

## PROYECTO CERO “DESPERDICIO EN BOGOTÁ”

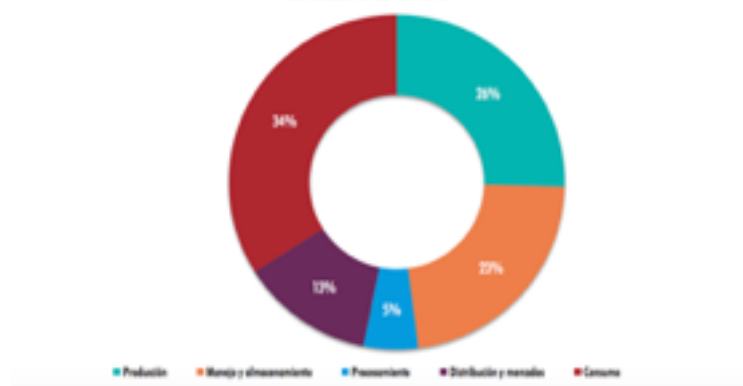
### Problemática:

Es un hecho que no solo en Colombia sino que también a nivel mundial se desperdician hasta 1.300 millones de toneladas anuales de alimentos y que hoy en día debemos generar estrategias que nos ayuden a mitigar este dato.

### 3.1 Estudios internacionales de pérdida y desperdicios

De acuerdo a cifras de la FAO (2011), anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano. De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014).

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



Aunque hoy en día las personas son mas conscientes de este problema aun no contamos con tantas herramientas que le ayuden a las personas a educarse y resolver dudas de como puede ellos desde su comunidad y desde sus hogares disminuir este dato.

El proyecto cero desperdicio en Bogotá, busca generar herramientas de apoyo para la comunidad que les permita adquirir y ampliar los conocimientos acerca de la disminución de desechos alimenticios.

## PLANEACIÓN

Como estrategia para dar solución al problema planteado se propone a través de las TIC, crear aplicaciones que acerque a los supermercados y restaurantes a sus consumidores y vendan los alimentos ya a caducar aun precio considerablemente mas bajo, como por ejemplo:

### EAT YOU LATER

Una aplicación española que busca acercar a los consumidores con los restaurantes que esto compren aquello que sobra del día a un precio más bajo.



Crear un blog en el cual se presenten estrategias para disminuir el desperdicio de alimento en los hogares, brindadles herramientas de conservación fácil de alientos uso de aquellas partes de los ingredientes que usualmente son consideradas basuras.

De acuerdo entonces a esto se debe proceder a la evaluación de la viabilidad e importancia del impacto que va a tener el desarrollo de este proyecto para de esta manera entrar en la fase de ejecución del proyecto.

## BIBLOGRAFIA

Carlos Castañeda, Juan David Martinez y Nidia Puerta (abril de 2016). *Perdida y desperdicio de alimentos en Colombia, estudio de la dirección de seguimiento y evaluación de políticas públicas*. Recuperado de: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/Publicaciones/Pérdida%20y%20desperdicio%20de%20alimentos%20en%20colombia.pdf>