

*no/a.*

AUTOR

AÑO



FACULTAD DE COMUNICACIÓN Y ARTES AUDIOVISUALES

CAMPAÑA DE PUBLICIDAD SOCIAL PARA EVITAR EL DESPERDICIO DE  
COMIDA A TRAVÉS DE DONACIÓN DE ALIMENTOS  
CASO: BANCO DE ALIMENTOS DE QUITO

Trabajo de titulación en conformidad con los requisitos establecidos para optar  
por el título de Licenciada en Publicidad.

Profesor Guía  
María de la Paz Villacrés Lara

Autora  
Yessenia Paola Chiriboga Rodríguez

Año  
2018

## **DECLARACIÓN DE PROFESOR GUÍA**

“Declaro haber dirigido el trabajo, (Campaña de publicidad social para evitar el desperdicio de comida a través de donación de alimentos Caso: Banco de Alimentos de Quito), a través de reuniones periódicas con la estudiante Yessenia Paola Chiriboga Rodríguez, en el semestre 2018-1, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación”.

---

María de la Paz Villacrés Lara  
Magíster en Dirección de Comunicación  
Empresarial e Institucional  
C.I. 1713988317

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR**

"Declaro haber revisado este trabajo, (Campaña de publicidad social para evitar el desperdicio de comida a través de donación de alimentos. Caso: Banco de Alimentos de Quito), de Yessenia Paola Chiriboga Rodríguez, en el semestre Septiembre 2018-1, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los trabajos de titulación".

---

Priscila Chalá Mejía  
Doctora dentro del Programa de Medios,  
Comunicación y Cultural  
C.I. 1711451003

## **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

---

Yessenia Paola Chiriboga Rodríguez  
C.I.1310902935

## **AGRADECIMIENTOS**

A mis padres por darme confianza necesaria en el camino, a mis tutoras y maestros por su paciencia y guía, y a mí querida amiga por su aliento incondicional.

## **DEDICATORIA**

Este trabajo es dedicado a las personas que encuentran luz en bancos de alimentos alrededor del mundo, por su lucha y valentía, mi profunda admiración y oraciones

## RESUMEN

El siguiente trabajo está enfocado en crear una propuesta de publicidad social que busca promover la donación de alimentos como una alternativa al desperdicio de comida en los hogares de Quito. Actualmente, no existe una cultura de donación de alimentos en la ciudad, y según la organización Banco de Alimentos de Quito, el desperdicio de comida se aproxima a doce toneladas diarias.

La campaña busca expresar la filosofía del Banco de Alimentos de Quito, organización que se encarga de ser un centro de acopio de productos alimenticios, para después repartirlos a familias que no tienen los medios económicos para cubrir una alimentación diaria completa. Según la organización los segmentos socioeconómicos medio y alto de Quito no conocen la labor que realiza el Banco de Alimentos, además son los estratos que más desperdician comida dentro del hogar, es por esto que la campaña se enfocará en este segmento poblacional.

Mediante investigación cuantitativa y cualitativa se determinó que el eje principal de la campaña es comunicar el verdadero significado de la donación, así como sus beneficios racionales y emotivos. La campaña busca impactar a la audiencia en lugares que el grupo objetivo suele frecuentar semanalmente, para despertar el interés de conocer la realidad que viven personas que sufren de hambre extrema y actuar al respecto.

La campaña busca generar un llamado a la ciudadanía a entender que la donación de alimentos puede ser fácil y gratificante cuando existe la voluntad para hacerlo. Además, busca romper las barreras del desinterés de la realidad ajena, mediante acciones sencillas que todos los hogares puedan acoger.

## **ABSTRACT**

The following work is focused on creating a social advertising proposal that seeks to promote the donation of food as an alternative to the waste of food in the homes of Quito. Currently, there is no culture of food donation in the city, and according to the Food Bank of Quito, the food waste is close to twelve tons a day.

The campaign seeks to express the philosophy of the Food Bank of Quito, an organization that is responsible for being a collection center for food products, and then distribute them to families who do not have the financial means to cover a complete daily diet. According to the organization, the medium and high socioeconomic segments of Quito do not know the work done by Banco de Alimentos, they are also the strata that waste the most food inside the home, which is why the campaign will focus on this population segment.

Through quantitative and qualitative research it was determined that the main axis of the campaign is to communicate the true meaning of the donation, as well as its rational and emotional benefits. The campaign seeks to impact the audience in places that the target group usually attends weekly, to awaken the interest of knowing the reality that people who suffer from extreme hunger are living and act on.

The campaign seeks to generate a call to the public to understand that food donation can be easy and rewarding when there is the will to do so. In addition, it seeks to break the barriers of disinterest in the reality of others, through simple actions that all households can accommodate.

## ÍNDICE

<b>CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE .....</b>	<b>3</b>
1. El desperdicio de alimentos .....	3
2. El desperdicio de alimentos en Ecuador .....	11
3. Bancos de alimentos en el mundo .....	13
3.1Cómo funcionan los bancos de alimentos.....	18
4. Bancos de alimentos en Ecuador.....	18
5. Banco de Alimentos de Quito.....	21
5.2 Proceso de recolección y abastecimiento de comida en el Banco de Alimentos de Quito .....	23
6. Campañas internacionales acerca del desperdicio de alimentos.....	24
7. Campañas nacionales acerca del desperdicio de alimentos: .	28
8. Análisis del Caso.....	29
<b>CAPÍTULO II: INVESTIGACIÓN DE CAMPO .....</b>	<b>31</b>
2.1. Problema de investigación:.....	31
2.2. Objetivos de la investigación: .....	32
2.2.1 Objetivo general: .....	32
2.2.2 Objetivos específicos:.....	32
2.3. Metodología de investigación .....	32
2.3.1. Contexto .....	32
2.3.2. Tipo de estudio .....	33
2.4. Metodología de investigación .....	33
2.4.1. Investigación cualitativa.....	33
2.4.5. Investigación cuantitativa .....	50
2.4.4. Universo y muestra.....	52
2.5. Resultados de la encuesta y análisis de los datos .....	53

CAPÍTULO III: PROPUESTA .....	66
3.1 Hallazgos: .....	66
3.1.2 Hallazgo Principal:.....	66
3.2 Concepto:.....	67
3.3 Grupo objetivo:.....	67
3.4 Objetivo de comunicación:.....	67
3.5 Estrategia:.....	67
3.6 Acciones tácticas: .....	68
3.6.1 Estampillas .....	68
3.6.2 Guías para casa .....	71
3.6.3 Recipientes amigables .....	78
3.6.4 Donación al Banco de Alimentos de Quito .....	84
3.7 Estrategia de relaciones públicas: .....	90
3.8 Presupuesto:.....	94
3.8 Cronograma:.....	95
CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	96
4.1 Conclusiones: .....	96
4.2 Recomendaciones: .....	96
REFERENCIAS.....	99
ANEXOS.....	102

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. ....	3
Figura 2. ....	4
Figura 3. ....	13
Figura 4. ....	21
Figura 5. ....	22
Figura 6. ....	25
Figura 7. ....	27
Figura 8. ....	69
Figura 9. ....	71
Figura 10. ....	74
Figura 11. ....	76
Figura 12. ....	76
Figura 13. ....	77
Figura 14. ....	78
Figura 15. ....	79
Figura 16. ....	80
Figura 17. ....	81
Figura 18. ....	82
Figura 19. ....	83
Figura 20. ....	85
Figura 21. ....	86
Figura 22. ....	87
Figura 23. ....	88
Figura 24. ....	89

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	8
Tabla 2. ....	9
Tabla 3. ....	17
Tabla 4. ....	36
Tabla 5. ....	51
Tabla 6. ....	52
Tabla 7. ....	73
Tabla 8. ....	92
Tabla 9. ....	93
Tabla 10.....	94
Tabla 11.....	95

## INTRODUCCIÓN

Alrededor del mundo existen altos porcentajes de desperdicio de alimentos. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación FAO<sup>1</sup>, (por sus siglas en inglés: Food and Agriculture Organization) a nivel mundial se desperdicia 1.300 millones de toneladas de alimento apto para el consumo humano al año. Esta cifra representa casi un tercio de la producción de comida a nivel global (FAO, 2017).

En Quito la realidad es la misma, estadísticas del Banco de Alimentos de Quito exponen que se desperdician aproximadamente 12 toneladas de comida en la capital (Banco de Alimentos de Quito, 2017). En Ecuador durante marzo del 2016 se registró el 7,98% de pobreza en la población, y el 2,36% de pobreza extrema (INEC, 2016). Asociando las estadísticas se encuentra que un segmento de la población desecha alimentos en perfecto estado porque no les encuentran otro uso, mientras otro segmento no logra tener una alimentación completa debido a su situación económica.

Con la filosofía de ayudar a los más necesitados surgió el Banco de Alimentos de Quito, organización que se encarga de recolectar productos alimenticios para después entregarlos a quienes lo necesitan. El problema que se logra plantear es que existe demasiado desperdicio de comida pero no se los dona. Según los resultados extraídos de la investigación que se detalla en el capítulo dos, en las familias de Quito no se ha desarrollado la cultura de donación de alimentos, la mayoría no lo hace, sin embargo, están dispuestos a hacerlo en el futuro.

Tomando como punto de partida el desperdicio de alimentos seguido por la pobreza y mendicidad que se refleja en las calles de Quito, el siguiente trabajo se basa en proponer una campaña de publicidad social que se enfoca en comunicar que la donación de alimentos puede ser posible si existe la voluntad

---

<sup>1</sup> FAO: (Food and Agriculture Organization) Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

de hacerlo. La campaña se dirige a las familias de nivel socioeconómico medio y alto que son quienes generan mayor cantidad de desperdicio. El tratamiento estratégico de la campaña se desarrolló desde la perspectiva funcional, es decir acciones que sean posibles de implementar para la organización Banco de Alimentos de Quito.

## CAPÍTULO I: ESTADO DEL ARTE

“La sociedad está dividida en dos grandes clases:  
los que tienen más comida que apetito  
y los que tienen más apetito que comida”

Chamfort

### 1. El desperdicio de alimentos

Por definición (Figura 1) según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se entiende como desperdicio de alimentos cuando los minoristas o el consumidor deja que los alimentos se estropeen o los descartan estando aptos para el consumo humano (FAO, 2017). Es decir, se considera desperdiciar un alimento cuando por cuestiones estéticas, etiquetado de caducidad incorrecto o malentendido, falta de planificación al preparar alimentos, prácticas de almacenamiento, o entre otras razones, un alimento no es consumido estando apto para ello. Por otro lado, (Figura 1) se considera pérdida de alimentos cuando antes de llegar a su etapa de producto final los alimentos se pierden o estropean (FAO, 2017).

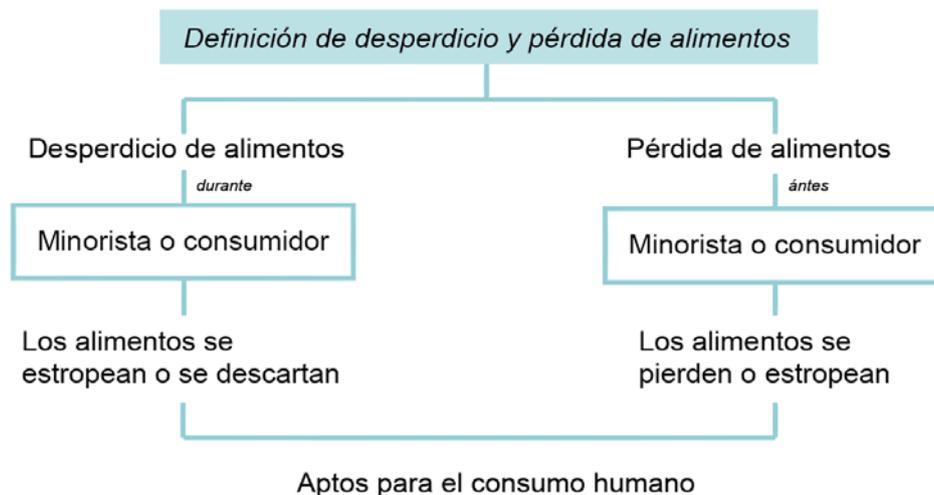


Figura 1. Cuadro conceptual de la diferencia entre desperdicio y pérdida de alimentos. Adaptada de FAO (2017).



Figura 2. Explicación entre la diferencia de pérdida y desperdicio de alimentos. Tomada de FAO (2017).

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) a nivel mundial anualmente se desperdicia alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimento apto para el consumo humano. Esta cifra representa casi un tercio de la producción de comida a nivel global (FAO, 2017).

En términos monetarios se estima que el desperdicio de alimentos representa aproximadamente \$680.000 millones de dólares en los países industrializados y \$310.000 millones de dólares en los países en desarrollo. Esta cantidad de dinero refleja la falta de conocimiento y de políticas de gobierno por la problemática del desperdicio y pérdida de alimentos alrededor del mundo (FAO, 2017).

En América Latina se desperdicia alrededor de 348.000 toneladas de alimentos cada día, esta cantidad simboliza la medida precisa para alimentar a todo Perú. La suma representa un total de 127 millones de toneladas de alimentos en la región perdida al año (BBC MUNDO, 2017).

Estas cifras reflejan la incorrecta distribución de alimentos y la falta de concientización que no solo se lleva en la región, sino también en los distintos gobiernos y empresas privadas.

La FAO en su campaña *Save The Food: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*, expone que:

En los países en desarrollo, un 40% de las pérdidas ocurre en las etapas de pos cosecha y procesamiento, mientras que en los países industrializados más del 40% de las pérdidas se produce a nivel del comercio minorista y del consumidor (FAO, 2017).

### **1.1. Causas del desperdicio y pérdidas de alimento**

De acuerdo con *Global Food Losses and Food Waste Report* (2011) algunas de las causas del desperdicio y pérdida de alimentos a nivel global son las siguientes:

- **La producción supera la demanda**

Se produce cuando se elaboran o cosechan más alimentos de los que se necesita o se pueden consumir. Este tipo de desperdicio se evidencia con mayor fuerza en países industrializados. La consecuencia de este tipo de producción de alimentos es el desperdicio, recordando que este concepto se entiende como cualquier uso del producto que no sea el consumo humano.

- **Deficiencia en la cosecha**

Este tipo de pérdida incluye las cosechas prematuras, existen ocasiones donde los agricultores o las empresas no permiten que los alimentos alcancen su ciclo completo. De igual forma, cualquier alteración en la cosecha que no posibilite a un producto ser consumido se considera una causa de pérdida de alimento.

- **Deficiencia en el almacenamiento y estructura**

Muchas veces los alimentos llegan a convertirse en pérdida por una transportación incorrecta o poco cuidadosa (puede llegar al deterioro), falta de atención en el almacenamiento, en el mercado o durante su refrigeración. La mayoría de veces, esta pérdida de alimento se da en lugares con climas cálidos, ya que exige mayor cuidado en la manipulación de los productos, sobre todo si son cárnicos.

- **Alimentos no seguros o aptos para el consumo**

Existen ocasiones donde se pierde la seguridad de consumo de un alimento por incumplimiento de normas que pueden provocar que un producto se convierta en nocivo. Por ejemplo, el uso de ciertos pesticidas, falta de control de una temperatura adecuada, toxinas naturales, etc.

- **Comportamiento de consumidor**

Como se mencionó anteriormente, una de las causas del desperdicio de alimentos se da en el consumidor final. La mayoría de veces no existe la planificación ni organización de los alimentos por parte de los usuarios. Un ejemplo común se produce en los hogares, el comportamiento indica que es más fácil botar los alimentos a seleccionarlos o reutilizarlos.

A estos factores se suman otros como:

- **Estándares de apariencia en los alimentos**

Muchas veces al vender un alimento se toma en cuenta la apariencia que este tiene en cuanto a color, peso, tamaño, estética, etc., muchos supermercados y consumidores desechan los alimentos que no consideran agradables por su apariencia o le dan otro uso que no sea el consumo humano (Vistazo, 2016).

Un ejemplo a nivel local se produce con el banano ecuatoriano; en ocasiones es común que los bananos de exportación sean desperdiciados porque no tienen una curvatura perfecta, el largo buscado o su impecable color amarillo (Vistazo, 2016).

Ecuador exporta bananos a nivel mundial, al año cerca de 300 miles de millones de cajas son exportadas y los estándares de apariencia en el producto juega un papel fundamental; muchos de los bananos desechados son de excelente calidad, pero las empresas al igual que los consumidores tienen un filtro selectivo en cuanto a la estética de los alimentos. Estos bananos desechados acaban como abono o muchas veces en la basura. Tristram Stuart es un experto en la problemática del desperdicio de alimentos a nivel mundial, expuso el ejemplo del banano ecuatoriano ante los medios al recolectar alguna de la fruta que fue rechazada por no tener una curvatura perfecta (Vistazo, 2016).

## **1.2. Tipos de desperdicio y pérdidas de alimento**

Citadas algunas de las causas por las que existe despilfarro y pérdida de alimentos alrededor del mundo, es necesario comprender la clasificación de tipo de desperdicio según su procedencia.

En la tabla 2 se mencionan los tipos de desperdicio en productos de origen vegetal. Sucesivamente en la tabla 3, tipos de desperdicio en productos de origen animal y cuáles son las etapas correspondientes.

Tabla 1.

*Cuadro explicativo de los tipos de desperdicio y pérdidas de alimento de origen vegetal.*

### 1. Productos de origen vegetal

Según la FAO, se puede clasificar el desperdicio de productos de origen vegetal mediante cinco diferentes etapas, las cuáles son:

#### - Durante la producción agrícola:

Estas pérdidas se ocasionan por daños mecánicos y/o derrames durante la operación de cosecha.

#### - Durante el manejo post-cosecha y almacenamiento:

Estas pérdidas se ocasionan debido al derrame y la degradación durante la manipulación, el almacenamiento, el transporte entre la granja y la distribución.

#### - Durante el procesamiento:

Estas pérdidas se producen durante el procesamiento industrial o doméstico, por ejemplo durante el horneado del pan. Pueden producirse pérdidas cuando los cultivos se clasifican, y no son aptos para el proceso, también puede producirse pérdidas durante el lavado, pelado, rebanado y ebullición o durante las interrupciones del proceso.

#### - Durante la distribución:

Incluidas las pérdidas y los residuos en el sistema de mercado, por ejemplo mercados mayoristas, supermercados, minoristas.

#### - Durante el consumo:

Pérdidas y el desperdicio durante el consumo en el hogar.

*Nota. Cuadro explicativo de los tipos de desperdicio y pérdidas de alimento de origen vegetal. Elaboración con base en Global Food Losses and Food Waste (2011).*

Tabla 2.

*Cuadro explicativo de los tipos de desperdicio y pérdidas de alimento de origen animal.*

## 2. Productos de origen animal

Según la FAO, se puede clasificar el desperdicio de productos de origen animal de acuerdo con diferentes etapas, las cuales son:

### - Productos básicos del animal:

Para la carne de bovino, cerdo y aves de corral, las pérdidas se refieren a la muerte de los animales durante la reproducción.

Para los peces, las pérdidas se refieren a los descartes durante la pesca.

Para la leche, las pérdidas se refieren a la disminución de la producción de leche debido a la enfermedad de las vacas lecheras (mastitis).

### - Manipulación y almacenamiento:

En el caso de la carne de bovino, de cerdo y de aves de corral, las pérdidas se refieren a la incorrecta manipulación en el sacrificio o transporte del animal.

Para los peces, las pérdidas se refieren a derrames y degradación durante la formación de hielo, el embalaje, el almacenamiento y el transporte después del aterrizaje.

Para la leche, las pérdidas se refieren a la recolección y degradación durante el transporte entre la granja y la distribución.

Al igual que en los productos agrícolas, existen pérdidas durante el procesamiento, la distribución y el consumo.

*Nota. Cuadro explicativo de los tipos de desperdicio y pérdidas de alimento de origen animal. Elaboración con base en Global Food Losses and Food Waste (2011).*

Otro factor importante que engloba el desperdicio de alimentos es el componente ambiental, se debe analizar las desventajas al planeta y a la sociedad que produce la presente problemática. Al desechar los alimentos también se desperdician los recursos utilizados en la producción, como: tierra, agua, energía y otros insumos. La producción de alimentos que no son consumidos conduce a emisiones innecesarias de CO<sub>2</sub>, además de la pérdida del valor económico que representa la producción (BBC, 2017).

Según David Tilman la producción de alimentos es la actividad realizada por los humanos que más daña el planeta Tierra, el experto sostiene que se debe de dar un enfoque especial a los gases producidos por el efecto invernadero, pues casi un tercio del total de las emanaciones provocadas provienen de la actividad de producción de alimentos y esto contribuye de manera negativa al incremento del cambio climático (Tilman, 2001). Aproximadamente el 10% de las emisiones de gases de efecto invernadero provienen de los alimentos que no se consumieron en los países industrializados (Bucheli, 2014). Pero en sí, no es la producción lo que debería de preocupar a la población, sino el despilfarro de los insumos naturales (Tilman, 2001).

Uno de los insumos naturales que se está usando sin cautela es el agua. Con toda el agua despilfarrada en la producción de alimentos que no son consumidos, sería suficiente para calmar las necesidades de alimentación de 9,000 millones de personas (cantidad poblacional que se estima para el año 2050) (Bucheli & Cano, 2014).

En el año 2010 en Ecuador se realizó una investigación acerca de las buenas prácticas ambientales en el hogar. Los hábitos que se investigaron entienden un proceso de concientización acerca del uso de los recursos naturales dentro de las familias. Según la encuesta realizada por el INEC el 61,46% de la población no tiene conocimiento acerca de las buenas prácticas ambientales en el hogar (INEC, 2010). Esta realidad no solo se vive en Ecuador, alrededor del

mundo no se analiza el problema a fondo, y las consecuencias las acoge el planeta Tierra.

## **2. El desperdicio de alimentos en Ecuador**

Anteriormente se analizó las diferentes definiciones, cifras y situaciones del desperdicio de alimentos en el mundo, ahora es importante conocer cómo se refleja la situación en el Ecuador y cuáles son los factores que se asocia a la problemática.

En Ecuador no se han publicado cifras oficiales del desperdicio de alimentos, sin embargo entidades privadas han realizado estudios para palpar la situación de la problemática en el país. En marzo del 2015, el Consejo Empresarial del Desarrollo Sostenible del Ecuador (CEMDES), expuso los resultados de una investigación realizada a 23 empresas y negocios privados que manipulan y elaboran alimentos y bebidas en la ciudad de Guayaquil. El resultado principal de la investigación fue que el 87% de los alimentos desperdiciados terminan en la basura, sobresalen alimentos como lácteos, arroz, pan, hortalizas y verduras. Según el estudio, el desperdicio se produce principalmente en supermercados, seguido de restaurantes de comida rápida y también hoteles (El Telégrafo, 2016).

Por otro lado, el Banco de Alimentos de Quito expone que en la capital se desperdician aproximadamente 12 toneladas de alimento apto para el consumo humano cada día; una cifra de desperdicio elevada en un país en vías de desarrollo donde existen altos índices de pobreza y mendicidad (Banco de Alimentos de Quito, 2017). En marzo del 2016 Ecuador registró el 25,35% de pobreza en la población, y el 10,05% de pobreza extrema (INEC, 2016). Dentro de la región de Latinoamérica, Ecuador es uno de los países con menor crecimiento económico, el tercero para ser exactos (+0,7%) (CEPAL, 2017) los porcentajes mencionados dan razón a que existen alimentos desperdiciados que podrían ser re-distribuidos al segmento poblacional que vive en estándares de pobreza y mendicidad.

En el caso de Ecuador, la inseguridad alimenticia no está ligada a la escases de alimentos, sino, es netamente una causa de la situación económica de las familias, donde algunas personas u hogares por su bajo poder adquisitivo no logran cubrir ciertas necesidades básicas, en este caso de alimentación (Calero, 2011).

Uno de los factores que está altamente posicionado con el problema de desperdicio de alimentos es la situación económica familiar. Según el Banco de Alimentos de Quito, se puede evidenciar distintas cantidades de desperdicio de comida según el nivel socioeconómico familiar. Los segmentos socioeconómicos medios y altos tienen estadísticas más altas de desperdicio de alimentos que los segmentos que tienen ingresos económicos menores (Banco de Alimentos de Quito, 2017).

Una de las causas por las que se desperdicia alimentos dentro del hogar se debe al comportamiento del consumidor. La mayoría de hogares no están acostumbrados a establecer hábitos de compra, preparación y consumo de alimentos (HLPE, 2014). Sin embargo, este comportamiento no se refleja en todos los hogares del país, como se mencionaba anteriormente existe una tendencia de comportamiento diferente en los hogares de segmentos socioeconómicos medios y altos.

Es importante abordar el tema también desde la perspectiva social, ya que si el país lograra reducir el desperdicio de alimentos también conseguiría cumplir una de sus metas del milenio al disminuir la cantidad de personas que viven con hambre diaria (FAO, 2014).

En Ecuador, al igual que en el mundo se exponen dos escenarios sociales, el primero: las personas que desechan alimentos porque se ha establecido como un comportamiento, y en el segundo: las personas que padecen de hambre por

su situación económica. Son dos problemáticas que podrían contrarrestarse entre sí, si existiera una propuesta de acción.

### 3. Bancos de alimentos en el mundo

Los bancos de alimentos son organizaciones sin fines de lucro que tienen como misión ayudar a reducir el hambre y la desnutrición mediante la recepción de productos alimenticios para posteriormente redistribuirlos a la población que vive en estado de vulnerabilidad. Los alimentos pueden provenir de restaurantes, comerciales, granjas, productores, supermercados, mercados, empresas, personas naturales, entre otros (figura 2). Por otra parte, los bancos de alimentos:

Deben contar con la logística requerida para la consecución, recepción, almacenamiento, separación, clasificación, conservación y distribución de los alimentos recibidos en donación; adicionalmente que cumplan los procesos misionales de gestión de donantes, productos, beneficiarios y sus estándares de calidad relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura y operación orientada al rescate de alimentos esté certificada por The Global FoodBanking Network (Asociación de Bancos de Alimentos de Colombia, 2018).



