

NADA SE PIERDE, TODO SE TRANSFORMA

Diseño comunicacional para la
concientización del aprovechamiento
de los alimentos en las primeras etapas
educativas.

Memoria de título



Krishna Salazar Valdebenito

Profesor guía:
Alejandro Osorio Morán

Valparaíso, 15 de Diciembre de 2023

Agradecimientos

Para cada persona que formó parte de este proceso, en especial a mis padres, hermanos, hermana y mi novio, por el apoyo incondicional y no dejar de creer en mí.

3. Resumen

4. Introducción

6. Antecedentes

Sostenibilidad y consumo

7. Sostenibilidad

9. Consumo

10. Sostenibilidad y consumo

Primeras etapas educativas

16. Primera infancia

18. Niñez intermedia

20. Hábitos en las primeras etapas educativas

22. Recursos para la educación

Medio ambiente y educación

24. Educación medio ambiental

26. Medio ambiente

Desperdicio de alimentos

28. Desperdicio de alimentos

30. Encuestas

34. Estado del arte

39. Formulación del proyecto

40. Usuario objetivo

41. Proyecto

42. Problemática

43. Oportunidad

44. Objetivos

45. Propuesta Conceptual - Propuesta de Diseño

46. Mapa del Sistema

47. Modelo de negocio

48. Genesis

49. Contenido

50. Proceso de Diseño

58. Visualización del proyecto

60. Conclusiones

61. Bibliografía

62. Anexo 1

71. Anexo 2

84. Anexo 3

85. Anexo 4

RESUMEN

A través de este proyecto interdisciplinar, el cual cuenta con las carreras de Educación Parvularia, Nutrición y Dietética, Trabajo Social y Diseño, se busca sensibilizar sobre el desperdicio de alimentos y su impacto negativo en los distintos ámbitos a los niños y niñas por medio de sus educadores dentro de los recintos educacionales, involucrando de forma directa a sus familias y demás personal de los establecimientos. A su vez se busca promover la comprensión de los factores que contribuyen al desperdicio, como la planificación inadecuada de las porciones al momento de realizar las preparaciones, como lo es cocinar una cantidad mayor a la necesaria, considerando el número de personas y las raciones adecuadas para cada una, las malas prácticas de almacenamiento y manipulación, la falta de conocimiento sobre la fecha de caducidad, entre otros.

El fin del proyecto es educar sobre la importancia de los alimentos y fomentar una actitud de respeto hacia ellos, implementando estrategias de concientización, destacando su proceso de producción y los recursos naturales necesarios para su cultivo.

Del mismo modo, promoviendo la adopción de prácticas de reducción del desperdicio de alimentos, como el consumo responsable, el aprovechamiento de sobras y el compostaje. El proyecto busca promover una cultura de consumo sostenible, inculcando buenas prácticas desde las primeras bases educativas para contribuir a la construcción de una sociedad más consciente y comprometida con la reducción del desperdicio de alimentos.

Un actor relevante en el proyecto son los educadores y educadoras de los recintos educacionales, ya que tienen la labor de implementar el instrumento resultante del proyecto, encargándose directamente del trabajo con los niños, niñas y sus familias. Para llevar a cabo el proyecto se trabaja directamente con dos centros educacionales de la región de Valparaíso, la Escuela Orlando Peña Carvajal perteneciente a la corporación municipal de Viña del Mar, Jardín Infantil y Sala Cuna Luna, jardín VTF Fundación Mena y JUNJI, donde se reúnen datos de estudio a través de encuestas, visitas para realizar observaciones y análisis de las prácticas empleadas por los actores involucrados.

INTRODUCCIÓN



En la actualidad la sociedad se enfrenta a desafíos de carácter urgente en términos de sostenibilidad y de cuidado del medio ambiente. Dentro de este marco, una problemática social que ha dificultado el avance positivo de diferentes iniciativas implementadas, es el elevado nivel de consumo de productos alimenticios realizado por las personas, debido a las estrategias empleadas por las empresas con sus rápidas actualizaciones de oferta que buscan mantener una economía productiva. Lo que logran mediante el incentivo hacia los consumidores para adquirir nuevos productos, los cuales cada vez son más desechables. Una consecuencia del alto e inconsciente nivel de consumo se ve reflejado en el ámbito alimentario de la población, con un preocupante nivel de desperdicio de alimentos, una práctica que

no solo tiene un impacto negativo dentro en la economía familiar, sino también provoca un aumento considerable en la contaminación del medio ambiente y la generación excesiva de residuos.

A nivel nacional se han tomado medidas para reducir el impacto medioambiental de la generación de residuos contaminantes, dentro de las que destacan la recolección de materiales específicos para el reciclaje lo que incluye particularmente a determinados tipos de residuos como lo son el plástico, vidrio, papel, cartón, tetrapack, textil, entre otros materiales de los cuales no distinguen los residuos orgánicos. A pesar de que los productos alimentarios también proporcionan residuos reciclables como lo son el plástico, cartón o vidrio, a través de sus envases y embalajes, su nivel

contaminante se incrementa considerando los desechos orgánicos que son desperdiciados durante todo su proceso productivo, desde los campos de cultivo hasta los hogares y los establecimientos que ofrecen servicio de alimentación.

La generación excesiva de estos residuos orgánicos contribuyen a la pérdida de recursos naturales utilizados en su producción, como lo son el agua, los suelos y la energía, a su vez conlleva una grave carga ambiental, ya que cuando los alimentos se desechan, terminan en los vertederos, donde se descomponen y liberan gases de efecto invernadero, como el metano, que contribuyen al cambio climático.

INTRODUCCIÓN



Además, el proceso de producción de alimentos también conlleva la emisión de gases contaminantes y el uso intensivo de pesticidas y fertilizantes, lo que agota los recursos naturales y contamina los suelos y el agua.

Es evidente que el desperdicio de alimentos no solo tiene un impacto económico y ambiental, sino también social. Para abordar esta problemática de manera apropiada, es importante fomentar la conciencia y promover prácticas sostenibles en toda la cadena alimentaria, desde la producción y distribución hasta el consumo y la gestión de residuos.

Este proyecto busca educar y sensibilizar a la sociedad sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos, destacando sus

consecuencias ambientales y la necesidad de tomar medidas para combatir este problema. A través de la divulgación de información, la implementación de programas educativos y la colaboración con diferentes actores, este proyecto impulsa un cambio de actitud y promueve acciones concretas para reducir el desperdicio de alimentos, desde la concientización en la primera infancia, para que así se refleje un cambio conductual de forma permanente y progresiva en las futuras generaciones. Al hacerlo, no solo se estará protegiendo el medio ambiente, sino también trabajando hacia un futuro más sostenible.

Antecedentes

SOSTENIBILIDAD Y CONSUMO

Sostenibilidad

La sostenibilidad implica la capacidad de preservar y mantener los recursos naturales y el equilibrio ecológico con el paso del tiempo, para que las necesidades actuales se satisfagan sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer las suyas. Este concepto abarca tres dimensiones interrelacionadas, que son la ambiental, social y económica.

. **Sostenibilidad ambiental:** Se refiere directamente a la protección de los ecosistemas del planeta, actuando de forma responsable frente a la conservación de los recursos naturales, manteniendo un equilibrio entre la utilización sostenible de los recursos y la protección del medio ambiente, para garantizar que el bienestar tanto de las personas como del planeta siga siendo el óptimo en un futuro.

. **Sostenibilidad Social:** Se ve reflejado a través del aspecto conductual de la población, donde se busca fortalecer la estabilidad de la sociedad desde un enfoque de desarrollo y crecimiento económico, equidad social y cuidado del medio ambiente.

. **Sostenibilidad Económica:** Este ámbito abarca la capacidad de mejorar y mantener el bienestar económico, ya sea dentro de una organización, país o comunidad, garantizando que a largo plazo se mantendrá un equilibrio entre la producción económica, la rentabilidad y el cuidado del medio ambiente y la sociedad.



Sostenibilidad

En el contexto del desperdicio de alimentos, la sostenibilidad se refiere a minimizar el uso de recursos naturales como agua, suelo y energía durante la producción de alimentos, así como reducir las emisiones contaminantes y prevenir la degradación de los ecosistemas. La sostenibilidad social alude a garantizar el acceso equitativo a los alimentos, fomentando la seguridad alimentaria y evitando el desperdicio innecesario. Por último, la sostenibilidad económica busca la viabilidad y rentabilidad de las prácticas relacionadas con los alimentos, asegurando que los sistemas de producción y distribución sean eficientes y justos.



Consumo



El consumo relaciona el acto de adquisición y utilización de bienes y servicios para satisfacer necesidades y deseos. Donde se ven involucrados distintos factores como la disponibilidad de recursos económicos, la variedad de productos, la cultura de consumismo, la influencia publicitaria, incluso factores psicológicos y sociales. Lo que a su vez repercute de forma directa o indirecta en la salud, en el medio ambiente, la economía y la sociedad en general.

En el contexto de los alimentos, el consumo implica la elección y compra de productos alimentarios para el consumo humano. Donde se debe tener en cuenta que el consumo de alimentos no solo tiene un impacto directo en la nutrición y bienestar de las personas, sino también en el medio ambiente y en la cadena de producción donde se involucran todos los recursos utilizados.

Las prácticas empleadas en el consumo de

alimentos son fundamentales para abordar la temática del desperdicio y promover la sostenibilidad. El consumo responsable abarca una toma de decisiones informada y consciente acerca de qué alimentos se adquieren, cómo se utilizan y cómo son gestionados los desechos. Esto implica considerar aspectos como el origen de los alimentos, su producción sostenible, la elección de productos de temporada y locales, y la reducción de los residuos generados.



Sostenibilidad y Consumo

Ambos conceptos están relacionados, debido a que las elecciones y las conductas de consumo que impactan de forma directa en la sostenibilidad del planeta. Por lo que al adoptar prácticas de consumo responsable, se puede contribuir activamente a la disminución del deterioro ambiental y a la reducción del desperdicio de alimentos.

Si hablamos de consumo sostenible implica optar por alimentos producidos de esta manera, es decir, en producciones sostenibles, como productos orgánicos, idealmente locales y que se encuentren en temporada. Esto implica elegir los alimentos para el consumo considerando el impacto ambiental que estos provocan, así como su forma de producción y distribución. Además, se requiere tener conocimiento de la cantidad adecuada de cada alimento al momento de realizar la compra, para evitar el desperdicio por exceso en la adquisición de un producto.

De este modo la sostenibilidad se vuelve fundamental para garantizar la disponibilidad de forma continua de alimentos con el transcurso del tiempo, ya que el desperdicio de alimentos no solo repercute de manera negativa en el medio ambiente, sino que a su vez genera una pérdida de recursos y una transgresión de los derechos de acceso a los alimentos para una gran cantidad de personas. Por lo que adquiriendo prácticas de consumo responsable se reduce el desperdicio contribuyendo a la sostenibilidad y equilibrio de las necesidades actuales y futuras.

ORIGEN DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCCIÓN SOSTENIBLE

Considerar el origen de los alimentos, sus procesos de producción y distribución al momento de adquirirlos y preferir aquellos que mantienen una línea más sostenible, genera un impacto positivo en el equilibrio de los recursos. Las variables que se deben tener en cuenta son:

USO DE RECURSOS	MÉTODOS DE PRODUCCIÓN	CONTAMINANTES	DISTRIBUCIÓN
Agua Suelos Energía Recursos humanos	Agricultura orgánica Conservación de la biodiversidad Rotación de cultivos	Minimización de residuos Manejo de emisiones	Embalajes Transporte Generación de subproductos o desechos

Sostenibilidad y Consumo

PRODUCTOS DE TEMPORADA

Clasificación de algunas frutas y verduras según su temporada:

PRIMAVERA	VERANO	OTOÑO	INVIERNO
Zanahorias Cebollas Espárragos Ciruelas Frutillas Nísperos Verduras de hoja verde	Tomates Pepinos Sandías Melones Manzanas Lechugas Espinacas	Calabazas Acelgas Brócoli Coliflor Uvas Higos	Naranjas Mandarinas Pomelos Coles

Sostenibilidad y Consumo

REDUCCIÓN DE RESIDUOS

La adecuada gestión de residuos es fundamental para impulsar un consumo sostenible, se debe considerar que la generación de residuos se da durante toda la cadena de producción, por lo cual los aspectos que se deben tener en cuenta son los siguientes:

PRODUCCIÓN	DISTRIBUCIÓN	COMERCIALIZACIÓN	CONSUMO
Sobrantes agrícolas Materiales Generación de aguas contaminadas	Embalajes Envases Pérdidas durante el transporte	Vencimiento de los productos Generación de envases extra	Alimentos no consumidos Sobrantes no incluidos en preparaciones Restos

Sostenibilidad y Consumo

Consumo sostenible

Al considerar y poner en práctica estas recomendaciones volviéndolas hábitos, se contribuye a que los procesos involucrados en la producción de alimentos y durante toda su cadena se vuelva más sostenible.

Aportando con un consumo consciente, que promueva la sostenibilidad se evidencian beneficios como el ahorro económico, la reducción de desperdicios y del impacto ambiental que estos generan y la seguridad alimentaria. Estos aspectos pueden ser reforzados con acciones tales como las compras planificadas, elegir productos a granel, almacenar de forma correcta, el aprovechamiento de los sobrantes alimenticios y mantenerse pendientes de las fechas de caducidad de los alimentos.

Antecedentes

PRIMERAS ETAPAS EDUCATIVAS

Primera Infancia



Esta etapa de desarrollo abarca desde el nacimiento hasta los 6 años de edad, es un periodo crucial en el crecimiento, ya que durante estos años se forman las bases para el desarrollo físico, cognitivo, emocional y social en la vida de cada persona, debido a que se experimenta un rápido desarrollo cerebral alcanzando competencias y habilidades indispensables para adquirir nuevos conocimientos y aprendizajes.

Durante esta etapa, en términos educativos, se forman las bases para el aprendizaje y desarrollo, lo que incluye una serie de aspectos significativos, entre los que destacan:

. **Estimulación temprana:** Esto alude a la estimulación desde el nacimiento proporcionando un entorno abundante de experiencias y oportunidades para promover el desarrollo cognitivo y cerebral de los niños y niñas. Esto incluye estimular sus sentidos, fomentar el juego, promover el desarrollo del lenguaje, la exploración del entorno, apoyar el desarrollo motor y la interacción social.

. **Desarrollo del lenguaje y cognitivo:** En la primera infancia se desarrollan habilidades lingüísticas y cognitivas fundamentales. Se exponen a un lenguaje óptimo lleno de aprendizaje y estimulación que impulsa las interacciones verbales necesarias para el avance del lenguaje y la comunicación, además de fomentar las habilidades básicas como la memoria, la atención y el razonamiento.

Primera Infancia



. **Desarrollo socioemocional:** Durante esta etapa los niños y niñas empiezan a regular y reconocer sus emociones, comprender las emociones de los demás, por lo que comienzan a establecer relaciones. A través de una adecuada educación emocional consiguen herramientas para manejar sus habilidades sociales y de resolución de problemas, así logran desenvolverse de manera óptima durante su interacción con el entorno y mantener su bienestar emocional.

. **Juego y exploración:** Para la primera infancia el juego es una actividad fundamental, ya que los niños y niñas impulsan sus habilidades cognitivas, motoras y sociales, por medio de estas actividades didácticas, las cuales les permiten experimentar con diferentes roles, explorar su entorno y los ayuda al aprendizaje durante la resolución de problemas.

. **Apego seguro:** Esto hace referencia al vínculo formado entre los niños y niñas con sus cuidadores principales, a través de una relación estable y afectuosa para su adecuado desarrollo emocional y social. Este apego facilita una base emocional consistente y segura para el desarrollo promoviendo la confianza, las habilidades sociales y la autoestima.

Niñez Intermedia

Esta etapa de la niñez abarca desde los 6 a los 11 años de edad, es durante este periodo donde los niños y niñas completan su desarrollo en distintas áreas, comenzando su preparación hacia la adolescencia.

Las bases educativas involucradas en esta etapa son:

. Desarrollo cognitivo y del pensamiento

lógico: Durante esta etapa, los niños y niñas logran habilidades cognitivas más complejas, potenciando su desarrollo de pensamiento lógico y razonamiento, así que es durante esta etapa donde se fomenta su capacidad de analizar problemas, tomar decisiones, aplicar estrategias y su pensamiento crítico.

. Desarrollo físico y de habilidades

motrices: Los niños y niñas experimentan un crecimiento físico significativo durante esta etapa. Desarrollan sus habilidades gruesas y finas de forma más precisa y coordinada, las cuales les permiten realizar actividades físicas más complejas, con mayor precisión y control.

. Desarrollo lingüístico: En esta etapa, los niños y niñas mejoran su destreza para expresarse verbalmente, adquiriendo habilidades del lenguaje más avanzadas, ya que mejoran su nivel de comprensión de ideas y de análisis, generando una comunicación más efectiva.



Niñez Intermedia



. Desarrollo moral y cultural: En la niñez intermedia, se comienza a explorar y desarrollar la identidad, adoptando valores y normas sociales. Los niños y niñas comienzan a identificar sus gustos y preferencias, fomentando su expresión individual. Aprenden sobre el valor de la ética, la justicia y el respeto. Es durante esta etapa donde se debe promover la creatividad, el sentido de responsabilidad y la empatía.

. Desarrollo emocional y social: En esta etapa de la niñez se desarrollan habilidades emocionales y sociales más complejas, como la capacidad de regular sus emociones, el establecimiento de amistades, aprenden a interactuar de forma independiente con sus pares, desarrollan la empatía, logran trabajar en equipo, enfrentar desafíos sociales y resolver conflictos de manera constructiva.

Hábitos en las primeras etapas educativas

La incorporación de nuevos hábitos durante esta etapa requiere de un acercamiento consciente y gradual, fomentando el bienestar y adecuado desarrollo. Para lograr de mejor manera la incorporación de hábitos se recomiendan algunas estrategias como:

. **Modelado y ejemplificación:** Los principales modelos de comportamiento para los niños y niñas son sus educadores y adultos con los que interactúan de forma frecuente. Durante esta etapa se tiende a imitar comportamientos y acciones, por lo que es importante que a través del ejemplo se transmitan los hábitos deseados de manera consciente, responsable y visible para que los niños y niñas los vayan adquiriendo.

