

XXVII JORNADAS DE JOVENS
PESQUISADORES

23 A 25 DE OUTUBRO DE 2019

A ciência e a tecnologia na produção
de inovação e transformação social

ESCUELA DE CS. AGRARIAS,
NATURALES Y AMBIENTALES

UNNOBA
UNIVERSIDAD NACIONAL
NOROESTE • BUENOS AIRES

PDA- Cómo ser parte de la solución?

São Carlos – 24 de Nov. de 2019

MBA Ing. Agustín Sola
Dto. Cs Bcas y Exptales / ECANA



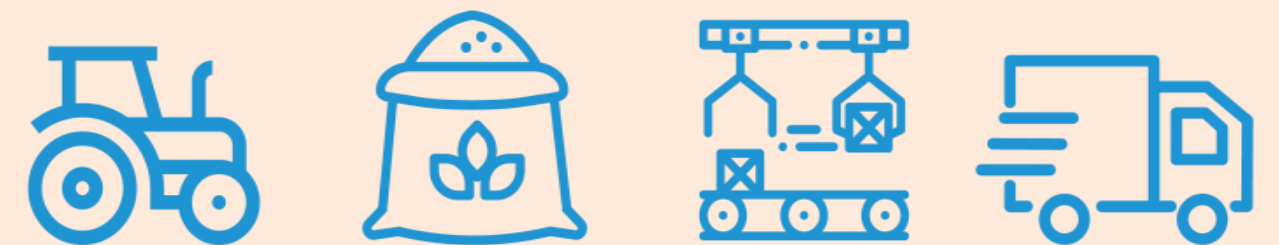
Asociación de Universidades
GRUPO MONTEVIDEO

1. DEFINICIONES: PÉRDIDAS

Se producen en el campo, en el transporte y los lugares de almacenamiento después de la cosecha o faena y en las industrias de alimentos.

Se pierden sin llegar a ser comercializados

Mayor impacto en los que se encuentran en vías de desarrollo.



1. DEFINICIONES: DESPERDICIOS

Ocurre en las etapas de distribución, venta y consumo.

Se desperdician los alimentos que, inclusive cuando están listos para consumir, se descartan por alguna razón.

Mayor impacto en los países desarrollados o de ingresos altos.



