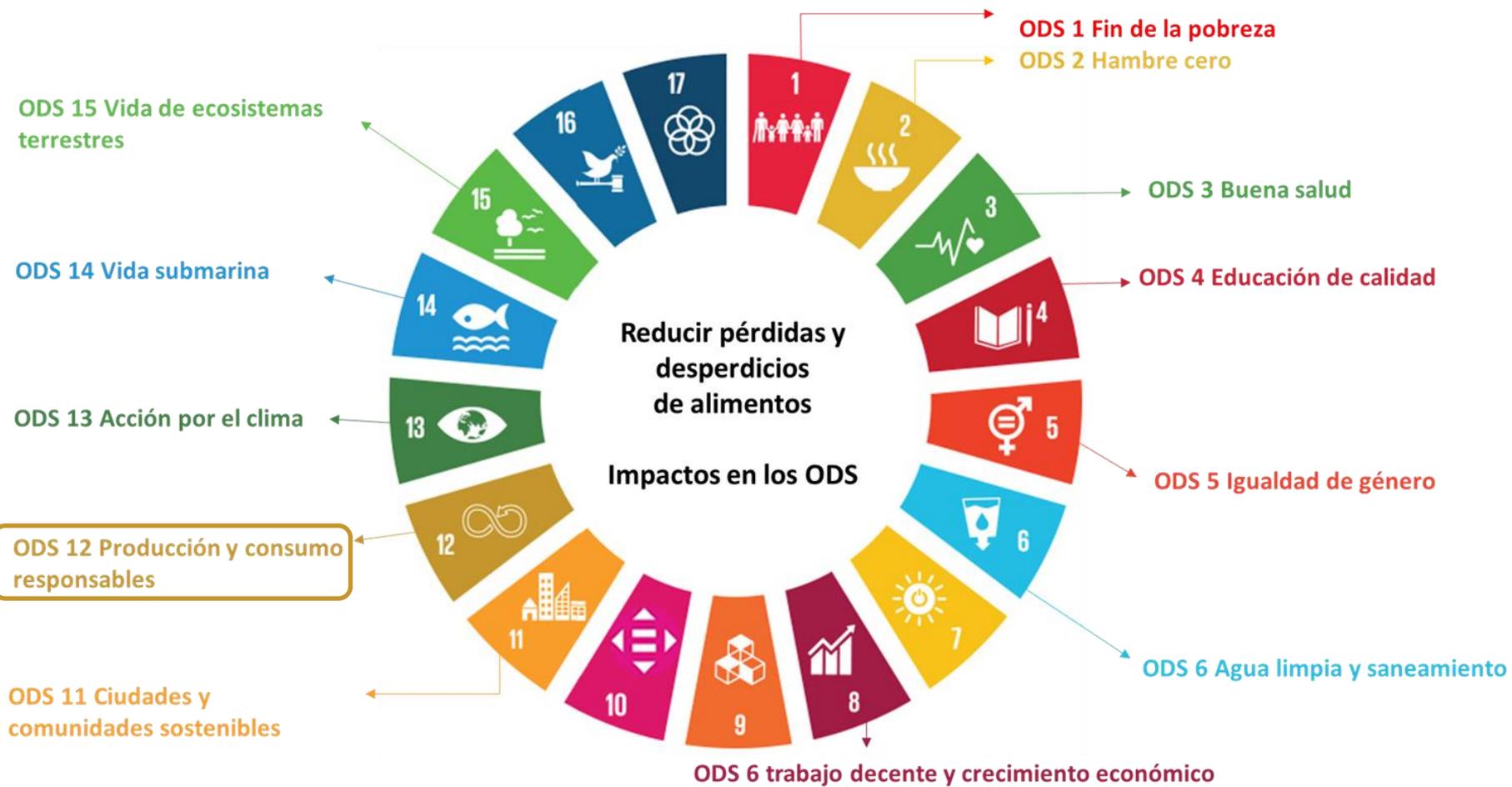
**Residuos de alimentos** representan **40%** de los residuos que ingresan a sitios de disposición final de residuos domiciliarios

Equivale a **600.000** toneladas anuales





## **2. Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de PDA**



# Uruguay Sostenible

---

## Promoción de la producción y el consumo sostenible

Objetivos específicos:

- Promover la **transformación** de distintos sectores de actividad a procesos **ambientalmente sostenibles, económicamente viables y socialmente inclusivos**.
- Fortalecer **alternativas de consumo** ambientalmente sostenibles, responsables y conscientes



# Plan Nacional de Gestión de Residuos (PNGR) 2021



## PNGR. Resultado global 1: GENERACIÓN



**Objetivo GEN 4** Consolidar un marco de actuación para el abordaje de las pérdidas y desperdicios de alimentos a nivel nacional, basado en la generación de información sólida y en la cooperación entre actores.