. **Participación activa:** La práctica y la recepción son indispensables para adquirir hábitos duraderos, por lo que es fundamental que los niños y niñas se involucren y comprometan durante las actividades realizadas. Esto implica incentivar su proactividad a través de la toma de decisiones relacionadas con su bienestar, dándoles la oportunidad de opinar y expresar sus necesidades y deseos.



Hábitos en las primeras etapas educativas

. **Rutinas estructuradas:** Establecer rutinas diarias a base de horarios regulares para identificar sus actividades, los ayuda a comprender y facilitar la incorporación de hábitos. la constancia los ayuda a sentirse seguros y a entender la importancia de incorporar ciertas acciones a sus rutinas.

. **Reforzamiento positivo:** Es fundamental que durante la incorporación de hábitos se les reconozca a los niños y niñas sus logros y esfuerzos. Cada refuerzo positivo, como elogios, recompensas verbales o simbólicas, los motiva a seguir practicando y continuar con los hábitos deseados.

En base a lo anterior, se tiene que en estas etapas de crecimiento y desarrollo es donde los niños y niñas adquieren nuevos conocimientos con mayor facilidad, esto favorecido por su alta curiosidad, permite que sean más receptivos para adaptarse a lo nuevo, aprendiendo a distinguir entre las acciones positivas de las negativas y definiendo sus personalidades, por lo que es el momento indicado para inculcar las buenas prácticas como hábitos dentro de sus rutinas.

Recursos para la educación

Como herramientas de aprendizaje favorables para niños y niñas destacan aspectos educativos estimulantes, adaptados a su desarrollo cognitivo y diseñados de forma accesible para potenciar sus capacidades.

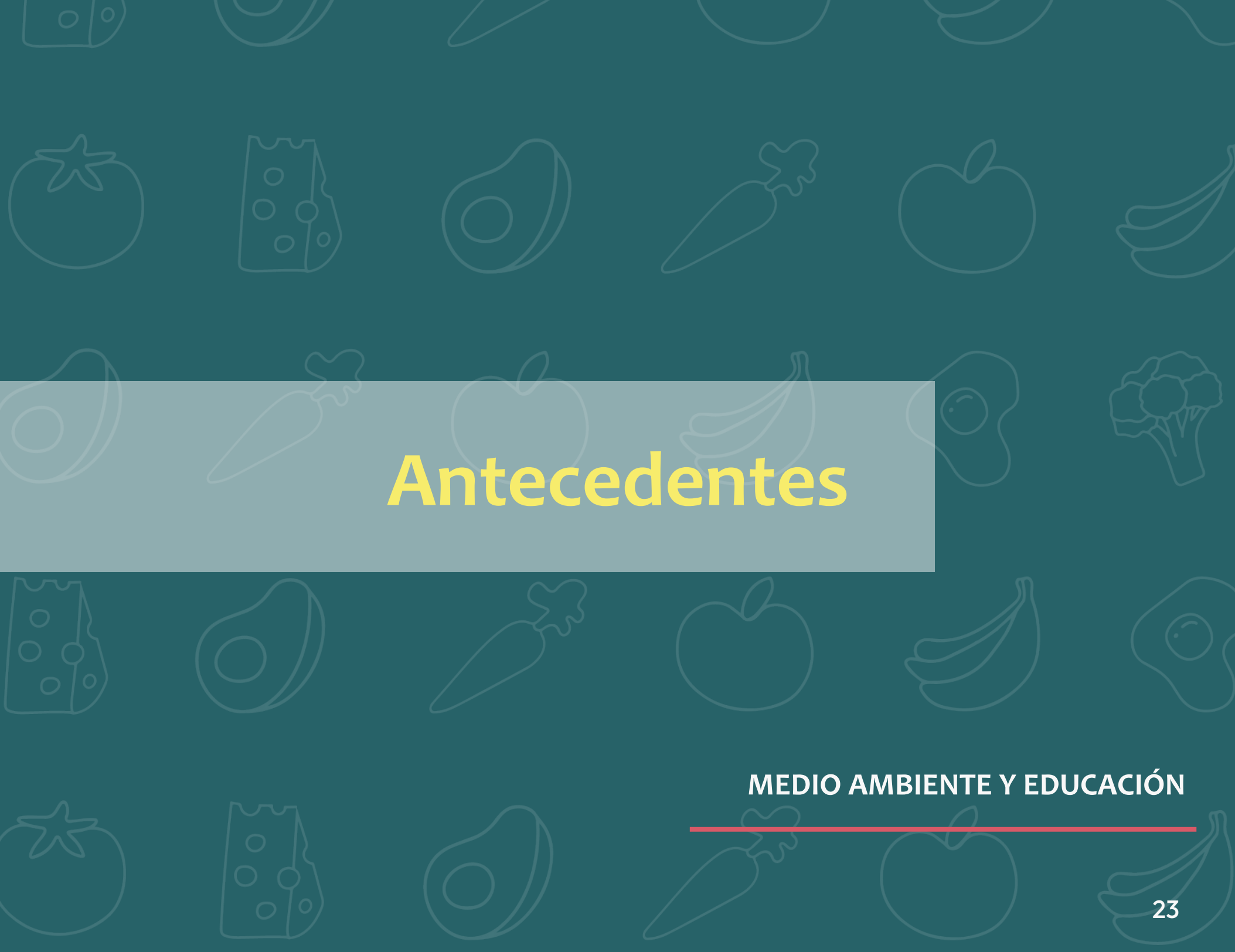
Estos recursos educativos deben ser seleccionados de manera estratégica,, considerando factores como la edad, intereses , contexto individual y nivel educativo, para alcanzar un desarrollo cognitivo óptimo.

Las herramientas educativas que cumplen con los requerimientos necesarios para aumentar el interés, y en consecuencia, la incorporación más eficaz de conocimiento y aprendizajes durante la infancia, son las actividades lúdicas como juegos educativos o la incorporación de material didáctico, esto fomenta la participación activa y potencia sus capacidades motoras, sociales y cognitivas, además el mantener activos a los niños y niñas implementando formas didácticas de enseñanza los ayuda a favorecer su capacidad de prestar atención.

Recursos como libros, material audiovisual o manipulable poseen características provechosas como el uso de colores, formas, texturas o sonidos que despiertan la curiosidad e interés en la infancia.



En conclusión, un instrumento adecuado para potenciar el aprendizaje en niños y niñas , es aquel que pueda ser aplicado de forma didáctica, impulsando la participación activa, que contenga elementos gráficos llamativos, con recursos que puedan ser utilizados de forma simple pero significativa y que posea la capacidad de ser adaptable a distintos contextos educativos.

The background of the slide is a dark teal color with a repeating pattern of white line-art icons for various food items, including tomatoes, cheese, avocados, carrots, apples, bananas, and broccoli. A horizontal light gray bar is positioned across the middle of the slide, containing the title text.

Antecedentes

MEDIO AMBIENTE Y EDUCACIÓN

Educación medio ambiental

Por medio de la educación es importante abordar temáticas de relevancia global como lo es el cuidado y protección del medio ambiente. En Chile, la malla curricular del programa educativo, trata la educación ambiental desde las primeras etapas, evidenciándose en las Bases Curriculares de la Educación Parvularia, Núcleo Exploración del Entorno Natural donde se hace referencia al desarrollo de habilidades, actitudes y conocimientos relacionados con el descubrimiento activo, valoración, cuidado del entorno natural, con el objetivo de concienciar a los niños y niñas de forma progresiva, abordando diversos ámbitos del tema dependiendo del año escolar.

Desde los objetivos planteados en el primer nivel o sala cuna se manifiestan alcances sobre el conocimiento y cuidado del medio ambiente. Abordando dentro de los objetivos el reconocimiento de algunos elementos representativos del entorno natural, tales como animales, plantas, ríos, cerros y desierto. También la colaboración en actividades sencillas de cuidado de la naturaleza como regar, recoger hojas,

trasladar ramitas, entre otras. Esto expuesto en las Bases Curriculares de la Educación Parvularia, documento de la Unidad de Currículum y Evaluación junto al Ministerio de Educación.

A grandes rasgos, los temas principales que buscan abordar las bases curriculares en Chile, considerando los aspectos relevantes mencionados dentro del rango de primer nivel a cuarto básico, son el conocimiento de la naturaleza y su funcionamiento, así como la diversidad de seres vivos y ecosistemas, haciendo énfasis en los presentes en el país.

Se busca fomentar una conciencia medio ambiental, exponiendo los problemas actuales que se enfrentan en Chile y a nivel mundial, para así promover una actitud de respeto y responsabilidad frente al medio ambiente, de este modo se inculcan los hábitos sostenibles desde temprana edad, como el ahorro de energía y agua, la separación de residuos, el reciclaje y la reducción del consumo de recursos naturales.



Educación medio ambiental



Es importante destacar que la educación ambiental en las primeras etapas educativas en Chile se enfoca en integrar de manera transversal los contenidos y valores ambientales en el currículo escolar, se busca que la educación medioambiental sea una tarea continua y permanente, para que los estudiantes desarrollen una conciencia medioambiental que mantengan a lo largo de su vida.

A pesar de que se tratan temas relevantes para el cuidado del medio ambiente, no se logra dar una profundidad necesaria y de aspecto significativo en lo que es el desperdicio de alimentos y en cómo abordar la problemática.

Medio Ambiente

El medio ambiente, como un entorno vital, se ve directamente afectado por la problemática del desperdicio de alimentos. Algunos de los aspectos comprometidos detrás de su impacto son:



. Uso ineficiente de recursos naturales:

Durante el proceso de producción de los alimentos se utilizan recursos como el agua, tierra, energía y mano de obra, estos recursos se ven desvalorizados con la problemática del desperdicio de alimentos, ya que son recursos necesarios que se pierden sin ningún aporte real. Esta ineficiente acción contribuye al agotamiento de los suelos, la escasez hídrica y a la deforestación.

. **Desperdicio energético:** La producción de alimentos, el transporte, almacenamiento y preparación de estos, consume una considerable cantidad de energía. Teniendo en cuenta la energía utilizada para la refrigeración y en el procesamiento de alimentos que terminan en vertederos, es un recurso sin duda desperdiciado. Esto contribuye al agotamiento de recursos energéticos no renovables, por lo que aumenta la demanda de combustibles fósiles y agrava el cambio climático.

. **Emisiones de gases de efecto invernadero:** Desde el proceso de producción de los alimentos se comienzan a generar gases de efecto invernadero, como el dióxido de carbono (CO_2) y el metano (CH_4), el cual contribuye al cambio climático. Cuando los alimentos son desechados y enviados a vertederos, debido a su descomposición se produce metano, gas más potente que el CO_2 , por lo que estas emisiones agravan las consecuencias del calentamiento global, como los patrones climáticos excesivos, el aumento de las temperaturas y la acidificación de los océanos.

. **Contaminación del agua y del suelo:** La acumulación excesiva de desperdicios en los vertederos, los vuelve una fuente significativa de contaminación. Los desechos alimenticios agudizan esta situación debido a que se filtran sustancias químicas y contaminantes al agua y al suelo, esto a consecuencia de su descomposición y al uso de pesticidas y fertilizantes utilizados durante la producción.

Antecedentes

DESPERDICIO DE ALIMENTOS



Desperdicio de Alimentos

La importancia de trabajar en la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos fue resignificada en septiembre del 2015 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, dentro del plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad; La Agenda 2030 para el desarrollo sostenible. Donde en específico, la meta 12.3 para el 2030, es reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y disminuir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas (Naciones Unidas, 2015).

La Organización Mundial de la Salud (OMS) 2021, destaca que el desperdicio de alimentos tiene un fuerte impacto ambiental y apunta a un enfoque integral que se centre en la prevención del desperdicio de alimentos en todas las etapas de la cadena de suministro, desde la producción hasta el consumo. Esto implica la adopción de prácticas sostenibles, el aumento de conciencia y la educación sobre el valor de los alimentos, y la promoción de políticas y regulaciones que reduzcan el desperdicio.

En la actualidad, según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura, se estima que alrededor de 1.300 millones de toneladas de alimentos se desechan.

Desperdicio de Alimentos

Esta problemática considera los desperdicios desde la producción de los alimentos hasta que llegan a los consumidores, dependiendo de si son ingeridos o desechados, siendo la principal causa la falta de gestión durante cada uno de los procesos.

Según Statista, el índice de desperdicio de alimentos en 2021 a nivel mundial fue de hasta 931 millones de toneladas y según la ministra del Medio Ambiente, Carolina Schmidt, comentó que “cada chileno genera 1,3 kilos de residuos al día y el 60% corresponden a residuos orgánicos como restos de frutas o verduras”.

Enfocándose en el desperdicio de alimentos de los recintos educacionales en Chile, no se poseen cifras exactas, ni datos de estudio disponibles, sólo se afirma que estas cifras son considerables.



El alto nivel de desperdicio de alimentos en los recintos educativos se debe a distintos factores que van desde la preparación, por los sobrantes que ya se generan en este proceso, el mal cálculo de cantidades, las normas sanitarias y de higiene, las cuales son estrictas dentro de estos recintos, incluso influyen los gustos personales de cada estudiante visibles en los restos de comida que dejan para ser desechadas.

ENCUESTAS

El equipo del proyecto junto con algunos funcionarios de los establecimientos educacionales, en el contexto de una reunión presencial y reuniones adicionales vía Zoom, se realizaron dos formatos de encuestas para ser aplicadas en dos establecimientos educacionales, en SALA CUNA Y JARDÍN INFANTIL “LUNA” y en la ESCUELA ORLANDO PEÑA CARVAJAL.

Para la realización de las encuestas se tomaron en consideración dos actores fundamentales, las familias y los funcionarios y funcionarias de los establecimientos, a su vez se buscó que estos dos instrumentos resultantes fueran pertinentes a los contextos de aplicación. Siendo diseñadas y validadas por profesionales expertos en las áreas propias de intervención.

Instrumento aplicado a padres y apoderados



Nada se pierde, todo se transforma

- La Universidad de Valparaíso, a través de un equipo de profesores y estudiantes se encuentra llevando a cabo una investigación sobre la problemática de desechos, consumo y conservación de los alimentos.

El objetivo de esta encuesta es comprender mejor las prácticas actuales de las familias en relación con el consumo diario y desperdicio de alimentos.

Su opinión es fundamental, ya que ayudará a recopilar mayor información, para identificar las conductas de consumo de los alimentos y sus características.

- La información será de uso profesional del equipo y quedarán bajo confidencialidad los datos entregados.

Agradeceríamos que dedicara unos minutos de su tiempo para responder este breve cuestionario.

¡Contamos con su colaboración para el éxito de esta tarea colaborativa!
Monicagallardoc@educmvm.cl

Instrumento aplicado a cuerpo educativo



Nada se pierde, todo se transforma

El objetivo principal de esta encuesta es conocer las opiniones, percepciones y experiencias de la Comunidad Educativa, en relación con el desperdicio de alimentos, en el marco del proyecto “Nada se pierde, todo se transforma”, desarrollado por Profesores y Estudiantes de las Carreras de Nutrición y Dietética, Educación Parvularia, Trabajo Social y Diseño de la Universidad de Valparaíso.

Su colaboración permitirá contar con información relevante para realizar una guía dirigida a la Comunidad Educativa de los Establecimientos Educacionales involucrados; teniendo como premisa una mirada local, interdisciplinaria y con pertinencia territorial, para motivar y sensibilizar a la comunidad educativa (Niños/As, Familias y Educadores) sobre la importancia del desperdicio de los alimentos, adoptando un consumo responsable y hábitos de alimentación saludable.

ENCUESTAS

Resumen diagnóstico SALA CUNA Y JARDÍN INFANTIL “LUNA”

El centro educacional Sala Cuna-Jardín Infantil “Luna” pertenece a la fundación Mena, la cual corresponde a la Dependencia Institucional VTF (vía transferencia de fondos) recibiendo aportes económicos de la JUNJI (Junta Nacional de Jardines Infantiles). Con una capacidad de 134 niños y niñas, divididos en sala cuna, medio menor y medio mayor.

Dentro del establecimiento se promueve el cuidado del medioambiente a través de la ecología y el desarrollo sustentable con el propósito de mejorar la calidad de vida de las familias.

Cuenta con el Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual tiene como objetivo proporcionar productos alimenticios de

calidad nutricional y sanitaria, garantizar la alimentación adecuada y saludable considerando las etapas educativas y asegurando el acceso a una alimentación equilibrada.

Encuesta a madres, padres y apoderados	Encuesta a funcionarios del establecimiento
Total encuestados: 72 Fecha aplicación: del 22 al 24 de junio. 2023	Total encuestados: 33 Fecha aplicación: del 22 al 24 de junio. 2023
Un 79,2% de los encuestados indican que desechan sus alimentos, donde la frecuencia más recurrente con la que se desechan es de una vez por semana, con un 45,8% de los encuestados.	En cuanto el almuerzo, el 48,5% de los encuestados indica que los niños consumen la mitad de los alimentos y otro 48,5% indica que consumen más de la mitad de los alimentos.
Los alimentos que más se suelen desear son los restos de comida con un 52,2% y las frutas y verduras que comprenden el 33,3%.	El 90,9% de los funcionarios señalan que los alimentos son desechados en la basura.
Congelar sobrantes de comida es la técnica para reutilizar alimentos que predomina con un 50,7% de los encuestados.	Se obtuvo que el 78,8% de los encuestados indica que los niños no presentan juicios preconcebidos sobre algún alimento.

ENCUESTAS

Resumen diagnóstico ESCUELA ORLANDO PEÑA CARVAJAL

La escuela Orlando Peña Carvajal, es una institución de educación pública de subvención municipal, que se halla orientada a la formación de educación básica/primaria. Ubicada en la comuna de Viña del Mar.

El organismo encargado de la alimentación dentro del establecimiento es JUNAEB (Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas).

Encuesta a madres, padres y apoderados

Total encuestados: 8
Fecha aplicación: Junio 2023

Un 75% de los apoderados indican que desechan los alimentos, donde la frecuencia más recurrente es de una vez por semana con un 37,5% de los encuestados.

Dentro de los alimentos que más suelen desechan los encuestados se encuentran los sobrantes al cocinar con un 57,1%.

