

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p>		<p>Código: FOR-PSS-295</p>
	<p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA - PPSANAF</p>		<p>Versión: 1</p>
			<p>Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024</p>
			<p>Página: 1 de 4</p>
<p>1. DATOS GENERALES</p>			
Fecha	13/5/2025		
Nombre del proyecto	Proyecto 8047 "Generación de respuestas integradoras para la Inclusión social y productiva, y la prevención de todas las formas de violencia y discriminación en Bogotá D.C		
Servicio social/unidad operativa	Centro integrarte de atención interna Grupo 9		
Localidad	No aplica		
Personas asignadas para la construcción de la estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC	Luis Enrique meyer, Asuncion Escrocia Julio,Jaider villegas, Jenni Sofia Bernal Castañeda, Lorena Rodriguez, Yina Rodriguez.		
<p>2. DETERMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS</p>			
Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	<p>En la actualidad el centro integrarte atención interna grupo 9, cuenta con una población de 79 participantes, el cual esta conformado por 37 mujeres y 42 hombres, todos con sistema de apoyo extenso, los cuales contemplan todos diagnósticos nutricionales (eutrofia, delgadez, sobrepeso y obesidad), caracterizándose a la adherencia a la actividad física. por otra parte, el 20% de la misma presenta problemas gastrointestinales, por lo cual se hace necesario el aporte de fibra en su dieta. partiendo de esta necesidad se han buscado estrategias que vayan encaminadas a la adaptación de un estilo de vida saludable mediante la ingesta de alimentos ricos en fibra, con sasonadores naturales, uso de especias naturales e incentivando a la población a la hidratación constante. es por esto que el uso de los subproductos generados en el servicio de alimentación constituye una alternativa para elaborar alimentos con estas características. de la piña por ejemplo, la tercera parte de su peso es un desperdicio no aprovechable, este desperdicio se ve reflejado en las cascara y la corona del fruto, siendo las primeras un subproducto alta en fibra, de la cual se pueden elaborar desde un masato, halados o bebidas hidratantes altas en fibras. Por otro lado, el mango nos genera desperdicios en cascara y semilla que van desde 3,5 a 4 kg por cada 20kg de fruta, del cual se podría reducir a 2 kg si utilizáramos la cascara en preparaciones como ensaladas y helados. otros productos que generan desperdicios son las verduras como el pimentón, la cebolla, y tubérculos como la papa pastusa, esta estrategia busca convertir esos subproductos en alimentos desidratados para ser utilizados como especias en algunas preparaciones para potencializar sabor y color de las mismas y de esta manera brindar a la población alimentos mas saludables y mitigando el impacto ambiental. La cantidad de desperdicios en el CIAIG9 va desde los 30 a 40kg semanales, con lo que se pretende disminuir un 40% o mas.</p>		
Grupo/s interactivo/s	<p>Esta estrategia esta encaminada a los participantes del centro integrarte atención interna grupo 9, el cual cuenta con una población de 79 personas con discapacidad con un sistema de apoyo extenso, con un rango de edad entre los 18 a 60 años de edad. tambien pretende abarcar al grupo manipulador de alimentos con el objetivo de abordar y adoptar buenas practicas en los procesos de prealistamiento de las materias primas e conocimiento en la elaboracion de nuevos productos a traves de los desperdicios.</p>		
Identificación participativa de la necesidad	<p>La reducción del desperdicio alimentario aporta enormes beneficios para las personas y el medio ambiente. No solo se desperdician alimentos sino también los recursos utilizados y el trabajo realizado para producirlos y mantenerlos en la cadena alimentaria. Para gran parte de la población mundial, el desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre: comprar más alimentos de los que necesitamos en los mercados, dejar que las frutas y hortalizas se estropeen en casa o servir porciones más grandes de lo que podemos comer. Estas costumbres someten a nuestros recursos naturales a mayor presión y perjudican a nuestro medio ambiente. Cuando desperdiciamos alimentos desperdiciamos el trabajo, el esfuerzo, la inversión y los preciosos recursos (como agua, semillas, pienso, etc.) empleados en su producción, por no hablar de los recursos empleados en su transporte y elaboración. Resumiendo, el desperdicio de alimentos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuye al cambio climático. Se trata de un gran problema. De hecho, a escala mundial se pierden o desperdician a diario toneladas de alimentos comestibles. Solo entre la cosecha y el nivel minorista se pierde cerca del 14 % del total de alimentos producidos en todo el mundo. También se desperdician enormes cantidades de alimentos en el plano minorista o del consumidor. La parte de alimentos que se pierde desde la cosecha hasta el nivel minorista excluido se conoce con el nombre de pérdida de alimentos. La parte que se desperdicia en el nivel minorista o del consumidor se denomina desperdicio de alimentos. Se hace esta distinción para abordar las causas últimas del problema, a cuya solución pueden contribuir agentes de todo tipo, desde agricultores y productores hasta clientes y propietarios de tiendas. La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos es esencial en un mundo en el que millones de personas padecen hambre a diario. Cuando reducimos el desperdicio, entendemos que los alimentos no vienen dados para los millones de personas que padecen hambre a diario. Depende de nosotros cambiar nuestras costumbres para que no desperdiciar alimentos se convierta en un modo de vida.</p>		
Entornos	<p>Individual _X_, Familiar _X_, Institucional, ___, Comunitario __</p>		
Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia	<ul style="list-style-type: none"> •identificación de subproductos •protocolos de higiene de alimentos (BPM). •producción, empaque y almacenamiento de alimentos 		

