FUNPERS	**CONTRATO NUMERO 091 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD HCB** **ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)**	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

ACTA No.:	3
FECHA Y LUGAR:	4,5 Y 29de Mayo de 2020
HORA:	8:00am a 4:00pm
TEMA:	-Práctica 1 Alimentar adecuadamente a niñas y niños de acuerdo con las características de su momento de desarrollo. -Práctica 2 Adoptar medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos. -Signos físicos de desnutrición aguda moderada o severa. -Método Madre Canguro. -Práctica 3 Asegurar que las niñas y niños reciban los cuidado necesarios para una buena salud. -Práctica 5 Lavarse las manos con agua y jabón en los momentos clave. -Buena prácticas de manufactura -Composición de la canasta nutricional -Práctica 6 Mantener la casa limpia y dar un tratamiento adecuado a las excretas, las aguas residuales y los residuos sólidos. -Práctica 7 Proteger a la familia de moscas, cucarachas, ratas, zancudos, murciélagos y otros animales que representan un peligro para la salud. -Práctica 8 Tomar las medidas adecuadas para tener agua segura para consumo y aseo personal. -Plan de Saneamiento Básico -Recetas Creativas.
OBJETIVO	Garantizar la alimentación de las familias de los usuarios de los CDI institucional a través de orientaciones al personal de trabajo, sobre la sensibilización de temas del componente de salud-nutrición como estilos de vida saludable, alimentación complementaria, método madre canguro y el derecho humano a la alimentación
PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	TALENTO HUMANO MODALIDAD INSTITUCIONAL
ORDEN DEL DIA	1. Saludo de bienvenida vía WhatsApp 2. Desarrollo del tema por medio de diapositiva con su respectivo audio 3. Conclusiones y reflexiones finales 4. Reto a resolver individualmente y entregado vía WhatsApp

No	**RESUMEN DE TEMAS TRATADOS**
1.	Para el inicio de la reunión se brinda un caluroso saludo de bienvenida a todo el talento humano de los CDI institucional y se da a conocer la metodología de capacitación virtual, se sugiere mantener disposición para el desarrollo de las actividades.
2.	Posterior al saludo, se envía la información pertinente con las prácticas a estudiar, Audios con explicación del tema y su respectivo cuestionario, se resuelven dudas por medio del grupo de WhatsApp Salud-Nutrición CDI; posterior se reciben los retos vía grupo de WhatsApp y se hace la respectiva revisión. Se retroalimenta conceptos como son: **-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.** Las Guías Alimentarias GABAS Contribuyen al fomento de estilos de vida saludables, al control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación; a través de mensajes comprensibles, que permitan a nivel familiar e institucional, realizar la mejor selección y manejo de los alimentos.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	La alimentación debe ser **Completa:** debe incluir alimentos de todos los grupos (variedad). **Equilibrada:** debe proveer los nutrientes en proporciones y relación adecuadas (representados por sus alimentos-fuente). **Suficiente:** debe cubrir los requerimientos, tanto de calorías como de nutrientes. **Adecuada:** debe adaptarse a la etapa del desarrollo en que se encuentra el ser humano, haciendo especial énfasis en caracteres organolépticos, tales como olor, sabor, consistencia, textura, así como al grado de desarrollo de los diferentes sistemas. Los grupos de alimentos que hacen parte del plato saludable de la familia Colombiana son -cereales, raíces, tubérculos y plátanos -frutas y verduras -leche y productos lácteos -carnes, huevos y leguminosas secas -grasas -azucares Mensajes de las guías alimentarias basadas en alimentos 1- Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el plato saludable de la familia Colombiana 2- Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo 3- Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas 4- Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo 5- Para prevenir la anemia los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana 6- Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de productos de paquete, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas 7- Para tener la presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio 8- Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces, disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina, evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca 9- Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular **-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.** MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN (Pautas sencillas y eficaces para prevenir y evitar contaminaciones cruzadas de alimentos durante su preparación en casa mediante la higiene) -Lavar alimentos como frutas y verduras a conciencia, incluso si se van a pelar -Estropajos y paños de cocinas sumergirlos en 1 L de agua caliente con detergente y cloro para acabar con los gérmenes -No utilizar las mismas superficies para manipular alimentos crudos y contaminados -Los alimentos deben estar limpios de polvo e insectos -Utilizar utensilios y cubiertos de cocina de materiales resistentes a la corrosión, lavarlos con agua caliente para eliminar los gérmenes -La encimera y el suelo de la cocina deben estar limpios con jabón y cloro

