

## FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

### LO QUE NO SE COME: PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN LOS SUBSISTEMAS ALIMENTARIOS HORTÍCOLAS DEL PARTIDO DE LA PLATA

Ennis, Rocío Cecilia

Craviotti, Clara (Dir.), Nieto, Daniela (Codir.)

Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales (IdIHCS)

[rocioennis@gmail.com](mailto:rocioennis@gmail.com)

**PALABRAS CLAVE:** pérdida y desperdicio de alimentos, agroecología, producción hortícola.

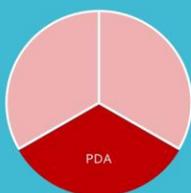
**WHAT WE DON'T EAT: FOOD LOSS AND WASTE FROM THE ANALYSIS OF CONVENTIONAL AND AGROECOLOGICAL PRODUCTION IN THE PLATENSEHORTICULTURAL BELT**

**KEYWORDS:** food loss and waste, agroecology, horticultural production.

### Resumen gráfico

## Lo que no se come: Pérdida y Desperdicio de Alimentos en los subsistemas alimentarios hortícolas del Partido de La Plata

1/3 DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRODUCEN EN EL MUNDO NO SE CONSUMEN POR PERDERSE O DESPERDICIARSE (FAO, 2011)



**PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS**



Lic. Rocío C. Ennis. Becaria doctoral CONICET. CIG-IDIHCS



## Resumen

En el año 2011, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) presentó el informe “Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el Mundo”, en el que se estimaba que un tercio de los alimentos producidos en el planeta no llegan a consumirse, por perderse o desperdiciarse a lo largo de la cadena de producción. Entre los grupos de alimentos, el de frutas y hortalizas es el que sufre las mayores disminuciones, con pérdidas y desperdicios que alcanzan casi la mitad de su producción. Para el caso argentino, el relevamiento realizado en el año 2015, calcula niveles de pérdidas y desperdicios alimentarios (PDA) del 12,5% de la producción total, equivalente a 16 millones de toneladas de alimentos anuales. De acuerdo con la publicación, las mayores mermas se concentran en las primeras etapas de la cadena productiva y, acompañando la tendencia mundial, el grupo de las hortalizas es el que más pérdidas y desperdicios sufre. En el Partido de La Plata se ubica el Cinturón Hortícola Platense (CHP), principal productor de hortalizas frescas del país, donde se desarrollan producciones convencionales y alternativas, como la horticultura orgánica y la agroecológica.

De ese modo, el Objetivo General de la investigación consiste en identificar, analizar y comparar cualitativamente las causas, las estrategias de prevención y gestión de la Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA) en los subsistemas alimentarios hortícolas convencional y alternativos del partido de La Plata, atendiendo a las relaciones de poder entre los actores intervinientes y su territorialidad. Forma parte de nuestra propuesta abordar los sistemas alimentarios desde una mirada territorial, lo que no sólo nos permitirá incorporar su espacialidad sino también poner el eje en las relaciones de poder que los dinamizan, y aportar desde allí un análisis socio-geográfico respecto a la generación y tratamiento de los residuos alimentarios. El abordaje metodológico diseñado consiste en la complementación estratégica de métodos cuantitativos y cualitativos; recurriendo a fuentes de información primarias como la observación participante, la entrevista semiestructurada y la encuesta; y de manera complementaria, el uso de fuentes de información secundarias.