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA -PPSANAF	Código: FOR-PSS-295
		Versión: 1
		Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024
		Página: 2 de 4
3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA		
Objetivo general:	Desarrollar productos alimenticios de calidad a partir de los subproductos generados en la etapa de prealistamiento en el servicio de alimentación.	
Duración de la estrategia:	9 Meses	
Cantidad total de sesiones que contiene la estrategia	9 Sesiones	
Práctica/ tema o prácticas/ temas de alimentación, nutrición y actividad física que se abordarán en cada sesión.	Sesión 1. identificación y clasificación de subproductos. Sesión 2. Desarrollos de protocolos de BPM. Sesión 3. Elaboración de subproducto y evaluación de cualidades organolépticas. Sesión 4. Empaques y promoción. Sesión 5. Comercializacion Sesión 6. entrega de incentivos para fortalecimiento. Sesión 7. Reeeinversion monetaria para autosostenimiento de la actividad productiva. Sesion 8. Comercialización Sesion 9. Siembra de semillas de subproductos obtenidos	

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p> <p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA -PPSANAF</p>	<p>Código: FOR-PSS-295</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: MEMO12024025727 - 12/09/2024</p> <p>Página: 3 de 4</p>
<p>FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)</p>		
<p>Sesión No.</p>	<p>Sesion N°1</p>	
<p>Práctica (s) o tema (s)</p>	<p>Identificación y Clasificación de subproductos.</p>	
<p>Mensaje</p>	<p>"Disfrutemos del cambio"</p>	
<p>Objetivo IEC</p>	<p>Fortalecer las prácticas de alimentación saludable a través de preparaciones que reduzcan el desperdicio de alimentos en el centro integrarte grupo 9.</p>	
<p>Marco de referencia</p>	<p><i>La reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos es esencial en un mundo en el que millones de personas padecen hambre a diario. Cuando reducimos el desperdicio, entendemos que los alimentos no vienen dados para los millones de personas que padecen hambre a diario. La reducción del desperdicio alimentario aporta enormes beneficios para las personas y el medio ambiente. No solo se desperdician alimentos sino también los recursos utilizados y el trabajo realizado para producirlos y mantenerlos en la cadena alimentaria. Para gran parte de la población mundial, el desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre: comprar más alimentos de los que necesitamos en los mercados, dejar que las frutas y hortalizas se estropeen en casa o servir porciones más grandes de lo que podemos comer. Estas costumbres someten a nuestros recursos naturales a mayor presión y perjudican a nuestro medio ambiente. Cuando desperdiciamos alimentos desperdiciamos el trabajo, el esfuerzo, la inversión y los preciosos recursos (como agua, semillas, pienso, etc.) empleados en su producción, por no hablar de los recursos empleados en su transporte y elaboración. Resumiendo, el desperdicio de alimentos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuye al cambio climático. Se trata de un gran problema. De hecho, a escala mundial se pierden o desperdician a diario toneladas de alimentos comestibles. Solo entre la cosecha y el nivel minorista se pierde cerca del 14 % del total de alimentos producidos en todo el mundo. También se desperdician enormes cantidades de alimentos en el plano minorista o del consumidor. La parte de alimentos que se pierde desde la cosecha hasta el nivel minorista excluido se conoce con el nombre de pérdida de alimentos. La parte que se desperdicia en el nivel minorista o del consumidor se denomina desperdicio de alimentos. Se hace esta distinción para abordar las causas últimas del problema, a cuya solución pueden contribuir agentes de todo tipo, desde agricultores y productores hasta clientes y propietarios de tiendas.</i></p>	