Figura 3. Explicación de acopio y distribución de productos de los bancos de alimentos alrededor del mundo. Tomada de The Global Food Banking Network (2018).

El primer banco de alimentos del mundo se fundó en Phoenix Arizona en 1967 por John van Hengel y Kenny Ramsey. La organización se llama St. Mary's Food Bank y se creó por la particular historia de una mujer que alimentaba a sus nueve hijos con restos de frutas que se caían de los camiones que hacían descargas en los supermercados durante las madrugadas (Banco de Alimentos Algeciras, 2018).

Tras la creación de St. Mary's Food Bank el gobierno de los Estados Unidos brindó apoyo al proyecto con donaciones económicas, tiempo después surgieron otros bancos de alimentos y se comenzó a donar productos alimenticios. Además de las contribuciones del estado, se sumaron empresas privadas que aportaban con la causa, esto permitió la creación de Second Harvest (Segunda Cosecha) que funciona como la cámara de servicios de todos los bancos de alimentos del país (Banco de Alimentos Algeciras, 2018).

En la actualidad existen tres redes mundiales de bancos de alimentos:

- **GFN**

Global Food Banking Network : Red Mundial de Bancos de Alimentos  
Se encuentra presente en 32 países alrededor del mundo (The Global Food Banking Network, 2018).

- **Feeding America**

Red de Bancos de Alimentos de Estados Unidos.  
Abarca 200 bancos de alimentos y 60,000 despensas de comida incluidos programas de alimentación completa (Feeding America, 2018).

- **FEBA**

Federación Europea de Bancos de Alimentos.  
Son 257 bancos que trabajan aproximadamente en 22 países del continente (EuropaPress, 2016).

Por otra parte, existen diez asociaciones de bancos de alimentos de carácter nacional en los siguientes países: Australia, Argentina, Chile, Colombia, Guatemala, Hong Kong, Israel, Japón, Paraguay, Sudáfrica, Taiwán, Reino Unido. Y alrededor de 540 bancos de alimentos en el mundo (Asociación de Banco de Alimentos de Colombia, 2015).

Es importante señalar que varios autores y entidades han realizado estudios acerca del desperdicio de alimentos en los países mencionados. A continuación (Tabla 3) se enumeran algunos de ellos de acuerdo al país de origen.

Tabla 3.

*Estudios realizados acerca del desperdicio de alimentos en varios países.*

País	Autor/es	Estudio
<b>ARGENTINA</b>	Ministerio de Agroindustrias	Informe de avance Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos 2013 – 2015
	FAO	El desperdicio de alimentos en Argentina llega a 16 millones de toneladas anuales.
<b>AUSTRALIA</b>	Torrizi, M.	Food waste in Australia
	Chan, S., & Schapper, J.	Food waste in Australia
	Edwards, F., & Mercer, D.	Food Waste in Australia: The Freegan Response
	Lundie, S., & Peters, G.	Life cycle assessment of food waste management options
<b>CÁNADA</b>	David Suzuki Foundation	Help end food waste
	Dachner, N., & Tarasuk V.	Food waste and food insecurity in Canada
	Gooch, M., Felfel, A., & Glasbey, C	Extensive Land Use to Sustain Agriculture.
	Toronto Food Policy Council	Food Waste: The Issue of Food Waste

<b>HONG KONG</b>	Environmental Protection Department	Food Waste Challenge
	Meyers, S., & Lee, K.	Isolation and characterization of chitin from crawfish shell waste.
	Lin, A.	Reducing food waste is everyone's concern
	Man, W.	Food Waste Problem in Hong Kong
<b>SUDÁFRICA</b>	Oelofse, S., Nahman, A.	Estimating the magnitude of food waste generated in South Africa
	Department: Enviromental Affairs REPUBLIC OF SOUTH AFRICA.	Food Waste Management
	Oelofse, S.	Food waste in SA - The Magnitude, Cost and Impacts
	World Wide Fund for Nature	Food Loss and Waste: Facts and Futures Taking steps towards a more sustainable food future
<b>REINO UNIDO</b>	House of Commons Environment, Food and Rural Affairs Committee	Food waste in England.
	Wrap	Estimates of Food Surplus and Waste Arisings in the UK
	Wrap	Household Food and Drink Waste in the UK
	Okawa, K.	Working Party on Agricultural Policies and Markets

Nota. Estudios realizados acerca del desperdicio de alimentos en varios países. (2018).

### **3.1 Cómo funcionan los bancos de alimentos**

El proceso de cada banco de alimentos varía de acuerdo al número de beneficiarios, cantidad de alimento recolectado y filosofía de la organización (Banco de Alimentos de Colombia, 2018). Sin embargo, el proceso básico de las organizaciones se divide en los siguientes pasos:

- **Gestión de donantes**

Los miembros de las organizaciones son sus donantes. Los donantes pueden clasificarse en donantes de tiempo, donantes de producto y donantes de dinero. La clasificación de ellos depende de las necesidades y forma de trabajo de cada banco de alimentos.

- **Gestión de productos**

Este proceso abarca las fases de recibo, saneamiento, clasificación, manipulación de los alimentos al interior de cada organización. Durante el proceso se debe velar por mantener la calidad del producto.

- **Gestión de beneficiarios**

En esta fase las organizaciones se encargan de entregar los productos a los beneficiarios o aliados (centros, instituciones, fundaciones, etc.) y dar seguimiento a tales.

## **4. Bancos de alimentos en Ecuador**

Ecuador cuenta con la presencia de tres bancos de alimentos ubicados en las ciudades de Quito, Guayaquil y Cuenca. A continuación se analizará los bancos de Guayaquil y Cuenca, posteriormente con más detalle el Banco de Alimentos de Quito, dado que es el caso de estudio del presente trabajo de titulación.

#### **4.1. Banco de alimentos en Guayaquil:**

El Banco de Alimentos Diakonía se ubica en la ciudad de Guayaquil, surgió de la iniciativa de las empresas Unilever, Pronaca, Valdez y Ecuasal, y la dirección estuvo bajo el arzobispado de la urbe en el año 2011. Esta organización sin fines de lucro ayuda a cerca de 15.000 habitantes de Guayaquil. Sus actividades se basan en repartir alimentos gratuitamente en lugares como comedores comunitarios o fundaciones. La filosofía del Banco de Alimentos Diakonía se fundamenta en entender que una persona que sufre de hambre no puede visualizar su vida como un todo, por lo tanto carece de esperanza del futuro (Parreño, 2016).

La recolección de alimentos surge desde las empresas que iniciaron con el proyecto; cuentan con una bodega donde se guardan los productos que se logran recolectar. Esta bodega está ubicada en el mercado La Prosperina. Según el gerente de operaciones Federico Recalde, Diakonía gestiona mensualmente de 6 a 7 toneladas de alimentos que posteriormente son repartidas en centros beneficiarios, posteriormente los becarios entregan una cuota solidaria a cambio de los productos (Parreño, 2016).

En el año 2013 el Banco de Alimentos Diakonía realizó su primera colecta pública de alimentos. A partir de esta fecha decidió realizar colectas anuales. Para estas actividades, el Banco de alimentos cuenta con el apoyo del canal de comunicación Ecuavisa, que ha colaborado con la difusión del evento y la participación de algunos de sus personajes más reconocidos (Parreño, 2016).

#### **4.2. Banco de Alimentos en Cuenca:**

Mikhuna es el primer y único Banco de Alimentos en Cuenca y en la provincia del Azuay. Su nombre proviene del quichua y significa alimentos. Fue fundado el 30 de octubre del 2015, surgió de la iniciativa del Pastoral Social de Cuenca, (en ese momento dirigido por Monseñor Luis Cabrera) y de la Prefectura del Azuay (liderada por el prefecto Paúl Carrasco). Mikhuna tiene un centro de acopio en la parroquia Turi, el local pertenece a la Pastoral Social de Cuenca (El Mercurio, 2015).

Según el diario El Mercurio, los representantes de Mikhuna buscaron asesoría en la dirección del Banco de Alimentos Diakonía (Guayaquil), donde se establecía su asesoramiento durante un año con vigencia en octubre del 2015. El Banco de alimentos Mikhuna cuenta con otros aliados estratégicos, uno de ellos es Hearts of Gold, una ONG<sup>2</sup> que opera en la provincia y fue fundada por extranjeros canadienses; la ayuda que ofrece la ONG se basa principalmente en la recolección de fondos económicos, alimentos o útiles escolares para las personas que más lo necesitan (Parreño, 2016).

La forma de recolección de alimentos de Mikhuna se basa en encontrar alimentos que estén aptos para el consumo humano y que van a ser desechados. El Banco de Alimentos de Cuenca cobra una cuota de recuperación por los productos que se entregan, esta contribución económica es del 10% del precio en el mercado y ayuda al auto-sustento de la organización; una vez que los beneficiarios cancelan el rubro económico se les otorga los alimentos a las familias/hogares que están inscritos en el programa y se encuentran en estado de extrema pobreza. El Banco de Alimentos Mikhuna también entrega alimentos a becarios de Hearts of Gold y de la Sociedad Pastoral, personas que comparten las mismas condiciones de vida con los miembros inscritos en el proyecto (El Mercurio, 2015).

---

<sup>2</sup> ONG: Organización no gubernamental, sin fines de lucro.

## 5. Banco de Alimentos de Quito

El Banco de Alimentos de Quito (ubicado en el sector San Bartolo) es una organización sin fines de lucro que se fundó en el año 2002 y comenzó su funcionamiento en abril del 2003. Su nombre completo es “Fundación de Ayuda Social Banco de Alimentos de Quito” y su slogan “Un puente entre la abundancia y la carencia”. Se encarga principalmente de acoger alimentos que no han podido ser distribuidos y por lo general se desperdician, posteriormente lo entregan a familias registradas en la organización que viven en situación de pobreza y mendicidad (El Comercio, 2015).



Figura 4. Logo del Banco de Alimentos de Quito. Tomado de BAQ (2017).

El Banco de Alimentos de Quito (BAQ) se formó por la iniciativa de un grupo de personas que deseaban ayudar a los más necesitados. La idea surgió de académicos de la Universidad Politécnica Nacional, quienes actualmente lo administran y colaboran con la causa. Gran parte del proyecto requiere de donaciones, es por esto que existe un apoyo económico de parte de ciertos docentes y personal administrativo de la universidad. Esto les permite solventar alimentos no perecibles, como arroz, azúcar, granos secos y aceite. Al principio la organización entregaba alimentos en el comedor público del barrio La Lucha de los Pobres, en la Escuela Inti entre otros lugares. Pero una vez desarrollado el proyecto, la organización amplió el alcance de los beneficiarios donde familias en situación de riesgo también podían acceder al programa (El Comercio, 2015).

Los alimentos que se recolectan proceden de varios lugares (Figura 5). El punto principal de abastecimiento es el Mercado Mayorista, donde un grupo de voluntarios se encarga de pedir los productos que no se van a vender para

llevarlos a la organización. Aquí se hace evidente el compromiso que tiene cada productor, agricultor y ciudadano en general. Otros centros de abastecimiento son empresas públicas y privadas, a esto se suman las donaciones que provienen de los hogares de Quito. En el año 2017 aproximadamente 1,177 personas con sus respectivas familias fueron beneficiarios de la Fundación Banco de Alimentos de Quito (Banco de Alimentos, 2017).

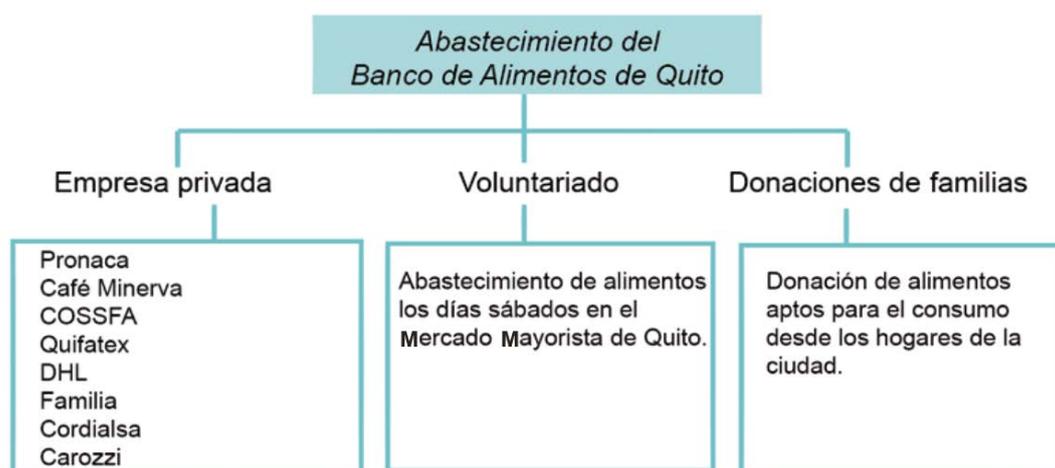


Figura 5. Cuadro conceptual del abastecimiento de alimentos del Banco de Alimentos de Quito. Adaptado de BAQ (2017).

### 5.1 Beneficiarios del Banco de Alimentos de Quito

Para ser beneficiario del Banco de Alimentos de Quito es necesario inscribirse y seguir un proceso. Las personas deben asistir de forma personal a la organización, las oficinas se encuentran en la misma dirección que la bodega de acopio en el sector San Bartolo (Pedro Vicente Maldonado S15-283 y calle Balzar, sur de Quito). Una vez que las personas explican su situación y la necesidad de ser beneficiarios proceden a responder un formulario, donde se realizan preguntas acerca de su situación económica, integrantes de su hogar, situación de trabajo, número de cédula, nivel de estudio, entre otros datos importantes. La finalidad de este formulario es justificar si las personas o las familias en realidad requieren la ayuda de la organización. Posteriormente el

personal del Banco de Alimentos realiza una visita al hogar para corroborar la información (Parreño, 2016).

## **5.2 Proceso de recolección y abastecimiento de comida en el Banco de Alimentos de Quito**

La recolección de los alimentos empieza en el Mercado Mayorista. Varios productores y comerciantes seleccionan los alimentos que ya no van a comercializar y los entregan como donación los días sábados a los voluntarios del Banco de Alimentos. Una vez recolectados los transportan a las bodegas de la organización ubicada en el sector San Bartolo. El Banco de Alimentos también recibe donaciones de empresas públicas o privadas (tabla 4), por ejemplo, productos que no se comercializan porque tienen fallas en el empaque, o están cercanos a la fecha de expiración; sin embargo, estos alimentos están aptos para el consumo humano (Banco de Alimentos de Quito, 2017).

Una vez recolectados los alimentos, la organización los entrega los días lunes, martes y miércoles a las familias que se han registrado en el programa. Las personas que se registran cumplen con una serie de requisitos donde se justifica que no pueden acceder a una alimentación completa familiar.

Para que no exista desperdicio de ningún alimento, la organización se encarga de hacer pulpas o mermeladas con las frutas que llegan golpeadas al centro de acopio, las cortezas que sobran se recogen y se las da como comida a los cerdos, y así tratan de no crear desperdicio (El Comercio, 2015). Además, con ciertos alimentos no perecibles que entregan las empresas privadas como donación (harina) se preparan galletas; y los cárnicos que donan los comerciantes del mercado, se acogen y se procesan para formar carne molida.

El Banco de Alimentos en promedio entrega productos a 1,177 familias y 6 instituciones a la semana. Algunos productos como frutas y verduras se entregan gratuitamente, pero los demás tienen un valor de recuperación. Se

cobra el 10% de lo que normalmente valdría un alimento procesado, y en el caso de las carnes se cobra el 50% del valor de venta. Este valor “cuota de recuperación” ayuda a que continúe el funcionamiento de la organización (Banco de Alimentos de Quito, 2017).

El Banco de Alimentos de Quito sostiene que se cobra este pequeño rubro económico ya que la filosofía de la institución no es fomentar la mendicidad, sino brindar una ayuda a las familias que lo necesitan, así las personas que acceden a los alimentos saben que debe existir un esfuerzo de su parte para poder obtener los productos.

## **6. Campañas internacionales acerca del desperdicio de alimentos:**

El desperdicio de alimentos es un tema que se debate alrededor del mundo, varias organizaciones, marcas y países han realizado campañas de concientización social para informar al público las consecuencias del desperdicio de alimentos. En este compendio se mencionaran algunas campañas internacionales para contextualizar el caso de estudio.

Entre las campañas exitosas más cercanas por territorio se encuentra: “*No tires la comida*”, campaña desarrollada en Argentina en el año 2016 por el Programa Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos. El objetivo de la campaña se basó en informar a la ciudadanía los aspectos negativos que causa el desperdicio, para esto se creó una guía (digital e impresa) con consejos prácticos que alcanzó 8 millones de personas impactadas. Las entidades quisieron reforzar la campaña complementándola con un proyecto de ley “Día Nacional de la reducción de pérdidas y desperdicio de alimentos”, sin embargo, esta iniciativa debía ser debatida durante el 2017 (Ámbito, 2017).

Otra campaña relevante es de la marca Hungry Harvest. En el año 2015 la empresa estadounidense lanzó la campaña “*Ugly Produce*” (Figura 6), la cual consiste en la realización de una aplicación de emojis para IOS en donde

aparecen frutas y verduras “feas”. Esta campaña trata de hacer una demostración del comportamiento de los consumidores frente a la comida estéticamente desagradable. La aplicación fue lanzada en septiembre del 2015 y cuenta con una serie de emojis como fresas deformes, papas raras o vegetales feos.

El objetivo de *Hungry Harvest* va más allá de crear una campaña social que impacte, busca cambiar el comportamiento del consumidor frente al desperdicio de alimentos; es por esto que la empresa estadounidense inició pláticas con Google, Apple y Unicode para instalar sus emojis imperfectos en los teclados (Merca2.0, 2016).



Figura 6. Ugly Produce. Tomada de Hungry Harvest (2015).

En Europa también existen algunos casos de éxito que buscan reducir esta problemática. En Francia en el año 2015 se decretó una ley que prohíbe a los centros comerciales desechar la comida que no hayan logrado vender después de un cierto tiempo; esta comida debe ser donada a ONG'S caso contrario las cadenas de restaurantes serían penalizadas por la ley (Merca2.0, 2015).

Esta medida busca ayudar a un sector desamparado de la sociedad, entregándoles lo que terminaría sin uso alguno. Por ley se dio un tiempo prudencial (alrededor de un año) para que las empresas adoptasen la medida correspondiente. Como segundo objetivo de la propuesta, se busca que Francia reduzca sus desperdicios de comida a la mitad dentro de 10 años (Merca2.0, 2015).

*Intermarché* es la tercera cadena de supermercado más grande en Francia, para combatir el desperdicio de alimentos creó una campaña publicitaria llamada "*The inglorious fruit and vegetable*" (Frutas y verduras sin gloria), el objetivo fue demostrar a los consumidores que las frutas y verduras también se pueden consumir aun si su apariencia no es perfecta, para esto, la cadena de supermercados colocó las frutas que no eran perfectamente estéticas con el 30% de descuento.

La campaña tuvo cobertura en todos los medios: televisión, radio, prensa, vía pública, BTL, y punto de venta. El mensaje principal fue que las frutas y vegetales que no tienen una forma perfecta son igual de buenos que el resto de productos (Figura 6). El enfoque principal de la campaña fue comparar las frutas descartadas con algunas partes del cuerpo humano.

Los resultados de la campaña fueron los siguientes:

- 21 millones de personas alcanzadas por la campaña después de un mes.
- Se incrementó el 300% de participación de la marca en redes sociales.

- Se convirtió en el artículo más compartido en la historia de LSA (revista número 1 de minoritas franceses).
- Se vendieron aproximadamente 1.2 toneladas de producto seleccionado en los primeros dos días.
- Aumentó en un 24% el tráfico de la cadena de supermercados.
- Cinco competidores de la categoría lanzaron una oferta similar (Marcelww, 2018).

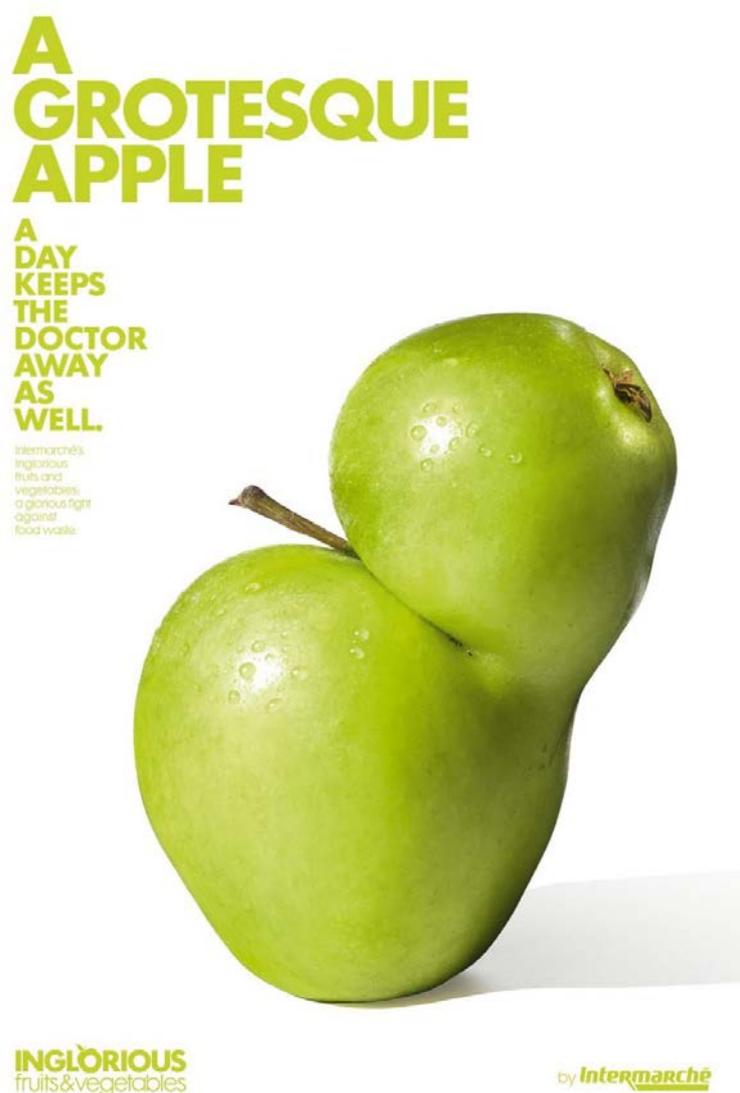


Figura 7. Inglorious fruits and vegetables. Tomada de Marcelww (2018).

## **7. Campañas nacionales acerca del desperdicio de alimentos:**

En Ecuador han existido algunas campañas sociales en contra del desperdicio de alimentos, la mayoría impulsada por universidades o centros de estudio. En el mes de julio del año 2017, los estudiantes de la Universidad Tecnológica Equinoccial impulsaron la campaña “*Salvemos los alimentos juntos*” la cual trata de promover buenos hábitos en los más pequeños del hogar, con el fin de tratar de frenar el desperdicio de alimentos (Andes, 2017).

De la misma forma, estudiantes de la misma universidad (UTE) de las carreras de relaciones públicas y diseño gráfico promovieron una campaña de concientización en los foodtrucks (camiones de comida) de Quito, para concientizar acerca del desperdicio de alimentos que se produce en la ciudad. Los estudiantes explican que escogieron la temática de los camiones de comida dado que es un emprendimiento que ha tenido mucha acogida en Quito; en la categoría de negocio se puede observar la cantidad de desperdicio que existe, sin embargo, la campaña se puede replicar en hoteles, bares, y restaurantes (La Hora, 2017).

Sus acciones tácticas podrían dividirse en tres. Primero, se estipuló una reunión con David Maldonado representante de la Asociación Ecuatoriana de Foodtrucks, para implementar la división de desechos. Seguidamente se crearon en los menús combos para compartir (no fomentar el abuso de consumo), y por último, crearon cajas amigables que permiten llevar a casa lo que no se ha consumido. La campaña se basa en acciones tácticas directas, donde los estudiantes comentan la problemática por medio de juegos e invitan a implementar la división de desechos, y usar las cajas que permiten guardar la comida (La Hora, 2017).

Otra campaña relevante fue realizada por estudiantes de la Universidad San Francisco titulada “*Re-parte*”. Se debe recalcar que en esta campaña universitaria se plantea el mismo objetivo de concientizar acerca del desperdicio de alimentos en la ciudad de Quito. La campaña consistía en invitar

al público en general a contestar una serie de preguntas que hacían los estudiantes con el fin de enseñar cómo se puede reducir el desperdicio de alimentos y al mismo tiempo cuidar el aspecto económico en la alimentación (El Comercio, 2016).

## **8. Análisis del Caso**

Según el Banco de Alimentos de Quito durante el 2017 se desperdició doce toneladas de alimentos aptos para el consumo humano cada día en Quito. Contradictoriamente existen alimentos que se desechan y personas que padecen de hambre extrema, de ahí surge la necesidad de comunicar y crear un plan de acción para que la sociedad quiteña entienda la importancia de evitar el desperdicio de comida a través de la donación de alimentos (Banco de Alimentos de Quito, 2017).

El Banco de Alimentos de Quito, pretende proponer a la ciudadanía un cambio de comportamiento que permita ayudar a las personas más vulnerables de la ciudad a cubrir una necesidad básica como es la alimentación. La organización busca fomentar la donación de alimentos aptos para el consumo humano que las familias de nivel socioeconómico medio y alto de Quito desperdician.