Se indica que para reciclar y reutilizar los alimentos el 37,5% preparar sopas o guisos con restos de la comida anterior.

Encuesta a funcionarios del establecimiento

Total encuestados: 12
Fecha aplicación: Junio 2023

En cuanto el almuerzo, el 58,3% de los encuestados indica que los niños consumen la mitad de los alimentos y un 41,7% indica que consumen más de la mitad de los alimentos.

El 66,7% de los funcionarios señalan que los alimentos son desechados en la basura.

Se obtuvo que el 58,3% de los encuestados indica que los niños presentan juicios preconcebidos sobre algún alimento.

ENCUESTAS

Resumen diagnóstico

La encuesta aplicada a los padres y apoderados tiene el propósito de obtener información sobre la alimentación en los hogares, el desperdicio de alimentos y analizar las razones y circunstancias que lo provocan.

la encuesta aplicada a la comunidad educativa busca identificar los alimentos menos consumidos y explorar posibles alternativas para fomentar su consumo entre los niños y niñas.

La encuesta aplicada en la sala cuna y jardín infantil Luna, dio resultados significativos, que confirman la realidad que se vive en los establecimientos educacionales y sus familias. (Datos en Anexo 1)

La encuesta realizada en la escuela Orlando Peña Carvajal no contó con un número significativo de participantes, por lo que se decidió considerar un pilotaje como consecuencia de la baja cantidad de respuestas obtenidas. (Datos en Anexo 2)

The background of the slide is a dark teal color with a repeating pattern of white line-art icons for various food items, including tomatoes, cheese, avocados, carrots, apples, bananas, and broccoli. A horizontal light gray bar is positioned across the middle of the slide, containing the title text.

Estado del arte

Promoviendo estilos de vida saludables

Propuesta desarrollada para apoyar el Programa Intervenciones comunitarias para promover estilos de vida saludable en Educación Parvularia y Primero Básico de Chillán, el cual ha sido desarrollado en el año 2011 por un equipo multidisciplinario de Docentes y Alumnos de la Universidad del Bío-Bío. El objetivo es apoyar a los docentes de Educación Parvularia que se desempeñan en el nivel de transición a incorporar hábitos de alimentación saludable y actividad física en los niños y niñas a través de diversas experiencias de aprendizaje. Estas experiencias se basan principalmente en juegos y dinámicas interactivas.

Este proyecto fue propuesto para inculcar hábitos en los niños y niñas por medio de juegos educativos, los cuales incorporan a las familias con aporte de materiales o el desarrollo de algunos elementos para ser utilizados, con el fin de hacer partícipes a cada familia en las experiencias de aprendizaje de los estudiantes.

Todas las dinámicas de juegos poseen la misma temática de una vida saludable y la forma de ser realizados les permite a los educadores encargados adaptarlos dependiendo de contexto o necesidades de cada estudiante.

ACTIVIDAD FÍSICA

NOMBRE: Jugamos al futbol.

AMBITO: Formación Personal y Social. **NUCLEO:** Convivencia.

APRENDIZAJE ESPERADO	EXPERIENCIA	EVALUACIÓN
Nº 1. Compartir con otros niños, jugando, investigando, imaginando, construyendo y aventurando con ellos.	Los niños y niñas se ubicarán sentados en semicírculo. Se motivarán a través de un personaje que nos viene a visitar, es un futbolista que viene a invitarlos a jugar al futbol con él. Los niños y niñas jugarán al futbol con este personaje que nos vino a visitar. Para finalizar se sentarán en el piso siguiendo las indicaciones del futbolista que realizará ejercicios de respiración.	* Juega con otros niños y niñas.
		MATERIALES * Pelota de futbol. * Conos (arcos).

Ejemplo de una de las actividades propuestas.

INCORPORACIÓN DE LA FAMILIA:	VARIACIONES:
Uno de los apoderados será el futbolista que irá a la sala de clases.	* Realizar otros juegos grupales como la matanza,

No se conocen los resultados.

Servilización del Sistema MAFA para Jardines Infantiles públicos del territorio nacional

Implementación de comunidades pedagógicas sobre la base del sistema MAFA (Modelamiento del ambiente físico de aprendizaje), que consiste en implementar comunidades de educadores mediadas por este sistema. Esto permite crear o diseñar salas de jardines infantiles públicos, en las que se potencian y mejoran sostenidamente las prácticas pedagógicas de los equipos docentes y los aprendizajes de los niños.

Este proyecto se basa en el desarrollo de conocimiento y tecnología para modelar ambientes físicos que aumentan y redistribuyen oportunidades de aprender en los jardines infantiles públicos.

Se propone un ambiente educativo físico flexible, el cual se refiere a un set de mobiliario para párvulos y un material de modelamiento para que los mismos niños y niñas participen del diseño de las salas, garantizando un avance significativo para el aprendizaje, empoderador de la autonomía, promotor del bienestar y de accesibilidad universal, además de mejorar sostenidamente las prácticas pedagógicas.

En conclusión, el proyecto propone la intervención de las aulas, rediseñando el espacio en conjunto con los niños y niñas, convirtiéndolos en entornos interesantes y potenciadores del aprendizaje, es decir, que los lugares que los deja moverse, explorar, hacerse preguntas y responderlas al mismo tiempo son de gran importancia para aumentar el interés de aprender.



Disposición de alimentos para evitar su desperdicio



Proyecto de ley que regula la distribución de alimentos aptos para el consumo humano (Legislación: 363, Número de Boletín: 10198-11), el objetivo central del proyecto es disminuir y prevenir la pérdida de alimentos aptos para el consumo humano en cualquier punto de la cadena productiva, los que no se pueden comercializar por diversas razones: cambio de apariencia del etiquetado, abolladuras del envase o su pronta fecha de vencimiento (6 días antes de la indicada en el producto).

A partir de este proyecto se busca abarcar un amplio segmento de producción, distribución y comercialización donde los alimentos son desechados, siendo recolectados y rescatados para poder ser entregados por los productores o aquellos que los comercializan a organizaciones intermedias (juntas de vecinos, iglesias, ONG, etc.) en convenio o a receptores finales (personas naturales) en forma gratuita. Siguiendo un orden de prioridad el cual es: consumo humano, consumo animal y compostaje.

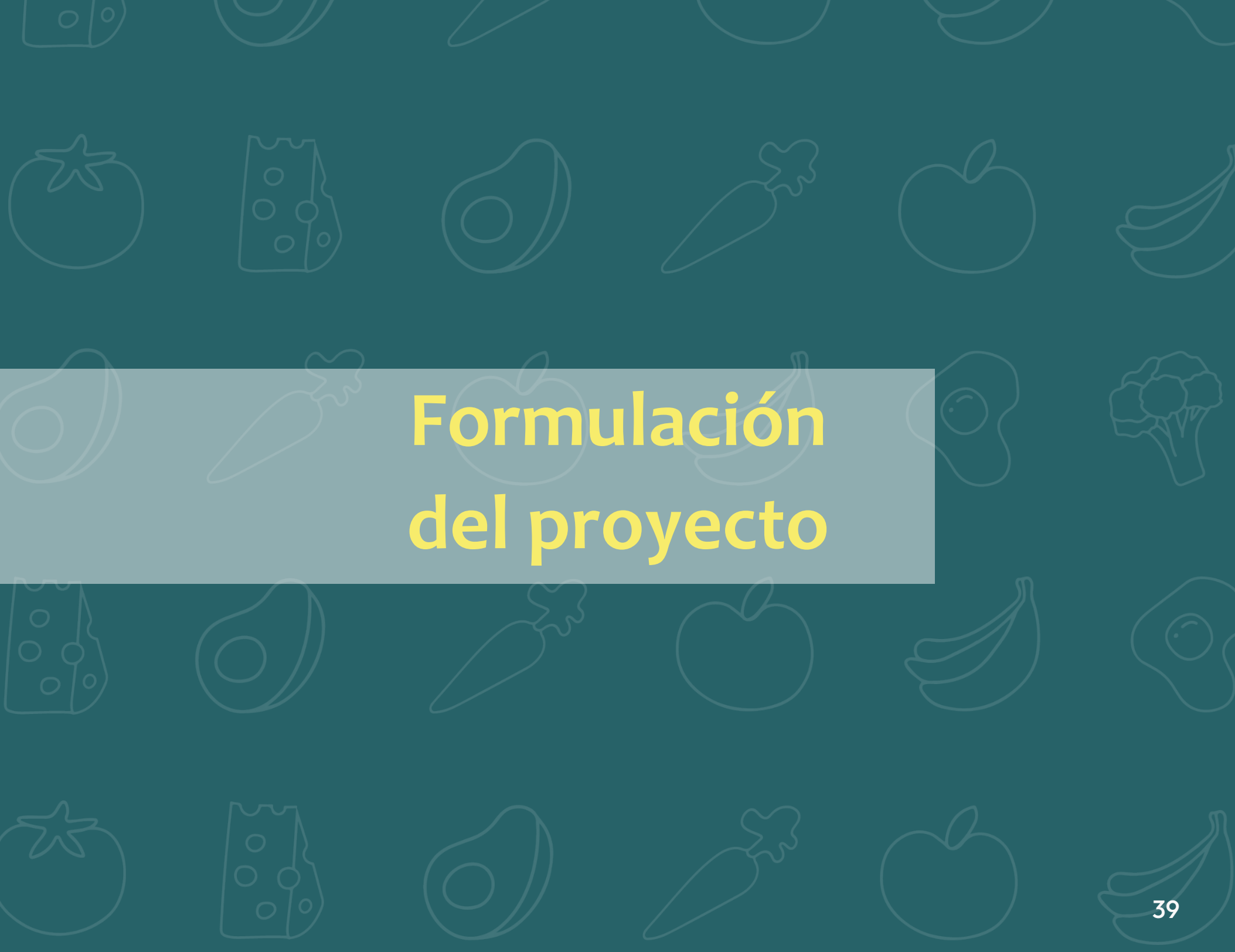
El Pasaporte Cultural

Pasaporte Cultural es una idea original de la revista El Culturista y la marca de juguetes de madera Me&Mine, se define como un dietario diseñado para orientar a niños de 6 a 12 años a disfrutar de los planes culturales. Su objetivo es estimular la curiosidad de los niños por la cultura.

La guía se divide en varias secciones: cine, literatura, artes escénicas, exposiciones, música y talleres. En cada apartado, cada niño o niña debe ir rellenando las fichas con el nombre de la actividad, datos detallados y escribir lo que más le ha gustado. De esta manera, va creando su propio diario cultural.

El libro de actividades está diseñado emulando un pasaporte, con un lenguaje comunicacional dirigido a niños y niñas, reforzado por ilustraciones infantiles entretenidas, para hacer de esta guía un instrumento llamativo para el rango etario al que va destinado.



The background is a dark teal color with a repeating pattern of white line-art icons for various food items, including tomatoes, cheese, avocados, carrots, apples, bananas, and broccoli. A semi-transparent light grey horizontal bar is centered across the middle of the slide.

Formulación del proyecto

Usuario objetivo

El usuario directo es el educador o educadora de parvulo, aquel profesional capacitado con los conocimientos y facultades para adquirir la información del instrumento y posteriormente aplicarlo.

El usuario se define como la persona involucrada en la enseñanza de niños y niñas, con las competencias pertinentes a un profesional de la educación y comprensión del contexto del establecimiento, del aula y de las familias involucradas.

Es importante que la persona encargada de aplicar el instrumento conozca el escenario al que se enfrenta, es decir la realidad de los niños y niñas para que, por medio de sus aptitudes como docente, la información y herramientas de enseñanza entregadas sean provechosas.

Los principales beneficiados con este instrumento son los niños y niñas a través de las actividades y enseñanzas que desarrollen los docentes.

Proyecto

NADA SE PIERDE; TODO SE TRANSFORMA:

Diseño comunicacional para la concientización del aprovechamiento de los alimentos en las primeras etapas educativas.

Temáticas involucradas

Desperdicio de alimentos:

. Preparación: Directamente con las manipuladoras de alimentos de los establecimientos se analizan las prácticas empleadas antes y durante la preparación de los alimentos.

. Consumo: A través de la observación e interacción con los niños y niñas se busca establecer un análisis sobre su relación con las preparaciones y alimentos.

. Sobrantes: Luego del estudio de la práctica, se buscan estrategias de aprovechamiento para los sobrantes, ya sea por medio de la preparación de nuevas comidas o el compostaje.

Educación:

. Causas de desperdicio por niños y niñas: Identificar los motivos por los cuales dejan restos o no quieren comer ciertos alimentos.

. Incorporación de hábitos: Junto a las educadoras plantear las formas más efectivas de que los niños y niñas adquieran buenas prácticas e incorporen hábitos de forma consciente.

Problemática

El desperdicio de alimentos es una práctica habitual en los hogares de las familias chilenas, del mismo modo que en los establecimientos e instituciones que ofrecen servicios de alimentación, siendo los principales motivos factores como el incorrecto cálculo de porciones, sobras al momento de las preparaciones, alimentos no consumidos o productos vencidos. Esto conlleva a que muchas veces ni siquiera se le preste atención a la comida que se desecha, ya que se ha vuelto una práctica cotidiana que, aunque se realice de forma consciente, solo se asume. Esta falta de conciencia no solo afecta el medio ambiente y la sostenibilidad en sus distintos aspectos, sino que también acentúa desigualdades sociales al tiempo que se desaprovechan recursos valiosos.

Esta problemática se agrava por la poca conciencia social sobre el tema, debido a la falta de hábitos de consumo responsable, donde la sobre producción y el desperdicio de alimentos son aceptados sin una mayor reflexión al respecto. La gran complejidad para ser abordada recae en el bajo grado de valoración sobre los alimentos y sus recursos involucrados, ya que desde la infancia acarreamos conductas irresponsables de desperdicio como hábitos permitidos.

Oportunidad

Abordar todos los factores implicados dentro de esta problemática es un desafío bastante complejo, por lo que este proyecto se centra en generar una sensibilización frente al desperdicio de alimentos desde las primeras bases educativas de niños y niñas, haciendo partícipes al entorno en el que se desarrollan.

Identificar las causas por lo que esta problemática es tan frecuente en los establecimientos educativos es el punto inicial para generar un cambio en la educación de las personas, enfocándose en la etapa preescolar, como la mejor edad para aprender nuevas habilidades y generar hábitos.

Por medio de las educadoras y el cuerpo docente, involucrados en el proyecto concursable, se ve la posibilidad de diseñar estrategias educativas, que en conjunto con sus conocimiento y habilidades se logren adaptar a las distintas realidades.

Objetivos

OBJETIVO GENERAL

Fomentar un cambio conductual de forma gradual en la comunidad educativa para reducir el desperdicio de alimentos e incentivar prácticas más sostenibles y responsables respecto al consumo desde temprana edad.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Concientizar sobre la problemática del desperdicio de alimentos, sus causas y consecuencias, incentivando la reflexión sobre el tema en los niños y niñas.

Fomentar el aprovechamiento de los alimentos, educando sobre las prácticas de consumo responsable, como la utilización de sobrantes que aún son aptos para el consumo, la compra consciente y la gestión de desperdicios, promoviendo el cuidado del medio ambiente, por medio de la participación activa de los niños y niñas en estas acciones.

Incentivar a los niños y niñas a la participación activa contra el desperdicio de alimentos, involucrándolos en la toma de decisiones a través de actividades creativas e interactivas, para la implementación de soluciones prácticas, partiendo desde el entorno escolar.

PROPUESTA CONCEPTUAL

Sistema comunicacional de orientación para docentes, que posee herramientas de enseñanza de buenas prácticas para inculcar hábitos en niños y niñas, desde preescolar hasta cuarto básico, frente al aprovechamiento de los alimentos.

PROPUESTA DE DISEÑO

El proyecto busca generar una herramienta de enseñanza apta para docentes, diseñada, visual y comunicacionalmente, con un lenguaje acorde al segmento de estudio.

Este instrumento comunicacional orienta de forma responsable como inculcar buenas prácticas respecto al aprovechamiento de los alimentos, formando hábitos más conscientes en niños y niñas durante sus primeras etapas educativas, guiados siempre por los docentes que, en base a sus conocimientos del contexto, sabrán adecuar el instrumento para que cada acción esperada de los niños y niñas sean experiencias de aprendizaje que los potencie a adquirir hábitos, de responsabilidad frente a los alimentos, dentro de los recintos educativos y en sus vidas.

Mapa del Sistema

Diseño comunicacional para la concientización del aprovechamiento de los alimentos en las primeras etapas educativas

Objeto	Servicio	Comunicación
Instrumento educativo	Instancias de aprendizaje	Sensibilización sobre el desperdicio de alimentos
Guía	Trabajo de concientización con niños y niñas	Inculcar hábitos de consumo responsable
Actividades didácticas	Recetas saludables	Ilustraciones
Material de actividades	Momentos de convivencia	Infografías
Información de sensibilización	Tips para conservar alimentos	Tipografía
		Colores

Modelo de negocio

Proyecto adjudicado

Concurso
“Avanzando hacia la Sostenibilidad en la UV”
PROYECTO UVA 2195: Adultos Mayores.
Medio Ambiente y Sostenibilidad:
Contribuyendo a la equidad y calidad de vida de la Región de Valparaíso.

Con el objetivo de Validar y publicar la guía didáctica educativa: Nada se pierde, todo se transforma.
Está dirigida a los/as educadores/as de párvulos y de educación básica; y tiene como premisa el enfoque de derecho y aborda el desperdicio de los alimentos desde una mirada local, interdisciplinaria y con pertinencia territorial.

