

Implementación de buenas prácticas para la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos (PDA) en PyMES agroalimentarias

Resumen ejecutivo Agosto 2025

Autora: Natalia E. Basso, Vesicabiz S.R.L

Autoridades:

Prof. Gustavo Melella
Gobernador de la Provincia de
Tierra del Fuego, Antártida e Islas
del Atlántico Sur

Lic. Karina Fernández
Ministro de Producción y Ambiente

Mg. Carolina Hernández
Secretaria de Desarrollo Productivo y PyME

Autora:

Natalia E. Basso, (VesicaBiz SRL)

Contraparte Técnica Provincial:

Lic. Marianela Cantarelli
Lic. Agustina Felici

Diseño de editorial:

Secretaria de Comunicación Digital y Medios Públicos

Índice

Introducción	pág. 4
Componentes del proyecto	pág. 6
Capacitación	pág. 6
Asistencia técnica	pág. 11
Impacto en casos testigo	pág. 16
Ahumadero Ushuaia Patagónica S.R.L	pág. 16
Fernando Miguel de Antueno (Atama Alimentos).....	pág. 17
Chocolates del Sur S.A (Laguna Negra).....	pág. 18
Crustáceos del Sur S.A (CTF S.A).....	pág. 19
Sucesión de Telli María Rosa (Hotel Cap Polonio y restaurante Marcopolo)...	pág. 20
Winning Ship Agents & Suppliers S.A (Delver Agents).....	pág. 21
Alianzas territoriales para la sostenibilidad	pág. 22
Reflexiones finales	pág. 23

Introducción

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), a nivel mundial las pérdidas de alimentos ascienden al 13,8% en las etapas de producción, almacenamiento, transporte, procesamiento y comercialización mayorista.¹ Por su parte, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) estimó en su informe de 2024 que el 19% de los alimentos disponibles se desperdicia en los eslabones de comercio minorista, servicios de alimentación y hogares, lo que equivale a 1.500 millones de toneladas de alimentos descartados.² En conjunto, estos datos reflejan que aproximadamente el 30% de los alimentos producidos en el mundo no llegan a ser consumidos, evidenciando la magnitud del problema de las pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA).

Las PDA tienen un impacto negativo de carácter económico, social y ambiental sobre los sistemas agroalimentarios, afectando la seguridad alimentaria, la eficiencia productiva y el uso sostenible de los recursos.

En este contexto, la Secretaría de Desarrollo Productivo y PyME de la provincia con el apoyo del Consejo Federal de Inversiones, impulsaron el proyecto piloto ***Implementación de Buenas Prácticas para la Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en PyMEs agroalimentarias de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur***. El objetivo es acompañar a empresas locales en la adopción de prácticas sostenibles y orientadas a la mejora continua, la calidad, el incremento de la eficiencia de los procesos, la reducción de mermas y residuos, y la generación de ahorros. Este primer piloto complementa una agenda de acciones que lleva a cabo la Secretaría como estrategia de fortalecimiento de la matriz productiva provincial, con especial foco en el sector de alimentos y bebidas.

Por un lado, se presenta el componente de fortalecimiento de capacidades, materializado a través de tres instancias de capacitación abiertas a la comunidad (dos presenciales y una virtual), así como un encuentro de cierre del proyecto.

Por otro, se detallan los logros del componente de asistencia técnica individual brindada a seis PyMEs que participaron activamente como casos testigo. A cada una de ellas se la acompañó con asesoramiento personalizado-presencial y virtual-, aplicando herramientas de diagnóstico y caracterización de puntos críticos de pérdidas, que sirvieron como base para el diseño y la implementación de planes de acción específicos.

El presente resumen ejecutivo expone los resultados alcanzados durante la implementación del proyecto, que tuvo lugar entre marzo y agosto de 2025.

¹ FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos.

² United Nations Environment Programme (2024). Food Waste Index Report 2024. Nairobi.