El propósito del plan de acción es comunicar a la ciudadanía la importancia de la donación de alimentos como una alternativa al desperdicio de comida que existe en la ciudad, enfocándose en los alimentos que se desperdician dentro de los hogares. Este eje busca comunicar y brindar soluciones fáciles y aplicables en los hogares de Quito para re-direccionar los alimentos en buen estado que terminan como desecho cuando aún se los puede consumir.

La acción principal es tratar de cambiar el comportamiento de los miembros de las familias, enfocándose principalmente en las madres, que generalmente son quienes administran los alimentos del hogar y conocen las formas de consumo de sus familias, sin embargo, se pretende que el cambio de comportamiento y

la información de la problemática la acojan todos los miembros de los hogares de nivel socioeconómico medio y alto de Quito.

Según la información analizada en el primer capítulo se puede concluir que el desperdicio y pérdida de alimentos es una problemática que se vive alrededor del mundo. Pocas entidades públicas como privadas abordan el tema exponiéndolo a la población general. El desperdicio de alimentos no se debe de estudiar como un tema aislado, por el contrario, es una problemática que debe analizarse en conjunto, con un enfoque social, medio ambiental, económico, cultural, etc.

Al analizar el desperdicio de alimentos también es importante informarse de los casos de éxitos a nivel mundial. Si bien es cierto no ha existido una solución que erradique el problema, no obstante, las propuesta de acción buscan combatir algunos ejes que se pueden mejorar. Al hablar del desperdicio de alimentos se debe tomar en cuenta cuál es el sentido que se pretende abordar, pues según sus causas y formas de desperdicio se puede trabajar la problemática desde el enfoque estético, ambiental, de producción, de cambio de comportamiento, entre otros.

En el siguiente capítulo se muestran los resultados de la investigación de campo. La importancia de esta parte del estudio radica en encontrar hallazgos que permitan conocer la realidad de las familias de Quito, su comportamiento y forma de consumo; la información recolectada permitirá ser una guía para la creación de una propuesta de campaña de publicidad social.

## CAPÍTULO II: INVESTIGACIÓN DE CAMPO

*“En la investigación es incluso más importante el proceso que el logro mismo”.*

*Emilio Muñoz*

### **2.1. Problema de investigación:**

El comportamiento y actitudes del consumidor son ideas cargadas de emoción que predisponen al público a actuar de cierta forma y tomar decisiones frente a una situación. Conocer al público objetivo hace posible crear mensajes eficientes que impacten a la audiencia (Rivera, Arellano, & Molero, 2013).

El problema de investigación que se plantea a continuación pretende conocer causas y consecuencias de las altas cantidades de desperdicio de alimentos en los hogares de Quito, el comportamiento de los ciudadanos frente a la problemática, su forma de consumo y cómo se manifiesta generación tras generación. Dentro del problema se buscan responder las siguientes preguntas ¿Por qué existe tanto desperdicio de alimentos en los hogares?, y ¿Por qué los ciudadanos no toman conciencia al respecto?

De acuerdo con Banco de Alimentos de Quito, la organización recibe muy pocas donaciones provenientes de las familias, aun así, diariamente 12 kilos de comida podrían ser redistribuidos si existiera una cultura de donación de alimentos (Banco de Alimentos de Quito, 2017). En ese sentido surgen las siguientes interrogantes ¿Por qué los alimentos que las familias dejan de consumir no pueden ser donados? ¿Qué detiene la donación de alimentos desde los hogares de Quito? ¿Es necesaria una campaña de publicidad social que comunique la problemática en la ciudad?, estas preguntas se buscarán responder a continuación.

## **2.2. Objetivos de la investigación:**

### **2.2.1 Objetivo general:**

- Conocer cuáles son las principales barreras que impide la donación de alimentos desde los hogares hacia el Banco de alimentos de la ciudad.

### **2.2.2 Objetivos específicos:**

- Conocer la percepción de las familias de Quito acerca del desperdicio de alimentos dentro del hogar.
- Conocer las causas por las que se genera desperdicio de alimentos en los hogares de Quito y qué otros usos se dan a la comida que ya no se consume.
- Determinar el nivel de conocimiento de la ciudadanía sobre el Banco de Alimentos de Quito.

## **2.3. Metodología de investigación:**

### **2.3.1. Contexto**

El estudio se realizó en el cantón Quito, capital del Ecuador; a diferentes familias de nivel socioeconómico medio, medio alto y alto. La investigación se aplicó en los segmentos mencionados ya que según el Banco de Alimentos de Quito la mayor cantidad de desperdicio de alimentos dentro de los hogares se produce en esta sección de la sociedad. También se aplicó la investigación a expertos en el tema, profesionales que conocen las formas de desperdicio de las familias, comportamientos y decisiones.

### **2.3.2. Tipo de estudio**

El tipo de estudio es exploratorio mixto (fase cualitativa y fase cuantitativa), con un muestreo probabilístico estratificado. Es una técnica de investigación donde el sujeto investigador divide a toda la población en diferentes subgrupos o estratos. Luego, selecciona aleatoriamente a los individuos finales de los diferentes estratos en forma proporcional (López, 2014).

## **2.4. Metodología de investigación:**

### **2.4.1. Investigación cualitativa**

El estudio buscó conocer la conducta de los integrantes de la familia y expertos en el tema. Para la investigación cualitativa se realizaron entrevistas a sujetos que entienden la problemática del desecho de alimentos. Para la fase cualitativa se aplicó tres tipos de cuestionarios, el primero exclusivamente para los expertos (anexo), el segundo para madres de familia (anexo), y el tercero para los funcionarios del Banco de Alimentos de Quito (anexo).

La muestra estuvo integrada por:

- 1 antropólogo
- 2 emprendedores gastronómicos
- 1 chef
- 1 administradora de alimentos y bebidas
- 2 funcionarios del banco de alimentos
- 4 madres de familia

La evaluación de las entrevistas se realizó con la técnica de análisis basado en criterios (CBCA), según sus autores Godoy-Cervera e Higuera (2015) el objetivo principal es recopilar lo máximo de información posible para aplicar criterios pre-establecidos por el entrevistador; por lo cual es necesario que el sujeto investigador tenga un amplio conocimiento del tema y pre-estipule un esquema que maximice la cantidad de información que se aporte (Godoy-Cervera & Higuera, 2015).

### 2.4.2 Sujetos entrevistados y tipos de cuestionario:

A continuación se destaca el porqué de cada sujeto entrevistado, que cuestionario se aplicó y cuáles son sus perfiles.

#### **Expertos en el tema**

##### **Primer cuestionario (Anexo 1)**

- **Antropólogos**

Comprenden de forma integral comportamientos de la ciudadanía y causas que lo originan. Se considera importante un antropólogo en la investigación, debido que las formas de desperdicio y donación en cada cultura son diferentes, y tener la perspectiva de alguien que estudia a grupos de personas permite aproximarse al perfil del público con el cual nos queremos comunicar.

- **Administradores de alimentos y bebidas**

Es importante consultar la opinión y percepción de profesionales que trabajen directamente con alimentos y bebidas, dado que conocen definiciones dentro del área, la organización de alimentos, las formas de evitar desperdicio y el comportamiento de los consumidores.

- **Emprendedores gastronómicos y chefs**

La importancia de entrevistar a emprendedores gastronómicos recae en su experiencia en el área. Por su experticia conocen soluciones alternativas al problema que se plantea en la investigación.

**Público objetivo****Segundo cuestionario (Anexo 2)****- Madres de familia**

Se entrevistó a madres de familia dado que se necesita entender su perspectiva y comportamiento con relación al desperdicio de alimentos en el hogar. Además, conocer sus características permitirá proponer acciones tácticas que sean fáciles de adoptar en su estilo de vida.

**Banco de Alimentos de Quito****Tercer cuestionario (Anexo 3)****- Departamento de comunicación y dirección general**

Es fundamental entender la perspectiva de quienes trabajan en la organización. Entrevistar a los funcionarios del Banco de Alimentos de Quito permitió conocer las barreras actuales de la donación y desperdicio de alimentos, además de formas de impacto con la audiencia, y estadísticas sobre el tema.

➤ Perfil y descripción de experticia de los sujetos entrevistados:

Tabla 4.

*Perfiles y descripción de los sujetos entrevistados.*

Entrevistada/o	Perfil	Descripción
<b>Ana Martínez</b>	Antropóloga	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doctora de Ciencias Políticas y Sociología</li> <li>- Especialización en Sociología del Consumo</li> <li>- Colaboradora en Banco de Alimentos de Madrid</li> </ul>
<b>Caroline Frey</b>	Administradora de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordinadora académica de la Escuela de Hospitalidad y Turismo UDLA.</li> <li>- Experiencia en el área de administración de alimentos y bebidas.</li> </ul>
<b>Washington Navas</b>	Chef	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Miembro de la Asociación Slow Food (Asociación mundial sin fines de lucro para evitar el desperdicio de alimentos)</li> </ul>
<b>Rodolfo Walther</b>	Emprendedor gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Emprendedor en el área gastronómica y hotelera en la ciudad de Quito.</li> </ul>
<b>Gustavo Vaca</b>	Emprendedor gastronómico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asesoría gastronómica y talleres de cocina</li> <li>- 25 años de experiencia en el área</li> <li>- Experto en conocimiento de desperdicio de alimentos.</li> </ul>
<b>Alicia Machado</b>	Directora del Banco de Alimentos de Quito	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Docente de la Universidad Politécnica Nacional</li> <li>- Miembro de la sociedad fundadora del Banco de Alimentos de Quito.</li> </ul>
<b>Patricia Pérez</b>	Departamento de Comunicación del Banco de Alimentos de Quito	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciada en Comunicación</li> <li>- Ejecutiva de Comunicación en Banco de Alimentos de Quito.</li> </ul>
<b>Cristina Guerrón</b>	Madre de familia / Secretaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secretaria en empresa pública</li> <li>- Administradora de alimentos en su hogar.</li> </ul>
<b>Yanine Rodríguez</b>	Madre de familia / Ejecutiva de ventas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ejecutiva de ventas en seguros de autos.</li> <li>- Administradora de alimentos en su hogar.</li> </ul>
<b>Tania Carvajal</b>	Madre de familia / Médico	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Médica anestesióloga.</li> <li>- Administradora de alimentos en su hogar.</li> </ul>
<b>Tatiana Pinargote</b>	Madre de familia / Ama de casa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ama de casa.</li> <li>- Administradora de alimentos en su hogar.</li> </ul>

*Nota. Perfiles y descripción de los sujetos entrevistados. (2018).*

### 2.4.3 Resultados de la investigación cualitativa:

**ANA MARTINEZ**

Antropóloga

Doctora Ciencias Políticas y Sociología

Especialización en Sociología del Consumo

Colaboradora Banco de Alimentos de Madrid

En la entrevista se buscó conocer las barreras para la donación de alimentos, las causas y percepciones del desperdicio de alimentos y el comportamiento integral de la ciudadanía con respecto a la problemática.

De acuerdo con la entrevistada el problema se plantea en dos ejes fundamentales:

- La desigualdad no beneficia a nadie.
- Donar es compartir.

De acuerdo al primer aspecto a tratar, la antropóloga Ana Martínez explica que la desigualdad es un aspecto que no beneficia a ningún integrante de la sociedad, pues a corto o largo plazo, siempre tienen consecuencias ya sean tangibles o intangibles en los integrantes.

Así explica que por más que una persona sea muy solvente económicamente, la calidad de vida de otros repercute de manera indirecta, ya sea viendo pobreza desde los ventanales o personas que le pidan limosna.

Para la experta en el tema, es necesario conocer las desventajas de la desigualdad para que los ciudadanos sean capaces de tomar acción al respecto, y puedan ser conscientes de la importancia de ayudar a los demás.

El segundo eje de la entrevista se basa en el concepto de donar. Según la experta se debe entender la donación como la acción de compartir y no dar algo que sobra o está en mal estado, “donar es entregar algo que tú tienes por querer hacer una acción de bien” (Martínez, 2017). Es necesario entender este concepto ya que muchas veces se ha malinterpretado la donación al punto de compararlo con el desecho.

La experta en el tema también comentó acerca de su colaboración con el Banco de Alimentos de Madrid, donde pudo conocer la forma de trabajo de la organización, al igual que las campañas sociales y las funciones de sus voluntarios. Comentó que una de las campañas importantes del Banco de Alimentos de Madrid consistió en colocar frigoríficos a la salida de los supermercados, el objetivo de estos frigoríficos era que cualquier persona que acababa de hacer sus compras pueda donar productos colocándolos en los refrigeradores, y así estos alimentos sean re-direccionados a los más necesitados. Es aquí donde se entiende el verdadero concepto de donación: compartir, dado que las personas colocaban en los frigoríficos algo que tenían y no algo que les sobraba.

Como conclusión de la entrevistada, se puede extraer que la campaña debería explicar a la ciudadanía la diferencia entre los términos necesidad y deseo (referente a consumo) que muchas veces se han llegado a confundir.

Según su opinión si la sociedad donara los alimentos que no van a necesitar sería una sociedad mucho más agradecida con los alimentos que consume, agradecería su situación de privilegio, y no derrocharía la comida en la forma que lo hace.

**CAROLINE FREY**

Coordinadora académica de la Escuela de Hospitalidad y Turismo UDLA  
Experiencia en el área de administración de alimentos y bebidas.

La entrevista con la experta arrojó dos ejes centrales sobre el tema. El primero fue definir al desperdicio de alimentos en el entorno familiar como un “lujo”. En su opinión debería existir educación al respecto, concientizar que los alimentos que se sirven en un plato deben ser consumidos totalmente, ya que después no se les podrá dar un uso posterior por la manipulación que tuvieron. La experta recalca que desperdiciar alimentos es un lujo, ya que existe otro sector de la comunidad que organiza todos los días centavo por centavo y no tiene la seguridad de conseguir alimentos siempre, y mucho menos desperdiciarlos.

El segundo eje se basó en el aspecto social, el sufrimiento de las personas y la falta de colaboración por parte del resto de la comunidad. La experta citó algunos ejemplos de ayuda que han bridado empresas internacionales. Por ejemplo, en el altiplano es conocida la hora del té, esto hizo que un hostel en Perú invitara a los huéspedes a pagar \$25 por alojamiento más desayuno, y \$5 de este paquete se lo destinará a los niños de escasos recursos. La forma en que el hostel ejecutó su plan de acción fue recibiendo a los niños dentro de las instalaciones donde todos los huéspedes podían ver que los niños comen una taza de té o leche con pan, y puedan interactuar y compartir con ellos ese momento.

Para Caroline Frey existen varias alternativas que pueden ayudar a encontrar una solución al problema. Por ejemplo crear alianzas que permitan sacar mejor provecho de los alimentos, siempre buscando re-direccionarlos a las personas más necesitadas. Caroline enfatiza en que se podría buscar ayuda de otros lados y en que no debe perderse el enfoque de ayudar a los demás a suplir una necesidad básica.

**WASHINGTON NAVAS**

Chef

Miembro de la Asociación Slow Food (Asociación mundial sin fines de lucro para evitar el desperdicio de alimentos)

El experto en el tema comentó acerca de su participación en la Organización mundial sin fines de lucro Slow Food. El objetivo de la organización es evitar el desperdicio de alimentos. Una de sus acciones es “La Disco Sopa”, un evento donde se recolectan alimentos que tenían como finalidad terminar en los desechos estando aptos para el consumo humano, aquí se preparan diferentes tipos de comida, creando un ambiente que enseñe y concientice acerca de la problemática. Según el experto el mensaje ideal que se debe comunicar a la ciudadanía es “consumir limpio y justo”, es decir, no pedir más de lo que la Tierra nos puede dar.

Según la opinión del experto la forma de comunicar la problemática es un factor fundamental, es así que él defiende que el enfoque ideal es social más no político.

Para Washington Navas el desperdicio puede tener muchas causas, como no planificar, no sensibilizarse con la situación de otras personas, o la falta de normativas en el país. A pesar de esto, al igual que las personas entrevistadas anteriormente, el experto define al desperdicio como un lujo de cierto sector socioeconómico.

**RODOLFO WALTHER**

Emprendedor gastronómico

Administrador de Alimentos y Bebidas

Para el experto Rodolfo Walther el desperdicio de alimentos empieza en la preparación de la comida. Sostiene que la mayoría de personas no saben utilizar correctamente los alimentos, es decir, no los aprovechan al máximo; hay muchas formas en las que todas las partes de un alimento se pueden utilizar, por ejemplo las cáscaras, sin embargo la mayoría de veces terminan en la basura por desconocimiento.

Para el experto es necesaria una campaña de concientización para la ciudadanía, donde se enseñe la importancia de aprovechar los alimentos y se recalque que no se debe consumir más de lo que se necesita. Según su opinión es un tema que no se ha desarrollado y tiene muchos factores que explorar.

Conforme su percepción, Walther defiende que lo principal es coordinar un sistema de logística que posibilite la donación, según su criterio ese es la principal barrera que detiene la ayuda desde las casas hacia la organización.

Rodolfo Walther opina que deberían establecerse sitios donde se pueda dejar los alimentos, sitios a los que puedan acceder fácilmente las familias de Quito y que permitan la conservación correcta de los alimentos.

También sostiene que la perspectiva social es vital en la campaña, al igual que el resto de expertos, Rodolfo Walther concuerda que se debe comunicar la realidad que padecen ciertas personas y mostrar que es posible ayudar si se tiene conocimiento. Según su opinión este conocimiento debe transmitirse a todos los miembros de la familia para que así se puedan ejecutar acciones posibles.

**GUSTAVO VACA**

Emprendedor gastronómico

Asesoría y talleres de cocina

25 años de experiencia en el área.

Experto en conocimiento de desperdicio de alimentos.

Para el experto Gustavo Vaca es fundamental comunicar la problemática del desperdicio de alimentos en la región y en el mundo. Según su opinión, existen varias causantes para que un alimento no sea aprovechado correctamente, varios de estos son: los alimentos cosméticos, es decir cuando se los desecha por su aspecto estético, por falta de planificación o falta de conocimiento en la manipulación de comida.

En su opinión es necesario comunicar a la población la cocina de aprovechamiento y máximo rendimiento, esto se basa en trucos fáciles y caseros que permiten conservar los alimentos en buen estado durante largos periodos de tiempo dentro del hogar. Él defiende que en los hogares de la ciudad no existen conocimientos para conservar los productos alimenticios y esta es una de las causas de desperdicio.

En cuanto a la campaña social, el experto al igual que los demás entrevistados en la investigación, concuerda que se debe dar un enfoque social, donde se comente la situación de hambre extrema que padecen las personas en estado de mendicidad y pobreza. Considera que es necesario que se adopten políticas respecto al desperdicio de alimentos, como lo han hecho países como Francia y España, pero también defiende que un mensaje emocional podía crear acciones de ayuda en la sociedad.

**ALICIA MACHADO**

Docente de la Universidad Politécnica Nacional

Directora del Banco de Alimentos de Quito

Miembro de la Sociedad Fundadora del Banco de Alimentos de Quito.

En la entrevista con Alicia Machado (Directora del Banco de Alimentos de Quito) se analizó la labor de la organización y su permanente necesidad de comunicación con el público externo. Según la opinión de la entrevistada, es necesario que el Banco de Alimentos de Quito desarrolle a profundidad sus canales de comunicación, pues así se puede fomentar en la ciudadanía una llamada a la donación y sería posible exponer el problema del desperdicio de alimentos dentro de los hogares de la ciudad.

Para la experta en el tema, la población quiteña aún no es consciente del daño social que implica desechar los alimentos y no compartirlos con quienes más lo necesitan. En su opinión, si se conociera a fondo la lucha de los beneficiarios por conseguir comida en la organización, las personas tendrían más empatía con la realidad social de quienes padecen hambre. Alicia comenta que existen muchas formas de donar, pero que el paso principal se lo da siendo consciente que no hay que esperar un momento oportuno para donar, pues siempre se lo puede hacer, y que las personas deben de apartarse de su comodidad para poder hacer un cambio significativo en la vida de quienes pasan por un mal momento socioeconómico.

**PATRICIA PÉREZ**

Licenciada en Comunicación Social

Ejecutiva del departamento de Comunicación en Banco de Alimentos de Quito.

Patricia Pérez expone al desperdicio de alimentos desde varios factores: social, económico, ambiental, y productivo. Desde la perspectiva social destaca que no se puede ser lejano a la dura realidad que viven las personas que padecen de hambre. En su opinión siempre es posible ayudar, pero la ciudadanía tiene que llegar a la acción y no quedarse en la voluntad de hacerlo. Para ella, el factor social es el más importante al momento de comunicar el eje de trabajo de la organización Banco de Alimentos de Quito.

Desde la perspectiva económica, la experta considera que las personas que desperdician comida no son conscientes de cuanto están despilfarrando tanto en el valor de los alimentos como en los insumos que se necesita para producirlos.

Pérez sostiene que no todos los hogares de Quito sacan provecho a los alimentos que adquieren, y esto genera un desperdicio que se puede evitar. Por ejemplo, las cáscaras de ciertas frutas pueden tener un uso comestible, en pulpas, bebidas, etc., pero quienes administran los alimentos no lo saben y desechan este material que podría usarse.

Desde la perspectiva ambiental la experta expone que sí se sigue desperdiciando alimentos de la forma que se hace actualmente, el planeta sufrirá consecuencias irreparables. En su opinión la ciudadanía no debería de ser tan lejana con la realidad del hábitat en que vive.

Desde la perspectiva de producción, la entrevistada señaló con énfasis el trabajo y esfuerzo de los campesinos y agricultores locales; y las

consecuencias que existen al desperdiciar alimentos que necesitan un proceso de tiempo, trabajo, dedicación.

En cuanto a la necesidad de comunicación del Banco de Alimentos de Quito, Patricia comentó que existen alianzas con medios de comunicación de la ciudad (principalmente coberturas periodísticas) pero que considera la necesidad de crear campañas externas que promuevan la donación de alimentos a la organización. Según sus comentarios, ella daría mayor relevancia a redes sociales y se basaría en el modelo de reclutamiento de voluntariado de la Fundación Cecilia Rivadeneira (Fundación de lucha contra el cáncer).

### **CRISTINA GUERRÓN**

Madre de familia

Administradora de los alimentos en su hogar

Secretaria en empresa pública.

En la entrevista con la madre de familia se abordó principalmente su percepción acerca del desperdicio de alimentos dentro de su hogar y en la ciudad de Quito. Al principio de la entrevista Guerrón consideraba que el desperdicio de comida en su familia era mínimo, pero una vez transcurridos varios temas, concluyó que el desperdicio semanal era una cantidad considerable que podía evitarse. Para ella el factor económico dentro del desperdicio de alimentos era el eje que menos le importaba, pues consideraba que no perdía cantidades de dinero significantes, pero el eje de la problemática que más le importó fue el social. En su opinión se vive demasiada mendicidad en las calles de Quito, y donar alimentos podría ser una alternativa para ayudar a estas personas sin fomentar la pobreza.

La entrevistada sostiene que su estilo de vida es muy agitado (debido a su trabajo, además de familia) y que donar comida diariamente sería complicado. Según su opinión podría realizarlo algunos días en la semana si tuviera un

transporte seguro, junto con envases en los que pueda entregar comida. Para ella, la mayor motivación para donar alimentos es inculcar valores en su familia, pues le parece importante que sus hijos crezcan con el ejemplo de ayudar al prójimo.

**YANINE RODRÍGUEZ**

Madre de familia

Administradora de los alimentos en su hogar

Ejecutiva de ventas en seguros de autos.

En la entrevista con Yanine Rodríguez el tema del desperdicio de alimentos se reflejó como un problemática que empieza desde la familia. En su opinión las pequeñas acciones son las que cambian el comportamiento de las personas, e inculcar valores y normas al momento de consumir alimentos son acciones que podrían ser una alternativa para frenar el desperdicio de comida. Según sus comentarios la cantidad de alimentos que se desperdicia en una familia refleja el grado de cultura de aquella.

Conforme sus palabras es importante comunicar la problemática de una manera amigable y cercana; reflejar en una campaña social que el desperdicio de alimentos está presente en todos los hogares. Para ella, es un tema que debe exponerse en todos los miembros de la familia, pues para una solución se necesita el aporte de cada uno de ellos.

Sostiene que en la ciudad de Quito se vive mucha mendicidad en las calles, pero la ciudadanía no tiene como hábito donar alimentos, y prefiere entregar dinero, acción que muchas veces incita a la violencia familiar y a la explotación del trabajo infantil.

La entrevistada no conocía con anterioridad el Banco de Alimentos de Quito, pero expresó su interés por la labor de la organización. En su opinión, para fomentar la donación en la ciudad se debe de comenzar por propuestas

sencillas, que permita que cualquier persona sea capaz de ayudar aun cuando tiene un horario de trabajo muy ocupado. Aparte de la donación, ella considera importante fuentes de información para la organización, pues considera que si la población quiteña no conoce el Banco de Alimentos, pocos se unirían a la causa de ayudar a quienes lo necesitan.

**TANIA CARVAJAL**

Madre de familia

Administradora de los alimentos en su hogar

Médica anestesióloga.

Durante la entrevista con Tania Carvajal el análisis de la problemática se basó en dos ejes importantes. El primero fue la comodidad de la administración de los alimentos dentro del hogar, y el segundo la voluntad para donar. Según la entrevistada, la organización y planificación de los recursos alimenticios es una tarea que requiere de tiempo y esfuerzo, es por esto que en su percepción muchas personas prefieren desechar los alimentos que se desperdician, dado que es la alternativa más sencilla que no requiere esfuerzo por parte suya. En su criterio, desechar los alimentos no tiene un trasfondo de mala voluntad, sino que muchas personas no conocen que otras alternativas y usos se les pueden dar a tales productos.

El segundo eje se basa en la voluntad que tienen las personas para donar. Conforme su percepción la donación es un acto que no todas las personas han realizado en su vida, la entrevistada expresa que “siempre el primer paso es el más difícil, luego se puede hacer una costumbre” (Carvajal, 2018).