Publicación de la guía didáctica educativa (impresión en papel y online) 31 enero 2024

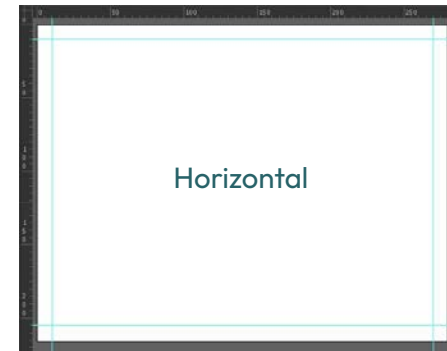
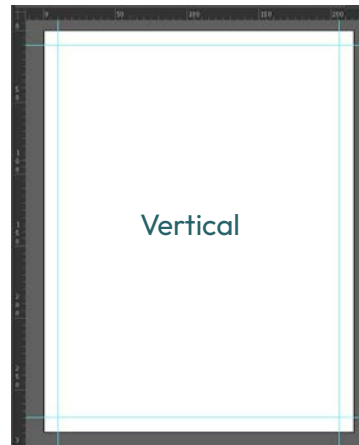
MONTO TOTAL SOLICITADO : \$ 3.296.300,00

	#	Item	Monto unitario	Cantidad	Monto final
Inversión		Material pedagógico y académico	20000	60	1200000
		Movilización	150000	1	150000
		Materiales e Insumos	160000	1	160000
		Transferencia a estudiantes	60000	11	660000
		Servicios de alimentación	600000	1	600000
				SUMA	2770000
				IVA	526300
				TOTAL	3296300

Item	Justificación para su adquisición
Material pedagógico y académico	Este gasto se utilizará en la impresión de la guía didáctica educativa "Nada se pierde, todo se transforma"
Movilización	Gastos para movilización de los integrantes del equipo del proyecto. Este gasto de movilización (traslado) será utilizado para la asistencia a reuniones con los socios comunitarios de la propuesta o otras instituciones y/o con los miembros del equipo del proyecto
Materiales e Insumos	Este gasto se utilizará para la adquisición de insumos de oficina como lápices, papel, tinta para impresora, entre otros
Transferencia a estudiantes	Contratación transitoria de 11 estudiantes pertenecientes a las carreras de Educación Parvularia, Nutrición y Dietética y Diseño, ellos/ellas apoyarán la ejecución de las actividades indicadas en el proyecto
Servicios de alimentación	Este gasto se utilizará para la contratación de un servicio de alimentación, el que será utilizado en el lanzamiento de la Guía didáctica educativa "Nada se pierde, todo se transforma"

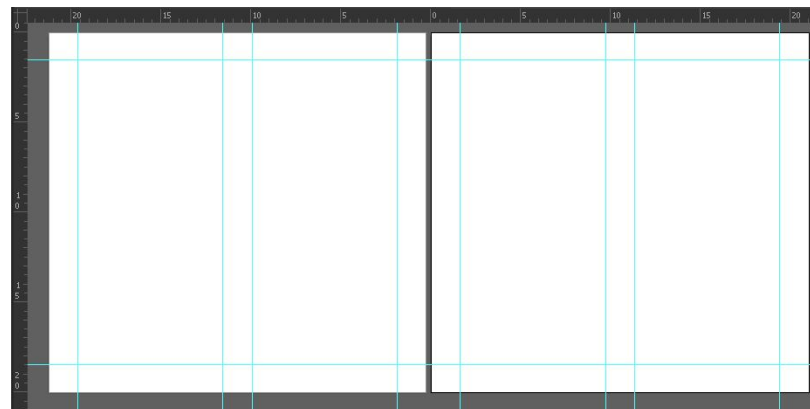
Proceso de Diseño

Elección de formato



Una vez definido los objetivos y tomada la decisión de realizar una guía didáctica, se analizan los requerimientos y las opciones más adecuadas para la materialización.

En segundo lugar se discute y jerarquiza el contenido para posteriormente distribuirlo, comenzando con la redacción de textos y selección de información gráfica.



Se decide realizar una versión del instrumento adaptable a formato impreso como digital.

Dimensiones:

An.: 21 cm.

Al.: 20 cm.

Contenido

Categorización del contenido

Presentación: Contexto del proyecto e introducción hacia el contenido.

¿Cómo usar la guía?: Síntesis y explicación de lo que trata la guía, su propósito y cómo aplicarla.

Sensibilización: Datos e información relevante sobre la problemática, con el objetivo de concientizar al respecto.

Manos a la obra: Recomendaciones y actividades para realizar con los niños y en instancias con las familias.

Reflexión: Invitación a generar instancias de análisis frente a los temas tratados.

El contenido se decidió en conjunto durante las reuniones del equipo del proyecto, luego se designó labores de redacción e incorporación de datos al profesional encargado de cada área.

Proceso de Diseño

Tipografía títulos **Candara Bold**

Tamaños

50 pt.

34 pt.

30 pt.

18 pt.

Tipografía textos

Outfit

ExtraLight

Tamaños

18 pt.

14 pt.

12 pt.

Tipografía textos secundarios

Outfit Regular

Tamaños

18 pt.

14 pt.

12 pt.

Lorem ipsum dolor sit amet

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duiis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat.

Lorem ipsum dolor

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat.

Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duiis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat.

Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duiis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at.

Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan et justo odio dignissim qui blandit praesent luptatum zzril delenit augue duiis dolore te feugait nulla facilisi.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at.

Proceso de Diseño

#266167

R: 38 G: 97 B: 103

C: 82% M: 39%

Y: 46% K: 31%

#00A199

R: 0 G: 161 B: 153

C: 78% M: 11%

Y: 46% K: 0%

#ADB882

R: 173 G: 187 B: 130

C: 38% M: 15%

Y: 58% K: 2%

#F7EC6C

R: 247 G: 236 B: 108

C: 7% M: 0%

Y: 67% K: 0%

#D85867

R: 216 G: 88 B: 103

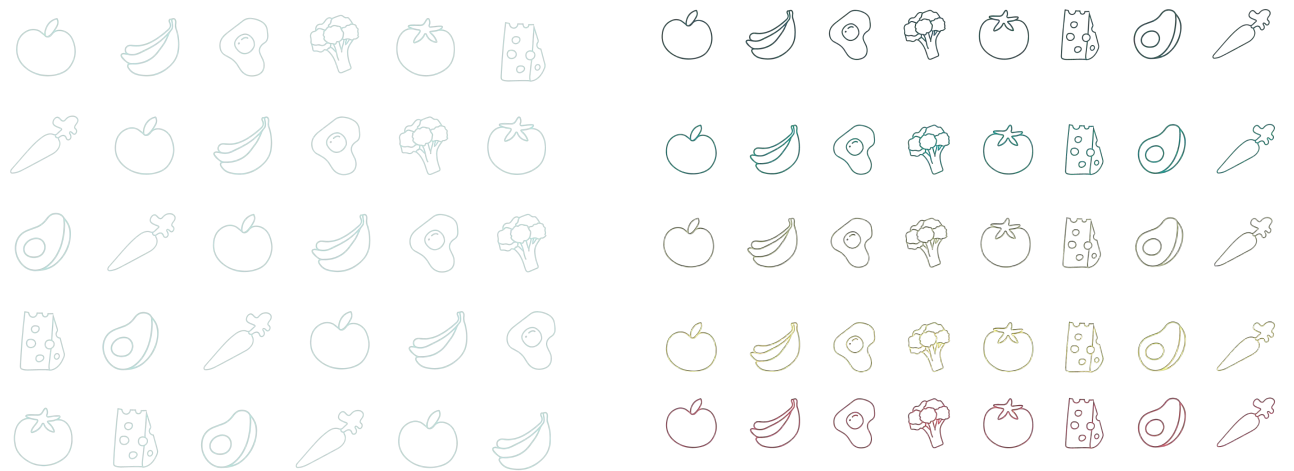
C: 11% M: 76%

Y: 47% K: 1%

Proceso de Diseño

Diseño de elementos gráficos

Ilustraciones simplificadas (lineales).
Creación de patrones y aplicación de paleta de colores.

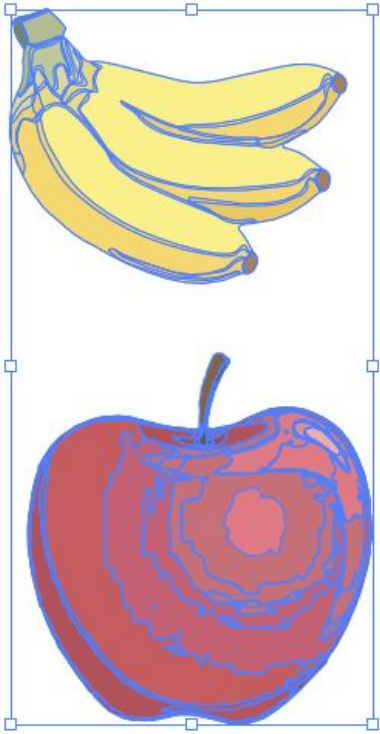


Proceso de Diseño

Diseño de elementos gráficos

Ilustraciones detalladas, con mayor semejanza a lo realista, utilizadas para representaciones más complejas.

Ilustraciones digitales



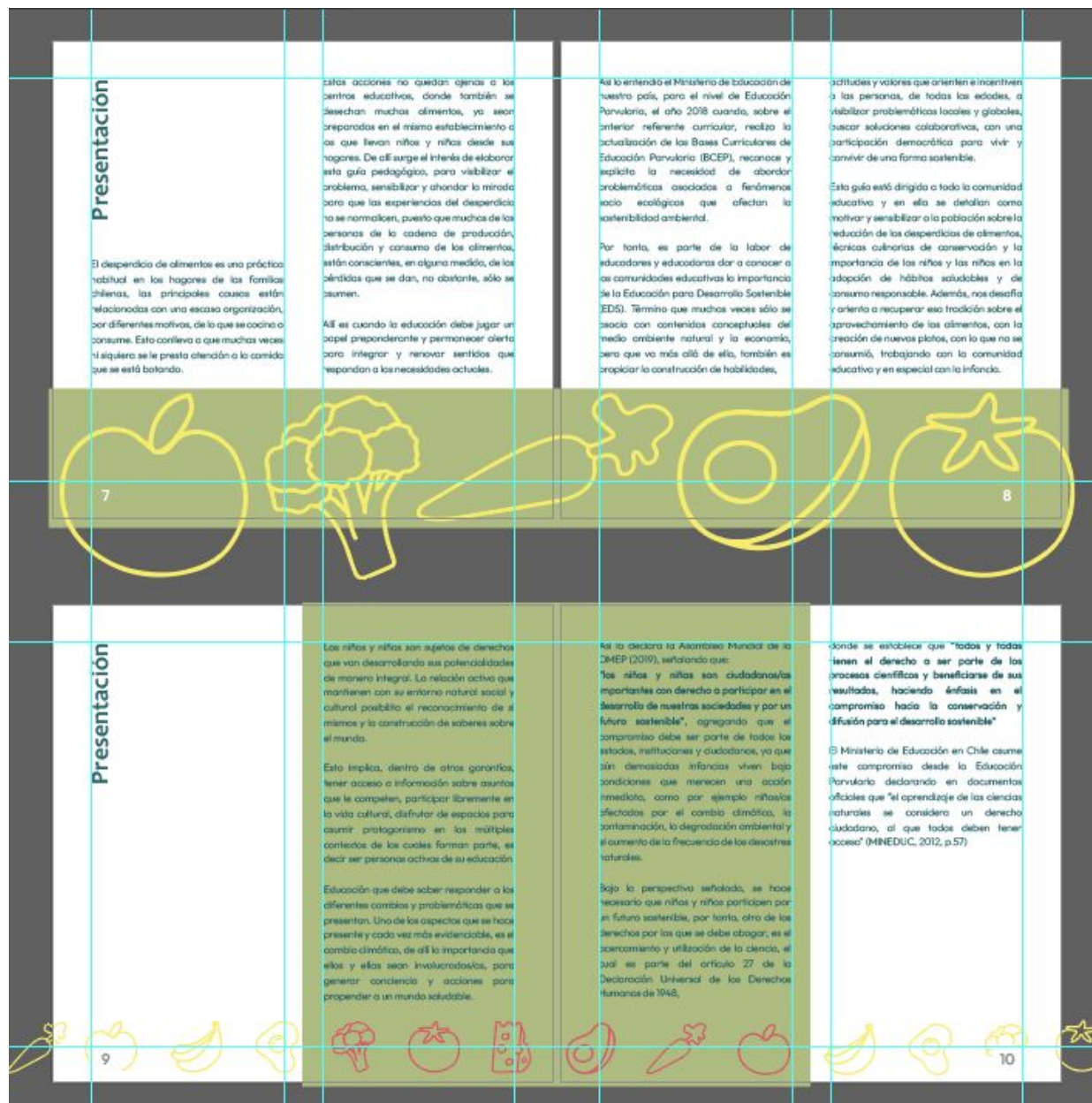
Proceso de Diseño

Diagramación del contenido

El contenido se encuentra diferenciado por colores y está diagramado considerando dos hojas juntas.

Se buscó un equilibrio entre cantidad de texto, elementos gráficos y respeto por el blanco.

Margen de texto de 1,5 cm.



Proceso de Diseño

Diseño de portada y contraportada.



Proceso de Diseño

Diagramación interior, contenido Manos a la Obra.



Proceso de Diseño

Otros ejemplos de diagramación interna y de contenido

NADA SE PIERDE, TODO SE TRANSFORMA

Universidad de Valparaíso

Participan:

- Educación Parvularia
- Nutrición y Dietética
- Trabajo Social
- Diseño

La reducción de desperdicios de alimentos es un gran desafío nacional y mundial, al cual todos y todas, independiente de la edad, nos debemos comprometer...

¿Cómo usar esta guía?

En primer lugar, queremos agradecer a todos y cada uno de las personas que conforman el equipo técnico pedagógico de las centros educativos, en particular, a quienes conocen mejor a las niñas, niños y jóvenes con quienes trabajamos y sus contextos. De allí, que este documento sea considerado como una guía de apoyo con diversas actividades, recursos e instrumentos para trabajar con la comunidad educativa en la temática de la reducción de desperdicios de alimentos. Esperamos que sea de esta guía les facilite el trabajo pedagógico en concordancia con sus planificaciones anuales, puedan adaptar sus contenidos propios y elaborar otros que sean más pertinentes a la realidad que se desarrollan.

Al final de la guía, podrán encontrar información para fundamentar el trabajo sobre el cuidado del medio ambiente, enfocado en la reducción de la basura y el uso y manejo de los desperdicios alimentarios.

En este podrán dar a conocer a padres, madres, adultos significativos o equipo docente la importancia de trabajar este tema y hacer la transmisión didáctica respectiva, para explorar a niños y niñas, que les permita el reconocimiento y transformación de alimentos que se desechan.

Esta guía considera cuatro aspectos:

- Sensibilización
- Implementación "Manos a la Obra"
- Reflexión
- Evaluación

Esperamos que esta guía les sea de utilidad y que desafíe su innovación y creatividad para educar por un desarrollo sostenible.

Las pérdidas de alimentos se localizan en:

Procesamiento y embalaje inadecuado

Conexión de sistema de transporte y distribución

Manejo de alimentos en instalaciones inadecuadas

Pérdida en la producción y cosecha

El desperdicio de alimentos ocurre por:

Compras excesivas y planificación inadecuada

Ineficiencia del sistema de venta de alimentos

No consumo de alimentos en hogares, centros educativos e instituciones

La importancia de trabajar en la prevención y reducción de las pérdidas y desperdicio de alimentos fue resignificada en septiembre del 2015 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, dentro del plan de acción a favor de las personas, el planeta y la prosperidad; La Agenda 2030 para el desarrollo sostenible. Donde, en específico, la meta 12.3 para el 2030, es reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos per cápita en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, y disminuir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y distribución, incluidas las pérdidas posteriores a las cosechas (Naciones Unidas, 2015).

¿Qué origina el desperdicio a nivel del consumidor?

No planificar la compra de alimentos

Preparar más comida de lo necesario

Comprar por impulso en base a ofertas

No mirar y cuidar fecha de vencimiento al comprar o preparar

¿Cuánto se pierde aproximadamente de forma monetaria al desperdiciar frutas y verduras?

Si realizamos el ejercicio de hacer una lista de compras (semanal), en la que la persona compre \$10.000 entre frutas y verduras.

Si no se consumen 1 de 3 frutas y verduras compradas, el dinero que se está desechando es de aproximadamente \$3.000.

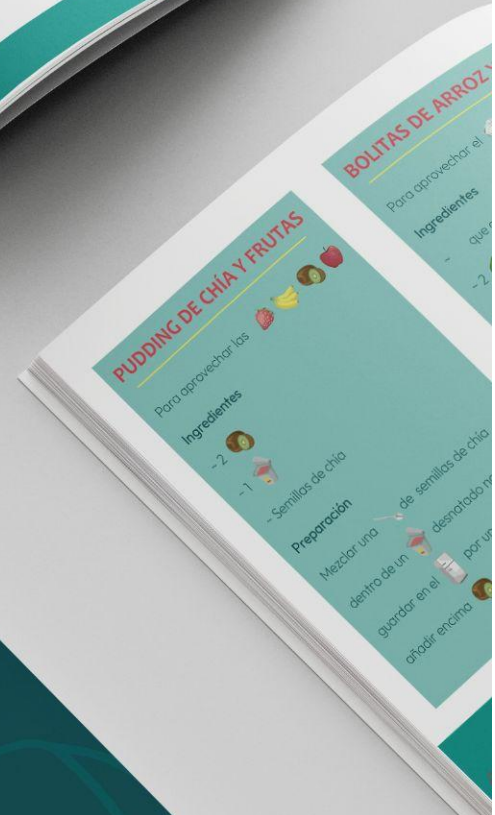
Si no consume 3 de 6 frutas y verduras compradas, el dinero que se está desechando es de aproximadamente \$5.000.

Pérdidas monetarias mensuales (anualmente en aspectos de desperdicio de frutas y verduras, oscilando entre \$12.000 Y \$20.000.

Visualización del proyecto materializado

La materialización se encuentra en proceso de cotización dentro del plazo del proyecto adjudicado.





Conclusiones

Los resultados concretos de la implementación de la guía se verán reflejados a largo plazo, de todos modos se prevé un escenario positivo respecto al aprendizaje y adquisición de hábitos desde una edad temprana, sobre todo por medio de las dinámicas de enseñanza propuestas dentro de este instrumento de concientización.

Puedo destacar dentro de este proyecto las capacidades de cada miembro del equipo, logrando entregar los conocimientos sobre sus áreas de dominio de forma clara y oportuna para facilitar el trabajo en conjunto, volviéndose una experiencia de constante aprendizaje .

