



INFORME 2018

ÁREA RECUPERO FRUTAS Y VERDURAS

BANCO DE ALIMENTOS CORDOBA

El recupero de frutas y verduras se lleva a cabo de manera constante desde septiembre de 2017. En esa fecha se dio comienzo al Plan Acciones de Entrenamiento Para el Trabajo (EPT) por el cual ingresaron 5 personas, por el periodo de 8 meses.

En enero de 2018 se incorporó al staff una persona que se desempeñó como responsable del área. Desde esa fecha hasta abril el equipo estuvo conformado por 4 personas (1 empleado y 3 beneficiarios del EPT).

De forma complementaria, dos pasantes de la carrera de Ingeniería Industrial de la Universidad Católica de Córdoba realizaron actividades tendientes a mejorar el funcionamiento del área. Gustavo Riba en el primer semestre y Lucas Sueldo en el segundo.

Al finalizar el EPT, y durante el mes de mayo, la actividad fue sostenida por la responsable del área, voluntarios eventuales y personas que cumplían horas de trabajo comunitario.

En el mes de junio y julio ingresaron al área dos personas beneficiarias de los planes provinciales XMI y PILA. Estas incorporaciones fueron acompañadas por voluntarios de la Universidad Siglo XXI que llevaban a cabo sus prácticas solidarias. Los mismos asistieron regularmente, una vez por semana, hasta cumplimentar 30 horas

Por su parte se firmaron convenios con dos colegios especializados en el tratamiento de alimentos: IPEM Y T N° 30 Eduardo Simón Nemirovsky de Montecristo y IPEAyT 189 J.M. GARRO. Los cuales permitieron que durante el segundo semestre, el área recibiera el aporte de 2 a 3 pasantes de manera simultánea, todos los días de la semana.

La estabilidad que generó este equipo se vio reflejada en el aumento de hasta el 155% en las cantidades recuperadas. Finalmente, en el mes de noviembre, se contrataron dos personas con experiencia en el área

Convenios académicos

En el transcurso del año se empezaron a desarrollar dos proyectos de investigación abocados a dar respuesta al problema de la fruta y verdura desechada en el proceso de clasificación. Por un lado el proyecto denominado: "Aprovechamiento integral de excedentes del procesado y/o expendio de frutas y hortalizas, para obtención de compuestos antioxidantes" llevado a cabo por estudiantes y profesores de la Escuela de Nutrición de la Universidad Nacional de Córdoba.

El proyecto busca, mediante la elaboración de un snack saludable, reducir el decomiso y aprovechar integralmente los desechos. En el marco de este convenio, dichos docentes y alumnos llevaron a cabo capacitaciones al equipo de recupero de frutas y verduras durante los