Para ella, la donación de alimentos “es especial” pues la clasificación y manipulación de la comida requiere de más cuidado y precisión que cualquier otro tipo de donación. Ella expresa que no ha realizado donación de alimentos

preparados en casa por temor a que las personas receptoras lo confundan o mal interpreten su voluntad con lástima o sobras.

En su criterio, un aspecto que podría cambiar la percepción de quienes reciben la ayuda es mejorando la entrega, en cuanto a envases y presentación de los alimentos.

### **TATIANA PINARGOTE**

Madre de familia

Administradora de los alimentos en su hogar

Ama de casa.

Tatiana Pinargote se define como una ama de casa apasionada por la cocina. Para ella la comida en familia tiene un significado especial donde se demuestra el interés y cariño por los seres queridos. La entrevistada expresa que en la cultura ecuatoriana la comida tiene una connotación importante, es por esto que cualquier debate con base en la alimentación tendrá un interés en la sociedad.

Con respecto al desperdicio de alimentos, la entrevistada aseguró que las formas de despilfarro son diferentes en cada familia, pero una cuestión en común es que las madres buscarán las soluciones más rápidas dentro de la cocina del día a día.

Según sus palabras puede que las personas que preparen alimentos encuentren de vez en cuando la motivación para poner a prueba su creatividad en la cocina, pero cuando es una actividad diaria puede llegar a cansar y se busca las salidas fáciles. Para ella, cambiar el comportamiento de quienes administran los alimentos dentro de los hogares es una misión que puede cumplirse, pero según su percepción se debe buscar un elemento en común que pueda unir a todo el público, ella recalca que esa conexión que todos los

hogares tienen es el lado emotivo de comer en familia, citando sus palabras: “las cosas más importantes se celebran comiendo, comemos cuando alguien se despide, comemos cuando alguien llega, comemos cuando pasa algo importante e incluso hacemos comidas cuando alguien muere” (Pinargote, 2018).

#### **2.4.5 Conclusiones fase cualitativa**

La fase cualitativa de la investigación permitió conocer percepciones de expertos en el tema, funcionarios del Banco de Alimentos de Quito y madres de familia. Una vez recopilada la información, se pueden extraer las siguientes conclusiones:

- Tanto expertos en el tema como madres de familia no conocen que en la ciudad opera un banco de alimentos que ayuda a las personas en estado de vulnerabilidad.
- Los sujetos entrevistados concuerdan que el factor principal que se debe abordar al momento de tratar el desperdicio de alimentos es el lado social, pues donar alimentos beneficia a las personas que viven con bajos recursos económicos, siendo una acción que no promueve la indigencia. Además, abordar la problemática desde el factor social permite posicionar a la donación como un acto emotivo y gratificante.
- En cuanto al significado de donación, los expertos recalcan que se debe dejar explícito el donar como la acción de compartir, ya que muchas veces este término se malinterpreta con dar algo que sobra o que ya no tiene uso o valor.
- Un aspecto relevante para la donación de alimentos es la logística, expertos, madres de familia y funcionarios de la organización concuerdan que es una traba el transporte y entrega de la comida, el proceso requiere de mayor cautela que cualquier otro tipo de donación.

- Las madres de familia valoran más el lado emotivo de la alimentación familiar sobre factores económicos o racionales.
- Por parte de la organización, se pretende que conozcan al Banco de Alimentos de Quito y su labor. Esto permitirá que las personas se unan de a poco y tomen a la donación como alternativa al desperdicio de alimentos.

#### **2.4.5. Investigación cuantitativa**

Lo que se buscó hallar en la investigación cuantitativa son datos que muestren el desperdicio de alimentos que realizan los ciudadanos de Quito. Dentro de la investigación cuantitativa se realizó encuestas a cabezas de familia. A partir de este punto se considerará cabezas de hogar a: “la persona que siendo residente habitual, es reconocida como jefe por los demás miembros del hogar, ya sea por una mayor responsabilidad en las decisiones familiares, por prestigio, relación familiar o de parentesco, por razones económicas o por tradiciones culturales” (INEC, 2014).

Las encuestas se realizaron en plazas comerciales de nivel socioeconómico medio alto y alto de diferentes sectores de la ciudad de Quito. En la investigación se entiende como plaza comercial a una o más agrupaciones de tiendas y lugares de esparcimiento, que se consideran un sitio de intercambio social y con fines económicos (López Ramírez, 2018).

La investigación se enfocó en este segmento socioeconómico debido al alto índice de desperdicio de alimento que generan dichos estratos según datos proporcionados por el Banco de Alimentos de Quito. El método que se usó para la selección de las personas encuestadas fue aleatorio simple, para el proceso se tomó en cuenta los siguientes pasos:

1. Se recopiló información acerca de plazas comerciales (Tabla 4). Los lugares enumerados cumplen los siguientes criterios de búsqueda: sitios comerciales de nivel socioeconómico medio alto-alto ubicados en la ciudad de Quito que cumplan con la definición de plaza mencionada en párrafos anteriores.

Tabla 5.

*Cuadro enumerativo de las plazas comerciales de nivel socioeconómico medio y alto de Quito.*

Plazas comerciales de Quito	
1	Centro Cultural Itchimbia
2	La Tejedora Distrito Creativo
3	Patio de Comedias
4	Plaza del Rancho
5	Plaza de las Américas
6	Scala Shopping
7	Olga Fisch Folklore

*Nota. Cuadro enumerativo de las plazas comerciales de nivel socioeconómico medio y alto de Quito. Elaboración con base en Tripadvisor (2017)*

2. Utilizando el generador de números aleatorios Al azar, se definieron los números seleccionados. El generador de números seleccionado es un apoyo académico y comercial en internet al que se puede acceder de manera gratuita. En la investigación se utilizó para acceder a números al azar de manera que facilite el proceso para el investigador. Los resultados de los números aleatorios seleccionados se muestran en la tabla 5.

Tabla 6.

*Cuadro de números aleatorios.*

Números aleatorios	
Resultados:	6
	4
	3

*Nota. Cuadro de números aleatorios. Elaboración en base a ALAZAR (2017).*

### 3. Enumerar las plazas seleccionadas:

- Scala Shopping
- Plaza del Rancho
- Patio de Comedias

#### **2.4.4. Universo y muestra**

La población a la que se realizó el estudio fue a la ciudadanía quiteña, según el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) la proyección poblacional para el año 2018 es de un total de 2.690.150 habitantes, abarca los géneros masculino y femenino de todos los estratos socioeconómicos (INEC, 2017).

La cantidad de encuestas realizadas fueron 92 encuestas.

La cantidad de encuestas a realizar se obtuvo de la siguiente manera:

#### **- Fórmula del tamaño de la muestra:**

Proyección población quiteña 2018: 2.690.150

z: Nivel de confianza 95% (1,96)

k: Error muestral 9% - 10% (0,10)

pq: Valores críticos (50%)

N: Universo (2.690.150.)

$$n = \frac{(z)^2(N) (pq)}{(k)^2(N-1) + z^2(pq)}$$

$$n = \frac{(3,841) ( 2.690.150) (0,25)}{(0,01) (2.690.149) + 3,841(0,25)}$$

$$n = \frac{25,832}{27,861}$$

n= 92 encuestas

## 2.5. Resultados de la encuesta y análisis de los datos:

La investigación cuantitativa se realizó en el mes de noviembre del año 2017.

Se realizaron 92 encuestas en plazas comerciales de Quito de nivel socioeconómico medio y alto; la población encuestada fue seleccionada al azar. Las plazas seleccionadas donde se realizó la investigación fueron:

- Scala Shopping
- Plaza del Rancho
- Patio de Comedias

En la encuesta se exponen los siguientes resultados:

### Figuras de resultados de investigación.



Figura 8. Representatividad de la muestra por géneros. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

Dentro de la población encuestada el 63,04% fueron mujeres y el 36,95% fueron hombres (Gráfico 1). En la primera pregunta no se caracteriza a la muestra por edad ya que el objetivo principal es conocer quien conoce las formas de consumo en el hogar.

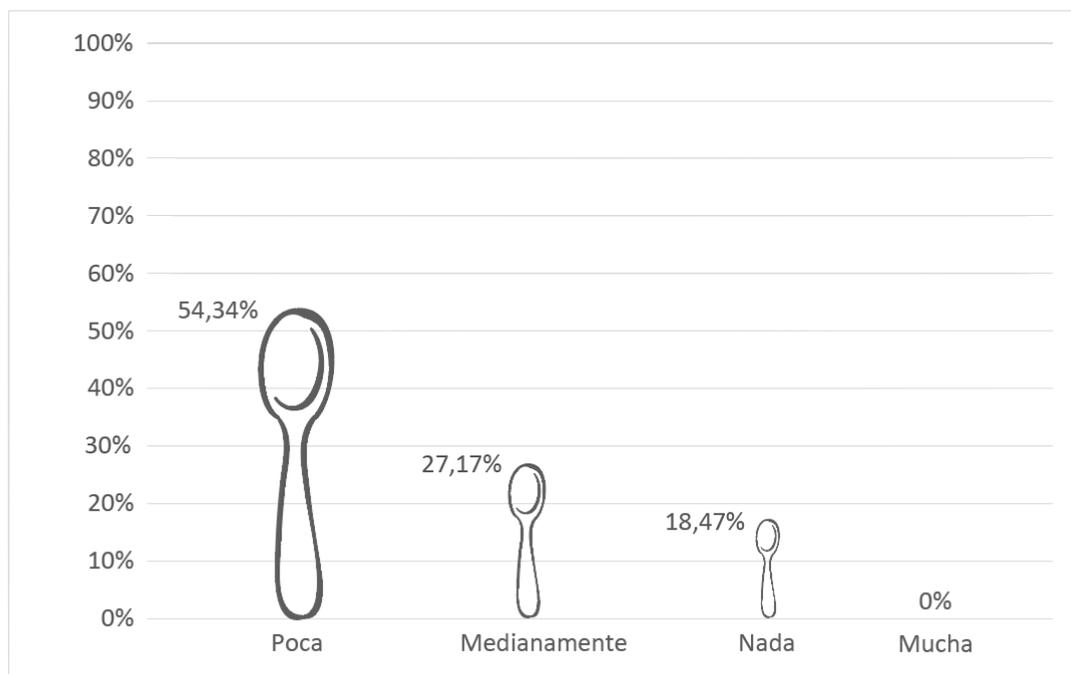


Figura 9. Representatividad del desperdicio diario de alimentos en el hogar. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

En la segunda pregunta de la encuesta (gráfico 2) se hace referencia acerca de las cantidades de alimento desperdiciado.

Dentro de las respuestas el porcentaje más alto es del 54,34%, donde más de la mitad de los encuestados responde que desperdician poca comida al día en la casa.

Seguido del 27,17% que consideran que se desperdicia medianamente y el 18,47% aseguran que no se desperdicia alimentos en el hogar.

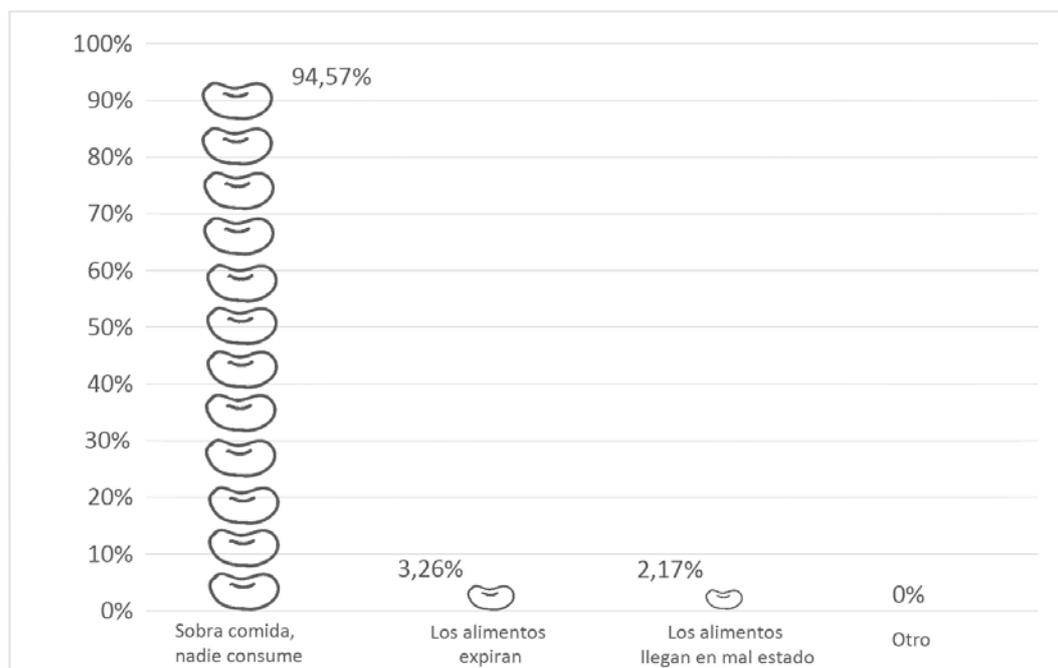


Figura 10. Causas de desperdicio de alimentos en el hogar. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

En la tercera pregunta de la encuesta (Gráfico 3) se pretende conocer las principales razones por las que se produce desperdicio de alimentos en el segmento encuestado.

El 94,57% de la muestra respondió que la principal razón por la que se desperdician alimentos es debido a que sobra comida en las preparaciones, y ningún miembro de la familia consume este alimento.

Los siguientes porcentajes no muestran un nivel relevante de desperdicio, pues el 3,26% asegura que estos alimentos expiran antes que puedan ser consumidos, y un 2,17% expone que los alimentos llegan en mal estado al momento de prepararlos. Como se puede notar, en la tercera pregunta la mayoría de desperdicio se atribuye a la falta de planificación al momento de preparar las comidas y al adquirir los productos para esas preparaciones.

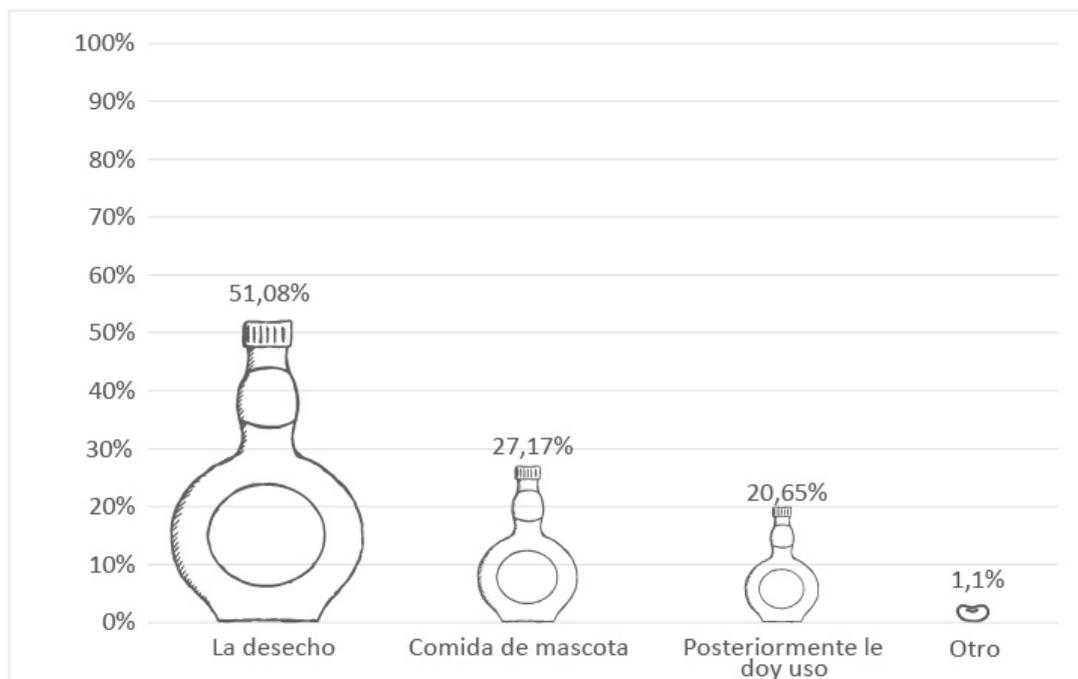


Figura 11. Usos alternativos de los alimentos desperdiciados en los hogares de Quito. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

En la cuarta pregunta de la encuesta realizada (Gráfico 4) se consulta acerca de los usos posteriores que se le da a la comida que sobra en el hogar, esta pregunta es fundamental ya que de aquí se puede conocer si en realidad existe un alto porcentaje de desperdicio de alimentos en las familias de Quito. El 51,08% de los encuestados respondieron que desechan la comida que sobra.

El 20,65% aseguró que sí le dan un segundo uso alimenticio a estos productos, es decir los consumen después de un periodo de tiempo o los utilizan de forma que contempla la alimentación humana.

El 21,17% de los encuestados utilizan estos alimentos para alimentar a las mascotas. Dentro del análisis de la problemática, esto es considerado un desperdicio de comida, dado que estos alimentos se destinaron exclusivamente para el consumo humano, y no al animal.

Un porcentaje del 1,1% aseguró que le daban otro uso que no se encontraba entre las opciones y respondieron que la comida que ya no consumían la usaban como abono para el jardín.

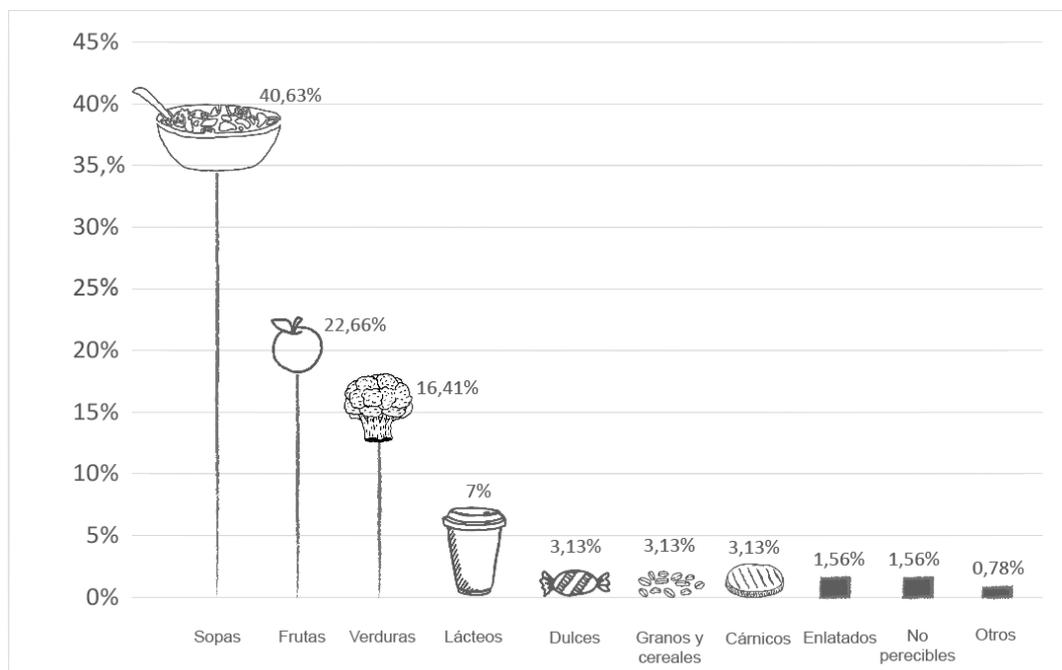


Figura 12. Tipos de alimentos que se desperdician en los hogares de Quito. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

El gráfico cinco hace referencia a qué tipo de alimentos son los que se desperdician en mayor cantidad dentro de los hogares. Se pretende conocer esta respuesta dado que con estos alimentos debería de realizarse un plan de acción para que puedan ser destinados al Banco de Alimentos de Quito o encontrar una solución en cuanto a la donación de dichos alimentos. La respuesta con mayor porcentaje fue la opción de sopas con un 40,63%, seguida por frutas y verduras respectivamente con un 22,16% y 16,41%. Las opciones de cárnicos, dulces, lácteos, granos-cereales, no perecibles y otros, fueron seleccionados en menor porcentaje.

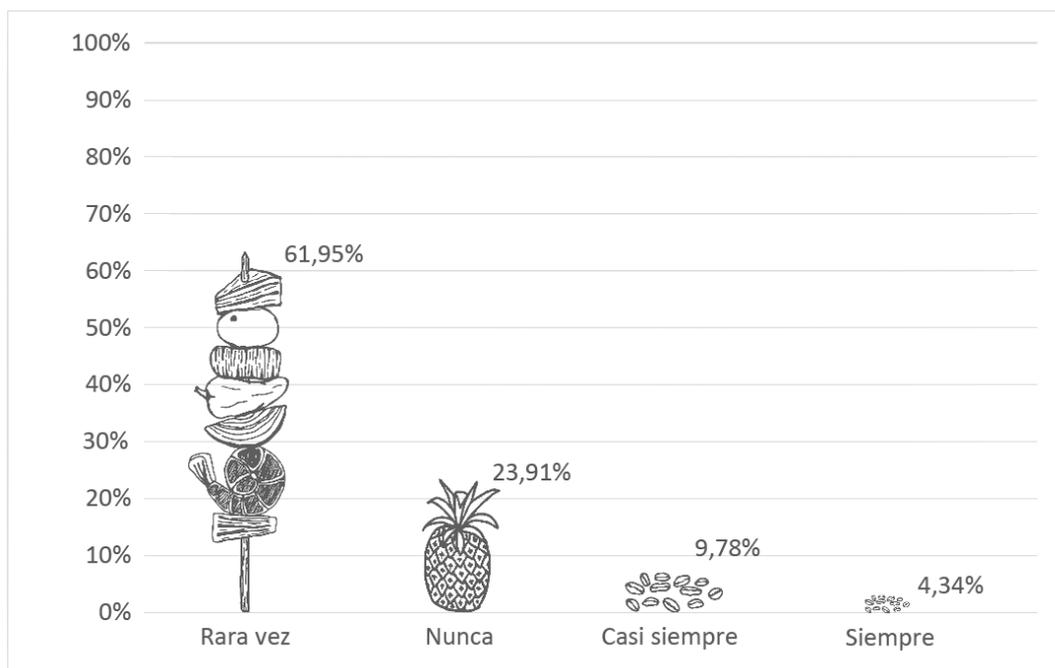


Figura 13. Frecuencia de donación de alimentos en hogares de Quito. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

En la sexta pregunta (Gráfico 6) se intenta conocer si existe un hábito de donación de alimentos en las familias de Quito, según la percepción de tiempo en que suelen hacerlo.

El 61,95% de los encuestados respondió que donan alimentos rara vez, es decir no es común que lo hagan, pero recuerdan haber realizado alguna donación.

El 23,91% respondió que nunca donan alimento y no lo han hecho, es un dato a tener en consideración ya que en las preguntas anteriores se dio como respuesta que diariamente sobra alimentos en los hogares que acaba como desecho.

El 9,78% de los encuestados respondió que casi siempre donan alimentos y sólo un 4,34% aseguró que siempre lo hacen.

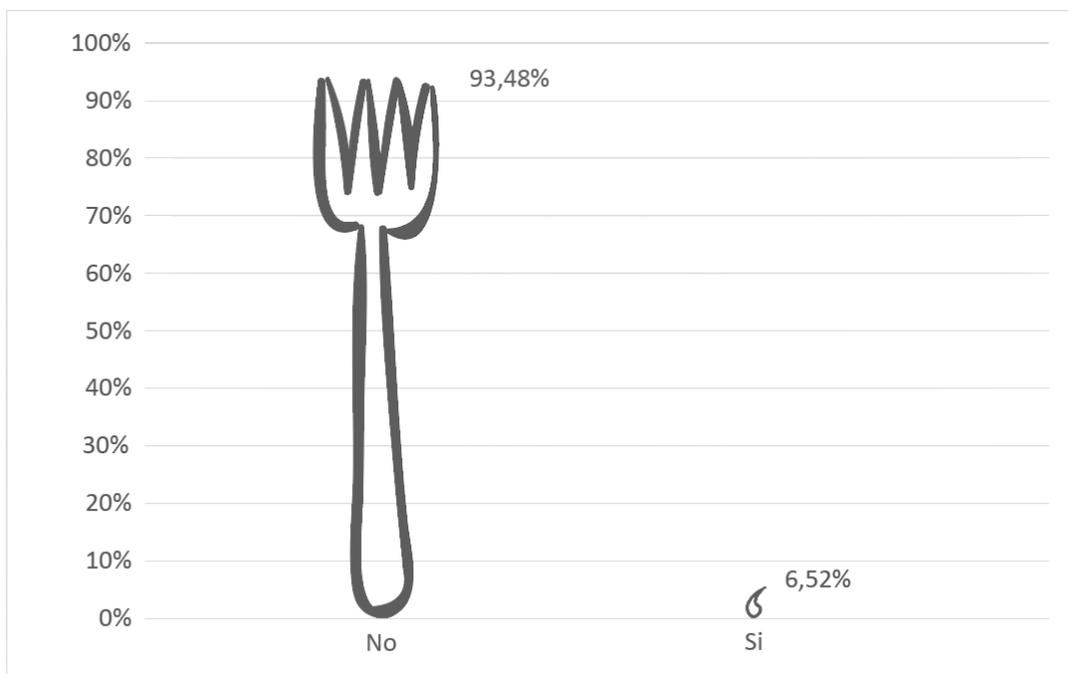


Figura 14. Posicionamiento del Banco de Alimentos de Quito. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

En la séptima pregunta se busca conocer si las familias de Quito conocen el Banco de Alimentos de la ciudad.

Las respuestas (Gráfico 7) contienen un gran porcentaje de diferencia, dejando claro que el Banco de Alimentos es muy poco conocido en la capital.

El 93,48% de los encuestados respondió que no conocen acerca de la organización, y sólo un 6,52% tienen conocimiento acerca de ella.

