1. DATOS GENERALES	
Fecha	27/1/2026
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 atencion 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,Justy Romero, Jenni Sofia Bernal Castañeda, Lorena Rodriguez, Yina Rodriguez.
2. DETERMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS	
Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	En la actualidad el centro integrarte atencion interna grupo 9, cuenta con una poblacion de 79 participates, 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 adaptacion 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 poblacion a la hidratacion constante. es por esto que el uso de los subproductos generados en el servicio de alimentacion constituye una alternativa para elaborar alimentos con estas caracteristicas. 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 hidrantes 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 podria reducir a 2 kg si utilizaramos la cascara en prepraciones como ensaladas y helados. otros productos que generan desperdicios son las verduras como el pimenton, la cebolla, y tuberculos como la papa pastusa, esta estretegia 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 poblacion 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.
Grupo/s interactivo/s	Esta estrategia esta encaminada a los participantes del centro integrarte atencion interna grupo 9, el cual cuenta con una poblacion de 79 personas con discapacidad con un siistema 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.
Identificación participativa de la necesidad	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.
Entornos	Individual _X__, Familiar _X__, Institucional, ___, Comunitario ___
Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia	•identificación de subproductos •protocolos de higiene de alimentos (BPM). •producción, empaque y almacenamiento de alimentos

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:	13 Meses
Cantidad total de sesiones que contiene la estrategia	13 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. Reeinversion monetaria para autosostenimiento de la actividad productiva. Sesion 8. Comercialización Sesion 9. Buenas prácticas para conservar semillas por más tiempo Sesion 10. Promocion de una siembra eficiente para aprovechar mejor los recursos Sesion 11. Aprovechar antes de desechar: cocina sostenible en acción Sesion 12. Medir para reducir: control del desperdicio alimentario Sesion 13. Evaluacion

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	Sesion N°1
Práctica (s) o tema (s)	Identificacion y Clasificacion de subproductos.
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 integrante grupo 9.
Marco de referencia	*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 suministro mundial de alimentos, y el 17 % del total de la producción mundial se desperdicia en la fase de venta al por menor y en el consumo.* *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.*
Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación	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 realizaron preparaciones con los desperdicios generados en el servicio de alimentación mediante estrategias de reducción que permitan la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles. 1. para esta estrategia se utilizarán cascaras, tallos, hojas y semillas, una vez terminado el proceso de prealistamiento se realiza el respectivo lavado y desinfección. 2.luego se colocarán en un recipiente ancho para someterlas a distintos procesos de preparación forma natural (a través del sol) o artificial (en hornos). 3. En la fase de siembra, 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 regaderas, asegurando una irrigación homogénea y evitando el encharcamiento. 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 regaderas, asegurando una irrigación homogénea y evitando el encharcamiento. 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.
No. de participantes por	15 participantes.
Herramienta pedagógica	https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/aditivos-alimentarios-a-base-de-subproductos-una-estrategia-de-economia-circular/
Recursos	Talento humano, gorros, batolonas , subproductos semillas, agua
Registro fotográfico del material	
Valoración de la sesión	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.
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.	

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)

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 integrante grupo 9.
Marco de referencia	*El desarrollo de protocolos de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) implica establecer y documentar procedimientos operativos estándar para garantizar la calidad e inocuidad de los productos, especial*
Metodología para el desarro	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 realizaron preparaciones con los desperdicios generados en el servicio de alimentación mediante estrategias de reducción que permitan la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles. 1. para esta estrategia se realiza un recorrido con todos los participantes con el fin de mostrarle cada unos de los procesos de recepcion, distribucion, transporte, almacenamiento. 2.se ubican a los participantes mostrandole cada uno de los procesos. 3. se les explica los protocolo indispensables antes, durante y despues de los procesos, como lo son lavado de manos, limpieza y desinfecion de los espacios. 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.
No. de participantes por ses	12 participantes.
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=LR9-k2l95XM
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantar, 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 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 HERRAMIENTAS 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 integrante grupo 9.
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 necesitamos en los mercados, dejar que las frutas y hortalizas se est*
Metodología para el desarro	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 realizaron preparaciones con los participantes con los desperdicios generados en el servicio mediante estrategias de reducción que permiten la elaboración de alimentos inocuos y apetecibles que se permitan incorporar dentro del ciclo de minuta. para esta estrategia se utilizaron cascaras de piña, papaya, mango, semilla una vez terminado el proceso de prealistamiento se realiza el respectivo lavado y desinfección. 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 realizo de forma natural. 3.una vez secas se cocinan con arroz como acompañamiento evitando la acidez. 4.para licuar y colar, esta preparacion se cobica en el congelador para luego licuar nuevamente y quedar con la consistencia de frappe. 1.
No. de participantes por ses	12 participantes.
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?v=gCIDvTb2ol
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantar, 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
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.	

