



Banco de
ALIMENTOS
Quito

El Primer Banco
de Alimentos del
Ecuador

Impacto BAQ 2025



The **Global**
FoodBanking
Network®



ESCUELA
POLITÉCNICA
NACIONAL



El Banco de Alimentos Quito es una organización sin fines de lucro que trabaja para reducir el hambre, la desnutrición y el desperdicio de alimentos en el Ecuador.

Rescatamos alimentos aptos para el consumo humano, los gestionamos de manera eficiente y los distribuimos con dignidad a población en situación de vulnerabilidad, a través de organizaciones sociales aliadas.



Nuestro propósito es:
No desperdiciar, alimentar bien y cambiar vidas.

Operamos bajo un enfoque de eficiencia logística, transparencia financiera, innovación tecnológica y fortalecimiento de alianzas estratégicas, impactando a miles de personas cada año.



Misión

Proporcionar alimentos de manera digna a quienes lo necesiten

Visión

Ser referente en la lucha contra el hambre, la desnutrición y la pérdida y desperdicio de alimentos en el Ecuador



Gestión 2025

Nuestra meta
se cumplió al:

105%

En el 2025

Atendimos a:



+86.000

Personas



+4.600

Familias Beneficiadas



97

Instituciones

Entregando:



4'474.354

Kilos de Alimento

Impacto
Nutricional:

79% Aporte Nutricional

Del promedio de
+86.000



Personas Atendidas



Trabajamos **junto a:**

326

Aliados

100 Empresas privadas

1 Grupos Sociales

13 Organizaciones Aliadas

28 Personas Particulares

6 Instituciones Académicas

121 Proveedores BAQ

57 Reagro BAQ



36

Empresas



88

Donantes Aportantes

Cantidad de
aportantes en el 2025:

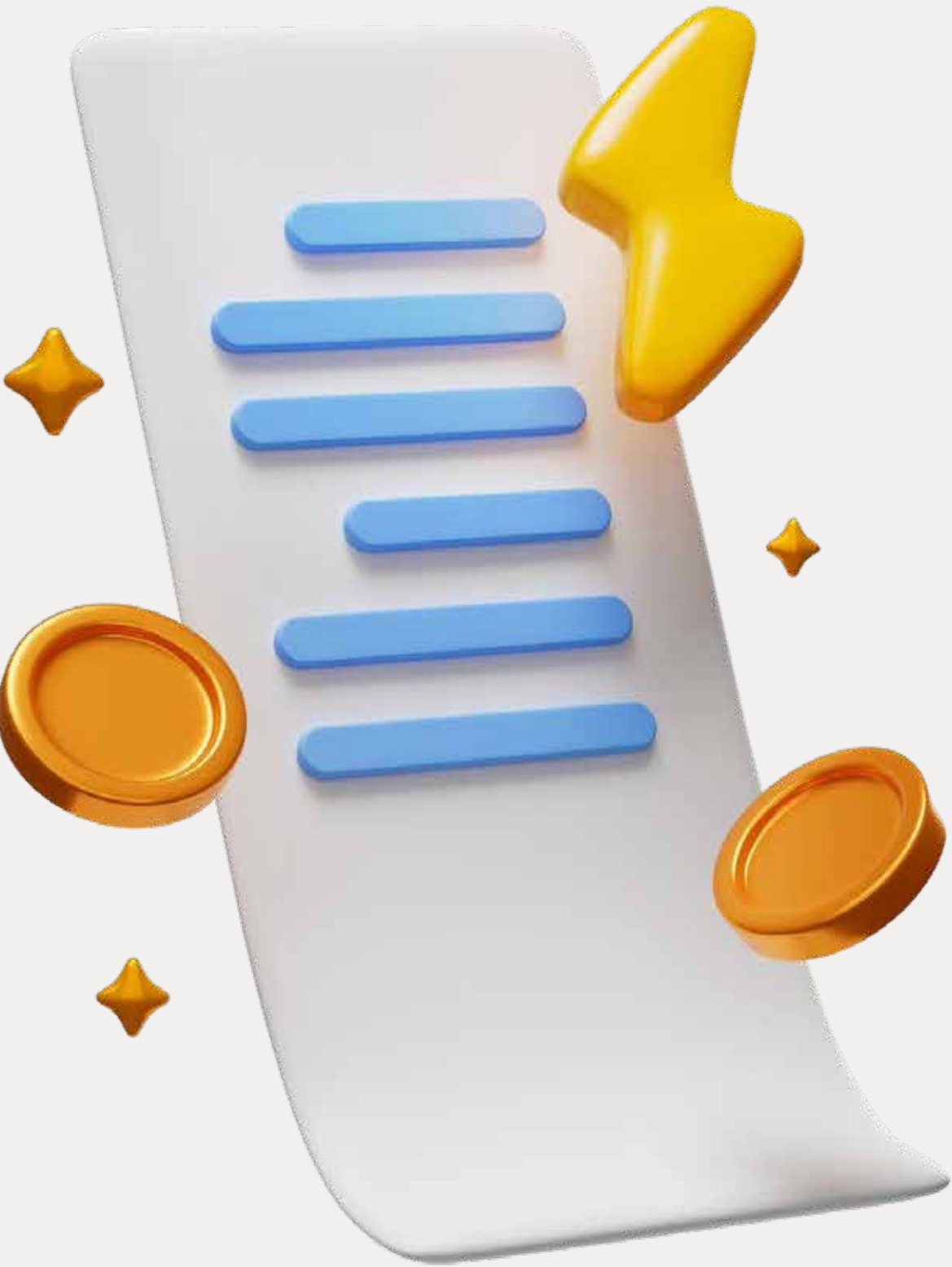
124



Presupuesto Ejecutado:

\$656.479

Gasto de Personal	\$342.920	52%
Adecuaciones y Mantenimiento	\$44.354	7%
Gastos de Gestión	\$112.807	17%
Suministros y Materiales	\$13.991	2%
Servicios	\$19.245	3%
Depreciación de Activos	\$59.351	9%
Movilización	\$52.970	8%
Gastos Financieros	\$728	0%
Comunicación y MKT	\$10.108	2%



Nuestros Aliados 2025





LOGÍSTICA

+920.000

Kilos rescatados por los
camiones del BAQ

Aliado de Logística 2025



+52.000

Kilos rescatados

Programa de Producción

El Programa de Producción impulsa el aprovechamiento integral de alimentos rescatados, transformándolos en **pulpas, frutas congeladas, aliños y más**, reduciendo el desperdicio y generando impacto social.

Recuperando **+13.600 kg de alimento**



Contamos con un
Equipo de:



33

Colaboradores



42%

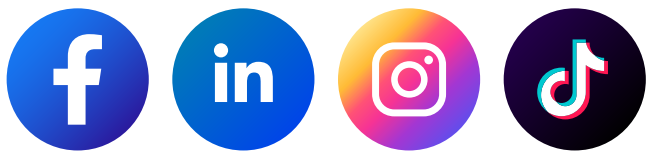
Hombres



58%

Mujeres

Comunicación



+13.000 Seguidores

con un

Alcance de +16.000
Personas

Entrevistas

La Hora

EL COMERCIO

PRIMICIAS

EL PERIODISMO
COMPROMETIDO

TELEAMAZONAS

Aliados comunicación

PARADAIS



DA



Desarrollamos y fuimos parte de:



Hackatón BAQ 2025

Más de 90 participantes se reunieron durante dos días en la Universidad UTE para desarrollar soluciones tecnológicas que optimizaran el sistema de donaciones del BAQ.

Con el auspicio de: **Moderna Alimentos**



Litro Invisible

La campaña buscó entregar más de 30.000 litros de colada Deliavena YA a más de 20.000 niños en situación de vulnerabilidad en todo el país.

Una iniciativa de: **Moderna Alimentos**



Carrera “Ruta contra el Hambre” 2025

La carrera más solidaria, demostró que juntos podemos lograr un impacto más grande en la vida de todos a las personas.

Con la asistencia de más de 800 personas.

Con el auspicio de: **35 marcas.**



ECOACTIVO

Con la participación de más de 40 emprendedores en situación de movilidad humana, sumamos esfuerzos, transformando realidades. Este fue un espacio donde, capacitamos y se extendió una segunda oportunidad.

Con el auspicio de: **ACNUR**

Impacto Ambiental



Impacto
Ambiental:

El BAQ aprovecha los residuos, como los envases y los alimentos no aptos para el consumo humano, transformándolos en recursos útiles.

Reciclaje



Papel
2.692 kg

Cartón
5.867 kg

Pet
12.007 kg

Metal
2.683 kg

Total reciclaje: **23.250 kg**

Total de compostaje: **65.140 kg**





2.46 mil

Emisiones de CO₂ evitadas
(toneladas métricas)

(dióxido de carbono)



101.57

Emisiones de CH₄ evitadas
(toneladas métricas)

(gases de metano)

Vehículos equivalentes por año
(1 vehículo= 4.6tCO₂/año)

+534 autos recorridos en
la ciudad de Quito



REAGR^{BAQ}

RESCATE DE FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS





Según FAO:

En el proceso de producción se pierde el **28% de los alimentos cultivados.**

Desde el año 2021, el BAQ ha implementado el programa de rescate de productos en zonas agrícolas, logrando mejorar significativamente la calidad de los productos obtenidos.

666.635

Total de kilos
rescatados 2025

Zonas de Rescate

📍 Yaruquí

📍 Machachi

📍 Imbabura

📍 Puéllaro

📍 La Concordia

📍 Quito

Kilos rescatados
desde el 2021:

1'435.000

Productos rescatados:

Brocoli, Papa, Apio, Tomate, Zuquini, Nabo Chino, Papanabo, Lechuga, Col, Choclo, Yuca, Cebolla puerro, Champiñones, Vainita, Pimiento, Cebollín, Remolacha, Hierbitas, Pitahaya, Aguacate, Plátano (verde, banano, maduro), limón, manzana, frutilla, mandarina, uvilla.

En el 2025:



Mensualmente recuperamos

60.8 toneladas
de Productos Agrícolas



52

Donantes Agrícolas
Activos



Proyecto
“Gallina Felices”
en marcha

+44.000 huevos producidos



Metas e indicadores 2026

Entrega mensual de **384 toneladas de alimentos y 4.600 toneladas anuales**, beneficiando a **+60.000 personas al mes**.

Además, busca **mejorar en un 3% el valor nutricional** de los alimentos y **fortalecer la cultura institucional del BAQ**, promoviendo valores, ética, trabajo en equipo y sentido de pertenencia.



No desperdiciar, alimentar bien, cambiar vidas.



Banco de
ALIMENTOS
Quito

El Primer Banco
de Alimentos del
Ecuador