FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.4	Sesión 4 :Puchukunata Imashna ruranakan.(Practica de manejo de residuos y desperdicios)
Práctica (s) o tema (s)	Importancia de la disposicion y buen uso de los residuos y desperdicios alimentarios
Mensaje	No tires la comida: Con ella alimentas al mundo y proteges la tierra
Objetivo IEC	Los participantes comprenderan la importancia de ejecutar practicas sencillas para el maximo aprovechamiento de los alimentos y el papel que estas tienen en el cuidado de la vida y del planeta
Marco de referencia	Disminuir la pérdida y el desperdicio de alimentos se convirtió en un propósito mundial a partir de la aprobación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible suscritos por 193 países en la Asamblea General de Naciones Unidas el 25 de septiembre de 2015. Dicho objetivo quedó plasmado como una de las 169 metas que estas naciones se comprometieron a alcanzar para el año 2030.Específicamente en este tema, el compromiso establece la obligación de “reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha” En el articulo publicado en Scielo en 2021 " Pérdida y desperdicio de alimentos. Problema que urge solución" de Teresita Alzate-Yepes, Directora de la revista Perspectivas en Nutrición Humana y líder del Grupo de Investigación Interdisciplinaria en Educación para la Salud y Educación Nutricional GIIESEN. Ph.D. en Acciones Pedagógicas y Desarrollo Comunitario. MSc en Educación. Profesora titular de la Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia, dice que" La pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) se ha convertido en una problemática a nivel mundial, nacional y local, a la cual debe prestársele gran atención debido a las repercusiones que actualmente está ocasionando. No obstante, antes de ahondar en ello, debe aclararse que “si los alimentos se descartan en cualquiera de las fases previas al consumo, se trata de pérdida de alimentos; pero si la reducción se produce en la fase final, de consumo, es desperdicio” .Tambien hace alusion a que se manejan 2 enfoques para abordar esta problematica: El enfoque nutricional y el enfoque ambiental. La PDA representa alrededor de un tercio de los alimentos producidos para consumo humano, proporción que supone aproximadamente 1300 millones de toneladas anuales. Por su parte, “en América Latina y el Caribe (ALC) se pierden y desperdician cada año 127 millones de toneladas de alimentos, el 34 % de todo lo producido y el equivalente a 22 kg per cápita”.En Colombia aproximadamente se pierde y se desperdician el 34 % de los alimentos (9,76 millones de toneladas), siendo el 22 % (6,22 millones toneladas) lo que se pierde, y el restante 12 % (3,5 millones) lo que se desperdicia; además, aproximadamente el 58 % del gran total (6,1 millones) de toneladas corresponden a frutas y verduras”.A nivel nacional, los “eslabones con mayor participación en la pérdida y desperdicio de alimentos, [son] la producción (40,5 %), distribución y consumo (36 %).Por lo anterior, es necesario y urgente educar al consumidor desde todos los ámbitos (escuela, colegio, universidad, empresa, mercado, instituciones de salud e industria), para que realice una compra más consiente tanto de alimentos para el hogar como de productos elaborados o comidas preparadas, lo cual implica que pueda realizar una mejor planificación de las compras, con mayor conocimiento de los productos, su uso y formas de aprovechamiento, métodos de conservación y empaques adecuados, así como tener una mejor comprensión de las etiquetas nutricionales e indicaciones de consumo, como “consumir preferentemente antes” y “consumir antes de”. Igualmente, que su compra sea consistente con su ritmo de vida, capacidad de conservación y preparación de alimentos en casa, y con las cantidades de alimentos servidas, recomendadas según sus propias necesidades y no las del mercado.

Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación	**Momento 1**: Previa a la actividad se envia pre test con el objeto de conocer la informacion que los participantes tienen sobre el tema y ajustar los contenidos de acuerdo con la informacion obtenida de este ejercicio **.Momento 2:**Presentacion video sensibilizacion desperdicio de alimentos**Momento 3:** Presentacion Power point conceptos basicos y tips conservacion y aprovechamento de alimentos **Momento 4:** Se divide a los participantes por grupos para que participen en el Reto sobre la perdida y el desperdicio de alimentosde la FAO Cada grupo tendra la oportunidad de participar una vez en cada aspecto del reto, transitando todos los grupos desde la opcion mas facil a la mas dificil **Momento 5** Al termino del reto se hace una lluvia de ideas para identificar cual o cuales alimentos son los que mas se despercdician en cada uno de los hogares y como se puede mejorar esta situacion..En este momento se trabaja sobre la importancia de las porciones de alimentos, para evitar desperdicios y tambien el consumo excesivo de estos, lo que redunda n un apcto a tener en cuenta para el manejo de la malnutricion **Momento 6:** Se propone revisar por internet una de las opciones para disminuir los desperdicios de alimentos en los hogares y evidenciarla en una cartelera a manera de Post Test. De manera transversal se trabaja con la Profesional del IDRD la importancia del fortalecimiento muscular y la recuperacion del musculo post actividad fisica para mantener practicas continuas **NOTA**:.Durante las jornadas de tamizaje a desarrollar se trabaja refuerzo de este tema y se invita a los asistentes a aprender sobre el correcto almacenamiento de alimentos para disminuir el desperdicio de estos en los hogares.
No. de participantes por sesión	Un representante por familia (Aproximadamente 125 personas)
Herramienta pedagógica	Como herramienta pedagogica se utiliza presentacion en power point y juego on line para ir desarrollando el tema
Recursos	video beam, sonido, computador
Registro fotográfico del material	Se indexa en el acta correspondiente
Valoración de la sesión	Pre test y post test
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.	
(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.	

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMILIA *

Marcelo Castañeda # 63

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Cuando guarda y se le olvida o algunos votan poca comida que avia para cosinar otro

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Aserles dañar y no cosinar rápido

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Todo lo que es cacara guardar en algún lado

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Esta pregino nose nada

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna nuranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Maritza #17

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Ay alimentos que se puede conservar pero no lo hacemos correctamente

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Hay personas que no tiene y les podría ayudar a otras personas

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Si tendría como una tierra o algo sería de Gran ayuda para la tierra como abono

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

No se

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Dayana Espinosa 24

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Que no terminan todo y lo que sobran lo botan

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Que los dejan dañar o caducar

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Que es algo sobrante que se desecha

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Es algo natural de los gases atmosféricos

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

#46 María Cecilia vega visarrea

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

cuado dejamos que los alimentos se dañen y toca votarlos

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

cuando los alimentos se vencen.

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

las cáscaras y tallos que sirven para abono

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

los cambios inesperados del clima por la contaminación.

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna nuranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Lida Carmenza Teran #123

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Es la comida que se prepara y no se consume toda

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Son los alimentos que no se alcanzan a consumir osea que no alcanzan ser aprovechados por los consumidores

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Son los alimentos que no se consumen (como laa cáscaras)

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Son los cambio bruscos en el clima
Que no solo afecta a laspersonas sino también los cultivos

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

69 chalampuento Terán

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Q toca comprar lo se pueda consumir en poco tiempo porque si comparamos mucho los alimentos se empiezan a dañarse o a podrirse y eso es un desperdicio

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Es cuando en la siembra o en el cultivo afectan las plagas

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Q los residuos de alimentos sirven como abono

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

No entiendo mucho sobre el tema pero el cambio climático afecta en el crecimiento de las plantas o de los frutos ejemplo las fuertes lluvias o cuando hace mucho sol

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Luis espinosa # 84

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Preparar mas de lo debido

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Depronto comprar mas de lo necesario

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Desperdicios

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Contaminacion

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Felipe Farinango CC 79962285

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

es cuando no se aprovecha los alimentos y se pierden en las etapas finales

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

es cuando los productores dejan dañar sus cosechas

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

son desechos orgánicos que sobran cuando se preparan alimentos.

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

es un fenómeno natural que produce gases que provocan aumento a la temperatura y generan vio divercidad en el medio ambiente

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Verónica Remache #91

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Comida apta para el consumo humano q sw desechao se pierde en etapas finales

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Disminución de cantidad o calidad de alimentos

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Incluye sobras de cocina comida dañada

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

El cambio de clima mucha lluvia o mucho calor

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

María belén vega yamberla # 45

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Muchas veces no acemos provecho del alimento y se bota

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Por lo general nos toca reducir lo necesario la alimentación porcionada para no desperdiciar

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Aveces sirven para algunas cosas y se saca provecho

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Repentinamente las frutas y verduras x los climas se ponen costoso suben de precio

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Luis Castañeda #63

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Que no hay que desperdiciar la comida solo cosinar calculando así no se desperdicia

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Disminucion de la cantidad o calidad de los alimentos en la etapa iniciales de la cadena de suministro

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Desechos organicos generados en cualquier etapa de la cadena alimentaria

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Fenómeno natural y necesario que mantiene la tierra a una temperatura adecuada para la vida reteniendo calor solar mediante gases en la atmósfera

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Familia siza anrango#10

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

De dejar de consumir un alimento y que se dañe

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Cuando se prepara un comida y no consumes en su totalidad

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Las cáscaras de algunos alimento

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Por no cuidar la madre naturalesa

PRE TEST TALLER IEC MARZO 19 DE 2026

Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

NOMBRE NUMERO DE FAMIILIA *

Ximena remache familia 111

QUE ENTIENDE POR DESPERDICIO DE ALIMENTOS *

Es la eliminación y perdida de alimentos y muchas veces también cuando uno compra mucho y a veces también porque compramos con las fechas casi vencidas

QUE ENTIENDE POR PERDIDA DE ALIMENTOS *

Disminución de la cantidad y cuando se daña las verduras frutas granos dañados toca botarlo

QUE ENTIENDE POR RESIDUOS DE ALIMENTOS *

Cualquier materia orgánica o comestibles cáscaras sobras productos caducados desechadas

QUE ENTIENDE POR EFECTO INVERNADERO EN EL CAMBIO CLIMATICO *

Aumento de la temperatura global provocando por la acumulación excesiva de gases que es culpa de nosotros que provocamos todo eso por no saber cuidar la tierra

Screenshot_2026-03-21-14-36-33-682_com.android.chrome - Segundo Padilla Cachigua...

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



IMG_20260324_084659_448 - Ana María Bayona Bermúdez.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



Screenshot_2026-03-25-17-06-54-782_com.whatsapp-edit - Jessica Castañeda.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



IMG-20260325-WA0019 - Sheila Castañeda.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



IMG-20260325-WA0007 - Raul Ramos.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario

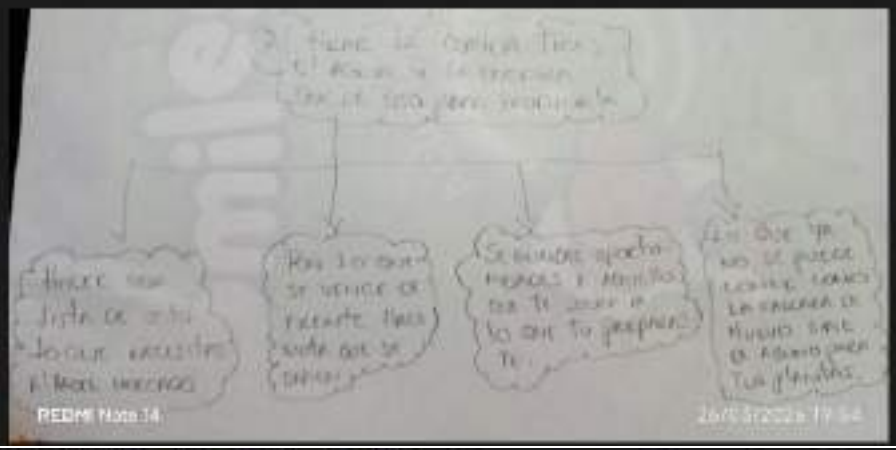


IMG_20260326_195529 - Gladys Córdova lema.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comp

Comentario



1774665508325773035090031551913 6 - Carmenza Teran.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



1774665581962886223473296908939 1 - Deisy Angelica Teran.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

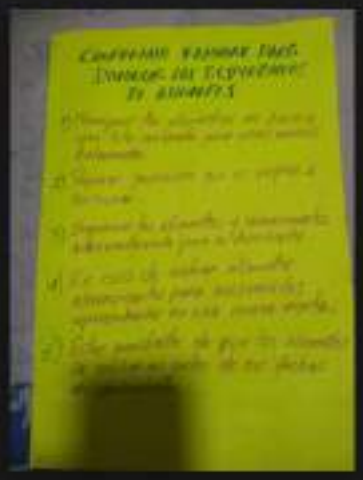
Comentario



IMG-20260330-WA0003 - Laura Sofía Teran.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

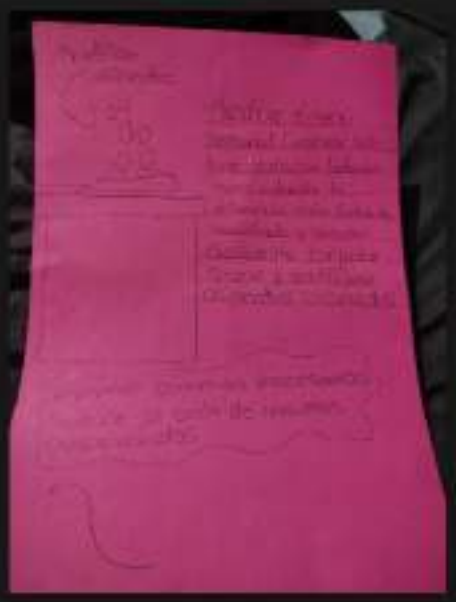
Comentario



IMG_20260330_222949232_HDR - Cecilia Remache.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario



IMG-20260403-WA0005 - Aneidy Valencia Higuita.jpg

Archivo Ver Insertar Herramientas Ayuda

Comentario

Es muy importante diferenciar los alimentos guardados adecuadamente. Clasificándolos para organizar en la nevera o la alacena y así evitar que se dañen rápidamente.

