

INSTITUCIÓN EDUCATIVA DISTRITAL VENECIA IED



HEALYBYTES

- DANIELA CARRILLO.
- CAROL RUBIO.
- CURSO: 1104 JORNADA TARDE.

CONTENIDO

Tabla de contenido

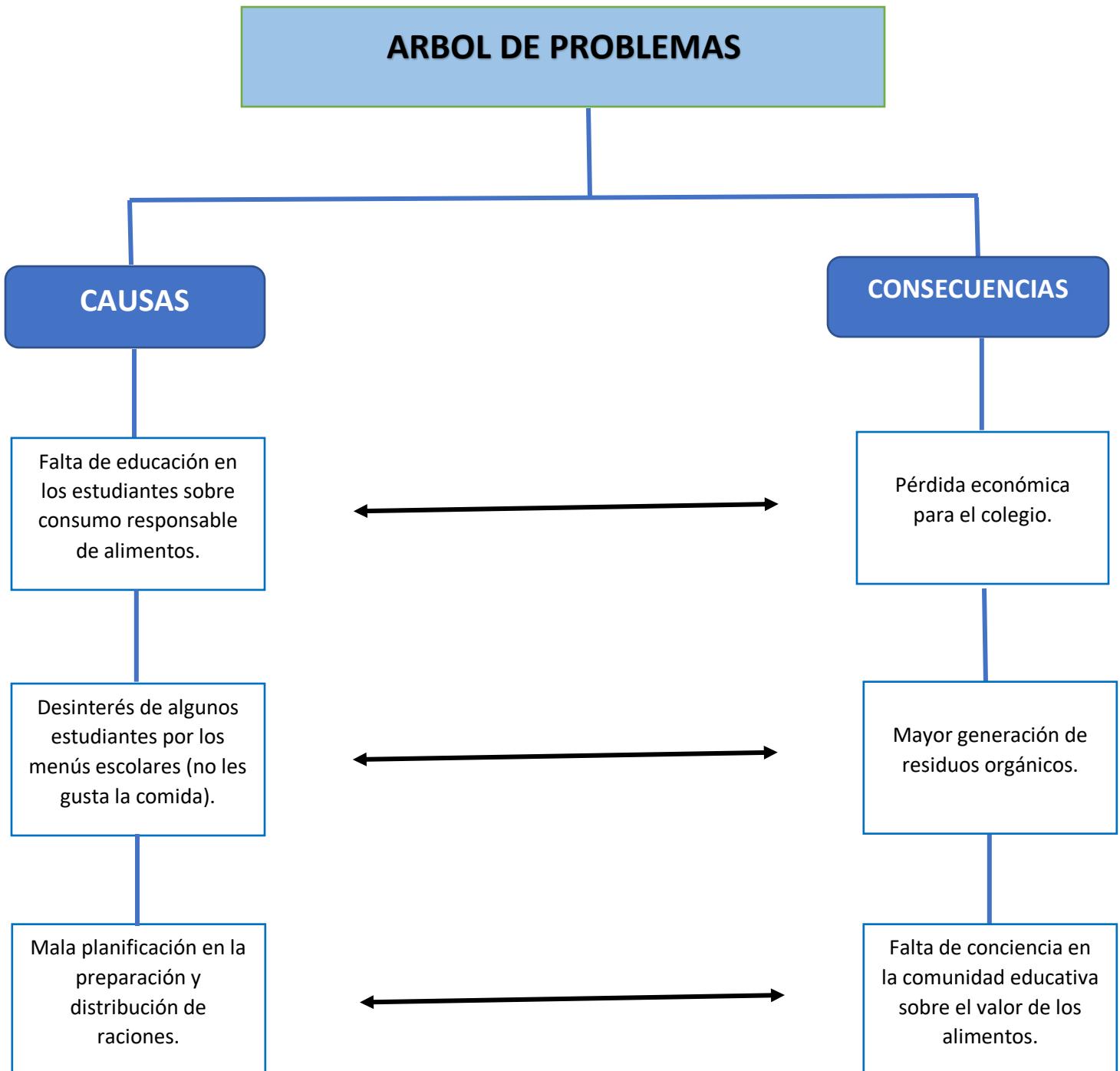
Introducción	2
Justificación de la problemática	3
Definición de la problemática.....	4
Objetivos.....	5
Marco teórico	6
Cronograma	7
Diseño de actividades	8
Bibliografía.....	9

INTRODUCCIÓN

El desperdicio de alimentos es una problemática que también afecta directamente a nuestros colegios. En Venecia, una parte muy importante de la comida preparada o entregada a los estudiantes termina en la basura, lo que muestra no solo una pérdida económica, sino también un desaprovechamiento muy grande de recursos que podrían ser mejor administrados. Esta situación tiene relevancia al considerar que existen estudiantes en otros colegios que no tienen la oportunidad de comer algo o que dependen de la alimentación del colegio para comer algo. Ante esta problemática, el presente proyecto propone el diseño de una página web dirigida a la comunidad educativa, con el fin de sensibilizar, informar y brindar herramientas prácticas para reducir el desperdicio de comida dentro del colegio.

CAUSAS Y CONSECUENCIAS

- A continuación, se presenta un esquema donde se muestran las causas y consecuencias del desperdicio de comida en el colegio



ESPIÑA DE PESCADO

ANÁLISIS DE CAUSA Y EFECTO: DESPERDICIO DE COMIDA EN EL COLEGIO



DEFINICIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

¿Cómo afecta al planeta el hecho de que desperdiciemos comida?

OBJETIVOS

- **GENERALES**

Diseñar una página web informativa que eduque de manera sencilla y visual a los niños del colegio Venecia sobre las causas, consecuencias y soluciones del desperdicio de comida, motivándolos a adoptar hábitos de consumo responsables que contribuyan también al cuidado del medio ambiente.

- **ESPECIFICOS**

1. Explicar qué es el desperdicio de comida y por qué ocurre?
2. Mostrar las consecuencias ambientales del desperdicio de alimentos.
3. dar consejos prácticos y fáciles para reducir el desperdicio en la casa y en el colegio.
4. Motivar a los estudiantes a adoptar hábitos responsables mediante ejemplos y actividades físicas

MARCO TEORICO

El **desperdicio de alimentos** se refiere a la pérdida de comestibles que se produce a lo largo de las cadenas de suministro alimentario, desde la producción hasta el consumo. Esto incluye alimentos que se desechan en el campo, durante el transporte, en los puntos de venta, así como el desperdicio en hogares y restaurantes. El impacto ambiental de los alimentos que sobran se suma al económico, y puede apreciarse en la generación de residuos y la emisión de gases de efecto invernadero.

El **consumo responsable** hace referencia a un tipo de consumo alejado del típico "consumismo" en el que el consumidor es un agente activo que busca que las actividades de la empresa que le provee productos o servicios tenga un comportamiento ético tanto en el plano social como en el medioambiental.

La **comida** es un tema fundamental en nuestras vidas, abarcando desde sus definiciones más básicas hasta sus profundas implicaciones culturales y sociales. Cuando exploramos "qué comida" realmente significa, nos adentramos en un universo de significados y simbolismos que no solo alimentan nuestro cuerpo, sino también nuestro espíritu y nuestras relaciones.

Según la FAO, la **pérdida y el desperdicio de alimentos** hacen referencia a su merma en las etapas sucesivas de la cadena de suministro de alimentos destinados al consumo humano. Los alimentos se pierden o desperdician en toda la cadena de suministro, desde la producción inicial hasta el consumo final de los hogares.

La definición de **seguridad alimentaria** es cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias para una vida activa y saludable.

El desperdicio de alimentos también genera un **impacto ambiental** relacionado con la gestión de los residuos que implica el transporte de dichos residuos, el mantenimiento de los vertederos, los procesos de clasificación de residuos, además de los costes energéticos necesarios en las instalaciones que gestionan estos desperdicios.