2. PDA: CAUSAS E IMPACTO



Sobreproducción
Baja tecnología



Falta de
coordinación



Logística y
embalaje
inadecuado



Estándares
estéticos de
calidad



Marketing



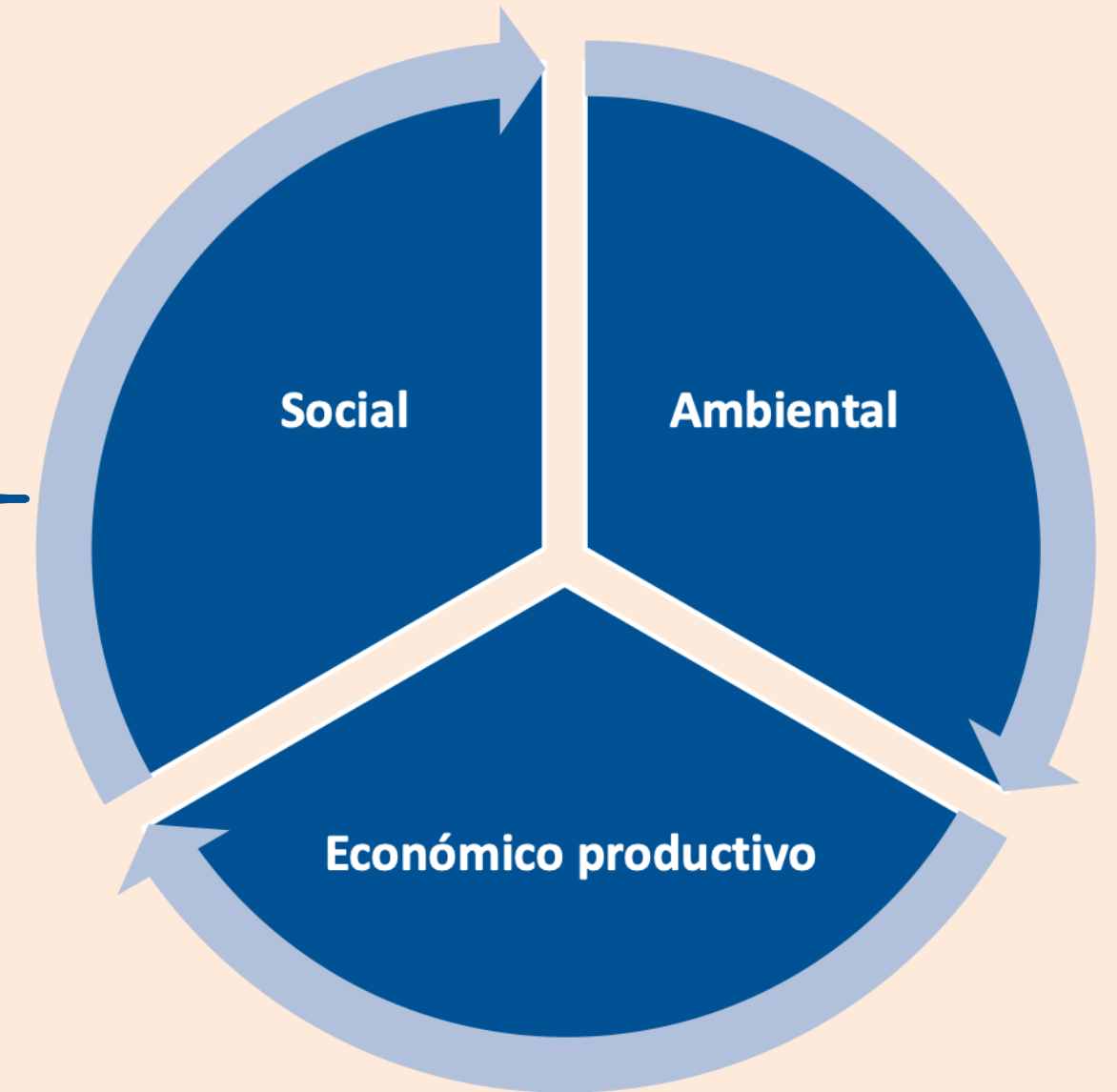
Normativa
de caducidad



Calidad
asociada a la
abundancia



Bajos costos
de disposición



3. PDA: CIFRAS Y PANORAMA



> **1.300 millones de toneladas** de alimentos se desechan en todo el mundo

> **30%** de la oferta alimenticia mundial

Las cifras de PDA 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.

842 millones de personas sufren hambre

> **16.000 millones de kg** se pierden y desperdician

> **12,5%** de la producción agroalimentaria nacional



AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

> **15%** de alimentos se desperdicia por año

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

4. PDA: ARGENTINA

MAÍZ

1.373.352 Tn
HARINA

TRIGO

650.794 Tn
FIDEOS

EGRESOS



> **6 kilos**
de comida se tiran
por estudiante
en cada egreso

> **10.500 kcal**

FIESTAS



> **60 %**
prepara alimentos
de más para las fiestas

CASAMIENTO



> **21.786 kilos**
de arroz se tiraron en 2018
sólo en CABA

se realizaron 10.893 matrimonios
durante 2018 a razón de que se
tiran 2 kilos de arroz por matrimonio.

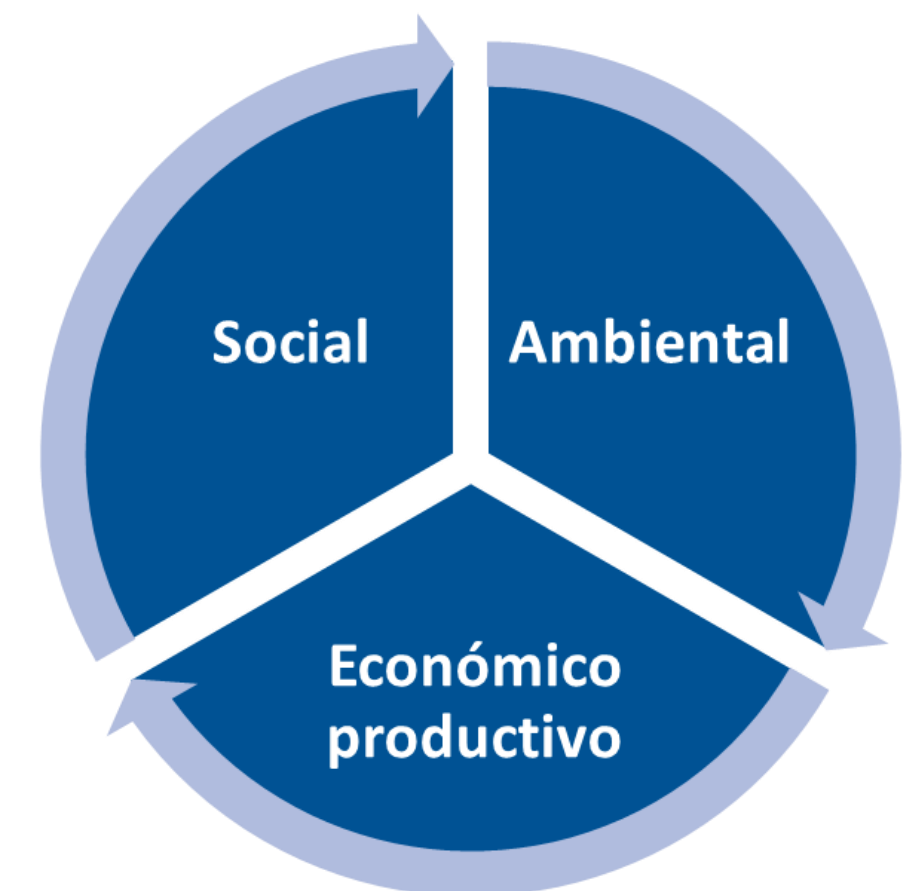
5. PDA: BENEFICIOS DE SU REDUCCIÓN



A 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro.

La reducción es una “triple victoria”: contribuir a la seguridad alimentaria, reducir la dependencia en los recursos hídricos, terrestres y climáticos, mejorar los ingresos de los productores y de las empresas agropecuarias.

Declaración de Ministros de Agricultura del G20. Buenos Aires, 2018.



6. PDA: PLAN NACIONAL – Ley 27.454

Objetivo: Lograr mayor eficiencia del sistema agroalimentario nacional a través de un uso más responsable de los recursos teniendo en cuenta el enfoque de producción y consumo sostenible.

Coordinar e implementar políticas públicas, en consenso y con la participación del sector público y privado, sociedad civil, organismos internacionales, entre otros, que atiendan las causas y los efectos de la PDA en Argentina.



7. LEY NACIONAL 25.989. Regimen especial para la donación

ARTICULO 9º

Una vez entregadas al donatario las cosas donadas en las condiciones exigidas por el artículo 2º, el donante queda liberado de responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran producirse con ellas o por el riesgo de las mismas, salvo que se tratase de hechos u omisiones que degeneren en delitos de derecho criminal.