**Objetivo GEN 5** Implantar soluciones enfocadas en prevenir, minimizar y gestionar adecuadamente las pérdidas y desperdicios de alimentos en sectores clave de la cadena agroalimentaria.



**Objetivo GEN 6** Implementar una estrategia nacional de abordaje de las pérdidas y desperdicios de alimentos, desarrollar mecanismos de apoyo a la innovación y al emprendimiento y fortalecer el compromiso de toda la población.



# Beneficios de prevenir y reducir las PDA

 <b>Beneficios ambientales</b>	 <b>Beneficios sociales</b>	 <b>Beneficios económicos</b>
Disminución en la generación de residuos	Aumento disponibilidad de alimentos con inocuidad y calidad nutricional	Mayor productividad y regularidad en la producción
Aumento vida útil de rellenos sanitarios	Aumento estabilidad en la producción de alimentos	Mayores volúmenes de alimentos para comercialización
Mitigación del cambio climático		Ahorro para empresas y hogares
Disminución de la presión sobre recursos naturales (en particular suelo y agua)		Surgimiento mercados alternativos para productos de diferentes calidades
Optimización en el uso de los recursos naturales		

# Proceso de elaboración Estrategia PDA

Estrategia Nacional  
de **Prevención y Reducción**  
de las **Pérdidas y Desperdicios**  
de Alimentos

