

Bibliografía consultada

Módulo 1

1.1

FAO. 2011. Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention. Rome.

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

United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi.

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014.

Sitio web de One Planet Network. Consulta realizada el 10 de julio de 2023.
<https://www.oneplanetnetwork.org/>

1.2

Es Agua. El impacto ambiental del desperdicio de alimentos. Disponible en: <https://www.esagua.es/el-impacto-ambiental-del-desperdicio-de-alimentos/>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

FAO. 2019. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos. Roma. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

FAO, 2015. Food wastage footprint & Climate Change. Disponible en: https://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_and_climate_change.pdf. Acceso el día 21 de abril de 2023.

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i3901s/i3901s.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi. Disponible en: <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

WWF-UK (2021) Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms. Woking. Disponible en: https://wwflac.awsassets.panda.org/downloads/wwf_uk_driven_to_waste_the_global_impact_of_food_loss_and_waste_on_farms.pdf. Acceso el día 21 de abril de 2023.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/EstrategiaArg2030-VLA.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

1.3

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

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014.

1.4

Guía para PyMEs agroalimentarias sostenibles Contribución para la prevención y reducción de pérdidas de alimentos en el sector privado. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/Guia_PyME_PDA.pdf. Acceso el 10 de mayo de 2023.

UNEP (2014). Prevention and reduction of food and drink waste in businesses and households - Guidance for governments, local authorities, businesses and other organisations, Version 1.0. Disponible en: <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/25194>. Acceso el 10 de mayo de 2023.

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i3901s/i3901s.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

Natan, Pamela Carolina Guía de compostaje en instituciones : lineamientos para diseñar un Plan de Compostaje Institucional PCI / Pamela Carolina Natan ; Violeta Silbert Voldman. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación, 2022. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/ar_cuadernillocompost.pdf

1.5

COMITÉ DE SEGURIDAD, ALIMENTARIA MUNDIAL , 41.º período de sesiones, “Marcar la diferencia en la seguridad alimentaria y la nutrición”, Roma (Italia), 13-18 de octubre de 2014, <https://www.fao.org/3/ml099s/ml099s.pdf>

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, <https://centrocompetencia.com/oecd-cercana-deseable-relacion-entre-economia-circular-y-derecho-competencia/>

Cumbre de Johannesburgo 2002, <https://www.un.org/spanish/conferences/wssd/desarrollo.htm>

Estudio realizado para el congreso internacional SAVE FOOD! en Interpack 2011 Düsseldorf, Alemania, Pérdidas y desperdicio de alimentos en el mundo, <https://www.fao.org/3/i2697s/i2697s.pdf>

SOFA 2019, <https://www.fao.org/state-of-food-agriculture/2019/es/>

Índice de desperdicio de alimentos 2021, <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, HLPE, 2014, <https://www.fao.org/3/ml099s/ml099s.pdf>

Sistemas agroalimentarios sostenibles con énfasis en pérdidas y desperdicios de alimentos y circularidad en Argentina, 2022, <https://www.fao.org/3/cc1347es/cc1347es.pdf>

2.1

Ejercicio de Estimación de las Pérdidas y Desperdicio de Alimentos (PDA) en Argentina, enero 2015, Lic. Alejandro Rivas Lic. Carolina Blengino Lic. Belisario Alvarez de Toledo Ing. Daniel Franco, https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremosLosAlimentos/documentos/PDA_ejercicio_de_estimacion.pdf

Acceder al documento de la Metodología de evaluación de cadenas agroalimentarias para la identificación de problemas y proyectos (MECA). <http://repiica.iica.int/docs/B4231e/B4231e.pdf>

Ansaldi, J.; Theulé, C. Investigación pérdidas alimentos en la cadena cereales y oleaginosas. Girasol, Maíz, Soja, Trigo. Solidagro – Sustentabilidad y Fundación Cargill. 2018.