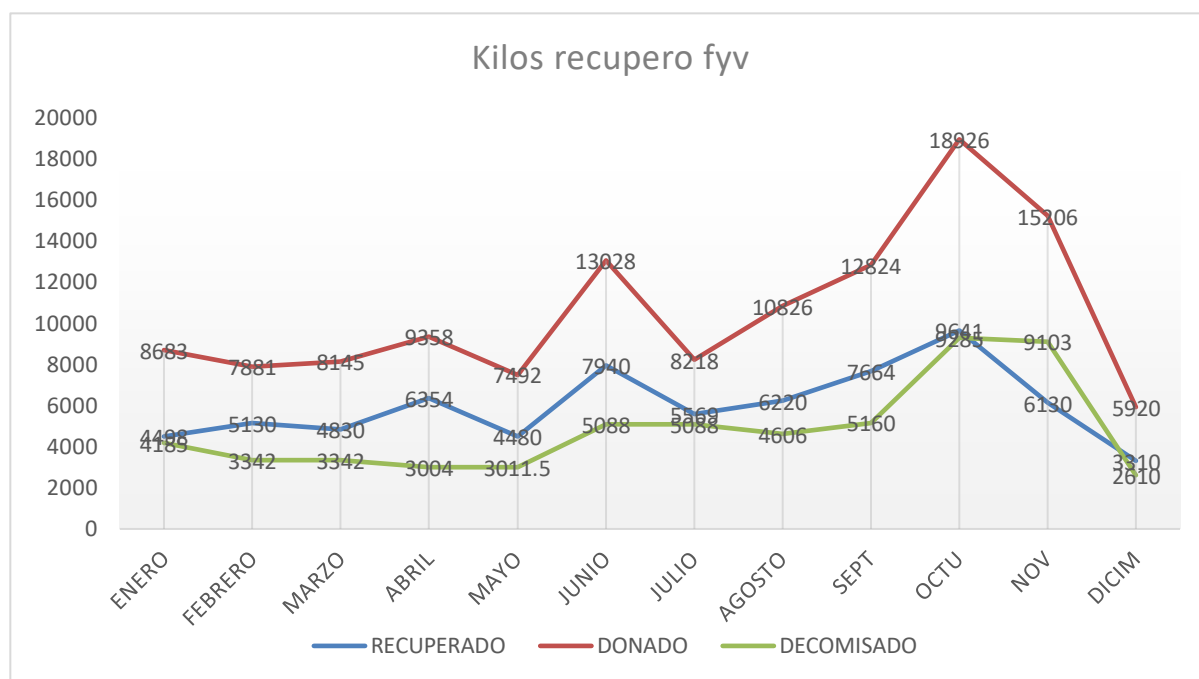
Rescatando sonrisas.

meses de agosto y septiembre. En la primera se capacitó sobre las características de las frutas y verduras en general y su manipulación, y en la segunda sobre la aplicación de BPM al clasificado de estos alimentos.

El segundo proyecto, llevado a cabo por estudiantes de ingeniería industrial de la Universidad Tecnológica Nacional, consiste en el diseño de la futura sala de clasificado de frutas y verduras, donde se podrá instalar además una máquina de disecado de alimentos para aprovechar parte del decomiso actual. En este contexto, durante el 2019, aplicaran conjuntamente mejoras ergonómicas para perfeccionar el proceso de clasificación.