Por último, este proyecto de Diseño comunicacional para la concientización del aprovechamiento de los alimentos en las primeras etapas educativas, está intencionalmente ideado para su utilización dentro de distintos contextos, ya que permite la libertad de ser adaptable en su aplicación, esto con la intención de no ser excluyente de realidades y que los buenos hábitos de consumo responsable y aprovechamiento de los alimentos sean adquiridos por la mayor cantidad de niños y niñas que formen parte de su implementación, buscando así una mejora conductual de forma progresiva hacia las nuevas generaciones.

Bibliografía

<https://www.odepa.gob.cl/sustentabilidad/agricultura-sustentable/perdida-y-desperdicio-de-alimentos>

<https://www.un.org/es/observances/end-food-waste-day/background>

<https://www.un.org/es/observances/end-food-waste-day#:~:text=A%20nivel%20mundial%2C%20m%C3%A1s%20del,personas%20padecieron%20hambre%20en%202022.>

<https://www.pexels.com/es-es/>

<https://www.freepik.es/fotos-populares>

<https://www.curriculumnacional.cl/portal/Documentos-Curriculares/Bases-curriculares/>

<https://educacion.mma.gob.cl/que-es-educacion-ambiental/>

https://www.sostenibilidad.com/desarrollo-sostenible/que-es-la-sostenibilidad/?gad_source=1&gclid=CjwKCAiA-P-rBhBEEiwAQEXhHyEgKF-pkaV24rXEd9K8Sx8d8BDFZ8T6LVShIFjKhc85mZ_137VSkRoCINUQAvD_BwE&_adin=02021864894

<https://espaciopublico.cl/areas/sustentabilidad-y-recursos-naturales/>

<https://es.statista.com/grafico/24368/volumen-anual-estimado-de-alimentos-desperdiciados-en-los-hogares/#:~:text=Y%20es%20que%2C%20seg%C3%BAn%20el,los%20cuales%20569%20millones%20proceden>

<https://www.guiainfantil.com/articulos/educacion/aprendizaje/etapas-de-la-infancia-evolucion-del-nino-en-la-primera-infancia/>

Anexo 1

Encuesta aplicada en SALA CUNA Y JARDÍN INFANTIL “LUNA” Instrumentos para madres, padres y apoderados.

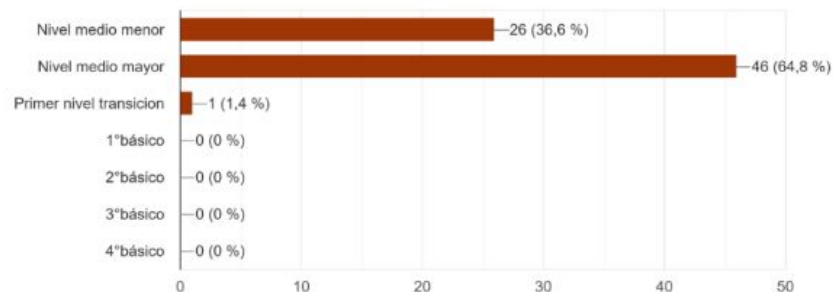
Pregunta N°1

Nombre de la institución a la cual su hijo/a pertenece

La totalidad de las respuestas son correspondientes a la Sala Cuna y Jardín Infantil “Luna”

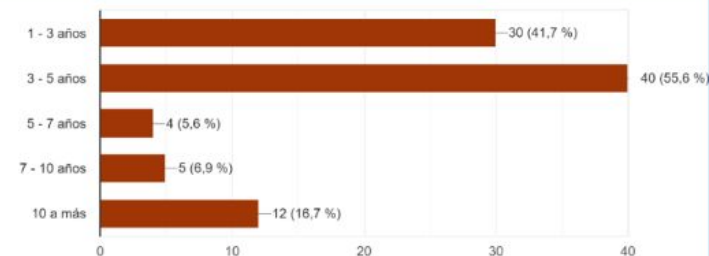
2. Curso actual del niño/a.

71 respuestas



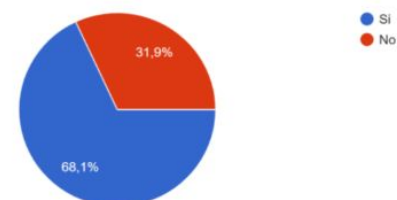
Pregunta N°3

¿De qué edad son los niños/as que habitan el hogar?



4. ¿La presencia de niños influye en la selección de los alimentos que se compran y cocinan en casa?

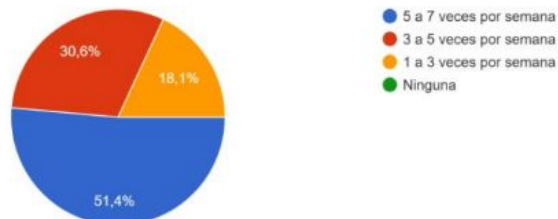
72 respuestas



Anexo 1

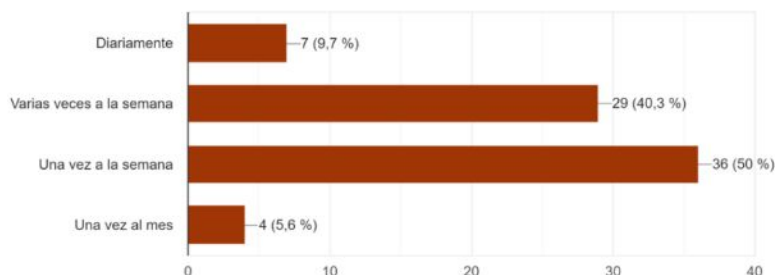
5. ¿Con qué frecuencia consumen frutas y verduras a la semana?

72 respuestas



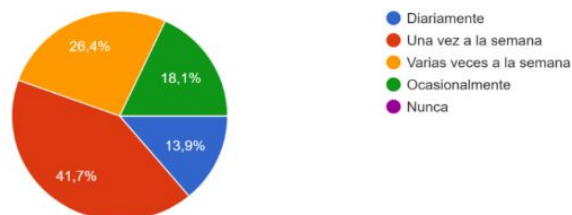
7. ¿Con qué frecuencia realizan compras de frutas y verduras?

72 respuestas



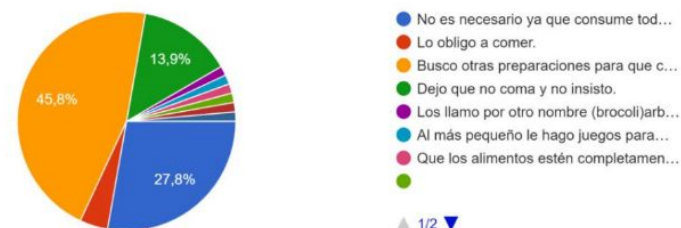
9. ¿Con qué frecuencia suele comprar carnes u otra proteína para su hogar? (ejemplos: vacuno, cerdo, pollo, pavo, huevo).

72 respuestas



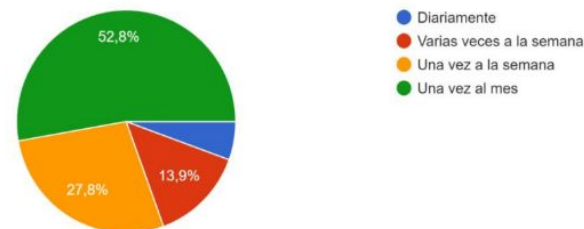
6. ¿Tienen algún método para que los/as niños coman alimentos que no les agradan?

72 respuestas



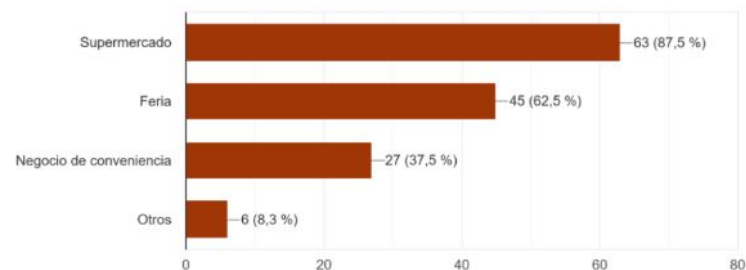
8. ¿Con qué frecuencia compran alimentos no perecibles? (ejemplos: fideos, arroz, lentejas, etc..)

72 respuestas



10. ¿En qué establecimientos suele realizar las compras de alimentos?

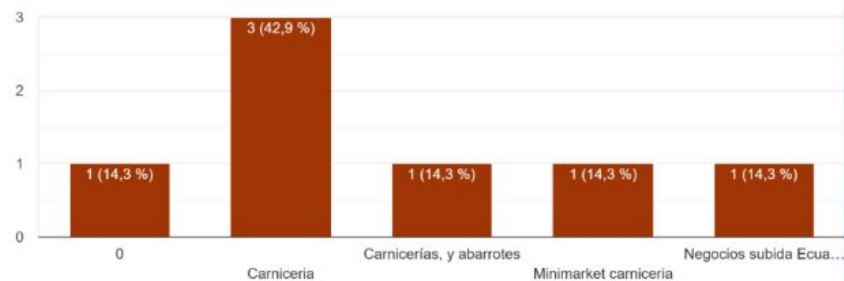
72 respuestas



Anexo 1

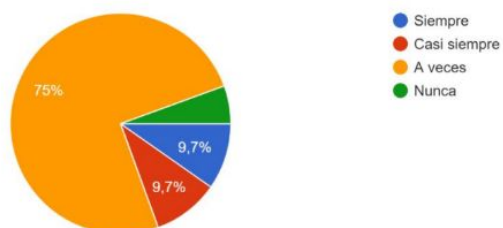
Si su respuesta fue "otros" por favor especificar.

7 respuestas



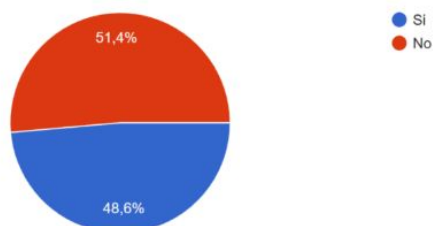
12. ¿Compra productos extras solo porque están en oferta?

72 respuestas



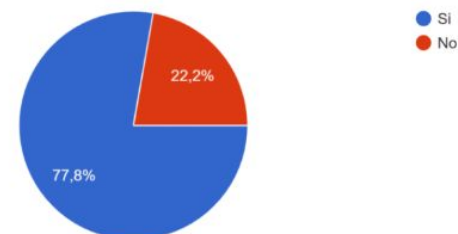
14. ¿Usted se fija de la información nutricional de los productos?

72 respuestas



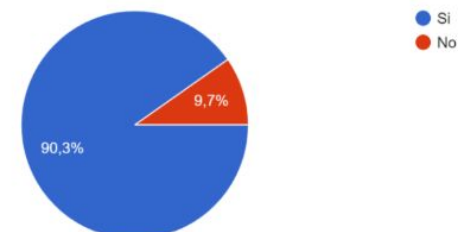
11. ¿Realizan una lista de los alimentos cuando tienen que ir a comprar?

72 respuestas



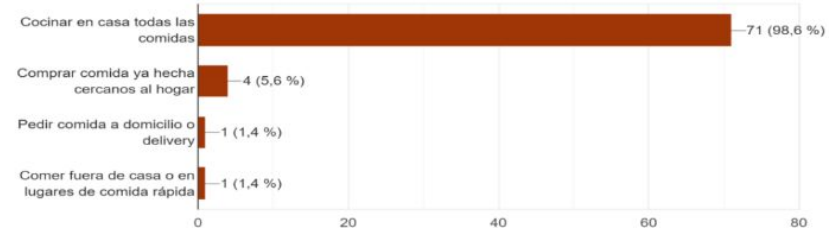
13. ¿Usted suele fijarse en la fecha de vencimiento de los productos?

72 respuestas



15. En cuanto a las comidas durante la semana, ¿Cuál de las siguientes opciones suele preferir en su hogar?

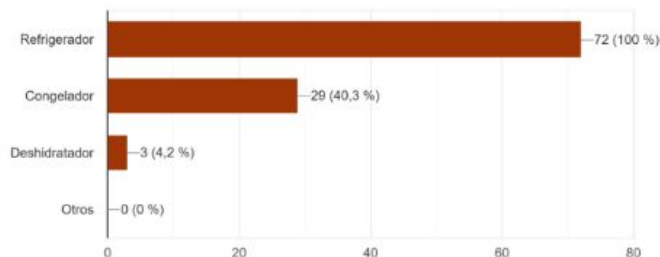
72 respuestas



Anexo 1

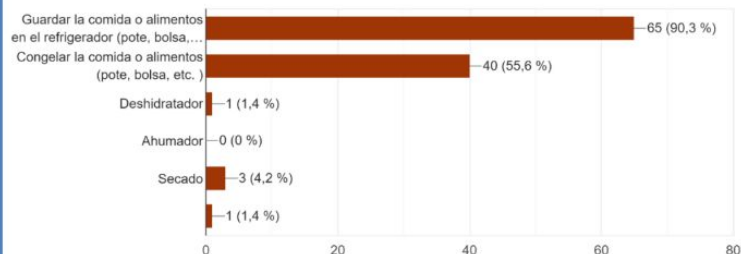
16. ¿Podría especificar cuales son los equipos de almacenamiento para la conservación de alimentos que utiliza en su hogar ?

72 respuestas



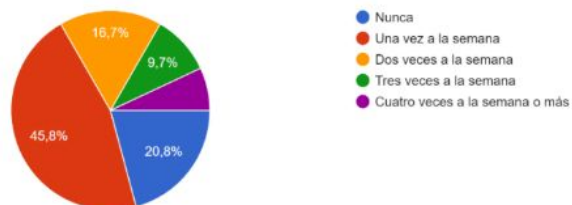
18. Para conservar los alimentos ¿tiene alguna técnica determinada?

72 respuestas



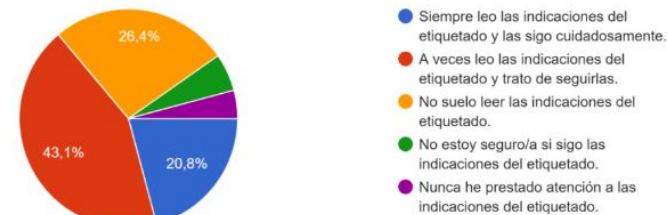
20. ¿Con qué frecuencia botan alimentos a la basura? (Restos de comida del día, sobrantes al cocinar, alimentos en descomposición)

72 respuestas



17. ¿Considera usted al almacenar los alimentos la información del etiquetado?

72 respuestas



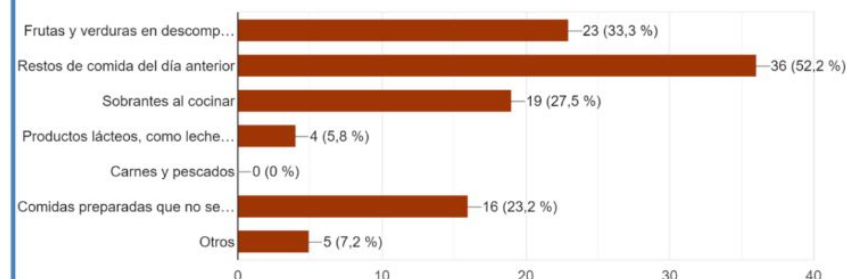
19. ¿Sabe usted que el refrigerador tiene distintos espacios para guardar los alimentos según sus características, considerando el frío que proporciona? ¿Los utiliza adecuadamente?

72 respuestas



21. ¿Cuáles de los siguientes alimentos suele botar con más frecuencia en su hogar?

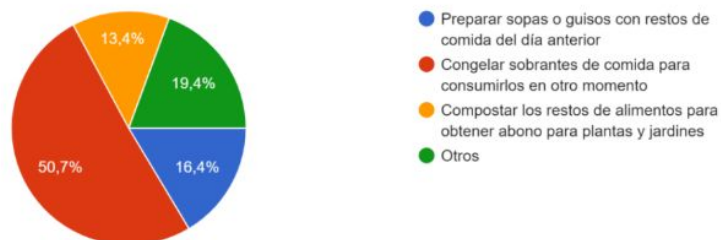
69 respuestas



Anexo 1

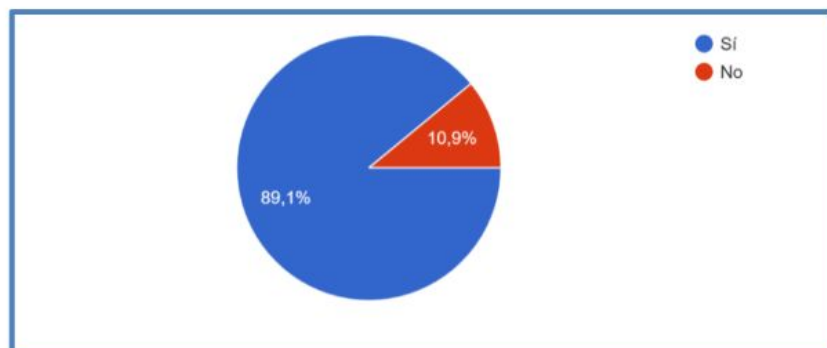
22. ¿Cuenta con alguna técnica o acción para reciclar y reutilizar alimentos en su hogar? (seleccione todas las opciones que se utilicen)

67 respuestas



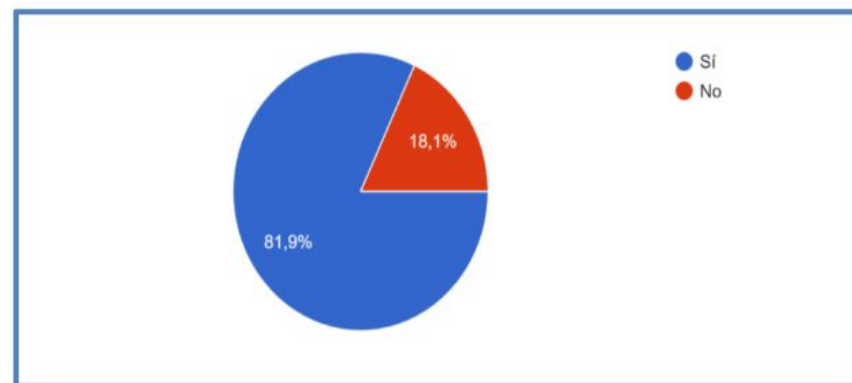
Pregunta N°24

Si su respuesta fue sí, ¿Usted conoce la minuta semanal que se le entrega a su hijo/a?



