

Guía Educativa



**Guardianes
Alimentarios**



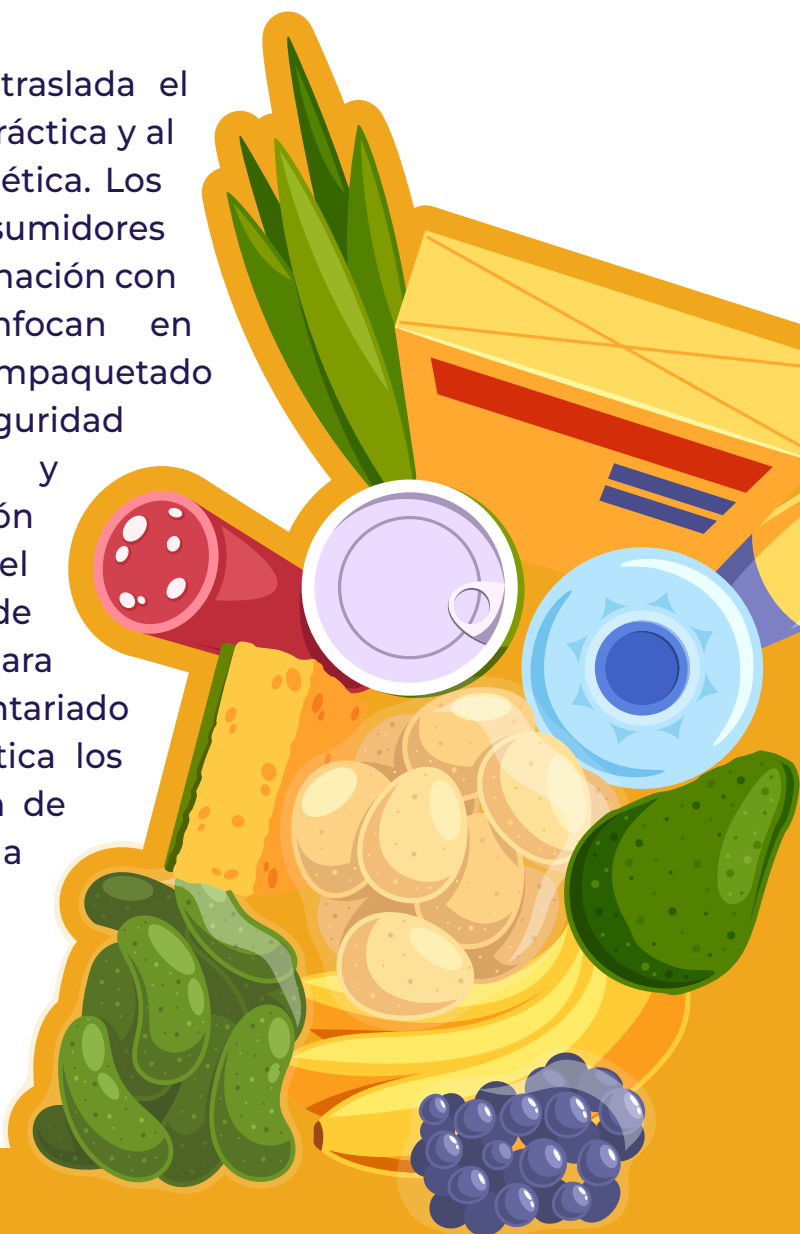
Introducción

La Iniciativa Guardianes Alimentarios busca que jóvenes desde los 6 hasta los 21 años tengan un compromiso activo con la sostenibilidad alimentaria y la responsabilidad social. Nace de una alianza clave entre el **Banco Alimentar de Venezuela (BAV)** y la **Asociación de Scouts de Venezuela**. Esta colaboración fusiona el objetivo del BAV de combatir el desperdicio de alimentos y garantizar la seguridad alimentaria con el método educativo de la ASV, formando jóvenes para que se conviertan en agentes de cambio. Esto se logra a través de los ejes temáticos, que buscan sembrar y desarrollar en los jóvenes una comprensión profunda sobre el valor y ciclo de los alimentos, desde su origen hasta su consumo, y la imperiosa necesidad de un manejo eficiente de los excedentes a fin de beneficiar comunidades vulnerables.

Guardianes Alimentarios

Se centra en el conocimiento de la cadena de suministro alimentario y los puntos de pérdida. La iniciativa aborda conceptos cruciales como la reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos y el manejo adecuado de excedentes, entendiendo estos últimos no como desechos, sino como una oportunidad de rescate. Los jóvenes de las unidades (Manada, Tropa, Comunidad y Clan) adquirirán conocimientos progresivos y adaptados a sus edades que van desde el origen de los alimentos e higiene básica hasta la clasificación segura de excedentes, la diferenciación entre consumo preferente y caducidad, y las complejidades de la pérdida alimentaria a nivel industrial.

Complementando la base anterior, traslada el conocimiento teórico a la aplicación práctica y al desarrollo de una conciencia social y ética. Los jóvenes exploran su rol como consumidores responsables y la importancia de la donación con dignidad. Las actividades se enfocan en habilidades prácticas como el empaquetado seguro, la comprensión de la seguridad alimentaria (acceso, disponibilidad y calidad nutricional), la planificación logística de rutas de donación, y el conocimiento de las normas de inocuidad como la cadena de frío. Para finalizar, su proceso con un voluntariado donde los jóvenes pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en función de ayudar y distribuir alimentos a comunidades vulneradas.



A medida que avanza en edad, las jóvenes abordan temas más complejos como la huella de carbono de los alimentos y la ética de la ayuda, entendiendo la redistribución como un derecho y no como caridad. El objetivo final de la Iniciativa Guardianes Alimentarios es citar a cada joven para que, a través de su proceso se convierta en un agente de cambio, capaz de gestionar, rescatar y redistribuir alimentos de manera segura y eficiente, contribuyendo significativamente a la seguridad alimentaria de sus comunidades y a la lucha contra el desperdicio.