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

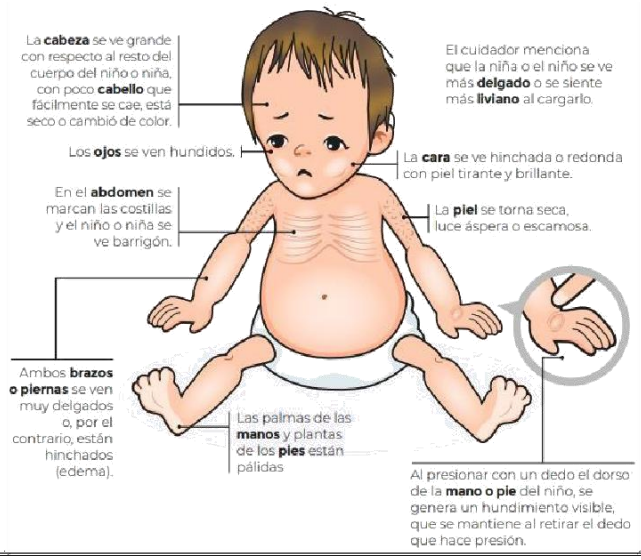
TABLA DE DESINFECCIÓN A BASE DE HIPOCLORITO COMERCIAL

PRODUCTO	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	LITROS DE AGUA	CLORO AL 5%	FRECUENCIA	TÉCNICA UTILIZADA
VERDURAS	10 MINUTOS	10 L	10 CC	DIARIA	INMERSIÓN
FRUTAS		20 L	20 CC		
HUEVOS Y POLLO		30 L	30 CC		
IMPORTANTE TENER EN CUENTA LA DOSIFICACIÓN DEL DESINFECTANTE					

MEDIDAS SALUDABLES DE MANIPULACIÓN (Acciones que pueden contaminar los alimentos al manipularlos)
-Rascarse la cabeza
-Pasarse los dedos por la cabeza
-Frotarse o tocarse la nariz, las orejas o heridas
-Usar uniforme sucio
-Toser o estornudar en la mano
-Escupir

ALMACENAMIENTO CORRECTO EN EL REFRIGERADOR
Refrigerar los alimentos permitirá que se conserven adecuadamente por más tiempo,Se recomienda
*vigilar temperatura
*limpiar de forma constante
*Sacar alimentos que se hayan caducado

-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.
SIGNOS DE ALARMA
-El niño está desganado y ha perdido interés en el juego y en sus actividades cotidianas
-Permanece quieto mucho tiempo
-No tiene ganas de comer, se niega a recibir leche materna o alimentos dependiendo de su etapa de desarrollo
-Le da diarrea o gripa con facilidad
-Llora excesivamente y con frecuencia, está irritable
-Se ve triste