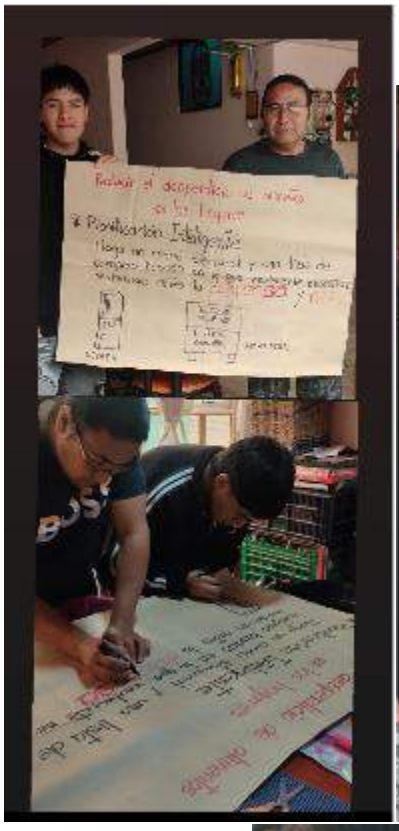
Como familia nos comprometemos a consumir pronto los alimentos para evitar desperdicios y comprar lo necesario.







MARITZA CASTAÑEDA





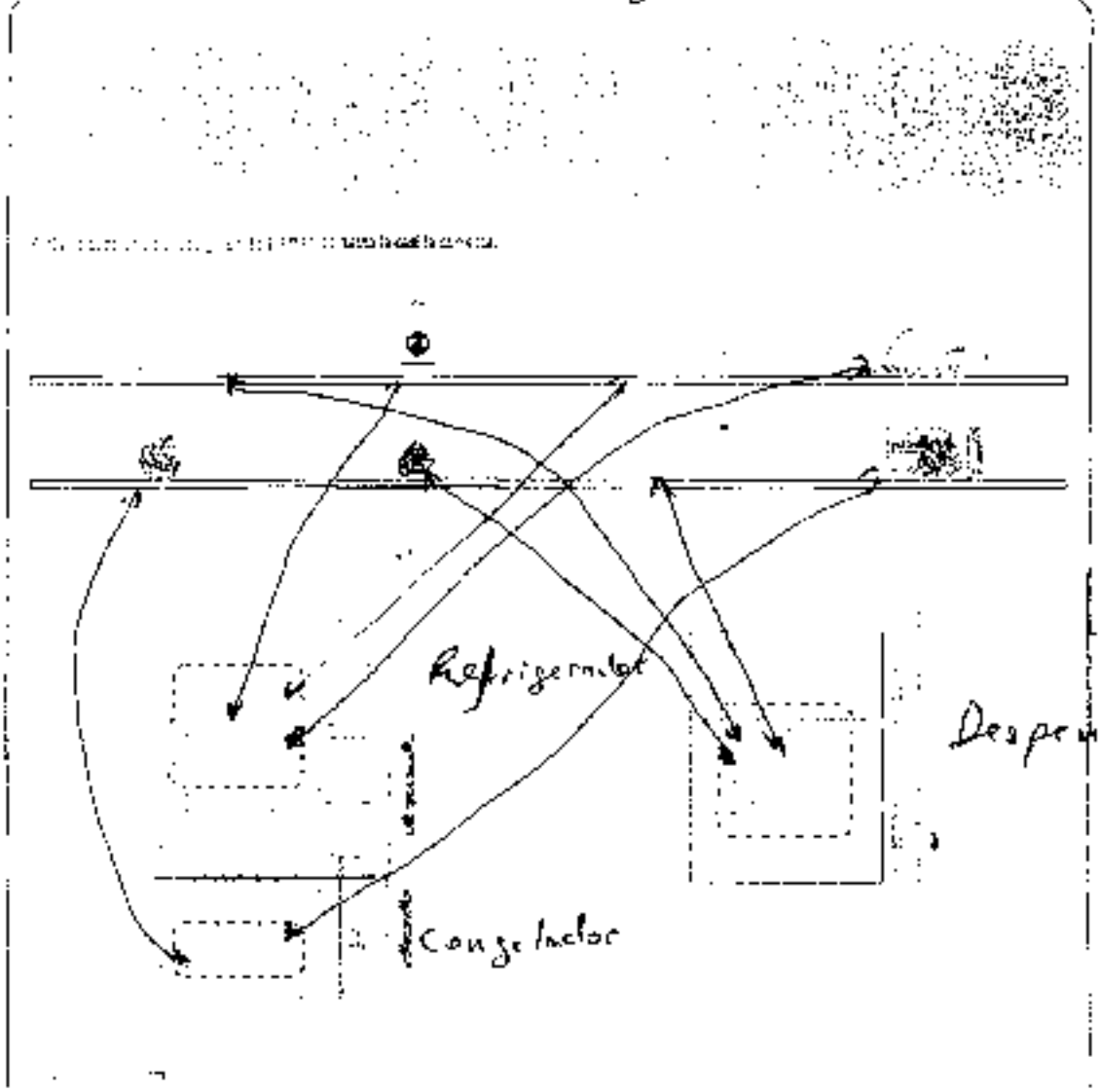


FAMILIA REMACHE QUILUMBANGO # 116

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

Familia 1 — José Alonso Ajala Dolores Tituaña

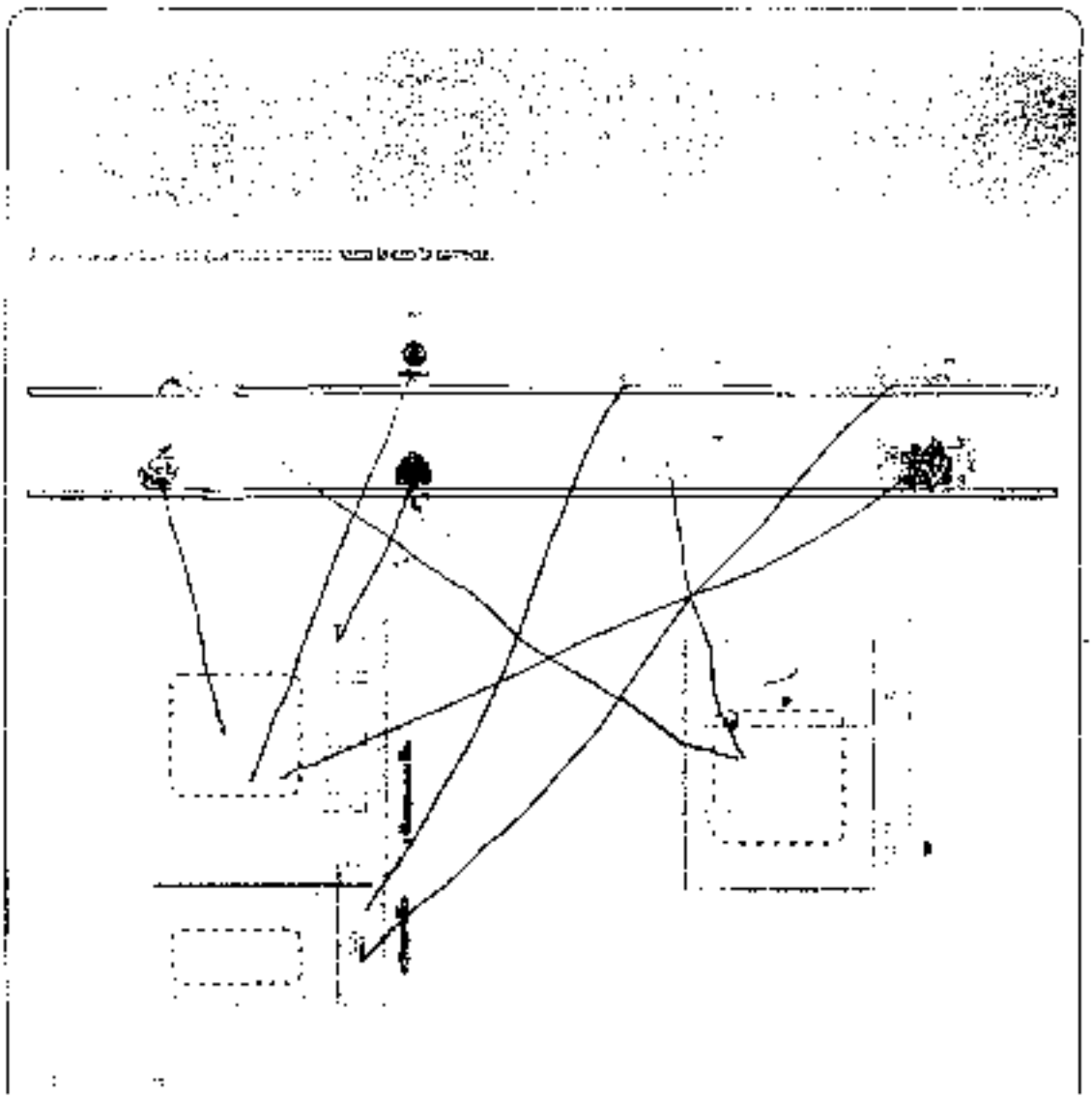


Familia # 11

Jade Jailis Arias Castañeda
Elva Maricel Arias Castañeda

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

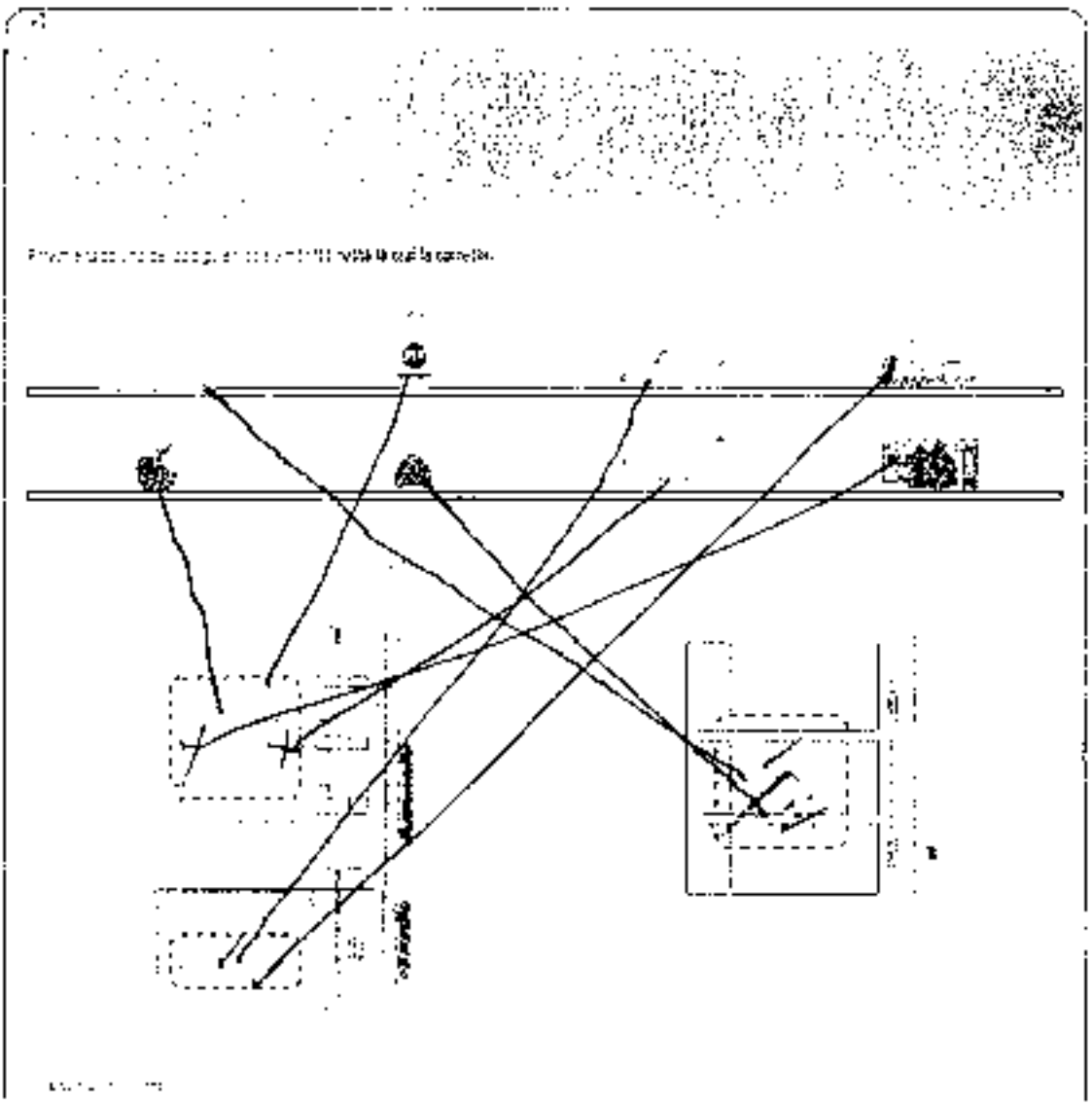


Dana Marisol Arias Ascanta María Soleyda Ascanta Castañeda