CRONOGRAMA

ACTIVIDADES	MES (SEMANAS)						
	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	
investigación de la problemática							
Diseño portal web							
Actividades a realizar							
Toma de evidencias							
Sustentación del proyecto							

NOMBRE DE ACTIVIDAD	Identificación del problema
OBJETIVO	Identificar las principales causas del desperdicio en el colegio
TIEMPO DE EJECUCIÓN	Junio
RECURSOS	Cuestionarios, hojas de registro, tiempo de campo
DESCRIPCIÓN	Observación en el restaurante y aplicación de encuestas a estudiantes
RESPONSABLES	Carrillo Daniela, Rubio Carol

NOMBRE DE ACTIVIDAD	Recolección de información
OBJETIVO	Fundamentar el proyecto con datos confiables
TIEMPO DE EJECUCIÓN	Junio, Julio
RECURSOS	Computadores, internet, biblioteca
DESCRIPCIÓN	Investigación bibliográfica y recolección de datos sobre desperdicio de alimentos
RESPONSABLES	Carrillo Daniela, Rubio Carol

NOMBRE DE ACTIVIDAD	Diseño de la propuesta
OBJETIVO	Definir la estructura de la solución tecnológica
TIEMPO DE EJECUCIÓN	Junio
RECURSOS	Cuadernos de trabajo, software de diseño, internet
DESCRIPCIÓN	Planeación de la estructura y contenido de la página web
RESPONSABLES	Carrillo Daniela, Rubio Carol

NOMBRE DE ACTIVIDAD	Desarrollo de la página web
OBJETIVO	Implementar la solución tecnológica planteada
TIEMPO DE EJECUCIÓN	Junio, julio, agosto, septiembre, octubre
RECURSOS	Computadores, conexión a internet, software de programación
DESCRIPCIÓN	Programación y diseño de la plataforma digital
RESPONSABLES	Carrillo Daniela, Rubio Carol

NOMBRE DE ACTIVIDAD	Entrega del proyecto final
OBJETIVO	Culminar el proceso y presentar resultados
TIEMPO DE EJECUCIÓN	Octubre
RECURSOS	Computadores, internet, diapositivas, evidencias
DESCRIPCIÓN	Presentación formal del informe y la página web
RESPONSABLES	Carrillo Daniela, Rubio Carol

BIBLIOGRAFÍA

<https://definicion.de/desperdicio-de-alimentos/>

<https://www.ecologiaverde.com/que-es-el-consumo-responsable-2079.html>

<https://nuevaescuelamexicana.org/comida/>

<https://consumoresponsable.org/desperdicioalimentario/que-es>

<https://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/brief/food-security-update/what-is-food-security>

<https://elpais.com/ciencia/las-cientificas-responden/2022-04-06/que-impacto-ambiental-tiene-el-desperdicio-de-alimentos.html>

Evidencias

Nº	Evidencia	Descripción	Fecha	Observación
1		Se observa como los estudiantes desperdician comida servida.	—	Refleja falta de interés en los menús escolares.
2		Porciones completas sin consumir y en mal estado, generando desperdicio.	—	Indica posible rechazo al menú.
3		Gran volumen de comida arrojada a la basura.	—	Evidencia el nivel de desperdicio en el comedor escolar.

Observaciones

Lugar	Observación	Possible causa	Consecuencia
Restaurante escolar	Se observa que los estudiantes dejan gran parte del almuerzo.	Falta de agrado por el menú.	Incremento de residuos orgánicos.
Restaurante escolar	Varios platos servidos son abandonados en sillas y mesas.	Mala planificación en la distribución de raciones.	Pérdida económica para el colegio.
Comedor	Restos de alimentos acumulados en canecas.	Poco control en el consumo de raciones.	Contaminación.

Tabla comparativa con otras investigaciones

Autor/Año	Contexto	Búsqueda	Relación con nuestro proyecto
FAO (2021)	Informe global sobre desperdicio de alimentos	Se pierde 17% de la comida servida en instituciones educativas.	Coincide con el desperdicio observado en el colegio Venecia.
López & Ramírez (2020)	Estudio en comedores escolares de Bogotá	El 35% de los estudiantes dejan más de la mitad de la porción servida.	Apoya las evidencias fotográficas recolectadas en nuestro colegio.
Pérez (2019)	Proyecto sobre consumo responsable	Identificó falta de educación en hábitos de alimentación escolar.	Refuerza la propuesta de sensibilización con página web.