

PROYECTO CERO “DESPERDICIO EN BOGOTÁ”

**PRESENTADO POR:
LINAMARIA BARRERA**

**PRESENTADO A:
ALBA LUCIA MUÑOZ GARCÍA**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO
PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMIA VIRTUAL
SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN
BOGOTÁ
2018**

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto busca mostrar la importancia que tiene el generar herramientas de apoyo para la población del sector urbano de la ciudad de Bogotá, las cuales faciliten la venta de productos próximos a vencer en supermercados y restaurantes a los habitantes de Bogotá. Además de esto el proyecto busca resaltar la importancia de disminuir la cantidad de desechos orgánicos y de los efectos positivos que esto trae al medio ambiente, por medio de herramientas de apoyo que eduquen a la población objetivo que haga parte del proyecto.

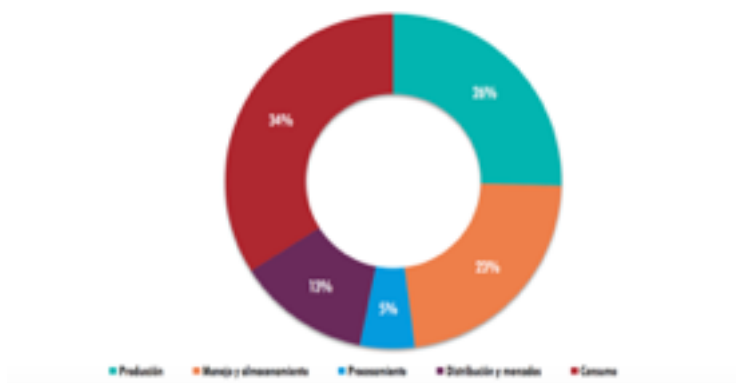
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

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 eslabón 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 bajar el impacto.

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.

OBJETIVO GENERAL

Construir una herramienta TIC que permita a los supermercados y restaurantes la venta de sus productos próximos a caducar a un precio mas bajo a los consumidores de las diferentes zonas de Bogotá.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar investigación de mercados, para identificar que tan necesario es para los restaurantes resolver es el problema de cero desperdicios en Bogotá.
- Realizar investigación de mercado mediante encuesta que identifique las tendencias de consumo de los habitantes de determinados sectores de Bogotá.
- investigar las posibles TIC que se pueden utilizar para el desarrollo del proyecto.
- Análisis de costos del desarrollo del proyecto.

MARCO TEORICO

Millones de personas se ven afectadas a nivel mundial por la falta de acceso a alimentos de calidad nutricional y biológica, así mismo se estima que la cantidad de alimentos que son desechados podrían cubrir este porcentaje y hasta más. Aquellos desperdicios se generan no solo en la etapa productiva y comercial, es en efecto a la hora de procesar y de consumo en donde más se genera el desecho de alimentos, no solo por condiciones negativas se desechan, así mismo se descartan productos en perfecto estado que podrían ser aptos para consumo humano.

Esta es una realidad que no es ajena a Colombia, “según el departamento nacional de planeación , en Colombia el desperdicio de comida es de alrededor de 9,8 toneladas al año, que es el equivalente al 34% de alimentos que puede consumir el país en un año” (Camara de comercio Bogotá, 2016). las cuales se ha analizado se desperdician pues no hay una correcta manipulación desde el inicio de la cadena, es decir desde el cultivo.

Antes de continuar debemos aclarar dos conceptos el primero hace referencia a la perdida de alimentos, la cual se da en la etapa de cosecha, poscosecha, almacenamiento y procesamiento industrial, lo que la diferencia del desperdicio de alimentos, lo cual se da en el momento de compra y consumo.

“De acuerdo con los resultados del estudio realizado por Planeacion Nacional, el 63,8% de los alimentos que se arrojan en Colombia están relacionados con perdidos y el restante 36,2% con desperdicio.” (Camara de comercio de Bogotá, 2016)

Para mitigar el impacto de perdida de alimentos, Colombia debe trabajar en no solo capacitar a sus agricultores, sino proporcionar así mismo herramientas tecnologías que hagan de estos proceso algo más industrializado y cuidadoso. Así mismo debemos tener en cuenta que se debe educar a la población para concientizar a los consumidores del impacto que el desperdicio de alimentos tiene a nivel nacional y

mundial.