familia #15

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

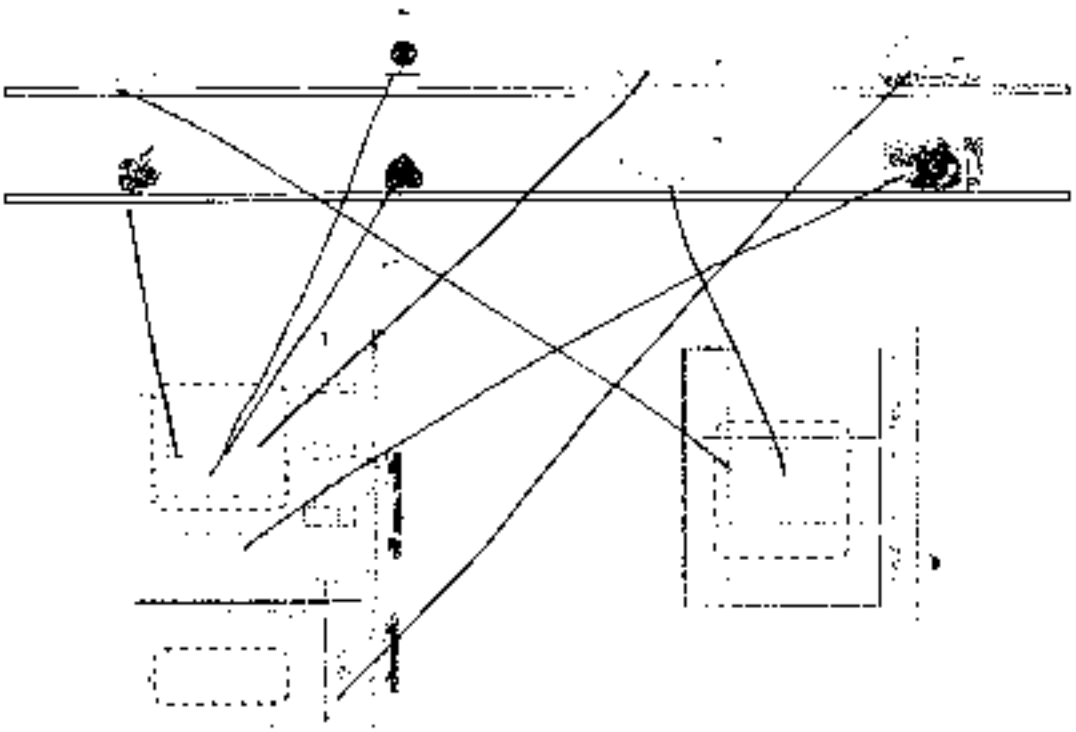
MARZO 27/2026



PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

Familia 17
Ernestina Condo Ayala
Nancy Dayana Condo Ayala

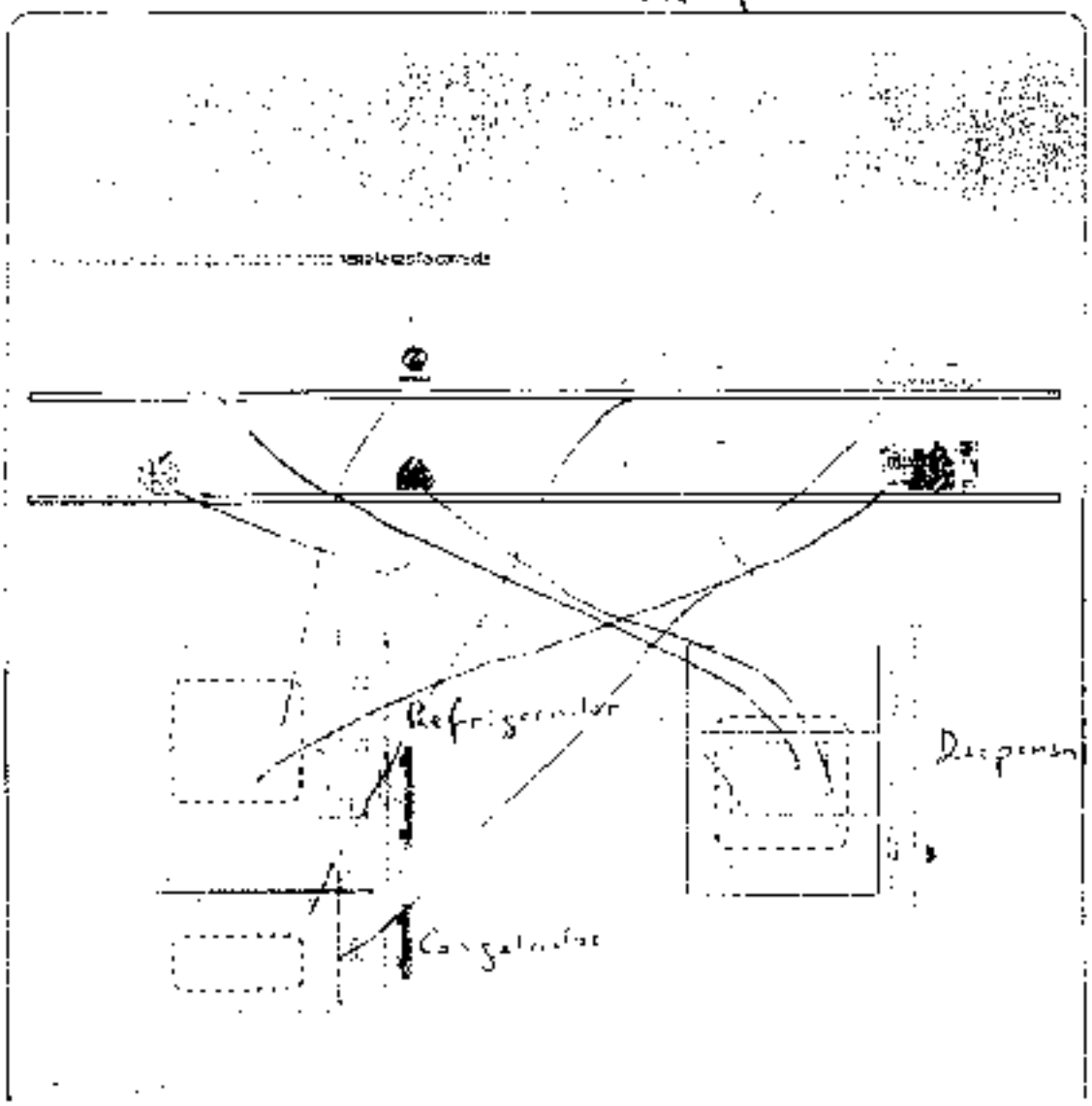
MARZO 27/2026



HAEZO 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

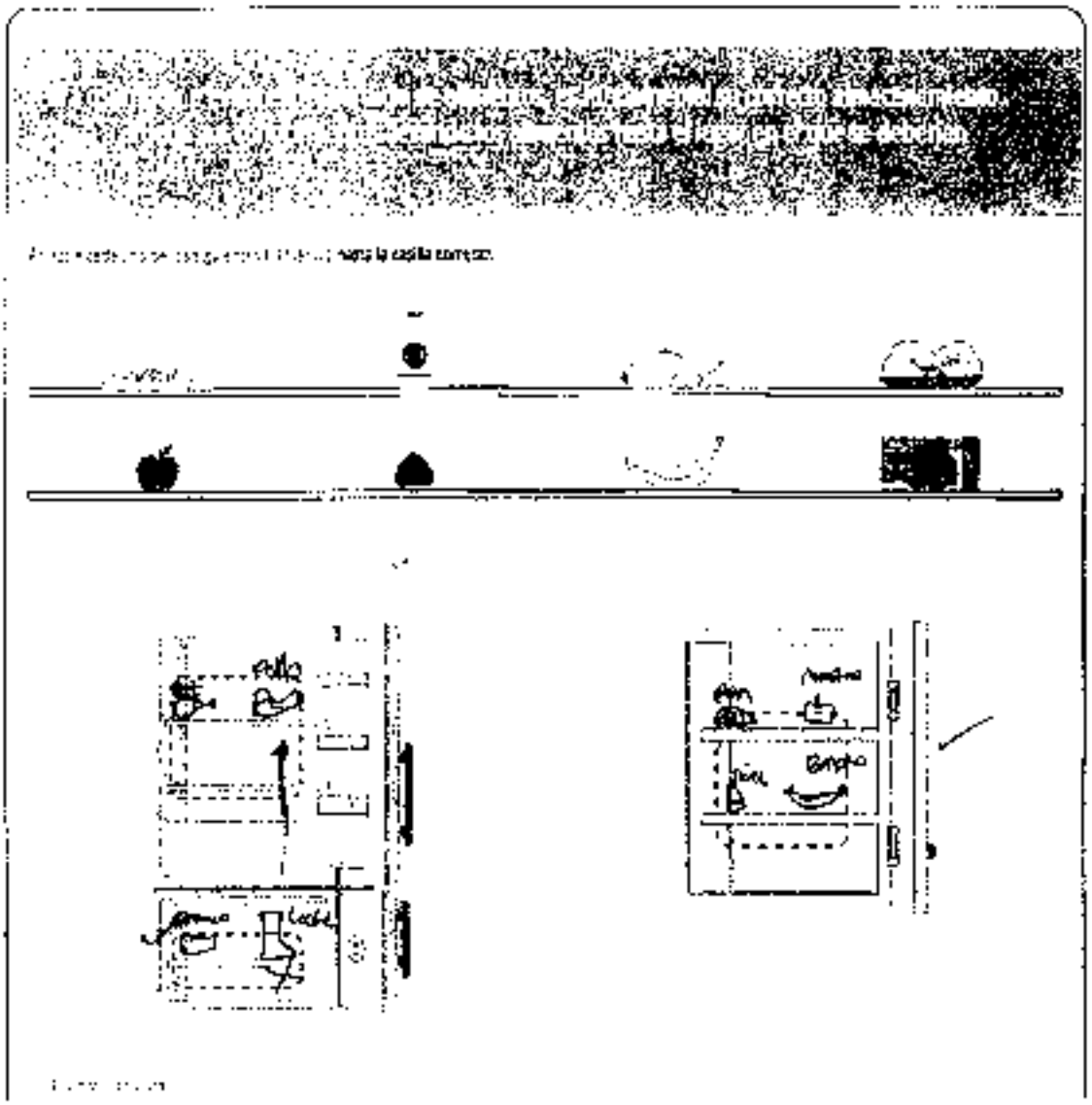
Familia # 18 Andrés Calapucha Cunuco
Elsa Cunuco
Cindy Cunuco



Sheila Castañeda, Cesia Castañeda, Rosa Ramirez #19

MARZO 27/2026

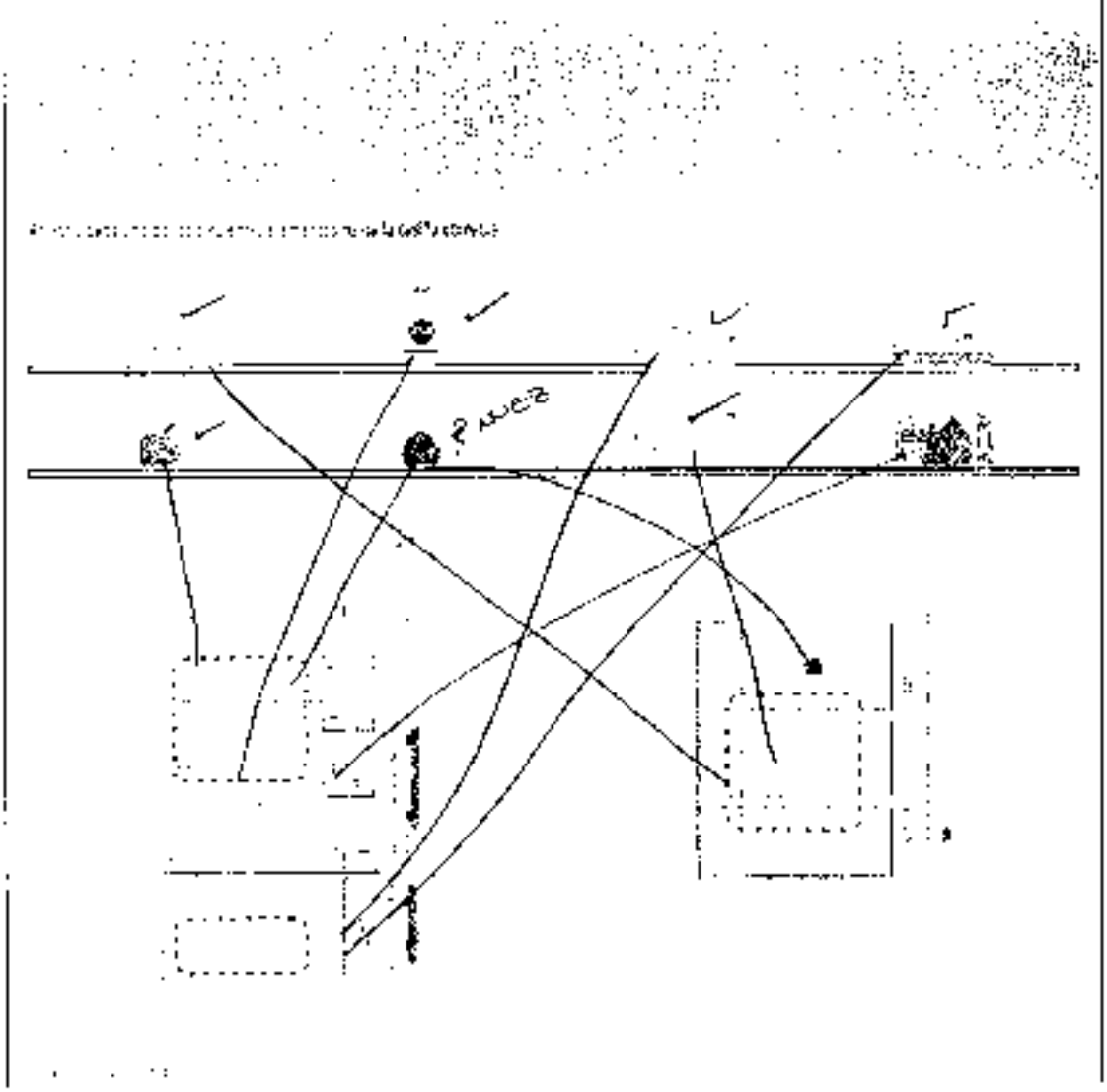
PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)



PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

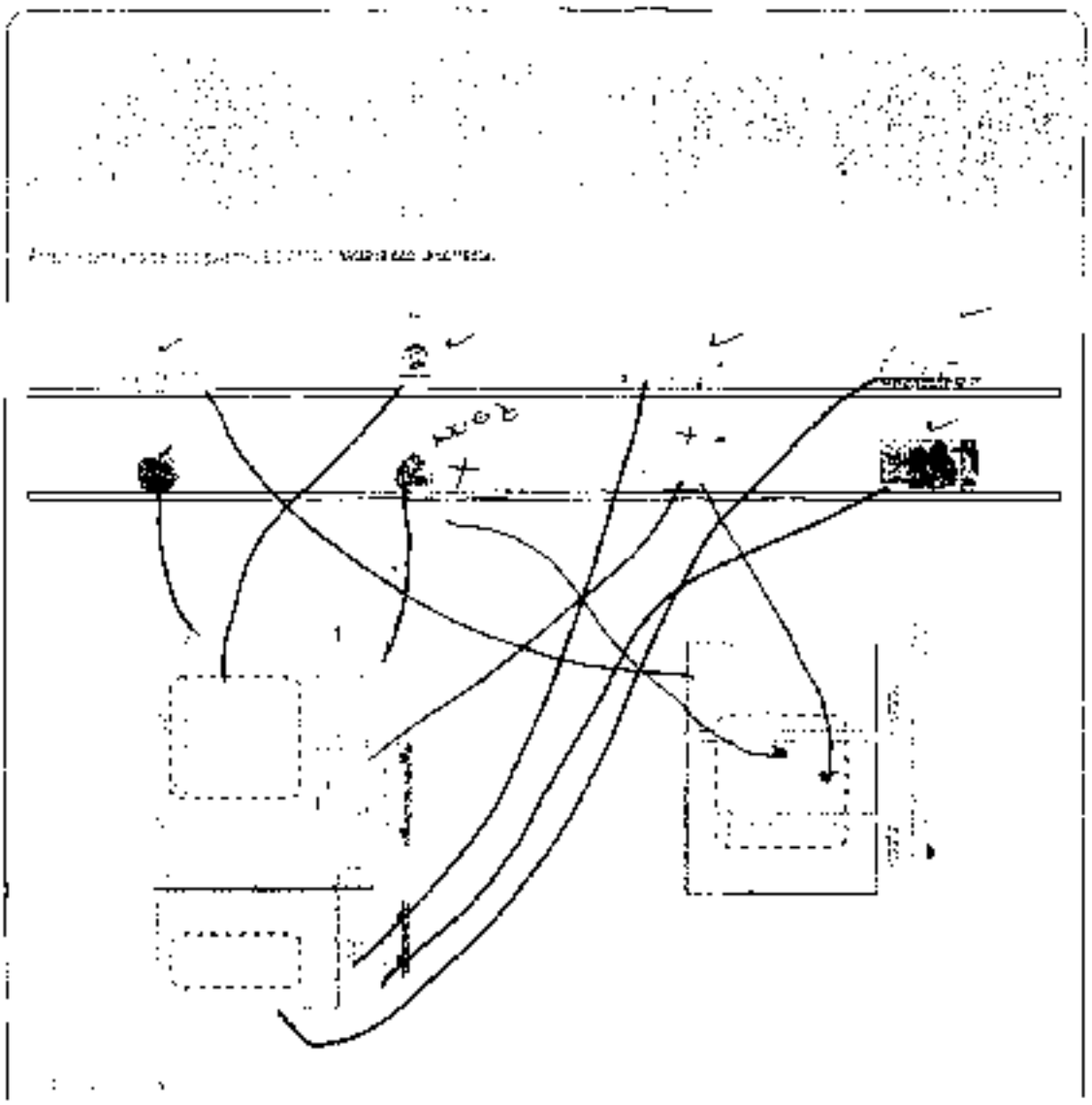
MARZO 27/2026

Zuryc Leilany Castañeda Arango Familia # 20
Hayitza Castañeda Arango



PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MIERCOLES 27/2026



-familia #(20)22

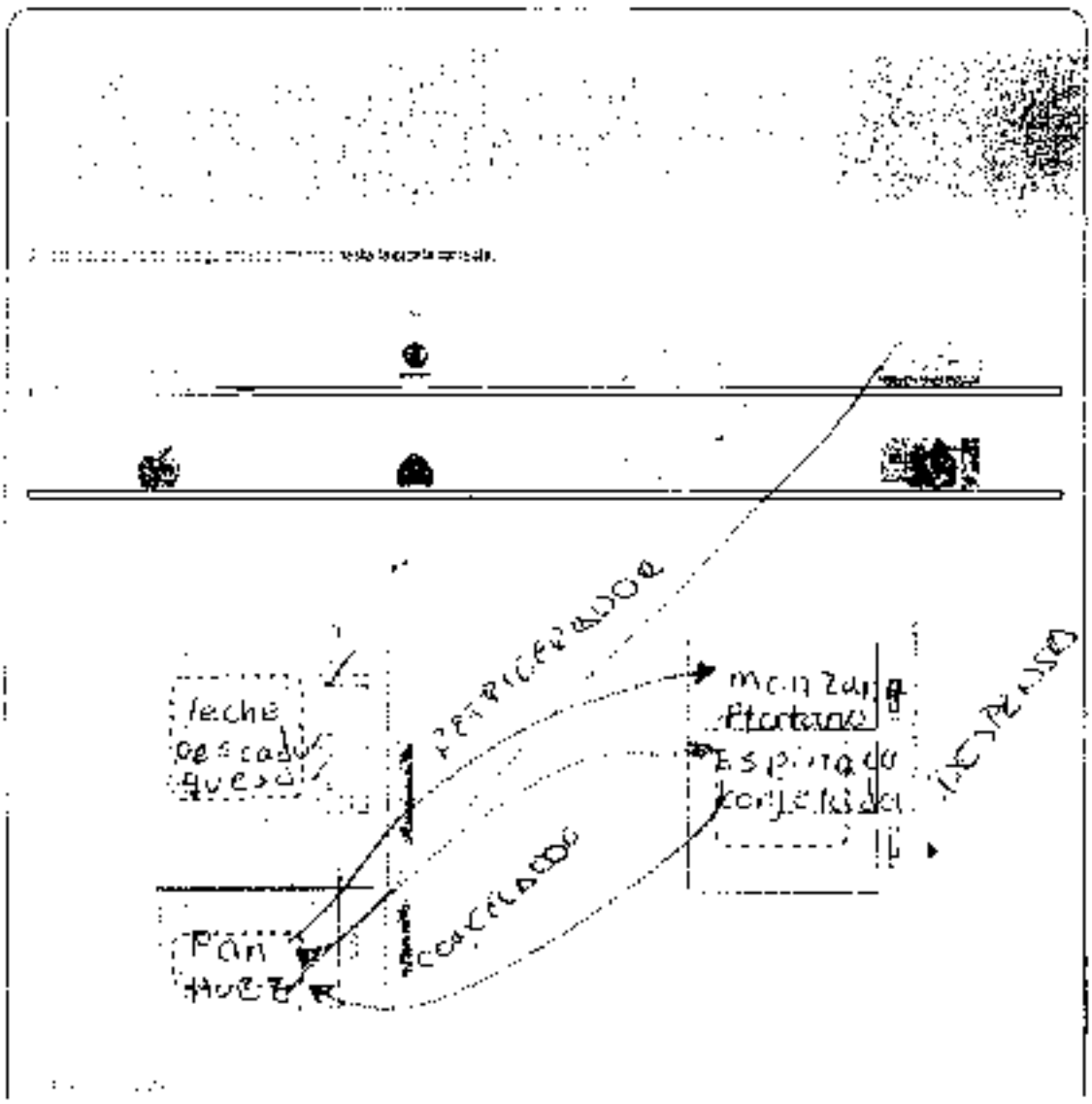
Ana Conejo - Sheila Conejo

Familia 22.

Blanca cardova Angela maldonado 8 3

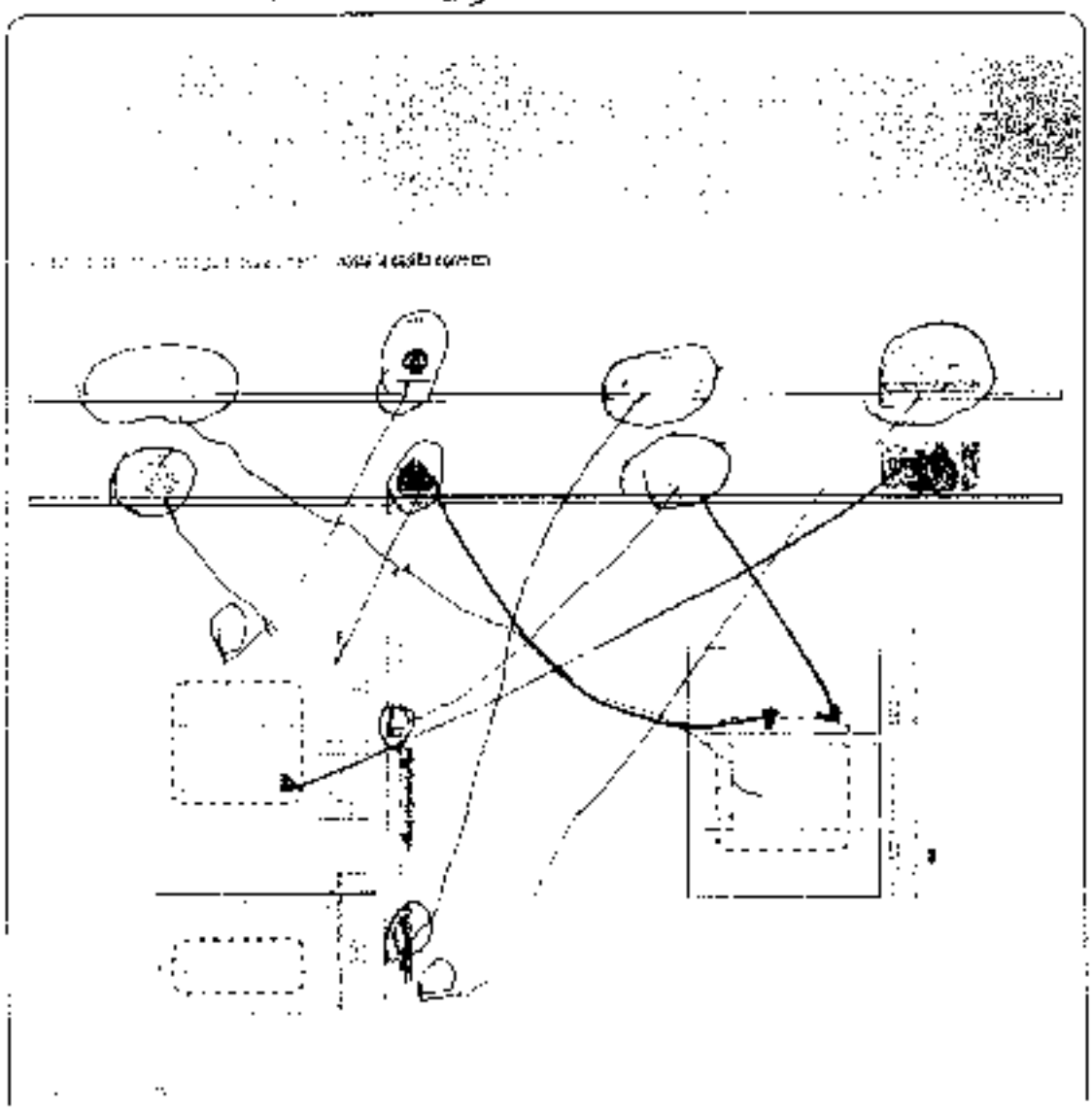
marzo 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)



H.D.R.20 27/2026 #38

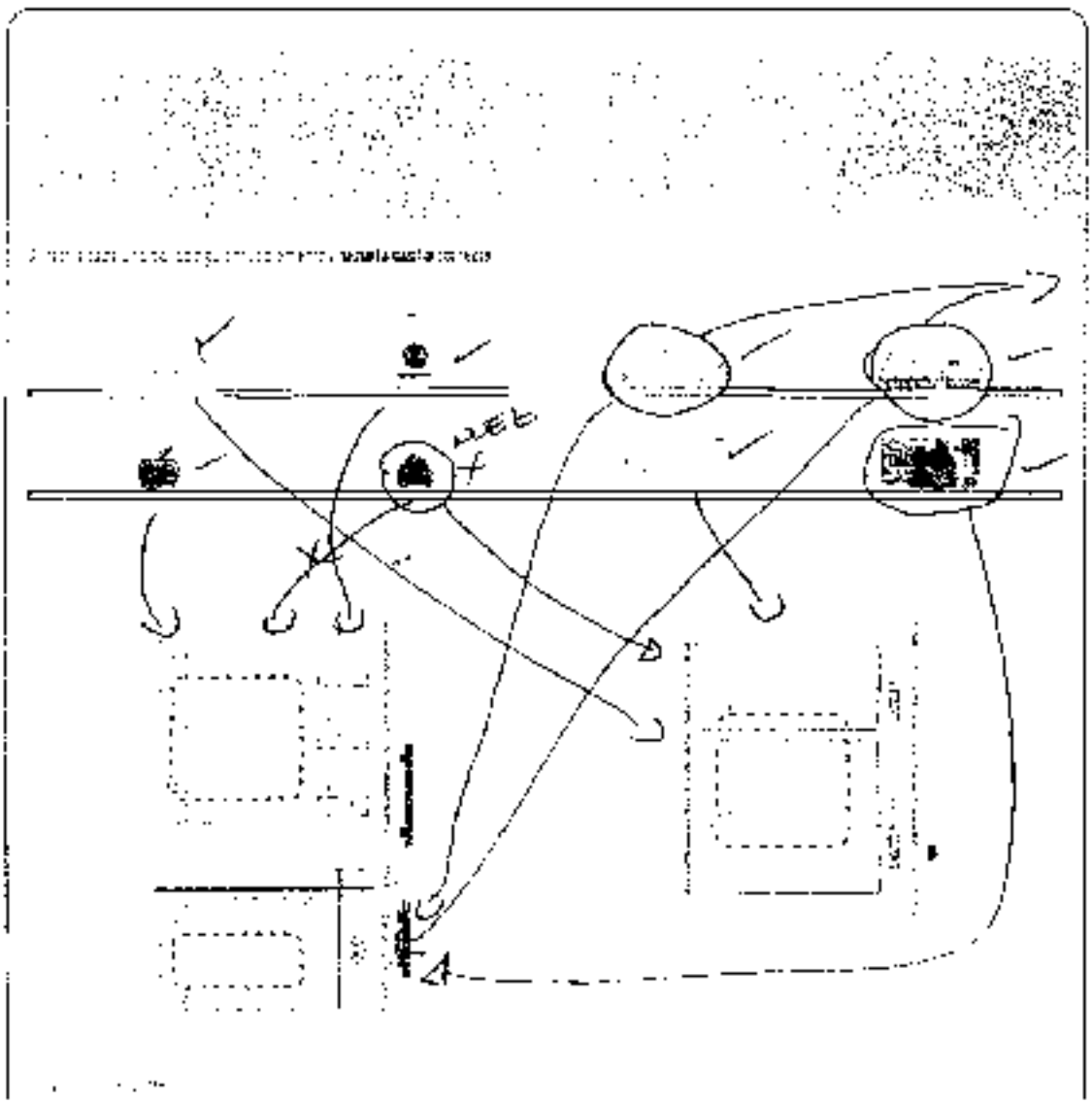
PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)



Jose Segundo Quinchiguango Velasques familia # 40
Nelly Jacqueline Ramos Tpiales
Indi: Caleb Quinchiguango Ramos

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

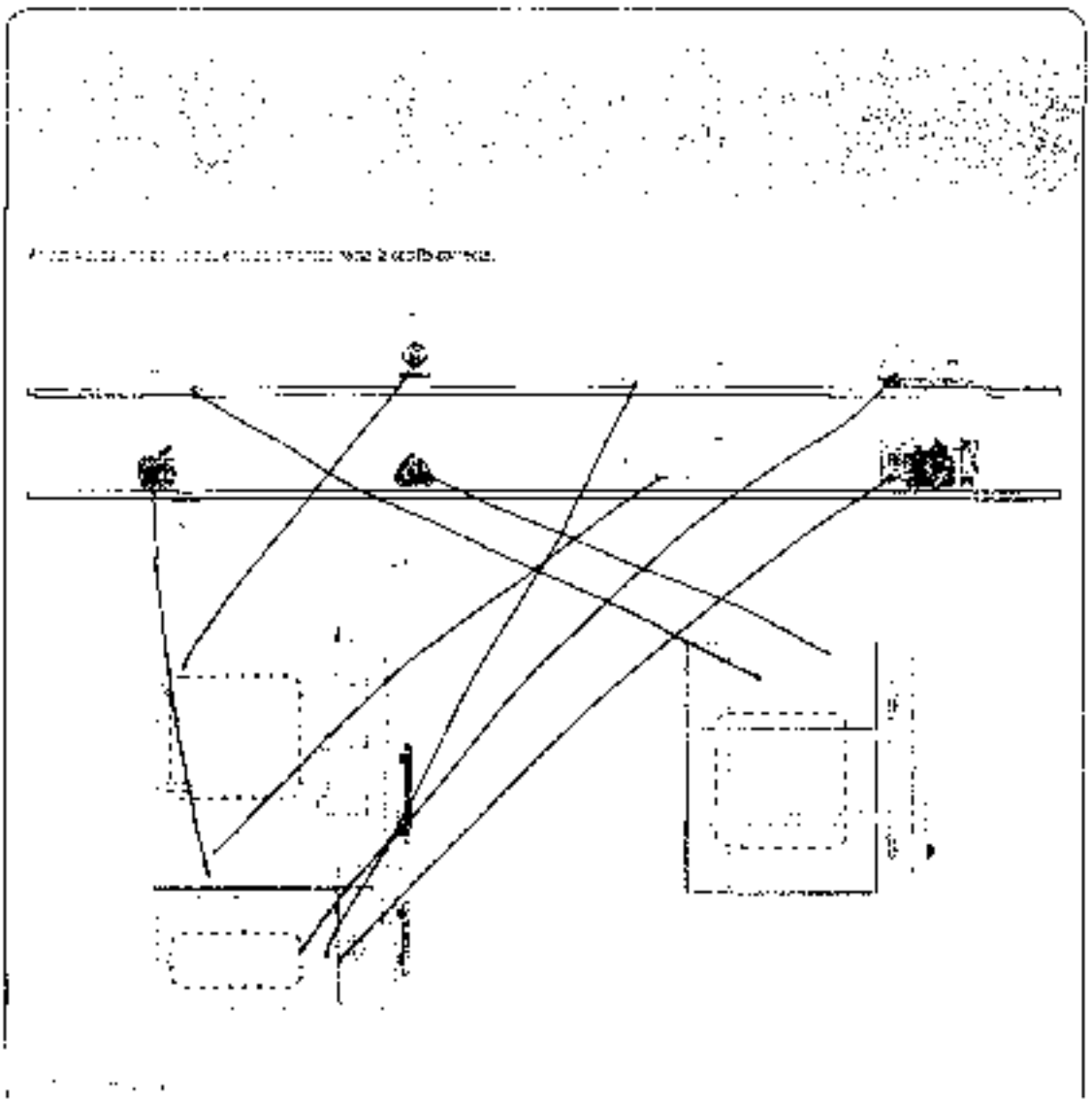


podemos poner en el congelador o en la nevera dependiendo de cuando damos a utilizar

familia 46

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

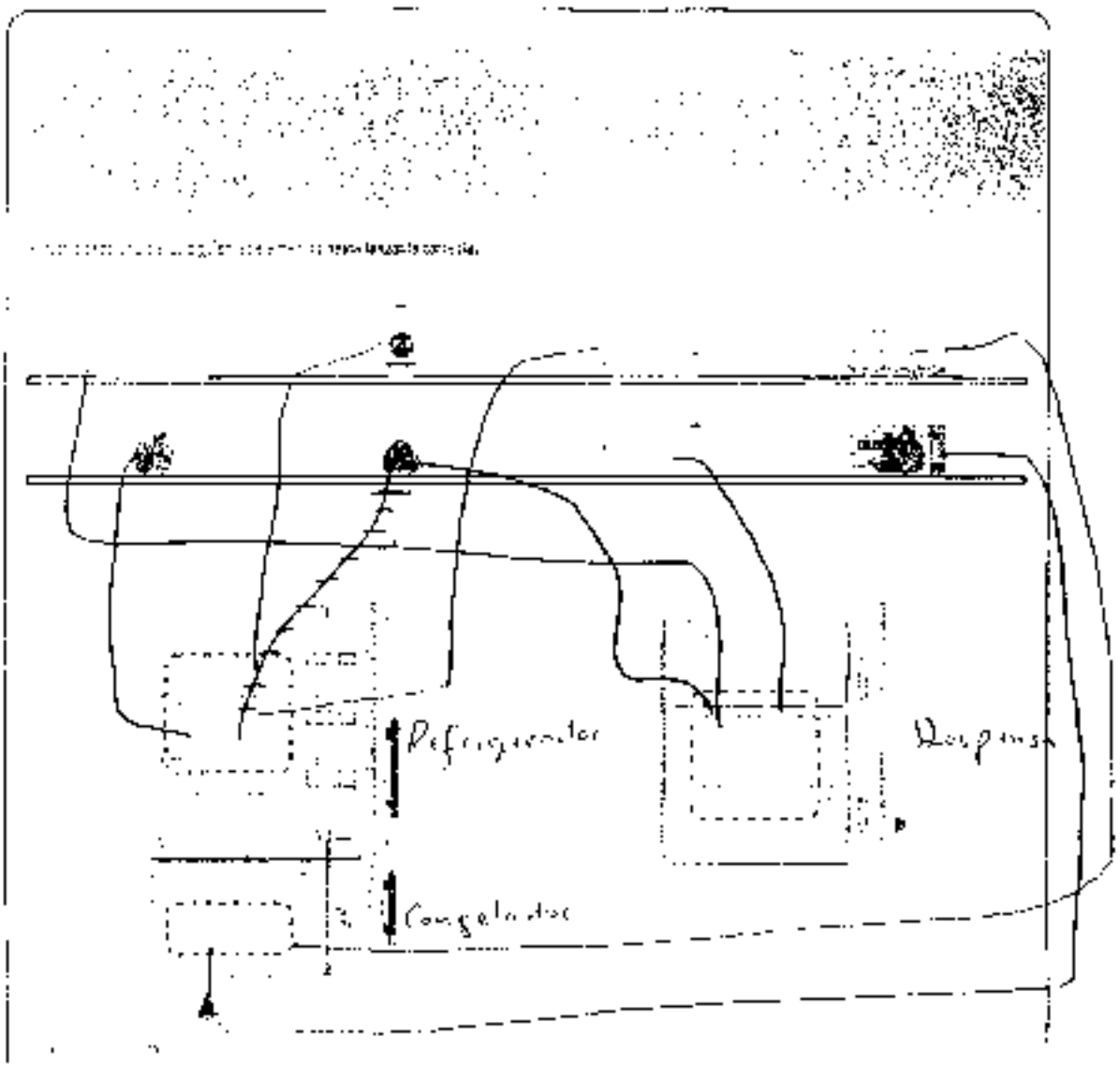


Maria Cecilia Vega Vizarrea
Carlos Javier Miranda Valles

FAMILIA = 48 GLADYS CORDOVA LEMA
DAVID SANTIAGO VILLANUEVA
FABIAN VILLANUEVA

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

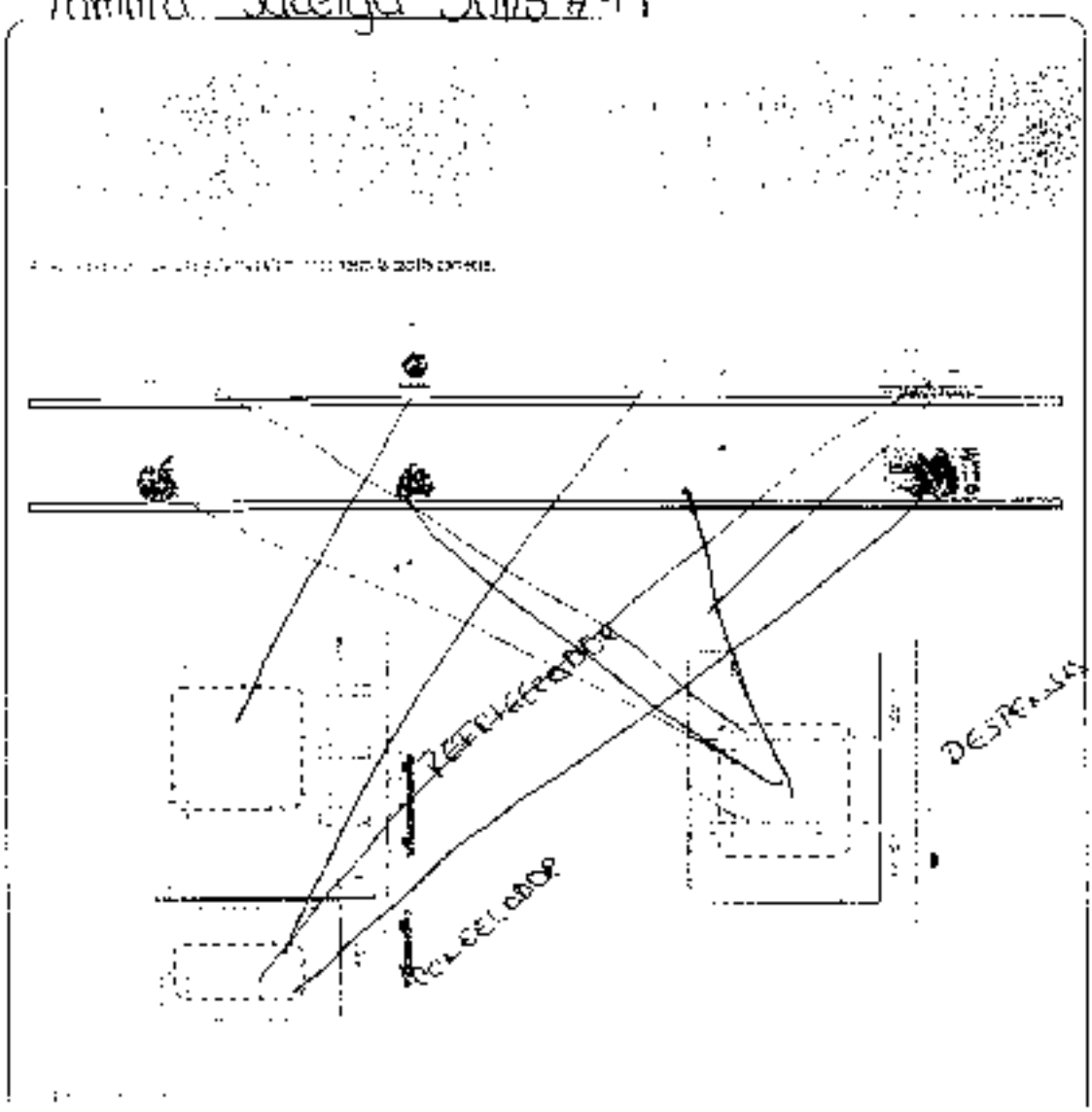


PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

Abril 27/2026

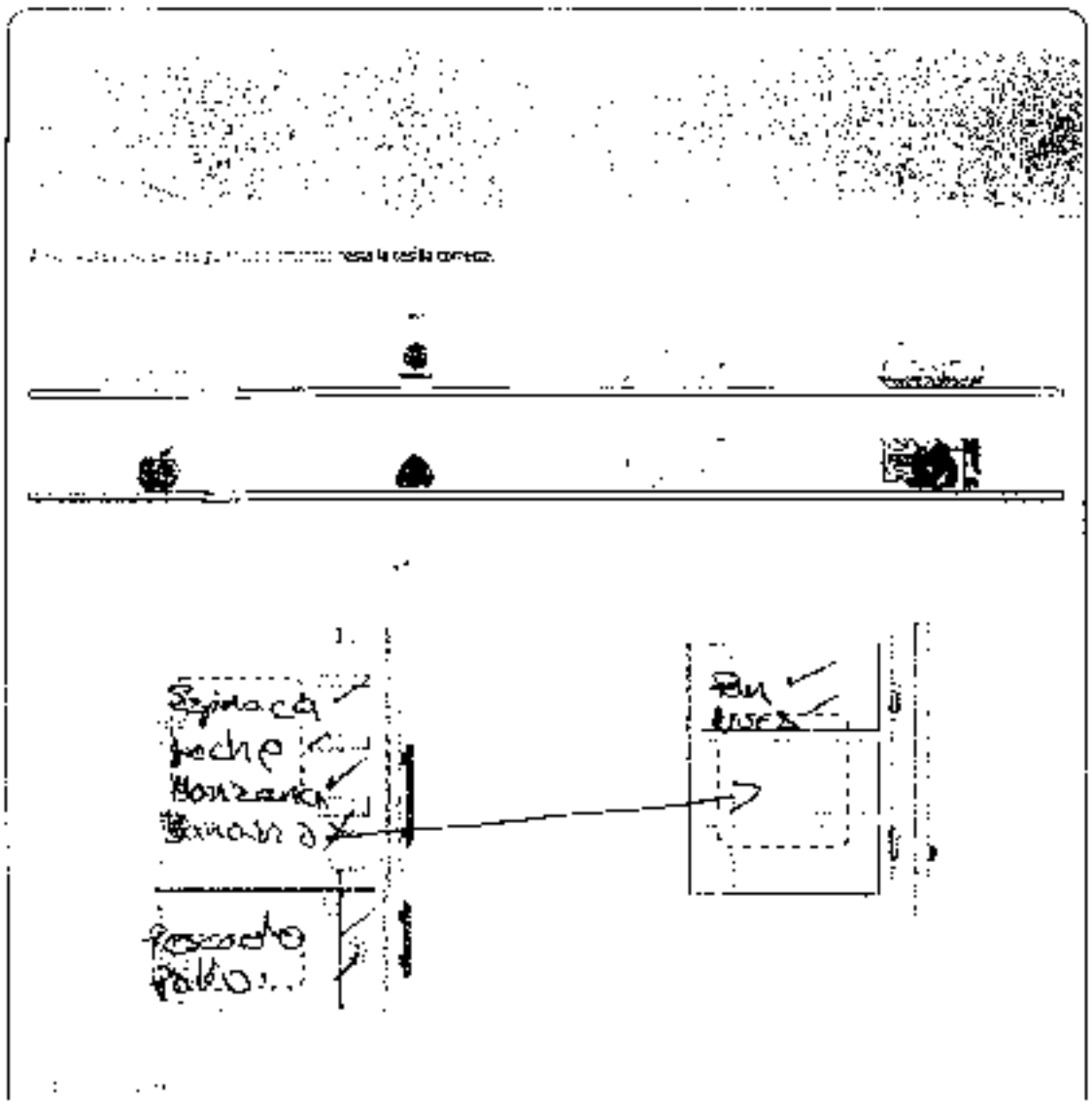
Nina Maria Suns.