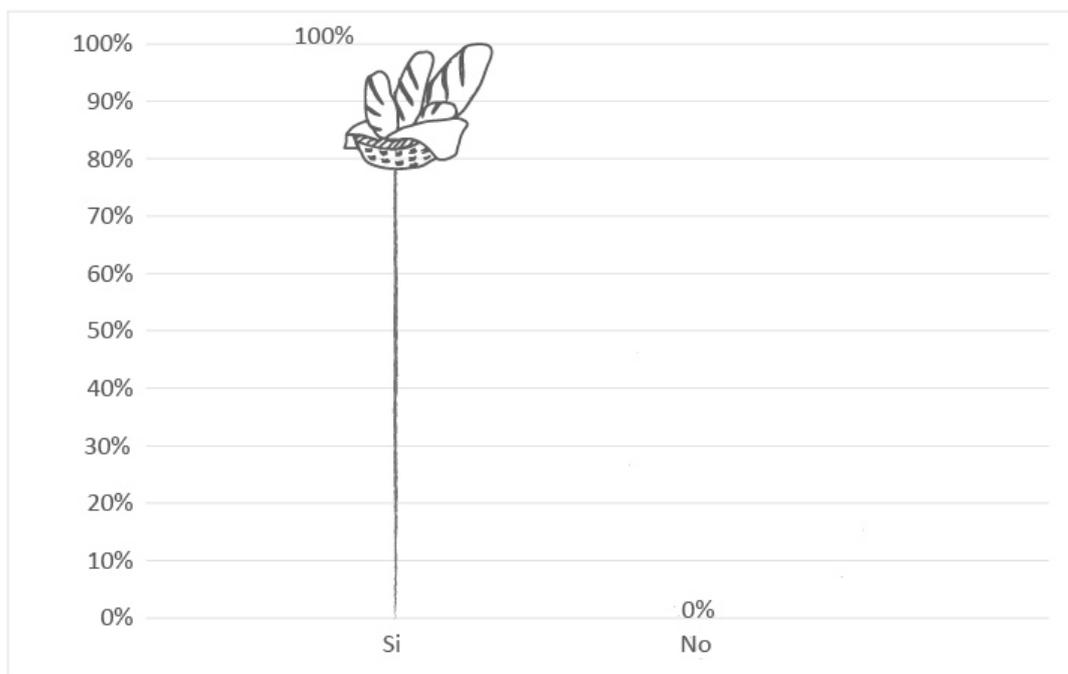


Figura 15. Estimación de donación de alimentos en el futuro. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

La octava pregunta de la encuesta (Gráfico 8) pretende conocer si los ciudadanos encuestados están dispuestos a donar en un futuro sus alimentos.

El 100% de la muestra respondió que sí lo harían, esto explica que una de las razones principales de la problemática es la falta de información que existe respecto al desperdicio y la donación de alimentos en Quito, más no la falta de voluntad de los ciudadanos por hacerlo.

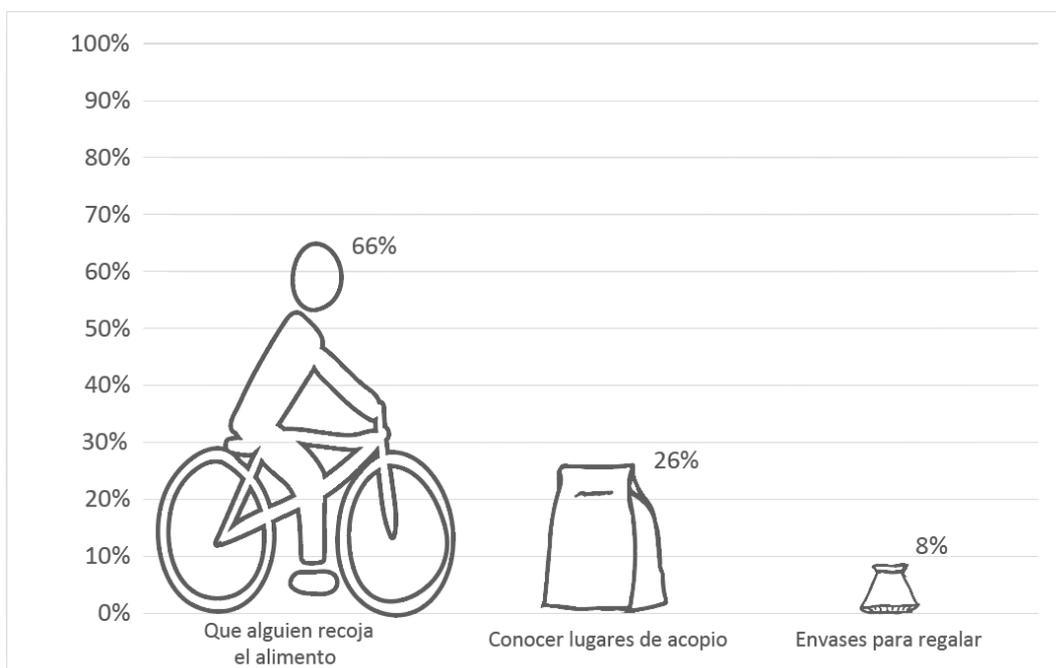


Figura 16. Factores que posibilitarían la donación de alimentos. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

La novena pregunta en la encuesta (Gráfico 9) trata de conocer cuáles son los factores que facilitan la donación desde el hogar.

Es importante conocer las respuestas que permiten intuir cuáles son las principales barreras (aparte de la desinformación) que actualmente no hacen posible la donación.

El 66% de los encuestados respondió que facilita que alguien recoja el alimento, es decir organización de la logística. El 26% prefiere conocer cuáles son lugares de acopio y un 8% considera que tener envases aptos para la donación facilita el proceso.



Figura 17. Relevancia de campaña social acerca del desperdicio de alimentos en Quito. Adaptado de resultados de investigación. (2018).

Al finalizar la encuesta se preguntó (Gráfico 10) si consideraban importante campañas de concientización acerca del desperdicio de alimentos en la ciudad. El 94,56% respondió que sí consideraban una buena acción y un 5,43% que no era necesario.

La mayoría de la muestra es consciente que la necesidad de comunicación es el primer paso para cambiar el comportamiento en los hogares en cuanto al desperdicio de alimentos.

#### 2.4.5 Conclusiones de la fase cuantitativa

Realizada la fase cuantitativa, se pudieron extraer las siguientes conclusiones.

1. La mayoría de comida que sobra en los hogares de nivel socioeconómico medio y alto de Quito termina como desecho.

2. En la población encuestada no existe la cultura de donar alimentos, sin embargo el 100% de la muestra, está dispuesta a hacerlo en el futuro.
3. Las madres de familia encuestadas consideran importante crear campañas de concientización acerca del desperdicio de alimentos en la ciudad.
4. El alimento que más se desperdicia en los hogares quiteños son las sopas, seguidos por las frutas y las verduras.

### **2.5.3 Análisis de datos: metodología mixta**

La investigación realizada permitió conocer percepciones de madres de familia, funcionarios de la organización y expertos en el tema. Las conclusiones que se expondrán a continuación surgieron las fases cuantitativa y cualitativa. El fin de la información es aplicarla para crear una campaña de publicidad social que evite el desperdicio de comida a través de la donación de alimentos para el Banco de Alimentos de Quito.

#### **Conclusiones generales:**

- La mayoría de comida que sobra en los hogares de nivel socioeconómico medio y alto termina como desecho. Los sujetos entrevistados destacan que un factor determinante es el acelerado ritmo de vida de los integrantes de la familia; lo que solo haría posible la donación si se ejecuta mediante acciones sumamente sencillas que no requieran de tanto esfuerzo ni tiempo de su parte.
- En las familias quiteñas que se aplicó la encuesta, no existe el hábito de donar alimentos, sin embargo todos los sujetos que participaron en la investigación (cuantitativa y cualitativa) consideran la donación de alimentos en un futuro.
- La población encuestada considera importante crear campañas de concientización social acerca de la problemática. Los expertos en el tema concuerdan que el mensaje debe proyectar la realidad social de las personas

que padecen hambre. Según el criterio de los entrevistados no se debe reflejar tintes políticos, y es necesario explicar que desperdiciar alimentos es un lujo o un privilegio de ciertos sectores socioeconómicos, por lo cual se debe ser más comprensivos con la realidad que otros viven.

- En cuanto al significado de donación, los expertos recalcan que se debe de dejar explícito a donar como la acción de compartir, ya que muchas veces se confunden y malinterpretan estos términos.
- En los datos que reflejó la investigación cuantitativa un aspecto relevante para la donación de comida es la logística. Expertos y encuestados concuerdan que una traba es la organización y la entrega de dichos alimentos. Si existiese un plan de logística por parte del Banco de Alimentos de Quito las familias estarían dispuestas a donar.
- El alimento que más se desperdicia en las familias es la sopa, seguido por frutas y verduras. En los resultados de las entrevistas a madres de familia se expresa que son alimentos que requieren de cuidado en la manipulación para ser donados, y por su estilo de vida prefieren desecharlos.
- La organización pretende comunicar la realidad de las personas que padecen hambre, llevando el mensaje que la ayuda de la ciudadanía debe ser permanente y no estacionaria como muestra el gráfico 6 de la encuesta.

Una vez analizados los datos de la metodología mixta se procederá a explicar las fases de creación de una campaña de concientización social que busca promover la donación de alimentos como alternativa al desperdicio de comida en la ciudad de Quito, siendo portavoz el Banco de Alimentos de Quito.

## CAPÍTULO III: PROPUESTA

*“Aquellos que tienen el privilegio de saber  
tienen la obligación de actuar”.*  
*Albert Einstein*

### 3.1 Hallazgos:

1. Existe una malinterpretación del significado donar. La donación se está practicando como dar algo que sobra, cuando en realidad es compartir algo en buen estado con alguien que lo necesita.
2. En los hogares de Quito se convirtió en hábito desechar la comida que ya no se consume, principalmente por comodidad de quienes administran los alimentos, además, no se conocen otras opciones y usos que podrían darse a esa comida. Esto sucede principalmente con las sopas, es el alimento que más se desperdicia en la población, pero se desconoce que entre la separación de sólidos y líquidos los alimentos pueden tener otros usos.
3. La comida para las madres posee un significado más complejo y trascendente que simplemente alimentar; tiene una connotación emotiva donde expresan el cariño y preocupación que tienen por sus seres queridos.
4. La comunicación debe enfocarse en las madres de familia, aunque no todas son cabezas de hogar, son quienes administran los alimentos y entienden las formas de consumo de sus familias.
5. Por el estilo de vida de las madres de familia de nivel socioeconómico medio y alto de Quito, se requieren realizar acciones que sean fáciles de adoptar, y su disposición a realizarlas asciende cuando se conocen los beneficios emotivos y racionales a los que conlleva.

#### 3.1.2 Hallazgo Principal:

Las personas son conscientes que una forma de ayudar a quienes tienen es donando alimentos; no lo hacen, pero están dispuestos a hacerlo.

### **3.2 Concepto:**

**“Los mejores alimentos son los que se comparten desde el corazón”**

El concepto creativo pretende comunicar los hallazgos de investigación redactado de una forma simple y amigable. Como se mencionó anteriormente, en la campaña se debe dejar explícito que el verdadero significado de la donación es compartir, y así cambiar la percepción que se tiene de entregar comida a quienes más lo necesitan. Además, pretende explicar que para ayudar no se deben de realizar grandes o difíciles acciones, simplemente gestos que nacen voluntariamente para mejorar la calidad de vida de alguien.

### **3.3 Grupo objetivo:**

La caracterización del grupo objetivo surge de las fases de investigación cuantitativa y cualitativa, y se define como:

Madres de familia de sector socioeconómico medio y alto que viven en Quito. Son quienes conocen el comportamiento de consumo de sus familias y para ellas la alimentación tiene una connotación emotiva, donde expresan el cariño y preocupación que tienen por sus seres queridos. Su estilo de vida es agitado, y entre las mayores preocupaciones de su día a día está el bienestar de sus seres cercanos.

### **3.4 Objetivo de comunicación:**

Comunicar al grupo objetivo que compartir alimentos con quienes padecen de hambre se puede realizar de forma fácil y sencilla, y es una alternativa para disminuir el desperdicio de comida que existe en los hogares de Quito.

### **3.5 Estrategia:**

Impactar al grupo objetivo mediante acciones que expliquen los beneficios de compartir alimentos con quienes padecen hambre, mediante la elaboración de tácticas que ayuden a conocer cuáles son las formas correctas de compartir comida, con esto se busca fomentar la donación como una alternativa al desperdicio de alimentos.

### **3.6 Acciones tácticas:**

Se define a las acciones tácticas como los actos o maniobras que ejecutamos para que la estrategia planteada resulte exitosa. En palabras sencillas, se entiende cómo mover las piezas para lograr algo; en el caso de la campaña publicitaria, lo que se pretende alcanzar es el objetivo y estrategia previamente definida (Merca2.0, 2015).

#### **3.6.1 Estampillas**

La acción pretende colocar pequeñas estampillas en empaques de frutas y verduras como se lo hace actualmente para identificar códigos PLU<sup>3</sup> (Price look up). Las estampillas buscan ser amigables, llevar un pequeño mensaje donde se recalca que el producto que adquirieron es perfecto para compartir cuando se encuentra apto para el consumo, y así evitar que se bote.

La idea principal es realizar alianzas con los productores ecuatorianos, para que se unan a la iniciativa y puedan demostrar el compromiso que tienen con su comunidad. La acción se fundamenta en los productos que se encuentran en supermercados, específicamente frutas y verduras que el Banco de Alimentos acepta como donación y según los resultados de la investigación planteada, son el segundo y tercer alimento que más se desperdicia. Las frutas se desperdician en un 22,66% y las verduras en un 16,41% en los hogares de Quito de nivel socioeconómico medio y alto.

Las estampillas se las pegará en los empaques del producto tendrán tamaño pequeño para que se vea estéticamente agradable y no quite protagonismo a la marca. Por su tamaño reducido el mensaje de las estampillas será muy corto, y se enfocará en incentivar a que se realice la donación.

---

<sup>3</sup> Price look up: sistema de identificación y control de inventario de frutas y verduras al granel a través de stickers con numeración.

La composición de las estampillas se basará en el logo de la fundación, acompañada de un pequeño mensaje:

“Los mejores alimentos son los que se comparten desde el corazón”

Infórmate de cómo puedes ayudar en: [www.bancodealimentosdequito.com](http://www.bancodealimentosdequito.com)



Figura 18. Propuesta de estampilla. (2017).

### 3.6.1.1 Fases de ejecución de la táctica:

1. El Banco de Alimentos de Quito contacta a los principales productores y empresas que comercializan frutas y verduras en supermercados. Una vez contactados les invitan a formar parte de su campaña “El ingrediente para no desperdiciar, es compartir”, aquí se explica la problemática y el objetivo de la organización, que es fomentar la donación de comida como una alternativa para evitar el desperdicio de alimentos en hogares de Quito.

En la primera fase se debe manifestar a los productores la importancia que tiene para sus empresas ser parte de campañas sociales, este tipo de labor puede lograr un posicionamiento positivo de la marca dentro de sus consumidores.

Además, es clave mencionar que el llamado a unirse a la campaña se lo realizará a varias empresas de la categoría, por lo que asociarse a la causa podría crear presencia de marca en el público objetivo del negocio.

Posteriormente, se aclara que la principal acción se basa en colocar estampillas en sus productos, las cuales harán un llamado a la ciudadanía a donar. La alianza surge cuando el Banco de Alimentos de Quito entrega las piezas, aquí cada empresario/productor se encarga de recibirlas y posteriormente ejecutar que se coloquen en los productos.

2. Una vez colocadas las estampillas en los empaques, los productos siguen su curso normal de comercialización hasta llegar a los supermercados.



Figura 19. Propuesta en empaque de producto. (2018).

### 3.6.2 Guías para casa

La segunda acción táctica se basa en realizar guías para los hogares, en estas guías se pretende informar acerca de la problemática del desperdicio de alimentos y cómo el aprovechamiento completo de la comida puede ayudar a reducir las estadísticas que se presentan.

El objetivo de esta acción es aliviar el despilfarro de sopas en los hogares de Quito, según la investigación detallada en el capítulo dos, el 40,63% de las sopas se desperdician (porcentaje más alto en tipos de alimentos que se consumen). Para esto, se pretende dar consejos útiles que permitan el mejor aprovechamiento de este platillo. La solución se plantea creando un libro en forma de recetario, donde se citen soluciones para el problema.

Dado que la manipulación de las sopas es más compleja que en el resto de alimentos, el grupo objetivo expresó que no está dispuesto a dedicar tiempo en la clasificación, empaquetamiento y transporte cauteloso que donar este

alimento requiere, es por esto que se pretende crear una solución alternativa que pueda llegar a todo el grupo objetivo.

Las guías contendrán alternativas para el mejor aprovechamiento de los alimentos dentro del hogar (específicamente sopas), los consejos se basan en:

1. Recetas fáciles y populares que se pueden hacer separando los sólidos y líquidos que sobra de las sopas.
2. Formas para conservar alimentos por mayor tiempo.
3. Alternativas para usar los alimentos que se desperdician en otras maneras que no involucra el consumo humano.
4. La guía también contará con un llamado emotivo para la donación de alimentos, formas para hacerlo ya sea al Banco de Alimentos o directamente a personas que lo necesitan.

La guía tendrá el estilo de un pequeño libro de recetas y se llamará: “Recetas para compartir” La idea es crear un texto de corta extensión con un aspecto amigable, que sea fácil de entender y su contenido sea mayormente visual. Por su composición, el libro tendrá un magneto en la parte de atrás, lo que permitirá pegarlo en las refrigeradoras y hacer que las familias lo conserven. “Recetas para compartir” busca reflejar el propósito de campaña, informar y concientizar acerca de la problemática que vive la ciudad.

### **3.6.2.1 Ubicación y distribución:**

El libro “Recetas para compartir” se colocará en diferentes sitios estratégicos para que puedan ser repartidos al grupo objetivo. El principal lugar de repartición será en escuelas y colegios. Si bien es cierto, las madres de familia no se encuentran directamente en los centros educativos, pero sí son influenciadas por sus hijos o familiares, sobre todo en aspectos de carácter emotivo y participativo (resultado de la investigación realizada).

Para esto, existirá una pequeña introducción que será dictada por funcionarios del Banco de Alimentos de Quito a las niñas y niños en sus escuelas y colegios, mediante juegos y explicaciones se les enseñará cuales son las consecuencias de desperdiciar alimentos, además de la importancia de donar; para finalizar se les entregará las guías para que puedan darlas en formas de obsequios a sus madres, por lo que se propone aprovechar fechas estratégicas como el día de las madres.

Las escuelas y colegios en los que se propone realizar la acción, son instituciones de nivel socioeconómico medio y alto (característica del grupo objetivo), que contienen una gran cantidad de alumnado y brindan la apertura a realizar este tipo de acciones. Los establecimientos que se sugieren son los siguientes:

Tabla 7.

*Establecimientos sugeridos*

U.E. Charles Darwin	Colegio Alemán	Alexander Wandemberg
Pacha Mama	Colegio Americano	Colegio Becquerel
U.E.E Los Pinos	The British School	Colegio de Liga
Academia Cotopaxi	Colegio SEK	Colegio Francés
Colegio Terranova	Colegio Rudolf Steiner	Colegio Lev Vygotsky

*Nota. Establecimientos sugeridos. (2018).*

**Boceto:**

Figura 20. Bocetos de recetario. (2018).

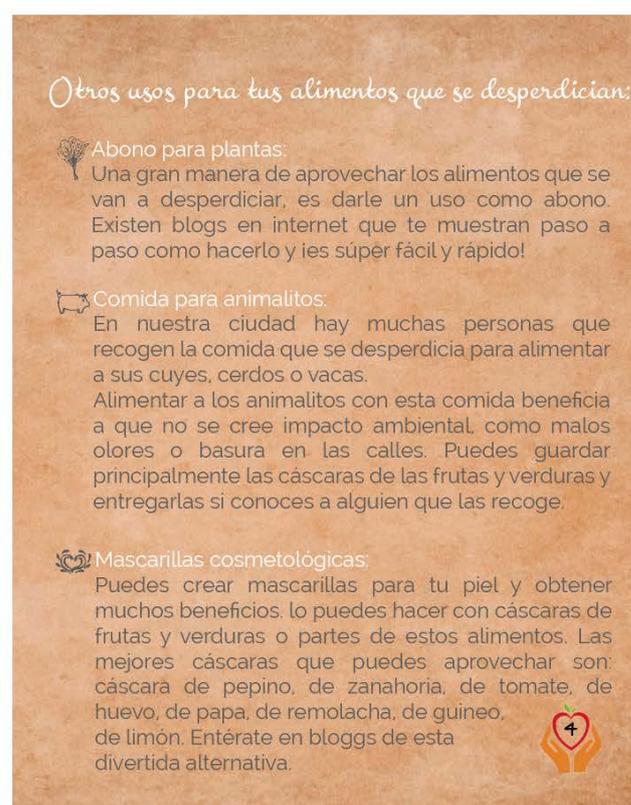
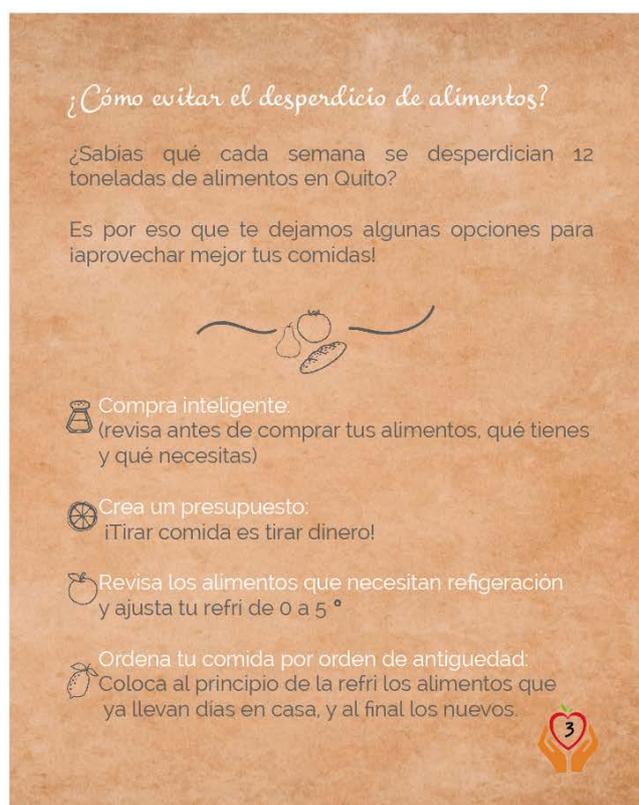
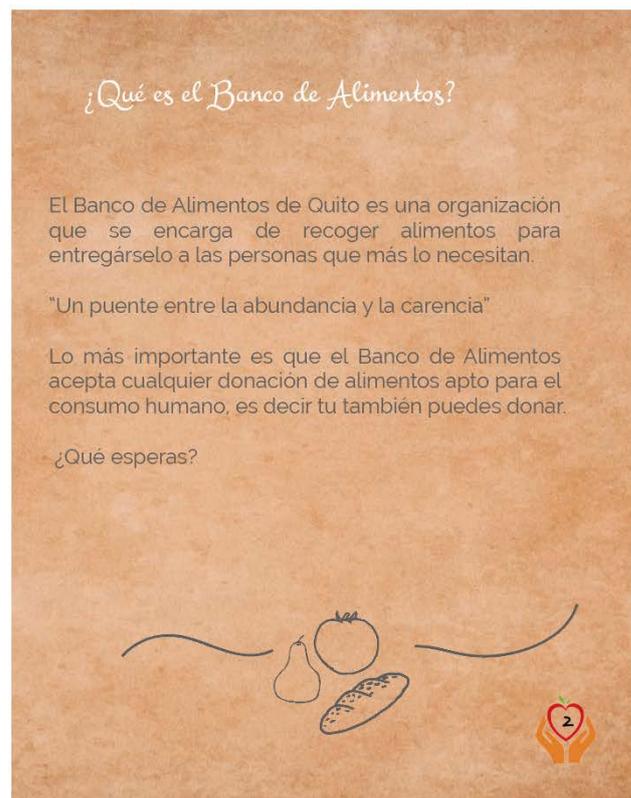


Figura 21. Bocetos por hoja. (2018).

### Comidas deliciosas:

#### Refresco de piña y té verde

Las cáscaras de piña son el principal ingrediente de esta preparación. Si después de hacer un jugo de esta fruta acostumbra llevar las cáscaras a la basura, Unilever Food Solutions recomienda aprovecharlas de la siguiente manera.



Poner a cocinar la cáscara de piña en una olla con tres litros de agua y dejar hervir durante 15 minutos. Debe colar la preparación y reservar el líquido para después agregarle estrellas de anís y té verde (recomiendan 205 gr).



#### Ensalada con tallos de brócoli

Para esta ensalada necesita: mayonesa, tallos de brócoli y zanahoria en láminas y blanqueados (una cocción de corta duración), un mix de lechuga, nueces, agua y tallos de cilantro también blanqueados.



Debe licuar el cilantro con la mayonesa y el agua. las porciones sugeridas son 60 y 100 gramos, y 50 ml, respectivamente.



Después mezclar los vegetales con las lechugas, agregar las nueces y ponerle el aderezo de cilantro.



### Comidas deliciosas:

#### Ropa vieja

Escurremos muy bien los garbanzos que sobran de la sopa o menestras y los reservamos.

- Cortamos las cebollas y las pochamos a fuego lento, al mismo tiempo que las papas, durante 8 minutos.

- Freimos los garbanzos a fuego lento en un poco de aceite durante 1 h.

- Incorporamos los garbanzos en su punto a una cazuela amplia.