Enfoque de Impacto

La Iniciativa Guardianes Alimentarios como parte de la Asociación de Scouts de Venezuela abarca varios enfoques de impacto, tales como:

- **Adquisición de Habilidades y Competencias;** en la búsqueda de fortalecer el aprendizaje de oficios que promuevan el autodesarrollo y auto sustentación de los jóvenes en procura de fortalecer los procesos productivos de sus comunidades.
 - **Diversidad e Inclusión;** como parte del proceso de relacionamiento y aceptación de las personas a fin de contribuir con el bienestar colectivo a partir del reconocimiento de las fortalezas y experiencias de otros, como un factor de crecimiento e intercambio global, a fin de garantizar la oportunidad de todos en cada uno de los espacios de la sociedad.
 - **Cultura de Paz;** como marco de toda actuación y enfoque educativo, generando espacios de encuentro que promuevan el acercamiento de las comunidades en la búsqueda del mejoramiento de sus condiciones.
-

Políticas Nacionales de la Asociación de Scouts de Venezuela (ASV)

Dentro de las Políticas Nacionales de la Asociación de Scouts de Venezuela destacan los siguientes elementos en la Iniciativa Guardianes Alimentarios:

Principios de la Política Nacional de Programa de Jóvenes

- **Integral:** Potenciar la formación que el joven recibe en su hogar, iglesia y escuela, como modelo educativo complementario no formal, sin llegar a sustituir ninguna de esas instancias, promoviendo el desarrollo integral del individuo, mediante el trabajo de áreas de crecimiento previamente definidas.

Principios de la Política Nacional de Programa de Jóvenes

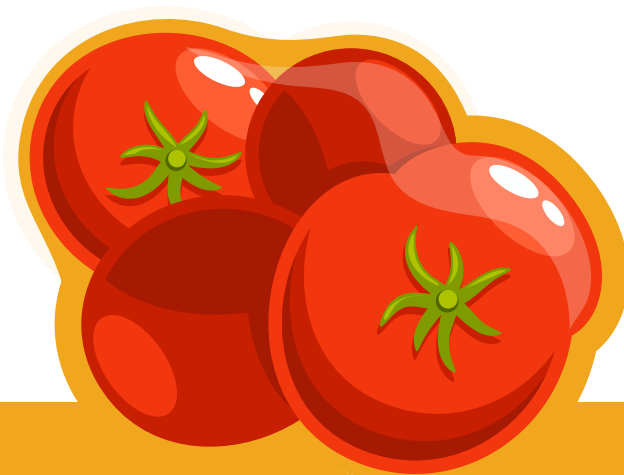
- **Para todos:** Desarrollar las acciones para garantizar la participación de cualquier niño o joven que manifieste voluntariamente su deseo de adhesión a la Ley y Promesa Scout, potenciando la solidaridad social, inclusión y convivencia.
- **De utilidad:** Fortalecer el desarrollo de proyectos y programas relativos a las unidades mayores, en función de contribuir de manera temprana, con la atención de las prioridades actuales de Venezuela.

Principios de la Política Nacional de Participación Juvenil

- **Formadora:** Garantizar que los jóvenes de la ASV participen en las decisiones que afectan sus vidas dentro y fuera de la Institución. Promoviendo los deberes y derechos de los jóvenes en cada una de las instancias donde se involucren.
- **Educativa:** Formar jóvenes integrales, partícipes de una sociedad democrática sana con capacidad de aportar, interrelacionarse y trabajar en equipo en función a las decisiones que afecten su vida..

Principios de la Política Nacional de Participación Juvenil

- **Integralidad:** Todos los esfuerzos que se ejecutan dentro de la Institución deben tener como finalidad apoyar el trabajo del Movimiento Scout de forma integral, atendiendo todas sus necesidades, creando las mejores condiciones para su crecimiento y desarrollo.



Principios de la Política Nacional de Diversidad e Inclusión

- **Salvaguarda de Derechos** Las convenciones sobre los Derechos Humanos señalan que la libertad, la justicia y la paz en el mundo tienen por base el reconocimiento de la dignidad y el valor inherentes y de los derechos iguales e inalienables de todos los miembros de la familia humana, resaltando la necesidad de garantizar que las personas con discapacidad y de grupos vulnerables o minoritarios los ejerzan plenamente y sin discriminación. Esto significa que la Asociación de Scouts de Venezuela deberá establecer los mecanismos necesarios para que las personas con discapacidad o provenientes de grupos vulnerables o minoritarios puedan acceder, en igualdad de oportunidades, a la propuesta educativa del Movimiento Scout.

Prácticas inclusivas: Entendiendo las actividades educativas como un conjunto de acciones realizadas por niños, niñas, adolescentes y jóvenes, desde un enfoque lúdico y con la finalidad de propiciar experiencias de aprendizaje; donde dichas experiencias permitan desarrollar una visión inclusiva y de valoración por la diversidad presente en la sociedad.



Objetivos

- Rescatar eficientemente excedentes alimentarios aptos para el consumo humano en todas las fases de la Cadena de
- Abastecimiento de Alimentos (productores, industrias, distribuidores, logística, etc.), previniendo su desperdicio y destrucción.
- Propiciar la redistribución digna de alimentos de alto valor nutricional a personas con dificultades de acceso y consumo, haciendo llegar los productos donde faltan.
- Servir como puente para la transferencia estratégica de alimentos, beneficiando a una amplia gama de instituciones sociales (como orfanatos, casas hogares, ancianatos, hospitales, escuelas en zonas vulnerables, etc.).
- Promover modelos de consumo responsable y más sostenibles, mediante la participación de voluntarios scouts y no scouts, y la concienciación de la población general sobre la reducción del desperdicio alimentario.
- Combatir el hambre y contribuir a la seguridad alimentaria, ofreciendo alivio integral a hogares y personas vulnerables mediante la redistribución de alimentos.