Familia Yacelga Suns #49



PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026



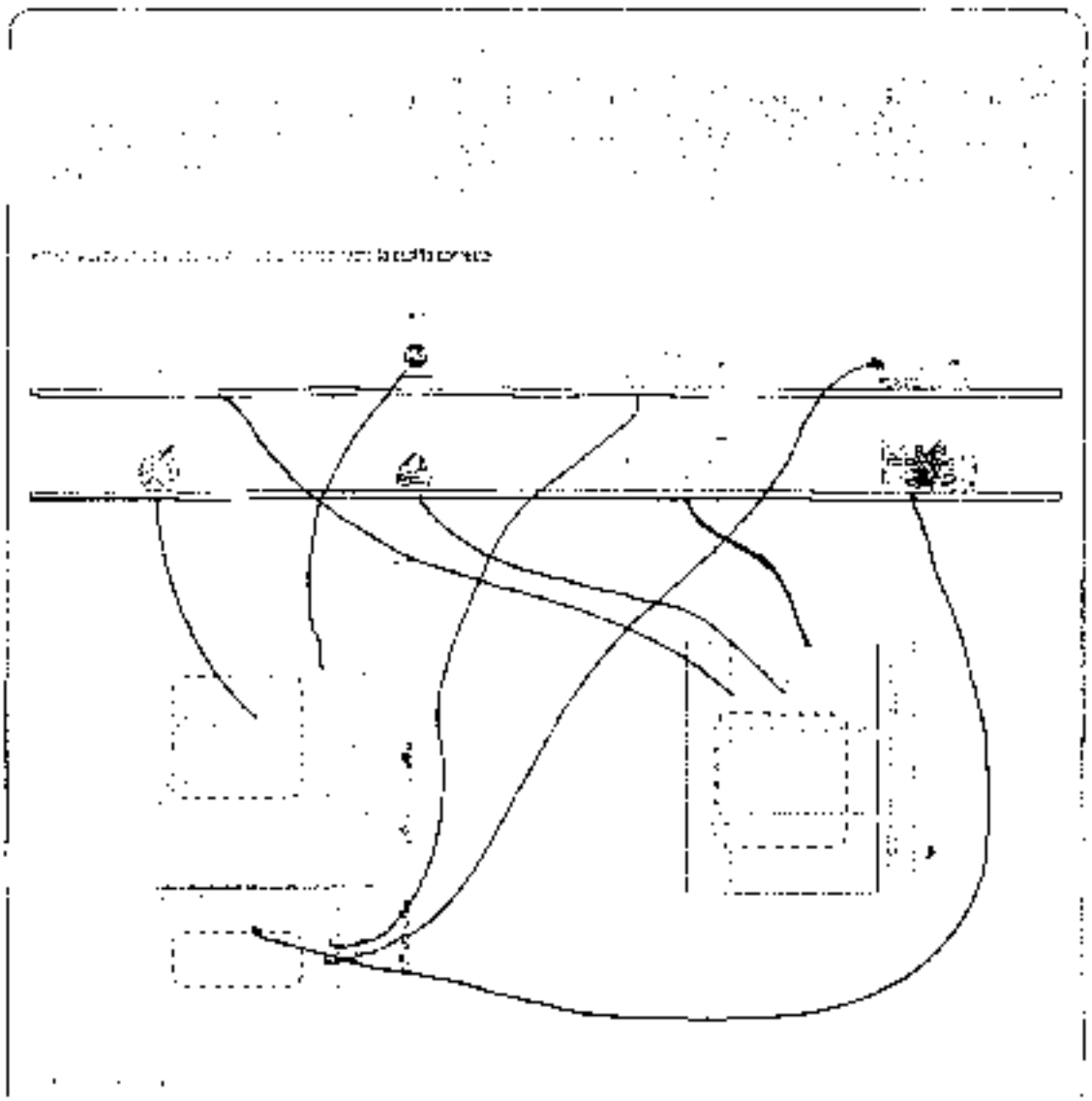
Luis Mario Yacelga Tovar

#49 Jessica Alexandra Yacelga

Familia Guajan Ajala. #51.
Jose Guajan
Ana Ajala
Sharit Guajan
Deyvid Guajan

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

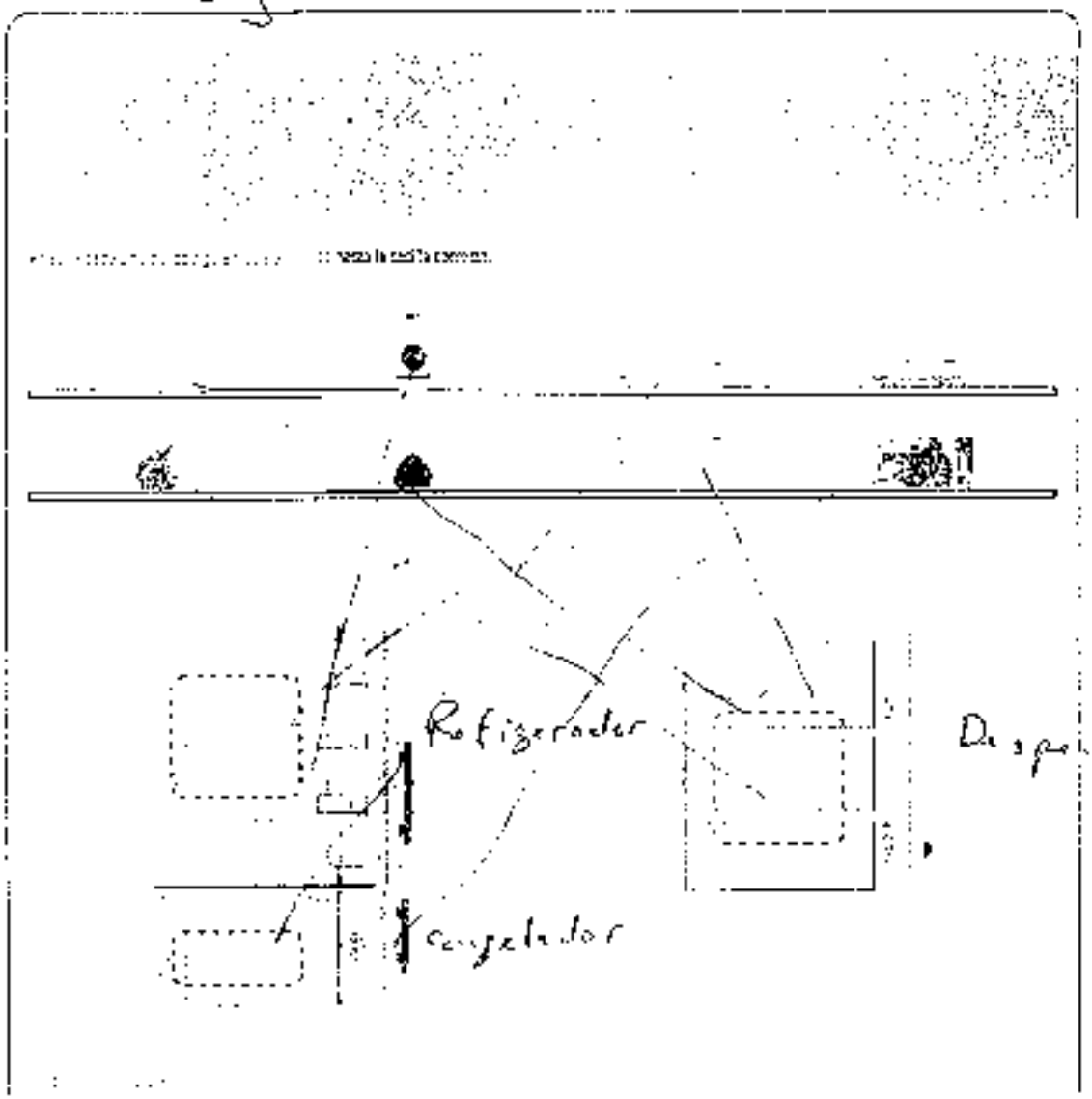


#= 53

MARCO 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

Jaime Clemencia Kenay Sayri Lati
Alborán Vega Alborán Alborán Alborán



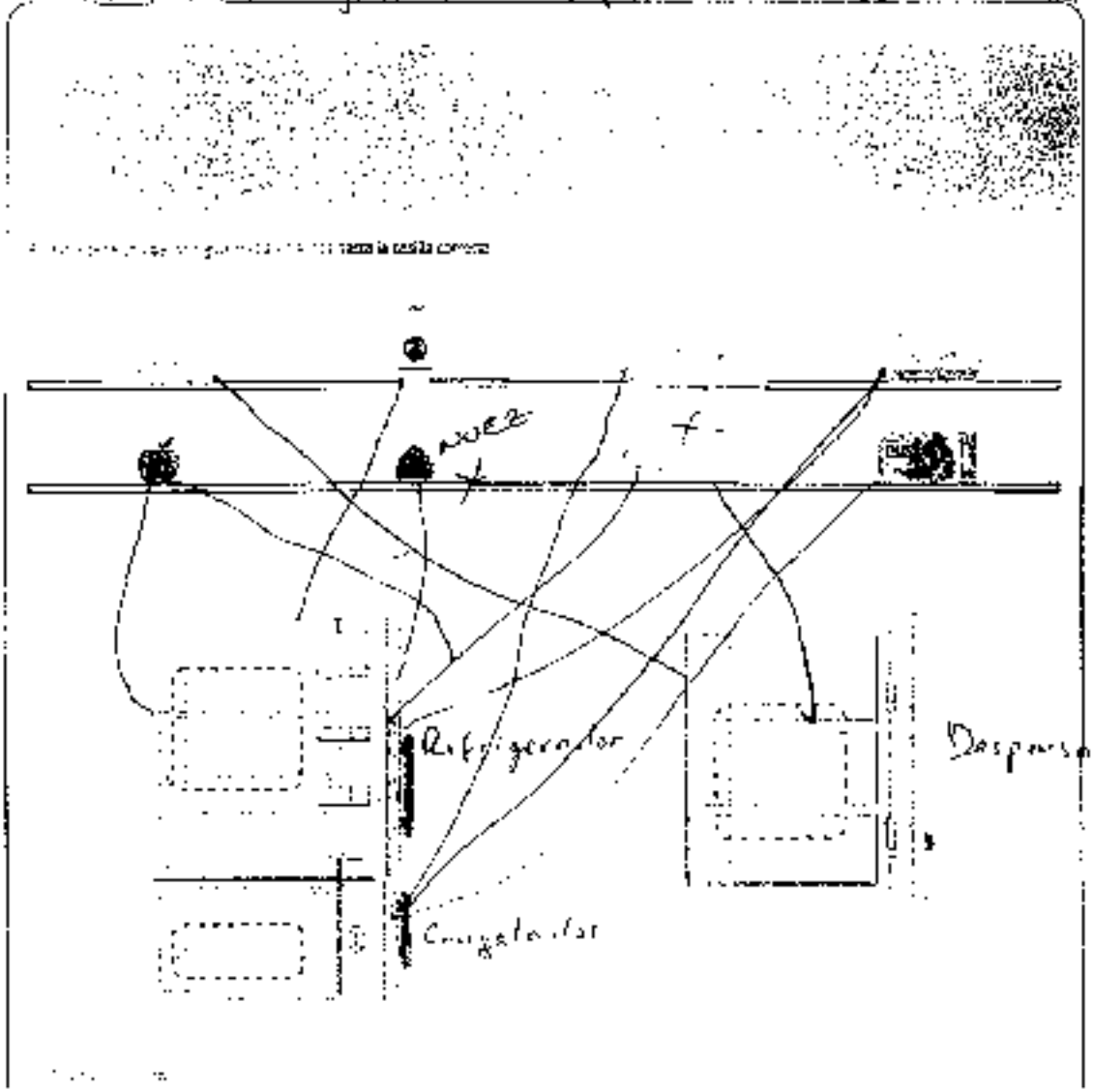
MARZO 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