Agosto 2023



Ministerio  
de Ambiente

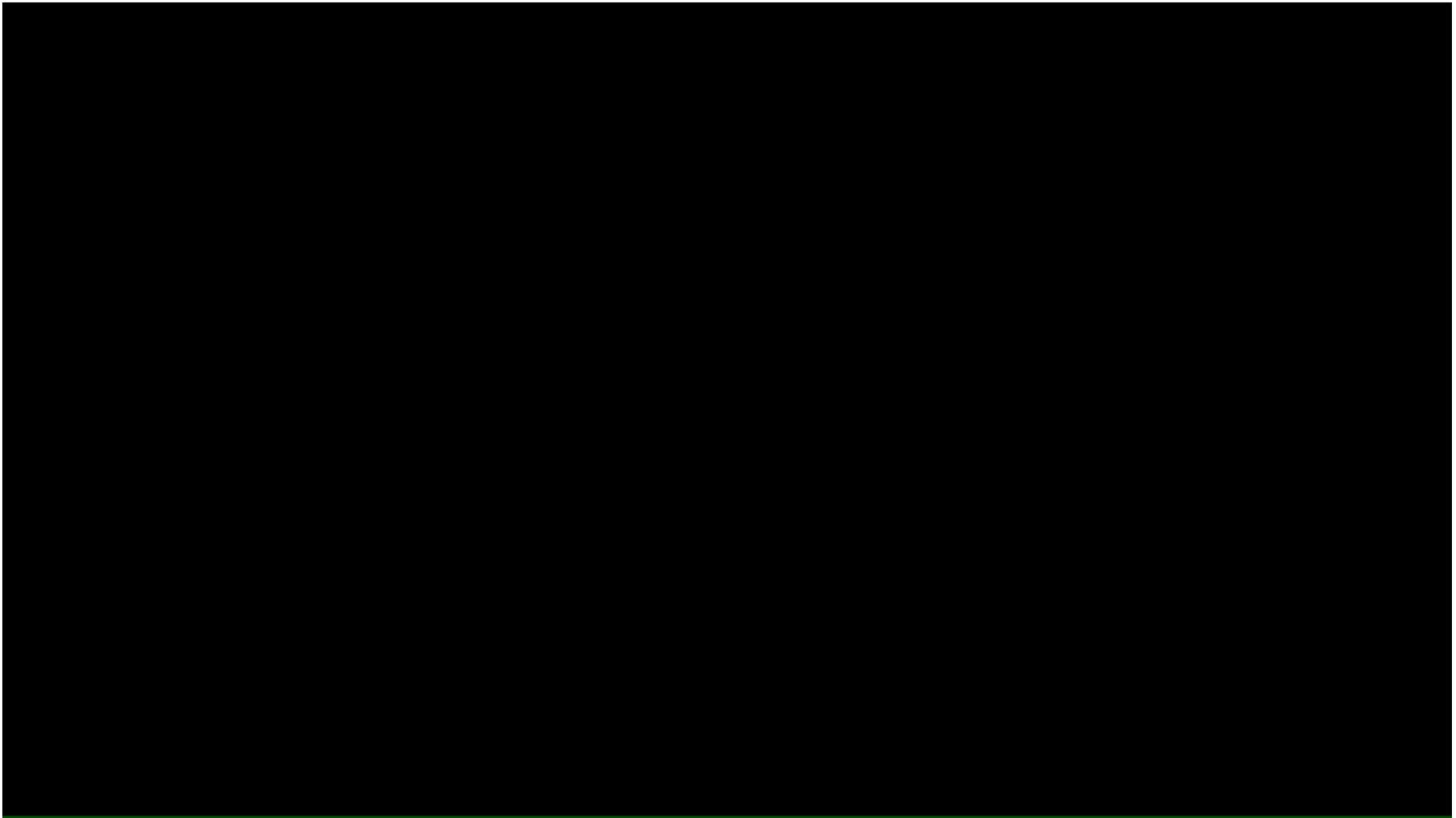


DIRECCIÓN NACIONAL  
DE GESTIÓN  
DE RESIDUOS

- Liderado por el Ministerio de Ambiente e integrado por **+ de 40 instituciones**
- 8 meses** de diseño participativo
- + de 170** personas convocadas
- Modalidad presencial y virtual
- Talleres de trabajo específicos
- Lanzamiento en **setiembre de 2023**



Ministerio  
de Ambiente





# Estrategia PDA en síntesis

Una **herramienta de planificación** para **prevenir, reducir y mejorar la gestión de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en Uruguay**

**Alcance temporal a 2032 y visión país al 2050** alineada con la transición hacia **sistemas alimentarios circulares, sostenibles, resilientes y solidarios.**

## Metas 2032

- ✓ Se reducen en un **50%** las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción de alimentos.
- ✓ Se reduce en un **50%** el desperdicio de alimentos en la venta al por menor y a nivel de los consumidores.
- ✓ Más del **70%** de los residuos de alimentos generados son valorizados, teniendo una gestión diferente a la disposición final.
- ✓ Se reduce un **70%** las emisiones de gases de efecto invernadero debidas a las PDA en todo su ciclo.

# Principios rectores

---

-  Sistemas alimentarios circulares y sostenibles.
-  Jerarquía en el abordaje de las PDA.
-  Respeto y valoración de los alimentos.
-  Participación y colaboración a lo largo de la cadena de valor.
-  Reconocimiento de las diversidades regionales y locales.
-  Lucha contra la inseguridad alimentaria.
-  Consideración del enfoque de género.

# Jerarquía de gestión de PDA



# Ejes Estratégicos y sus objetivos



## **Fortalecimiento e integración de políticas públicas**

Consolidar y posicionar una gobernanza y marco normativo así como políticas públicas que promuevan la prevención, reducción y medición de las PDA.

## **Cadena de valor responsable y sostenible**

Involucrar a los actores de la cadena de producción y suministro de alimentos para reducir las pérdidas y los desperdicios de alimentos de manera efectiva y duradera, impactando de forma positiva en el uso de recursos y en la mitigación del cambio climático.



## **Recuperación, distribución y circularidad de alimentos**

Fortalecer la efectividad y la transparencia de las alternativas que proponen un uso más circular de los alimentos, aportan a la mejora de la seguridad alimentaria nacional y mejoran la gestión de los residuos orgánicos.



## **Cambios de comportamiento hacia un mayor cuidado de los alimentos**

Incorporar cambios de comportamientos en torno a los alimentos, orientados a una disminución y prevención de las PDA, en el marco de una revalorización social y cultural de los alimentos.



# Cadenas priorizadas



Cadena láctea  
*Leche y queso*



Cadena Hortícola  
*Manzana y tomate*



Cadena avícola  
*Pollo*

## Criterios de priorización:

- Dimensión ambiental
- Dimensión económica
- Dimensión social
- Dimensión gobernanza



## 4. Iniciativas en curso

# Iniciativas en curso

---

- ✓ Reglamentación **Ley de Donación de Alimentos** (Ley 20.177 de 2023).  
MA, MIDES, MSP, MEF.
- ✓ Incorporación de exigencias en materia de PDA en el marco de la **habilitación bromatológica** de empresas alimentarias.  
RUNAEV, lanzamiento octubre 2024.
- ✓ Apoyo a los **gobiernos departamentales** : diseño de hojas ruta territoriales para la prevención y reducción (por ejemplo Canelones) y proyectos de valorización (alimentación animal y compostaje)
- ✓ Sensibilización y **fortalecimiento de capacidades** a públicos específicos  
Capacitación a locales gastronómicos y servicios de alimentación sociales
- ✓ **Posicionamiento** en la agenda pública  
29 de setiembre Día Internacional de concientización sobre Pérdidas y Desperdicios de Alimentos → Semana PDA



# Contenidos de la Ley N°20.177

Regulación de la normativa sobre donación de alimentos.