No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	-MÉTODO MADRE CANGURO. El MMC es muy particular ya que es un Método nacido en Colombia, que ha sido difundido en los últimos 10 años en muchos países, independientemente de su nivel de desarrollo y bajo diferentes modalidades. Se utiliza actualmente como un medio para humanizar la tecnología de los servicios de neonatología y es además un tema de investigación en ciencias fundamentales, en los países en vías de desarrollo (fisiología, neurofisiología, psicología, endocrinología). Es un sistema de cuidados del niño prematuro y/o de bajo peso al nacer, estandarizado y protocolizado basado en el contacto piel a piel entre el niño prematuro con su madre, que busca empoderar a la madre (a los padres o cuidadores) transfiriéndole gradualmente la capacidad y responsabilidad de ser la cuidadora primaria de su hijo, satisfaciendo sus necesidades físicas y emocionales. Se constituye en lineamientos de estricto cumplimiento. POBLACIÓN BLANCO (OBJETO DE LA INTERVENCIÓN) Se ofrece a recién nacidos prematuros independiente del peso o recién nacidos con bajo peso al nacer, independiente de la edad gestacional. POSICIÓN CANGURO. • La posición debe ser: a) continua, es decir con el mínimo posible de interrupciones b) prolongada, es decir, por el mayor tiempo posible, de preferencia las 24 horas del día y no menos de 2 horas consecutivas c) duradera, por tantos días o semanas como el niño la necesite. El bebé puede ser alimentado en cualquier momento permaneciendo en contacto piel a piel. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CANGURO BASADA EN LA LACTANCIA MATERNA. La fuente fundamental de la nutrición del niño es la lactancia materna, y se utilizará siempre que sea posible. Además siempre se suplementa la leche materna con vitaminas liposolubles hasta que el niño llega a término. La leche materna puede ser fortificada o suplementada cuando sea necesario. Puede considerarse el uso de leche humana de donante, preferiblemente de una edad gestacional similar, siempre y cuando sea recolectada, pasteurizada y administrada de forma segura y se preserven al máximo sus ventajas y valor nutricional, En los que no hay posibilidad de lactancia materna se remplaza con leche de fórmula especial para prematuros de preferencia líquida para no generar manipulaciones en su preparación POLÍTICAS CANGURO DE EGRESO HOSPITALARIO Y SEGUIMIENTO AMBULATORIO. • EgresoOportuno • Una adaptación canguro exitosa • El niño debe ser capaz de succionar, deglut • Una familia dispuesta y en capacidad de seg programa y las políticas de seguimiento. • Tener acceso a un programa sistemático, ri seguimiento canguro. SEGUIMIENTO MULTIDISCIPLINARIO - INTEGRAL Al niño se le realiza seguimiento de manera regular por un equipo básico compuesto por pediatras (reumatólogos), nutricionistas, enfermeras, psicólogos, trabajadores sociales, se podrá incluir el manejo de otras disciplinas según las necesidades, con el único fin de poder resolver cualquier problema de una manera pertinente y efectiva. CONSULTA COLECTIVA Es el modo particular en el que transcurre la forma de consulta en la sala del Programa Canguro, son las interacciones, lo que pasa en la sala, que va más allá del mero hecho de ir a una consulta médica, de esperar y de aplicar medicaciones para anomalías de la salud de los recién nacidos prematuros y/o

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

de bajo peso al nacer; reúne a muchos pacientes en un mismo espacio en un mismo periodo de tiempo pero todos son atendidos de manera individual por los Pediatras.

-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.

BUENA SALUD

De acuerdo con los estudios del desarrollo del niño, la infancia es el período de la vida comprendido entre la concepción y los cinco años de edad. En este período se sientan las bases de todo el desarrollo posterior del individuo, a través de: La interacción del niñ@ con su ambiente humano y material, constituyendo parte importante de su desarrollo intelectual, emocional, físico/inmunológico y social (en los primeros 2 años de edad),Estableciendo los pilares de su aprendizaje posterior, su educación formal y sus competencias sociales (entre los 2 y los 5 años)

ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO



CUIDADOS

-Realizar monitoreo constante de los niños y prestar mucha atención frente a posibles cambios de conducta y actitud puede prevenir complicaciones de salud en nuestros niños.

-Las infecciones en los niños en su mayoría son virales por lo cual no es necesario en todas las ocasiones el uso de antibióticos

-No midas la temperatura de tu niño con tu mano o cualquier otro método no confiable que te hayan aconsejado, solo utiliza el termómetro esta es la única herramienta que muestra con certeza la temperatura corporal.

-Identifica los signos de alarma en los niños y solo acude a urgencias cuando sea necesario

-Brinda solo medicación a tu hijo, cuando ésta sea recomendada por tu médico tratante. Así evitarás complicaciones de salud en los niños.

SIGNOS DE ALERTA

Fiebre que no cede con baños de agua tibia ni administración de acetaminofén durante 3 días. Diarrea más de 10 veces al día o 4 veces en 4 horas de abundante cantidad

Vómito constante
Dificultad respiratoria

Sangrado por nariz o encías
Coloración azul de los labios o piel.
Convulsiones, estado de inconciencia o que permanezca dormido de manera anormal.