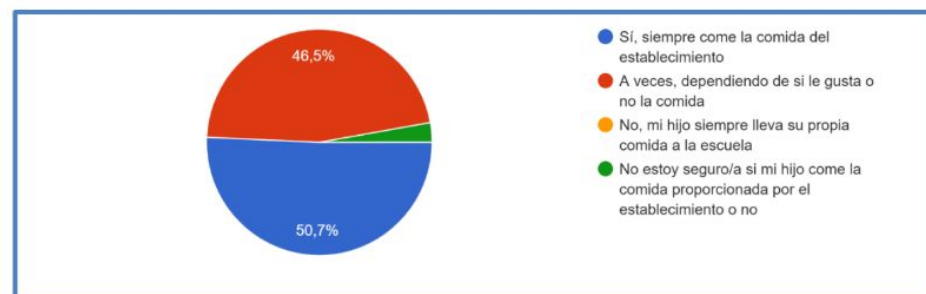
Pregunta N°23

¿Su hijo/a es beneficiario del Programa de Alimentación Escolar (PAE)?



Pregunta N° 25

¿Come su hijo la comida proporcionada en el establecimiento?

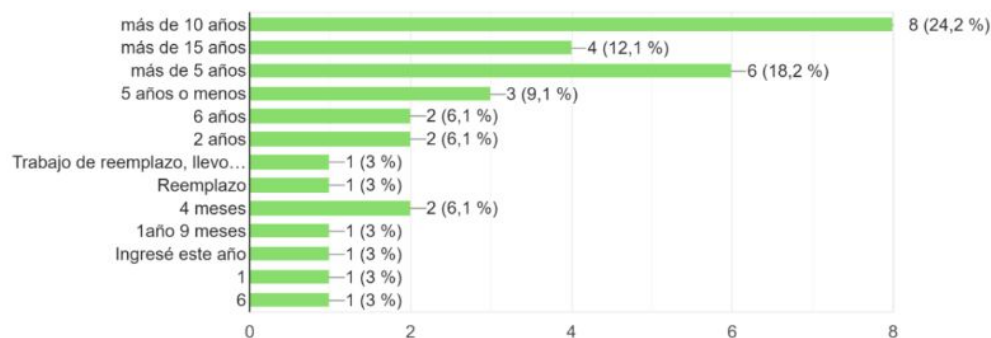


Anexo 1

Encuesta aplicada en SALA CUNA Y JARDÍN INFANTIL “LUNA” Instrumento para comunidad educativa.

1. ¿Cuánto años trabaja Ud. en el establecimiento educacional?

33 respuestas



Pregunta N°2

¿Qué comidas se entregan en el centro educativo?

El almuerzo es una comida comúnmente proporcionada en el jardín. Esta respuesta se repite varias veces, lo que indica que el almuerzo es una de las comidas más importantes que se les brinda a los niños/as.

Algunas respuestas mencionan específicamente que se proporcionan las tres comidas: desayunos, almuerzo y once. Se utilizan términos como “las tres comidas más importantes” o “las tres comidas”, lo que sugiere que se reconoce la relevancia de estas comidas en la nutrición y bienestar de los niños y en el consumo que realizan en el Jardín.

3. ¿Usted tiene alguna participación en el proceso de alimentación?

33 respuestas



Pregunta N° 4

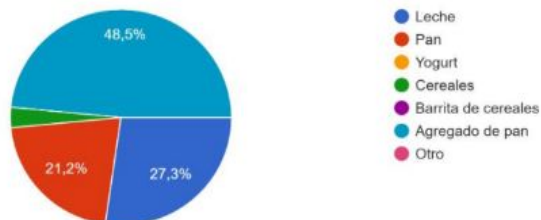
De los alimentos que se sirven al desayuno, los niños/As consumen, generalmente:

En cuanto al desayuno, las respuestas varían, pero la tendencia general es que los niños consumen la mitad o más de los alimentos del desayuno los que son en su mayoría, aceptados y consumidos por los niños y niñas.

Anexo 1

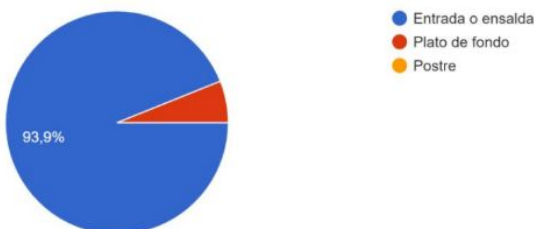
5. Cuál/es es/son el/los alimento/s que se sirve/n al desayuno que tiene/n menos aceptación

33 respuestas



7. ¿Cuál es el componente del almuerzo que tiene menos aceptación?

33 respuestas



8.2 Indique las tres ensaladas que tienen menos aceptación

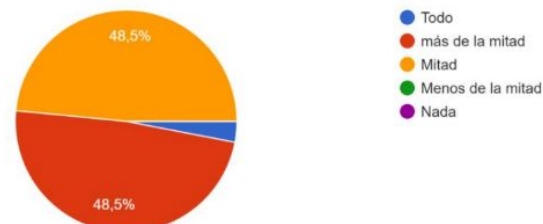
En relación con las ensaladas, las que parecen tener menos aceptación son: coliflor, zapallo italiano con choclo, betarraga, zanahoria, repollo. Estas ensaladas no son consumidas o tienen una menor aceptación por parte de los niños/as.

8.3 Indique los tres platos de fondos que tienen menos aceptación

Respecto a los platos de fondo, los que parecen tener menos aceptación son: puré a la Florida, pescado, charquicán; carbonada con pescado, carne o pollo; y lentejas, arroz. Estos platos de fondo no son consumidos o tienen una menor aceptación por parte de los niños/as.

6. De los alimentos que se sirven al almuerzo, generalmente, los niños/as consumen:

33 respuestas



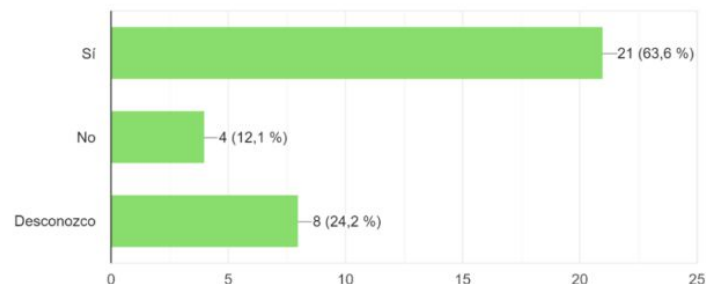
8. De las respuestas proporcionadas a las preguntas relacionadas con los platos de entrada, ensaladas, platos de fondos y postres con menos aceptación, se pueden deducir las siguientes conclusiones:

8.1 Indique los tres platos de entrada que tienen menos aceptación

En cuanto a los platos de entrada, los que parecen tener menos aceptación son: coliflor, zapallo italiano con choclo; betarraga, zanahoria, zapallo italiano; y legumbres, arroz y pescado. Estos platos no son consumidos o tienen una menor aceptación por parte de los niños/as.

11. A la hora del almuerzo, ¿Se utiliza alguna estrategia para que los niños y las niñas consuman los alimentos que se entregan en el centro educativo?.

33 respuestas



Anexo 1

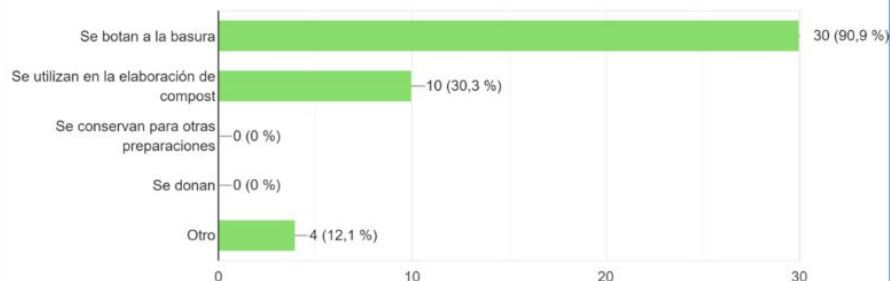
Pregunta N°12

Si su respuesta fue sí, ¿Cuál es la estrategia que se utiliza?

La estrategia utilizada para incentivar la alimentación varía dependiendo de cada niño/a. Algunas de las estrategias mencionadas incluyen: cantar, contar historias, prestar material, tratar de distraerlos para que prueben la comida antes de rechazarla, incorporar recursos educativos, explicarles los beneficios de comer, motivar a través del lenguaje lúdico y cariñoso, entre otras

14. En el establecimiento, ¿Qué se hace con los alimentos que no consumen los niños y las niñas?

33 respuestas



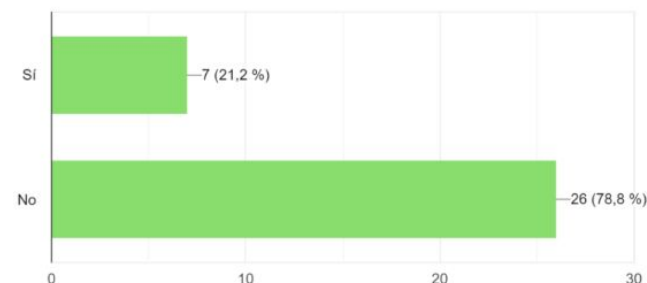
18.- Desde su percepción ¿Qué opinan los niños/as sobre los alimentos que son desechados?

33 respuestas



13. Usted ha emitido o escuchado un comentario negativo o juicio preconcebido, sobre algún alimento o preparaciones que se entregan a los/as niños /as

33 respuestas



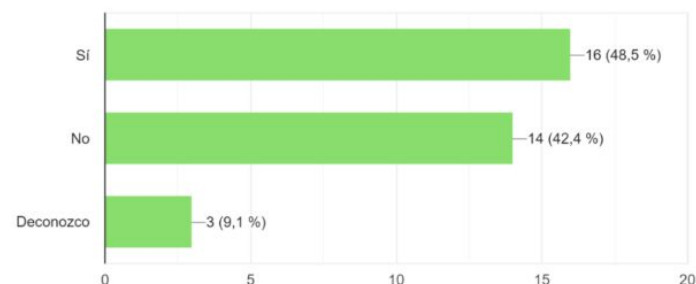
Pregunta N°15

¿Qué opina usted, sobre los alimentos que se desperdician en el centro educativo?

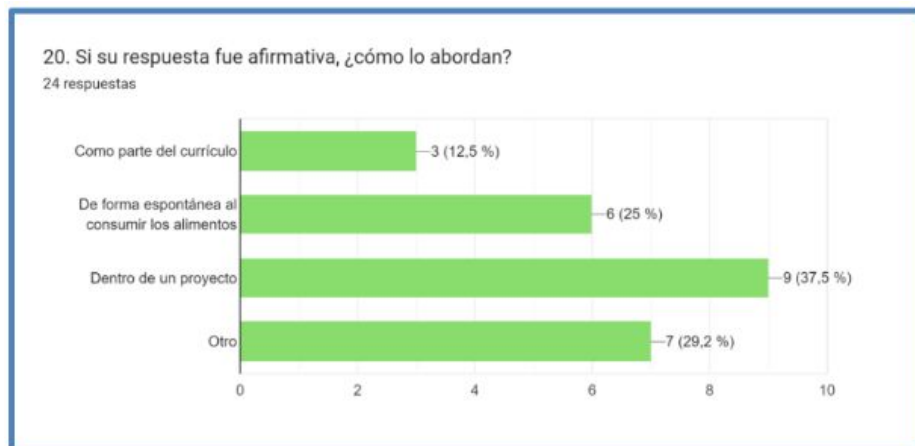
La mayoría de las personas considera que el desperdicio de alimentos tiene un impacto negativo, tanto en términos de la escasez de alimentos para personas que los necesitan como en el impacto ambiental que genera.

19. Desde su experiencia: ¿La temática de los desperdicios de los alimentos se aborda dentro del aula?

33 respuestas



Anexo 1



Pregunta N°21

¿Qué estrategias se podrían diseñar e implementar para disminuir los desperdicios de alimentos para los niños/as, familias y comunidad educativa?

Se mencionan varias estrategias para abordar el problema de los desperdicios de alimentos. Algunas de las sugerencias incluyen: incentivar una alimentación completa, sensibilizar a la comunidad educativa, educar y transmitir información relacionada con la importancia de la alimentación, realizar clasificación y reutilización de desperdicios, entre otros.

En general, se puede concluir que existe una falta de conocimiento y conciencia entre los niños/as encuestados sobre los desperdicios de alimentos. Sin embargo, también hay evidencia de que algunos niños/as se preocupan por el desperdicio de alimentos. En cuanto a la forma en que se aborda la temática en el aula, parece haber una variedad de enfoques, desde abordajes espontáneos hasta incorporación en proyectos o en el currículo.

Las estrategias propuestas para disminuir los desperdicios de alimentos incluyen la sensibilización, la educación, la reutilización de desperdicios y el trabajo conjunto con la comunidad educativa y las familias. Estas estrategias buscan promover una alimentación saludable y reducir el desperdicio de alimentos tanto en el ámbito escolar como en el hogar y la comunidad en general.

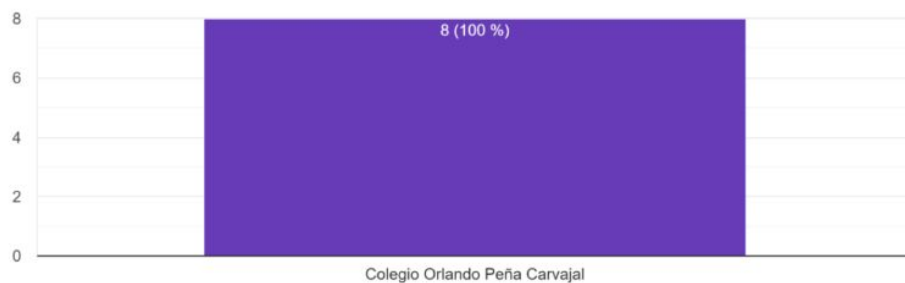
En cuanto a las sugerencias o comentarios adicionales, algunos participantes expresaron la importancia de abordar también el consumo de alimentos y el bienestar corporal, así como la necesidad de considerar los recursos alimenticios de la región en los programas de alimentación escolar. También se sugiere la capacitación del personal en la reutilización de cáscaras de alimentos y la participación activa de las familias y la comunidad en la promoción de la alimentación saludable y la reducción del desperdicio de alimentos.

Anexo 2

Encuesta aplicada en ESCUELA ORLANDO PEÑA CARVAJAL Instrumentos para madres, padres y apoderados.

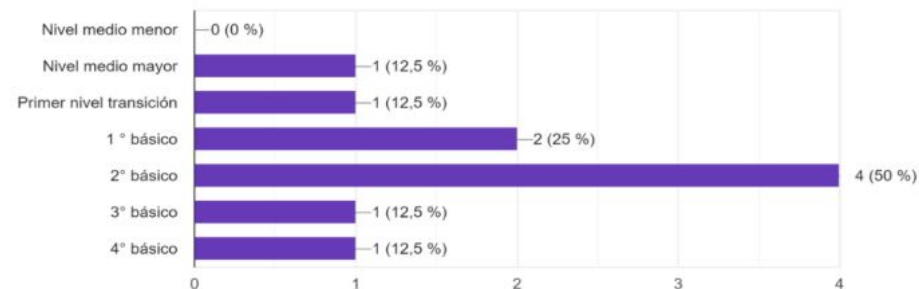
1. Nombre de la institución a la cual su hijo/a pertenece Orlando Peña Carvajal

8 respuestas



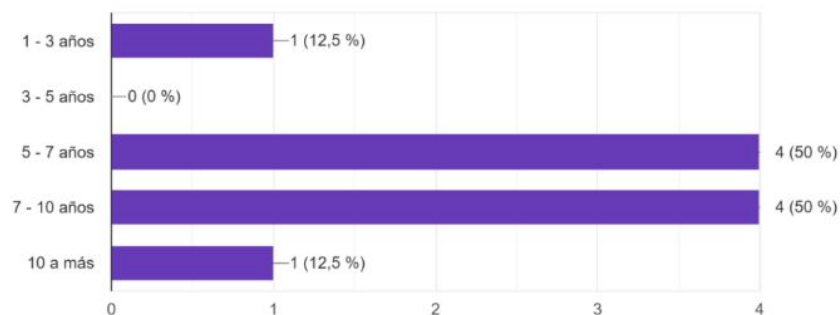
2. Curso actual del niño/a.

8 respuestas



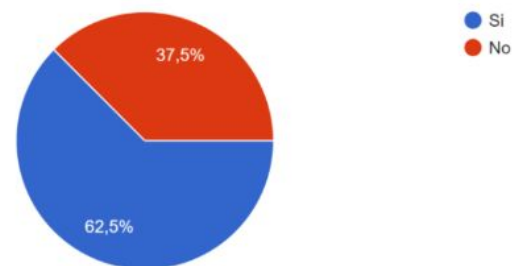
3. ¿De que edad son los niños que habitan el hogar?

8 respuestas



4. ¿La presencia de niños influye en la selección de los alimentos que se compran y cocinan en casa?

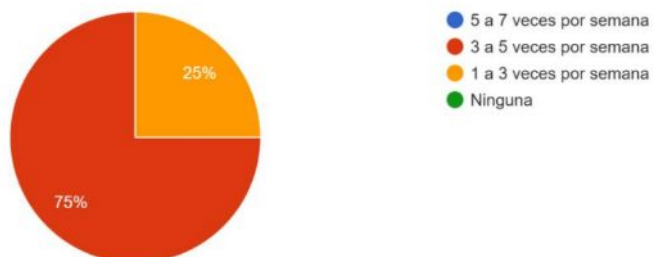
8 respuestas



Anexo 2

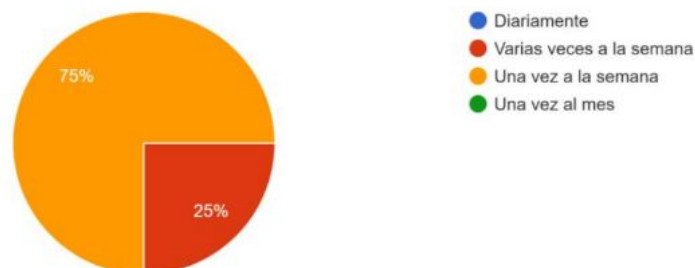
5. ¿Con qué frecuencia consumen frutas y verduras a la semana?

