

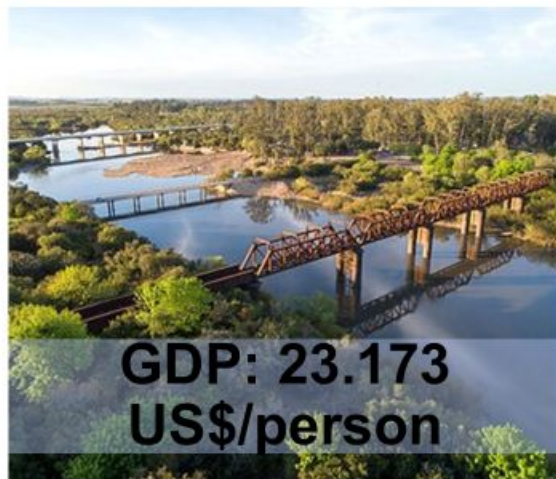
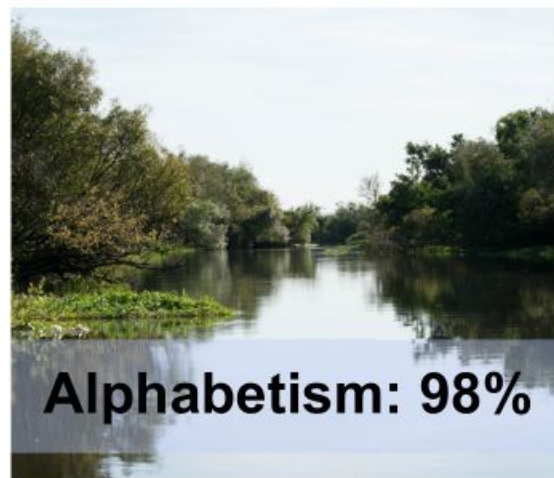
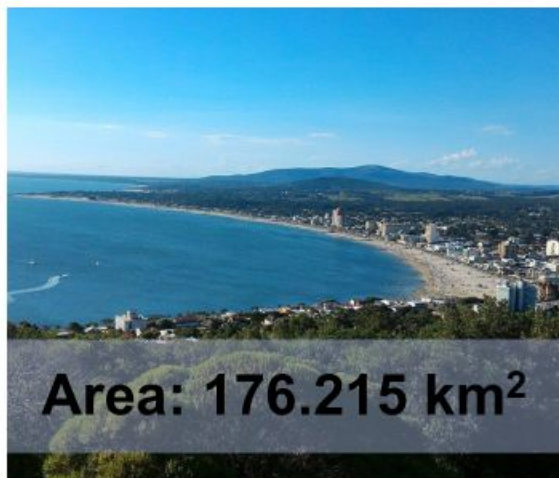
# Avances en la Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)

4 de marzo de 2026



Ministerio  
de Ambiente

# Uruguay overview



# ¿Qué sabemos de las PDA en Uruguay?

## 1 millón de Ton.

Se pierden o se desperdician **1 millón de toneladas de alimentos** al año.



## Usd 600 millones

En términos económicos, se traduce en una **pérdida de 600 millones de dólares** anualmente.



## 90 kg/año

Cada hogar desperdicia cerca de **90kg de alimentos por año**. Esto representa una pérdida de 14.500 pesos por hogar por año.



