

**“DIAGNÓSTICO DEL
DESPERDICIO DE
ALIMENTOS EN LA
PROVINCIA DE
COTOPAXI,
PARROQUIA JOSÉ
GUANGO BAJO,
PROPUESTA BANCO
DE ALIMENTOS”**

II Congreso de Datos Abiertos y Metadatos

COOPAM 2022
**DATOS ABIERTOS
EN LA CIENCIA** Ecuador

26 al 28 de octubre de 2022 / Modalidad Híbrida



Autor 1.- Jomaira Paucar , Autor 2.- Giovana Parra
Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga-Ecuador, jomaira.paucar7804@utc.edu.ec
Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga-Ecuador, giovana.parra@utc.edu.ec

ORGANIZADORES

data-lat.org



AUSPICIANTES

CS&S Code for Science & Society

**Chan
Zuckerberg
Initiative**

GORDON AND BETTY
MOORE
FOUNDATION

SUMARIO/CONTENIDO:

- Objetivo
- Metodología
- Resultados
- Conclusiones
- Referencias
- Agradecimientos

Octubre, 2022

ORGANIZADORES

data-lat.org



AUSPICIANTES

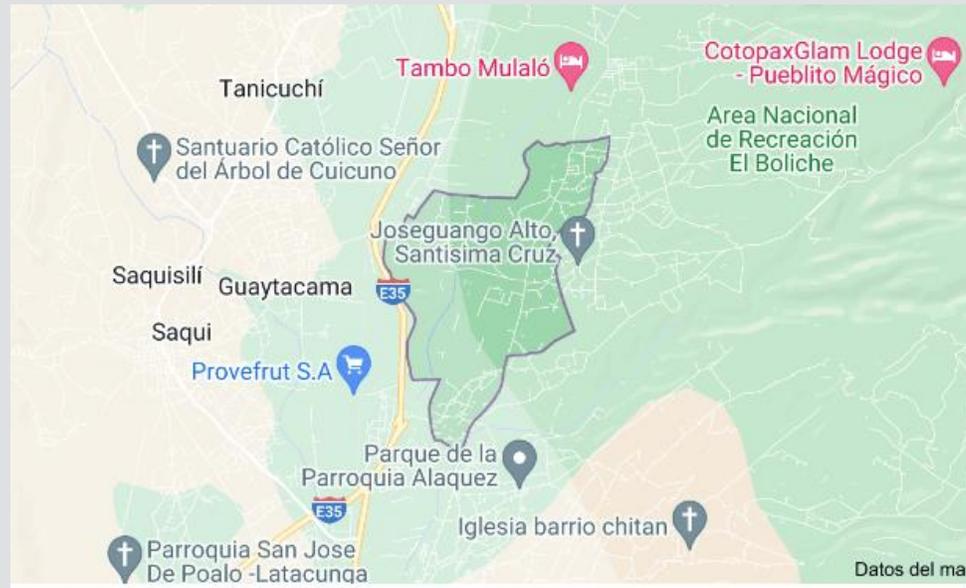
CS&S Code for Science & Society

**Chan
Zuckerberg
Initiative**

GORDON AND BETTY
MOORE
FOUNDATION

Objetivos:

- ❑ Analizar el desperdicio de alimentos en la Provincia de Cotopaxi.
- ❑ Diseñar la propuesta para la implementación del Banco de alimentos UTC.



Octubre, 2022

ORGANIZADORES

datalat.org

REDAM
Red Ecuatoriana De
Datos Abiertos Y Metadatos

AUSPICIANTES

CS&S Code for
Science &
Society

**Chan
Zuckerberg
Initiative**

GORDON AND BETTY
MOORE
FOUNDATION

Metodología

El trabajo se ejecutó en la parroquia José Guango Bajo, provincia de Cotopaxi. entre octubre 2020_marzo 2021