Las seis empresas beneficiarias fueron:

- Ahumadero Ushuaia Patagónica SRL
- Fernando Miguel de Antueno (Atama Alimentos)
- Chocolates del Sur SA (Laguna Negra)
- Crustáceos Tierra del Fuego SA (CTF SA)
- Sucesión de Teggi María Rosa (Hotel Cap Polonio y Restaurante Marcopolo)
- Winning Ship Agents & Suppliers SA (Delver Agents)

En distintas escalas y niveles de avance, todas las empresas lograron resultados positivos en la prevención y reducción de PDA, consolidando estas prácticas como una estrategia costo-efectiva hacia la sostenibilidad, con impactos positivos en los planos económico, social y ambiental. Estos avances fortalecen la competitividad y la eficiencia de cada PyME, y también generan beneficios a nivel comunitario, al promover una producción y un consumo más responsables, y contribuir a la seguridad alimentaria y al uso más eficiente de los recursos disponibles.

Componentes del proyecto

Capacitación

La prevención y reducción de PDA es un enfoque incipiente que todavía no es tan conocido por las empresas agroalimentarias. Sin embargo, su integración en las estrategias de sostenibilidad corporativa resulta indispensable, ya que contribuye a mejorar la productividad y la eficiencia de los procesos, reduce la generación de residuos y permite generar ahorros en distintos niveles.

En este contexto, se consideró clave fortalecer las capacidades técnicas y prácticas tanto de los equipos de las seis empresas participantes como de referentes de diversas organizaciones de la comunidad provincial. Por ello, desde el primer encuentro se promovió una convocatoria abierta, con especial atención a empresas elaboradoras de alimentos, servicios gastronómicos y hoteleros, y organismos públicos. A partir del segundo encuentro, se amplió el alcance con especial énfasis en la participación de organizaciones sin fines de lucro que desarrollan actividades de asistencia social.

Con ese objetivo, se llevaron a cabo tres instancias de capacitación grupal abiertas a la comunidad y un encuentro de cierre de proyecto, que contaron con una muy buena convocatoria.

A continuación, se resumen brevemente las actividades desarrolladas en cada encuentro:

Fecha	Modalidad	Contenidos
7 de abril	Presencial en el auditorio de INFUETUR	Definiciones y alcance de las PDA. Panorama mundial y nacional en cifras. Análisis de los niveles de causas. Triple impacto negativo: social, ambiental y económico Nuevos estándares y normas para el sector agroalimentario. Avances en el sector empresarial en Argentina. Introducción a las etapas de un proyecto de abordaje de las PDA, caracterización de los Puntos Críticos de Pérdidas (PCP) y metodología de medición.

Fecha	Modalidad	Contenidos
19 de mayo	Virtual	<p>Breve repaso de definiciones, alcance y cifras.</p> <p>Análisis de los resultados de la medición de PCP.</p> <p>Pirámide de jerarquía en la gestión de las PDA.</p> <p>Potenciales líneas de acción.</p> <p>Pasos para el diseño de un plan de acción de PDA.</p>
25 de junio	Presencial en el SUM de la Dirección Provincial de Puertos	<p>Breve repaso de contenidos técnicos.</p> <p>Presentación del modelo de plan de acción y su relación con las estrategias según la pirámide de jerarquía y el tipo de acciones.</p> <p>Taller en grupos para la construcción de un plan de acción con cuatro casos prácticos: Empresa Láctea, Localidad turística del litoral, Restaurante Parrilla y Mercado mayorista.</p> <p>Intercambio de los participantes, exposición de los temas trabajados, identificación de barreras y limitantes, desafíos, fortalezas y oportunidades.</p>
13 de agosto	Presencial en el SUM de la Dirección Provincial de Puertos	<p>Presentación de las actividades desarrolladas durante el proyecto.</p> <p>Resumen de diagnóstico y plan de acción de cada empresa.</p> <p>Testimonio en primera persona de cada referente de las PyMEs participantes.</p> <p>Cierre institucional de las autoridades provinciales.</p> <p>Intercambio entre referentes de las organizaciones.</p>

Figura I: Apertura de la primera capacitación en INFUETUR.



Figura II: Apertura de la primera capacitación en INFUETUR.