Scouts por los ODS

Scouts por los ODS es una manifestación conformada por jóvenes scouts de todo el mundo que se unieron para contribuir al logro de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, constituidos por las Naciones Unidas con la Agenda 2030. Asimismo, Scouts por los ODS busca que los niños, niñas, jóvenes y adultos trabajen enfáticamente en el Programa Educativo en base a la Misión y Visión de la institución. Con esto, impulsa a los Programas Mundiales e Iniciativas como medio de tomar conciencia y actuar ante los retos de la sociedad. Por esta razón, la Iniciativa Guardianes Alimentarios tiende a abordar los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible:

ODS 2 Hambre Cero

Guardianes Alimentarios contribuye en combatir el hambre y garantizar la seguridad alimentaria a través de la redistribución de alimentos a personas vulnerables.

ODS 12 Producción y Consumo Responsable

Guardianes Alimentarios busca rescatar excedentes alimentarios y evitar su eliminación y desperdicio, fomentando modelos de consumo más sostenible



¡Hola, soy **Foodie**!

Una guacamaya y un guardián alimentario.
Mi nombre viene del inglés de la palabra
“foodie”, lo que representa a una persona
amante de la comida.



No soy un solo amante de la comida,

soy un embajador de la sostenibilidad y lucha contra el desperdicio alimentario. Mi espíritu alegre, refleja brillo en mi plumaje rojo, amarillo y azul, contrasta con la seriedad de mi labor, convirtiéndome en un mentor inspirador y accesible para los jóvenes.

Abordo mi misión con una energía contagiosa. Veo el potencial en cada alimento “descartado” y el valor en cada persona. Soy un mentor paciente, entiende que cambiar hábitos lleva tiempo. Soy especialmente bueno explicando por qué el desperdicio de comida no solo es un problema de recursos, sino también un problema social y ambiental. Como una guacamaya, valoro la biodiversidad y los alimentos locales. Promuevo el consumo de productos de temporada y el apoyo a los agricultores.

Mis alas no son solo un medio de transporte; son una herramienta especializada para mi misión. Puedo llevar grandes cantidades de alimentos de forma segura. Mis plumas y la fuerza de mis alas me permiten crear una especie de “burbuja de frescura” que garantiza que los alimentos lleguen a las comunidades manteniendo su calidad. Tengo una aguda percepción visual y olfativa que me permite identificar perfectamente los alimentos que no son seguros y los que son comestibles y aptos para consumir, también enseño a los jóvenes a hacer lo mismo. No solo rescato comida, sino que enseña cómo transfórmala. Soy un experto en recetas de aprovechamiento.

Soy un símbolo de que el cambio puede ser divertido, colorido y efectivo.

- **Represento:** La cultura de cero desperdicios, dejar de ver el sobrante como “basura” y verlo como un recurso valioso que espera ser utilizado.
- **Solidaridad activa:** Usar las propias alas (habilidades y recursos) para elevar y apoyar a otros.

¡A continuación
te dejo cómo puedes ser un
guardian alimentario!



Proceso de Aplicación

Fase	Descripción	Acciones
Eje 1 La Cadena y la Oportunidad	Se enfoca en que los jóvenes conozcan conceptos como la reducción del desperdicio de alimentos y el manejo adecuado de excedentes.	2 Actividades
Eje 2 Ciudadanía y Consumo Consciente	Se enfoca en la aplicación práctica del rescate de alimentos y el desarrollo de una conciencia social y ética en torno a la donación y el consumo responsable.	2 Actividades
Eje 3 Alivio Integral	Se enfoca en el voluntariado práctico, transforma el aprendizaje teórico en una experiencia de servicio tangible y progresiva.	Horas de voluntariado

Eje 1 La Cadena y la Oportunidad

El Primer Eje de la Iniciativa Guardianes Alimentarios está enfocada en que los jóvenes conozcan conceptos como la reducción del desperdicio de alimentos y el manejo adecuado de excedentes. Esto va desde los fundamentos del origen de los alimentos y la higiene básica, hasta el conocimiento detallado de la cadena de suministros alimentario y los puntos de pérdida. Por ende, los jóvenes explorarán el concepto de excedentes como una oportunidad de rescate, aprenderán a clasificar alimentos, diferenciar entre consumo preferente y caducidad y criterios para la clasificación segura. Cada unidad tendrá objetivos adecuados a la unidad, consigo contenido que deberán desarrollar con **al menos dos (2) actividades para poder completar este eje.**

- Entender de dónde crece la comida (huerto, granja) y por qué a veces se enferma o no se usa.
- Conocer el concepto de “alimento bueno que se va a tirar” (el excedente y por qué es una oportunidad).
- Conocer reglas básicas de higiene (lavarse las manos para manipular alimentos, guardar en el refrigerador la comida, etc.).



- Conocer los 5 puntos de pérdida en la cadena (producción, post-cosecha, procesamiento, distribución, consumo).
- Clasificación básica de excedentes. ¿Qué se puede rescatar y qué no?
- Diferencia entre consumo preferente y caducidad.
- Entender la cadena de frío y manejo de alimentos frescos.



- Conocer las principales causas de la pérdida en cada punto de la cadena (por qué la gente bota).
- Conocer un protocolo de clasificación basado en la apariencia, olor y textura para maximizar el rescate seguro.
- Comprender las causas más comunes como errores en el etiquetado, rechazos por control de calidad, sobreproducción.



- Conocer las causas de pérdida alimentaria a nivel industrial.
- Conocer cómo evaluar la calidad de los alimentos según estándares de inocuidad.
- Conocer normas avanzadas y responsabilidad legales en la manipulación y transporte de alimentos donados.





Eje 1

La Cadena y la Oportunidad



Actividades Sugeridas



De la semilla a la mesa



Objetivo



Descripción

Conocer el ciclo de vida de un alimento.

Planta con tu unidad semillas como lentejas, alfalfa, caraoatas o alguna fruta o verdura en vasos. Documenta su crecimiento con dibujos o fotos en un cuaderno o libreta, escribiendo los cambios que ha tenido a través de los días hasta que germinen.



