

	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	---	--	-------------

Guía para la realización del **Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos** **Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV)**



⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 1 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	---	--	-------------

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Términos y definiciones	3
4. Fases de desarrollo e implementación	4
4.1 Diagnóstico inicial	4
4.2 Medidas de prevención, reducción y gestión de PDA	5
4.2.1 Planificación y buenas prácticas en producción	5
4.2.2 Optimización de la cadena de suministro, transporte y logística	6
4.2.3 Innovación en procesos y productos	6
4.2.4 Mejora en la gestión de destinos finales	6
4.2.5 Sensibilización y comunicación	6
4.4 Estrategia de capacitación y comunicación	7
5. Referencias	7
6.1 Ejemplo guía de PDA	7
6.1.1 Diagnóstico inicial	7
6.1.2 Medidas de prevención	8
6.1.3 Monitoreo y seguimiento	8
6.1.4 Comunicación	9

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	--	--	-------------

⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

1. Introducción

Las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA) refieren a la reducción de la calidad y cantidad de los alimentos para consumo humano a lo largo de la cadena de suministro alimentario. Los desperdicios se generan en los últimos eslabones de la misma, a partir de la venta al por menor.

El plan consiste en un documento en el cual la empresa define las acciones mediante las cuales se propone identificar, prevenir, reducir y mejorar la gestión de las pérdidas y el desperdicio de alimentos que origina con su actividad. Así como también para llevar adelante una correcta gestión de los desechos que se generan.

Se cuenta con formularios (FormPDAGen - 1 y FormPDAPrepServAlim - 1) los cuales cuentan con los campos mínimos requeridos a ser completados.

En Anexo se encuentra un ejemplo sencillo de un plan de PDA.

2. Objetivos y alcance

El objetivo de esta guía es ofrecer herramientas a las empresas del sector alimentario para desarrollar un estrategia integral de Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA).



3. Términos y definiciones

Pérdida de Alimentos: reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en las etapas de producción (animal y vegetal), poscosecha y procesamiento, incluyendo transporte y logística y venta mayorista.

Desperdicio de Alimentos: reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en la venta al por menor, en los servicios alimentarios y en el consumo en los hogares.

Pérdida y Desperdicio de Alimentos (PDA): se refiere a la reducción de la

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 3 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	--	--	-------------

cantidad o de la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro alimentario.

Plan de PDA: documento que establece prácticas y estrategias para identificar, prevenir y reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos. Abarca todas las etapas de la cadena de valor de una empresa, desde la compra de materias primas hasta la distribución de productos finales, y tiene como objetivo una correcta gestión de los desechos que se generan.

4. Fases de desarrollo e implementación

La estructura recomendada para el plan de PDA incluye:

1. Diagnóstico inicial.
2. Medidas de prevención, reducción y gestión de PDA.
3. Monitoreo y seguimiento.
4. Estrategia de capacitación y comunicación.

A continuación, se detalla el contenido esperado para cada sección del plan:

4.1 Diagnóstico inicial

Se trata del análisis de las principales fuentes de descarte de alimentos en las operaciones de la empresa. Para llevarlo adelante, se sugiere partir de un diagrama de bloques donde se pueda analizar cada etapa por separado. A modo ilustrativo, se presenta en la imagen siguiente un ejemplo para el rubro gastronómico.

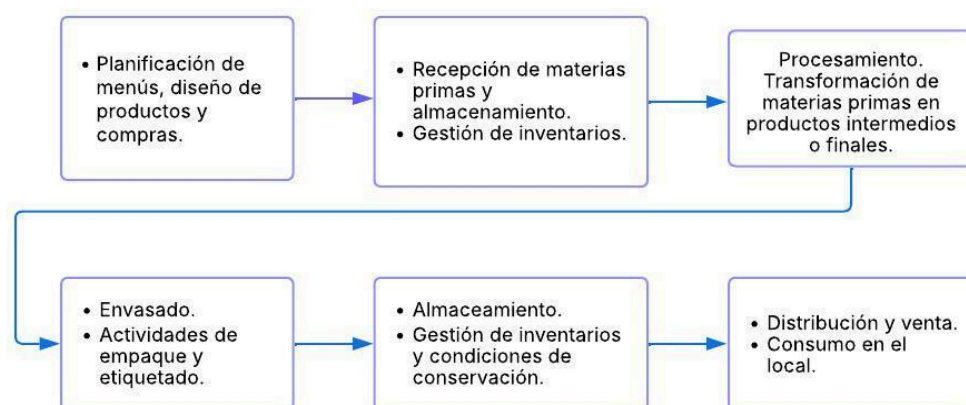




Imagen 1. Diagrama de ejemplo sobre fuentes de descarte de alimentos.

