

Regional Workshop on Food Loss and Waste Prevention - LAC región

Desde 2003



ESCUELA
POLITÉCNICA
NACIONAL



The **Global**
FoodBanking
Network®

CERTIFIED MEMBER



QUITO: desechamos más de **400 toneladas al día** de alimento apto para consumo humano

Absurdo desperdicio de alimentos

QUITO tiene la tasa más alta de pobreza a nivel nacional

¿Qué hacen los Bancos de Alimentos?

1

BA recupera alimentos donados por distintas fuentes



Empresas



Centrales de abastos
Mercados



Supermercados
y centros de
distribución

Sector agrícola

2

BA selecciona, clasifica y almacena los alimentos



Trabaja con voluntarios

3

BA entrega los alimentos a Instituciones



Realiza acompañamiento a
Instituciones de ayuda social

4

Genera datos, elabora informes y realiza verificación



1. Gestión donaciones en empresas y supermercados



Fecha de caducidad próxima



Defectos estéticos empaques
o por temporada



Productos al final de su
ciclo de comercialización

1. La gestión de donaciones en CENTRALES DE ABASTO MAYORISTAS



El trabajo de los
voluntarios se realiza en
cada puesto

**Voluntarios en el
Mercado Mayorista**



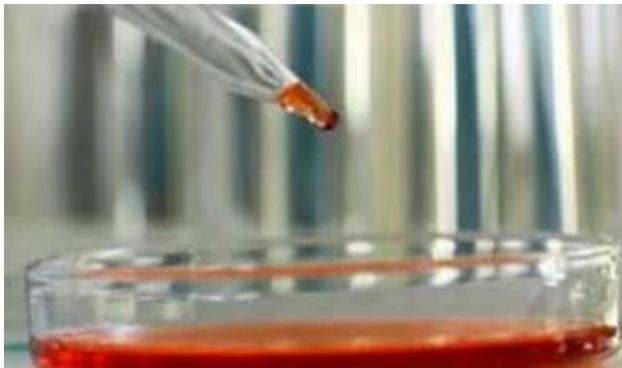
1. Recuperación de alimentos en sector agrícola

REAGROBAQ
RESCATE DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS



Análisis de suelos y asistencia técnica

Aguacate recuperado: Investigación y desarrollo de nuevos productos
Semillas aguacate : Empaques biodegradables para alimentos