Granjeros por un día



Objetivo



Descripción

Conocer de donde provienen los alimentos.

Visita con tu unidad una granja o mercado local para ver productos frescos y hablar con personal o agricultores sobre el cuidado de las plantas.



Detectives de enfermedades



Objetivo



Descripción

Entender qué hace que una planta o fruto se

Presenta a la manada una serie de imágenes o ejemplos de alimentos en buen estado, magullados, y con moho. Puedes preguntarles: ¿Qué crees que le pasó a esta fruta o verdura? Al finalizar, explica que las plantas se enferman por insectos, mucha o poca agua, o que el alimento se estropea si no se guarda bien.



Yo soy el chef limpio



Objetivo



Descripción

Conocer de donde provienen los alimentos.

Antes de preparar una receta sencilla (como una ensalada de frutas): establece las siguientes reglas con la unidad. 1. Manos limpias (enseña cómo se deben limpiar bien las manos). 2. Utensilios limpios (demuestra cómo se deben mantener los utensilios). 3. Frutas y verduras lavadas antes de cortar (enseña cómo se deben lavar). Después, realiza la ensalada de fruta u otra receta de su preferencia con la unidad.



Receta Anti-Desperdicio



Objetivo



Descripción

Ver el excedente como una oportunidad culinaria.

Utiliza con tu unidad el “excedente” (fruta madura, pan duro) para hacer algo delicioso como batidos, mermeladas, pan rallado, crotones, torta de pan. Esto demuestra que la comida madura igualmente es perfecta para cocinar.



El juego del excedente



Objetivo



Descripción

Entender qué es el excedente y que no es comida “mala”.

Usa frutas y verduras (que estén comestibles, pero quizás no “perfectas” para la venta como una zanahoria torcida, un plátano con una mancha pequeña). Explica que a veces cuando se cultiva demasiado o que la tienda no compra lo que no se ve “bonito”. Todo esto es comida perfectamente buena.

El test del olor y la vista



Objetivo



Descripción

Diferencia entre daño estético (seguro) y daño de inocuidad (peligro).

Muestra ejemplos simulados o imágenes de alimentos: 1. Frutas magulladas, 2. Pan duro, 3. Pan con moho, 4. Lechuga marchita, 5. Leche cortada y otros más que se te ocurran. Crea un semáforo de rescate: Verde: rescatable. Amarillo: reutilizable. Rojo: descarte. Los jóvenes tienen que clasificar de manera correcta cada una de las comidas, puedes enfatizar los olores, el moho visible y otros riesgos que se puedan evidenciar.



El mapa del frío



Objetivo



Descripción

Conocer el concepto de cadena de frío.

Dibuja en patrulla o de manera individual un recorrido de un yogur o leche desde la granja, seguido la fábrica, para pasar a un camión de traslado hasta el supermercado, para luego llegar a la nevera de tu casa. Si en algún punto el yogur se calienta, la cadena se rompe y el yogur se pierde. Refuerza que romper la cadena de frío es una causa inevitable y peligrosa. Contempla ¿Cuánto tiempo se demora desde que parte de la granja a tu casa? ¿Qué podría suceder si se rompe la cadena de frío? Al finalizar, investiga más sobre la cadena de frío.



De la semilla a la mesa



Objetivo



Descripción

Conocer las 5 etapas de los alimentos como producción, post-cosecha, procesamiento, distribución y consumo y cuáles son sus posibles pérdidas.



Esta actividad consiste en un juego de postas con 5 etapas, cada una corresponde respectivamente a la producción, post-cosecha, procesamiento, distribución y consumo. Cada patrulla participante recibe un mango (puede ser simbólico).

1. **Producción:** Pérdida por clima, la patrulla serán agricultores y deben decir qué hacer con una sequía. En equipo debe correr de un punto A a un punto B, en el punto B hay un recipiente etiquetado como “tierra seca” y deben verter agua para salvar la cosecha de mango.
2. **Post-cosecha:** Pérdida por golpe/mala manipulación, la patrulla serán recolectores deben evitar que la fruta se dañe. La patrulla debe llevar el mango ya cosechado a través de un corto circuito de obstáculos, pasando el mango entre los patrulleros sin que toque el suelo o choque, simulando el manejo delicado.
3. **Procesamiento:** Pérdida por ineficiencia/descarte de parte útiles. Se desperdicia pulpa al quitar la cáscara y la semilla del mango. La patrulla debe correr a una pancarta y escribir o dibujar al menos 2 ideas de qué hacer con las partes no comestibles del mango (ej. Compost o alimento animal).
4. **Distribución:** Pérdida por cadena de frío rota y estética, el producto llega “feo” o caliente. La patrulla se encuentra 5 tarjetas de mango, las deben clasificar rápidamente por “mangos feos” (torcidos, manchados) para el rescate y mangos con moho para el descarte.
5. **Consumo:** Pérdida por confusión de fechas/olvido en casa. La patrulla debe tomar etiquetas con nombres como “consumo preferente vencido” o “fecha de caducidad vencida”. Si seleccionan caducidad, el mango es descartado y el equipo pierde un punto; si seleccionan consumo preferente puede ser comido y ganan un punto. Tienen que ponerse de acuerdo en seleccionar la opción correcta. Al finalizar, el adulto debe complementar las diferencias de ambos conceptos.

El diario de pérdidas de casa



Objetivo



Descripción

Conocer el punto de pérdida consumo a través de la observación directa y entender la escala del problema.

Registra por 3 días la comida que se bota en tu casa. Debes clasificar lo que tiran en dos columnas: A) Pérdida inevitable (cáscaras, huesos) y B) Desperdicio evitable (sobras, comida estropeada, caducada). Luego, debate con tu patrulla sobre las causas de desperdicio evitable. ¿Se compró de más? ¿Se olvidó en la nevera? ¿No gustó la comida? ¿Cómo mejorar eso en casa y compartirlo con padres, hermanos y demás miembros en el hogar?



Role-Playing de la decisión crítica



Objetivo



Descripción

Conocer las causas de pérdida desde la perspectiva de diferentes actores.

