**Socialización de estrategias pedagógicas orientadas a la disminución de desperdicios de alimentos en la Ciudad de Medellín**

**Socialization of Pedagogical Strategies Aimed at Reducing Food Waste in the City of Medellín**

Osorio Ospina Luz Marleny1, Arango Ramírez Isabel Valentina2, Molinares Valencia Diego Aldair3

1MSc en Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Universidad de Antioquia, Grupo Goras, Semillero de investigación en educación nutricional y cultura alimentaria, Medellín, Colombia, <https://orcid.org/0009-0003-5995-3594>, luz.osoriosp@amigo.edu.co

2Quinto semestre de Gastronomía, Universidad Católica Luis Amigó, Grupo Goras, Semillero de investigación en educación nutricional y cultura alimentaria, Medellín, Colombia, https://orcid.org/0009-0005-9067-2509, [isabel.arangora@amigo.edu.co](mailto:isabel.arangora@amigo.edu.co).

3Sexto semestre de Gastronomía, Universidad Católica Luis Amigó, Grupo Goras, Semillero de investigación en educación nutricional y cultura alimentaria, Medellín, Colombia, https://orcid.org/0009-0002-2627-0466, diego.molinaresva@amigo.edu.co

**RESUMEN:**

Esta propuesta de investigación se enfoca en la problemática de desperdicios de alimentos del programa REAGRO del banco de alimentos Saciar, logrando impactar a la población de primera infancia y adolescencia de estratos 1 y 2 de la ciudad de Medellín, que pertenecen a las fundaciones Juan Felipe Gómez Escobar y Educo Versalles, ubicadas en la comuna 10 y 3 respectivamente. Es liderado por el Semillero de investigación SIENCA (Semillero de investigación en Educación Nutricional y Cultura Alimentaria), adscrito a la facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad Católica Luis Amigó, con sede en la ciudad de Medellín.

El objetivo principal es capacitar a 20 niños y niñas entre los 6 y 11 años de edad y 85 madres adolescentes en el manejo adecuado de alimentos, conservación y aprovechamiento de alimentos disponibles, además de promover hábitos saludables en la alimentación de los niños y niñas, dentro de las fundaciones Juan Felipe Gómez Escobar y Educo Versalles.

Las capacitaciones incluirán estrategias pedagógicas con talleres, teóricos, prácticos e interacción de actividades lúdicas que generen herramientas en cuanto al aprovechamiento de alimentos, prácticas higiénicas, saneamiento y conservación de frutas y verduras, además de abordar temas orientados a una alimentación adecuada de niños y niñas, donde se incluyan los alimentos donados por el programa REAGRO.

Los resultados esperados implican no sólo mejorar aspectos en hábitos alimentarios de la población, sino también lograr concientizar con respecto al aprovechamiento de frutas y verduras, contribuyendo así a una disminución de desperdicios dentro del hogar y aspectos fundamentales en cuanto a la seguridad alimentaria de la población. Se espera que los conocimientos adquiridos por los 20 niños y niñas y las 85 madres adolescentes se implementen en sus hogares y que puedan ser transmitidos dentro de su grupo familiar e incluso en su entorno social.

**Palabras clave:** Desperdicios, alimento, capacitación.

**ABSTRACT:**

This research breakthrough focuses on the issue of food waste within the REAGRO program of the Saciar Food Bank, impacting early childhood and adolescent populations from socioeconomic strata 1 and 2 in the city of Medellín. The beneficiaries belong to the Juan Felipe Gómez Escobar and Educo Versalles foundations in communes 10 and 3, respectively. The initiative is led by the SIENCA Collaborative Research (Collaborative  Research in Nutritional Education and Food Culture), affiliated with the Faculty of Administrative and Accounting Sciences at Universidad Católica Luis Amigó, based in Medellín.

The main objective is to educate 20 children between the ages of 6 and 11 and 85 adolescent mothers in the proper handling, conservation, and use of available food and to promote healthy eating habits among the children of the Juan Felipe Gómez Escobar and Educo Versalles foundations.

The training sessions will include pedagogical strategies through theoretical and practical workshops and interactive recreational activities that provide tools for food use, hygienic practices, and the sanitation and preservation of fruits and vegetables. It will also cover topics related to proper child nutrition, incorporating the food donated by the REAGRO program.

The expected results include improvements in the population's dietary habits and raising awareness about the utilization of fruits and vegetables, thereby contributing to the reduction of food waste at home and enhancing food security. The knowledge acquired by the 20 children and the 85 adolescent mothers is expected to be implemented in their homes and shared within their families and even their broader social environments.

**Keywords:** Waste, food, training.