



Grupo Latinoamericano de Trabajo sobre Pérdida y Desperdicio de Frutas y Hortalizas (GLAPDFYH)



Regional Workshop on Food Loss and Waste Prevention in Latin America and the Caribbean
October 22nd to 24th, 2024

Datos de GLAPDFYH

Para avanzar en el estudio de la problemática, es muy valioso contar con experiencias académicas a través de redes y alianzas entre las instituciones educativas y de investigación de las disciplinas vinculadas. Tal es el propósito de la Alianza representada por GLAPDFYH, Grupo Latinoamericano de trabajo sobre la Pérdida y el Desperdicio de Frutas y Hortalizas. Grupo conformado para compartir experiencias y dinamizar propuestas relacionadas con la problemática PDA, específicamente en el sector Frutihortícola. GLAPDFYH tiene representatividad de países como Argentina, México, Uruguay, Perú, Centroamérica y Panamá, Costa Rica, Colombia y Brasil. El objetivo del grupo de trabajo es sensibilizar y promover iniciativas en red para la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos en el sector Frutihortícola en América Latina.

To advance the study of this issue, it is essential to have academic experiences through networks and alliances between educational and research institutions in related fields. This is the purpose of the alliance represented by GLAPDFYH (Latin American Working Group on the Loss and Waste of Fruits and Vegetables). The group was formed to share experiences and foster proposals related to food loss and waste (FLW), specifically in the fruit and vegetable sector. GLAPDFYH includes representatives from Argentina, Mexico, Uruguay, Peru, Central America and Panama, Costa Rica, Colombia, and Brazil. The group's goal is to raise awareness and promote networked initiatives to reduce food loss and waste in the fruit and vegetable sector in Latin America.

Entidades Miembro

- **Red IESVIDAS** (Investigación en Estilos de Vida Saludable). Consorcio de Investigadores en Nutrición de México, Colombia y Argentina. Referentes:
 - MSc. Marcela Leal (Argentina)
 - Dra. Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento. UNICACH (Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas). (México)
 - Dra. Teresita Alzate Yepes. Mgt. Diana María Orozco Soto. Mgt. Gigliola Agudelo Bolívar. Universidad de Antioquia (Colombia)
- **Universidad de la República**. Escuela de Nutrición. Referentes: Lic. Claudia Sánchez y Lic. Flavia Noguera. Proyecto Sistemas Alimentarios Sostenibles PDA. Uruguay.
- **Universidad Nacional de La Plata**. Mesa de Trabajo ODS, UNLP y Comunidad. Secretaría de Relaciones Institucionales. Referente Ing. Agr. Martín Lazzaro. Argentina.
- **Universidad Nacional de Ingeniería (UNI)**. Facultad de Ingeniería Ambiental. Referente Dra. Iris Cecilia Ordóñez Guerrero. Perú.
- **Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)**. Facultad de Ingeniería Agrícola (FEAGRI). NEPA (Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação). Laboratorio de Investigación en Logística y Comercialización Agroindustrial (Logicom). Referentes: Ing. Vanilde Ferreira De Souza-Esquerdo, Dra. Andrea Leda Ramos de Oliveira, Dag Mendonça Lima, Shana Sampaio Sieber. Brasil.
- **Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP)**. Referentes: Dr. Wilton Pérez y Lic. Celina del Carmen Calvimontes Baltodano. Centroamérica y República Dominicana.
- **Universidad de Costa Rica**. Escuela de Nutrición. Referente: Mgt. Patricia Sedó Masís. Costa Rica.

