

## Grupo 2: Residuandes

<b>FECHA</b>	10 de septiembre del 2021		
<b>MENTOR</b>	Juan Moncada		
<b>PARTICIPANTES DEL EQUIPO</b>	Natalia Sanabria, Juliana Ayala, Joseph Behaine, Jahnia Fernandez, Daniel Niño y Natalia Gómez		
<b>TIPO DE CONTACTO</b>	Virtual: X	Presencial:	Hora (duración 1 hora): 09:00 – 10:00

### ¿CUÁL ERA EL PROPÓSITO DE LA MENTORÍA?

Presentación del equipo y de la temática escogida para realizar el emprendimiento: Recolección y aprovechamiento de residuos alimenticios de restaurantes y cafeterías en el campus de la Universidad de los Andes.

### ¿SOBRE QUÉ TEMAS ESPECÍFICOS SE CENTRÓ LA MENTORÍA?

1. Presentación de cada integrante del equipo al mentor.
2. Presentación del mentor al equipo: perfil, experiencia laboral y académica en temas de tratamiento y aprovechamiento de residuos.
3. Presentación de la idea de negocio escogida.

### ¿CUÁLES FUERON LAS PRINCIPALES IDEAS EMITIDAS?

1. Reconocimiento de las habilidades de cada integrante del proyecto para poder contribuir en el mismo.
2. Identificación de las capacidades del mentor para apoyar el proceso de emprendimiento.
3. El emprendimiento propuesto se realiza para la generación de nuevos productos alimenticios de calidad y reducir las altas cifras de desperdicio. Se tienen dudas frente a:
  - Cómo podría realizarse la recolección?
  - Cuál es la cantidad de residuos alimenticios generados actualmente en la Universidad (teniendo en cuenta la virtualidad ocasionada por la pandemia)?
  - Cómo es el manejo de residuos actual al interior de la Universidad y qué área o contratista se encarga del tema?
  - Cuales de los diferentes residuos seleccionar y que producto seleccionar para fabricar con el mismo?

### SÍNTESIS: ¿CUÁLES NUEVAS HIPÓTESIS, TAREAS, ESPECULACIONES, QUE ESTA MENTORÍA GENERÓ PARA EL PROYECTO?

- Necesidad de comunicarse con directivas de la facultad que puedan remitirnos para comunicarnos con el área de gestión de residuos de la Universidad. Generar posible alianza con la entidad encargada de este manejo, para poder tomar y transformar el residuo.
- Realizar visita al campus y hablar con personas de restaurantes y cafeterías, evaluar aforo de estudiantes y cantidad de residuos dispuestos en canecas.
- Con residuos de restaurantes (a partir de frutas y vegetales frescos) se podría elaborar algún producto a base de cascaras de ciertos alimentos o alimentos desechados por estar "maguyados" o tener muestras de deterioro parcial.
- Hay que evaluar qué se podría realizar con residuos de alimentos preparados, tener en cuenta que pueden tener salsas, restos de servilletas, etc (ej: concentrados?)

### ¿CUÁL DEBERÁ SER LA PRIORIDAD DEL EQUIPO DURANTE LAS PRÓXIMAS SEMANAS?

- Cumplir con las tareas y evaluar las hipótesis propuestas por el mentor con el fin de aterrizar el problema y la forma de abordarlo.

### COMPROMISOS ADQUIRIDOS

- Nueva reunión con el mentor en un mes aproximadamente.
- El equipo continuará con la etapa de ideación.