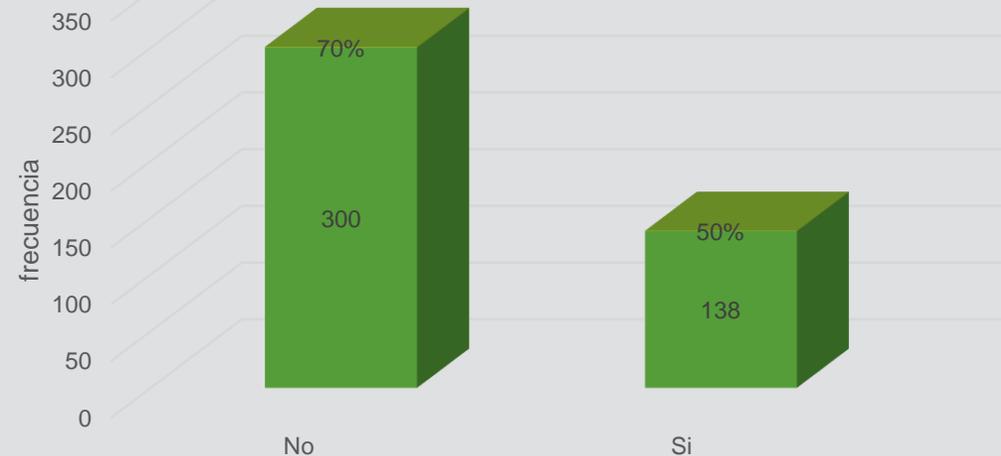
Se aplico encuetas a productores, comerciantes y consumidores (2.481)

Encuetas distribuidas de la siguiente manera; se aplicó a 700 productores agrícolas, 860 a consumidores y 921 a comercializadores.

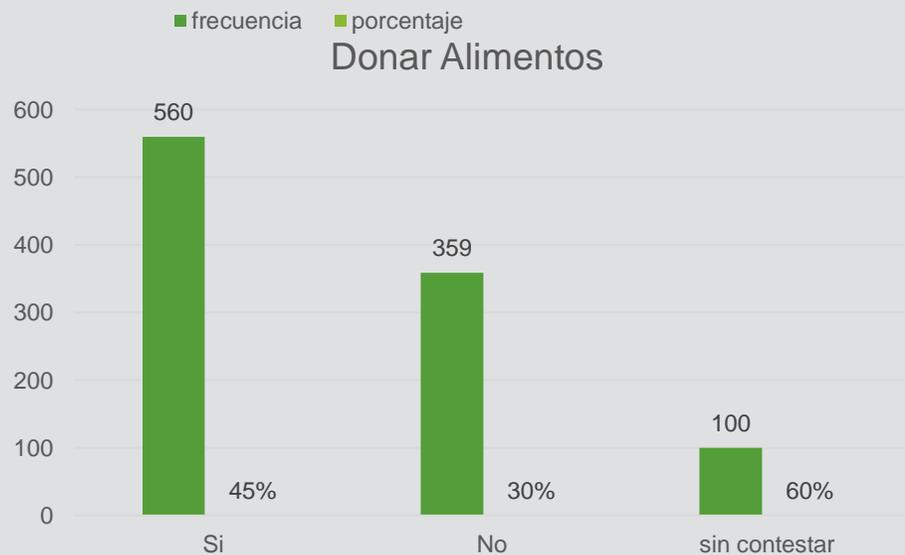
Mediante el uso de la aplicación digital toolbox, se pudo realizar varias encuestas de forma rápida y sencilla a personas de distintas edades, determinando que al menos el 40% de los hogares en el ecuador, desperdician alimento.



Has oído hablar de los Bancos de Alimentos?