Figura III: Exposición de la consultora Natalia Basso en la tercera capacitación.



Figura IV: Presentación de los participantes en la tercera capacitación.



Figura V: Participantes de la tercera capacitación.



Figura VI: Participantes del encuentro de cierre del proyecto.



Asistencia Técnica

El componente de asistencia técnica del proyecto se enfocó en brindar asesoramiento individual a las seis empresas participantes. El proceso incluyó un diagnóstico general y específico en temas vinculados a la sostenibilidad y a las PDA, seguido de la caracterización de los Puntos Críticos de Pérdidas (PCP) y la elaboración e implementación de un plan de acción adaptado a cada caso.

A tal fin, el equipo consultor aplicó una metodología teórico-práctica desarrollada a partir de su experiencia previa, basada en herramientas contenidas en la *Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles. Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado*.³

Además, se nutrió de las experiencias realizadas en el marco del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos y el Programa Sumar Valor para Mejorar la Competitividad de las PyMEs Agroalimentarias (PROCAL IV) de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.⁴

El objetivo de esta etapa fue conocer en profundidad a cada organización, incluyendo su estructura, funcionamiento, procesos productivos, productos elaborados y otros aspectos de sostenibilidad.

Para ello, cada empresa debió designar un responsable de PDA quien participó de todas las actividades propuestas, las reuniones, las visitas y se encargó de comunicar internamente los avances.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas con los referentes de cada empresa, en las que se relevó información organizada en seis bloques temáticos:

- **Identidad**
- **Descripción general**
- **Calidad**
- **Vinculación con el entorno**
- **Residuos y percepción sobre PDA**
- **Gestión de residuos alimentarios**

³SAGyP, FAO. Guía para PyMEs Agroalimentarias Sostenibles. Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado. segunda edición. Enero de 2022.

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/Guia_PyME_PDA.pdf

⁴SAGyP. Buenas Prácticas para la reducción de PDA en PyMEs agroalimentarias. Resumen ejecutivo. Julio de 2023.

Además, se llevó a cabo una revisión de documentación interna de cada empresa con el fin de comprender con mayor precisión el punto de partida.

Entre los principales hallazgos del diagnóstico, se destaca que cinco de las empresas contaban con instancias de capacitación para su personal, y todas disponían de un proceso de inducción. Estas son buenas prácticas que resultan valiosas para fortalecer los conocimientos y habilidades de los equipos, especialmente en temas vinculados a la sostenibilidad y a la prevención de PDA. A su vez, todas las firmas realizaban seguimiento de las fechas de recepción y del uso correlativo de materias primas y productos terminados, mediante distintos métodos, tanto digitales como manuales. Respecto de la percepción sobre las PDA, todos los referentes consultados reconocieron la existencia a lo largo de sus procesos productivos, y algunos de ellos señalaron haberlas estimado previamente.

Como segundo paso, cada empresa definió el alcance del análisis de PDA en el marco del proyecto. Dado que las seis firmas poseen perfiles y actividades diversas, dicho alcance varió: en algunos casos se acotó a una línea de producción o a una etapa específica del proceso; en otros, se amplió para abarcar varios procesos y servicios dentro de una misma planta.

Sobre el alcance definido, se avanzó en la identificación y caracterización de los PCP. Para ello, se utilizaron los diagramas de flujo de productos y procesos, se identificaron los PCP y se diseñaron los procedimientos de medición con el fin de establecer una línea de base, detectar las causas asociadas y el destino actual de las mermas. Todo ello se complementó con visitas a las plantas para hacer una verificación in situ de lo mencionado anteriormente.

Cabe destacar que tres empresas lograron implementar mediciones en los PCP durante el transcurso del proyecto, mientras que las otras tres realizaron estimaciones a partir de datos preexistentes, ya que al momento del trabajo se encontraban fuera de su temporada productiva.

En ambas situaciones los resultados obtenidos (medición o estimación) fueron indispensables para realizar una valoración económica de dichas mermas y plantear potenciales mejoras.

La información resultante fue procesada, validada y analizada con cada empresa. Construcción y puesta en marcha del plan de acción.