Luiz Cesar Maldonado Smith Maldonado

#55

Jareth Ivan Amaguaña C Tupak Maldonado Familia Maldonado Arco

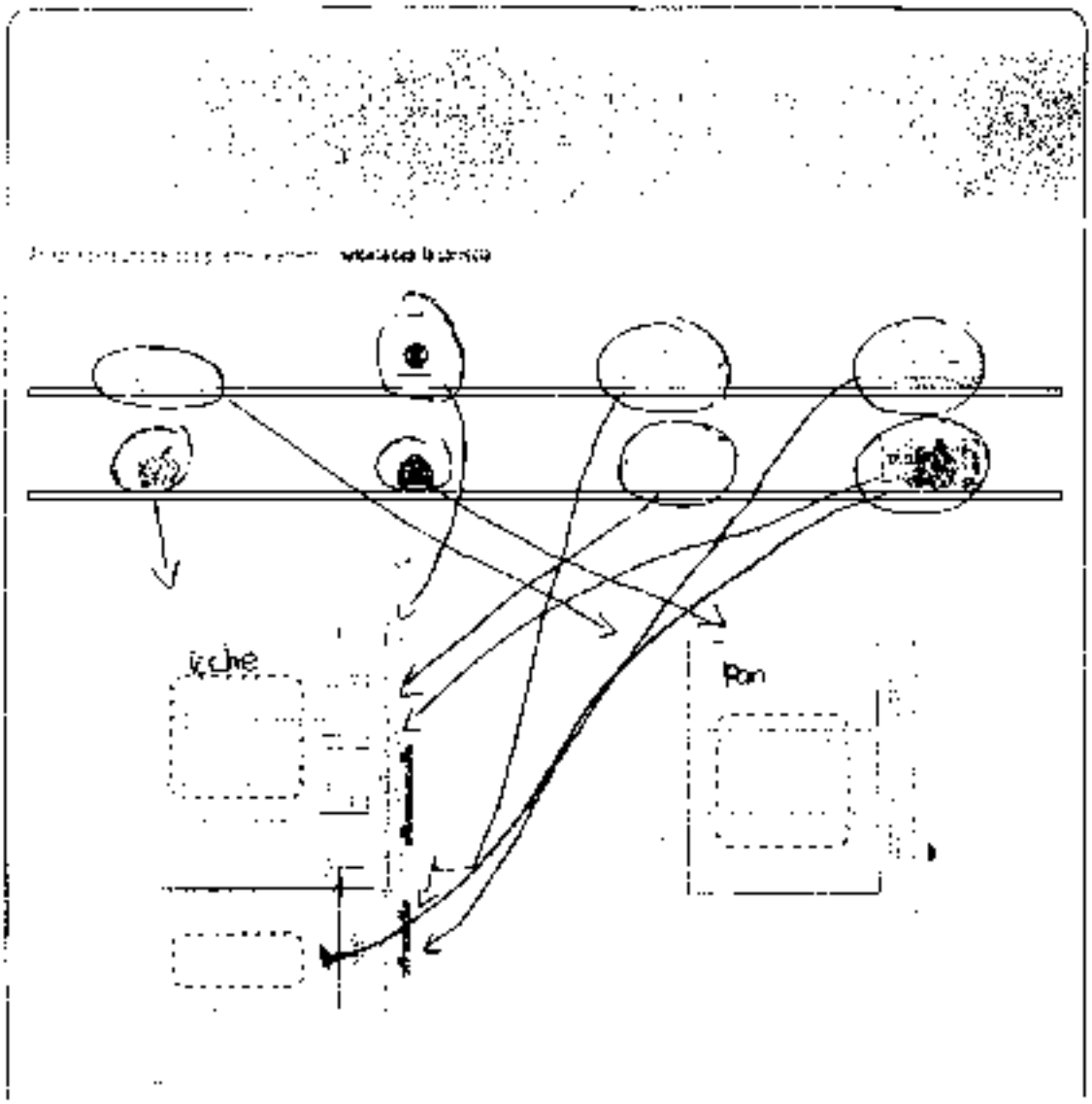


Edgar Rolin Conde Chicaiza
Silvio Cesar Amaguaña Conejo
Indy Michelle Amaguaña Conde
Kelly Jhoelin Amaguaña Conde

Lamina #57

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

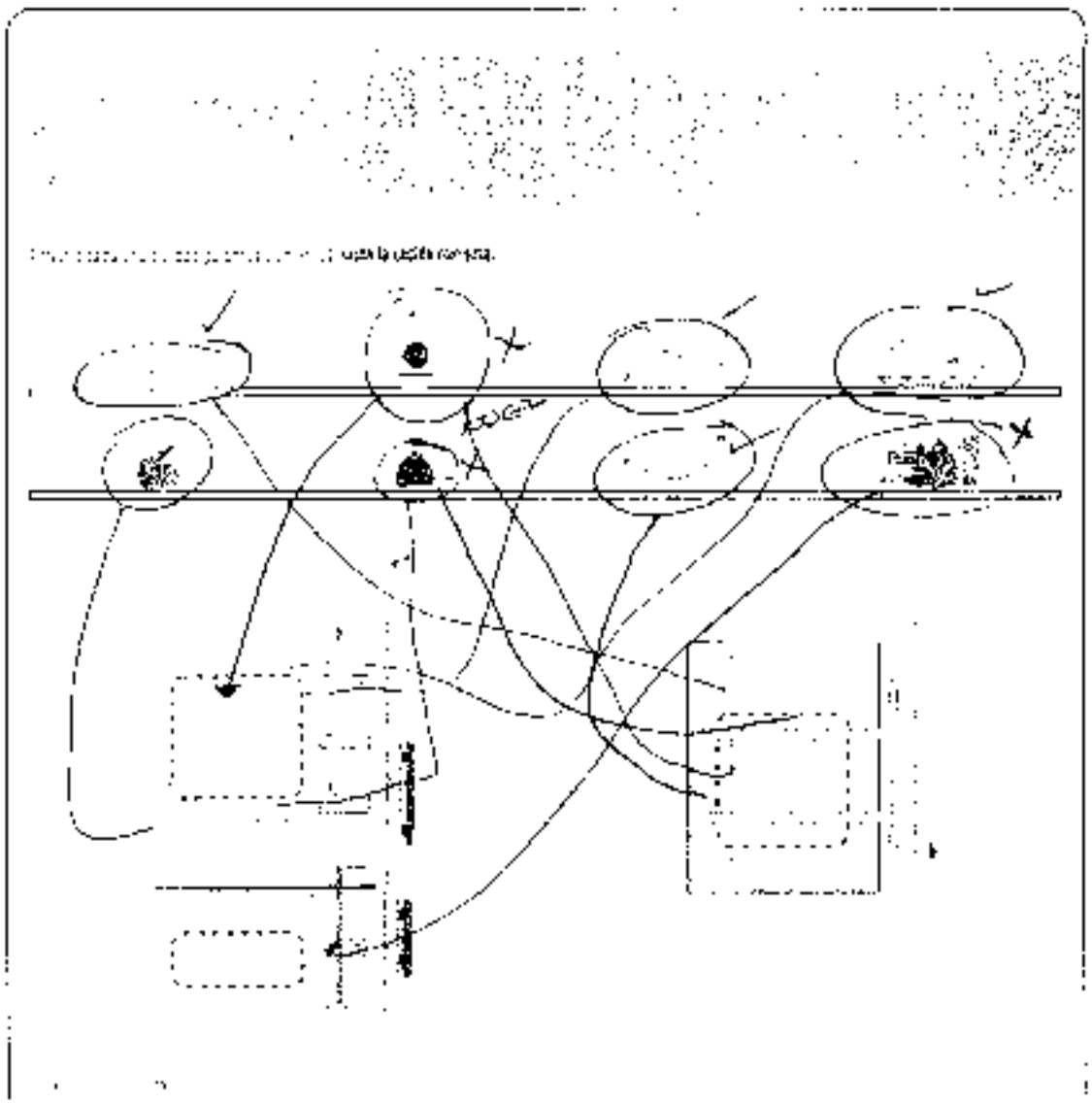
Agosto 27 (2026



marzo 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

#: Familia 58

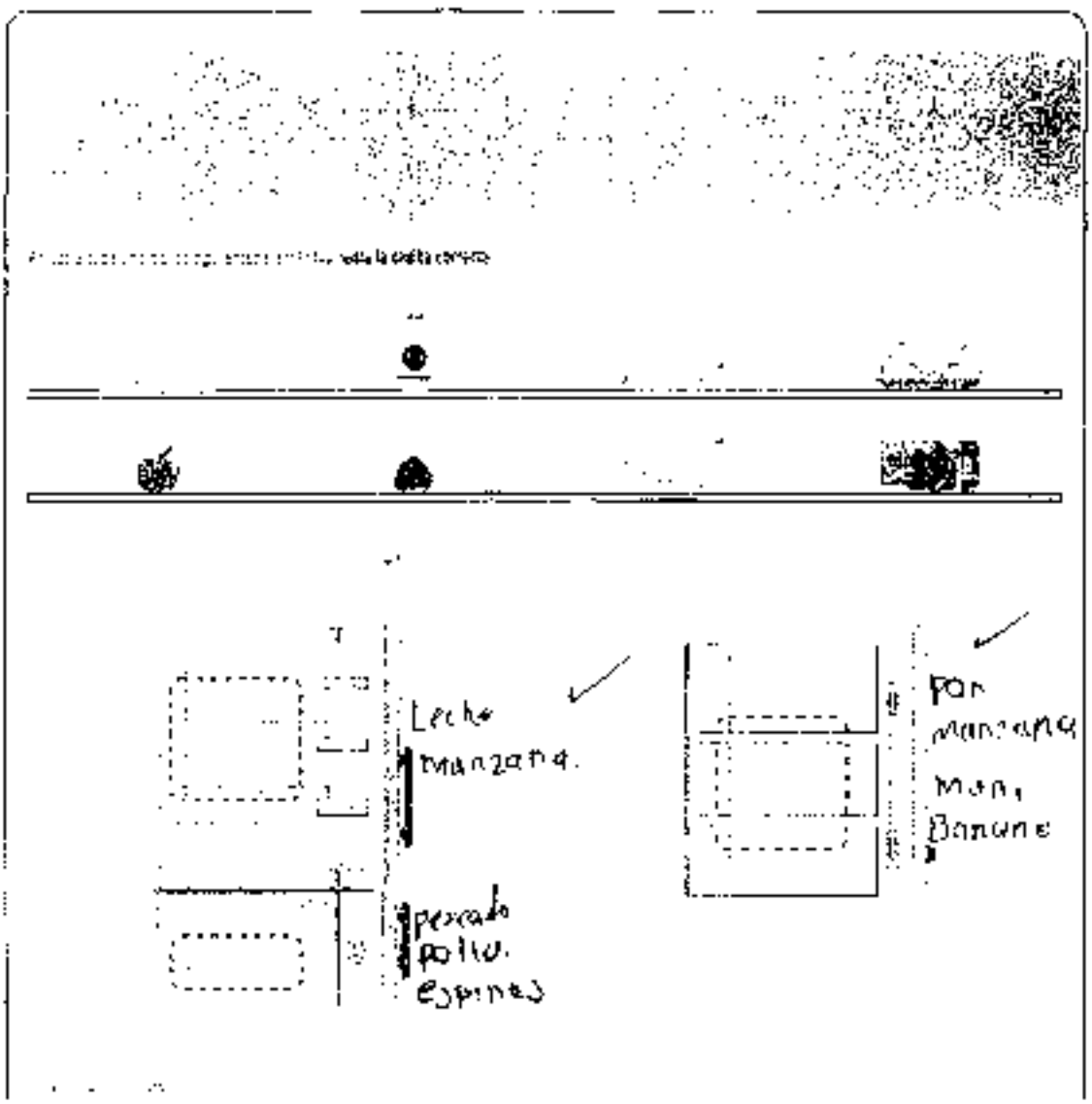


1) Elsa Melisa Maldonado Condo
2) José Ruben Arrango Maldonado
3) Yaid Jossie Arrango Maldonado
4) Zahid Samir Arrango Maldonado.

Heidy Marcela Rodriguez José Segundo Maldonado
Emily Amapuaica Rodriguez jose segundo Cordova.

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS) N#. 59.

Hoero 29/-2026

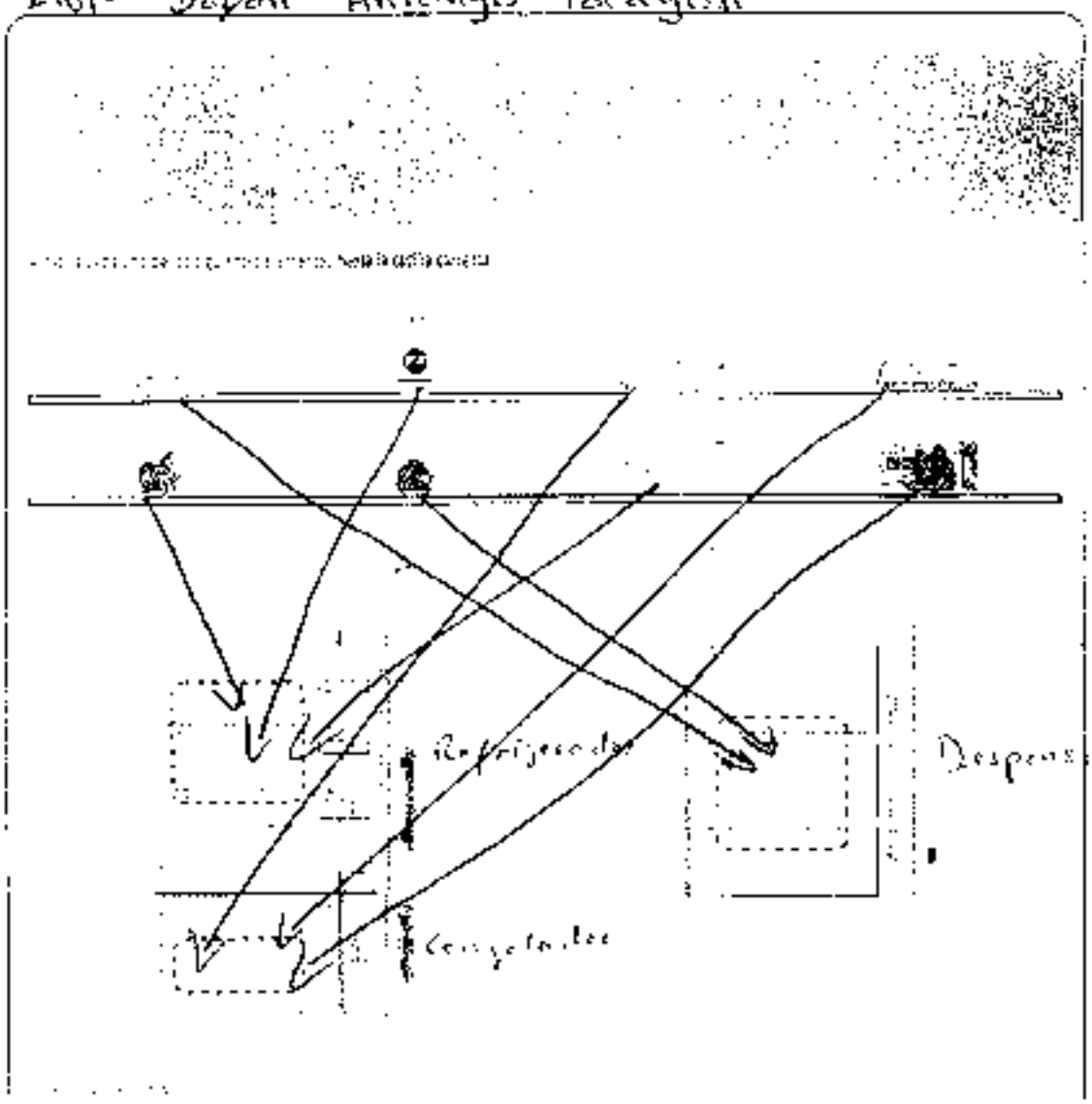


MARZO 27/2026

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

H- 59

Ana Patricia Arcenga Tocagón
Kelly Ashly Tocagon Arcenga
Elvis Dayan Arcenga Tocagón