8 respuestas



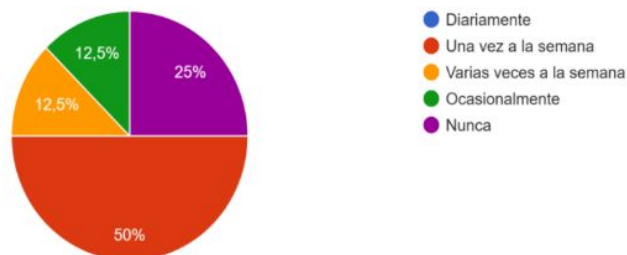
7. ¿Con qué frecuencia realizan compras de frutas y verduras?

8 respuestas



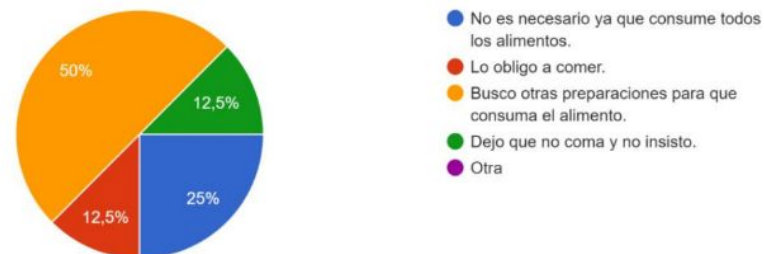
9. ¿Con qué frecuencia suele comprar carnes u otra proteína para su hogar? (ejemplos: vacuno, cerdo, pollo, pavo, huevo).

8 respuestas



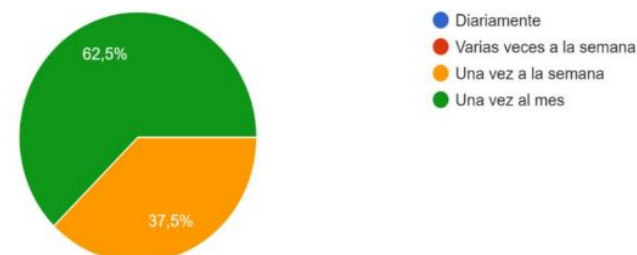
6. ¿Tienen algún método para que los/as niñas coman alimentos que no les agradan?

8 respuestas



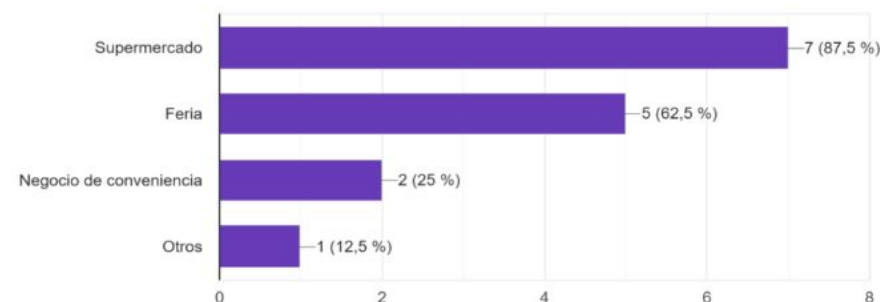
8. ¿Con qué frecuencia compran alimentos no perecibles? (ejemplos: fideos, arroz, lentejas, etc..)

8 respuestas



10. ¿En qué establecimientos suele realizar las compras de alimentos?

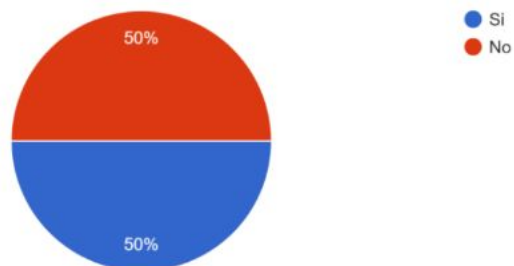
8 respuestas



Anexo 2

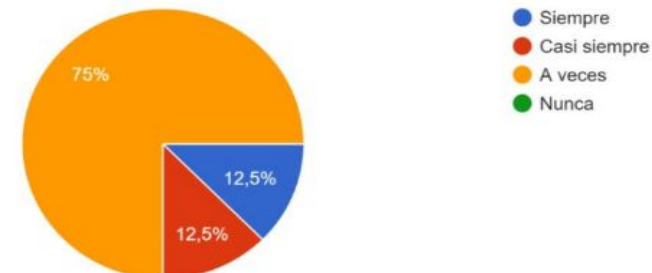
11. ¿Realizan una lista de los alimentos cuando tienen que ir a comprar?

8 respuestas



12. ¿Compra productos extras solo porque están en oferta?

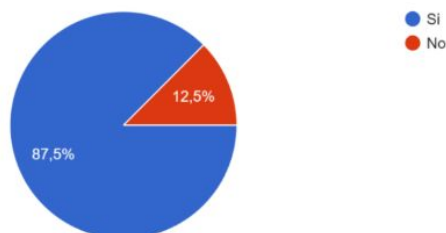
8 respuestas



Pregunta 13: ¿Usted suele fijarse en la fecha de vencimiento de los productos?

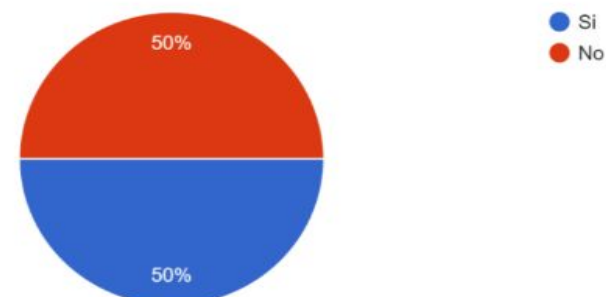
13. ¿Usted suele fijarse en la fecha de vencimiento de los productos?

8 respuestas



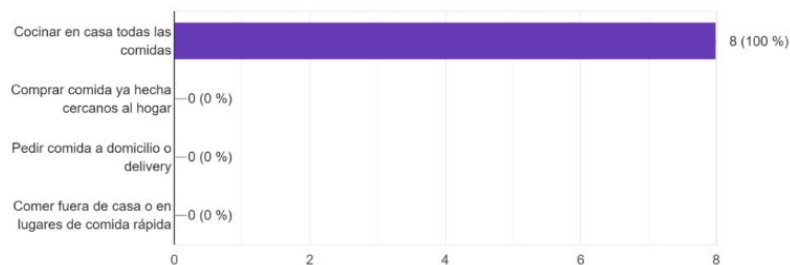
14. ¿Usted se fija de la información nutricional de los productos?

8 respuestas



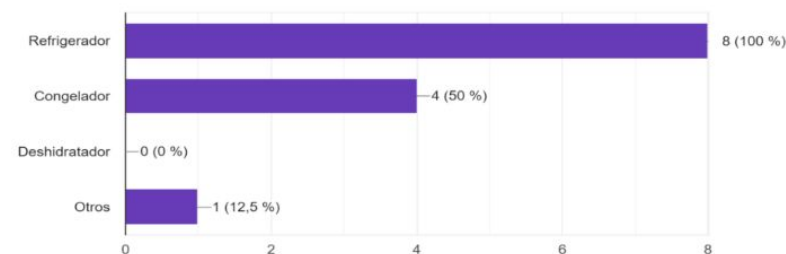
15. En cuanto a las comidas durante la semana, ¿Cuál de las siguientes opciones suele preferir en su hogar?

8 respuestas



16. ¿Podría especificar cuales son los equipos de almacenamiento para la conservación de alimentos que utiliza en su hogar ?

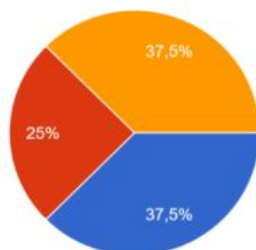
8 respuestas



Anexo 2

17. ¿Considera usted al almacenar los alimentos la información del etiquetado?

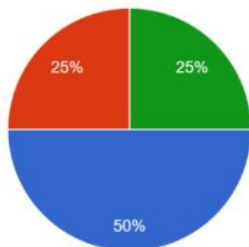
8 respuestas



- Siempre leo las indicaciones del etiquetado y las sigo cuidadosamente.
- A veces leo las indicaciones del etiquetado y trato de seguirlas.
- No suelo leer las indicaciones del etiquetado.
- No estoy seguro/a si sigo las indicaciones del etiquetado.
- Nunca he prestado atención a las indicaciones del etiquetado.

19. ¿Sabe usted que el refrigerador tiene distintos espacios para guardar los alimentos según sus características, considerando el frío que proporciona? ¿Los utiliza adecuadamente?

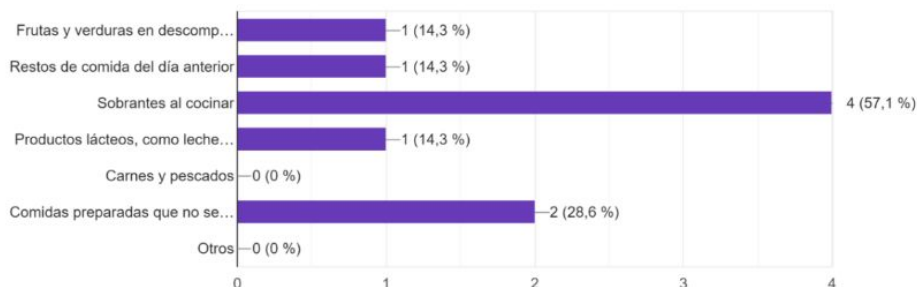
8 respuestas



- Sí, conozco los distintos espacios y siempre los utilizo de forma adecuada
- Sí, conozco los distintos espacios, pero a veces no los utilizo de forma adecuada
- No, no sabía que el refrigerador tiene distintos espacios para guardar los ali...
- No estoy seguro/a si utilizo adecuadamente los distintos espacios...
- No tengo un refrigerador en mi hogar

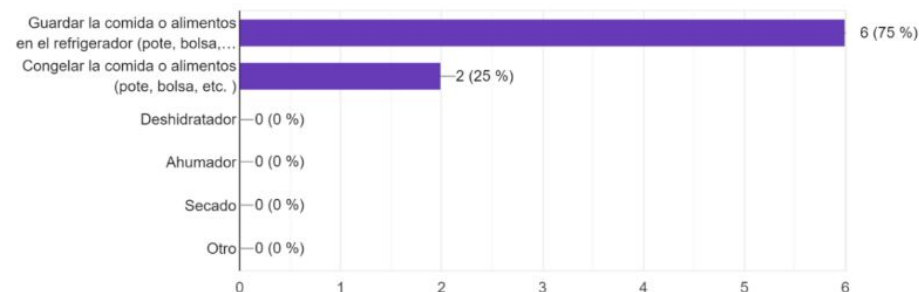
21. ¿Cuáles de los siguientes alimentos suele botar con más frecuencia en su hogar?

7 respuestas



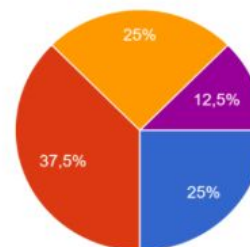
18. Para conservar los alimentos ¿tiene alguna técnica determinada?

8 respuestas



20. ¿Con qué frecuencia botan alimentos a la basura? (Restos de comida del día, sobrantes al cocinar, alimentos en descomposición)

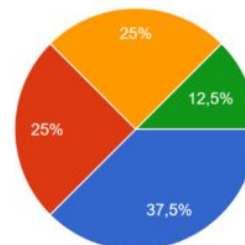
8 respuestas



- Nunca
- Una vez a la semana
- Dos veces a la semana
- Tres veces a la semana
- Cuatro veces a la semana o más

22. ¿Cuenta con alguna técnica o acción para reciclar y reutilizar alimentos en su hogar? (seleccione todas las opciones que se utilicen)

8 respuestas

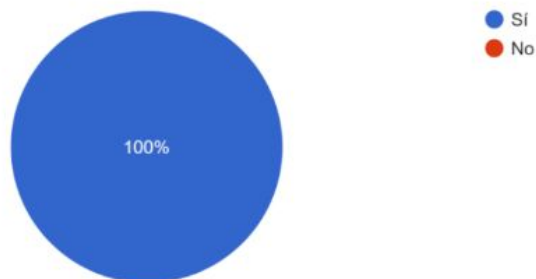


- Preparar sopas o guisos con restos de comida del día anterior
- Congelar sobrantes de comida para consumirlos en otro momento
- Compostar los restos de alimentos para obtener abono para plantas y jardines
- Otros

Anexo 2

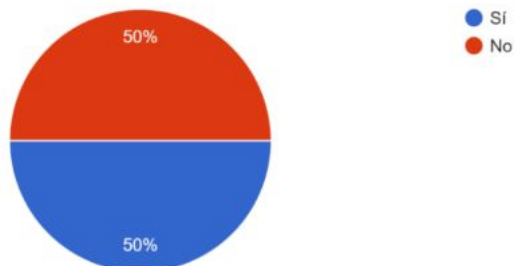
23. ¿Su hijo/a es beneficiario de El Programa de Alimentación Escolar (PAE) de Junaeb?

8 respuestas



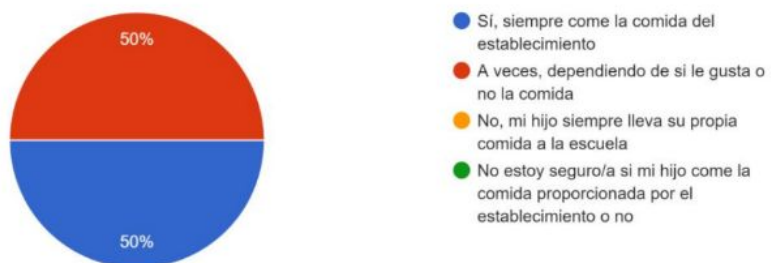
24. Si su respuesta fue sí, ¿Usted conoce la minuta semanal que se le entrega a su hijo/a?

8 respuestas



25. ¿Come su hijo la comida proporcionada en el establecimiento ?

8 respuestas

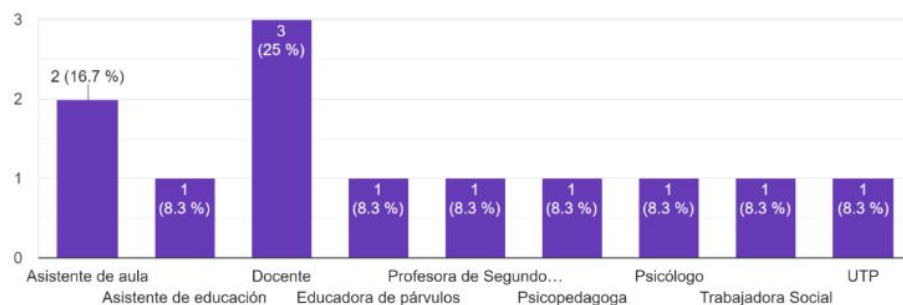


Anexo 2

Encuesta aplicada en ESCUELA ORLANDO PEÑA CARVAJAL Instrumento para comunidad educativa.

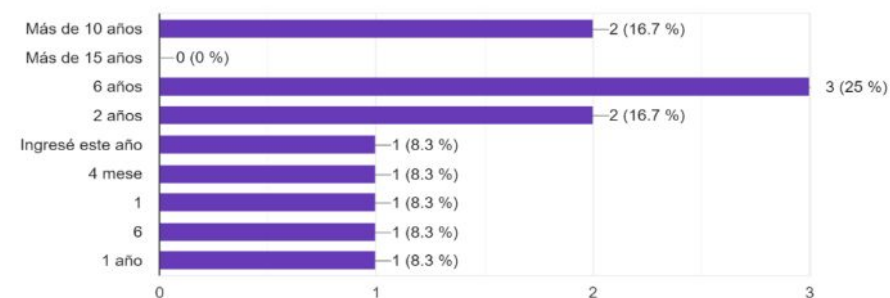
Asis Cargo/Función o Estamento dentro del Establecimiento

12 respuestas



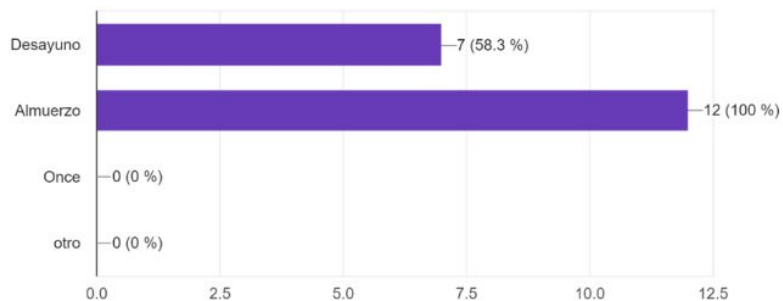
1. ¿Cuánto años trabaja Ud. en el establecimiento educacional?

12 respuestas



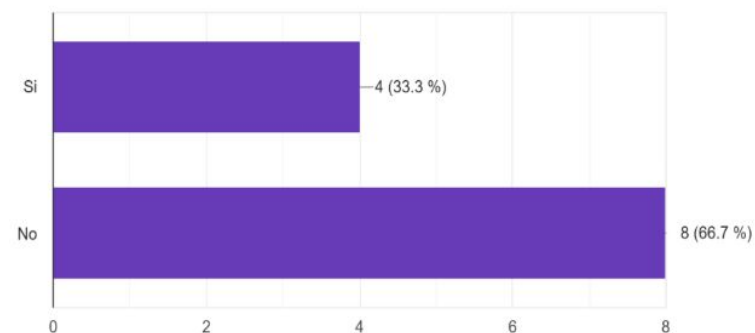
2. ¿Qué comidas se entregan en el centro educativo?

12 respuestas



3. ¿Usted tiene alguna participación en el proceso de alimentación?

