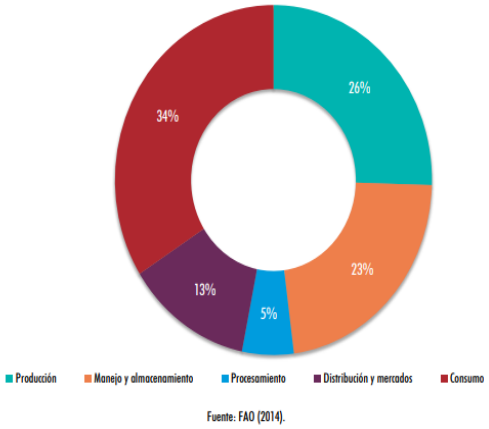
Estrategia IEC para la prevención de desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario SDIS

1. DATOS GENERALES
Fecha: 25 noviembre 2023
Nombre del proyecto/servicio/localidad: Unidades operativas de los servicios sociales en los que se realiza preparación y suministro de alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social
Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación: Ana Julieta Pulido Serrano, Jenny Silva Peña, Alexandra González Barrera, Martha Lucía González García, y profesionales locales proyecto 7745: Cristhian Javier Cely Segura, Lucero Simbaqueva Ruiz, Nutricionistas Idipron: Katherine Martinez, Dayana Pinto.

2. DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial debido a los riesgos que implican para el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos. Anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano (FAO, 2011). De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014)

Figura 1. Participación en la pérdida y en el desperdicio por eslabón de la cadena alimentaria



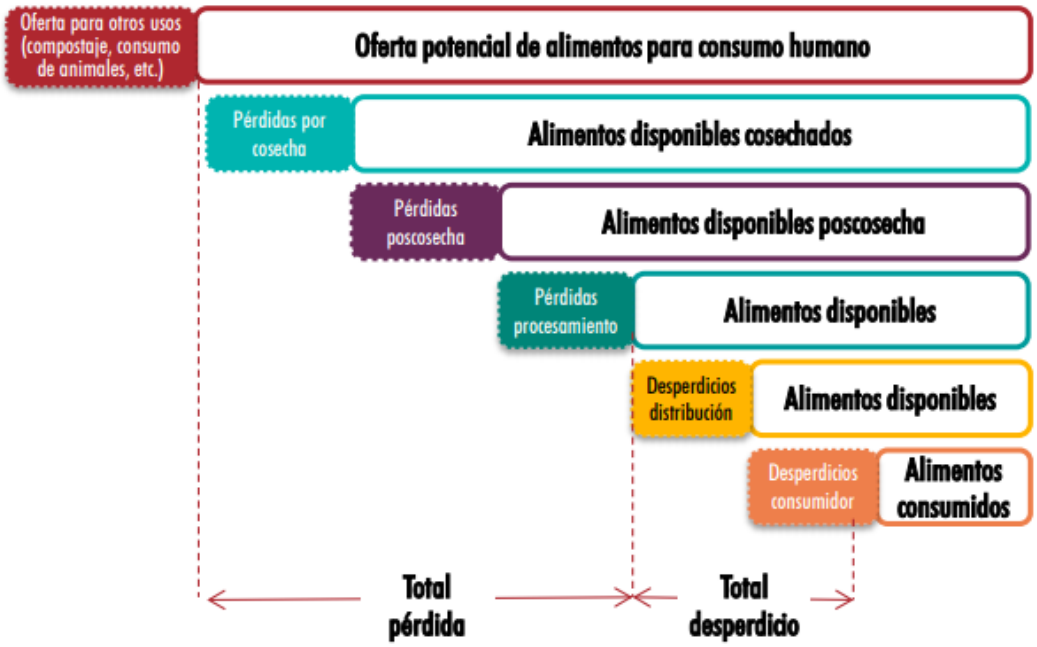
Fuente: FAO (2014).

Al respecto, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (Naciones Unidas, 2015).

Para efectos de la construcción de este documento, en primer lugar, es importante identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, para lograrlo, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en cuenta 1 eslabones: 1)

producción agropecuaria, 2) poscosecha y almacenamiento, 3) procesamiento industrial, 4) distribución y retail, y 5) consumo.1

Ilustración 1. Pérdidas y desperdicios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria



Fuente: adaptado de HLPE (2014, p. 26).