Es importante detallar cada actividad que se realiza para identificar puntos claves donde ocurren pérdidas o desperdicios de alimentos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 4 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	--	--	-------------

La segunda etapa consiste en analizar los diferentes tipos de PDA que se generan, los volúmenes, las causas y los destinos. Para ello se sugiere realizar una medición periódica y sistemática de las PDA. Los datos del primer año de medición servirán como línea de base para medir el resultado de las acciones que se implementen.

La medición se puede hacer a través de métodos directos o indirectos. A continuación se citan algunos ejemplos de cada caso.

- **Métodos directos:** implica utilizar un instrumento de medida como la balanza o comparar las PDA con un objeto conocido (contenedor, tacho de basura de X litros, etc.).
- **Métodos indirectos:** implica calcular la cantidad de PDA mediante datos inferidos. Por ejemplo, se pueden usar datos de referencia (del país o del sector), para inferir cantidades de PDA que se generan.

Análisis de causas: para conocer las causas de la generación de pérdidas y/o desperdicios de alimentos, se debe analizar cada una de las etapas del proceso productivo e identificar los motivos que las ocasionaron. De esta forma se identificarán los puntos claves, es decir las áreas dentro del proceso de producción donde ocurre la mayor parte de las PDA.

4.2 Medidas de prevención, reducción y gestión de PDA

Las medidas para prevenir, reducir y gestionar adecuadamente las PDA deben responder a los puntos claves previamente identificados por la empresa en la etapa de diagnóstico.

A continuación, se encuentran algunas acciones concretas para prevenir y reducir las PDA, dirigidas a elaboradores de alimentos, restaurantes y otras empresas del sector:



4.2.1 Planificación y buenas prácticas en producción

- Planificar según la demanda real (ajustar la producción).
- Optimizar el almacenamiento (prolongar la vida útil de los productos).
- Revisar los procesos productivos (controles de calidad).
- Aprovechar al máximo los ingredientes (utilizar los alimentos de manera integral).

4.2.2 Optimización de la cadena de suministro, transporte y logística

- Planificar las compras adecuadamente (evitar exceso de stock).
- Trabajar de forma articulada con los proveedores (replantear los modelos de

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 5 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	----------------------

		Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	---	--	-------------

compras de manera que se mantenga la frescura de los productos).

- Optimizar la logística y el transporte (revisar tiempos, temperaturas y envases para garantizar que los alimentos lleguen en buen estado).

4.2.3 Innovación en procesos y productos

- Reingeniería de proceso (ajustar o rediseñar procesos productivos para reducir mermas).
- Desarrollar nuevos productos (crear o modificar líneas de productos para aprovechar subproductos).
- Optimizar porciones y formatos (revisar el tamaño de las porciones ofrecidas para reducir excedentes y adaptarse a las necesidades de los consumidores).
- Incorporar tecnología (utilizar herramientas digitales para rastrear inventarios, monitorear caducidades y anticipar necesidades de producción).
- Desarrollar estrategias comerciales innovadoras (por ejemplo para fomentar la venta de productos cercanos a su vencimiento).

4.2.4 Mejora en la gestión de destinos finales

- Reprocesamiento interno (reutilizar ingredientes sobrantes para crear nuevos productos).
- Donación de alimentos aptos para consumo humano.
- Valorización de residuos orgánicos (compostaje de residuos orgánicos, envío a alimentación animal o generación de energía/biodigestores).



4.2.5 Sensibilización y comunicación

- Informar a los clientes sobre el plan y motivar un cambio de conciencia en la empresa (fomentar prácticas responsables como elegir porciones adecuadas o llevarse las sobras).
- Etiqueta clara y educativa (informar sobre cómo almacenar productos).
- Promover recetas de aprovechamiento (compartir ideas creativas para reutilizar alimentos en casa).
- Organizar campañas de concientización (desarrollar mensajes dirigidos a consumidores sobre la importancia de reducir las pérdidas y los desperdicios).

4.3 Monitoreo y seguimiento

El monitoreo de las acciones definidas en el plan de PDA garantiza que las PDA sean las mínimas posibles y no incrementen de forma inesperada, permitiendo

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 6 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	--	--	-------------

aplicar medidas correctoras ante la detección de desvíos que se ocasionen en alguna de las etapas del proceso.