<p>Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación</p>	<p>Con esta estrategia se pretende que los participantes ayuden en la reducción del desperdicio alimentario aportando enormes beneficios para las personas y el medio ambiente. No solo se desperdician alimentos sino también los recursos utilizados y el trabajo realizado para producirlos y mantenerlos en la cadena alimentaria. Este enfoque busca fomentar la colaboración y el empoderamiento de los cuidadores, quienes guiarán y apoyarán a los participantes en la adopción de prácticas que mejoren su bienestar general. con el tecnólogo de alimentos se realizarán preparaciones con los desperdicios generados en el servicio de alimentación mediante estrategias de reducción que permitan la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles.</p> <p>1. para esta estrategia se utilizarán cáscaras, tallos, hojas y semillas, una vez terminado el proceso de prealistamiento se realiza el respectivo lavado y desinfección.</p> <p>2. luego se colocarán en un recipiente anchos para someterlas a distintos procesos de preparación forma natural (a través del sol) o artificial (en hornos).</p> <p>3. En la fase de siembra, los asistentes colaboraron en la preparación del terreno, removiendo el suelo, eliminando residuos y nivelando la superficie. Posteriormente, participaron en la selección de semillas y en su correcta distribución según las distancias y profundidades recomendadas para cada especie vegetal. Se realizaron siembras tanto directas (en el suelo) como en semilleros, dependiendo del tipo de cultivo. Los participantes siguieron instrucciones precisas sobre el uso de herramientas, la cobertura de las semillas con tierra y la marcación de surcos para un crecimiento ordenado.</p> <p>En cuanto al proceso de riego, los asistentes aplicaron técnicas adecuadas según el estado de desarrollo de las plantas. Asignando a el participante Pedro García quien a las 7 am realiza riego y nuevamente a las 5 pm. Se Utilizan sistemas manuales como regadera, asegurando una irrigación homogénea y evitando el encharcamiento.</p> <p>En general, la participación fue activa, respetuosa del entorno y orientada al aprendizaje práctico. Se evidenció un interés genuino por conocer y aplicar los principios básicos de la agricultura urbana, lo que contribuye significativamente al fortalecimiento de una cultura ambiental y de autocuidado alimentario.</p>	
<p>No. de participantes por sesión</p>	<p>15 participantes.</p>	
<p>Herramienta pedagógica</p>	<p>https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/aditivos-alimentarios-a-base-de-subproductos-una-estrategia-de-economia-circular/</p>	
<p>Recursos</p>	<p>Talento humano, mesas, cuchillos, subproductos semillas, vasos.</p>	
<p>Registro fotográfico del material</p>		
<p>Valoración de la sesión</p>	<p>Durante la jornada de trabajo con las semillas, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en cada una de las etapas del proceso, siguiendo adecuadamente los procedimientos establecidos para la siembra y el riego.</p>	
<p>Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.</p>		
<p>(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.</p>		
<p>INSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES</p>	<p>Código: FOR-PSS-295</p> <p>Versión: 1</p> <p>Fecha: MEMO12024025727 - 12/09/2024</p> <p>Página: 3 de 4</p>	
<p>FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)</p>		