Colombia con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada. Del total de alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares, total 58% de frutas y verduras. total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos lácteos entre otros.

Colombia cuenta con avances normativos al respecto, la ley 1990 de 2019 creó la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, que tiene como objeto establecer medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

Bogotá, actualmente cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa

[1,2] PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas DNP 2016

Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.

Adicionalmente, la Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias.

Con el propósito de prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, la Secretaría Distrital de Integración Social, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital plantea el desarrollo de acciones pedagógicas dirigidas a los participantes de los servicios del proyecto 7745, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para prevenir el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

Antes de hacer las compras:

1. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
2. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
3. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

1. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
2. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
4. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
5. Comprar solo las porciones que se necesitan.
6. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

1. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
2. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
3. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
4. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
5. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
6. Consumir alimentos según orden de compra.
7. Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.

Grupo/s interactivo/s: Beneficiarios de servicios sociales del proyecto 7745.

Identificación participativa de la necesidad:

Se realizan mesas técnicas con profesionales nutricionistas locales del proyecto 7745, y profesionales nutricionistas de IDIPROM, para realizar el análisis de las necesidades y diseño de la estrategia.

Entornos: Individual __X_, Familiar _x__, Institucional, __x_, Comunitario _x__

Tema: Prácticas para la prevención de desperdicios alimentarios en los hogares.

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA

Alcance de la estrategia IEC:

Desde la construcción de la estrategia para la prevención de desperdicios en el hogar; hasta la implementación de la estrategia para la prevención de desperdicios dirigida a participantes de servicios del proyecto 7745.

Objetivo institucional:

Construir una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes del proyecto 7745 sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares.

Objetivos de la estrategia de información, educación y comunicación:

Los participantes de las unidades operativas del proyecto 7745 lograrán:

- **En información**: Reconocer la importancia de la prevención de desperdicios de alimentos en casa.
- **En educación**: Reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir el desperdicio de alimentos en casa.
- **En comunicación**: Implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir los desperdicios de alimentos en casa.

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

Taller dirigido a participantes de los servicios sociales del proyecto 7745, conformado por 3 componentes:

Información	Presentación de la problemática mundial- sensibilización	Infografía conceptos
Educación	Reflexión	Preguntas orientadoras
Comunicación	Socialización de prácticas clave	Actividad grupal Construcción de mensajes Video
Cierre	Actividad física	Guía institucional para actividad física. (ya construida)

Mensajes: Son frases cortas o slogans de máximo 20 palabras, que se construirán con los participantes y que sirven como mensajes de refuerzo de la acción. En cada taller implementado el profesional encargado, desarrollará un proceso de construcción de 1 frase que resalte una de las prácticas tratadas.

Cronograma de planeación de la herramienta pedagógica: Taller "Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares".

Componentes	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma
Infografía diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos	Diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos. .	Concepto básico del tema tratado.	Por medio de una infografía diseñada por la OAC y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	Mayo – julio 2022
Material orientador para los profesionales que implementan la estrategia en las unidades operativas: comedores	Presentación que incluye las bases teóricas y metodológicas de la estrategia	Herramienta que permite socializar el proceso a desarrollar por los profesionales que implementan la estrategia en las unidades operativas	Presentación	Marzo- abril 2023
Diseño de herramienta pedagógica estrategia	Taller	Material que orienta paso a paso el desarrollo de las actividades de información, educación,	Presentación	Abril- mayo 2023
¿Sabía usted que?	Actividad inicial Conjunto de preguntas orientadoras para generar diálogo con los participantes	Preguntas para generar el aprendizaje entre pares y generar nuevas preguntas.	Preguntas iniciales de la presentación guía de prácticas clave para la prevención de PDAs.	Abril – Mayo 2023
Formulación Actividad valoro y cuido nuestros alimentos	Actividad grupal de categorización de prácticas de acuerdo al momento antes, durante y después de las compras	Contienen las prácticas clave con mensajes cortos que se promueven para que los participantes prevengan desperdicios de alimentos en sus hogares.	Actividad grupal	Elaboración abril - mayo

