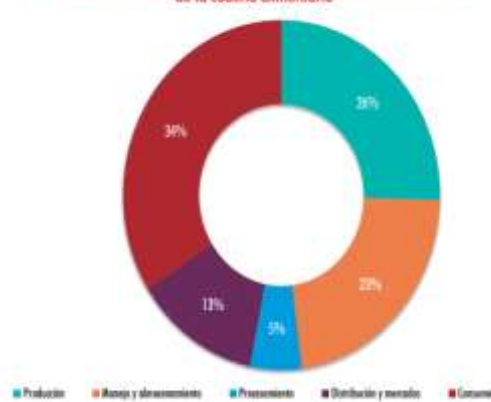

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-295
	FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 1 de 9

Estrategia IEC para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS

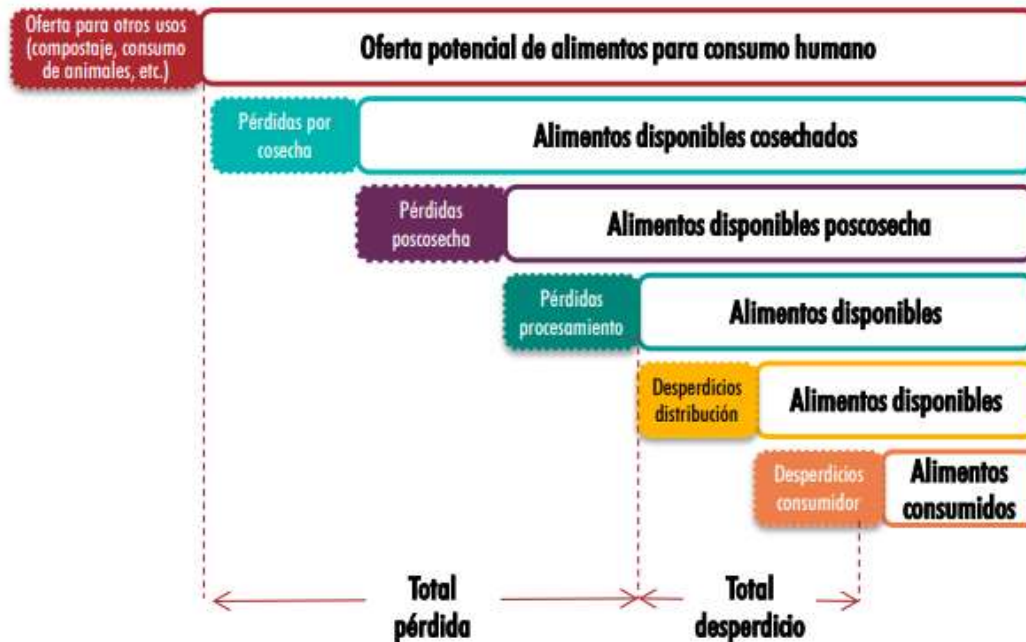
1. DATOS GENERALES
Fecha: Sesiones 2022- 2023
Nombre del proyecto/servicio/localidad: Unidades operativas de los servicios sociales en los que se realiza preparación y suministro de alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social
Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación: Ana Julieta Pulido Serrano, Jenny Silva Peña, Alexandra González Barrera, Martha Lucía González García, y profesionales locales proyecto 7745: Lina María Suárez, Cristhian Javier Cely Segura.

2. DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA												
<p>Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial debido a los riesgos que implican para el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos. 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 (FAO, 2011). 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)</p>												
<p>Figura 1. Participación en la pérdida y en el desperdicio por eslabón de la cadena alimentaria</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Etapa</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Consumo</td> <td>34%</td> </tr> <tr> <td>Producción</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>Almacén y almacenamiento</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Distribución y mercados</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Procesamiento</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: FAO (2014).</p>	Etapa	Porcentaje	Consumo	34%	Producción	26%	Almacén y almacenamiento	22%	Distribución y mercados	13%	Procesamiento	5%
Etapa	Porcentaje											
Consumo	34%											
Producción	26%											
Almacén y almacenamiento	22%											
Distribución y mercados	13%											
Procesamiento	5%											
<p>Al respecto, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (Naciones Unidas, 2015).</p>												
<p>Para efectos de la construcción de este documento, en primer lugar, es importante identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, para lograrlo, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en</p>												

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-295
	FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 2 de 9

cuenta 1 eslabones: 1) producción agropecuaria, 2) poscosecha y almacenamiento, 3) procesamiento industrial, 4) distribución y retail, y 5) consumo.¹

Ilustración 1. Pérdidas y desperdicios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria




Fuente: adaptado de HLPE (2014, p. 26).

Colombia con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada. Del total de alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, poscosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares². Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.