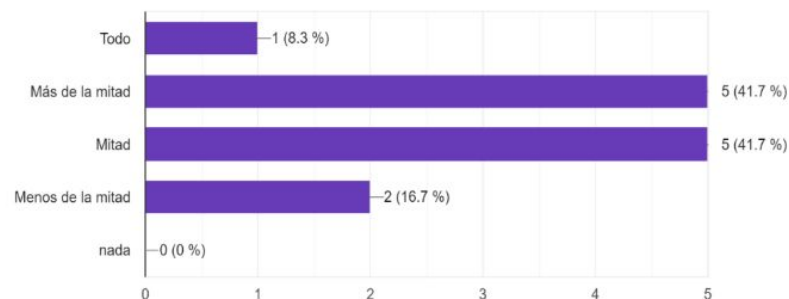
12 respuestas



Anexo 2

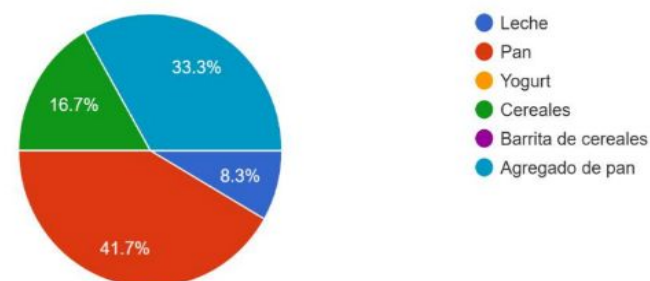
4. De los alimentos que sirven en el desayuno, los niños/as consumen, generalmente:

12 respuestas



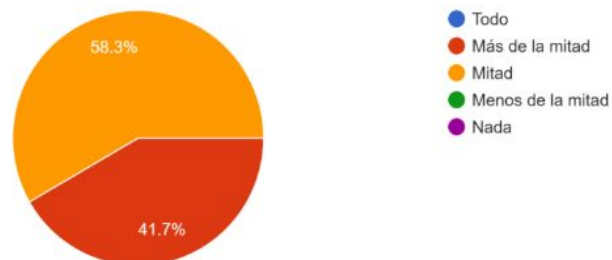
5. Cuál/es es/son el/los alimento/s que se sirve/n al desayuno que tiene/n menos aceptación

12 respuestas



6. De los alimentos que se sirven al almuerzo, generalmente, los niños/as consumen:

12 respuestas



7. ¿Cuál es el componente del almuerzo que tiene menos aceptación?

12 respuestas



Anexo 2

Pregunta 8: Indique los tres platos de entrada que tienen menos aceptación

12 respuestas:

Repollo

Lechuga

Repollo, choclo, zanahoria

Repollo con zanahoria, repollo con choclo

Lechuga repollo y choclo

Porotos, lentejas, guisos

Toda la verdura

Repollo, choclo, betarraga, zanahoria, alverjas, pepino

Repollo, tomate y choclo

Zanahoria, repollo morado y choclo

Lechuga

Pregunta 8.1: Indique las tres ensaladas que tienen menos aceptación

12 respuestas:

Repollo, choclo, zanahoria

Lechuga, tomate, palmito

Tomate, repollo, zapallo italiano

Repollo, choclo, ensaladas combinadas

Lechuga repollo y choclo

Pepino y repollo

Zanahoria

No lo sé

Toda la verdura

Repollo con zanahoria

Tomate

Zanahoria, repollo morado y choclo

Anexo 2

Pregunta 9: Indique los tres platos de fondo que tiene menos aceptación

12 respuestas:

Choritos

Mariscos, legumbres, pollo

Todos los que tengan verduras

Mariscos, charquicán, guisos

Porotos, lentejas

Porotos, lentejas, guisos

Mariscos y legumbres

Mariscos, guisos de verduras y legumbres

Los que contienen cochayuyo, o la paella

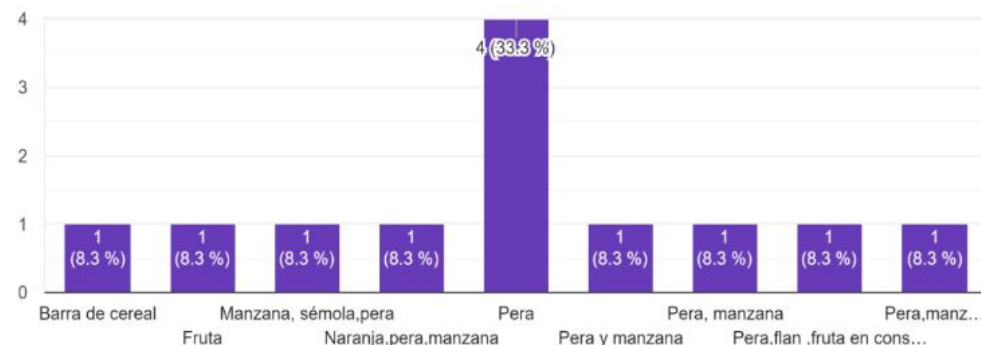
Mariscos

Lentejas, porotos, carbonada

Cazuela

10. Indique los tres postres que tienen menos aceptación

12 respuestas



11. A la hora del almuerzo, ¿Se utiliza alguna estrategia para que los niños y las niñas consuman los alimentos que se entregan en el centro educativo?

12 respuestas



Anexo 2

Pregunta 12: Si su respuesta anterior fue sí, ¿Cuál es la estrategia que se utiliza?
6 respuestas:

Desconozco

Hablar sobre los beneficios de la comida

Le damos nosotras la comida, jugamos al avioncito, se conversa

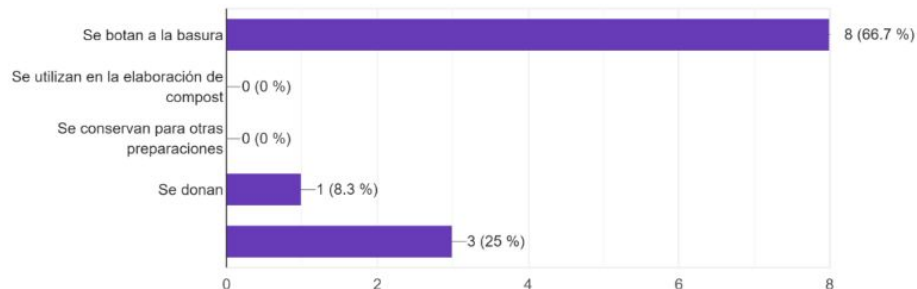
Ir todos juntos, dialogar con los niños que prueben las comidas

Comer todos juntos y conversar sobre la importancia de alimentarse para tener energía para jugar, crecer etc.

Se canta la canción de la colación, se les acompaña en sus mesas apoyando verbalmente y se les entrega ayuda a quienes les cuesta comer solos.

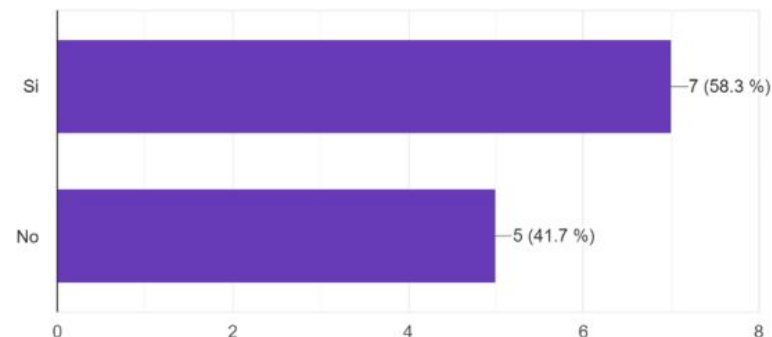
14. En el establecimiento, ¿Qué se hace con los alimentos que no se consumen los niños y las niñas?

12 respuestas



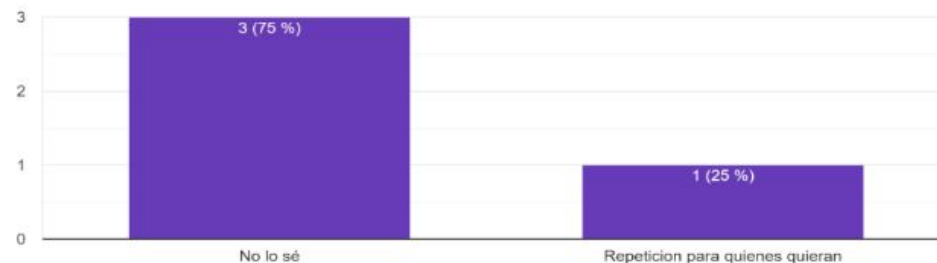
13. Usted ha emitido o escuchado un comentario negativo o juicio preconcebido, sobre algún alimento o preparaciones que se entregan a los /as niños/as

12 respuestas



14.1 Si su respuesta fue Otro, Favor especificar

4 respuestas



Anexo 2

Pregunta 15: ¿Qué opina usted, sobre los alimentos que se desperdician en el centro educativo?

12 Respuestas:

Deberían donarse.

Que es una lástima desperdiciar comida.

Que quizás se podría regalar a personas que si tienen buena aceptación de la comida.

Que es una pérdida, se podría donar a familias que necesiten.

Que se podrían donar o transformar.

Pienso que sería muy malo que los alimentos los voten. Deberían ser utilizados o entregados a personas que necesitan alimento. A los funcionarios y estudiantes más vulnerables.

Deberían entregar almuerzo a funcionarios ya que es un costo adicional caro para todos. Sería una gran ayuda.

Que es una pérdida innecesaria.

Es una pena, ya que son preparaciones que muchos no consumen en su casa, o al menos no acostumbran a consumir.

Una pena, porque podrían regalarlos o reutilizarlo de alguna manera.

Es muy grave ya que la comida que dejan los niños es demasiada.

Deben donarse.

De las respuestas obtenidas la mayoría hace alusión en que los alimentos deberían donarse a las familias vulnerables del establecimiento o reutilizar los alimentos que no son consumidos ya que los alimentos también son un gasto y botarlos es una pérdida ya que puede beneficiar a otros.

Pregunta 16: ¿Cuál es el impacto del desperdicio de alimentos?

12 respuestas:

Más basura

Poca valoración de los recursos invertidos

Se desperdicia mucha comida ya que la mayoría de los niños/as no las consumen en sus casas

Mucha pérdida de alimento, y tiempo dedicado a su elaboración.

El impacto es que se pierde recursos.

Es un gran impacto. Son recursos valiosos que no pueden ser desechados si están en buenas condiciones. Deben ser utilizados o entregados.

Pregunta 17: ¿En qué área cree Ud. que afecta más el desperdicio de alimentos?

12 respuestas:

Medio ambiente.

Falta de conciencia social.

Desconozco esta información.

Ambiental, económico y tiempo de preparación.

En el área de recursos.

En el ámbito educativo sería una gran acción enseñar a los estudiantes a reutilizar alimentos u ocuparlos para composta.

Económica.

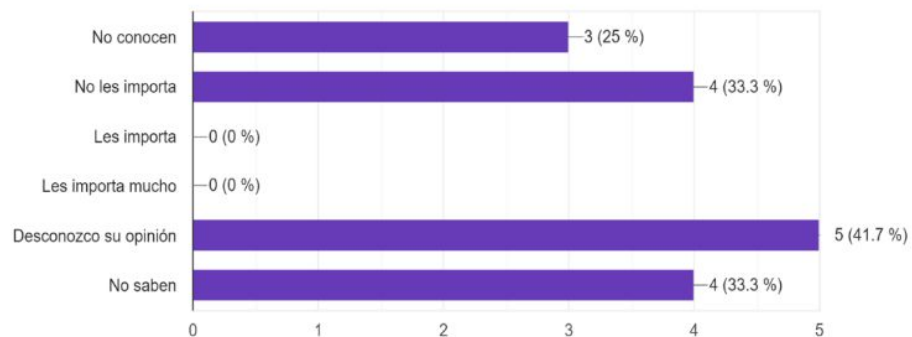
Recursos de JUNAEB.

En el entorno, pensando que el basurero se encuentra cercano a la escuela y este es retirado 2 días a la semana.

Anexo 2

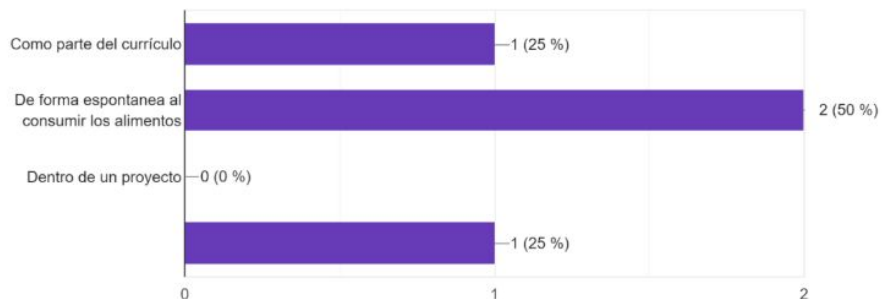
18. Desde su percepción ¿Qué opinan los niños/as sobre los alimentos que son desechados?

12 respuestas



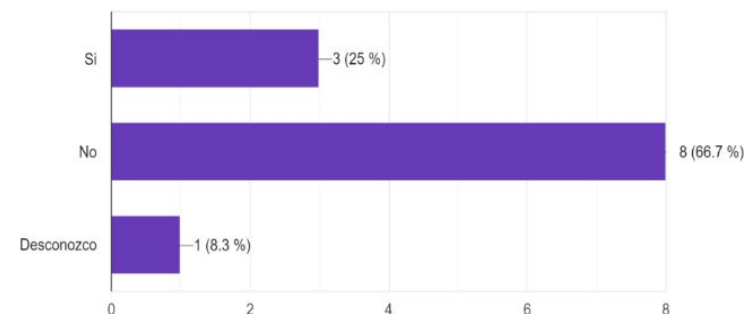
20. Si su respuesta fue afirmativa ¿Cómo lo abordan?

4 respuestas



19. Desde su experiencia ¿La tematica de los desperdicios de los alimentos se aborda dentro del aula?

12 respuestas



Pregunta 20.1: Si su respuesta es Otro, ¿Podría indicar cuál es el contexto en que se aborda la temática?

1 respuesta:

“Podríamos hacer un proyecto de aula”

La respuesta obtenida no corresponde a una forma en que se aborda la temática en las salas de clase, sin embargo, es considerada una idea de trabajo que se podría implementar en el establecimiento en caso de que lo requieran incluir como parte del currículo académico.

Anexo 2

Pregunta 22: Le solicitamos si pudiera dejar alguna sugerencia o comentario que sirva para considerar algún tema que no esté abordado en la encuesta.

12 respuestas:

Se ve podría encuestar a los niños para saber que alimentos son los que más les gustan.

Relacionar la temática con el aporte a la sociedad y la vida en comunidad.

Educar a las familias respecto a la alimentación.

Fomentar a nivel comunidad educativa los beneficios y consecuencias de desperdicio de los alimentos.

Que no se elimine la comida sobrante.

Por favor informar sobre estrategias que ayuden a abordar y educar con respeto al desperdicio de comida.

Cambiar las bandejas el color y forma buscar otro.

La nacionalidad de los estudiantes, ya que el tipo de alimentos que comen es diferente la preparación.

Proceso de alimentos desde la llegada de este, hasta la elaboración del mismo.

No tengo sugerencias o comentarios.

Anexo 3

Realización de Brief para las reuniones de presentación del proyecto



NADA SE PIERDE, TODO SE TRANSFORMA

¿Desperdicio o aprovechamiento de los alimentos?



Participan las escuelas de:



Educación Parvularia



Trabajo Social



Nutrición y Dietética



Diseño

Como estudiantes de Trabajo Social, contamos con las herramientas necesarias para llevar a cabo un eficiente levantamiento de información que nos permita identificar las causas del desperdicio de alimentos en la comunidad educativa. Además, fomentamos y concientizamos a través de la participación activa de todas/os los participantes involucrados de la comunidad educativa. Para lograrlo, aplicaremos un instrumento de análisis que nos permitirá obtener información valiosa y relevante, que posteriormente será cuidadosamente evaluada y utilizada para diseñar estrategias de prevención del desperdicio de alimentos en conjunto con el equipo de trabajo multidisciplinario.

Nosotras como educación parvularia aportamos, estrategias y material (para niños, familias, equipo)

Nosotras desde la carrera de nutrición, aportamos distintas estrategias para reducir el desperdicio de alimentos. Además la entrega de material complementario para concientizar sobre la excesiva pérdida de alimentos.

Como estudiantes de la Universidad de Valparaíso, con una mirada interdisciplinaria deseamos involucrarnos en su contexto y conocer su realidad, determinando cuánta es la cantidad de desperdicios alimentarios en cada hogar y a qué razones se podría deber, para luego implementar técnicas para disminuir estos desperdicios, y enseñar diversas estrategias complementada con material didáctico para niños, familias y equipo docente.

Antecedentes

El desperdicio de alimentos es una práctica que va desde el proceso de producción hasta los hábitos dentro de los hogares o establecimientos, debido a los métodos que se emplean frente al consumo, manipulación, almacenamiento, o distintos factores que influyen en el desperdicio de éstos.

Contexto del proyecto

Abordar todos los factores implicados dentro de esta problemática es un desafío bastante complejo, por lo que este proyecto se centra en el estudio de las diferentes prácticas relacionadas al tema, desde las primeras bases educativas de niños y niñas, haciendo partícipes al entorno en el que se desarrollan.

Objetivos

- 01 Incorporar hábitos de consumo responsable de alimentos para disminuir su desperdicio por medio de la enseñanza.
- 02 Concientizar sobre la problemática del desperdicio de alimentos, sus causas y consecuencias, incentivando la reflexión sobre el tema.
- 03 Fomentar el aprovechamiento de los alimentos, por medio de la utilización de sobrantes que aún son aptos para el consumo.
- 04 Promover la responsabilidad social y ambiental al reducir el desperdicio de alimentos para fomentar una cultura de consumo sostenible.

ETAPAS DEL PROYECTO

NADA SE PIERDE, TODO SE TRANSFORMA

- 01 Sensibilizar al equipo de trabajo sobre la importancia de la temática.
- 02 Detectar las prácticas de desperdicio de alimentos en comunidades educativas y realizar estudios al respecto.
- 03 Realizar análisis de resultados, bajada de información y reconocimiento de datos relevantes.
- 04 Implementar estrategias para reducir la producción de desperdicios sin dejar de lado una buena alimentación.

Anexo 4

Reuniones presenciales y vía zoom.