Prueba piloto	Sesión que pone a prueba la metodología y las herramientas pedagógicas.	Revisión del material propuesto en interacción con los participantes para generar las observaciones y ajustes antes de su implementación.	Presentación	Mayo 2023
Ajustes del material para los profesionales que realizan el taller y de la herramienta pedagógica	Adaptar el material para la implementación de la estrategia IEC, de acuerdo con las observaciones encontradas en la prueba piloto.	Mejorar la herramienta teniendo en cuenta las características, condiciones y particularidades poblacionales y operativas.	Presentación	Junio 2023
Ajuste material herramienta pedagógica	Material para el desarrollo del taller **valoro y cuido nuestros alimentos: prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares**	Presentación que consolida todos los elementos que permiten el desarrollo de la estrategia con los participantes.	Presentación	Junio 2023
Selección de comedores para implementación	Determinación de las unidades operativas comedores en los que se implementará la estrategia		Mesa técnica	Agosto 2023
Socialización estrategia a profesionales nutricionistas locales- y nutricionistas comedores de acuerdo con la selección realizada	Espacio de orientación y entrega del material elaborado para la implementación del taller.	Encuentro	Espacio de fortalecimiento técnico	Agosto 2023
Implementación	Desarrollo de las sesiones	Realizar el proceso con los participantes los proyectos de la SDIS.		Agosto- octubre 2023

Valoración del proceso	Consolidación y análisis de la implementación	Documento con los resultados de la implementación		Noviembre 2023

Esta estrategia y sus herramientas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y particularidades de los participantes de los diferentes servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social para su implementación.

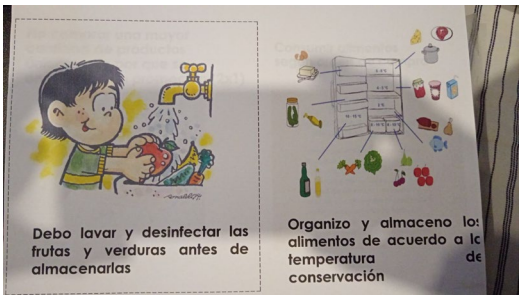
4. EVALUACIÒN

El día 25 de noviembre 2023 se realiza la actividad de sensibilización a los referentes familiares de los participantes del centro integrarte atención interna grupo 6 en la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios, se emplea para tal fin la IEC propuesta por la SDIS y se hace explicación a través de carteleras y video con cada uno de los momentos expuestos en la estrategia de la siguiente manera:

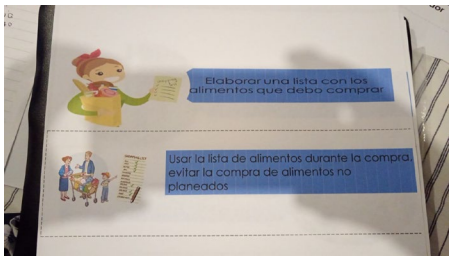
1. Prealistamiento se realiza la convocatoria a través de la trabajadora social a los referentes familiares, y se emplean los espacios y equipos de la fundación, materiales como carteleras, folletos son elaborados por la profesional en nutrición.
2. La IEC se implementa de acuerdo con la emitida por parte de la SDIS y que se explica en este documento.
3. Se proyecta un video alusivo al tema (que son los alimentos)
4. Se colocan los carteles alusivos a la IEC de acuerdo con lo indicado en las presentaciones y socializaciones realizadas por parte de las referentes de la SDIS:
5.

Se colocan de acuerdo con los tres momentos importantes de la estrategia que se relaciona a continuación









Antes de hacer las compras:

4. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
5. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
6. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

7. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
8. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
9. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
10. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
11. Comprar solo las porciones que se necesitan.
12. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

8. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
9. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
10. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
11. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
12. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
13. Consumir alimentos según orden de compra.

Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.
Los referentes familiares después de la explicación a través del video y carteleras ellos mismos dan opciones y ejemplos de la forma en que se podía prevenir los desperdicios en el hogar y se evidencio adherencia por parte de los asistentes al tema y aceptación de la explicación, por último se les entrega a cada uno de los asistentes un folleto donde se les da en forma breva la explicación relacionada con el tema, se anexan registros fotográficos de la actividad, así como los listados de asistencia.