Los números de recupero fyv

En cuanto a las cifras, en el siguiente grafico pueden contemplarse los kilos donados por los puesteros del mercado de abasto, las cantidades clasificadas y lo que fue decomisado.



Aquí observamos un aumento progresivo en todos los valores desde enero hasta octubre, llegando a recibir 18.926 kilos en dicho mes, de los cuales se recuperaron 9.641 kg.

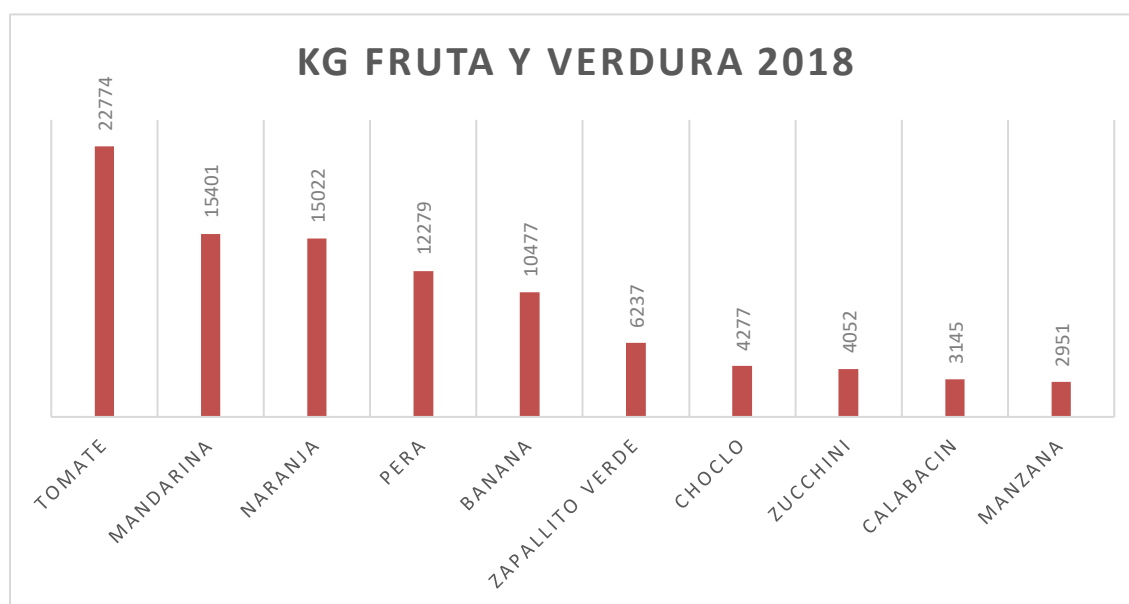
Paralelamente ingresaron un total de 40.669 de kg proveniente del convenio establecido con la cooperativa Mercoop. Sumandos a la cantidad de kilos recuperados por el equipo, **el número total de frutas y verduras recuperadas asciende a 112. 435 anuales.**