Donar Alimentos

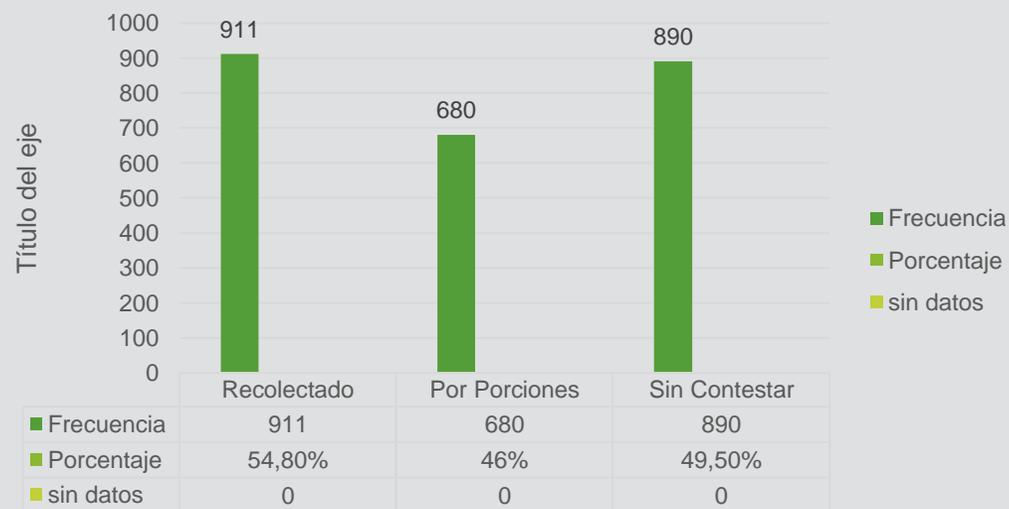


Datos estadísticos

Qué crees que son



Le gustaría llevar los sobrantes



Octubre, 2022

ORGANIZADORES

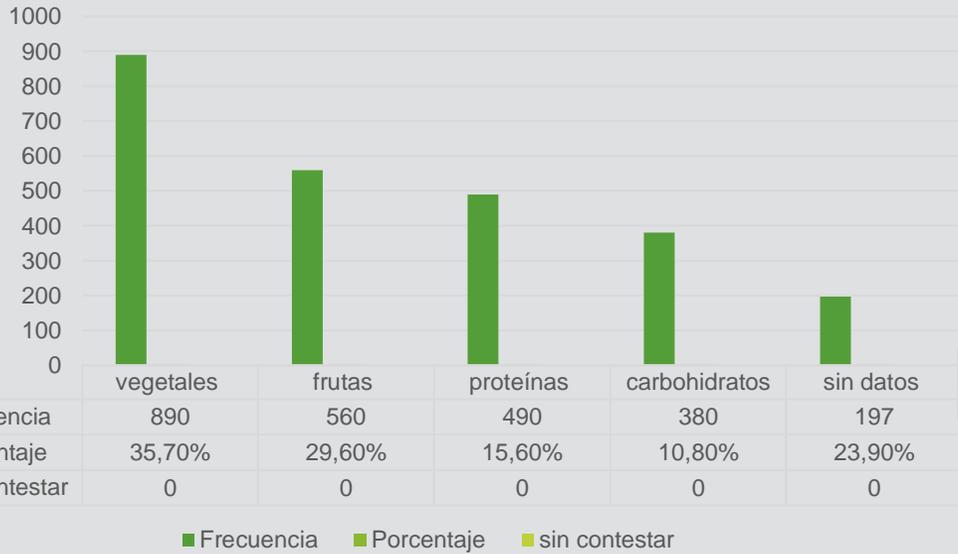
datalat.org