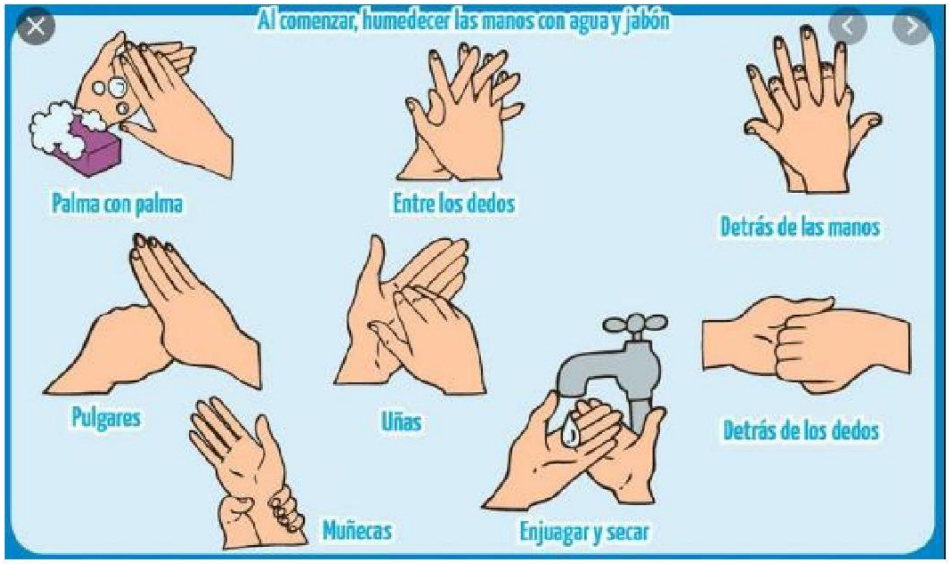
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.

LOS 7 MOMENTOS CLAVES DEL LAVADO DE MANOS

-Tras ir al cuarto de baño o cambiar pañales
-Antes de comer
-Tras tocar animales, recoger sus heces o limpiarles
-Al cocinar o manipular alimentos
-Tras tocar tierra
-Antes de tocar a un recién nacido, un anciano o un enfermo
-Tras viajar en transporte público

CORRECTO LAVADO DE MANOS



-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

*Cocine bien, los alimentos aplicando al menos una temperatura de 70°C
*Evite la contaminación cruzada, por contacto entre alimentos crudos y cocinados
*Consuma cuanto antes los alimentos cocinados y consérvelos cuidadosamente (Los calientes por encima de los 70°C y los refrigerados por debajo de 7°C
*Mantenga escrupulosamente limpias todas las superficies y útiles de trabajo *Utilice agua potable en la preparación de los alimentos y en las operaciones de limpieza
*Practique una higiene personal adecuada (Lávese las manos al manipular alimentos, protéjase bien de cortes o heridas, Lávese después de tocar objetos contaminados o de usar el baño, mantenga limpia su área de trabajo)
*No fume, ni coma en los lugares de manipulación de alimentos
*No tosa o escupa sobre la comida
*Evite la presencia de insectos, roedores y otros animales transportadores de patógenos *Mantenga cerrados los cubos de basura y lávese las manos después de manipularlos *Informar al superior situaciones de peligro

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL

RPP MODALIDAD INSTITUCIONAL

- Grupo de edad: 6 meses a 5 años

Ración Para Preparar mensual – RPP			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	1000 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1000 g	
	Avena en hojuelas	500 g	
	Harina de trigo	500 g	
	Harina de maíz	500 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera en polvo	1800 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Atún en agua	525 g	
	Huevo de gallina (1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
	Fríjol	1000 g	
	Bienestarina Más	900	
Aceites	Aceite de girasol o maíz o soya	1000 cc	

-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

MANTENER LA CASA LIMPIA

1. Tiende la cama y límpiala al levantarte
2. Limpia y desinfecta el baño cada mañana
3. Saca la basura todos los días
4. Recoge la mesa y lava los platos justo después de comer
5. Guarda tus cosas y desempolva lo que no esté en uso en cuanto llegues a casa

TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS

Las excretas al aire libre facilitan la presencia y propagación de vectores como moscas, cucarachas y roedores que transmiten enfermedades, además contaminan el suelo, el agua y los alimentos especialmente cuando no existe la costumbre del lavado de manos después de ir al baño y de preparar o consumir los alimentos. Por ello es necesario que comprendamos la importancia del manejo adecuado de las excretas y de los hábitos higiénicos en la prevención de enfermedades.

Recomendaciones

- El material de la taza o bacineteimpiosdebelospisos,faciliparedesy alrededores.
- El material de la limpieza anal se debe col domésticos tengan acceso a él.
- La caseta debe permanecer limpia, tenerlingresopuerdelos animales.