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	Sesion N°4
Práctica (s) o tema (s)	Empaque 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 que se descompone naturalmente en poco tiempo,
Marco de referencia	*El mundo entero debe utilizar empaques biodegradables porque representan una solución concreta y necesaria a múltiples crisis ambientales, de salud y sostenibilidad. También para reducir la*
Metodología para el desarro	los empaques biodegradables hechos de hoja de maiz son una alternativa ecológica, natural y de bajo impacto ambiental. su proceso de
No. de participantes por ses	21 PCD
Herramienta pedagógica	https://www.youtube.com/watch?v=0N_8zmxpeMI
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantar, 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
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 HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	Sesion N°5
Práctica (s) o tema (s)	Empaque y Promoción
Mensaje	"Alimentos y semillas para un futuro sostenible"
Objetivo IEC	El objetivo desde esta estrategia es crear conciencia aparte de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino darles un uso alimentario y a su vez comercial.
Marco de referencia	*Los subproductos agroindustriales incluyen cáscaras, bagazos, semillas, pulpas. Estos materiales, a menudo descartados, contienen compuestos bioactivos (fibra, antioxidantes, proteínas, etc.) que*
Metodología para el desarro	Con alimentos a partir de subproductos agroalimentarios es una estrategia rentable más amigable en el marco de la sostenibilidad, la economía circular y la reducción del desperdicio alimentario.
No. de participantes por ses	30 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/1I-ESMWNQZ_MzoXm7vyWEtBQo8ttEvKz
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantar.
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
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 HERRAMIENTAS 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 aparte de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino darles un uso alimentario y a su vez comercial.
Marco de referencia	*Los subproductos agroindustriales incluyen cáscaras, bagazos, semillas, pulpas. Estos materiales, a menudo descartados, contienen compuestos bioactivos (fibra, antioxidantes, proteínas, etc.) que*
Metodología para el desarro	Con alimentos a partir de subproductos agroalimentarios es una estrategia rentable más amigable en el marco de la sostenibilidad, la economía circular y la reducción del desperdicio alimentario.
No. de participantes por ses	12 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/1I-ESMWNQZ_MzoXm7vyWEtBQo8ttEvKz
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantar.
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
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 HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	Sesion N°7
Práctica (s) o tema (s)	Reelaveracion 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 integrante grupo 9.

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 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, piensos, 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.* *Según la FAO, cada año se pierden o desperdician 1300 millones de toneladas de alimentos para consumo humano en todo el mundo 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.*
Metodología para el desarro	1. Durante esta sesion se elaboran todos los productos que se han realizado en el comercio y que han tenido buena aceptacion por parte de los visitantes y asistentes a las distintas
No. de participantes por ses	11 participantes
Herramienta pedagógica	https://docs.google.com/presentation/d/1MyDKfHNwT2hvFVn6gymHyWkBrE-cyAI/edit?rtpof=true
Recursos	Tablero, marcador, 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 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 HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion 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 aparte de esta practica, el no desechar los subproductos de nuestros servicios sino darles un uso alimentario y a su vez comercial.
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 el 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, bagazo, 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 desarro	El dia 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 lago timiza. 3. Mediante un Stand y mesas se impulsó las distintas preparaciones elaboradas con cascaras y semillas de los alimentos en prealistamiento por las personas con discapacidad en el centro. 4. las participantes impulsaron las ventas explicando a los presente el proceso de elaboracion.
No. de participantes por ses	11 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MWNlG0_Mcx0m7yvWt6l3QoRgfDuC
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 programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion 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 disminuir los desperdicios y a su vez darle uso a las semillas para ser
Marco de referencia	*as un modelo de generación de bienes y servicios que satisface las necesidades actuales utilizando los recursos naturales, humanos y tecnológicos de manera eficiente y responsable, minimizando los*
Metodología para el desarro	Principalmente se toma del servicio de alimentacion semillas que han destinado a los desechos organicos, se lavaron y posteriormente se llevaron a ser secados al sol, una vez
No. de participantes por ses	11 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MWNlG0_Mcx0m7yvWt6l3QoRgfDuC
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 programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion N° 10
Práctica (s) o tema (s)	Promocion de una siembra eficiente para aprovechar mejor los recursos
Mensaje	Más rendimiento, menos desperdicio
Objetivo IEC	Fomentar prácticas de siembra eficientes que optimicen el uso de recursos como agua, suelo, semillas y fertilizantes, aumentando la productividad y promoviendo la sostenibilidad agrícola.
Marco de referencia	En la actualidad, la agricultura es una actividad fundamental para la alimentación de la población. Sin embargo, muchos recursos naturales como el agua y el suelo se están agotando
Metodología para el desarro	La metodología de este proyecto se basa en un enfoque práctico y participativo, donde los participantes aplican conocimientos teóricos sobre siembra eficiente mediante una actividad experimental.
No. de participantes por ses	10 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MWNlG0_Mcx0m7yvWt6l3QoRgfDuC
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 programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion N° 11
Práctica (s) o tema (s)	Aprovechar antes de desechar: cocina sostenible en acción
Mensaje	Uso creativo de sobras y el aprovechamiento total de los alimentos.
Objetivo IEC	Promover prácticas de cocina sostenible que permitan reducir el desperdicio de alimentos mediante el aprovechamiento integral de ingredientes y sobras
Marco de referencia	El desperdicio de alimentos es un problema global que impacta tanto al medio ambiente como a la economía y la seguridad alimentaria. Se estima que una gran parte de los alimentos producidos se pierde o
Metodología para el desarro	se utilizará un enfoque práctico, participativo y educativo, orientado al aprendizaje mediante la acción. Los participantes no solo recibirán información, sino que aplicarán técnicas
No. de participantes por ses	10 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MWNlG0_Mcx0m7yvWt6l3QoRgfDuC
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 programadas. Se vincularon de manera activa y participativa en
FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTAS PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion N° 12
Práctica (s) o tema (s)	Medir para reducir: control del desperdicio alimentario
Mensaje	"Aprovecha más, desperdicia menos."
Objetivo IEC	Promover la medición y el monitoreo del desperdicio alimentario como estrategia clave para reducir su generación, optimizar el uso de recursos y disminuir su impacto ambiental, contribuyendo a mitigar el Cambio climático.
Marco de referencia	El principio "medir para reducir" se basa en que no es posible gestionar eficazmente lo que no se cuantifica. La medición del desperdicio alimentario implica: Cuantificar la cantidad de alimentos desechados, identificar en qué etapas se generan pérdidas
Metodología para el desarro	La metodología para reducir los desperdicios generados en un servicio de alimentación incluye un conjunto continuo de medición, análisis, acción y mejora. En primer lugar, se fundamental realizar un diagnóstico inicial cuantificando la medición del desperdicio alimentario durante un periodo determinado, clasificando los residuos en etapas como preparación, producción y consumo
No. de participantes por ses	10 PCD
Herramienta pedagógica	https://drive.google.com/drive/folders/13-MWNlG0_Mcx0m7yvWt6l3QoRgfDuC
Recursos	Talento humano, gorros, tapabocas, delantal
Registro fotográfico del material	
Valoración de la sesión	