Rescatando sonrisas.

En la siguiente tabla se observa que porcentaje de los kilos de alimentos entregados por la Fundación corresponde a fruta y verdura. En la misma se compara los 4 meses del primer semestre con 4 meses del segundo. En la comparación se refleja el aumento de las cantidades recuperadas de estos alimentos en el transcurso del año.

	Enero-Abril	Junio-Octubre
Porcentaje de fruta y verdura entregado	3,84%	6,13%

En la siguiente tabla podemos observar las 10 frutas y verduras que más recibimos en 2018:

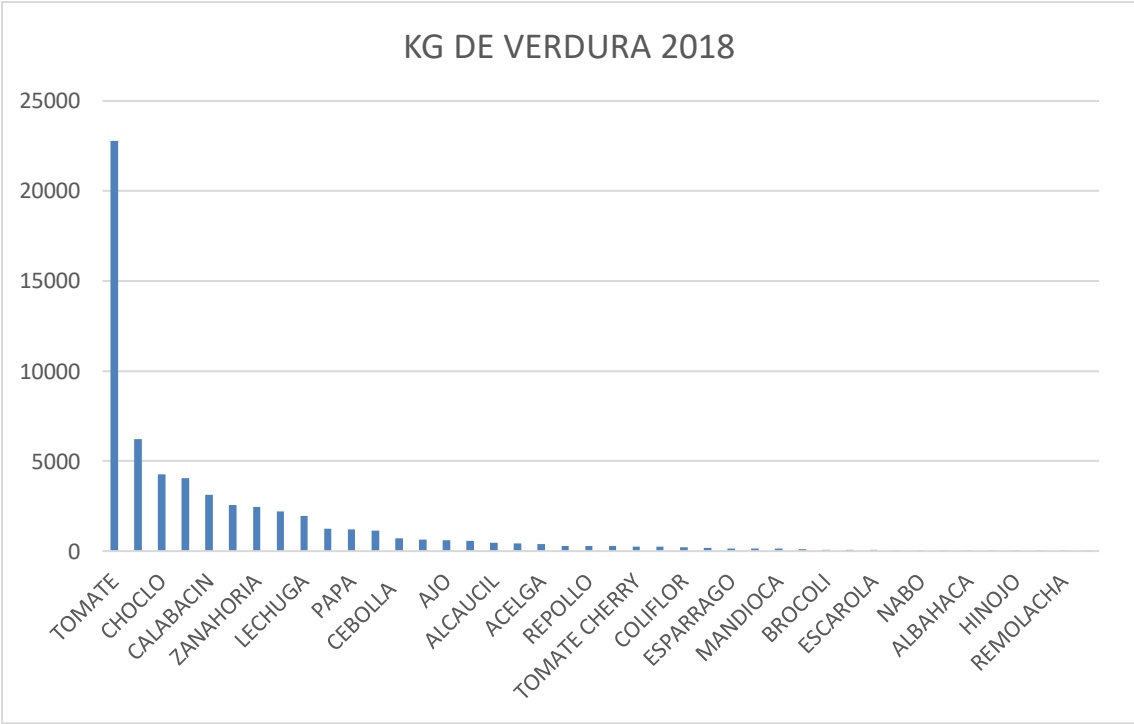
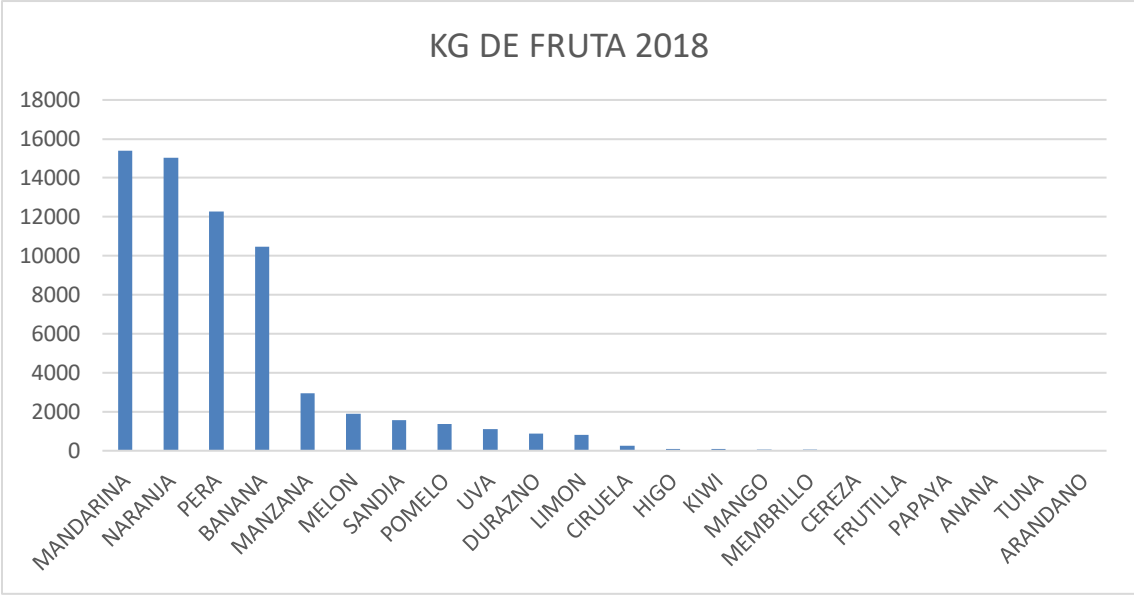