- Cortamos las papas finitas y las freimos en abundante aceite.

- Desmenuzamos carne magra (puedes aprovechar de alguna sopa que te sobró)

- Incorporamos la cebolla y removemos durante 5 min.

- Incorporamos a continuación las papas fritas y removemos durante 5 min más.

- Para finalizar, incorporamos las carnes y continuamos removiendo durante otros 5 min a fuego moderado.



#### Ensalada de pepino

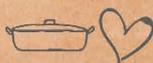
Los ingredientes sugeridos para esta ensalada son: pepino, tomate, mayonesa y semillas de calabaza tostadas.



La preparación que sugieren es: pelar el pepino y reservar la cáscara. Debe cortarlo por la mitad a lo largo y luego en medias lunas. La cáscara puede cortarse en julianas y el tomate por la mitad (retirar las semillas) y cortar de la misma manera.

Debe poner juntos el pepino, el tomate y las semillas, y agregar la mayonesa para mezclar todo muy bien y servir. Las semillas de calabaza generalmente no son aprovechadas, sin embargo pueden ser un buen aporte para esta y otras preparaciones.

Para tostarlas después debe separarlas de la calabaza y lavarlas para hervirlas en agua salada durante 10 minutos.



Este proceso hace que sean más fáciles de digerir y les brinda crujencia. Después puede llevarlas a un sartén con aceite de oliva o mantequilla y dejarlas tostar



#### Nachos de Cáscara de papa

La próxima vez que vaya a botar las cáscaras de papa piense que con ellas puede preparar unos ricos nachos.

Su preparación es muy sencilla, basta con freír las cáscaras en aceite a 180° hasta que estén doradas y crujientes.

Después debe retirarlas del aceite y escurrir el exceso de este líquido. Puede acompañarlos como quiera, recomiendan crema agria, guacamole y queso cheddar.



¿Sabías qué lo que más se desperdicia en los hogares de Quito son las sopas?. Aprovecha las recetas de esta guía para frenar el desperdicio de alimentos mientras alimentamos el corazón.



Figura 22. Bocetos por hoja. (2018).

*¿Cómo donar al Banco de Alimentos?*

Olvidemonos de la palabra donar. ¡Compartir es mucho mejor!  
Puedes compartir muchas cosas al Banco de Alimentos de Quito  
y ayudar a las personas que más lo necesitan:

**Frutas**  
No importa que ya estén blanditas o golpeadas,  
el Banco hace pulpas y mermeladas.

**Verduras**  
Puedes donar cualquier verdura, pero recuerda tiene que  
estar en buenas condiciones y apta para el consumo humano.

**Enlatados, y alimentos no perecibles**  
Puedes compartir cualquiera de estos alimentos, no hay  
problema si tiene alguna falla en su empaque, siempre  
y cuando el alimento se encuentre en perfecta calidad.

Comunicate con el Banco de Alimentos  
¡Es momento de compartir es ahora!

0979351023 - 0979351022

Banco de alimentos de Quito  
www.bancodealimentosdequito.com

**Banco de  
ALIMENTOS  
Quito**

0979351023 - 0979351022

Banco de alimentos de Quito  
www.bancodealimentosdequito.com

Recetas de .....  
para compartir  
con .....

**Banco de  
ALIMENTOS  
Quito**

"Los mejores alimentos son los que se comparten desde el corazón"

**Banco de  
ALIMENTOS  
Quito**

"Los mejores alimentos son los que se comparten desde el corazón"

0979351023 - 0979351022

Banco de alimentos de Quito  
www.bancodealimentosdequito.com

Figura 23. Bocetos por hoja. (2018).

### 3.6.3 Recipientes amigables

La tercera acción táctica trata de solucionar el desperdicio que existe día a día en la elaboración de comidas en casa. Se pretende crear recipientes plegables ecológicos para que las familias de Quito puedan donar alimentos directamente a las personas en estado de mendicidad en las calles. Esto permite que si no logran recaudar una gran cantidad de comida para el Banco de Alimentos de Quito, sí puedan compartirlo de forma personal.

Los recipientes se encontrarán en sitios estratégicos como en las cajas de los supermercados, esto permitirá que las personas que deseen unirse a la acción puedan tomarlos gratuitamente. Los envases se encontrarán en formas de plantillas (en las cajas de supermercados) lo que permitirá que no ocupe mucho espacio, simplemente pueden acomodarse en un pequeño contenedor al lado de las fundas. Para esto, se propone realizar alianzas estratégicas con supermercados, exponiendo la importancia que tiene que estas marcas realicen responsabilidad social empresarial.



Figura 24. Ubicación de plantillas. Elaboración con base en Supermaxi (2018).

## BOCETO DEL CONTENEDOR DE PLANTILLAS QUE SE UBICARÁ EN CAJAS:



Figura 25. Contenedores ubicados en cajas. (2018).

Una vez que las personas lleven los recipientes a sus hogares y tengan comida que quieran donar, podrán armarlos para después entregarlos con el alimento. Por su fácil composición, armar los envases no deberá tomar más de cinco minutos. Son empaques prácticos que se los usan en cadenas de comida rápida.

Los recipientes serán de tamaño pequeño, pero permitirá que alcance una porción de comida completa. Por su composición serán de materiales ecológicos, (tetrapack) lo que los hace aptos solamente para una entrega. No es factible crear envases reusables ya que el comportamiento del consumidor (por su tiempo y ritmo de vida), no es flexible a lavar y cuidar los recipientes.

La principal ventaja del material Tetrapack es que permite envasar, guardar y transportar alimentos cuidando sus características de temperatura, lo que hace posible el transporte hacia largas distancias. Además, este material permitirá que los alimentos que generen líquidos como ensaladas o frutas picadas, se conserven de mejor manera y no se dañe el envase.

La plantilla que se encontrará en las cajas de los supermercados tendrá las instrucciones de armado, y por su sencillez podrá ser armada por cualquier integrante de la familia. El empaque vendrá previamente cortado y lo único que se necesita hacer es doblarlo según las guías, pegarlo y después llenarlo con el alimento que se desee entregar.

En los empaques se podrá poner distintos alimentos, como frutas, verduras, o cereales; los empaques son aptos para soportar pesos como frutas enteras o cárnicos, pero por su composición no resiste a sopas, sin embargo es idóneo para alimentos que generen una cantidad pequeña de líquidos como ensaladas, verduras o frutas picadas. Los envases pueden abrirse fácilmente, esto permite que las personas que aceptan la donación no derramen nada, y puedan ser transportados posteriormente en fundas o mochilas.

#### **BOCETO DE RECIPIENTE ARMADO:**



Figura 26. Boceto de contenedor. (2018).

Por otro lado, dentro de los recipientes se encontraran pequeños volantes que informan acerca de la organización Banco de Alimentos de Quito, su funcionamiento y aspectos importantes.

#### **BOCETO DE VOLANTE INFORMATIVO:**



Figura 27. Bocetos de recetario. (2018).

## BOCETO DE PLANTILLA:

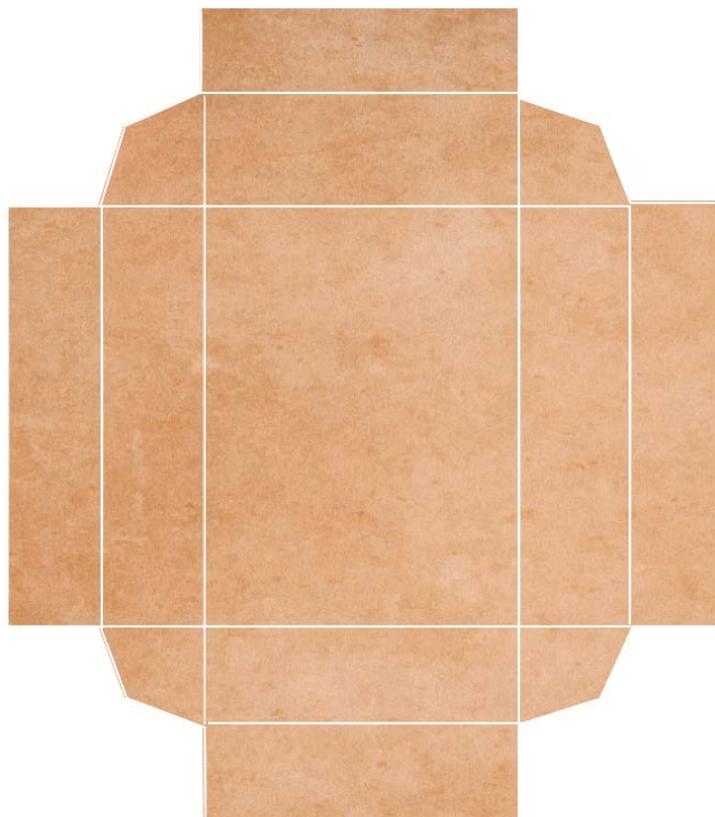


Figura 28. Bocetos de recetario. (2018).

## BOCETOS CON DIFERENTES ALIMENTOS:



Figura 29. Bocetos de recetario. (2018).

### **3.6.4 Donación al Banco de Alimentos de Quito**

Las acciones tácticas planteadas anteriormente buscan que el grupo objetivo tome conciencia acerca del desperdicio de alimentos. Pretenden que se genere la donación con los alimentos de casa, y da alternativas para el mejor aprovechamiento de estos. La cuarta acción táctica busca generar donaciones hacia el Banco de Alimentos en específico, para que las 1,177 personas beneficiarias de la fundación, puedan seguir accediendo a los alimentos que tanto necesitan.

Para esto, se busca crear un sistema de recolección de alimentos. Según la investigación, el 66% de la población encuestada prefiere que alguien recoja el alimento. Es por esto que se pretende crear un sistema que combina redes sociales, transporte y logística desde el Banco de Alimentos para aumentar el porcentaje de donación a la fundación.

La logística podría plantearse mediante la creación de una aplicación para celulares, sin embargo, el posicionamiento ausente de la marca en la ciudad, y el valor económico de la creación de una app, hacen que no sea factible en el momento actual, sin embargo, cuando la marca llegue a conocerse sería una acción indispensable.

#### **El sistema funciona de la siguiente manera:**

1. Las personas reciben canastas de materiales ecológicos del Banco de Alimentos de Quito, para adquirirlas por primera vez pueden llamar a los números de teléfono de la organización o pedir las vía mail (información por especificar).

Las canastas no tienen ningún costo, y cada vez que las madres realicen una donación recibieran otra, de esta forma siempre tienen donde recaudar el alimento que deseen donar. Las canastas permiten medir cuanto alimento se desea donar, y como normativa es obligatorio llenar la canasta para hacer la donación. La canasta se puede llenar con diferentes alimentos, la única normativa es que estén aptos para el consumo humano.

**BOCETO:**

Figura 30. Bocetos de contenedor. (2018).

2. Una vez que la canasta está llena, las madres o donadores podrán comunicarse con los canales del Banco de Alimentos de Quito. Se les pedirá que envíen una foto de los alimentos para garantizar la calidad de ellos, además que se haya completado el espacio de la canasta.
3. Las madres o usuarios podrán enviar la ubicación en donde se desea que se recoja el alimento, y recibirán un mensaje de confirmación con la hora, el vehículo y la persona que recogerá el alimento. Esto pretende garantizar la seguridad de quienes deciden participar.
4. Se recoge el alimento y se entrega una nueva canasta, para cuando se desee realizar la próxima donación.

## GUÍA VISUAL:



Figura 31. Propuesta. (2018).

La logística de recolección de las canastas se planea realizar mediante rutas específicas y horarios seleccionados de abastecimiento. La acción principal se trata que la organización especifique días y horarios en la semana según la cantidad de mensajes que reciban y la ubicación de las personas que deseen donar. El detalle de esta propuesta se pretende realizar en una segunda etapa, ya que se considera necesario conocer la acogida del proyecto y sobretodo conocer la ubicación (según barrios) de las personas que realicen la mayor cantidad de entrega.

A pesar de esto, es indispensable recalcar que la difusión de los horarios y rutas señaladas se lo realizara mediante los medios de comunicación propios de la organización como Facebook, WhatsApp, y en casos particulares llamadas telefónicas (se explica a continuación).

### 3.6.4.1 Ejes del sistema de recolección

#### - Canales de comunicación:

Se busca incorporar nuevos canales de comunicación, y tener líneas abiertas en: WhatsApp, Facebook y teléfono fijo o celular. El objetivo es tener comunicación rápida y eficiente con quien desea donar. Actualmente el Banco de Alimentos de Quito cuenta con plataformas como Facebook y página web. Es por esto que se pretende insertar medios más rápidos y fáciles como WhatsApp y llamadas directas que son métodos usados diariamente por el grupo objetivo. La necesidad de incorporar WhatsApp a los canales de información se debe a sus funciones de: Ubicación actual y cámara, que permitirán agilizar el proceso de la valoración de alimentos.

#### - Replanteamiento de redes sociales y página web

Actualmente no se observa unidad gráfica ni uso de marca uniforme en las publicaciones de los medios oficiales de la organización. Para esto se debe plantear un estilo gráfico permanente, que permita a la marca siempre dar el mismo mensaje. En Facebook y su página web se publicará acerca de la campaña, las acciones que podrán adoptar el target, y la invitación en general a unirse a la iniciativa. Además, se difundirán los horarios y rutas de recolección de alimentos, y será un canal abierto para informarse acerca del desperdicio y donación de alimentos.

#### PROPUESTA DE GRÁFICAS EN WEB:



Figura 32. Redes sociales. (2018).



Figura 33. Redes sociales. (2018).

## GRÁFICAS WEB ACTUALES:



Figura 34. Facebook BAQ. Tomado de Banco de Alimentos de Quito (2018).



Figura 35. Ejemplo de posteo. Tomado de Banco de Alimentos de Quito (2018).

#### - Horarios de transporte

Se pretende crear un cronograma de recolección de alimentos, para que en días y horarios específicos las personas puedan entregar lo que han logrado recoger de sus hogares y deseen compartir. Fijar un horario permite que se pueda crear una costumbre en los ciudadanos, que sea de mayor confianza y se lo considere una acción permanente. Para esto, personal encargado de la organización será responsable de recorrer la ruta seleccionada en los días lunes y jueves a partir de las 17:00. La ruta se fijará cada día dependiendo del número de donaciones que se vayan a realizar (mensajes recibidos), que se contará según los canales de comunicación.

#### **3.6.4.2 Aspectos importantes del sistema de recolección:**

1. En el caso que la organización Banco de Alimentos de Quito no logre sustentar el personal necesario para ejecutar las tácticas planteadas, podría recurrir a un llamado a los estudiantes de la Universidad Politécnica Nacional (dado que el proyecto nace de académicos de esta institución), o en segundo escenario a estudiantes universitarios en general que deseen realizar voluntariado profesional o practicas pre-profesionales. De esta forma se podría dar la oportunidad a quien lo necesite y resolvería un aspecto esencial de ejecución que es la capacidad de respuesta de la organización.
2. Las rutas, números de teléfono, horarios de recolección podrán ser definidos en una segunda fase; cuando los funcionarios de la organización sepan con certeza cuál es su capacidad de abastecimiento y con cuantos asistentes contarán.

#### **3.7 Estrategia de relaciones públicas:**

Con el fin de reforzar la presencia de imagen del Banco de Alimentos de Quito en los ciudadanos, se propone realizar una campaña de relaciones públicas donde se exponga la propuesta “Los mejores alimentos son los que se comparten con el corazón”.

La acción pretende llevarse a cabo en medios de comunicación de la capital, (radios, programas de televisión, etc) que estén destinados a quienes tengan el perfil del grupo objetivo de la campaña.

Perfil: Madres de familia de sector socioeconómico medio y alto que viven en Quito. Son quienes conocen el comportamiento de consumo de sus familias y para ellas la alimentación tiene una connotación emotiva, donde expresan el cariño y preocupación que tienen por sus seres queridos. Su estilo de vida es agitado, y entre las mayores preocupaciones de su día a día está el bienestar de sus seres cercanos.

Lo que se plantea es que la actual funcionaria del departamento de comunicación de la organización (Patricia Pérez) haga contacto directo con los medios, y exponga la necesidad de difusión de la nueva campaña del Banco de Alimentos de Quito. Es necesario recalcar a los medios que se trata de una organización sin fines de lucro que pretende fomentar la donación de alimentos como alternativa al desperdicio de comida en la ciudad.

El objetivo principal es pedir apertura a los programas para que en forma de entrevista o invitación especial se pueda contar la campaña planteada.

Además de los programas de comunicación también es importante contar con el apoyo de figuras conocidas en la ciudad (celebridades) que tengan el perfil del grupo objetivo y puedan actuar como influencers. Para esta etapa de la campaña, las celebridades podrán apoyar a la organización haciendo menciones en sus redes sociales personales, así sus seguidores puedan enterarse del Banco de Alimentos de Quito por medio de ellas. En su ventaja, estas figuras públicas podrán posicionarse como personas involucradas con las causas sociales.

A continuación el siguiente listado (Tabla 8) sugiere programas y celebridades que refleja el perfil del grupo objetivo de la campaña.

Tabla 8.  
Propuesta de medios.

Programa	Medio
<b>De casa en casa</b>	Tv / Canal Tc
<b>En contacto</b>	Tv / Ecuavisa
<b>El club de la mañana</b>	Tv / RTS
<b>Saboreando la mañana</b>	Tv / Televiscentro
<b>Tvc en la comunidad</b>	Tv / Televiscentro
<b>El mundo de cabeza</b>	Radio / Fm Mundo
<b>¡Qué mañana!</b>	Radio / HCJB
<b>Vamos mundo magazine</b>	Radio / Fm Mundo

Nota. Propuesta de medios. (2018).

Tabla 9.  
Propuesta de personajes.

Personaje	Característica
<b>Andrea Benítez</b>	Periodista / madre de familia
<b>Estefani Espín</b>	Periodista / madre de familia
<b>Mercedes Castro</b>	Periodista / madre de familia
<b>Pamela Cortés</b>	Artista / madre de familia
<b>Mónica Campaña</b>	Artista / madre de familia
<b>Andrea Navarrete</b>	Maquillista / madre de familia
<b>Carolina Jaume</b>	Artista / madre de familia
<b>Juana Guarderas</b>	Artista / madre de familia

Nota. Propuesta de personajes. (2018).

### 3.8 Presupuesto:

El Banco de Alimentos de Quito al ser una entidad sin fines de lucro tiene un presupuesto muy bajo para publicidad y comunicación, y se basa principalmente en alianzas estratégicas (marcas que donan productos alimenticios) y en coberturas de prensa.

Sin embargo, para cumplir el objetivo establecido se crearon propuestas que pueden ser realizables en el futuro. Es una campaña autosustentable, que hace un llamado a empresas y prestadores de servicio a que se unan a la iniciativa.

El desglose del presupuesto se muestra a continuación (descontando el fee de agencia ya que es una campaña de publicidad social)

Tabla 10.

*Desglose de Presupuesto.*

	<i>Cantidad</i>	<i>Artículo</i>	<i>Descripción</i>	<i>Costo Unidad</i>	<i>Costo Total</i>
<b>Supermercados</b>	50.000	Estampillas	Pequeños stickers ovalados a color	\$0,02	\$1,000
	9.000	Recipientes amigables	Envases de material ecológico	\$0,70	\$6,300
<b>Colegios y restaurantes</b>	3.000	Recetarios	Libros pequeños, impresión color, imanes y anillado	\$1,00	\$3,000
<b>BAQ</b>	2,000	Canastas	Canastas impresas para recolectar alimento	\$0,60	\$1,200
	1	Community manager	Difusión y contenido Medio tiempo	\$200	\$600
				<b>Subtotal</b>	\$12,100
				<b>Fee de agencia</b>	\$1,452
				<b>Total</b>	\$12,100

*Nota. Presupuesto. (2018).*

### 3.8 Cronograma:

El cronograma de la campaña tiene una duración trimestral. A continuación se especifican las tácticas junto a los meses que se recomienda ejecutarlas.

El cronograma es una sugerencia basada en que momento es el adecuado para ejecutar las acciones, sin embargo la organización Banco de Alimentos decidirá según su necesidad de comunicación y agenda corporativa, cuando empezar la campaña y por cuanto tiempo extenderla.

Tabla 11.  
Cronograma.

<b>Táctica</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>
Estampillas			
Recipientes amigables			
Recetarios colegios			
Recetarios restaurantes			
Canastas			
Community manager			

Nota. Elaboración propia (2018).

## **CAPÍTULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

En el capítulo anterior se hicieron propuestas de acciones tácticas para tratar de cumplir el objetivo propuesto de la organización Banco de Alimentos de Quito. A continuación se mencionaran algunas conclusiones y recomendaciones para la mejor realización de las tácticas planteadas.

### **4.1 Conclusiones:**

- La propuesta de campaña de publicidad social se basó bajo cuatro ejes principales que actualmente dificultan la donación:
  - Falta de conocimiento de la organización
  - Necesidad de envases para donar alimentos
  - Despilfarro de las sopas en el hogar
  - Escasa donación a la organización desde los hogares de Quito
  
- El tono de comunicación de la campaña está dirigida a las madres de familia, sin embargo, por la simplicidad de las tácticas, todos los miembros del hogar pueden participar adoptando diferentes comportamientos.
  
- Nuevos sistemas de comunicación como WhatsApp, teléfono celular y Facebook son sumamente necesarios para tener contacto con el grupo objetivo, de acuerdo a los perfiles estudiados (capítulo 2), el público al que se desea llegar busca la facilidad y rapidez en la comunicación, como en cada actividad que realiza.

### **4.2 Recomendaciones:**

- En la medida de lo posible, durante la ejecución de la campaña se debe utilizar el término “compartir” como sustituto de “donar”. Principalmente porque existe un gran porcentaje de personas que malinterpretan la donación como dar cosas que sobran. Además el término compartir dará

una mejor connotación no sólo al grupo objetivo sino también a los benefactores del Banco de Alimentos de Quito.

- Se debe tener en cuenta el ritmo de vida rápido y agitado del grupo objetivo, por lo que es recomendable elaboración de mensajes cortos y emotivos recalcando lo fácil y agradable que es donar.
- En los medios oficiales del Banco de Alimentos se debe recalcar la cantidad de alimentos desperdiciados en la ciudad, y dar a conocer alternativas de uso para esta comida, como: creación de abono, recetas alternativas, etc. (especificados en la guía del hogar).
- Se recomienda enfatizar en las alianzas estratégicas la importancia que tiene que los negocios se comprometan con causas sociales; persuadiendo acerca de la influencia positiva en los consumidores que tienen las marcas que se unen a una campaña o un movimiento social.
- Los canales de comunicación deben manejarse con agilidad, van a ser un reflejo de la logística de la campaña. Por lo que la persona que cumpla con la función de responder los mensajes (vía WhatsApp), debe siempre estar alerta y tener respuestas preestablecidas para las distintas preguntas que van a realizar las personas que deseen donar.
- Se sugiere que no se publiquen imágenes o fotografías de personas que reciben los alimentos, (como se hace actualmente) ya que puede crear cierto tipo de criterio influenciado al momento de donar o en la percepción que se tiene de la organización.
- Se recomienda que para la creación del contenido en los medios propios, se establezcan guías visuales, que permitan tener unidad gráfica en las publicaciones.

- Después que la campaña culmine, es importante continuar creando presencia de marca. Acciones que permitan conocer la importancia de tener un Banco de Alimentos en la ciudad.
- Por razones de percepción social, el Banco de Alimentos de Quito no debe comunicar posturas políticas ni religiosas, ni en sus redes sociales, ni en capacitaciones o de forma personal.
- La imagen que proyecte la organización tiene que ser uniforme en todos sus aspectos: comunicación, voluntariado, actividades, logística etc.

## REFERENCIAS

- Aguirre, P. (1997). *Patrón Alimentario, estrategias de consumo e identidad en Argentina*. Buenos Aires, Argentina: Techint.
- Álvarez, M. (2001). *La Cocina como Patrimonio InTangible. Temas de patrimonio 6. Secretaría de Cultura*. Buenos Aires, Argentina.
- Álvarez, M. y Pinotti, L. A. (2000). *A la Mesa. Ritos y retos de la alimentación Argentina*. Buenos Aires, Argentina.
- Banco de Alimentos de Quito. (2013). *Banco de Alimentos*. Recuperado de [http://www.bancodealimentosquito.com/html/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3&Itemid=3](http://www.bancodealimentosquito.com/html/index.php?option=com_content&view=article&id=3&Itemid=3)
- Bloch, A. y Thompson, C. A. (2003). “*Posición de la Asociación Dietética Norteamericana: Fitoquímicos y alimentos funcionales. Consejo Latinoamericano de Información Alimentaria*”. Santiago, Chile.
- Bucheli, K. y Cano María. (2014). *Achica la refri: Campaña comunicacional para fomentar un consumo responsable y reducir el desperdicio de alimentos*. Quito, Ecuador.
- Calero, C. (2011). *Seguridad alimentaria en ecuador desde un enfoque de acceso a alimentos*. Quito, Ecuador: FLACSO.
- Carou, C., Izquierdo, M. y Veciana, M. (1999). “*Estabilidad y métodos de conservación de los alimentos*”. Madrid, Díaz de Santos.
- El Telégrafo. (2015). *El Banco de Alimentos lucha contra el desperdicio de comida en Quito*. Recuperado de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/11/el-banco-de->

alimentos-lucha-contra-el-desperdicio-de-comida-en-quito

FAO (2018). *Save Food: Iniciativa mundial sobre la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos*. Recuperado de <http://www.fao.org/save-food/recursos/keyfindings/es/>

FAO. (2011). *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Roma, Italia. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

Intermache. (s.f.) *Inglorious fruits and vegetables*. Recuperado de <http://itm.marcelww.com/inglorious/>

López, P. (2004). *Población, muestra y muestreo*. Recuperado de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1815-02762004000100012&script=sci\\_arttext&tlng=es](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1815-02762004000100012&script=sci_arttext&tlng=es)

Menéndez, T. (2014). *Ecuador: Pobreza se concentra en cuatro provincias y llega hasta el 75%*. *Ecuavisa*. Recuperado de <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/actualidad/84317-ecuador-pobreza-se-concentra-cuatro-provincias-llega-75>

Ortiz, D. (2015). *Ecuador aún requiere de voluntarios para aplacar el hambre*. *El Comercio*. Recuperado de <http://www.elcomercio.com/tendencias/ecuador-hambre-diadelaalimentacion-heifer-diakonia.htm>

Parreño, D. (2016). *Seguridad alimentaria en barrios del sur de Quito: Caso Banco de Alimentos de Quito*. Quito, Ecuador.