Publicación GLAPDFYH

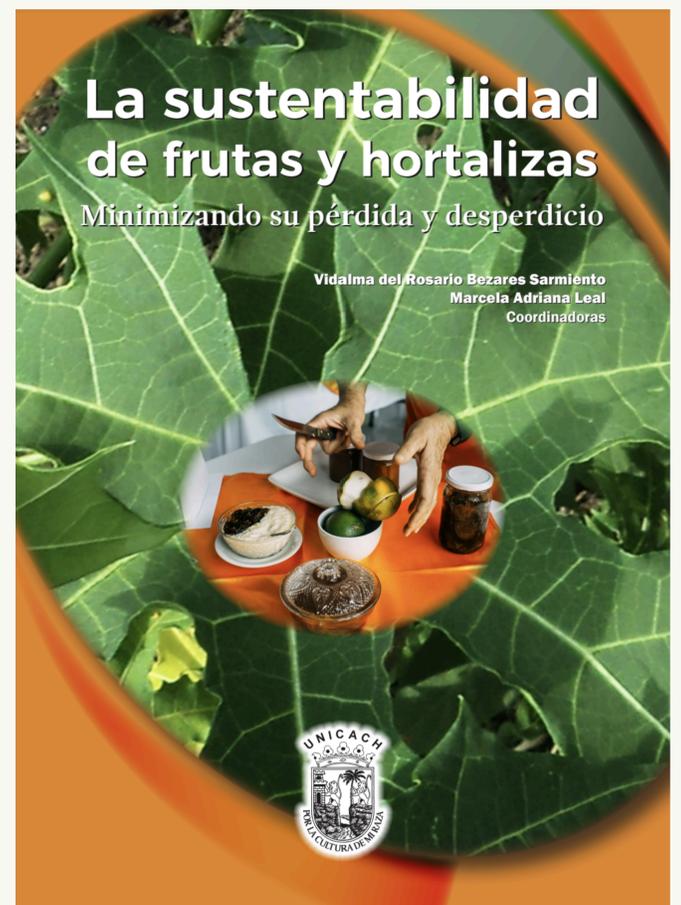
GLAPDFYH cuenta con una publicación que incluye las experiencias de los diferentes países miembros, a través del libro: "La sustentabilidad de frutas y hortalizas. Minimizando su pérdida y desperdicio" (*).

El documento pretende ser un aporte de la ciencia hacia la transición del sistema agroalimentario sostenible, inclusivo y resiliente, con foco en el grupo de alimentos como las frutas y hortalizas son un verdadero avance debido a que son el grupo más afectado en las pérdidas y desperdicios de alimentos y además es uno de los más importantes para promover la alimentación saludable.

Este libro, cuyo prólogo fue realizado por el Área de Programas de Sistemas Agroalimentarios Sostenibles de la Organización para las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) de Argentina, está formado por 10 capítulos, en donde se aborda la problemática desde varias aristas, partiendo del aspecto social sustentable enmarcado en los ODS. Discierne el panorama general de la pérdida y el desperdicio de productos alimenticios de origen vegetal con conexión de la agroecología y con los niveles de desperdicio en la cadena de logística de distribución y comercialización, además de abrir un abanico de posibles estrategias de aprovechamiento de los residuos para aminorar el desperdicio de frutas y hortalizas. Este Documento da pautas para el aprovechamiento de los subproductos frutihortícolas, comparte un estudio realizado para conocer la generación de residuos orgánicos institucionales y la composición del compost obtenido. La información aquí vertida, puede ser de interés para abrir líneas de investigación en la sustentabilidad de frutas y verduras, que permitan minimizar su pérdida y desperdicio y contribuir a la sostenibilidad del planeta. La publicación comparte casos de éxito de acciones de prevención de PDA en el sector de frutas y verduras. Se socializa la experiencia y el liderazgo femenino, y la valorización a través del aprovechamiento de productos tradicionales, con el objetivo de lograr la reducción en los servicios de alimentación. El enfoque desde Salud Pública enriquece el conocimiento, a través de la experiencia sobre el uso de recursos alimentarios locales como estrategia para la reducción del hambre. La implementación de huertas de alto valor nutricional se sustenta como una política pública alimentaria.

GLAPDFYH has published a book that compiles the experiences of its different member countries, titled "The Sustainability of Fruits and Vegetables: Minimizing Loss and Waste."

The document seeks to provide scientific insights for transitioning to a sustainable, inclusive, and resilient agri-food system, with a focus on minimizing the loss and waste of fruits and vegetables, which are key to healthy eating but often experience high levels of waste. The book, prefaced by the FAO's Sustainable Agri-food Systems Program Area in Argentina, features 10 chapters addressing this issue from various angles, including social sustainability and the SDGs. It covers plant-based food waste, agroecology, and strategies to reduce waste during distribution. It also offers guidelines for utilizing by-products, presents a study on organic waste generation and composting, and shares success stories in waste prevention. The document emphasizes the importance of female leadership, traditional product valorization, and public health strategies such as using local food resources and promoting high-nutritional-value gardens as public policy initiatives.



(*) Editorial UNICACH (Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas), Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, México. Coordinadoras Marcela Leal y Vidalma del Rosario Bezares Sarmiento.

2023. ISBN: 978-607-543-191-8



Contacto: **Marcela Leal** / leal.nutricion@gmail.com / <https://www.linkedin.com/in/marcela-leal-269656222/>