Donar alimentos, evitar el desperdicio

Ofrecemos el punto de encuentro entre donantes y receptores, con el objetivo de promover y facilitar la donación de alimentos



Quiero donar
Dona en 3 Pasos



Quiero estar habilitado para recibir donaciones
Requisitos

Legislación

La importancia de la donación de alimentos

Sitios de interés

Registro Nacional de Instituciones de Bien Público Receptoras de Alimentos

*PDA- ¿Cómo abordar
el tema desde la
Universidad?*

CASO - UNNOBA

Acciones Realizadas

ACTIVIDADES	2017	2018	2019	2020
Firma carta de adhesión: RNRPDA				
Metodología MECA – FAO				
Programa de alimentos: Revalorización de materias primas del campo experimental				
Congreso multidisciplinario UNNOBA 2018: presentación de panel con especialistas de sector privado, público y tercer sector.				
Programa de voluntariado: Valoremos los Alimentos				
Elaboraciones conjuntas con emprendedores alimentarios locales				
CA AUGM				
Proyecto de investigación: “Desarrollo de quesos de pasta blanda utilizando insumos no tradicionales que permitan aprovechar subproductos o desechos de la industria”				
Red de colaboración: relevamiento de hábitos alimentarios en estudiantes de universidades públicas				
Participación en el grupo universidades				
Difusión del 29s				
Charlas a la comunidad: alimentación saludable y sustentable				
Charlas en el marco del festival gastronómico pampa 2019				
Proyecto de extensión - pérdida y desperdicio de alimentos: aporte regional para la solución de una problemática global				



Jun 2017

**FIRMA DE LA CARTA
DE ADHESION AL
PROGRAMA NACIONAL**



*Red Nacional de
reducción de
pérdidas y
desperdicios en
alimentos*

ACCIONES REALIZAS DESDE LA UNIVERSIDAD



2017

METODOLOGÍA MECA - FAO

2017-2019

**PROGRAMA DE
ALIMENTOS:
REVALORIZACIÓN
DE MATERIAS
PRIMAS DEL CAMPO
EXPERIMENTAL**





2018

CONGRESO MULTIDISCIPLINARIO UNNOBA

**PRESENTACION DE PANEL CON ESPECIALISTAS DEL SECTOR PRIVADO (COFCO),
PUBLICO (MINAGRI) Y TERCER SECTOR (BDA ROSARIO) PARA ABORDAR LA
TEMÁTICA**



2018

**PROGRAMA DE
VOLUNTARIADO:
"VALOREMOS LOS
ALIMENTOS"**

2018

**ELABORACIONES
CONJUNTAS CON
EMPREENDEDORES
LOCALES**





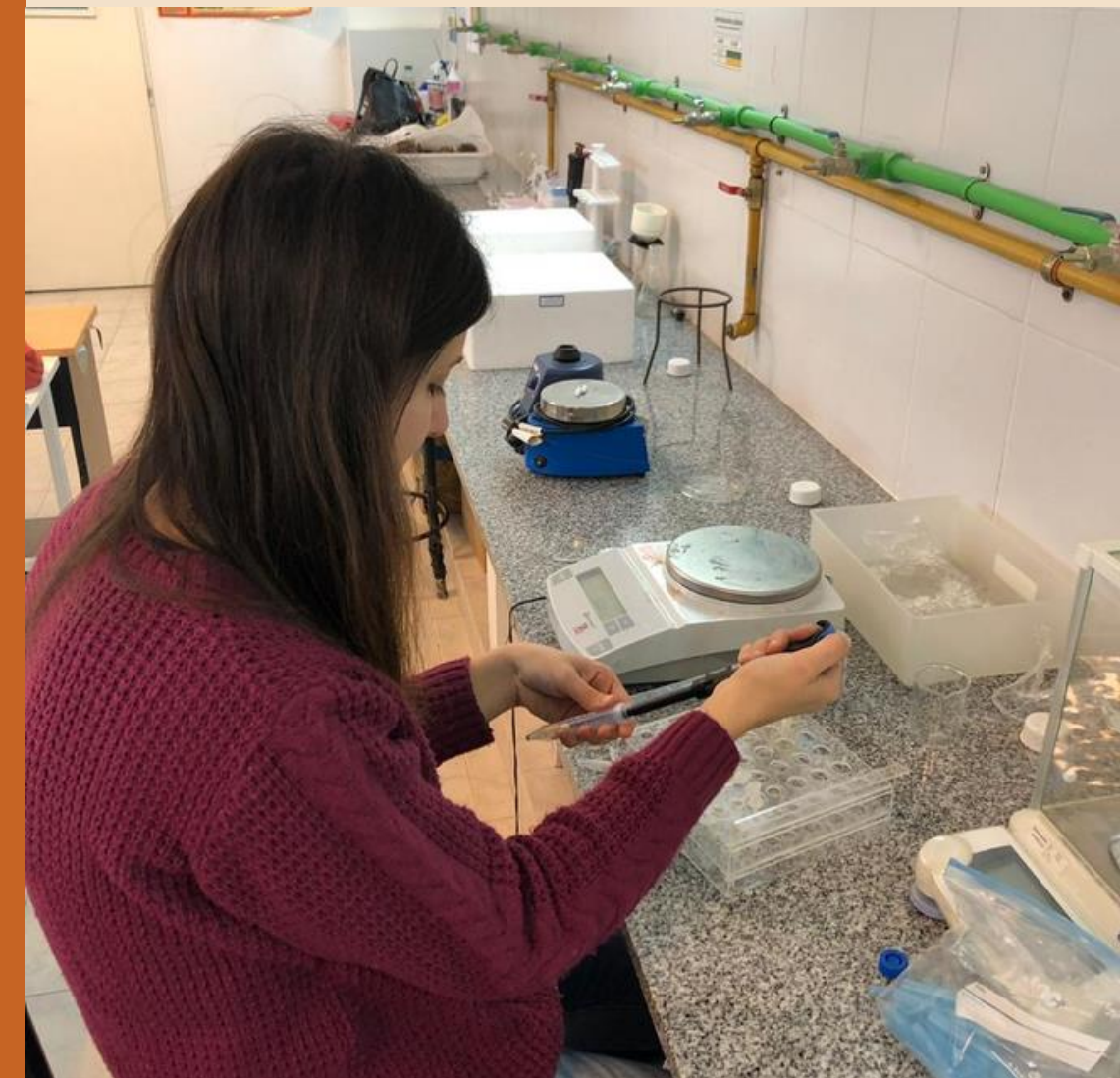
2018-2019

**COMITÉ AGROALIMENTOS
AUGM**



2019-2020

**PROYECTO DE
INVESTIGACION**



**" DESARROLLO DE QUESOS DE PASTA BLANDA UTILIZANDO INSUMOS NO TRADICIONALES
QUE PERMITAN APROVECHAR SUBPRODUCTOS O DESECHOS DE LA INDUSTRIA"**