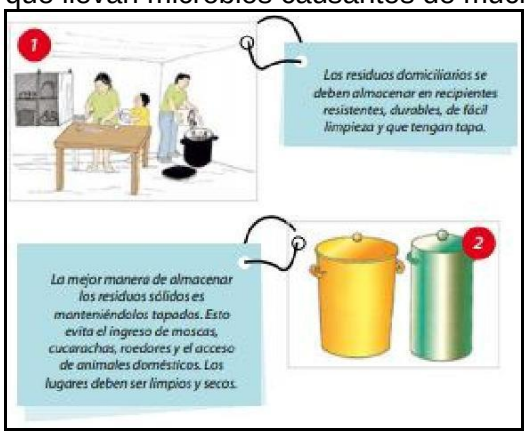
TRATAMIENTO ADECUADO DEL AGUA RESIDUAL

Las aguas grises o de lavado son aguas sucias que quedan después de lavar la ropa los alimentos y utensilios de la cocina, hacer el aseo personal, bañar animales y realizar otras tareas domésticas.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

El agua puede contener sustancias tóxicas, materia orgánica, jabones, grasas y otros contaminantes que representan graves riesgos para la salud humana y para el medio ambiente.
El principal problema, cuando no hay tratamiento adecuado, es que se estancan y se convierten en criaderos de mosquitos. Una alternativa inmediata para este problema es la construcción de un pozo sumidero, que filtre esta agua residual

TRATAMIENTO ADECUADO A LOS RESIDUOS SÓLIDOS
El manejo inadecuado de los residuos sólidos es una de las principales causas de la contaminación
Almacenamiento
Los residuos domiciliarios se deben almacenar en bolsas plásticas negras resistentes o en recipientes durables, de fácil limpieza y que tengan tapa de tal forma que impida el ingreso de moscas, cucarachas, roedores y el acceso de animales domésticos. Los lugares deben ser limpios y secos.
Recolección
Es necesario conocer los horarios y puntos de recolección municipal de tal forma de colocar los residuos oportunamente y en el lugar preciso para su recolección y transporte. De esa manera se evita su esparcimiento y el acceso de animales.
Los residuos sólidos mal manejados ocasionan la propagación de moscas, cucarachas, mosquitos, ratas, que llevan microbios causantes de muchas enfermedades.





-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.

El objetivo de la siguiente charla es, establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en unidades de prestación del servicio con el fin de realizar un control integral y lograr un ambiente libre y protector en el entorno familiar, de moscas, cucarachas, ratas, zancudos, murciélagos y otros animales que representan un peligro para la salud

DEFINICIONES

Plaga: especies que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre.

Cebo: comida o preparación presentada en forma y lugares adecuados para ser consumidos por los animales –plagas.

Infestación: se refiere al número de individuos de una especie en un nivel que es considerado nocivo.
Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie indeseable.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	Control de plagas: medidas desarrolladas para prevenir o eliminar las infestaciones de plagas a partir de las inspecciones rutinarias. CONTROL DE PLAGAS Para el control de plagas, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos. 1. Establecer áreas de proliferación. 2. Identificación de la plaga. 3. Tipo de sustancia a utilizar para su control y posterior erradicación. 4. Disposición correcta de desechos culinarios y basuras en general. 5. Mantener los contenedores de disposición bien tapados. Existen tres métodos que se utilizan para el control de plagas, dos son preventivos y uno de exterminio. 1. Protección de las edificaciones: Medidas pasivas de lucha: disposición de mallas metálicas, cubrir o sellar huecos, impedir acceso a restos de alimentos y agua, inspección periódica. 2. Saneamiento básico: evitar que las plagas encuentren refugio, alimentos y agua. 3. Eliminación de las plagas, que son las medidas activa de lucha, en las que se encuentran: Medidas físicas y Medidas químicas. Se puede hacer por varias formas, pero aun así, no es definitivo su control, que es muy prolífera en casi todos los ambientes. 1. Métodos físicos: Barreras: como mallas, vidrios, entre otros. Higiene Aseo en las zonas de manipulación de alimentos, áreas comunes. Evitar en lo posible aguas estancadas en recipientes como floreros, llantas, canecas, tanques. Lavar continuamente los recipientes de almacenamiento de agua con detergente y cepillo. Geles: platos con pegante, cintas adhesivas. Instrumentos: matamoscas, raquetas eléctricas, bombillas especiales. 2. Métodos químicos: Repelentes en gel, spray y barras en sitios donde haya la plaga. Aerosoles: RAY Líquidos: baygón, creolina, desinfectantes (hipoclorito de sodio) Sólidos: jabones Fumigación. **-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.** Contar con agua segura en nuestra vivienda, es un derecho pero al mismo tiempo una responsabilidad, usarla adecuadamente para que no se contamine ni se desperdicie. El agua no apta para el consumo humano es aquella que está contaminada con elementos dañinos para la salud y se convierte en vehículo de bacterias, virus, parásitos y otros microbios que causan enfermedades gastrointestinales, como diarreas, cólera, tifoidea, hepatitis y otras que afectan especialmente a los niños, disminuyendo sus capacidades para crecer y desarrollarse normalmente. MÉTODOS DOMICILIARIOS PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL AGUA Para purificar el agua se utilizan ciertas técnicas que fácilmente se pueden realizar en el hogar: a. La clarificación