A partir de los hallazgos obtenidos durante la etapa de diagnóstico y caracterización de los PCP, se brindó asesoramiento individual a cada empresa para la elaboración de su Plan de Acción para la Prevención y Reducción de PDA.

Se trabajó con un modelo general que permitió, a partir de los PCP identificados y otros aspectos sobre sostenibilidad relevados en el diagnóstico, diseñar estrategias alineadas con la pirámide de jerarquía de gestión de PDA: prevención, reducción, aprovechamiento para consumo humano, aprovechamiento para consumo animal y valorización no alimentaria.

Imagen 1. Jerarquía para la gestión de las pérdidas y desperdicios de alimentos.



Fuente: adaptación propia en base a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de Argentina y la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos.

En cada una de las estrategias, se definieron acciones concretas, detallando su plazo de ejecución -corto, mediano y largo plazo-, los recursos necesarios y las personas responsables de su implementación.

Tabla 1. Modelo de Plan de Acción para la Prevención y Reducción de PDA

Punto de partida (PCP u otros)	Estrategía según pirámide de jerarquía	Acciones	Plazo	Recursos	Responsable	Cumplimiento
-----------------------------------	---	----------	-------	----------	-------------	--------------

En términos generales, se buscó alinear los planes de acción con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, especialmente el 12 sobre “Producción y Consumo Responsable” y su meta 12.3 que propone “reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.”



Una vez diseñados los planes de acción, se trabajó junto a cada empresa en la definición de prioridades y en aprovechar este proyecto como plataforma para avanzar en su implementación.

La asistencia técnica se adaptó a las necesidades de cada caso e incluyó: la elaboración de documentos y procedimientos específicos; el diseño de nuevos flujogramas para identificar PCP en otros productos y procesos; el acompañamiento en procesos de medición continua; la estimación de pérdidas en términos económicos; y la revisión de tecnologías o buenas prácticas aplicables.

Además, se identificaron posibles barreras y limitaciones para la implementación de los planes, así como alternativas para superarlas.

Como cierre de la asistencia técnica, se aplicó una lista de verificación para determinar el estado de avance de cada empresa en relación a las expectativas iniciales del proyecto.

Según el puntaje obtenido en cada caso se categorizó a las empresas como nivel experto, avanzado o inicial⁵. Cuatro empresas participantes quedaron en la categoría de Experto y dos empresas en la categoría de Avanzado.

⁵ EXPERTO: se alcanzaron los objetivos de este programa de capacitación y asesoramiento, con la elaboración del plan de acción, destacando la participación y la implementación del Plan. AVANZADO: se alcanzaron los objetivos de este programa de capacitación y asesoramiento, con la elaboración del plan de acción, destacando la participación aunque con limitaciones en el inicio en la implementación. INICIADO: Se alcanzaron los objetivos de este programa de capacitación y asesoramiento, con la elaboración del plan de acción.

Impacto en casos testigo

En este apartado se presentan de manera sintética los casos testigo de las empresas que participaron en el componente de asistencia técnica. Se destacan las prácticas vinculadas a la prevención y reducción de PDA, tanto aquellas planificadas o implementadas en el marco del proyecto, como también iniciativas preexistentes que resultan valiosas y se reafirman a partir de esta experiencia.

Ahumadero Ushuaia Patagónica S.R.L



Antigüedad: 15 años

Sector: Pesca artesanal, elaboración de conservas ahumadas y congelados envasados al vacío.

Cuenta con el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Estimación sistemática de rendimientos. Ejemplo: 70% de rendimiento en pescados. Procedimientos y controles de calidad a lo largo del proceso de elaboración.	Aseguramiento de la calidad y minimización de pérdidas.
Prevención	Desarrollo del producto "mejillones cocidos y congelados, envasados al vacío" a partir de mejillones aptos para consumo humano que se merman en otra empresa por no alcanzar los estándares estéticos (tamaño) para exportación.	Percepción de nuevos ingresos económicos para ambas empresas. Valorización de un producto local frente a alternativas importadas.
Aprovechamiento para consumo animal	Entrega de valvas de mejillones a productores avícolas ponedoras para alimentación (75 a 80% del residuo de mejillón).	Disminución de residuos orgánicos. Ahorro para los productores avícolas.
Aprovechamiento para consumo animal	Uso de mermas de pescado como carnada para captura de centolla significando un ahorro en insumos.	Disminución de residuos orgánicos.