Se divide en equipos temporales y a cada uno se le asigna un rol:

1. El agricultor (decisión de cosechar vs dejar en el campo).
2. El gerente de logística (decisión de aceptar/rechazar envío).
3. El consumidor (decisión de qué comprar y qué tirar en casa)

Posible escenario (puedes plantear otro): El precio de mercado del mango bajó. El consumidor compró demasiado por una oferta. El gerente ve un pequeño retraso en el camión. Debate: ¿Quién toma la decisión de descartar la comida? ¿Qué motiva al consumidor a tirar la comida (pereza, desconocimiento de fechas, dinero)?

Simula el escenario con el rol asignado, una vez que se haya dramatizado todo el escenario, es momento de responder de acuerdo con tu rol la posición que elegiste.

El inspector sensorial



Objetivo



Descripción

Aplicar un protocolo de rescate basado en la vista, el olfato y el tacto.

Crear una ficha de inspección con 4 categorías: 1. Inocuo (apto para rescate inmediato). 2. Reutilizable (se debe retirar una parte). 3. Transformación (apto para cocinar). 4. Descarte total (riesgo). Presenta una serie de alimentos, pueden ser reales o simulados. Cada participante debe examinar las muestras y registrar su decisión justificando por qué el olor, la textura o el color lo hace apto o no. Se debe reforzar que el moho y el olor fétido son indicadores de toxinas y son siempre descarte total, mientras que la marchitez es a menudo solo un problema estético o de calidad.



El error de etiquetado



Objetivo



Descripción

Comprender las pérdidas por fallas en el etiquetado y el control de calidad.

Escenario: Una empresa empaca 1.500 mil cereales. Un lote de 500 tiene una etiqueta incorrecta de alérgenos (omite la presencia de frutos secos). Otro lote de 1.000 tiene la fecha de caducidad mal impresa (dice 2024 en lugar de 2026). El control de calidad rechaza ambos lotes. ¿Cuál de los dos lotes es legal y éticamente rescatable para la donación, y cuál es descarte total por riesgo para la salud?

La planificación de la sobreproducción



Objetivo



Descripción

Analizar cómo la sobreproducción se convierte en excedente.

Investiga y debate por qué las empresas prefieren sobre producir (ej: mantener las máquinas en funcionamiento constante, cubrir picos de demanda). ¿Es esto una pérdida “aceptable” para la empresa? ¿Cómo pueden los Bancos de Alimentos actuar como un mecanismo de seguridad para esta sobreproducción sistemática?



Conociendo normas y certificaciones



Objetivo



Descripción

Conocer el rol de las normas internacionales (ISO, BRC, FSSC).

Investiga solo o acompañado sobre qué es la ISO 22000 (Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria), realiza una discusión o debate con tu unidad o la comunidad sobre cómo estas normas ayudan a reducir el riesgo de contaminación y, por lo tanto, la pérdida por retiro de producto.



El caso del alimento donado contaminado



Objetivo



Descripción

Entender la responsabilidad legal del donante en la inocuidad.

Plantea un escenario de dilema ético/legal sobre la responsabilidad legal de los donantes. Un escenario es “Una empresa de catering dona 500 comidas preparadas. La cadena de frío se rompe por 4 horas durante el transporte a una organización benéfica. La organización acepta el lote. Si alguien enferma, ¿quién tiene la responsabilidad civil y penal?

Divide el grupo en dos bandos, una parte serán los “abogados de la empresa donante” y por el otro los “abogados de la organización receptora”, debatan quién tiene la responsabilidad. Al finalizar, responde individualmente estas preguntas: ¿Qué consecuencias negativas puede haber en las personas que consumen los alimentos? ¿Qué harías tú en esa situación?

La planificación de la sobreproducción



Objetivo



Descripción

Aplicar el concepto de límites de aceptación/rechazos basados en normas.

Antes de la actividad, se deben realizar unas fichas técnicas con el nivel máximo de residuos de pesticidas en una fruta o verdura, límite de hongos permitidos en un producto. Una vez que hayas proporcionado la información, plantea datos de 3 lotes diferentes. A continuación, te dejamos una idea: El lote A cumple con los estándares, el lote B excede el límite de residuos, y el lote C tiene una falla estética. Debate cuáles deben ser rechazados o retirados del mercado, venta con descuento o donación, basándose estrictamente en los estándares de inocuidad.



Eje 2

Ciudadanía y Consumo Consciente

El Segundo Eje de la Iniciativa Guardianes Alimentarios está enfocada en la aplicación práctica del rescate de alimentos y el desarrollo de una conciencia social y ética en torno a la donación y el consumo responsable. Los jóvenes aprenderán sobre el empaquetado seguro, la seguridad alimentaria (acceso disponibilidad y calidad nutricional), la planificación de rutas de donación, la normativa de inocuidad (cadena de frío y fechas) y la huella de carbono de los alimentos. Cada unidad desarrolla diferentes habilidades relacionadas con los conceptos que van desde la gestión de compras hasta la logística compleja de la redistribución a nivel comunitario. Para completar este eje, cada unidad debe completar **al menos dos (2) actividades enfocadas en los temas de este.**

- Conocer el rol como consumidor, “comprar lo necesario” y evitar el impulso de “tener mucho” sin utilizarlo.
- Aprender cómo el alimento es un “regalo especial”, el cual se debe entregar limpio, bien presentado y con respeto a las personas beneficiadas.
- Reconocer “¿Quién necesita la ayuda?”. Ya sean instituciones, casas hogares, personas en estado de vulnerabilidad y etc.



- Saber cómo se debe empaquetar los alimentos para ser donados.
- Investigar instituciones que necesitan ayuda como orfanatos, casas hogares, hospitales, etc.
- Conocer la seguridad alimentaria como un concepto de acceso, disponible y calidad nutricional para ayudar a personas en situaciones vulnerables.