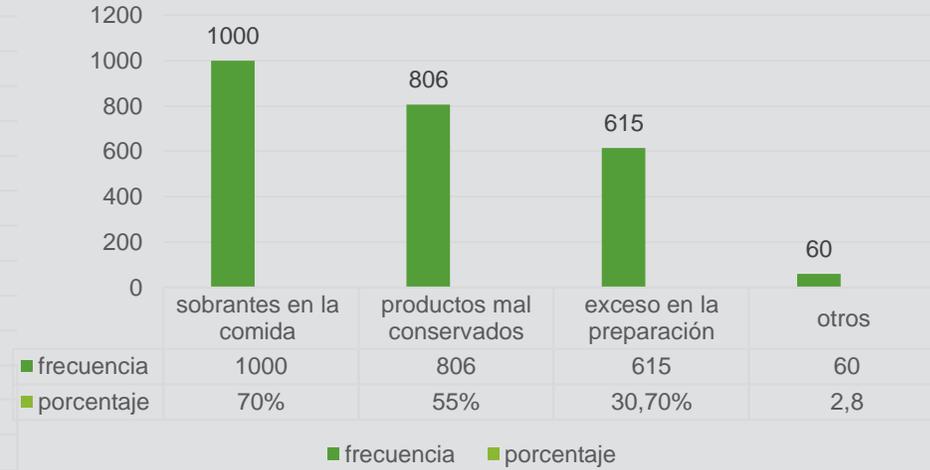
AUSPICIANTES



Qué Alimentos mas se desecha



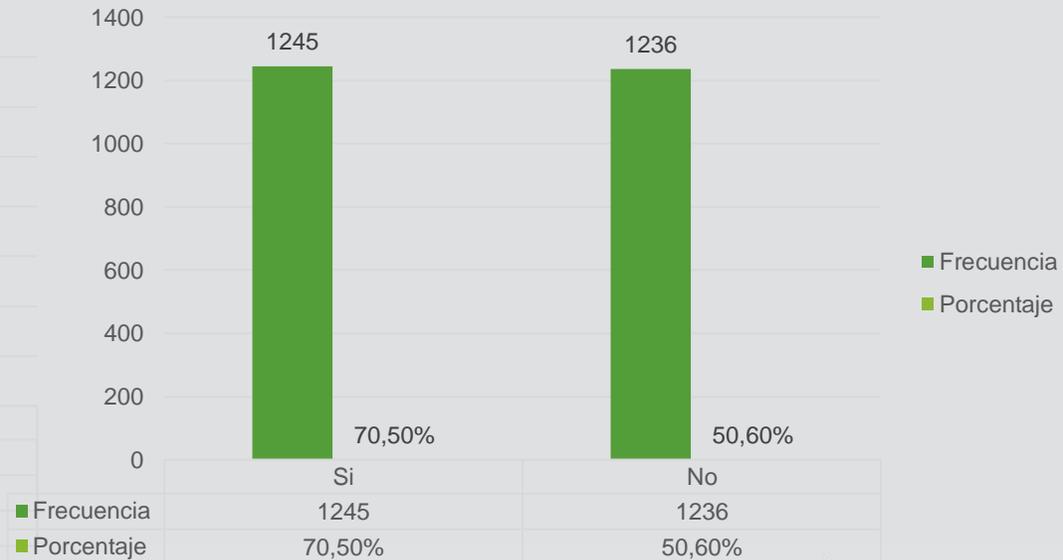
Porque se desecha los alimentos



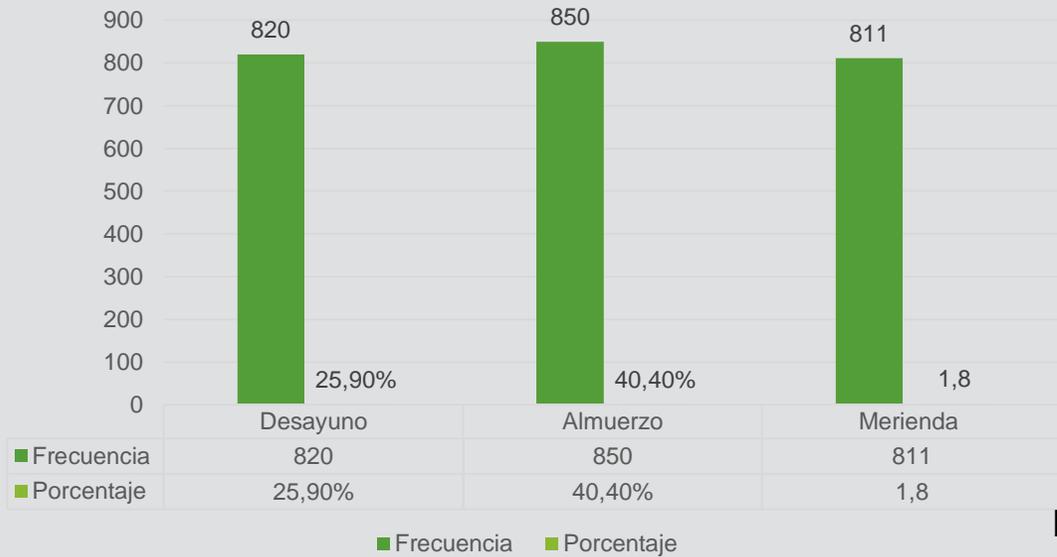
Lista previa al momento de realizar las compras