Declara de **interés general** el fomento de las **donaciones de alimentos con destino al consumo humano** (art 1°).

Pueden ser objeto de donación a título gratuito **todos aquellos alimentos aptos para el consumo humano**, excepto las bebidas alcohólicas (art. 3°)

Establece **beneficios tributarios** a los donantes de alimentos contribuyentes de **IRAE** (art. 8, 9 y 10)

Establece que los donantes deben deberán suscribir **convenios de colaboración solidaria** con los **sujetos intermediarios** (art. 4°)

**Exime de responsabilidad** a donantes por los daños y perjuicios que pudieran producirse (art. 7°)

El PE reglamentará las **condiciones** que deben cumplir los alimentos objeto de donación, a efectos de garantizar su **inocuidad** y cumplimiento de **estándares nutricionales** aceptables (art. 6°)

# PDA en RUNAEV

---



- ✓ Trabajo en articulación con la **Comisión de Bromatología del Congreso de Intendentes** para la incorporación de **exigencias** vinculadas a la prevención y reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en el marco del RUNAEV
- ✓ Se exige un **plan integral de prevención y reducción de PDA** para empresas alimentarias a la hora de habilitar por primera vez un local o renovar la habilitación bromatológica.
- ✓ El **objetivo** es que las empresas alimentarias del país:
  - ❖ **Identifiquen** la generación de PDA como parte de procesos cotidianos
  - ❖ **Midan o estimen** la cantidad de PDA que generan
  - ❖ **Planifiquen** y adopten **buenas prácticas** para prevenir y reducir el descarte de alimentos
  - ❖ Concienticen al consumidor final.

# Apoyo en el diseño de estrategias departamentales

Abordaje en los **planes departamentales** de gestión de residuos, promoviendo alternativas de valorización:

- alimentación animal – Proyecto TRESOR
- compostaje familiar o comunitario y vínculo con huertas

Diseño de hojas de ruta específicas

**“Canelones hacia un plan departamental de reducción de desperdicios de alimentos” (oct.24)**



## LA COMIDA NO SE TIRA ¿LA COMIDA NO SE TIRA?



¿Cuántas veces abriste la heladera y decidiste tirar una fruta o verdura que se deterioró? ¿Cuántas veces se te echa a perder algo que te sobró de una comida anterior?

**En Uruguay** se estima que cada hogar desperdicia cerca de 90kg de alimentos por año. Esto equivale a perder 14.500 pesos por hogar por año.

A la vez, muchas personas aún **no acceden a una alimentación suficiente y de calidad.**

Informate sobre como evitar el desperdicio alimentario en:



# tips

para prevenir el desperdicio de alimentos en tu hogar:



### Planificá

los menús y las compras antes de venir, de esta manera te asegurarás de adquirir los alimentos que vas a consumir.



### Elegí frutas y hortalizas imperfectas

Dale una oportunidad a las más grandes y a las más chiquitas, a las que tienen formas inusuales o algún pequeño defecto. Abrazá la diversidad para disminuir el desperdicio.

### Reciclá las sobras

de comidas anteriores en nuevas preparaciones. Deliciosas tortillas, sopas y croquetas son sólo algunas de las opciones que tenés al alcance de la mano.



### Técnicas de conservación

Mejorá las técnicas de conservación de los alimentos. Por ejemplo, la banana se conserva mejor fuera de la heladera. Si vas a demorar en consumirla podés congelarla.



Encontrá más tips en:



Poné a prueba tu creatividad y sumate al desafío de ser un **#HogarSinDesperdicio**

Vos también podés ser parte de la Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos.

**Prevenir y Reducir PDA es una oportunidad para...**

**Disminuir la generación y aumentar la valorización de residuos de alimentos**

**mitigar las emisiones de GEI**

**Aumentar cantidad de alimentos disponibles para consumo humano**

**y lograr que, mediante un sistema donación robusto y trazable, se distribuyan de forma prioritaria a quienes más lo necesitan.**



# Muchas



# Gracias