UNNOBA

UNIVERSIDAD NACIONAL
NOROESTE | BUENOS AIRES

2019

**PARTICIPACIÓN EN
GRUPO
UNIVERSIDADES**

2019

DIFUSIÓN DEL 29S



rector_unnoba



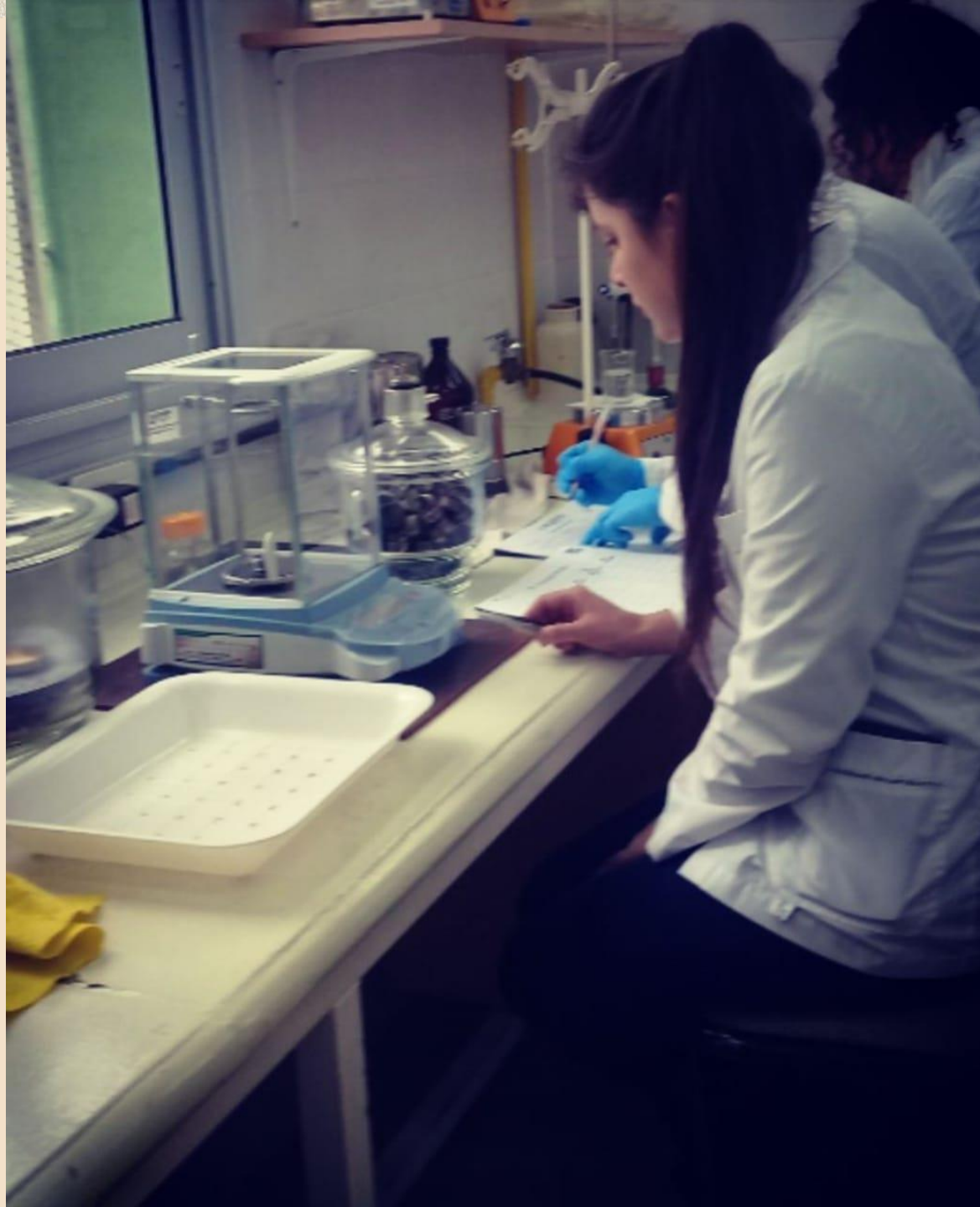
17 Me gusta

rector_unnoba #Repost @unnobanoticias



2019

**RED DE COLABORACIÓN:
RELEVAMIENTO DE
HÁBITOS ALIMENTARIOS
EN ESTUDIANTES DE
UNIVERSIDADES PÚBLICAS**



2019-2020

**VINCULACIÓN CON LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
LOCAL PARA CONOCER SUS
NECESIDADES Y ORIENTAR
LAS ACTIVIDADES DE
INVESTIGACIÓN Y DE
SERVICIO.**



Dirección de Comunicación

CICLO DE CHARLAS

ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SUSTENTABLE

Jueves de noviembre | 18:00 | Aula Magna del Edificio Eva Perón | Newbery 355 | Junín

7 de noviembre

Desperdicios de alimentos ¿Cómo ser parte de la solución?