Portal Fuente Saludable. (2015). *Consecuencia del desperdicio de alimentos*. Recuperado de <http://www.fuentesaludable.com/consecuencias-de->

desperdiciar-la-comida/

Rivera, J., Arellano, R. y Molero, V. (2013). *Conducta del Consumidor, estrategias y tácticas aplicadas al marketing*. Madrid, España: ESIC.

Schuback, M. (2016). *Desperdicio de alimentos cuestión de forma*. Vistazo. Recuperado de <http://www.vistazo.com/seccion/vida-moderna/desperdicio-de-alimentos-cuestion-de-forma>

Serrano, M. y Serrano, J. (2016). *Reporte de pobreza*. Ecuador. INEC.

Tilman, D., Fargione, J., Wolff, B., D'Antonio, C., Dobson, A., Howarth, R., Schindler, W., Simberloff, D., Swackhamer, D. (2001). *Forecasting Agriculturally Driven Global Environmental Change*. Recuperado de 2018 de <http://science.sciencemag.org/content/292/5515/281.full>

## **ANEXOS**

## 1. ANEXOS FASE DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

### 1.1 CUESTIONARIO Y RESPUESTAS DE LOS FUNCIONARIOS DE LA ORGANIZACIÓN BANCO DE ALIMENTOS DE QUITO



1. ¿Cómo considera que son los hábitos de consumo de alimentos de las familias de Quito?
2. ¿Considera que existe una educación desde casa en cuanto organizar, planear y no desperdiciar alimentos?
3. ¿Cuáles han sido las mayores dificultades en cuanto al proceso de concientización de la ciudadanía con el Banco de Alimentos?
4. En cuanto a la donación, ¿Cuáles son las principales barreras que existen? ¿Qué alimentos son más fáciles de recaudar? ¿Cómo se debería despertar el interés del público?
5. ¿Cuál es el mensaje que Banco de Alimentos debería de dar a su público objetivo?
6. ¿Cuáles son las recomendaciones que se deberían tener en cuenta si una persona quiere donar alimentos que no va a consumir?

## ALICIA MACHADO

Docente de la Universidad Politécnica Nacional

Directora del Banco de Alimentos de Quito

Miembro de la sociedad fundadora del Banco de Alimentos de Quito

<p>1. ¿Cómo considera que son los hábitos de consumo de las familias de Quito?</p>	<p>Considero que el hábito es para nosotros desperdiciar, no ser agradecidos y está mal. En nuestra cultura no hemos aprendido el verdadero significado de los alimentos, los tratamos como si fueran una posesión que siempre vamos a tener. Primero eso no es verdad, no estamos siendo gratos con lo que la tierra nos da y en segundo lugar todo se acaba en recursos y no tenemos posesión de cada.</p>
<p>2. ¿Considera que existe una educación en casa en cuanto a organizar, planear, y no desperdiciar alimentos?</p>	<p>Pues no, y es fácil darse cuenta las estadísticas lo relevan, si existiese tanta cultura como decimos tener no desperdiciaríamos tanto porque se supone que eso conlleva conocer las desventajas y daños que provoca desperdiciar alimentos.</p> <p>Obviamente no se puede generalizar porque tal vez son pocas las familias consientes del daño pero en general creo que no existe esa educación.</p>
<p>3.- ¿Cuáles son las principales barreras para la donación de alimentos en la ciudad?</p>	<p>La comodidad considero, hay mucha gente que yo veo que se esfuerza y trae a las bodegas los alimentos, porque en realidad es un esfuerzo mínimo, hay que saber que la recompensa con Dios será mucho más grande.</p> <p>Tenemos el transporte también ya que las bodegas están de cierta forma un poco lejos pero como digo, cuando se quiere ayudar no hay excusa.</p>
<p>4.- En su opinión, ¿Qué aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?</p>	<p>En realidad creo que ayudaría bastante porque la situación en la que viven los beneficiarios es grave, podemos ver de todo y aunque a veces queramos ayudar con todas nuestras fuerzas no podemos.</p> <p>En estos momento necesitamos desarrollar nuestros canales de comunicación para que la gente que no conoce la fundación (que yo sé que es mucha) se una a la causa, porque es una bonita causa y tendrán una gran recompensa y satisfacción personal al saber lo</p>

	que están haciendo por otros.
5.- En cuanto a la campaña publicitaria ¿A quién cree que debería ir dirigida?	<p>No quiero que esto vaya a sonar clasista porque en realidad no lo es, pero el segmento que más desperdicia son las familias que tienen dinero, familias de nivel socioeconómico medio y medio alto.</p> <p>Y digo esto porque las otras familias no tienen que desperdiciar, las familias con las que trabajamos aquí no saben que es el desperdicio porque no tienen los recursos para hacerlo, y estoy segura que si el caso fuera contrario simplemente no lo harían, porque saben lo que cuesta conseguir alimentos.</p> <p>Debemos de ir a las familias que no saben lo mucho que están desperdiciando, porque el daño es máximo a todos los factores que engloba.</p>

### **PATRICIA PÉREZ**

Licenciada en Comunicación Social

Ejecutiva del departamento de comunicación en Banco de Alimentos de Quito

1. ¿Cómo considera que son los hábitos alimenticios de las familias de Quito?	<p>Esto depende mucho del nivel socioeconómico de la familia. Las familias con estratos medios y medios altos tienen altos porcentajes de desperdicio de alimentos en casa, incluso sin prepararlos es decir no valoran el alimento.</p> <p>No hay una buena cultura en nuestro país principalmente porque somos un país que lo tiene todo, somos muy ricos en tierra y no nos damos cuenta de eso.</p>
2. ¿Considera que existe una educación desde casa en cuanto al desperdicio de alimentos?	<p>No. No podría asegurar por todos, pero en general no se ha implantado en nuestra cultura una educación consciente de los alimentos que tenemos, no sólo en cuanto a desperdicio en casa, sino que en todo su proceso.</p>

<p>3. ¿Cuáles han sido las mayores dificultades en cuanto al proceso de concientización de la ciudadanía con el BA?</p>	<p>Nuestro principal problema es que no tenemos el alcance en medios que necesitamos.</p> <p>Ahora las personas tienen muchas tendencias para ayudar, dan su apoyo a fundaciones o causas que se convierten en una moda más no una necesidad primordial.</p>
<p>4. ¿Cuáles son las mayores barreras para que la gente done sus alimentos?</p>	<p>La gente no sabe las estadísticas. Si la gente se diera cuenta realmente cuanto se desperdicia en casa y a cuántas personas en estado de mendicidad podrían ayudar, empezarían a cambiar de actitud.</p> <p>La gente no conoce las estadísticas y por eso es un problema que no se considera.</p>
<p>5. ¿Conoce acerca del Banco de Alimentos de Madrid o algún Banco de Alimentos en el mundo?</p>	<p>Sí he conocido el Banco de Alimentos de Madrid y he colaborado. En España hay campañas todo el año y si si claro.</p> <p>Conozco acerca de donaciones que hacen algunas instituciones conozco el grupo de voluntarios que han estado trabajando para estar repartiendo, y luego hay unas campañas que se hacen a la salida de los supermercados para el acopio de alimentos no perecederos: de latas de conservas, de legumbres, de arroz, de leche, de todas esas cosas que son de larga duración; y no te cuesta nada, al mismo tiempo que compras lentejas para ti pues compras para para otras personas.</p>
<p>6. En cuanto a la empresa privada, ¿Cuáles son las empresas que se prestan más a la ayuda con el BA, y cuáles son las empresas más difíciles de entrar?</p>	<p>El problema con las empresas es que no están dispuestos a escuchar. Cualquier empresa podría donar e incluso sería una ventaja para ellos. Las empresas desperdician muchos productos porque no pueden vender cerca a la fecha de vencimiento, o botan los productos que tienen fallas en su empaque.</p> <p>Incinerar cada tonelada le cuesta a una empresa alrededor de \$1,500 cuando fácilmente estos productos podrían ser entregado a personas necesitadas.</p>

<p>7. ¿Qué alimentos son más fáciles de recaudar?</p>	<p>Para nosotros es más fácil recaudar frutas y verduras, ya que nuestro principal apoyo es el mercado Mayorista, sin embargo existen varias empresas privadas que nos brindan productos no perecibles.</p>
<p>8. ¿Cuáles son los medios de comunicación que tiene el BA con la ciudadanía?</p>	<p>Nuestro medio principal es la página web. Hemos tenido cobertura en medios sin embargo esto no nos ha ayudado a que la gente done, sino que surgen más personas que piden apoyo.</p>
<p>9. ¿Cuál es el mensaje que BA debería de dar a su público objetivo?</p>	<p>Un mensaje estadístico y emotivo a la vez. Estamos hablando de una problemática que abarca varios aspectos. Debemos de ser ese puente entre el desperdicio y la carencia, y la sociedad nos tiene que ver de esa forma.</p>
<p>10. ¿Qué aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?</p>	<p>Ayudarían al ambiente, a filtrar todos esos desperdicios que agravan el cambio climático en el mundo.</p> <p>Incluso ayudan a que no se incinere toneladas de alimentos que la industria no puede vender por pequeñas fallas en el producto. Son muchos tipos de ayuda que debemos de tener presente con algo tan simple.</p>

## 1.2 CUESTIONARIO Y RESPUESTAS REALIZADOS A EXPERTOS EN EL TEMA



1. Según su opinión, ¿Cuándo se considera desperdicio de alimentos?
2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental, social)?
3. ¿Cuáles considera que son las principales causas por las que se desperdicia alimentos en los hogares de Quito?
4. ¿Cuáles son las principales barreras para la donación de alimentos en la ciudad?
5. En su opinión, ¿Qué aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?
6. ¿Cuál cree que es el mensaje ideal para concientizar a la ciudadanía con esta problemática?

**ANA MARTINEZ**

Antropóloga  
Doctora Ciencias Políticas y Sociología  
Especialización en Ciencias del consumo

<p>1. Según su opinión ¿Cuándo se considera desperdicio?</p>	<p>Pues eso es bien difícil de medir y calibrar, hay que entender el proceso de consumo, consumo de alimentos o de cualquier cosa; la diferenciación de necesidad y deseo. La necesidad son necesidades básicas, es lo que necesitamos para vivir y el deseo es lo que es innecesario.</p> <p>Cuando explico esto a los estudiantes siempre les digo: una cosa es tener hambre, cuando tienes hambre cualquier cosa comestible la comes, pero otra cosa es tener hambre de canguil, cuando entras al cine hueles a canguil, eso es deseo. Es así que en una sociedad de consumo avanzada como en la que vivimos los cines ganan más plata vendiendo canguil que proyectando películas.</p>
<p>2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental, social)?</p>	<p>Todos los factores, la desigualdad no beneficia a nadie, la desigualdad perjudica a todo el mundo. Dirás beneficia más a la persona que está en una buena situación económica le da lo mismo, sí, pero a la larga le va a perjudicar, si porque la desigualdad va a hacer que hayan unos grupos de personas con una situación muy desfavorecida, va a aumentar la delincuencia, o la inseguridad, tener que aguantar que están comiendo en un restaurante y viene gente a pedir limosna, o que está mirando tras los cristales un niño hambriento mientras tu comes, ¿Verdad que a nadie nos gusta eso?</p> <p>Entonces esos procesos, esas situaciones, tienen que ver con que la desigualdad es verdaderamente perjudicial, a corto a medio y a largo plazo para todo el mundo.</p>
	<p>Bueno, la gente mal interpreta la donación de alimentos. La reciprocidad andina nos dice: antes que pedir hay que dar, pero claro cuando estamos</p>

<p>3. ¿Cuáles son las principales barreras para la donación de alimentos en la ciudad?</p>	<p>hablando de dar no estamos hablando de dar lo que nos sobra, porque eso es muy fácil, dar lo que nos sobra es muy fácil, sino estamos hablando de dar en el sentido de compartir.</p> <p>La verdadera reciprocidad, los modelos de ayuda mutua son los modelos más igualitarios, por eso las sociedades más democráticas, las sociedades más justas, son las que hay más igualdad, porque hay menos gente que sufre.</p>
<p>4. En su opinión, ¿Qué aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?</p>	<p>Pues mira, primero agradecerían mucho más lo que comen, agradecerían mucho más su situación de privilegio, una cosa es que tengamos derecho por ejemplo a una educación, o que tengamos derecho a la salud, y otra cosa es el privilegio de poder derrochar la comida; eso es un privilegio, no es un derecho.</p> <p>Una cosa es un derecho es a la alimentación y eso es una cosa que todos deberíamos tener resuelto los alimentos básicos, por eso hay algunos países donde ya se están introduciendo un salario mínimo, todas las personas por el hecho de ser ciudadanos o ciudadanas cuando nacen se les da una plata para que puedan vivir, comer, con sus alimentos básicos, tengan un techo, un abrigo, una ropa y que sobrevivir sin necesidad de trabajar sin necesidad de nada.</p> <p>Hay mucha gente que está en contra de eso, pero es la manera más igualitaria de repartir todo, a partir de ahí todas las personas tienen que desarrollarse, estudiar, formarse para cumplir con una profesión, con un rol social.</p>
<p>5. ¿Conoce acerca del Banco de Alimentos de Quito o algún Banco de Alimentos en el mundo?</p>	<p>Sí he conocido el Banco de Alimentos de Madrid y he colaborado. En España hay campañas todo el año y si si claro.</p> <p>Conozco acerca de donaciones que hacen algunas instituciones conozco el grupo de voluntarios que han estado trabajando para estar repartiendo, y luego hay unas campañas que se hacen a la salida de los supermercados para el acopio de alimentos no perecederos: de latas de conservas, de legumbres, de arroz, de leche, de todas esas cosas que son de larga duración; y no te cuesta nada, al mismo tiempo que compras lentejas para ti pues</p>

	compras para para otras personas.
6. En cuanto a la campaña publicitaria ¿A quién cree que debería ir dirigida?	<p>Yo trabajaría con el concepto de necesidad y deseo, para las personas que lo han llegado a confundir. Hay muchas personas que por haber nacido en esta posición se creen que verdaderamente tienen derecho a ello, y eso no es así.</p> <p>Tienes derecho a una educación, tienes derecho a un alimento, pero no tienes derecho a tirar la comida ¿Eso qué es?, o a tirar los medicamentos, no no para nada. Debería haber una educación de consumo responsable, yo no digo que no podamos consumir, porque la sociedad de consumo es inevitable; el consumo es lo que pone en relación a los productores de algo con los consumidores, eso es inevitable, es como respirar, eso es así.</p> <p>Otra cosa es el derroche, el derroche es un mal gasto y el mal gasto por ejemplo podríamos organizar en algunas culturas, por ejemplo, las familias que más habían pescado (estoy hablando de la Columbia Británica de Canadá), las familias que más habían conseguido con la pesca ese año, hacían una fiesta a la final de la temporada, hacían una fiesta y repartían los excedentes que tenían, para que en la comunidad no hubiera nadie excesivamente rico y excesivamente pobre, entonces ellos repartían con la comunidad porque así todos vivían bien.</p> <p>¿No es mucho mejor que todos vivamos bien, a que unos vivan muy bien y otros vivan muy mal? Es infinitamente mejor que todos estemos en las mismas condiciones y para eso hay que repartir lo que tenemos.</p>

**CAROLINE FREY**

Coordinadora académica de la Escuela de Hospitalidad y Turismo  
Experiencia en el área de administración de alimentos y bebidas.

<p>1. Según su opinión ¿Cuándo se considera desperdicio?</p>	<p>Cuando se cocina se desperdicia, una persona que no termine su plato es desperdicio, lo que sí es verdad lo que en cadenas y hoteles no se puede reciclar más, por contaminación cruzada, contaminación, higiene y salud.</p>
<p>2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental, social)?</p>	<p>Económico no lo creo, porque ya lo desperdiciaste, obviamente va a representar un gasto para la persona que lo compró y lo desperdició, lastimosamente si es una falta de planificación, porque una persona va al super se emociona compra y luego bota, pero eso es más que nada en familias de nivel socioeconómico medio-medio alto, donde pueden darse ese tipo de lujo. Porque estoy bastante segura en parte como opinión que una persona de bajos recursos, calcula su dólar y cada centavo que va a comprar y no va a dejar pudrirse, o la diferencia de ellos es que viven el centavo día a día y compran día a día para la necesidad diaria.</p> <p>Pero lo que a mí me da pena en mi punto personal es la parte social, por la gente que no tiene que comer y podría comer, la otra es la parte de educación: aprende a servirte lo que vas a comer; y en casa deberían comerse todo el plato.</p>
<p>3. ¿Cuáles son las principales barreras para la donación de alimentos en la ciudad?</p>	<p>No creo que se podría donar alimentos ya cocinados, la razón porque podrías tener un gran problema en enfermedades, no cierto, que pasa si a esa persona sin querer se le cayó un poco de jabón o estaba enfermo y se lo pasa a otra persona, se puede volver todo un problema.</p> <p>Ahora donar productos crudos, mayormente se hace en campañas sociales como la del terremoto, yo opino de eso que todo el mundo tiene que sobrevivir y comer, y yo más bien diría que eso es una responsabilidad del municipio. Pero por ejemplo, en nuestro barrio, nos turnamos quien le da de comer al guardia, o a los perros de la calle, que son seres vivos, pero es algo que hacemos nosotros. Pero por ejemplo no me veo yo haciendo tarrinas, el mundo está tan caótico que trabajamos ocho horas o doce horas, creo que sólo se lo haría para ocasiones especiales como navidad, porque para día a día lo veo complicado.</p>
	<p>Tal vez una alianza, una alianza con hoteles, y</p>

<p>4. ¿Cuál cree que es el mensaje ideal para comunicar la problemática a la ciudadanía?</p>	<p>quedar de acuerdo, puedes quedar de acuerdo, por ejemplo preguntar qué es lo que más le sobra, me invento: embutidos, perfecto tales días podríamos pasar recogiendo los alimentos y podrías poner condiciones, que estén bien empaquetados, que no estén dañados, y el mensaje es que todos somos uno, todos vivimos en el mismo mundo, algunos somos privilegiados, otros lastimosamente no, demostrarle más bien a la gente de afuera de que con lo que uno cree que es el desperdicio, para otro significa que es el alimento del día, más bien eso. Yo creo que educar a las personas y decirles que dé un producto como le gustaría recibirlo.</p> <p>Por ejemplo en Perú hay un hostel que te dice ven a dormir, te cobro 25 dólares la noche por persona, te incluyo un desayuno, y de esos 25 dólares, 5 yo los destino para darles la hora del té (que es una hora popular en el altiplano) a los niños de la calle. Entonces los niños de la calle saben que en la mañana y en la tarde pueden ir a ese hotel, y así garantizan que los niños de la calle no se mueran del hambre, y de ello yo lo hice puedes ir y compartir con ellos. Es verdad, que para una persona de la calle es muchísimo, pero para nosotros es algo que a veces dejamos de servicio.</p> <p>Y puedes ver que a las cinco de la tarde, tocan la campana y los niños vienen y comen.</p>
--	--

<p><b>WASHINGTON NAVAS</b></p> <p>Chef</p> <p>Miembro de la Asociación Slow Food (Asociación mundial sin fines de lucro para evitar el desperdicio de alimentos)</p>	
<p>1. Según su opinión ¿Cuándo se considera desperdicio?</p>	<p>Cuando manipulamos mal la materia prima, cuando compramos en exceso o compramos por comprar los alimentos sin hacer una previa requisición, o también cuando nos sobra comida de la producción y desperdiciamos, los botamos a la basura sin aprovecharlos de una mejor manera.</p>
	<p>Yo creo que lo más importante en una empresa</p>

<p>2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental, social)?</p>	<p>puede ser el factor económico, pero también el factor social influye mucho, mira yo te voy a contar algo que me dijeron antes de entrar a la industria de la cocina y es que en los hoteles y en los catering generalmente se desperdicia comida de los eventos y antes se regalaba esto, pero las personas se comenzaron a aprovechar de este acto de los dueños, entonces por eso muchos de estos locales decidieron botar el alimento a la basura, por el abuso de la gente, entonces si tú lo ves de ese lado si es una pérdida económica y social porque no se están aprovechando los alimentos para una buena causa.</p>
<p>3. ¿Cuáles son las principales normativas o reglas en cuanto al desperdicio de alimentos?</p>	<p>Verdaderamente aquí no hay una normativa, o impuestos, como que te multen por desperdiciar alimentos, por ejemplo en España o Francia los restaurantes tienen una multa por botar alimentos en buen estado, pero realmente aquí en el país no hay una ley que te diga o sancione por botar alimentos. Para mí donde existe más desperdicio es en los caterings o en las cadenas hoteleras donde existe producciones masivas</p>
<p>4. Y ¿Cuál piensa que es la principal barrera para que exista esta ley?</p>	<p>La falta de educación, somos un país que no es ordenado entonces lo hacemos todo como salga a lo que salga, y es falta de educación desde las escuelas, desde las universidades desde casa. Hay que crear conciencia social sobre el uso de estos productos porque cada vez se va haciendo más costoso el nivel de vida, cada vez cuesta más producir, todo cuesta más. Entonces se trata de conciencia social.</p>
<p>5. ¿En su opinión que aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?</p>	<p>Resolvería mucho, mira yo pertenezco a una asociación de que se llama Slow Food, es una organización a nivel mundial que se encuentra alrededor de 164 países, Slow Food promueve esto, mira hay un proyecto de la organización que se llama La Disco Sopa, este proyecto lo que hace es ir por restaurantes, hoteles, lugares que tienen grandes cantidades de comida y que están por caducarse o darles de baja, los colectan y hacen un platillo general que luego lo donan o le dan a la gente de bajos recursos, ósea hay alternativas para hacer estas cosas.</p>
<p>6. En su opinión ¿Cuál es</p>	<p>Consumir limpio y justo, no pedir más de lo que nos da la tierra. Hay documentales en que se muestra</p>

<p>el mensaje que debería dar el banco de alimentos a la ciudadanía?</p>	<p>como llenan a los animales de hormonas para acelerar su proceso de desarrollo y venderlos más rápido. Entonces yo pensaría que se debe de decir que hay que respetar los procesos de producción, respetar los tiempos, respetar la naturaleza, el ciclo de la Tierra, y sacar mayor provecho de los productos de temporada.</p>
<p><b>RODOLFO WALTHER</b></p> <p>Emprendedor gastronómico Administrador de alimentos y bebidas</p>	
<p>1. Según su opinión ¿Cuándo se considera desperdicio?</p>	<p>Para mí el desperdicio de comida empieza en la preparación de la comida, desperdiciamos demasiado porque no sabemos utilizar los productos, no los aprovechamos al máximo; para nosotros es muy fácil botar los alimentos sin ponernos a pensar si es realidad lo usamos completamente. Por ejemplo las cascaras, las frutas, es algo que no hacemos bien y por ahí empieza el desperdicio.</p>
<p>2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental, social)?</p>	<p>Bueno el desperdicio tiene consecuencia en todos los factores no, el económico siempre será el principal si se trata de un negocio, pero en las familias, veamos, considero que es el social. Predicamos con el ejemplo y se debe de dar una educación en cuanto al desperdicio a todas las generaciones. Yo creo que si alguien trabaja en tu casa cocinando podemos enseñar a esa persona o proveerle un curso donde sepa aprovechar al máximo los alimentos. Yo creo que el factor principal es el social pero no quiero caer en algo que es fomentar la mendicidad, eso no.</p>
<p>3. ¿Cuáles son las principales normativas o reglas en cuanto al desperdicio de alimentos?</p>	<p>Depende de cada negocio de cada restaurante. En mi área somos mucho más cuidadosos con los cárnicos, pero en realidad tenemos normativas cuando ya no se puede usar el alimento más no para no desperdiciarlo. Por ejemplo no se puede usar el alimento cuando hay contaminación cruzada, por si a o b le cayó jabón al producto digamos, y sobre todo cuando los clientes dejan alimento en el plato, eso no se vuelve a utilizar.</p>
	<p>La falta de conocimiento es la principal, como te digo podríamos hacer cursos o pagar cursos para quien</p>

<p>4. Y ¿Cuál piensa que es la principal barrera para que exista esta ley?</p>	<p>administra los alimentos, así sabremos que esta persona está sacando el máximo provecho de la comida. Considero que a las autoridades no les importa, para ellos lo económico tiene más relevancia, pero es un tema que debe tratarse desde la sociedad, hay que nacer, mientras los políticos no topen el tema creo que tendría más relevancia.</p>
<p>5. ¿En su opinión que aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?</p>	<p>Resolvería mucho, y aquí hago énfasis al factor social, donde podemos ayudar al otro, donde no somos tan fríos y buscamos alternativas sin fomentar la mendicidad en las calles.</p>
<p>6.- En su opinión ¿Cuál es el mensaje que debería dar el banco de alimentos a la ciudadanía?</p>	<p>Hacer conocer la dura realidad de otras personas, el Banco de Alimentos ofrece una ayuda entonces creo que es el principio, hay que dar esa emoción al saber que hay propuestas, que hay ayuda falta unirnos.</p>

<p><b>GUSTAVO VACA</b></p> <p>Emprendedor gastronómico Asesoría y talleres de cocina 25 años de experiencia en el área Experto en conocimiento de desperdicio de alimentos.</p>	
<p>1. Según su opinión ¿Cuándo se considera desperdicio?</p>	<p>Cuando manipulamos mal la materia prima, cuando compramos en exceso o compramos por comprar los alimentos sin hacer una previa requisición, o también cuando nos sobra comida de la producción y desperdiciamos, los botamos a la basura sin aprovecharlos de una mejor manera.</p>
<p>2. ¿Qué factor considera que es el mayor afectado al momento de desperdiciar un alimento (económico, ambiental,</p>	<p>Un enfoque social, donde se comente la situación de hambre extrema que padecen las personas en estado de mendicidad y pobreza. Es necesario que se adopten políticas respecto al desperdicio de alimentos, como lo han hecho países como Francia y España, pero también hay que darle un mensaje emocional podría crear acciones de ayuda en la sociedad.</p>

social)?	Me parece muy inhumano que personas sufran de hambre y nosotros no hagamos nada, no es compasivo, creo que todos podemos ayudar, porque es algo básico es una necesidad diaria.
3. ¿Cuáles son las principales normativas o reglas en cuanto al desperdicio de alimentos?	Verdaderamente aquí no hay una normativa, o impuestos, como que te multen por desperdiciar alimentos, por ejemplo en España o Francia los restaurantes tienen una multa por botar alimentos en buen estado, pero realmente aquí en el país no hay una ley que te diga o sancione por botar alimentos. Para mí donde existe más desperdicio es en los caterings o en las cadenas hoteleras donde existe producciones masivas
4. ¿En su opinión que aspectos resolvería si los ciudadanos donaran los alimentos que ya no van a consumir?	Como te digo es compasión, no se puede ser tan cruel, hay que tener más compasión, ser más humano con la causa porque podríamos ser nosotros, son personas que no están pasando por un buen momento, y podemos ayudar, ósea entregar un pan no nos quita nada, pero a ellos les ayuda mucho, porque son una familia, son familias que lloran juntas porque no tienen que comer.
5. En su opinión ¿Cuál es el mensaje que debería dar el banco de alimentos a la ciudadanía?	Se puede recalcar la cocina de aprovechamiento creo que ayudaría mucho para frenar el desperdicio, pero también abordar la problemática desde el lado social. Invitar a donar con tonos emotivos para que la gente sepa y tenga claro que no pierden nada, donar un pan no cuesta nada, pero ayudaría y mucho a alguien que le duele la panza porque no ha comido.