o deteriorando debido al uso inadecuado. Por esa, es importante promover una siembra eficiente. que permita producir más alimentos utilizar
Primero, se realiza una investigación básica sobre técnicas adecuadas de siembra. el uso reasonable del area. la correcta distribución de semillas y el cuidado del suelo.

fomentando hábitos responsables que generen ahorro económico y disminuyan el impacto ambiental.
desperdicia a lo largo de la cadena. esencialmente en los hogares. debido a malas prácticas de compra, almacenamiento y preparación.
reales de aprovechamiento de alimentos en su vida diaria.

ido menos recursos y evitando el desperdicio.

4. VALORACION DE LA ESTRATEGIA

En términos generales, las estrategias implementadas durante los ocho meses fueron efectivas para: Reducir pérdidas y desperdicios mediante el aprovechamiento de subproductos, Fortalecer capacidades técnicas y productivas, Mejorar la calidad e inocuidad de los productos e Impulsar la autonomía económica de los participantes

Se evidenció un alto nivel de compromiso, aprendizaje progresivo y empoderamiento de las personas con discapacidad, logrando avances significativos hacia el autosostenimiento de sus iniciativas productivas.Durante los ocho meses de intervención se implementaron diversas estrategias orientadas al aprovechamiento de subproductos, fortalecimiento de capacidades productivas y promoción del autosostenimiento económico de las personas con discapacidad. A continuación, se presenta la evaluación por sesiones:
Sesión 1. Identificación y clasificación de subproductos

Los participantes lograron reconocer de manera adecuada los diferentes subproductos generados en sus actividades, diferenciando aquellos aprovechables de los no aptos. Se evidenció mayor conciencia sobre la reducción de pérdidas y desperdicios, así como un mejor manejo de residuos con potencial productivo. Resultado: Alta participación y apropiación de conceptos básicos de aprovechamiento.

Sesión 2. Desarrollo de protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Se fortalecieron los conocimientos en higiene, manipulación de alimentos y control de procesos, permitiendo mejorar la calidad e inocuidad de los subproductos elaborados. Los participantes aplicaron de manera progresiva los protocolos en sus actividades. Resultado: Mejora notable en la organización de los espacios y en las prácticas de producción.

Sesión 3. Elaboración de subproductos y evaluación organoléptica

Los participantes elaboraron diversos subproductos, evaluando aspectos como sabor, olor, textura y presentación. Esta actividad permitió ajustes en las recetas y procesos para lograr productos más aceptables y de mayor calidad. Resultado: Desarrollo de habilidades prácticas y mejora continua de los productos.

Sesión 4. Empaques y promoción

Se trabajó en el diseño de empaques sencillos pero funcionales, así como en estrategias básicas de promoción. Los participantes comprendieron la importancia de la presentación para la comercialización. Resultado: Mayor atractivo visual de los productos y fortalecimiento de la identidad productiva.

Sesión 5. Comercialización

Se abordaron conceptos de costos, precios y canales de venta. Los participantes realizaron primeras experiencias de venta directa, lo que permitió evaluar la aceptación del producto en el mercado local.Resultado: Incremento de la confianza y habilidades comerciales.
Sesión 6. Entrega de incentivos para fortalecimiento