Fernando Miguel de Antueno (Atama Alimentos)

Antigüedad: 8 años

Sector: Cultivo de hongos comestibles y brotes envasados.

Cuenta con el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Producción en función de la demanda y las temporadas turísticas.	Minimización de pérdidas.
Prevención	Desarrollo de subproductos a base de hongos, como medallones congelados y paté, con la correspondiente habilitación de sala de elaboración y registro de productos.	Ampliación de la oferta de productos generando otros ingresos. Extensión de vida útil una vez cosechados.
Aprovechamiento para consumo animal	Entrega de mermas de hongos y brotes a productores porcinos.	Disminución de residuos orgánicos. Ahorro para los productores porcinos.
Utilización	Entrega de mermas de hongos, brotes y bolsas de sustrato a organizaciones que realizan compostaje y bokashi, en algunos casos con potencial productivo. Ejemplo: 1.000 kg de residuo al cosechar en temporada alta.	Disminución de residuos orgánicos. Insumo de compost de producción local para horticultores.

Chocolates del Sur S.A (Laguna Negra)



Antigüedad: 36 años

Sector: Elaboración de productos a base de chocolate, venta en local comercial y servicio de cafetería.

Cuenta con el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Medición detallada de pérdidas de materias primas, productos intermedios y productos terminados.	Concientización de los colaboradores y participación activa.
Prevención	Diseño de nuevas recetas de pastelería para el local comercial a partir de las mermas de materias primas en la planta. Ejemplo: tapitas de alfajor rotas (3% de merma) y sedimento semilíquido de manteca de maní (20% de merma).	Ahorros en la compra de materias primas por una mayor interacción entre las unidades de negocio. Desarrollo de nuevos productos.
Prevención	Acondicionamiento de una sala para concentrar las tareas de derretimiento y templado del chocolate.	Mayor eficiencia en el uso de energía. Mejora del control de temperatura en las zonas de la planta. Mejora en la accesibilidad a la maquinaria para su mantenimiento. Liberación de espacio útil para otras actividades.
Prevención	Mejoras en infraestructura tales como cambio de pico dosificador, calibrado y mantenimiento de maquinarias de derretimiento y de envasado. Ejemplo: antes con mermas del 1,3% en la dosificación de dulce de leche y 3% en el envasado de alfajores.	Ahorros en materias primas. Minimización de mermas por roturas de productos terminados.

Crustáceos del Sur S.A (CTF S.A)



Antigüedad: 3 años

Sector: Procesamiento de crustáceos y moluscos bivalvos

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Seguimiento diario de indicadores de rendimiento y productividad.	Concientización de los colaboradores y participación activa.
Prevención	Capacitación del personal de clasificación manual.	Minimización de mermas por roturas de valvas.
Prevención	Trabajo conjunto con la empresa proveedora de envases para el mejoramiento de las características de resistencia.	Minimización de mermas por roturas de productos terminados.
Aprovechamiento para consumo animal	Potencial entrega de valvas de mejillones a productores avícolas para alimentación (75 a 80% del residuo del mejillón).	Disminución de residuos orgánicos. Ahorro para los productores avícolas.



Sucesión de Telli María Rosa (Hotel Cap Polonio y restaurante Marcopolo)



Antigüedad: 32 años

Sector: hotelería y gastronomía donde se ofrecen servicios de desayuno para huéspedes, restaurante con menú ejecutivo y a la carta abierto al público y venta de productos exhibidos en góndolas.