## **2. ENCUESTA Y RESULTADOS:**



Buenos días, soy estudiante de la Universidad de las Américas. La encuesta que se realizará a continuación tiene un fin académico y servirá para realizar un trabajo de titulación. Muchas gracias

1.- Género

Femenino                       Masculino

2.-¿Cuánta comida generalmente se desperdician al día en su casa?

Mucha                       Medianamente                       Poca                       Nada

3.- ¿Cuáles es la causa principal por la que se desperdician alimentos en su hogar?

Sobra la comida  
 Los alimentos expiran  
 Los alimentos llegan en mal estado  
 Otro

4.-¿Qué hace con la comida que sobra en su hogar?

La desecho  
 Comida de mascota  
 Posteriormente le doy un uso  
 Otro

5.- ¿Qué tipo de alimentos suelen ser los que más se desperdician en casa?

Frutas                       Lácteos                       Enlatados  
 Verduras                       Sopas                       Granos y cereales  
 Cárnicos                       Dulces                       Alimentos no perecibles (atunes, fideos, etc)  
 Todos

6.-¿Cada cuánto suele donar alimentos para que no se dañen?

Siempre  
 Casi siempre  
 Rara vez  
 Nunca

7.-¿Conoce el Banco de Alimentos de Quito?

Si                       No

8.-¿Considera la donación de alimentos en un futuro?

Si                       No

9.-¿Qué factor considera que le ayudaría a donar alimentos?

Que alguien recoja el alimento  
 Conocer lugares de acopio  
 Envases para regalar

10.-¿Considera importante campañas de concientización acerca del desperdicio de alimentos en la ciudad?

Si                       No

## GRÁFICOS ENCUESTAS

### Gráfico 1. Representatividad de la muestra por géneros

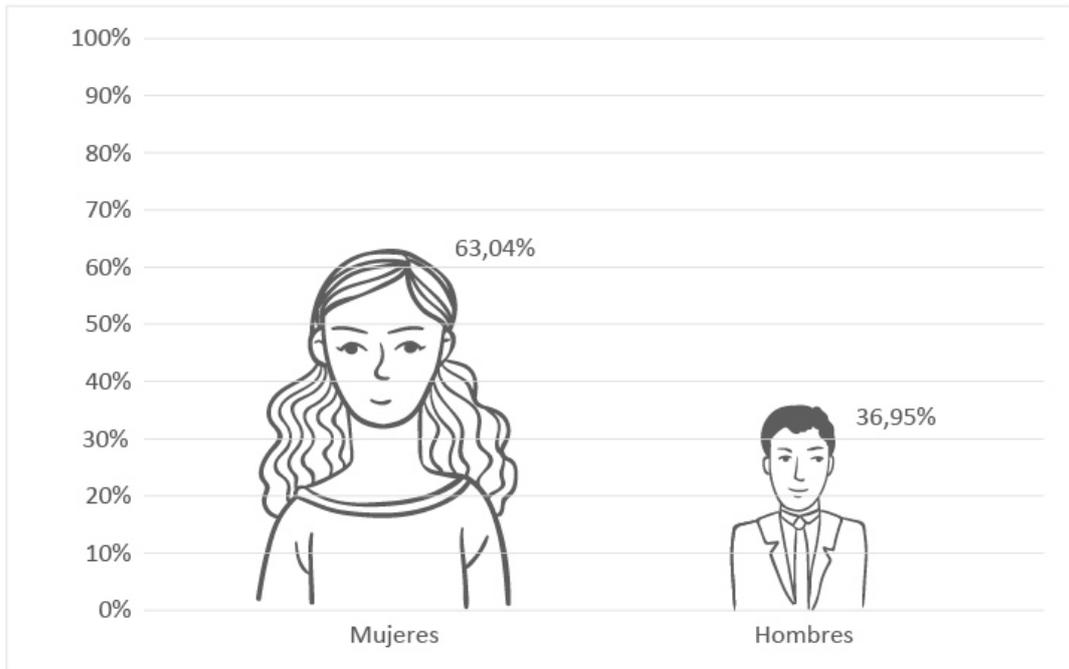


Gráfico 1. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 2. Representatividad del desperdicio diario de alimentos en el hogar**

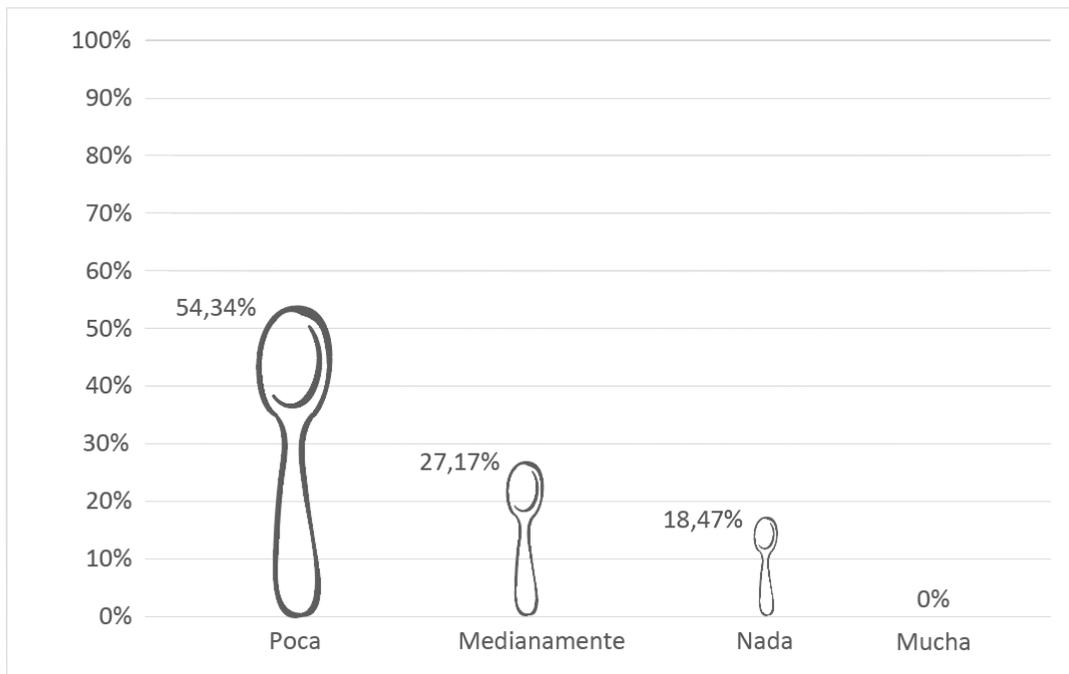


Gráfico 2. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 3. Causas de desperdicio de alimentos en el hogar**

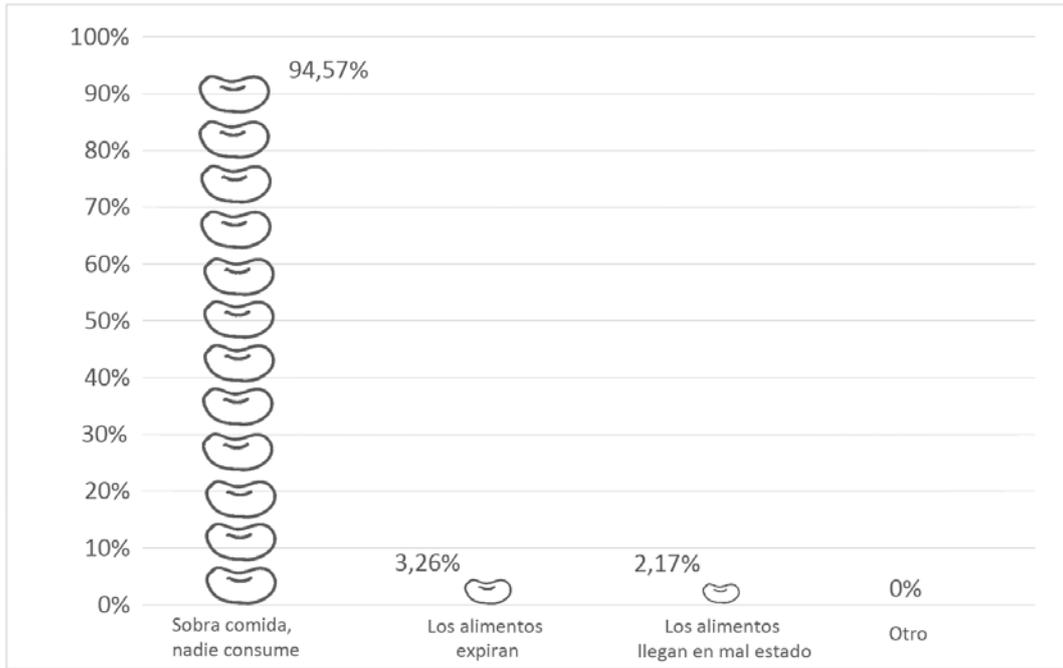


Gráfico 3. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 4. Usos alternativos de los alimentos desperdiciados en los hogares de Quito**

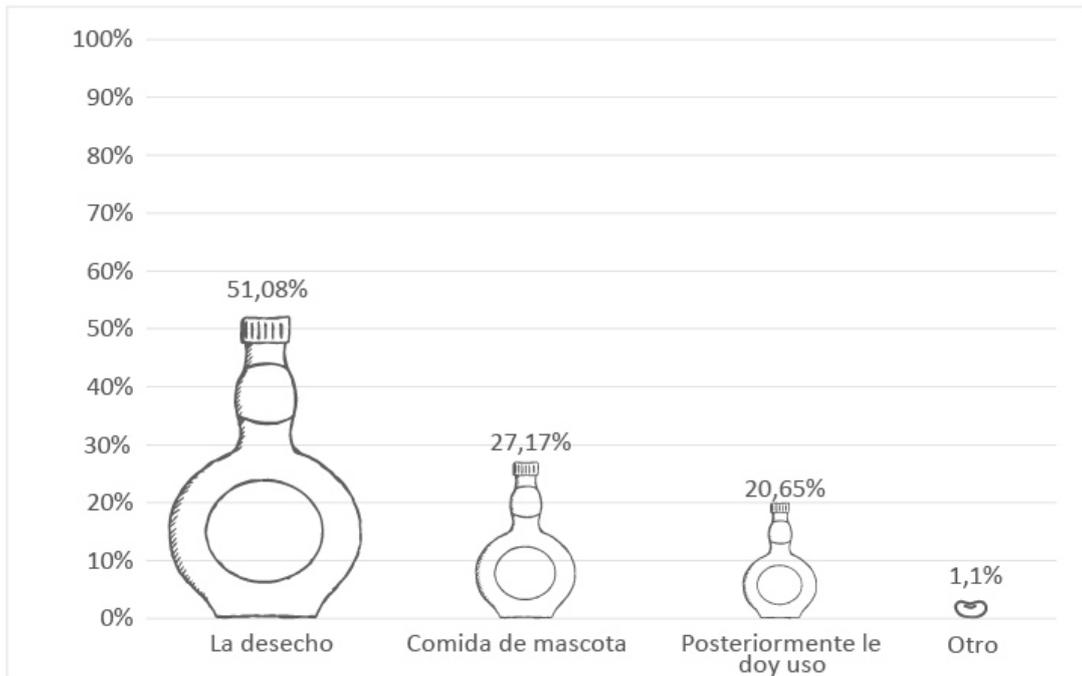
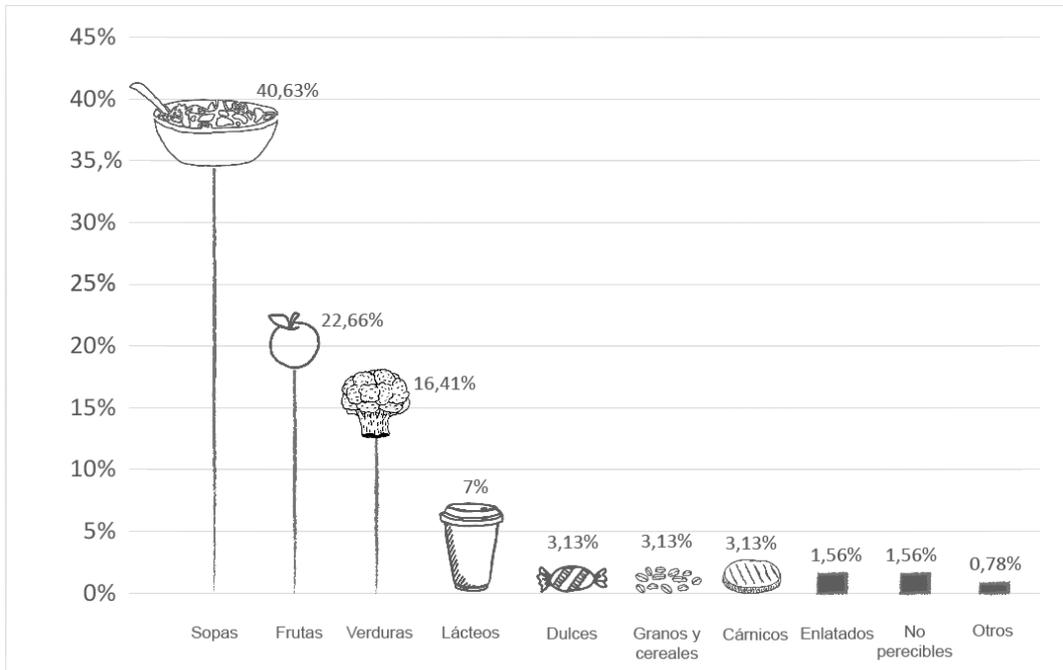


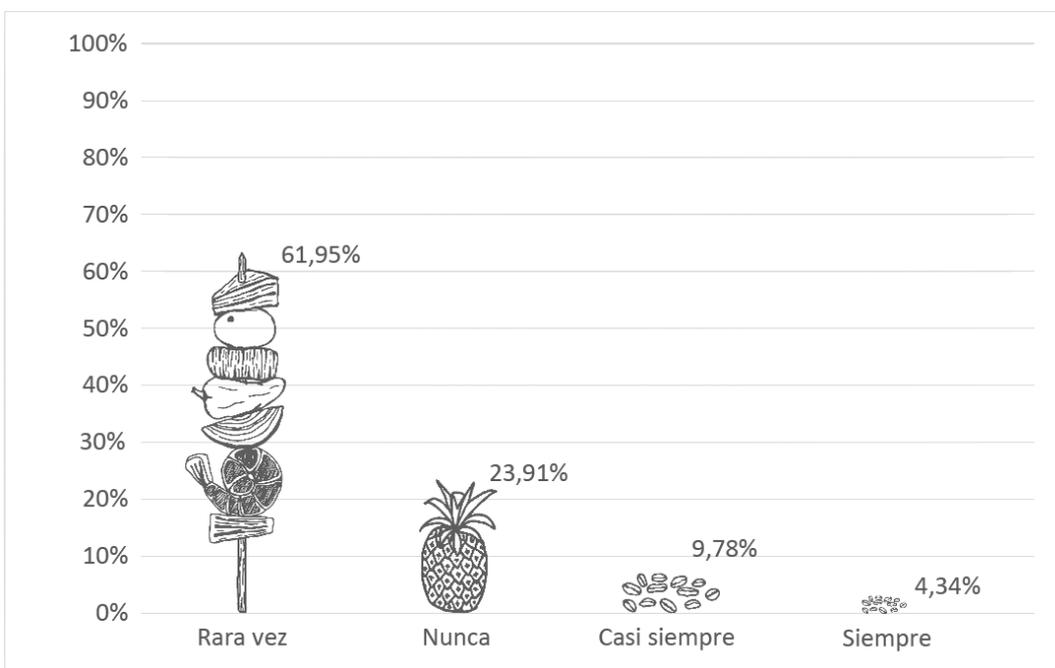
Gráfico 4. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 5. Tipos de alimentos que se desperdician en los hogares de Quito**



*Gráfico 5. Elaboración propia (2017).*

**Gráfico 6. Frecuencia de donación de alimentos en hogares de Quito**



*Gráfico 6. Elaboración propia (2017).*

### Gráfico 7. Posicionamiento del Banco de Alimentos de Quito

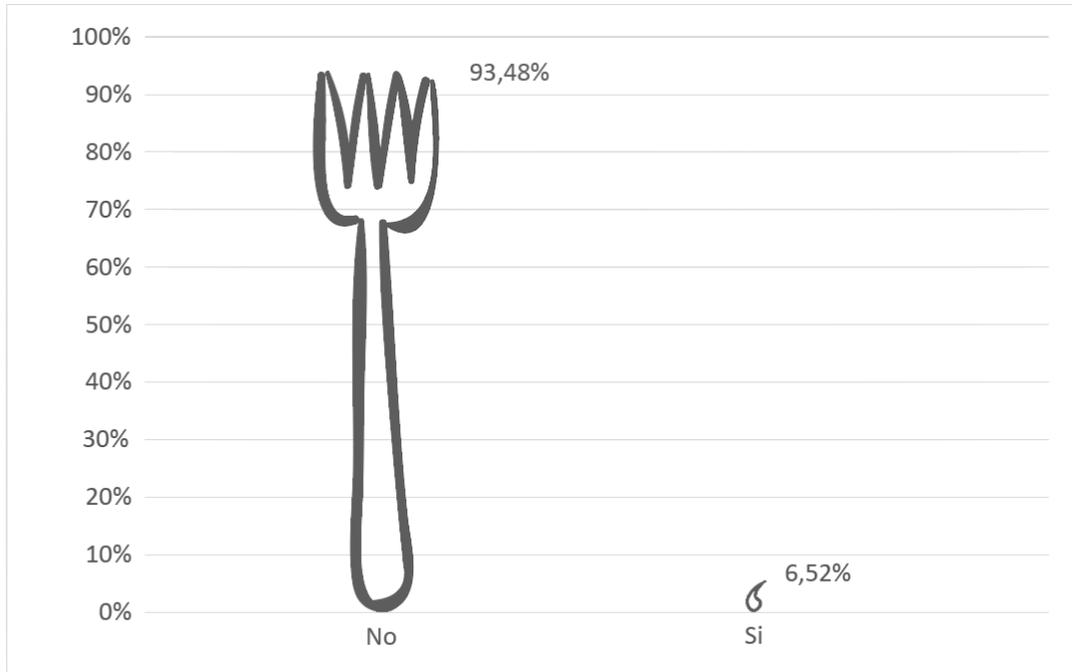


Gráfico 7. Elaboración propia (2017).

### Gráfico 8. Estimación de donación de alimentos en el futuro

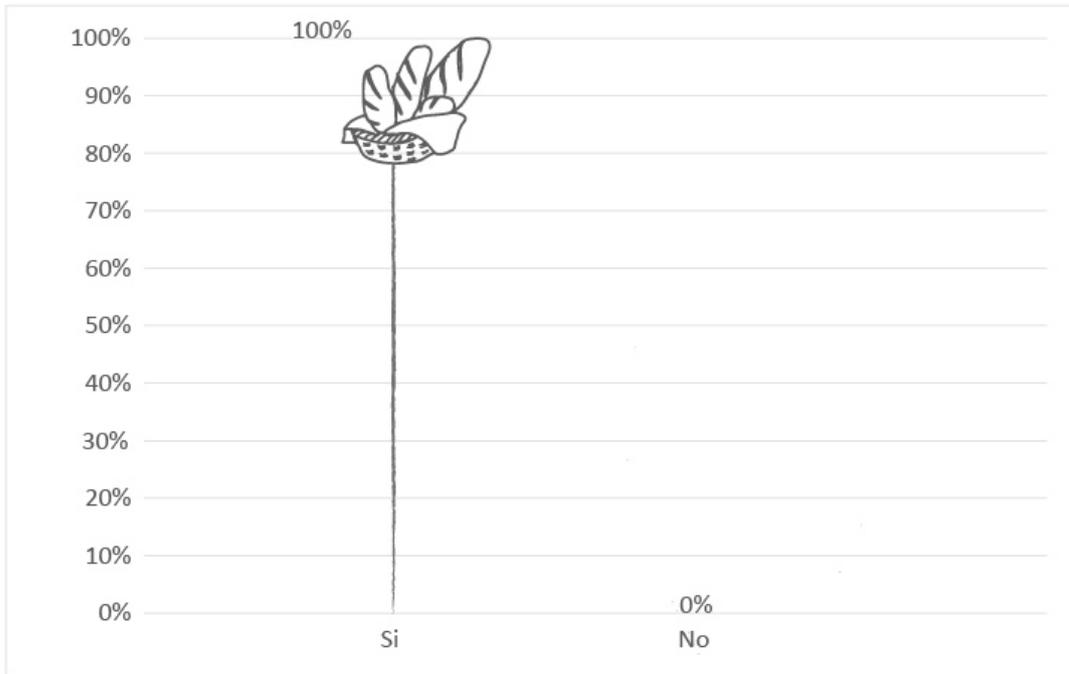


Gráfico 8. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 9. Factores que posibilitarían la donación de alimentos**

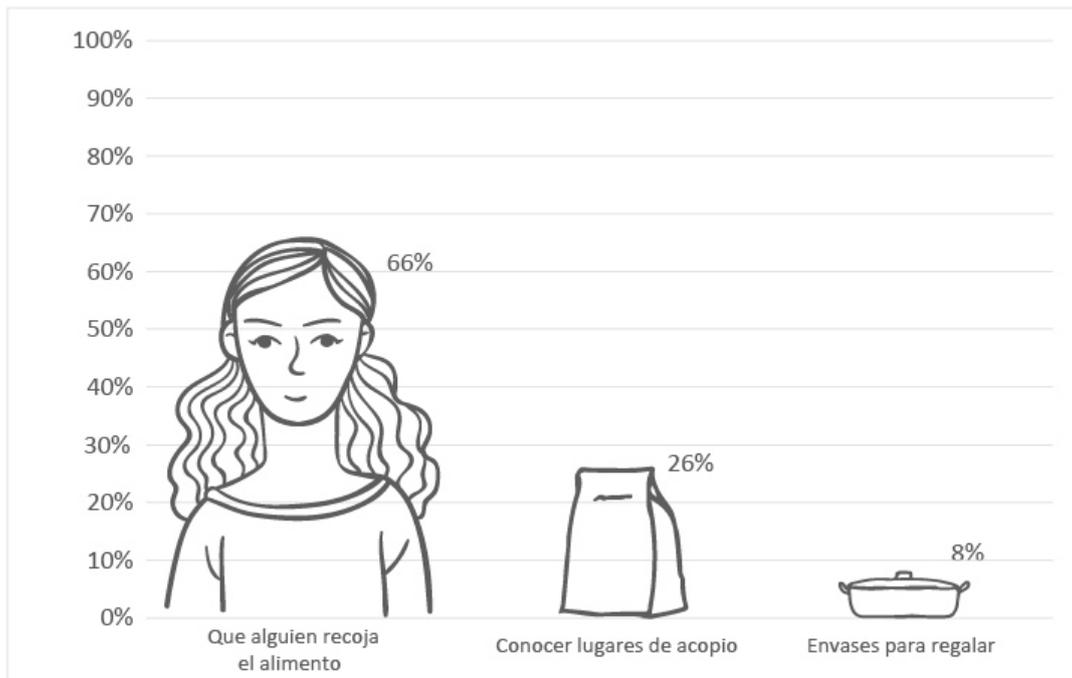


Gráfico 9. Elaboración propia (2017).

**Gráfico 10. Relevancia de campaña social acerca del desperdicio de alimentos en Quito**



Gráfico 10. Elaboración propia (2017).