En Argentina se desperdician 16 millones de toneladas de alimentos por año (equivalente a más de 87 millones de platos de comida por día). Resulta indispensable revisar conductas y mejorar nuestras hábitos. ¿Cómo aprovechar los residuos en la UNNOBA?
Ing. Agustín Solo, Dra. María José Torres.

14 de noviembre

Alimentos y salud: verdades y mentiras de las etiquetas

Va no se duda del vínculo que existe entre alimentación y salud. El rótulo que figura en el envase de los alimentos es una herramienta que se encuentra al alcance de todos. Aprender a interpretar o ayuda a decidir correctamente qué productos consumir.
Lic. María Eugenia Galazzi, Dra. María José Torres.

21 de noviembre

Alimentos seguros: consejos para la elaboración y conservación

¿Cómo evitar la contaminación de alimentos y así prevenir intoxicaciones y enfermedades. ¿Fumaras? Especialistas de la UNNOBA brindarán recomendaciones para lograr mayor seguridad. Ing. Valeria Crossetti, Lic. María Rita Casella.

CEDES - CENTRO DE ESTUDIOS Y SERVICIOS

Informes:

El.comunicacion@unnoba.edu.ar

Tel: 3436 4473750 int. 1020



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA
GOBIERNO DE BUENOS AIRES

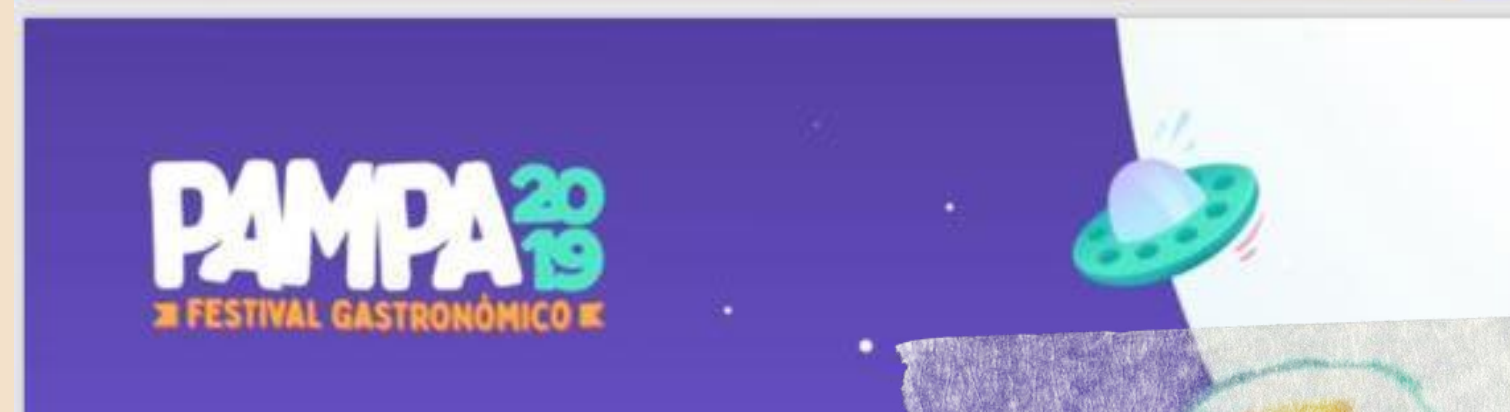


2019

CHARLAS A LA COMUNIDAD: ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SUSTENTABLE

2019

**CHARLAS EN
FESTIVAL
GASTRONÓMICO**





2020

PROYECTO DE EXTENSIÓN

"PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS: APORTE REGIONAL PARA LA SOLUCION DE UNA PROBLEMÁTICA GLOBAL"



*¿Y Uds. cómo lo
abordan en sus
Universidades?*



*Muchas gracias por su
atención*

Agustín Sola

asola@comunidad.unnoba.edu.ar