Se recomienda generar registros para el monitoreo de las acciones implementadas para poder verificar el cumplimiento del plan de PDA y detectar oportunidades de mejora.

Tener en cuenta que el plan debe ser revisado y actualizado periódicamente o ante cambios que se produzcan en cualquiera de las etapas de la cadena de producción que puedan impactar en las PDA de la empresa.

4.4 Estrategia de capacitación y comunicación

El plan debe contar con una estrategia de formación y capacitación al personal en materia de prevención y reducción de las PDA para asegurar su compromiso y participación.

5. Referencias

- Estrategia Nacional de Prevención y Reducción de las Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (2023) Ministerio de Ambiente Uruguay: <https://www.gub.uy/ministerio-ambiente/politicas-y-gestion/estrategia-nacional-prevencion-reduccion-pda>.
- Resolución S/N/024 [Congreso de Intendentes]. Reglamento Normativo de Empresas, Locales y Vehículos: Anexo Reglamentario al Convenio Institucional de RUNAEV.

6. Anexo



 **IMPORTANTE:** el siguiente caso es un ejemplo. La elaboración del plan de PDA es responsabilidad exclusiva de la empresa.

6.1 Ejemplo guía de PDA

6.1.1 Diagnóstico inicial

Identificar las etapas del proceso de recepción, almacenamiento, elaboración, transformación, envasado, distribución o comercialización que generan desperdicios de alimentos y estimar las cantidades (en Kg, contenedores, m³).

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 7 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	--	--	-------------

En etapas de recepción y almacenamiento de materias primas, pueden detectarse PDA por: rotura de envases de los alimentos, daño físico en vegetales por mala manipulación, registro de vencimientos de materias primas, entre otros.

En etapas de elaboración y comercialización (expendio) pueden detectarse PDA por: excedentes de alimentos elaborados, vencimiento de alimentos en góndola, restos de alimentos en platos servidos (restaurantes), etc.

6.1.2 Medidas de prevención

Aunque se realicen todas las acciones de prevención y reducción, de manera inevitable, se generará excedente. Cuando se detecta el mismo, se deben tomar medidas para revalorizarlo y que no se convierta en residuo.

A continuación se detallan algunos ejemplos de acciones para prevenir o reducir las PDA en las distintas etapas de producción:



- Capacitar al personal para el manejo de alimentos en los depósitos.
- Generar planillas con registros de vencimientos, temperatura de cámaras, etc.
- Planificar donaciones o ventas a precio reducido de alimentos próximos a cumplir su vida útil.
- Aprovechamiento de alimentos semielaborados en otras preparaciones, reprocesamiento interno (por ej. croquetas, elaboración de sopas, salsas, rellenos, entre otros).
- Utilizar vegetales con defectos visuales pero en buen estado en preparaciones donde el aspecto no sea importante (por ej. jugos, sopas, purés, picadillos, entre otros).
- Reducir al mínimo las partes que habitualmente se descartan como tallos, hojas, cáscaras, entre otros.
- En restaurantes: ajustar los menús ofrecidos de acuerdo a las preferencias de los consumidores, opción de elegir tamaño de porciones, ofrecer a los comensales llevarse sus alimentos sobrantes, etc.

6.1.3 Monitoreo y seguimiento

Analizar destino de los alimentos que no se pueden aprovechar (estimar cantidad en Kg, contenedor, m³):

- Alimentación animal.
- Residuos mezclados a sitio de disposición final.
- Compostaje propio o tercerizado.
- Residuos mezclados a reciclador/clasificador.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 8 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

		Guía para la realización del Plan de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos (PDA)	GuíaPDA - 1
---	---	--	-------------

Llevar registro de las medidas aplicadas para mejor control de las actividades relacionadas a la reducción de las PDA.

Verificar el cumplimiento y la eficiencia de las acciones y actualizar el plan según sea necesario, para lo que se recomienda una revisión anual o al realizar un cambio significativo en los procesos de la empresa.

Ante cualquier acto inspectivo del local implicado será exigible presentar las constancias que avalen los destinos declarados.

6.1.4 Comunicación

El plan debe comunicarse al personal en instancias de capacitación acerca de PDA y se sugiere comunicar los logros y esfuerzos realizados a clientes y proveedores para contribuir y motivar el cambio de conciencia en esta temática.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 9 de 9
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------