Colombia cuenta con avances normativos al respecto, la ley 1990 de 2019 creó la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, que tiene como objeto establecer medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

^{1,2} PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas DNP 2016

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-295</p>
	<p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA</p>	<p>Versión: 0</p>
		<p>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019</p>
		<p>Página: 3 de 9</p>

Bogotá, actualmente cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.

Adicionalmente, la Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias.

Con el propósito de prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, la Secretaria Distrital de Integración Social, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital plantea el desarrollo de acciones pedagógicas dirigidas a los participantes de los servicios del proyecto 7745, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

Antes de hacer las compras:


1. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
2. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
3. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

1. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
2. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
4. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
5. Comprar solo las porciones que se necesitan.
6. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

1. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
2. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
3. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
4. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
5. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
6. Consumir alimentos según orden de compra.
7. Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-295</p>
	<p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA</p>	<p>Versión: 0</p>
		<p>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019</p>
		<p>Página: 4 de 9</p>

Grupo/s interactivo/s: Beneficiarios mayores de 18 años de servicios sociales con apoyo alimentario.

Identificación participativa de la necesidad:

Se diseña e implementa una encuesta dirigida a las profesionales locales del proyecto 7745, con el fin de identificar las principales prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos que se deben abordar en la estrategia.

Preguntas de la encuesta:

Teniendo en cuenta el reconocimiento de la población atendida en su localidad, y con respecto a las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, usted considera que los participantes de los servicios sociales; califique con 1 no conocen, 2 muy pocos conocen, 3 más de la mitad lo conocen, 4. Lo conocen muy bien

1. ¿Reconocen la diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos?
2. ¿Conocen las prácticas clave para disminuir pérdidas y desperdicios antes de hacer las compras?
3. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios al momento de hacer las compras?
4. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios después de las compras?

Según lo identificado se realizará un énfasis en las prácticas en las que se presenta mayor desconocimiento.

Entornos: Individual , Familiar , Institucional, , Comunitario

Tema: Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios alimentarios en casa

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA


Alcance de la estrategia IEC:

Desde la construcción de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios en el hogar; hasta la implementación de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios dirigida a participantes mayores de 18 años de los servicios sociales.

Objetivo institucional:

Construir una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes mayores de 18 años, de los servicios sociales sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares.

Objetivos de la estrategia de información, educación y comunicación:

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-295
	FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 5 de 9

Los participantes de las unidades operativas de los servicios sociales lograrán:

En información: Reconocer la importancia de la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En educación: Reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos.

En comunicación: Implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir la pérdida de alimentos en casa

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

Taller dirigido a participantes de los servicios sociales, compuesto por 3 fases:

Fase 1- Información	Presentación de la problemática mundial- sensibilización	Pretest Video Infografía conceptos
Fase 2- Educación	Reflexión	Preguntas orientadoras
Fase 3- Comunicación	Socialización de prácticas clave	Presentación Video

Mensajes: Frases cortas o slogans de máximo 12 palabras que sirvan como mensajes de refuerzo de la acción.


Prácticas clave antes de comprar:

Prácticas clave durante la compra:


Prácticas clave después de la compra:

Herramienta/s pedagógica/s:

Nombre de la herramienta	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma
Infografía diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos	Diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos.	Concepto básico del tema tratado.	Por medio de una infografía diseñada por la OAC y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	Mayo – julio 2022
Video paso a paso para realizar mercado (fechas de	Es una manera fácil de generar prácticas diarias en el manejo de los alimentos y dar una herramienta que	Prácticas clave para implementar durante la compra de alimentos.	Por medio de video diseñado por la Oficina Asesora de Comunicaciones	Mayo – julio 2022

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA</p>	Código: FOR-PSS-295
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 6 de 9

vencimiento) Calidad y Cantidad de los alimentos presupuesto)	permita planear la compra de alimentos y así evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, a través de 3 videos, a través de los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS, espacios interinstitucionales, reuniones.		(OAC) y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	
Test (pre y post) ¿Cómo prevengo las pérdidas y desperdicios de alimentos en mi hogar?	Conjunto de preguntas sobre el conocimiento del tema	El test permite que el participante reflexione sobre sus propias prácticas	Encuesta virtual o física según disponibilidad de recursos y acceso de participantes a medios virtuales.	Elaboración Febrero – marzo 2023
¿Sabía usted que?	Conjunto de preguntas orientadoras para generar diálogo con los participantes	Preguntas para generar el aprendizaje entre pares y generar nuevas preguntas.	Preguntas iniciales de la presentación guía de prácticas clave para la prevención de PDA.	Elaboración Febrero- marzo 2023
Guía de prácticas clave para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en el hogar	Presentación en PPT con las prácticas clave por etapa: Antes de la compra Durante la compra En el almacenamiento Preparación y servido Después del consumo	Contienen las prácticas clave con mensajes cortos que se promueven para que los participantes prevengan pérdidas y desperdicios de alimentos en sus hogares.	Presentación con las prácticas clave.	Elaboración Febrero - marzo
Mensajes de prácticas clave	1 mensaje por práctica	Frases cortas que invitan a la acción		Elaboración Febrero- marzo