Mapa de Reconocimiento de Sostenibilidad y Pérdida de Alimentos. Extraído del Estudio de Casos “estrategias para promover mejores prácticas para la reducción de pérdidas en las PyMEs de agroalimentos”; el cual forma parte del Programa de Cooperación Técnica (PCT) “Apoyo al fortalecimiento del Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicio de Alimentos en Argentina (Ley Nacional 27.454)” otorgado por la FAO.

Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: nueva herramienta para la gestión más eficiente en la cadena de valor. Informe 2022. Información Operativa 2021. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Desperdicio-de-alimentos-en-supermercados-y-autoservicios-de-Argentina-2022.pdf>. Acceso el día 8 de mayo de 2023.

Leal, M.A.; Sacco, P. F.; Rondinone, F. D. Desperdicio de alimentos en hogares de la Ciudad de Buenos Aires: comportamiento del consumidor. Rev REDNUTRICIÓN 2021; 12 (3): 868 – 873.

2.2

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos. Disponible en:

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/EstrategiaArg2030-VLA.pdf>. Acceso el día 21 de julio de 2023.

2.3

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014.

3.1.1

Ley Nacional 18.284. Código Alimentario Argentino. Sec. Artículo 154 tris: (Resolución Conjunta SRYGS y SAB No5/2018).

Ley Nacional 18.284. Código Alimentario Argentino. Sec. Res. GMC N° 080/96 Incorporada por Res. MSyAS N° 587/97.

Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura y Organización Mundial de la Salud. Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969) [Internet]. 2020. Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf

Buenas prácticas agrícolas (SAGyP): <https://www.argentina.gob.ar/senasa/buenas-practicas-agricolas>

Materiales educativos sobre alimentos (ANMAT): <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/renapra/banco-de-recursos/materiales-educativos>

RENAPRA - Red Nacional de Protección de Alimentos: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/renapra/banco-de-recursos>

3.1.2

Indicaciones Geográfica Alcauciles Platenses, https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Publicaciones/pdf/RECETARIOA_LCAUCIL_2021.pdf

Mesa de Trabajo ODS UNLP y Comunidad, <https://unlp.edu.ar/mesa-de-trabajo-ods-unlp-y-comunidad/>

Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, <https://www.agro.unlp.edu.ar/>

Foro Latinoamericano de Ciencias Ambientales, Cátedra UNESCO/RED UNITWIN para el Desarrollo Sustentable, <https://www.redflacam.com/ctedra-unesco>

UNCA, Facultad de Ciencias Agrarias, <https://agrarias.unca.edu.ar/>

Mesa de Trabajo ODS UNLP y Comunidad, <https://unlp.edu.ar/mesa-de-trabajo-ods-unlp-y-comunidad/>

3.1.3 a

Grape pomace powder valorization: a novel ingredient to improve the nutritional quality of gluten-free muffins, autores: Yanina Baldán, Mathías Riveros, María Paula Fabani & Rosa Rodríguez, Publicado Agosto 2021, <https://doi.org/10.1007/s13399-021-01829-8>

Non-isothermal drying of bio-wastes: Kinetic analysis and determination of effective moisture diffusivity, autores: Yanina Baldán, Anabel Fernandez, Andrés Reyes Urrutia , María Paula

Fabani, Rosa Rodríguez , Germán Mazza, publicado Mayo 2020, <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2020.110348>.

Producing non-traditional flour from watermelon rind pomace: Artificial neural network (ANN) modeling of the drying process, autores: María Paula Fabani , Juan Pablo Capossio , María Celia Román, Wenlei Zhu, Rosa Rodríguez , Germán Mazza, publicado Marzo 2021, <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2020.111915>

Zero-Waste Watermelon Production through Nontraditional Rind Flour: Multiobjective Optimization of the Fabrication Process, autores: Juan Pablo Capossio, María Paula Fabani ,María Celia Román,Xin Zhang ,Jan Baeyens ,Rosa Rodríguez, Germán Mazza, publicado Septiembre 2022, <https://doi.org/10.3390/pr10101984>.

Sustainable Solar Drying of Brewer's Spent Grains: A Comparison with Conventional Electric Convective Drying, Febrero 2022, autores: Juan Pablo Capossio, María Paula Fabani, Andrés Reyes - Urrutia, Rodrigo Torres -Sciancalepore, Yimin Deng, Jan Baeyens, Rosa Rodríguez, Germán Mazza, <https://www.mdpi.com/2227-9717/10/2/339>

3.2.1

HLPE, 2014. Las pérdidas y el desperdicio de alimentos en el contexto de sistemas alimentarios sostenibles. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Roma, 2014. Disponible en: <https://www.fao.org/3/i3901s/i3901s.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Estrategia Argentina 2030 Valoremos Los Alimentos. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/EstrategiaArg2030-VLA.pdf>. Acceso el día 21 de abril de 2023.

Alimentos Argentinos. Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/industrias_y_retail.php Acceso el día 8 de mayo de 2023.

Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: nueva herramienta para la gestión más eficiente en la cadena de valor. Informe 2022. Información Operativa 2021. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Desperdicio-de-alimentos-en-supermercados-y-autoservicios-de-Argentina-2022.pdf>. Acceso el día 8 de mayo de 2023.

Desperdicio de alimentos en supermercados y autoservicios de Argentina: causas y estimaciones / Consumer Goods Forum, GS1 Argentina, We Team. p. cm. — (Monografía del BID ; 899). Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Desperdicio-de-alimentos-en-supermercados-y-autoservicios-de-Argentina-Causas-y-estimaciones.pdf>. Acceso el día 8 de mayo de 2023.

Cicatiello C,Secondi L, Principato L. Investigating Consumers' Perception of Discounted Suboptimal Products at Retail Stores. Resources 2019, 8, 129; [doi:10.3390/resources8030129](https://doi.org/10.3390/resources8030129).

Walmartmexico. “Imperfectas pero buenas”, la iniciativa que busca transformar los hábitos de consumo para reducir el desperdicio de alimentos. Disponible en: <https://www.walmartmexico.com/20221215/imperfectas-pero-buenas-la-iniciativa-que-busca-transformar-los-habitos-de-consumo-para-reducir-el-desperdicio-de-alimentos>. Acceso el día 30 de mayo de 2023.

3.2.2 a

Acosta M, Castro M, y Cortada D. Herramientas para la gestión de Servicios de Alimentación Colectiva. Escuela de Nutrición y Dietética. Uruguay: Universidad de la República; 2013.

Andrade D, Lima J, Nascimento K. Análise dos principais fatores de desperdício em uma unidade de alimentação e nutrição –UAN. SAJEBTT [Internet]. 2017 [Consultado 21 de mayo de 2023]; 1 (1): 234-239. Disponible en: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371>

Antonovicz, S. Nunes, G., y Teixeira, F. Principais fatores associados aos índices de desperdício em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa. Saúde Em Revista [Internet]. 2017 [Consultado 21 de mayo de 2023]; 17 (47): 43-50, Disponible en: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/sr/article/view/3347>

Araújo N, De Oliveira A. Sustentabilidade nas unidades de alimentação e nutrição: desafios para o nutricionista no século XXI. Brasil Hig Aliment. [Internet] 2016 [Consultado 21 Mayo 2023]; 30 (254-255): 26-31. Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2016/12/827310/separata-26-31.pdf>

Busato M, Ferigollo M. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: Uma revisão integrativa da literatura. Holos. [Internet]. 2018; [Consultado 21 de mayo de 2023]; 1: 91-102. Disponible en: <https://doi.org/10.15628/holos.2018.4081>

Celis F, Susanna G. 12 pasos para un catering + sostenible [Internet]. España: Universidad de Barcelona y Plataforma Aprofitem els Aliments. 2019. [revisado 2019; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en: https://residus.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/prevencio/malbaratament_alimentari/recursos/guia_caterings_sostenibles.pdf

De Andrade G, Oltramari K. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição brasileiras. Ambiência [Internet]. 2014. [Consultado 21 de mayo de 2023]; 10 (1): 125 - 133. Disponible en: <https://revistas.unicentro.br/index.php/ambiencia/article/viewFile/1587/2220>

FAO. El estado mundial de la agricultura y la alimentación. Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos [Internet]. Roma: FAO, 2019. [revisado 2019; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/3/ca6030es/ca6030es.pdf>

Ferreira V, Noguera F, Ongay E y Pereira P. Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Escuela de Nutrición. Uruguay: Universidad de la República; 2013.

Fundación Alicia y Universidad Autónoma de Barcelona. Aprovechemos la comida! Una guía para reducir el despilfarro alimentario en el sector de la hostelería, la restauración y el catering [Internet]. España: 2013. [revisado 2016; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en: https://www.alicia.cat/uploads/document/Despilfarro%20alimentario_Aprovechemos%20la%20comida-1.pdf

García N. Guía de medidas para prevenir y reducir el desperdicio alimentario en diferentes sectores que intervienen en el circuito alimentario. [Internet]. España: Agencia Menorca Reserva de Biosfera · Consell Insular de Menorca, 2020. [revisado 2020; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en:<http://www.biosferamenorca.org/documents/documents/4397doc22.pdf>

Lins M, Puppi R, Raposo A, Cortez V. Food waste on foodservice: an overview through the perspective of sustainable dimensions. *Foods*. [Internet] 2021; [Consultado 21 de mayo de 2023]; 10(6): 1175. Disponible en: <https://doi.org/10.3390/foods10061175>.

Metcalf J, Ellison B, Hamdi N, Richardson R, Prescott M. A systematic review of school meal nudge interventions to improve youth food behaviors. *Int J Behav Nutr Phys Act*. [Internet]. 2020; [Consultado 21 de mayo de 2023]; 17 (77) 1-19. Disponible en: <https://doi.org/10.1186/s12966-020-00983-y>

Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. Gobierno de España. Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración [Internet]. España: Ministerio de agricultura, pesca, alimentación y medio ambiente, 2016 [revisado 2017; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en:https://consumoresponsable.org/desperdicioalimentario/documentos/Guia_Desperdicio_Restauracion_Ministerio.pdf

Ministerio de Desarrollo Social - Instituto Nacional de Alimentación, Ministerio de Desarrollo Social - Ruralidad, Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria, Unidad Agroalimentaria de Montevideo, Red de Alimentos Compartidos, Universidad de la República. Frutas y verduras. Placer, bienestar y sustentabilidad. [Internet]. Uruguay: Parlamento del Uruguay; 2022. [revisado 2022; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en: <http://www.inia.uy/Publicaciones/Documentos%20compartidos/2022Libro-Frutas-y-Verduras-Version-Digital.pdf>

Neves M, Cremonesi C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2015.

Queiroga F, Silva A. Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição na cidade de Botucatu, SP. *Hig Aliment*. [Internet]. Brasil 2018; 32 (276/277): 28-32. Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/04/882814/276-277-site-28-32.pdf>

Ribeiro J, Pissatto A. Capacitacao em manejo de residuos dos manipuladores de uma UAN no Municipio de Pinhais - PR. *Brasil Hig Aliment*. [Internet]. 2016; [Consultado 21 de mayo de 2023]; 30 (254/255): 146-149. Disponible en: <https://higienealimentar.com.br/254255marabr/>

Tejada B. D. Administración de servicios de alimentación y nutrición/Calidad, nutrición, productividad y beneficios. *Perspectivas en Nutrición Humana*. Colombia: Universidad de Antioquia; 2015.

UNEP - UN Environment Programme. UNEP Food Waste Index Report 2021 [Internet]. Nairobi: UNEP; 2021. [revisado 2021; citado 21 de mayo 2023]. Disponible en: www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021.