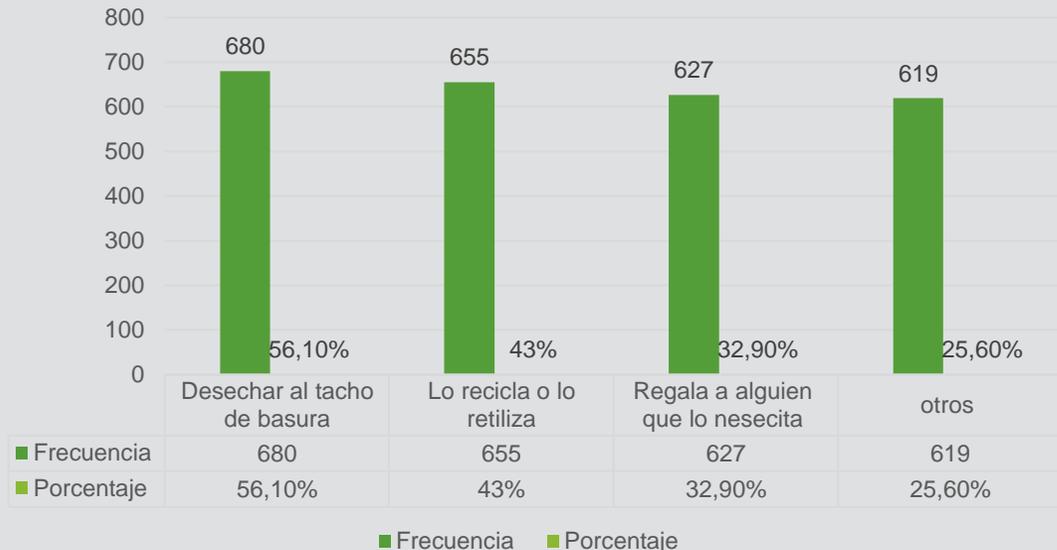
Impacto Ambiental



Preparación de la comida



sobrantes en los platos

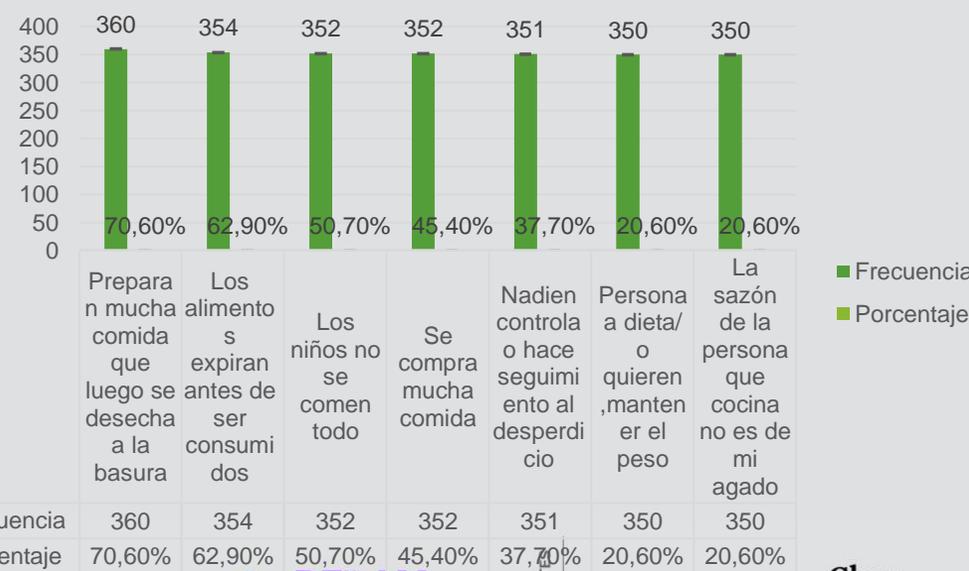


De lo que usted ha observado en su hogar ¿por qué desperdician comida?

Disminuir el desperdicio de alimentos



En su hogar que es lo que mas desperdicia



Cuál es la opción más factible para disminuir el desperdicio de alimentos

Octubre, 2022

ORGANIZADORES

datalat.org

REDAM Red Ecuatoriana De Datos Abiertos Y Metadatos

AUSPICIANTE

CS&S Code for Science & Society

Chan Zuckerberg Initiative

GORDON AND BETTY MOORE FOUNDATION

RESULTADOS

- Existe mayor % que no conocen del tema ya mencionado 300 personas que da un de 70% de los datos obtenidos



- 138 personas saben que es un banco de alimentos esto tiene como porcentaje 50 % y los 2110 restantes no respondieron a esta pregunta



- 54 personas están de acuerdo en donar alimentos
- 890 personas mencionan que se desperdician son los vegetales con un porcentaje de 70%
- 650 personas realizan un listado previo para realizar las respectivas compras esto da un porcentaje de 38,80%,
- Se determinó que 1245 personas si conocen sobre el impacto ambiental que tienen al momento de desperdiciar los alimentos esto tienen un porcentaje de 70,50%
- 680 personas desechan al tacho de basura la comida sobrante de los platos esto da como un porcentaje de 56,1%
- 450 personas realizan la estrategia para disminuir el desperdicio de alimentos es no comprar en exceso esto tiene un porcentaje de 40%,
-