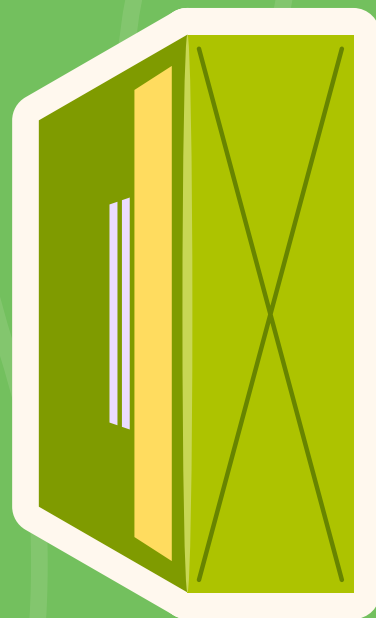
- Conocer las normas de inocuidad (cadena de frío) y la separación por fechas de caducidad/consumo preferente.
- Analizar la relación entre el rescate y la nutrición
- Planificar rutas y seguimiento para la donación de alimentos en instituciones.
- Investigar la huella de carbono de diferentes alimentos (carne vs vegetales).



- Conocer la ética de la ayuda, ya sea el principio de la redistribución como un derecho, no como caridad.
- Diseñar rutas, acuerdos de transferencia y seguimiento a las necesidades de las instituciones beneficiadas.
- Analizar la huella de carbono del alimento y propuestas para reducir el consumo insostenible.



Temas por Unidad



Eje 2

Ciudadanía y Consumo Consciente



Actividades Sugeridas



Los amigos de la comunidad



Objetivo



Descripción

Identificar diferentes grupos que necesitan apoyo

Dibujos o fotografías grandes de diferentes lugares como una casa hogar, un ancianato, un refugio de animales, una escuela de bajos recursos, un banco de alimentos y otros. Presenta a los jóvenes las imágenes, y pregúntales ¿Quién crees que podemos ayudar con nuestra comida extra? Explica que no solo se puede ayudar a personas que tienen hambre, sino también a abuelos que están solos, niños que no tienen suficientes alimentos en su casa u otros escenarios.



El mapa de la ayuda



Objetivo



Descripción

Hacer visible la red de apoyo.

Crear un mapa simple del vecindario o la comunidad de los jóvenes. Con ayuda del adulto los jóvenes realizarán dibujos o pegarán stickers donde están las instituciones (iglesia, colegios, casas hogares y otros) que podrían recibir ayuda de donaciones de alimentos. Esto les da un sentido de comunidad y participación. Al finalizar, incentiva a los jóvenes a plantear ideas de cómo ayudarían a esas comunidades.

El carrito de compras



Objetivo



Descripción

Practicar la compra planificada y evitar el impulso.

El adulto necesita tener previamente dibujos de comida o comida de juguete. Una lista de compras sencilla (ej: pan, manzanas, leche, huevo, etc) - se puede realizar con la unidad en el mismo lugar. La simulación consiste en pedir a los jóvenes que tomen solo lo que están en la lista. Luego, el adulto debe poner un cartel cerca que "¡Oferta! ¡Lleva 50 galletas por el precio de 10! Observa si compran las galletas o no. El debate final es si necesitamos las 50 galletas, ¿qué pasa si compramos demasiadas y se ponen viejas antes de comerlas?



Empaquetando con cariño



Objetivo



Descripción

Practicar la presentación limpia y respetuosa de alimentos.

Utilizando cestas, alimentos o frutas seguros para donar (dibujos o juguetes), muestra a los jóvenes dos maneras de empacar un alimento: Opción 1: El alimento está sucio, golpeado y tirado en una bolsa vieja. Opción 2: El alimento está limpio, en una bolsa nueva y con una pequeña nota de ¡Qué lo disfrutes! Consúltale a los jóvenes ¿Qué “regalo” les gustaría recibir más? Explica que las personas que reciben ayuda merecen el mismo respeto y la misma calidad que compramos para nosotros. El alimento debe ser un regalo limpio, bien cuidado y presentado con amor.



Reglas del empaque seguro



Objetivo



Descripción

Conocer y aplicar las normas básicas de higiene y clasificación.

Crea solo o con tu patrulla una ficha de verificación con 5 puntos clave para el empaque: 1. Limpio (sin tierra ni suciedad). 2. Separado (frescos de secos). 3. En buen estado (sin golpes grave, sin moho). 4. Etiquetado (si es comida casera o excedente, con fecha de preparación). 5. Bien cerrado. Posteriormente, haz una simulación de utilizando imágenes o comida real, donde pase por cada uno de la verificación.

Para la simulación puedes hacerla en dos partes: 1) Paquete de secos: enlatados, pasta, arroz. 2) Paquete de frescos: frutas y verduras. Se debe aplicar las 5 reglas y crear un “kit modelo” con materiales reales como cajas, bolsas y etiquetas.



El directorio de impacto



Objetivo



Descripción

Organizar la información de contacto y necesidades.

Crea un directorio de impacto con tarjetas que contengan el nombre de la institución, su ubicación en el mapa, su necesidad principal y un número de teléfono. Para esto, te invitamos a hacer un sondeo en instituciones que queden cerca de tu comunidad y les consultes sus necesidades acompañado de tu adulto scout.



Los tres pilares de la comida segura



Objetivo



Descripción

Entender que “comida segura” significa más que solo no estar podrida.

Investiga la seguridad alimentaria, puedes entenderla con 3 palabras: 1. Acceso: ¿Tienen dinero o un lugar para conseguir comida? 2. Disponibilidad: ¿Hay suficiente comida cerca? 3. Calidad nutricional: ¿Es comida que los hace fuertes y sanos (proteínas, vitaminas)? Realiza charlas breves con tu comunidad sobre los hallazgos que encuentres en tu investigación.

El árbol de decisiones del centro de rescate



Objetivo



Descripción

Aplicar el concepto de cadena de frío y la diferencia entre fechas para la clasificación.