Rescatando sonrisas.

Av. de la Semillería 1550 - Mercado de Abasto Municipal - Córdoba - Argentina

Tel.: (0351) 496 9221 - info@bancodealimentoscba.org.ar - www.bancodealimentoscba.org.ar

Por su parte podemos observar las cantidades totales donadas, tanto de frutas como de verduras:



Rescatando sonrisas.

Av. de la Semillería 1550 - Mercado de Abasto Municipal - Córdoba - Argentina

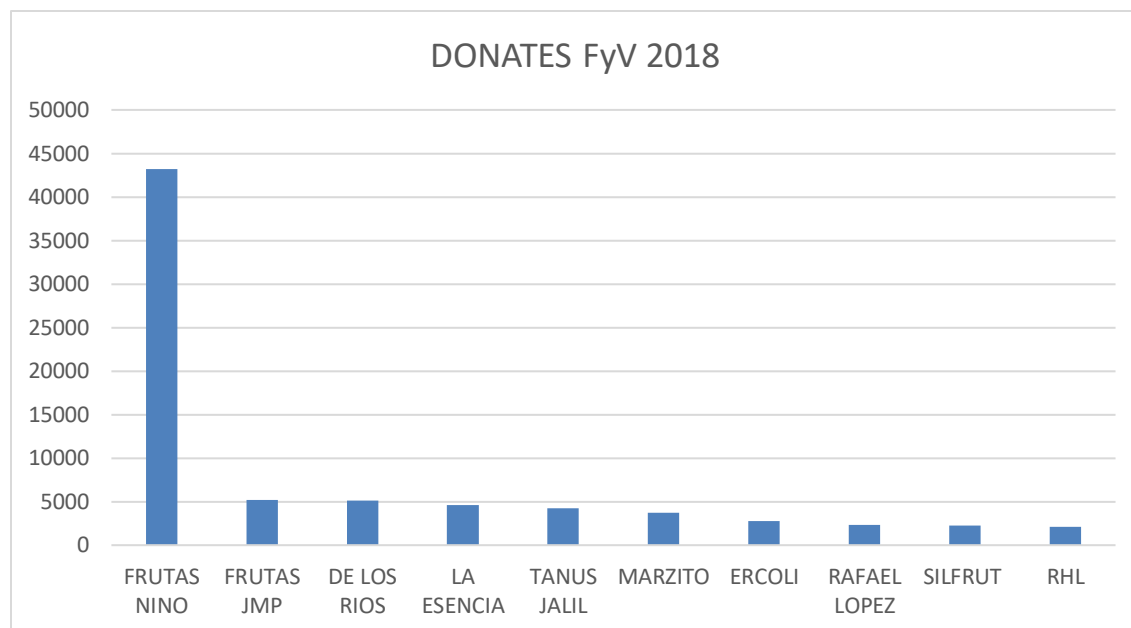
Tel.: (0351) 496 9221 - info@bancodealimentoscba.org.ar - www.bancodealimentoscba.org.ar

En la siguiente tabla se encuentran las 3 frutas/verduras más donadas por mes, estos datos son importantes a los fines de planificar la comunicación mensual del 2019, y motivar el consumo de estos alimentos particulares:

MES	1°	2°	3°
ENERO	BANANA	MANZANA	MELON
FEBRERO	TOMATE	SANDIA	MELON
MARZO	TOMATE	ZAPALLITO VERDE	BANANA
ABRIL	TOMATE	PERA	MANDARINA
MAYO	TOMATE	MANDARINA	PERA
JUNIO	PERA	NARANJA	MANDARINA
JULIO	NARANJA	MANDARINA	PERA
AGOSTO	MANDARINA	NARANJA	TOMATE
SEPTIEMBRE	TOMATE	MANDARINA	NARANJA
OCTUBRE	BANANA	NARANJA	ZAPALLITO VERDE
NOVIEMBRE	TOMATE	CHOCLO	MANDARINA
DICIEMBRE	MANDARINA	NARANJA	LIMON

En relación a las donaciones provenientes del mercado, tuvimos un total de 92 donantes. Destacando a Frutas Nino, con un total de 43.171 kg. A continuación se observan los 10 mayores donantes.

Rescatando sonrisas.



Financiamientos, IRAM y Eventos

El aumento exponencial de kilos recuperados no solo estuvo ligado a la consolidación del capital humano, sino además a una serie de mejoras de insumos, materiales y condiciones de trabajo. Las más relevantes fueron: la delimitación de un área dentro del depósito, el uso casi exclusivo de la cámara de frío y el cambio de horario de 15:30hs a 19:30 a 13hs a 17hs.

Esto fue acompañado de la adjudicación de los fondos provenientes de Semillero del Futuro, otorgados por Monsanto Found. De esta manera se pudieron adquirir dos mesadas de acero inoxidable, una termoselladora de film eléctrica, una balanza de uso exclusivo, canastos plásticos, etc.

Además se implementaron normas BPM y POES correspondientes. Esto se vio reflejado en el uso obligatorio de bolsas de nylon, guantes de látex, cofias y vestimenta adecuada para la manipulación de alimentos. Se estableció un régimen de lavado de cajones y un registro de limpieza del área e instrumentos de trabajo. Gracias a esto el área supero la última auditoria IRAM de manera exitosa. Siendo la primera vez en la historia de la Fundación que esta actividad cumple con todos los estándares de calidad.

Otro punto importante a destacar fueron las distintas acciones de fidelización que se llevaron a cabo, a saber: reconocimientos a donantes destacados y regulares, publicaciones varias en las redes y el almuerzo con puesteros, al cual asistieron 15 personas.

Rescatando sonrisas.