Cuenta con el Sello de Calidad Certificada Tierra del Fuego - Fin del Mundo

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Medición de línea de base del desperdicio alimentario en los tres servicios: Desayuno: 33,8 g/huésped en junio y 26 g/huésped en julio. Cocina: 22,4 g/plato vendido en junio y 18,3 g/plato vendido en julio. Cocina: 5,2 kg/día en junio y 5 kg/día en julio. Productos envasados: 145 unidades/mes junio y 34 unidades/mes julio. Establecimiento de la medición diaria y continua.	Dimensionamiento de los desperdicios. Concientización de los colaboradores y participación activa.
Prevención en el servicio de desayuno para huéspedes	Ajustes operativos tales como preparación a demanda de leche caliente y huevos, porcionado de dulces y mermeladas, reemplazo de ensalada de frutas por frutas frescas.	Disminución del desperdicio de alimentos del 18,7% en un mes (junio-julio 2025). Ahorros en materias primas. Reducción de residuos.
Prevención en el servicio de restaurante	Planificación de menú ejecutivo semanal a partir del stock de materias primas disponibles.	Disminución del desperdicio del 18,3% en un mes (junio-julio 2025). Ahorros en la compra de materias primas.
	Preparación a demanda de guarniciones rápidas tales como purés de hortalizas y arroz.	Ahorros en la compra de materias primas. Minimización de residuos.
	Mayor comunicación de promociones de menú ejecutivo.	Direccionamiento de los clientes hacia la oferta diaria disponible. Mayor frescura en las preparaciones.
Prevención en productos exhibidos en góndola	Ajustes operativos tales como revisión diaria del stock, cambios de ingredientes para extender la vida útil del producto exhibido, rotación de la oferta y menor variedad diaria. Mayor comunicación de promociones de los productos exhibidos.	Disminución del desperdicio de alimentos del 76% en un mes (junio-julio 2025). Minimización de residuos.

Prevención	Diseño de nuevas recetas a partir de excedentes de materias primas, en especial de frutas y hortalizas.	Ahorros en la compra de materias primas por una mayor interacción entre los tres servicios.
Prevención	Comunicación utilizando cartelería y pantallas en salón	Concientización a huéspedes y comensales.



Winning Ship Agents & Suppliers S.A

Antigüedad: 17 años

Sector: Agencia marítima de asistencia a buques y cruceros con destino a la Antártida, encargados del abastecimiento. Cuentan con depósitos de productos secos y de productos húmedos.

Prácticas destacables:

Estrategia	Acción	Beneficios asociados
Prevención	Estimación de pérdidas y su valoración económica a partir de datos de la temporada anterior. Ejemplos de mermas: 20% en frutilla, damasco y melón amarillo 10% en arándano y durazno 2% en melón escrito y melón rocío de miel.	Dimensionamiento de las pérdidas y planificación de acciones. Incorporación de la medición in situ como buena práctica.
Prevención	Diseño del procedimiento de medición y registro para la próxima temporada.	Diseño de acciones en función de las cantidades reales de mermas. Posibles acciones inmediatas ante detección temprana de mermas.
Prevención	Definición de estándares de calidad para frutas y verduras y desarrollo de una Guía Visual para la clasificación en depósito.	Ahorros en materias primas. Reducción de residuos. Concientización de los colaboradores.
Prevención	Redacción e implementación de una política de prevención y reducción de PDA.	Concientización de los colaboradores. Comunicación a partes interesadas.
Redistribución para consumo humano	Primeros contactos y visitas a organizaciones de la comunidad potenciales receptoras de donaciones de alimentos.	Reducción de residuos orgánicos y valorización de las mermas. Alianzas locales.

Aprovechamiento para consumo animal	Primeros contactos y visitas a organizaciones de la comunidad potenciales receptoras de donaciones de alimentos.	Reducción de residuos orgánicos y valorización de las mermas. Ahorro para productores pecuarios. Alianzas locales.
Utilización	Identificación de las principales organizaciones de la comunidad que elaboran compost y reciben mermas de frutas y hortalizas.	Reducción de residuos orgánicos.

Alianzas territoriales para la sostenibilidad

En paralelo a la asistencia técnica con las empresas, se llevó adelante un mapeo de actores locales con los que podrían establecerse alianzas estratégicas para el desarrollo de acciones conjuntas sobre PDA y con beneficios sociales, ambientales y económicos.