El o los responsables de la actividad presentan tarjetas con información de lotes. Te dejamos a continuación una referencia, puedes utilizarla o hacer tus descripciones, ej: Lote 1: pollo congelado, temperatura de llegada de 10 grados centígrados, lote 2: leche, con consumo preferente ayer, lote 3: papas, magulladas, sin fecha de caducidad. Entonces, crea en conjunto un árbol de decisiones con las siguientes preguntas clave: 1. ¿Tiene fecha de caducidad o consumo preferente? 2. Si es caducidad, ¿se mantuvo la cadena de frío? 3. Si se rompió, ¿se dona o se descarta por riesgo? El resultado es un protocolo visual para guiar a los jóvenes y futuros voluntarios.

Conclusión: La inocuidad (seguridad) siempre debe primar sobre el rescate. Romper la cadena de frío implica un descarte inmediato.



El plato rescatado



Objetivo



Descripción

Analizar la calidad nutricional de la canasta de rescate.

Antes de empezar la actividad, los participantes deben investigar los 5 alimentos más comunes que rescatan los bancos de alimentos, por ejemplo, pasta, arroz, enlatados, pan u otros. En la actividad, crea en equipo o de manera individual una tabla comparativa del valor proteico, vitamínico y calórico de una “canasta de rescate” vs una “canasta estándar”. Determina cuáles son los micronutrientes críticos que suelen faltar en las donaciones (ej: vitaminas, hierro). Al finalizar, diseña un menú semanal nutricionalmente completo (desayuno, almuerzo, cena) para una casa hogar o un centro al que quieras apoyar, utilizando los alimentos rescatados como base.



Diseño de la ruta óptima



Objetivo



Descripción

Planificar la ruta más eficiente para la donación.

Usa una herramienta de mapeo (Google Maps o similar) o un mapa físico del área local. Marca 5 puntos de recogida (supermercados) y 3 puntos de entrega (instituciones). El equipo debe diseñar la ruta de menor tiempo para que un medio de transporte pueda llevar las donaciones. Deben considerar 2 variables: 1. Horarios de tráfico (hora pico). 2. La prioridad de los alimentos (la comida congelada/refrigerada debe entregarse primero para minimizar la rotura de la cadena de frío). Deben justificar su ruta con el menos tiempo estimado.

Investigación de la huella de carbono



Objetivo



Descripción

Cuantificar el impacto de la pérdida de diferentes alimentos.

Investiga de manera individual o por equipo, empleando la herramienta de Google u otro buscador de tu preferencia los datos sobre la huella de carbono (kg de CO₂ equivalente/kg de producto) de 1. Carnes rojas. 2. Pollo. 3. Arroz. 4. Frutas y verduras. 5. Cereales y lentejas. Luego, calcula el ahorro de CO₂ por rescate. Si rescatamos 10 kilos de lenteja en lugar de que terminen en el vertedero ¿cuánto CO₂ evitamos que se emita por la producción perdida?



El rescate y el derecho



Objetivo



Descripción

Analizar la ética de la ayuda y debatir el principio de la redistribución como un derecho, no como

Realiza esta actividad acompañado/a de varias personas, divídanse en tres roles:

-Defensores del derecho: Argumentan que la pérdida de alimentos es una falla sistémica del mercado y una violación del derecho a la alimentación, por lo que la redistribución debe ser obligatoria y estandarizada.

-Defensores de la caridad corporativa: Argumentan que la donación es un acto de responsabilidad social voluntaria de las empresas.

-Mediadores: Proponen un marco legal que combine incentivos fiscales (caridad) con obligaciones regulatorias (derecho) para lograr la máxima eficiencia sin comprometer la dignidad del receptor.

Se espera que, al finalizar la actividad, realicen un resumen de las mejores 3 propuestas regulatorias que surgieron del debate.



Simulación logística y mapeo de necesidades



Objetivo



Descripción

Diseñar rutas óptimas y establecer un sistema de seguimiento de necesidades que garantice la entrega eficiente y pertinente.

Utiliza un mapa (físico o digital) de tu zona, situando 4 donantes y 5 instituciones. Planifica la ruta más eficiente, considerando que 2 instituciones requieren congelados (prioridad alta) y 3 solo secos (prioridad media). Diseña una matriz de priorización de asignación de recursos. Esta matriz debe ponderar dos factores: 1) Proximidad a la fecha de caducidad y 2) Deficiencia nutricional de la institución (ej., si a la casa hogar le falta proteína, se prioriza la entrega de estas). De igual manera, realiza una matriz de riesgo, evaluando los riesgos que se pueden presentar en el traslado de los alimentos y todo el proceso de rescate.

El producto esperado es que realices un mapa con la ruta óptima con el orden de entrega, la matriz de asignación estratégica de alimentos y evalúes los posibles riesgos que se presenten en todas las fases.



Política Ambiental y huella de carbono



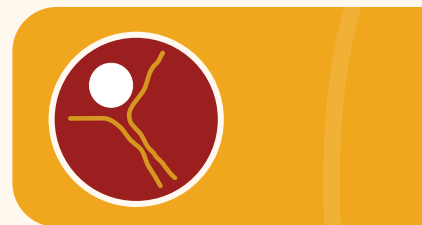
Objetivo



Descripción

Investigar la huella de carbono de diferentes alimentos y proponer soluciones para reducir el consumo insostenible y el desperdicio.

Investiga la huella de carbono de alimentos clave como carne, pasta, arroz, lentejas, caracotas, pollo y otros. Calcula cuánto CO₂ se evita al rescatar un camión de fruta/verduras vs un camión de carne, y qué representa esto en términos de reducción de emisiones. Comparte con tu comunidad los hallazgos claves de la huella de carbono y propones alternativas para reducirla.



Simulación logística y mapeo de necesidades



Objetivo

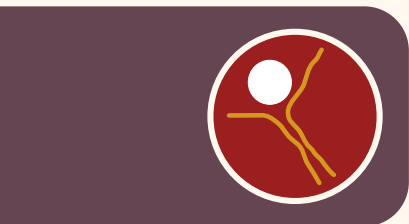


Descripción

Diseñar soluciones innovadoras para reducir la pérdida que tiene una empresa, industria o comercio en alimentos.