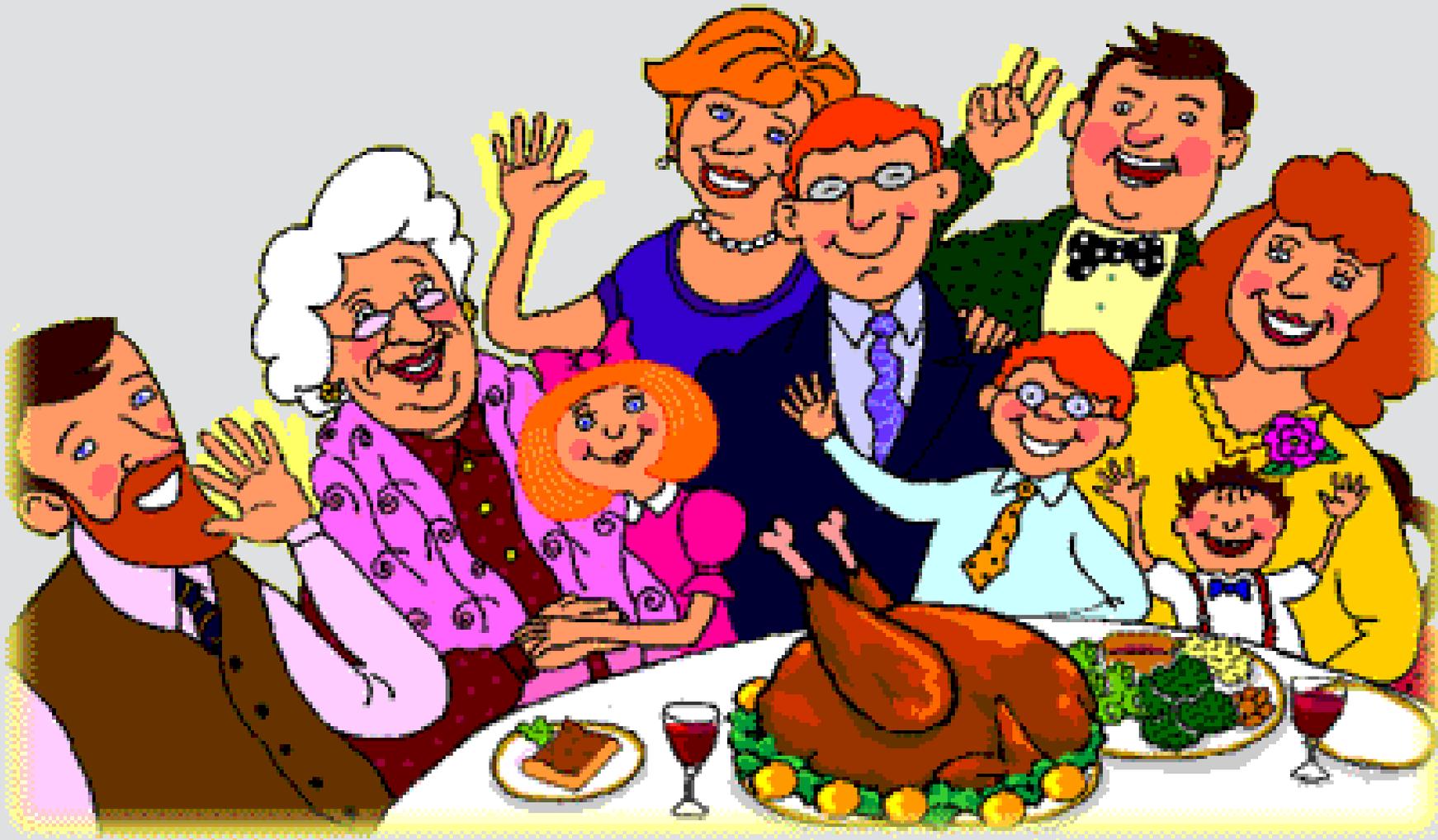


Conclusión

- Se ha podido determinar qué se desperdicia al menos 939.000 toneladas por año esto en base a producción, cosecha y almacenamiento, a diferencia que 1.300 millones de toneladas es la pérdida en hogares. El 50% de las familias ecuatorianas mantienen una dieta saludable, mientras que la pobreza es comúnmente una causa subyacente, además de las catástrofes naturales, los conflictos, la mala infraestructura agrícola, o la carencia de ingreso al mercado.

Referencias

- ainia. (2020). Métodos de diagnóstico biológico para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos.
- Alexander, P., Brown, C., Arneth, A., Finnigan, J., Moran, D., & Rounsevell, M. (2017). *Losses, inefficiencies and waste in the global food system*.
- Archanjo, M., Cardoso, J., Borghi, E., & León-Marín, L. (2007). (In)seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe. Discusión sobre los datos de producción y disponibilidad de alimentos de la FAO y las políticas públicas en Brasil. *Desacatos*, 25.
- *Banco de Alimentos*. (s.f.). Obtenido de Menos Hambre, Más Futuro: <https://www.bancodealimentos.org.ar/nosotros/historia/#:~:text=El%20modelo%20de%20gesti%C3%B3n%20de,Phoenix%2C%20Arizona%2C%20en%201967>.
- *Banco de Alimentos de Cuenca*. (s.f.). Obtenido de Origen de los Alimentos: <https://bacuenca.org/origen-de-los-alimentos/>
- Banco Mundial. (2017). "*Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en México*". Obtenido de documento interno.



Octubre, 2022

ORGANIZADORES

data-lat.org



AUSPICIANTES



CO-ORGANIZADORES



ALIADOS DE DIFUSIÓN



Octubre, 2022

ORGANIZADORES



AUSPICIANTES