Vemos entonces que a nivel mundial se están generando estrategias que ayuden mitigar este impacto haciendo uso de las TIC, como lo es en el caso de España en donde cuentan con herramientas como:

EAT YOU LATER

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



<https://market.eatyoulater.com/>

El uso de herramientas como esta no solo apoyan la parte comercial para disminuir el impacto, sino que también buscan generar conciencia en los productores, comercializadores y consumidores de la importancia que tiene para el planeta evitar la pérdida de alimentos, así mismo nos ayuda a entender que si se trabaja en sentido de comunidad se puede mitigar el impacto de manera más sencilla.

DISEÑO METODOLOGICO

Al ser un proyecto que busca medir el impacto en la comunidad donde tendrá desarrollo, se utilizara la metodología de investigación descriptiva para la elaboración del documento. Esta nos ayudara a identificar el qué, cómo, donde y porque y cuando de los comportamientos de la población frente al desperdicio de alimentos y así mismo a identificar estos aspecto del tema a desarrollar.

Se hará uso de encuestas y datos estadísticos para analizar el impacto de distintos factores en la problemática planteada, lo cual permitirá plantear soluciones efectivas y de impacto positivo en la comunidad donde se esta planteando el problema.

También se harán estudios de caso los cuales contribuyen a analizar situaciones en específico, describiendo características únicas y conductas de los implicados en el caso, que luego como mencionábamos anteriormente permitirán al investigador realizar un análisis que conducirá a una respuesta más asertiva de la solución para la problemática planteada.

En caso tal de ser necesario también se implementaran estudios de caso comparativos, el cual nos permite hacer una análisis de de las semejanzas y diferencias de ciertas situaciones, este análisis facilita al investigador la identificación de factores que desencadena o conducen a ciertos hechos particulares.

La metodología descriptiva seleccionada como técnica de investigación, se complementara con herramientas de la investigación exploratoria, pues en este caso en particular en Colombia y específicamente en Bogotá, no hay tantos casos de estudio realizados alrededor del tema, por lo que es muy importante apoyarse de literatura veraz en la investigación y casos de estudio de otros proyectos.

LIMITACIONES Y ALCANCES

El proyecto cero desperdicio en la ciudad de Bogotá se ve limitado por la cantidad de restaurantes dispuestos a colaborar y hacer parte de la base de datos a la que los consumidores accederían para realizar la compra de insumos próximos a caducar a un costo más bajo.

Así mismo se ve limitada por la cantidad de consumidores dispuestos a comprar comida que este próxima a caducar, para disminuir el número de desperdicios orgánicos en Bogotá.

El proyecto si en efecto logra desarrollarse de manera positiva tendrá alcances de impacto significativos que ayudaran a disminuir el desperdicio de desechos orgánicos en los restaurantes de Bogotá,

Generara conciencia de consumo en los posibles clientes que apoyen esta incitativa, la cual busca además de ser puente de comunicación entre restaurantes y consumidoras, ser una herramienta que eduque a la población y concientice de esta problemática a la sociedad que la rodea.

CRONOGRAMA DE TRABAJO

[illegible]

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>

Camara de comercio de Bogotá, (2016). *Desperdicios de alimentos, una realidad presente en Colombia*. Recuperado de: <https://www.ccb.org.co/Sala-de-prensa/Noticias-sector-Agricola-y-Agroindustrial/Noticias-2016/Desperdicio-de-alimentos-una-realidad-presente-en-Colombia>

Eat you later. Recuperado de: <https://market.eatyoulater.com/>

Asociacion de bancos de alimentos de Colombia (Octubre 15, 2017). *Alarmantes cifras de desperdicios de alimentos en el país*. Recuperado de: <https://www.bancosdealimentosdecolombia.com/single-post/2017/10/15/Alarmantes-cifras-de-desperdicio-de-alimentos-en-el-pa%C3%ADs>