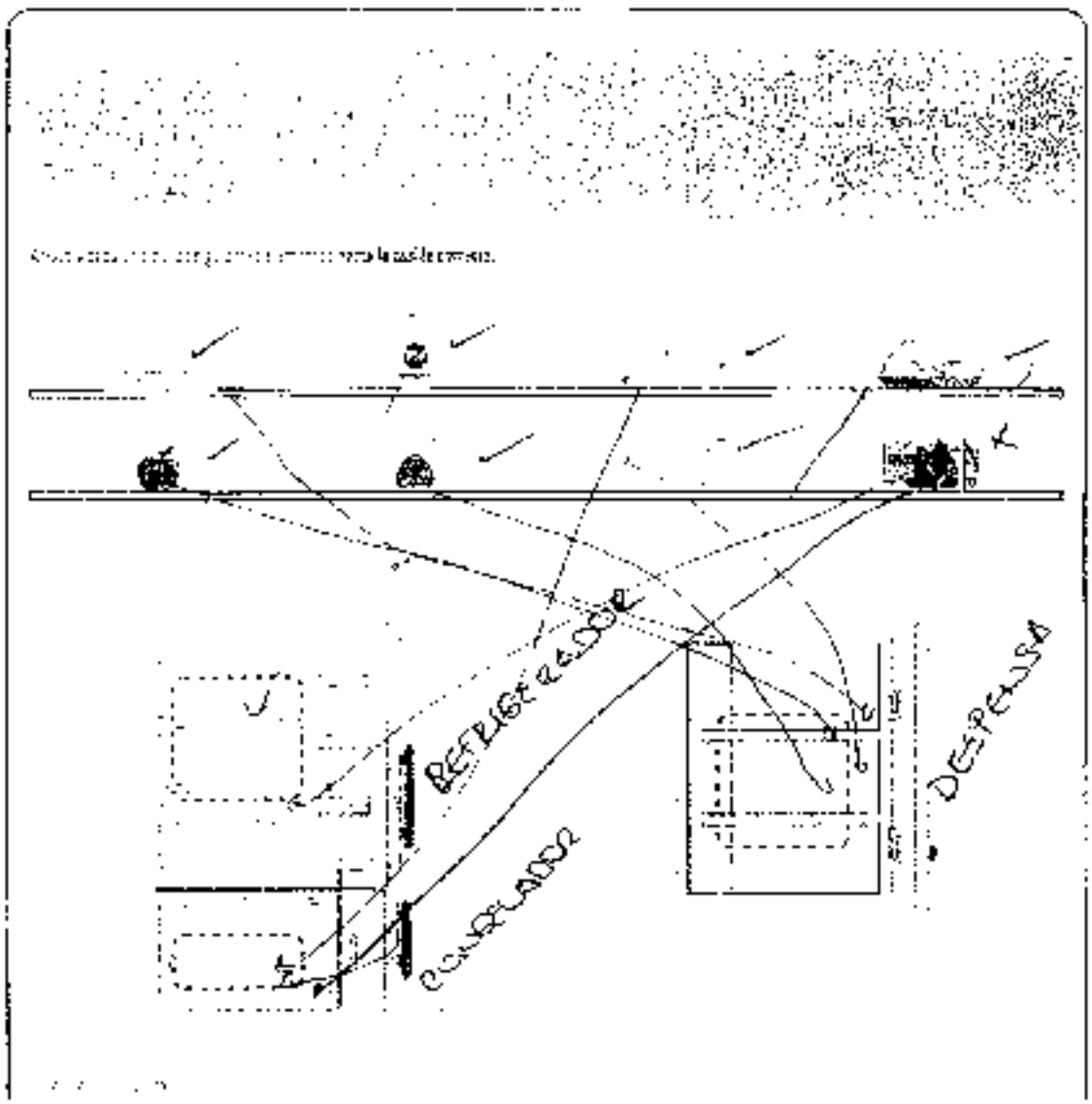


Mari Cecilia Chumbi A.
Dayana Michel Aranga Cisneros
Cinda Janetzy Aranga Cisneros
Tsayuri Aranga A.

N + GO

PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKAN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

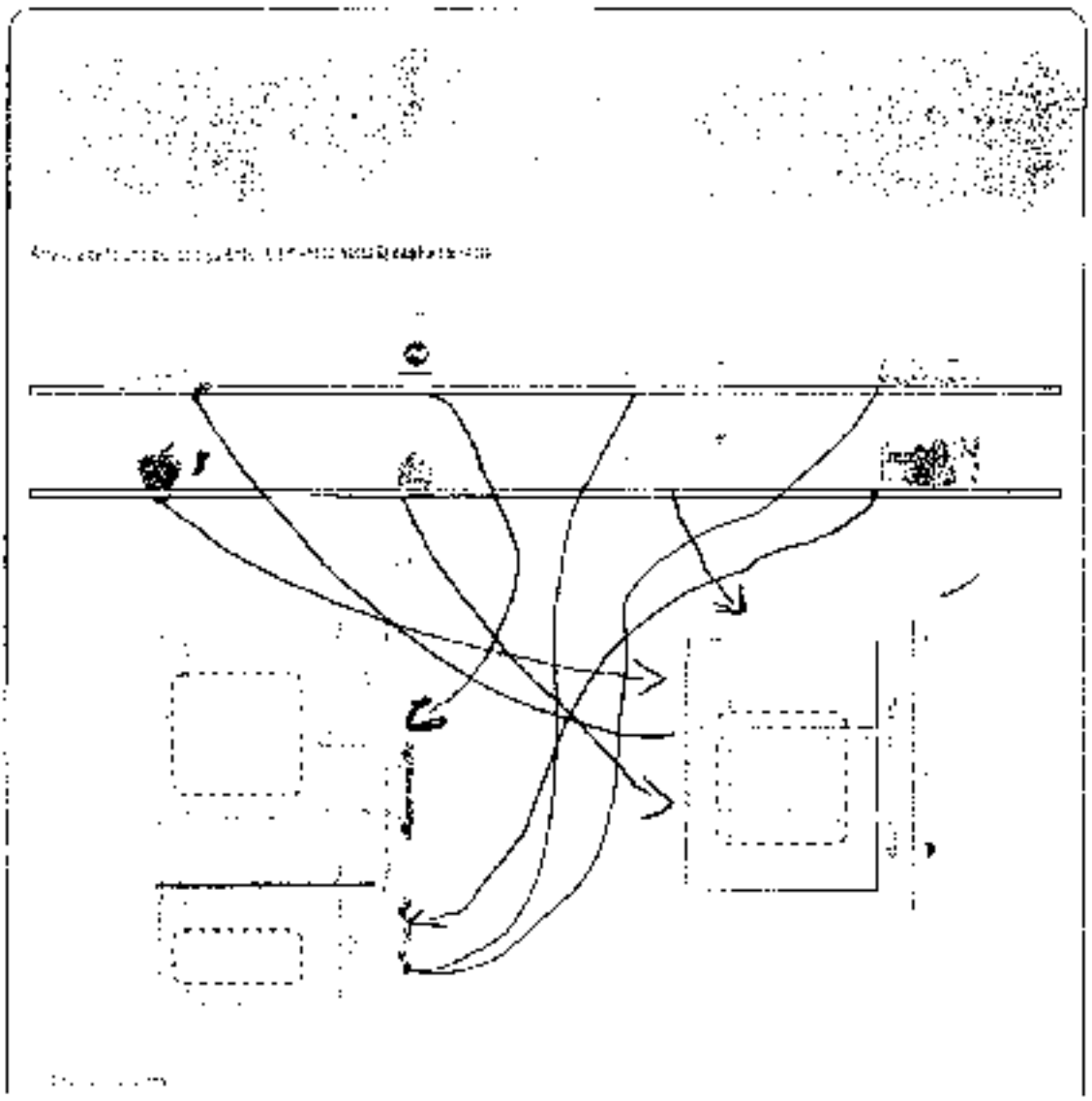
MARZO 27/2026



PUCHUKUNATA IMASHNA RURANAKUN (PRACTICA DE MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS)

MARZO 27/2026

#62



Ana Maria Bayona
Jose David Cisneros
Daniel Cisneros

ACTA ESTRATEGIA IEC MARZO 2026

FECHA Y LUGAR: Bogotá, Marzo 19 y 27 de 2026 Cabildo Kichwa

HORA DE INICIO:9 -00 a.m. HORA DE FINALIZACION: 11 a.m.

ASISTENTES: Familias beneficiarias del PROYECTO 7953: "GENERACION DEL BIEN-ESTAR ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL EN BOGOTÁ D.C", Coordinador del Proyecto Canasta Básica Indígena Kichwa Luis Conejo, Nutricionista Dietista Lilia Patricia Roncancio López y Equipo de apoyo de la canasta del Cabildo.

TEMA: Sesión 4: Puchukunata Imashna ruranakan (Practica de manejo de residuos y desperdicios)

DESARROLLO DE LA SESION:

1. En el Pretest que se envía con antelación a las familias se identifica que en general existe una gran confusión entre lo que significa la perdida, el desperdicio y el residuo, En general se tiene claro que es una situación que afecta el aprovechamiento de los alimentos y causa daña a la madre tierra
2. Para romper el hielo y entrar en materia se proyecta un video de sensibilización https://www.youtube.com/watch?v=620k-y2iN6g con el fin de evidenciar que existe un gran desperdicio de alimentos a nivel mundial y que simplemente se asume como una situación "normal" para el comun de la gente. Al término de la proyección del video los participantes concluyen que si es cierto el desperdicio de alimento en los hogares y que es necesario tomar conciencia de ello para cambiar este comportamiento que afecta al planeta y a millones de seres humanos en el mundo que no tienen que comer, mientras en otros lugares simplemente se bota la comida
3. Al inicio del encuentro se invita a los participantes a integrar 6 grupos de 10 personas y a ponerle un nombre al grupo
4. Se efectúa la explicacion de los conceptos mediante presentación de Power Point y posteriormente se procede a proyectar el RETO SOBRE PERDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS FAO en su nivel mas básico, en donde se cada grupo tiene la oportunidad de ir respondiendo las preguntas y efectuar los ejercicios que alli se plantean. ¿Cuánto sabe acerca de la pérdida y el desperdicio de alimentos? ¡Vamos a averiguarlo! Estos juegos, preguntas pondrán a prueba sus conocimientos.
5. Aquí se precisan cambios en la elección de alimentos tales como la compra de frutas y verduras "feas" las cuales conservan sus características nutricionales y son aptas para el consumo humano, consejos adecuados para reducir el desperdicio de alimentos tales como pedir raciones mas pequeñas, utilizar los restos de comida, compartir la comida si se tiene demasiada, correcto almacenamiento de alimentos, compra consciente, entre otros
6. Se hace énfasis en que todos estos hábitos apuntan a la corrección de comportamientos que perpetúan estados de malnutricion ya que el disminuir las raciones, hacer compras conscientes y demás, apuntan también a mejorar las condiciones de malnutricion que se presentan en la comunidad
7. Para evidenciar la comprensión del tema tratado se invita a los participantes a identificar cual sería un compromiso o una acción practica que desarrollen al interior de los hogares para disminuir el desperdicio de alimentos. Esta actividad debe ser evidenciada a traves de un cartel mediante un dibujo o una foto. Durante la jornada de tamizaje se hace refuerzo en torno al correcto almacenamiento de alimentos

ANEXOS: Lista de Asistencia Y REGISTRO FOTOGRAFICO






09:11
mar. 19
2026
14°C
Calle 77A, Bogotá, Bogotá, Colombia
Latitud 4.6983 Longitud -74.0974


09:11
mar. 19
2026
14°C
Calle 77A, Bogotá, Bogotá, Colombia
Latitud 4.6983 Longitud -74.0974




27 mar 2026 9:43:01 a. m.
80a21 Calle 77a
Engativá
Bogotá


27 mar 2026 2:02:36 p. m.
80a21 Calle 77a
Engativá
Bogotá


27 mar 2026 4:28:12 p. m.
80a21 Calle 77a
Engativá
Bogotá







LECTURA Y APROBACIÓN DEL ACTA:

NOMBRE: Luis Cornejo
C.C.
CARGO: Coordinador Canasta Básica
Cabildo Kichwa

NOMBRE: Lilia Patricia Roncancio López
C.C 51820875
CARGO. Nutricionista
Cabildo Kichwa