

## MARCO-TEORICO:

En numerosas ocasiones el destino final de estos materiales no permite un adecuado aprovechamiento, puesto que pueden contener un notable poder nutritivo. El desecho de materias orgánicas es el segundo componente más abundante de los vertederos, que son a su vez la principal fuente de emisión de gas metano. La pérdida y desperdicio de alimentos suponen además un importante gasto de agua, tierra, trabajo y capital que inevitablemente favorece el efecto invernadero y por tanto, el calentamiento global y el cambio climático. Los consumidores juegan un papel importante en estos países a la hora de generar desperdicios. Además, un estudio mostró la falta de coordinación entre los distintos actores de la producción de alimentos. Por otra parte, una mayor conciencia en la Industria, el comercio y los consumidores y el aprovechamiento de esa comida que más tarde es desperdiciada, ayudarían a reducir las pérdidas y desechos alimenticios. <http://www.lineaverdealgete.com/lv/consejos-ambientales/piensa-alimentate-ahorra/como-influye-el-desecho-de-los-alimentos-en-el-medio-ambiente.asp> Botar la comida no sólo es un problema económico y social sino también ambiental, según lo demuestra el estudio de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicado el día miércoles 11 de septiembre de 2015.

Aproximadamente 1 300 millones de toneladas de productos alimentarios se pierden cada año, casi un tercio de lo que se produce en total.

“La huella del desperdicio de alimentos: impactos en los recursos naturales” es el nombre del estudio que revela las consecuencias del despilfarro de alimentos en el clima, el uso del agua, del suelo y la biodiversidad.

Si un alimento no llega a su consumidor final, toda su inversión (de agua, tierras, etc.) habrá sido en vano. Además, si los alimentos desechados no son tratados adecuadamente pueden emitir grandes cantidades de gases tóxicos. <http://cambia.pe/el-desperdicio-de-alimentos-afecta-el-medio-ambiente-senala-informe-de-la-fao/>

A través del tiempo se ha venido dando distintos tipos de contaminaciones orgánicas e inorgánicas entre las cuales encontramos la más común la contaminación orgánica esta se viene dando por el manejo inadecuado de los productos antes mencionados “orgánicos”. Los cuales se dan como resultado de la ingesta parcial de los alimentos generando esta basura.

Los residuos generados en la actividad de una cocina, tanto doméstica como profesional, son una gran fuente de contaminación. La acumulación de restos de alimentos puede llegar a constituir un problema sanitario, ya que es en el cubo de la basura donde muchos microorganismos encuentran el lugar idóneo para crecer y proliferar. Si se llegan a generar plagas (moscas, hormigas, cucarachas e incluso roedores), sus individuos contribuyen también al esparcimiento de los gérmenes por otras zonas, hasta el punto de que se pueden contaminar superficies, utensilios y alimentos. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2008/07/03/178218.php#sthash.Rg6mj1nh.dpuf>

## Antecedentes:

Los residuos sólidos existen desde los albores de la humanidad, como subproducto de la actividad de los hombres. Desde luego, su composición física y su química ha ido variando de acuerdo con la evolución cultural y tecnológica de la civilización.

La forma más fácil que encontró el hombre primitivo de disponer de desechos no comibles por los animales fue arrojarlos en sitios cercanos a su vivienda; así nació el botadero a cielo abierto, práctica que se ha mantenido hasta nuestros días. Los residuos sólidos se convirtieron en un problema a medida que el hombre se hizo gregario y se concentró en ciudades.

El alejar de su vista los residuos no fue tan fácil, las guerras y la acumulación de desperdicios en las ciudades propiciaron que el hombre aprendiera a vivir con su propia basura con todas las consecuencias que esto acarrea. La revolución industrial, la ciencia y la tecnología

Por lo tanto, se puede establecer que a lo largo de la historia, el primer problema de los residuos sólido ha sido su eliminación, pues su presencia es más evidente que otro tipo de residuos y su proximidad resulta molesta. La sociedad solucionó este problema quitándolo de la vista, arrojándolo a las afueras de las ciudades, cauces de los ríos o en el mar u ocultándolo mediante enterramiento.

El crecimiento acelerado de la población en los últimos años, así como el proceso de industrialización han aumentado la generación de residuos. Hace 30 años, la generación de residuos por persona era de unos 200 a 500 gr/hab/día, mientras que hoy se estima entre 500 y 1.000 gr/hab/día. En los países desarrollados, esta cifra es dos a cuatro veces mayor. Pero también en la calidad o composición que pasó de ser densa y casi completamente orgánica a ser voluminosa, parcialmente no biodegradable y con porcentajes crecientes de materiales tóxicos. file:///C:/Users/GLORIA/Downloads/117-391-1-PB.pdf

## Metodología

### Galletas para mascotas:

#### Ingredientes:

✓ Sobras de comida tales como:

- Cascara de huevo
- Cascara de plátano
- Cascara de papa
- Cebolla
- Lechuga
- Arroz
- Huesos de pollo
- Espinaca
- Granos
- Carne
- Verduras (tomate y zanahoria)

#### Preparación:

Molemos los ingredientes en un molino hecho por nosotros mismos, les damos formas en unos moldes que hacemos con papel aluminio. Y por últimos los ponemos a secar en el secador solar construido también por nosotros mismo con bambú por un máximo de tiempo de 3 horas, hasta que estas queden totalmente secas.



### Secador solar:

- En la parte inferior encontraremos una caja la cual está compuesta por una lámina de vidrio, arena en su interior y un orificio en la parte delantera; esta es la que va elaborar el aire caliente, la arena ayudara a que todo este aire suba por medio de las bandejas en donde se encuentran las croquetas
- En el cuerpo del secador solar hay unas bandejas elaboradas con mayas de alambre para permitir la circulación del aire; también encontraremos unas puertas las cuales nos permiten depositar las croquetas dentro de cada una de las bandejas
- En la parte superior está el techo, el cual esta acomodado en forma diagonal para permitir la salida de toda la humedad. Cabe indicar que este estará pintado de negro para la concentración del calor



### Molino hecho en casa:

El motor se ajusta sobre una mesa junto con la máquina de moler previamente construida. Se unen con una correa para que al encender el motor le dé movimiento a la máquina. En la parte superior del molino se coloca un deposito en el cual se verterán los alimentos y en la parte inferior una caja en la que caerán los alimentos molidos.