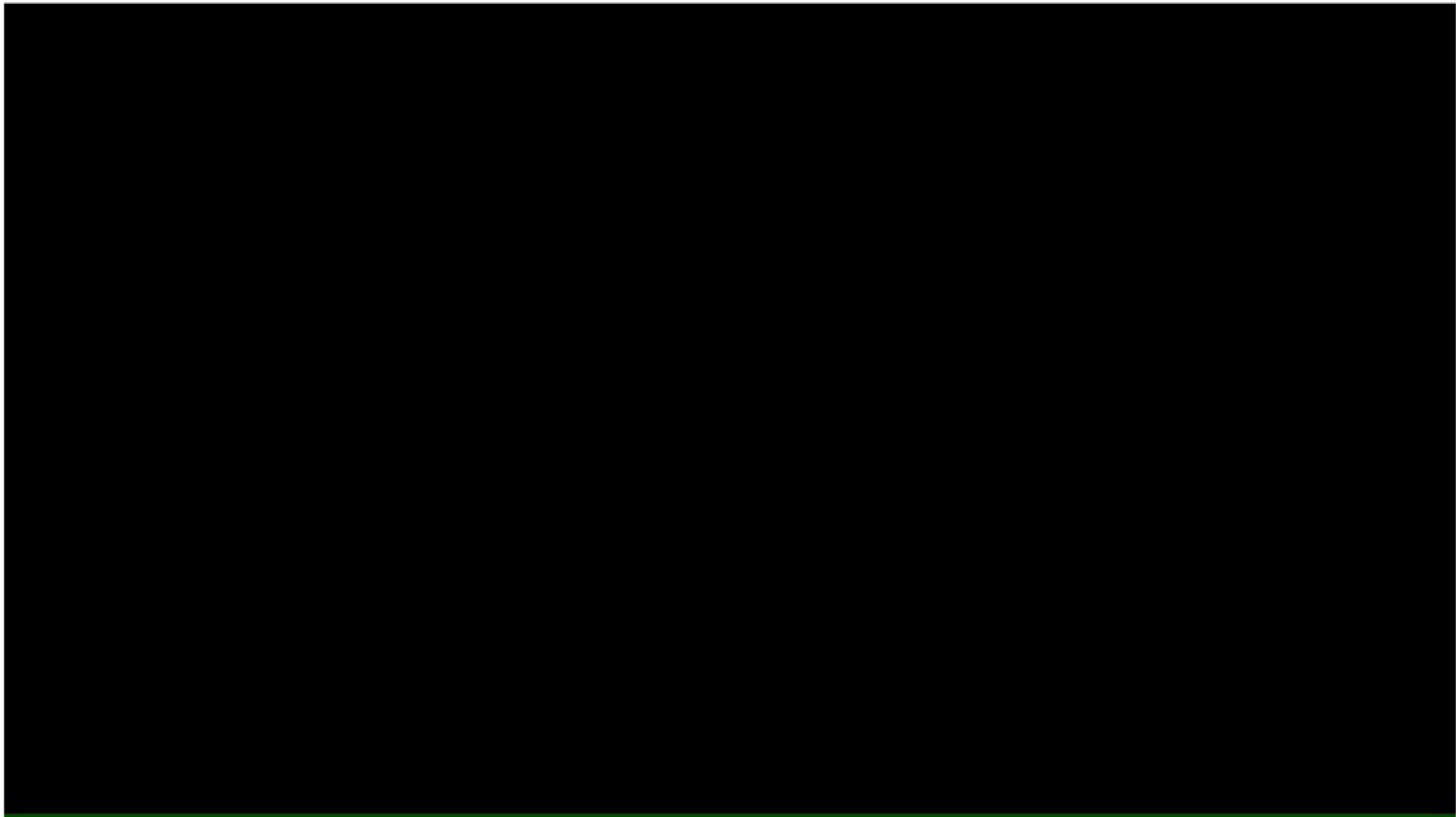
## Inseguridad Alimentaria

Esto sucede mientras que **15% de los hogares uruguayos** tienen inseguridad alimentaria moderada o grave.



Ministerio  
de Ambiente





# Estrategia Nacional PDA (2023)

## Ejes Estratégicos y sus objetivos

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

Agosto 2023



### Metas al 2032:

↓ **50%** las pérdidas

↓ **50%** los desperdicios

Valorizar + **del 70%** de  
los residuos de  
alimentos



#### 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.



Ministerio  
de Ambiente

# Principales avances en la implementación de la Estrategia Nacional PDA

## • Plan PDA de Canelones.

- Acciones PDA en **planes departamentales** de gestión de residuos (Canelones, Rivera y Paysandú)
- Plan PDA en el marco de **RUNAEV** para habilitaciones bromatológicas.

Prevención de generación



- Aprobación de **Ley de donación de alimentos para consumo humano** (Ley N° 20.177/ 23).

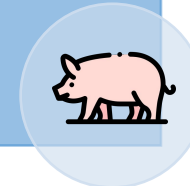
- Decreto reglamentario 179/025 en implementación.

Rescate de excedentes y donación



- Convenio **Montevideo** planta de alimento para cerdos a partir de PDA

Alimentación animal a partir de descartes de alimentos



- Guías de **compostaje**
- Fomento de compostaje **intradomiciliario**.
- **Proyecto Too Good to Waste**: apoyo a la IM en la conceptualización de Tenedor como polo de valorización de residuos orgánicos

Valorización de residuos orgánicos



## Comunicación y sensibilización

Capacitaciones INDA-MIDES, Día Internacional de Concientización sobre las PDA, Materiales en el OAN





# Articulación con otros programas y alianzas



En el día de hoy el gobierno de Uruguay presentó a la Conferencia Marco de Naciones Unidas sobre Cambio Climático (CMNUCC) su segunda Contribución Determinada a nivel Nacional (CDN2) bajo el Acuerdo de París.

La CDN2 presenta las principales medidas a implementar para aumentar la capacidad de adaptación del país al cambio climático e incluye la contribución de Uruguay a la mitigación de gases de efecto invernadero. Sobre este aspecto se plantean objetivos en términos de emisiones absolutas, en relación a la producción de carne, objetivos específicos de conservación y aumento de stocks de carbono respecto al uso del suelo y medidas que permiten avanzar hacia esos objetivos.

Este documento confirma el compromiso de Uruguay por atender la problemática del cambio climático, principal amenaza que enfrenta la humanidad en el siglo XXI, cumpliendo con el Acuerdo de París al presentar en cinco años una CDN2 igual o más ambiciosa que la anterior.

Este proceso fue desarrollado en el marco del Sistema Nacional de Respuesta al Cambio Climático (SNRCC) y contó con una etapa de consulta pública y un proceso implementado a través de la Plataforma de Participación Ciudadana Digital, diseñado e implementado para articular un conjunto de acciones



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.

## 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:





**Ministerio  
de Ambiente**