3.2.2 b

Álvarez MN, Carrizo G, Albrecht C, Cervilla NS. Desperdicios de alimentos generados en las etapas de elaboración y consumo en una Parrilla Restaurante. [Tesis de grado]. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba; 2020.

Bosom Conesa C, Díaz Luna RV y Martínez Saiz M. El desperdicio alimentario: una visión global y local de la problemática, legislación e iniciativas actuales [Tesis de Maestría]. Barcelona: Facultad de Economía y Empresa, Universidad de Barcelona; 2018. Disponible en: <http://hdl.handle.net/2445/127005>

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA). Guía práctica para reducir el desperdicio alimentario en la restauración [Internet]. Madrid: 2016. [revisión 2023; citado 16 de Mayo de 2023]. Disponible en: https://consumoresponsable.org/desperdicioalimentario/documentos/Guia_Desperdicio_Restauracion_Ministerio.pdf

Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina [Internet]. Buenos Aires: 2016 [revisión 2019; citado 16 de Mayo de 2023]. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Diseño metodológico para la estimación del desperdicio de alimentos en la Argentina en las etapas de distribución y comercio minorista y consumo en el hogar [Internet]. Buenos Aires: 2017 [revisión 2017; citado 16 de Mayo de 2023]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i7152s.pdf>

Stenmarck Å, Jensen C, Quested T y Moates G (FUSIONS). Estimaciones de los niveles de desperdicio de alimentos en Europa. [Internet]. Estocolmo: 2016 [revisión 2016; citado 16 de Mayo de 2023]. Disponible en: <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

Volonté MS, Albrecht C, Barrionuevo OT. Desarrollo e implementación de estrategias de producción sustentable en un servicio de manufactura de viandas saludables, cocidas y congeladas. [Tesis de maestría]. Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba; 2020

3.2.3

Desarrollo Económico. Estrategias para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares. Buenos Aires: viernes 14 de junio de 2019. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: <https://buenosaires.gob.ar/alimentos/noticias/estrategias-para-evitar-el-desperdicio-de-alimentos-en-los-hogares>

Ministerio de Economía. Cómo evitar el desperdicio de alimentos en las Fiestas: consejos de Defensa del Consumidor. Argentina: viernes 22 de diciembre de 2017. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/noticias/como-evitar-el-desperdicio-de-alimentos-en-las-fiestas-consejos-de-defensa-del-consumidor>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Guía del consumidor. Argentina: 2021. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Consumidor/GUIACONSUMIDOR.pdf>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Manual para aprovechar al máximo los alimentos y evitar el desperdicio. Buenos Aires: 2016. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/pdf/Manual_Valoremos%20os%20alimentos_2021.pdf

Fondo Mundial para la Naturaleza y Sancho BBDO. El verdadero valor de los alimentos. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: https://wwflac.awsassets.panda.org/downloads/wwf_el_verdadero_valor_de_los_alimentos.pdf

WWF. Guía para no desperdiciar. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: https://www.wwf.org.co/de_interes/trivia/desperdicio/

Ministerio de Ambiente. ¿Qué podemos hacer para prevenir y reducir la pérdida y desperdicio de alimentos?. Uruguay. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: <https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/politicas-y-gestion/podemos-hacer-para-prevenir-reducir-perdida-desperdicio-alimentos>

FAO. 15 consejos breves para reducir el desperdicio de alimentos y convertirse en héroe del sector alimentario. 29 de septiembre de 2020. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: <https://www.fao.org/fao-stories/article/es/c/1310221/>

Organismo Provincial para el Desarrollo Sostenible. Manual de Compostaje Domiciliario. Gobierno de la Provincia de Buenos Aires. Acceso el 7 de febrero de 2023. Disponible en: [https://www.ambiente.gba.gob.ar/sites/default/files/029_ManualCompostDomiciliario_AGO20%20\(1\).pdf](https://www.ambiente.gba.gob.ar/sites/default/files/029_ManualCompostDomiciliario_AGO20%20(1).pdf)