 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA</p>	Código: FOR-PSS-295
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 7 de 9

Guía técnica del taller	Documento con los pasos que explican cómo realizar el taller	Para la implementación por parte de los profesionales se requiere el paso a paso.	Documento con el paso a paso.	Abril - mayo
Prueba piloto	Sesión que pone a prueba la metodología y las herramientas pedagógicas.	Primera implementación para la revisión y ajuste.	Aplicar la guía y herramientas pedagógicas para realizar ajustes.	Junio- julio
Implementación	Desarrollo de las sesiones	Realizar el proceso con los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario	Socialización inicial profesionales subdirecciones técnicas y subdirecciones locales Implementación estrategia con participantes	Septiembre - diciembre

Esta estrategia y sus herramientas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y particularidades de los participantes de los diferentes servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social para su implementación.

4. EVALUACIÓN

Aplicar el pretest y posttest diseñado.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-295
	FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
		Página: 8 de 9

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO

Objetivo: Construir estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludables relacionadas con alimentación, nutrición y actividad física de acuerdo a las necesidades de los participantes, con la asesoría y acompañamiento del gestor de Información, Educación y Comunicación asignado en cada subdirección técnica.

Diligenciar:

Fecha: día/mes/año de diligenciamiento del formato.

Nombre del proyecto/servicio/localidad: Colocar los datos del proyecto, el servicio y la localidad a la que pertenece el(los) grupo(s) interactivo(s).

Personas asignadas para la construcción de la estrategia IEC: profesionales que integran el equipo para diseñar y liderar la implementación de la estrategia.

Diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable: incluir los datos de caracterización de la población, la información cuantitativa y cualitativa.

Grupo/s interactivo/s: registrar las características del grupo de personas que recibirá la acción de IEC como edad, sexo, condiciones socioeconómicas, nivel educativo.

Identificación participativa de la necesidad: relacionar las causas y problemas asociados, que permitirán priorizar la temática y entornos que se incluirán en el desarrollo de la estrategia IEC.

Entorno/s: definir qué entorno/s aborda el proceso planteado.

Tema: escribir el tema a desarrollar, de acuerdo con el diagnóstico de las necesidades y la identificación participativa de la necesidad.

Alcance de la estrategia IEC: identificar el punto de partida de la acción: "desde" las actividades que conforman el "hasta" el diseño e implementación de la estrategia IEC en estilos de vida saludable.


Objetivos: definir objetivos que contribuyan a los cambios de comportamiento, enfocándose en lo que espera que el grupo interactivo conozca, aprenda y modifique.

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

- ✓ En información: determinar el marco conceptual que contenga la fundamentación teórica necesaria para el desarrollo del tema.
- ✓ En educación: describir el enfoque metodológico y cómo las acciones promueven la reflexión o la discusión.
- ✓ En comunicación: identificar cómo motivar a la acción, construcción, o identificación participativa de las prácticas cotidianas que hacen posible el cambio de comportamiento deseado.

Mensajes: presentar los mensajes seleccionados y redactados.

Herramienta/s pedagógica/s: relacionar los procedimientos, formas y productos que contribuyen a cambiar actitudes y generar reflexiones y transformaciones en los hábitos y prácticas no saludables de los grupos priorizados.

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p>	<p>Código: FOR-PSS-295</p>
	<p>FORMATO CONSTRUCCIÓN ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA</p>	<p>Versión: 0</p>
		<p>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019</p>
		<p>Página: 9 de 9</p>

- ✓ Nombre de la herramienta: denominación que el equipo que construye la estrategia le asigna.
- ✓ Descripción: explicar en qué consiste la herramienta y su funcionamiento.
- ✓ Justificación: enuncie los argumentos para la selección de la herramienta.
- ✓ Recursos: listar los materiales, equipos y talento humano necesarios.
- ✓ Cronograma para el diseño e implementación: definir fechas, actividades y responsables.

Evaluación: definir las formas o métodos de evaluación que permitan comparar la situación previa y la situación posterior.

Elaborado por: nombres de las personas del servicio social, que forman parte del equipo para la construcción de la estrategia IEC.

NOTA: Para mayor información en el proceso de construcción del formato, remitirse al documento "INSTRUCTIVO CONSTRUCCIÓN DE ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA".