FICHA TECNICA

<u>1-Datos generales</u>

-Duración del proyecto :13 de agosto al 03 de septiembre 2020.

-Recupere 60 kilos de frutas y verduras .

-22 días de trabajo de recolección y cocina.

-31.300 gramos de nueva comida.

-18.273 gramos para compost.

-7 viajes a la frutería

-5 días cocinando

-Distancia casa / frutería 650mts - 8 minutos caminando

-Camine 5200 metros para ir a recuperar los alimentos

-110 veces menos emisión de Co2 eq

2-Recuperación de Verduras

1-Nombre de la Fuente: Jackeline Kishborn Verduras

Ubicación: Las dejo de regalo en mi departamento

Fecha de Recuperación: 13 de agosto 2020

Cantidad Recuperada:395 grs.

2-Nombre de la Fuente: Frutería “El Bosque” , Providencia

Ubicación: El Bosque 154, Providencia -Gonzalo

Frecuencia de Recuperación: 21-25-28 Agosto y 01-02 septiembre 2020.

Cantidad Recuperada: 48610 grs.

3-Nombre de la Fuente: Don Federico Market

Ubicación: Vecinal 88 , Las Condes

Fecha de Recuperación: 13 y 26 de agosto 2020

Cantidad Recuperada:395 grs.

Fecha	Alimento	Peso / grs	Proveedor
13-08-2020	Zanahoria	8670	Jaqueline Kirshbom Verduras
	Tomate	465	
	Manzana	860	
	Limón	165	Don Federico Market
21-08-2020	Cebolla	1560	Frutería " El Bosque"
	Tomate rojo	7400	
	Manzana	14025	
25-08-2020	Espinaca baby	3375	Frutería " El Bosque"
	Tomate Cherry	550	
26-08-2020	Naranjas	230	Don Federico Market
28-08-2020	Tomate amarillo	8450	Frutería "El Bosque"
	Tomate rojo	1930	
	Cebolla	845	
01-09-2020	Tomate rojo	4450	Frutería " El Bosque"
	Manzanas	810	
02-09-2020	Piña	1890	Frutería " El Bosque"
	Tomate	4000	
	Cebolla	325	

3-Proceso de Conservación

Métodos de conservación

Salsas, conservas en aceite, mermeladas, chutneys.

Recetas

Salsa de tomate roja con zanahoria

Tomate rojo en conserva con romero y ajo

Salsa de tomate amarilla

Tomates amarillos en conserva con especias y aceite

Pasta de pesto espinaca baby

Compota manzana

Chutney piña manzana merquén

Mermelada zanahoria / naranja /nuez

Cantidad Producida: 110 conservas

Tipos de conservas	Peso total grs	Total	Envasado
Salsa de tomate roja con zanahoria	410	21	24-08-2020
Salsa de tomate roja con zanahoría	410	5	26-08-2020
Mermelada zanahora / naranja /nuez	270	6	26-08-2020
Mermelada zanahoría / naranja /nuez	300	13	27-08-2020
Pasta de pesto espinaca baby	130	24	27-08-2020
Tomates amarillos en conserva con especias y aceite	210	7	31-08-2020
Compota manzana	400	8	31-08-2020
Salsa de tomate amarilla	400	9	31-08-2020
Salsa de tomate roja con zanahoria	400	5	31-08-2020
Tomate rojo en conserva con romero y ajo	390	4	03-09-2020
Tomate rojo en conserva con romero y ajo	210	1	03-09-2020
Chutney piña manzana merken	150	6	03-09-2020
Chutney piña manzana merken	150	1	03-09-2020
		110	

4-Datos Medioambientales

Reducción de Desperdicio: 60 kilos de desperdicio de alimentos evitado.

Emisiones de Carbono: Calcular la reducción de emisiones de carbono debido a la recuperación y conservación de alimentos.

Residuos Generados: Se genero 18273 gramos de residuo orgánico los cuales se compostaron

Durante los 22 días que duro proyecto se dejó de emitir semanalmente 41,64 kg CO_2 equivalente al hacerme cargo de este desecho orgánico reduciendo 248 veces su emisión.

Colaboradores

Claudia Morales “La casa del fermento” -Especialista en fermento

Constaza Thilemneann - Chef

La Lombriz Compostera -Reciclaje Orgánico

Frutería El Bosque

Cyclos Consultoría en Sustentabilidad