2. Clasificación y selección de alimentos recuperados en empresas y supermercados



Grupos de 120
voluntarios diarios



Aprovechamiento integral de fruta madura



■ **Elaboramos:** pulpas, mermeladas, concentrados

Además producimos



- Aliños naturales
- Pasta de tomate

Además producimos

Desarrollo de harina de huevo:
Batido, deshidratado, rehidratado



Desarrollo de proteína vegetal:
Fréjol, lenteja + espirulina

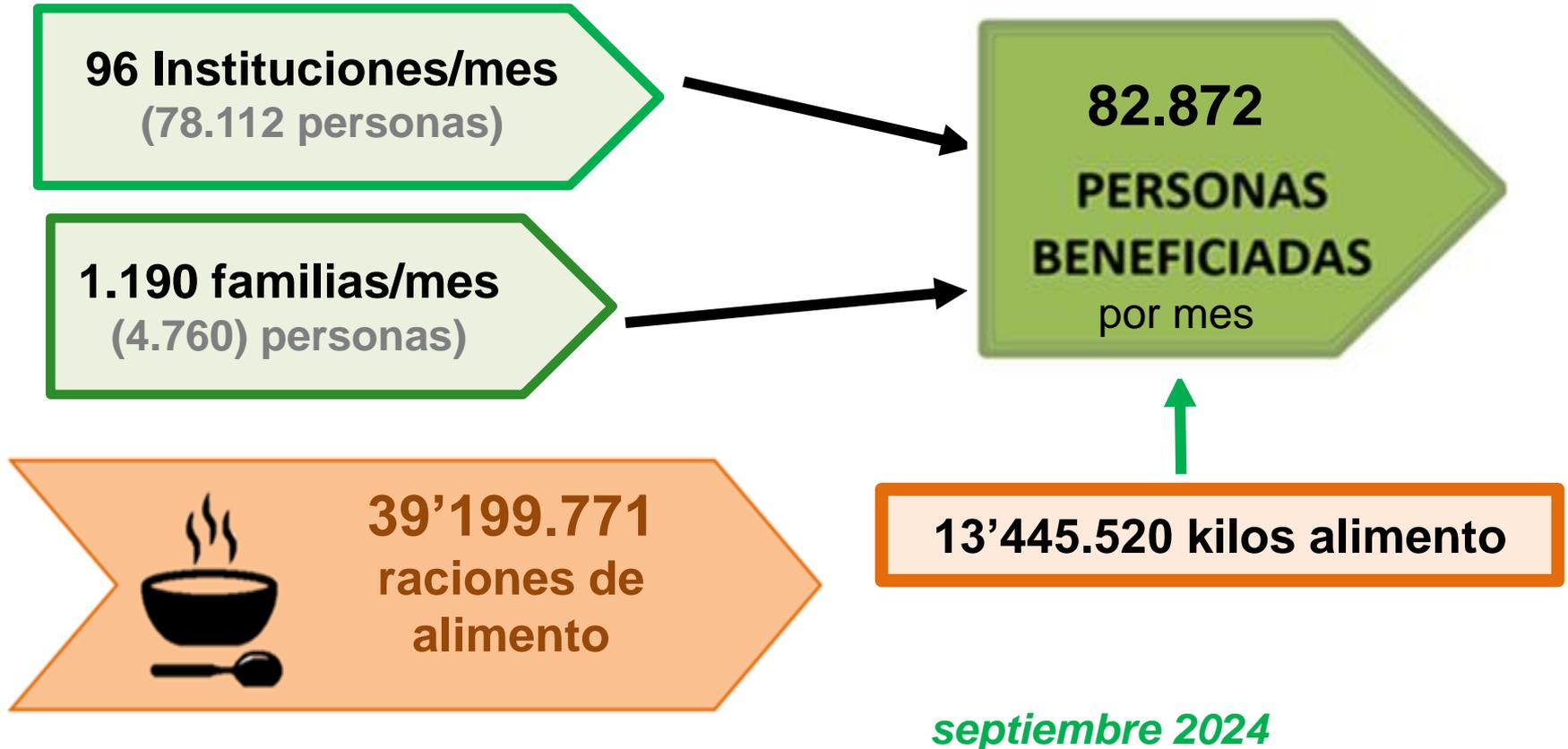
Además producimos



- Té y Snack de frutas deshidratadas
- Chochos deshidratados
- Sales sazonadoras
- Galletas, snack para mascotas



3. Distribución de alimentos Impacto Social del BAQ



3. Entrega de alimentos a organizaciones y familias vulnerables



4. Entrega de informes y reportes a benefactores

INDICADORES DE GESTIÓN

-  **KG** Kilos donados
-  **Organizaciones beneficiadas**
-  **Personas atendidas**



Impacto social de las donaciones entregadas

-  **Número de raciones de alimento**

Impacto ambiental del BAQ

Recuperar alimentos es una solución al cambio climático

2.235 toneladas de CO₂ equivalente
evitadas por el BAQ en
2023

Metodología Carbon Trust

Qué pasa con los productos que no son aptos para consumo humano





1. Recepción de residuos orgánicos del BAQ



2. Elaboración de abono orgánico



3. Desarrollo de plantas en vivero e invernadero



4. Desarrollo de cultivos en huertos orgánicos



6. Redistribución de alimentos frescos a beneficiarios BAQ



5. Cosecha de alimentos para distribuir en el BAQ

Ciclo de aprovechamiento de residuos orgánicos



@baqalimentos



@BANCODEALIMENTOSQUITO



@Banco de Alimentos Quito



@Banco de Alimentos Quito

alicia.guevara@epn.edu.ec