Sesión No.	Sesion N°2
Práctica (s) o tema (s)	Desarrollo de protocolo de BPM.
Mensaje	"Disfrutemos del cambio"
Objetivo IEC	Fortalecer las prácticas de alimentación saludable a través de preparaciones que reduzcan el desperdicio de alimentos en el centro integrarte
Marco de referencia	El desarrollo de protocolos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) implica establecer y documentar procedimientos operativos estándar p
	<p>Con esta estrategia se pretende que los participantes ayuden en la reducción del desperdicio alimentario aportando enormes beneficios para las personas y el medio ambiente. No solo se desperdician alimentos sino también los recursos utilizados y el trabajo realizado para producirlos y mantenerlos en la cadena alimentaria.</p> <p>Este enfoque busca fomentar la colaboración y el empoderamiento de los cuidadores, quienes guiarán y apoyarán a los participantes en la adopción de prácticas que mejoren su bienestar general.</p> <p>con el tecnólogo de alimentos se realizarán preparaciones con los desperdicios generados en el servicio de alimentación mediante estrategias de reducción que permitan la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles.</p> <p>1. para esta estrategia se realiza un recorrido con todos los participantes con el fin de mostrarle cada uno de los procesos de recepción, distribución, transporte, almacenamiento. 2. se ubican a los participantes mostrándole cada uno de los procesos. 3. se les explica los protocolos indispensables antes, durante y después de los procesos, como lo son lavado de mano, limpieza y desinfección de los espacios.</p> <p>En general, la participación fue activa, respetuosa del entorno y orientada al aprendizaje práctico. Se evidenció un interés genuino por conocer y aplicar los principios básicos de la agricultura urbana, lo que contribuye significativamente al fortalecimiento de una cultura ambiental y de autocuidado alimentario.</p>
Metodología para el desarrollo	
No. de participantes por sesión	12 participantes.
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?v=Lf8-k295XM
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal, computador.
Registro fotográfico del material	
Valoración de la sesión	<p>Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en cada una de las etapas del proceso, siguiendo adecuadamente los procedimientos establecidos.</p> <p>Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.</p> <p>(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.</p>
	FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)
Sesión No.	Sesion N°3
Práctica (s) o tema (s)	Elaboración de subproducto y evaluación de cualidades organolépticas
Mensaje	"Disfrutemos del cambio"
Objetivo IEC	Fortalecer las prácticas de alimentación saludable a través de preparaciones que reduzcan el desperdicio de alimentos en el centro integrarte
Marco de referencia	Para gran parte de la población mundial, el desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre: comprar más alimentos de los que neces
	<p>Este enfoque busca fomentar la colaboración y el empoderamiento de los cuidadores, quienes guiarán y apoyarán a los participantes en la adopción de prácticas que mejoren su bienestar general.</p> <p>con el tecnólogo de alimentos se realizarán preparaciones con los participantes con los desperdicios generados en el servicio mediante estrategias de reducción que permitan la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles que se permitan incorporar dentro del ciclo de minuta.</p> <p>1. para esta estrategia se utilizaron cascavas de piña, papaya, mango, sandía una vez terminado el proceso de prelistamiento se realiza el respectivo lavado y desinfección.</p> <p>2. luego se colocan en un recipiente ancho para que al someterla al proceso de secado de forma natural (a través del sol) o artificial (en hornos), en este caso se realizó de forma natural.</p> <p>3. una vez secas se cocinan con arroz como acompañamiento evitando la acidez.</p> <p>4. para licuar y</p> <p>colar, esta preparación se coloca en el congelador para luego licuar nuevamente y quedar con la consistencia de frappe.</p>
Metodología para el desarrollo	
No. de participantes por sesión	12 participantes.
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?v=LgCFDvTb2kl
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal, computador.
Registro fotográfico del material	
Valoración de la sesión	<p>Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades programadas.</p> <p>Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.</p> <p>(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.</p>
	FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)
Sesión No.	Sesion N°4
Práctica (s) o tema (s)	Empaques y Promoción
Mensaje	"Porque el futuro no se desecha"
Objetivo IEC	El objetivo desde una perspectiva ecológica, funcional, y comercial es reducir un poco el impacto ambiental. evitar residuos a largo plazo, ya
Marco de referencia	El mundo entero debe utilizar empaques biodegradables porque representan una solución concreta y necesaria a múltiples crisis
Metodología para el desarrollo	Los empaques biodegradables hechos de hoja de maíz son una alternativa ecológica, natural y de bajo impacto ambiental. Su
No. de participantes por sesión	21 PCD
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?v=Dx_8qnageN4

Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal, computador.		
Registro fotográfico del material			
Valoración de la sesión	Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades		
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.			
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)			
Sesión No.	Sesion N°5		
Práctica (s) o tema (s)	Comercialización		
Mensaje	"Alimentos y semillas para un futuro sostenible"		
Objetivo IEC	El objetivo desde esta estrategia es crear conciencia apartir de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino		
Marco de referencia	Los subproductos agroindustriales incluyen cáscaras, bagazos, semillas, pulpas. Estos materiales, a menudo descartados, contienen		
Metodología para el desarro	Crear alimentos a partir de subproductos agroalimentarios es una práctica cada vez más común en el marco de la		
No. de participantes por sesi	25 PCD		
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MhWhGIZ_MosXm7yvW4ErBOjoRgFDuC		
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal.		
Registro fotográfico del material			
Valoración de la sesión	Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades		
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.			
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)			
Sesión No.	Sesion N°6		
Práctica (s) o tema (s)	entrega de incentivos para fortalecimiento.		
Mensaje	"subproductos con futuro sostenible"		
Objetivo IEC	El objetivo desde esta estrategia es crear conciencia apartir de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino		
Marco de referencia	Los subproductos agroindustriales incluyen cáscaras, bagazos, semillas, pulpas. Estos materiales, a menudo descartados, contienen		
Metodología para el desarro	Crear alimentos a partir de subproductos agroalimentarios es una práctica cada vez más común en el marco de la		
No. de participantes por sesi	12 PCD		
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MhWhGIZ_MosXm7yvW4ErBOjoRgFDuC		
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal.		
Registro fotográfico del material			
Valoración de la sesión	Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades		
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.			
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)			
Sesión No.	Sesion N°7		
Práctica (s) o tema (s)	Reeversion monetaria para autosostenimiento de la actividad productiva y elaboracion		
Mensaje	"Disfrutemos del cambio"		
Objetivo IEC	Fortalecer las prácticas de alimentación saludable a través de preparaciones que reduzcan el desperdicio de alimentos en el centro integrarte grupo 9.		
Marco de referencia	<p>Para gran parte de la población mundial, el desperdicio de alimentos se ha convertido en costumbre: comprar más alimentos de los que necesitamos en los mercados, dejar que las frutas y hortalizas se estropeen en casa o servir porciones más grandes de lo que podemos comer. Estas costumbres someten a nuestros recursos naturales a mayor presión y perjudican a nuestro medio ambiente. Cuando desperdiciamos alimentos desperdiciamos el trabajo, el esfuerzo, la inversión y los preciosos recursos (como agua, semillas, pienso, etc.) empleados en su producción, por no hablar de los recursos empleados en su transporte y elaboración. Resumiendo, el desperdicio de alimentos aumenta las emisiones de gases de efecto invernadero y contribuye al cambio climático.</p> <p>Se trata de un gran problema. De hecho, a escala mundial se pierden o desperdician a diario toneladas de alimentos comestibles. Solo entre la cosecha y el nivel minorista se pierde cerca del 14 % del total de alimentos producidos en todo el mundo. También se desperdician enormes cantidades de alimentos en el plano minorista o del consumidor.</p> <p>La parte de alimentos que se pierde desde la cosecha hasta el nivel minorista excluido se conoce con el nombre de pérdida de alimentos. La parte que se desperdicia en el nivel minorista o del consumidor se denomina desperdicio de alimentos. Se hace esta distinción para abordar las causas últimas del problema, a cuya solución pueden contribuir agentes de todo tipo, desde agricultores y productores hasta clientes y propietarios de tiendas.</p>		
Metodología para el desarro	buena aceptación por parte de los visitantes y asistentes a las distintas ferias a las que se ha participado. para ello		
sesión	11 participantes		
Herramienta pedagógica	https://docs.google.com/presentation/d/1My5X4hNwT2huFVs6gymHyW6bK6-oyAU/edit?rtfpof=true		
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal, computador.		

Registro fotográfico del material	
Valoración de la sesión	Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en cada una de las etapas del proceso, siguiendo adecuadamente los procedimientos establecidos.
Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la 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.	
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesión N°8
Práctica (s) o tema (s)	Comercialización
Mensaje	"Alimentos y semillas para un futuro sostenible"
Objetivo IEC	El objetivo de esta estrategia es crear conciencia apartir de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino darles
Marco de referencia	La comercialización de productos elaborados es el proceso de planificar y ejecutar estrategias para promocionar y vender productos a los consumidores, abarcando desde la definición del producto hasta su distribución y venta. Implica investigar el mercado y al público objetivo, establecer precios, elegir canales de venta, y desarrollar una marca y una narrativa convincente para diferenciar el producto y generar ventas y beneficios para la empresa. Los subproductos agroindustriales incluyen cáscaras, bagazos, semillas, pulpas. Estos materiales, a menudo descartados, contienen compuestos bioactivos (fibra, antioxidantes, proteínas, etc.) que pueden ser reaprovechados para crear productos alimenticios funcionales, como snacks saludables, harinas alternativas, suplementos, entre otros.
Metodología para el desarrollo	El día 12 de diciembre se realizó la muestra de resultados del plan de generacion de apoyos donde se aprovechó esta actividad para la comercializacion de los diferentes subproductos que se elaboran en el centro de atencion interna grupo 9. el cual se desarrolló de esta forma. 1. Se realizó el empaque y rotulado de los productos elaborados. 2. Se transportó hasta el lugar de el evento ubicado en CDC Iago timiza. 3. Mediante un Stand y mesas se impulsó las distintas preparaciones elaboradas con cascara y semillas de los alimentos en prelistamiento por las personas con discapacidad en el centro. 4. los participantes impulsaron las ventas explicando a los presente el proceso de elaboracion.
No. de participantes por sesión	11 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MhWhGIZ_MosXm7yvW4ErBOjoRgfDuC
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal.



Registro fotográfico del material

Valoración de la sesión	Durante la jornada de trabajo, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso y responsabilidad en el desarrollo de las actividades
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesión N°9
Práctica (s) o tema (s)	Siembra de semillas de subproductos obtenidos
Mensaje	Semillas para la sostenibilidad
Objetivo IEC	El objetivo de esta estrategia es aprovechar al maximo todos los subproductos que salgan del servicio de alimentacion del centro, para así
Marco de referencia	es un modelo de generacion
Metodología para el desarrollo	El principalmente se tomo del
No. de participantes por sesión	11 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MhWhGIZ_MosXm7yvW4ErBOjoRgfDuC
Recursos	Talento humano, gorros, ta



Registro fotográfico del material

Valoración de la sesión

Durante la jornada de trabajo

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-295
	FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA -PPSANAF	Versión: 1
		Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024
		Página: 4 de 4
4. VALORACIÓN DE LA ESTRATEGIA		
<p>Describa los mecanismos o métodos para la valoración de la estrategia que permitan comparar la situación previa y la posterior, los logros, y los aspectos a mejorar. Tenga en cuenta los diferentes tipos de valoración, entre ellos: valoración de la implementación de la estrategia versus lo planeado, valoración de conocimientos, valoración de satisfacción o percepción de los beneficiarios, valoración del cambio de la práctica.</p> <p>Determine si la valoración se realizará en cada sesión, en una jornada de valoración de la estrategia completa o ambas. Se sugiere que todas las estrategias que tengan más de una sesión incluyan la autoevaluación colectiva del proceso (debilidades, oportunidades, fortalezas).</p> <p>Incluya el enlace para la recolección de los resultados de la valoración.</p>		