Las organizaciones identificadas fueron:

- Centro de Actividades Alternativas para Personas con Discapacidad (CAAD) sedes Ushuaia y Río Grande
- Centro de Abordaje de Problemáticas de Consumo Ushuaia - Salud Mental Ushuaia (CAPC USH)
- Biblioteca Popular Alfonsina Storni
- Cátedra Libre de Soberanía Alimentaria de la Universidad Nacional de Tierra del Fuego (CALISA)
- INTA Estación Experimental Agropecuaria Tierra del Fuego: Agencia de Extensión Rural (AER) Ushuaia y Río Grande
- Centro Austral de Investigaciones Científicas (CADIC-CONICET)
- Referente local de la Subsecretaría de Ganadería de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación
- Referente local de “Cocina sin Desperdicio”, licenciada en Gastronomía (UADE) y en Hotelería (UNTDF)
- Productores avícolas y porcinos locales.
- Organizaciones que realizan compostaje y bokashi, en algunos casos con potencial productivo.

Además de invitar a estos referentes a participar en los encuentros de capacitación grupal, se visitaron las tres primeras organizaciones, con el propósito de socializar las actividades que allí se realizan, conocer el estado actual de los proyectos agroecológicos —huerta, gallinero y compost—, destacar su rol en la comunidad y promover vínculos con las empresas agroalimentarias participantes de la asistencia técnica.

Reflexiones finales

El proyecto de implementación de buenas prácticas para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos en PyMEs agroalimentarias de Tierra del Fuego marcó un avance clave hacia una producción y consumo más conscientes y responsables. Durante varios meses, se trabajó con las empresas seleccionadas y otros actores de la comunidad combinando capacitaciones grupales, asesoramiento técnico y visitas presenciales, generando instancias de intercambio y aprendizaje adaptadas a la realidad local.

Las capacitaciones grupales resultaron fundamentales para sensibilizar e introducir la temática de PDA en los tomadores de decisión, ofreciendo herramientas para un mejor diagnóstico y diseño de acciones preventivas. El enfoque estuvo puesto en diseñar procesos de aprendizaje prácticos y contextualizados, fortaleciendo capacidades internas y promoviendo el intercambio de experiencias entre actores del sector productivo, gastronómico, comunitario y público.

La asistencia técnica individual y las visitas a planta permitieron adaptar cada actividad a las necesidades específicas de las empresas, transformando el conocimiento en acciones concretas. El compromiso de los equipos y el rol activo del responsable PDA en cada firma fueron determinantes para incorporar las buenas prácticas a la rutina de trabajo, superando limitaciones de tiempo y estacionalidad de las PyMEs.

Las visitas a organizaciones comunitarias sumaron una dimensión social y colaborativa, fortaleciendo la red local y fomentando alianzas para el aprovechamiento de recursos y la reducción de desperdicios. Estas instancias también visibilizaron el trabajo de iniciativas de pequeña escala —huerta, gallinero y compostaje— ampliando el alcance y el impacto del proyecto.

Entre los resultados alcanzados se destacan: mejoras en procesos productivos y logísticos, reducción de residuos orgánicos, ahorro de costos en insumos y gestión de residuos, desarrollo y valorización de subproductos, fortalecimiento de prácticas existentes y proyección de acciones futuras. A estos logros tangibles se suman impactos menos visibles, como equipos más motivados, empresas más conectadas entre sí y una comunidad más consciente de que **cada acción cuenta para construir un sistema agroalimentario sostenible**.

El camino recorrido permitió identificar desafíos y oportunidades para el futuro, siendo el sector turístico y gastronómico —por su magnitud e incidencia— un área prioritaria para continuar impulsando cambios positivos. Más allá de las cifras, el mayor legado de este proyecto es la red de personas y organizaciones que hoy miran los alimentos como un recurso valioso, reafirmando que con compromiso y cooperación es posible lograr un cambio real y sostenible en la provincia.