Investiga un negocio, empresa, industria que se dedique al sector alimentario, busca los puntos de pérdida y/o desperdicios que tienen. Luego, plantea soluciones para minimizar esta problemática. Para finalizar plantea una propuesta de negocio social que abarque este punto de pérdida. Guíate con estas preguntas: ¿Cuál es tu propuesta de valor? ¿Cómo generas ingresos o cómo cubres los costos? ¿Cuál es la tecnología clave que utilizar (ej. Una aplicación para conectar excedentes, un centro de procesamiento móvil)?

El producto esperado es una idea que resuelva una problemática encontrada y con potencial de impactar social y ambientalmente.





Eje 3

Alivio Integral

El Tercer Eje de la Iniciativa Guardianes Alimentarios está enfocada en el voluntariado práctico, transforma el aprendizaje teórico en una experiencia de servicio tangible y progresiva. Esto se implementa mediante la estructura de las diferentes Unidades (Manada, Tropa, Comunidad, Clan), asegurando un compromiso y desarrollo de habilidades acorde a la edad y experiencia. Cada unidad tiene acciones y tiempo de duración del voluntariado adaptándose a las diferentes necesidades de los jóvenes. A continuación, se presenta el tiempo de duración y una descripción sobre cómo llevar a cabo cada uno de los voluntariados, se debe considerar la opinión de los jóvenes en todo momento de la planificación y ejecución.

Descubre



Alivio Integral

Unidad	Voluntariado	Horas
 Manada	Los Lobatos y Lobeznas, a través del juego y la fantasía, realizarán su voluntariado ya sea visitando huertos o granjas para entender de manera más detallada el origen del alimento, creando carteles de higiene básica para la manipulación de alimentos y buen uso de la comida en casa y llevando donaciones de alimentos a comunidades vulnerables.	10 Horas
 Tropa	Los scouts realizarán su voluntariado visitando mercados, tiendas y comercios aliados para clasificar excedentes por apariencia/fecha y otros, investigarán y erigirán una institución beneficiaria (orfanato, casa hogar, otros). Para la elección de la comunidad y las acciones pertinentes el joven, la patrulla o la unidad debe ponerse de acuerdo y tomar la decisión ejerciendo su voto.	25 Horas
 Comunidad	Los Caminantes diseñarán y ejecutarán un proceso de donación a comunidades vulneradas con enfoque en la eficiencia y la sostenibilidad, creando un protocolo local de clasificación (apariencia/olor/textura) y un plan de empaquetado seguro El joven o el equipo de trabajo debe hacer enlaces con al menos una cadena de abastecimiento y trazar la ruta para llevar los alimentos a las comunidades beneficiadas.	40 Horas
 Clan	Los Rovers liderarán un proyecto que implica la gestión de un ciclo completo de rescate, desde la obtención hasta la redistribución, y la capacitación de otros. Se encargarán de administrar y supervisar un evento de rescate de alimentos, aplicando los conocimientos de clasificación, cadena de frío y empaquetado seguro. Esto incluye la gestión de equipos voluntarios, inventario y distribución. También, deberán preparar presentaciones o talleres prácticos sobre los temas relacionados con la iniciativa, los cuales serán dirigidos al equipo voluntario y/o a unidades menores como Tropa o Comunidad, quienes se pueden sumar en el voluntariado.	60 Horas



Rol del adulto

Como adultos, la labor es apoyar e incentivar a los jóvenes en su recorrido por todos los ejes de la iniciativa, otorgándoles las herramientas necesarias para que su travesía no presente dificultades, y al mismo tiempo, fomentar en los jóvenes valores de compromiso y responsabilidad en la ejecución de sus voluntariados.



Reporte

Una vez terminada todas las fases de la iniciativa, debes llenar la Planilla de Solicitud de Reconocimiento, anexar en una nube todas las fotos y videos, y enviar el enlace de la nube con la planilla de reconocimiento, utilizando la plataforma Sersin.

Reconocimiento

El Jefe de Grupo o Comisionado Distrital o Regional (de aplicar el caso) debe reportar la planilla a través del sistema Sersin: <https://sersin.scouts.org.ve>. La solicitud de reconocimiento llegará al Cooperador Nacional de Guardianes Alimentarios, quien emitirá todos los reconocimientos a los participantes registrados.

El reconocimiento de la Iniciativa Guardianes Alimentarios de un (1) reconocimiento en PDF para cada uno de los jóvenes y adultos que culminaron satisfactoriamente todas las fases de la iniciativa. Estos se enviarán mediante el sistema Sersin al Comisionado Distrital, Comisionado Regional y al Grupo Scout. Tras el reconocimiento podrás adquirir y portar la insignia de Guardianes Alimentarios. Se recomienda que la entrega de la insignia y el reconocimiento sea en una ceremonia sencilla y significativa.



Agradecimiento

Las personas no scouts e instituciones que apoyen en las diferentes fases del proceso de aplicación de la iniciativa, reciben un reconocimiento de agradecimiento en formato PDF.

Insignia



La insignia de la Iniciativa Guardianes Alimentarios podrá ser portada por jóvenes y adultos scouts durante un período de tiempo de dos (2) años. Una vez pasado los dos (2) años desde la aprobación del reconocimiento, podrás seguir portando la insignia siempre y cuando se ejecuten nuevamente todas las fases de la iniciativa y se efectúe el reporte.

Significado



Foodie representa a los jóvenes y adultos voluntarios scouts y no scouts que realizan acciones para ayudar en el rescate y distribución de alimentos.



Las alas de Foodie representa una cesta que sostiene los alimentos para donar a personas que lo necesiten.



El mango representa la alianza con el Banco Alimentar de Venezuela (BAV).



La flor de lis representa a la Asociación Scouts de Venezuela.

**¡Conviértete en un
Guardian Alimentario!**



**WORLD[®]
SCOUTING**