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	Se utiliza cuando el agua es muy turbia. Para esto se deja reposar el agua durante un día (24 horas) en un recipiente tapado, la arenilla y partículas gruesas se sedimentarán o asentarán en el fondo del recipiente formando un lodo. Cuando éste se haya formado, se debe pasar el agua clarificada a otro recipiente limpio, cuidando de no remover el lodo del fondo. Esta agua clarificada no necesariamente es agua segura, requiere ser filtrada o desinfectada antes de consumirla directamente. b. La filtración Es complementaria a la sedimentación y elimina también microorganismos. (parásitos principalmente) c. La desinfección mediante el hervido del agua y la cloración EL HERVIDO DEL AGUA Es uno de los métodos más sencillos para purificar o desinfectar el agua. Para ello se debe hervir el agua a una temperatura elevada hasta ver burbujas por poco más de 5 minutos. Una vez fría el agua se debe guardar en un recipiente limpio y con tapa para evitar que se contamine. LA CLORACIÓN Es el nombre que se le da al procedimiento usado para desinfectar el agua utilizando el cloro. El cloro en cualquiera de sus presentaciones, tiene un gran poder destructivo sobre los microorganismos existentes en el agua. Las presentaciones son económicas, de fácil control y tienen efecto residual, esto quiere decir que mantienen el efecto de la desinfección por un tiempo. No obstante la dosis debe ser consultada al establecimiento de salud porque depende de la calidad del agua que existe en la localidad y del producto a utilizar. **-RECETAS CREATIVAS.** *Buñuelo de papa o de arroz *Queso de piña *Tortilla de harina de trigo *Croquetas de hojas verdes con Bienestarina *Puré de papa con zanahoria *Torticas de ahuyama
3.	finalmente se hace práctico las capacitaciones de talento humano a padres de familia y posterior a la familia en general por medio de retos

REGISTRO FOTOGRAFICO

-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.



No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS


7

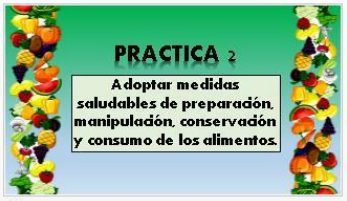


8



9

-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.



10



11


12



13

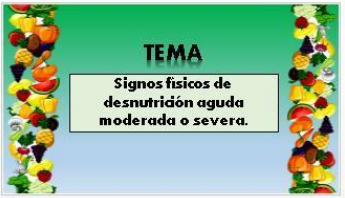


14



15

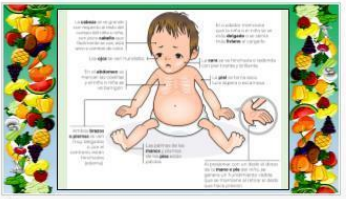
-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.



16



17


18



19



20



21

-MÉTODO MADRE CANGURO.



22



23



24

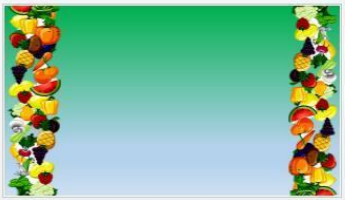
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



25



26


27

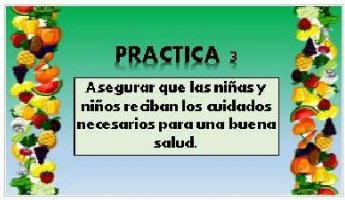
-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.



1



2



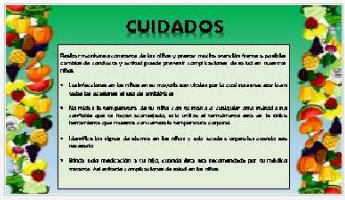
3



4



5



6



7



8


9

-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.



10



11



12



13


14


15

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



16



17



18

-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL



19



20



21

-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



1



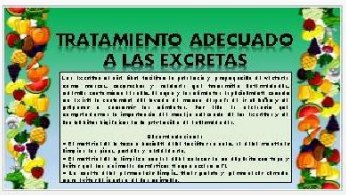
2



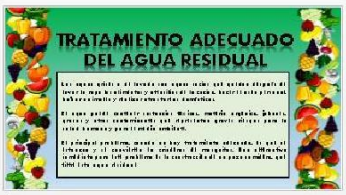
3



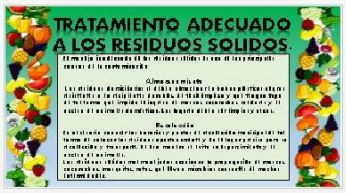
4



5



6



7

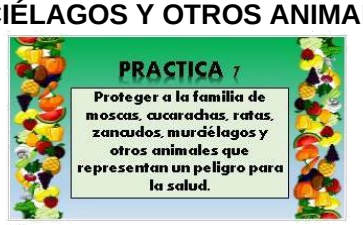


8



9

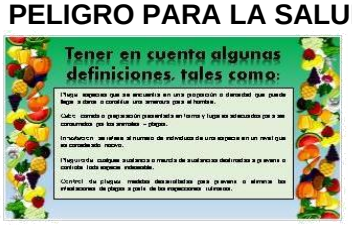
-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.



10



11



12

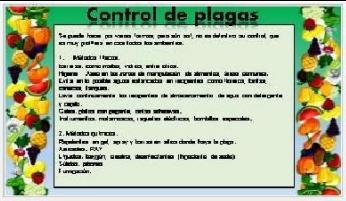
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



13



14



15

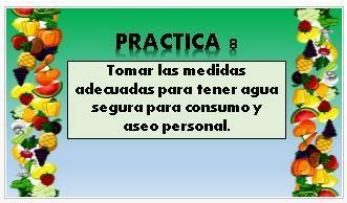


16

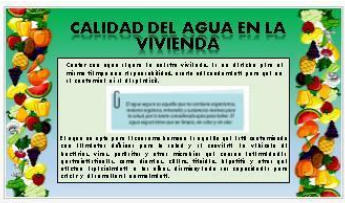

17


18

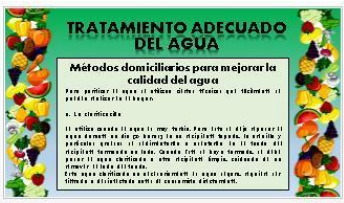
-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.



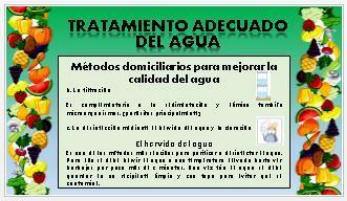
19



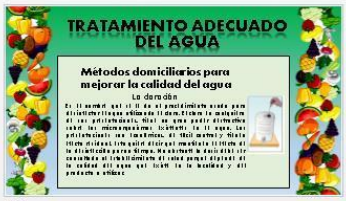
20



21



22



23

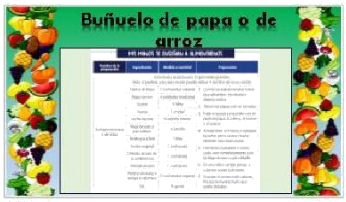


24

-RECETAS CREATIVAS.



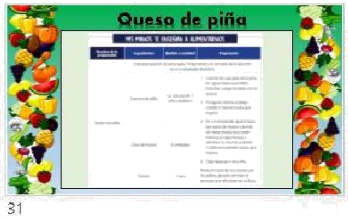
28



29



30



31



32



33

FUNPERS	CONTRATO NUMERO 078 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI DIM ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



22 23 24

25 26 27

25 26 27

28 29 30

SE ANEXA REGISTRO FOTOGRÁFICO DE EVIDENCIAS DE LOS RETOS POR CADA CAPACITACIÓN



-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.









No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.






-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.








-.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

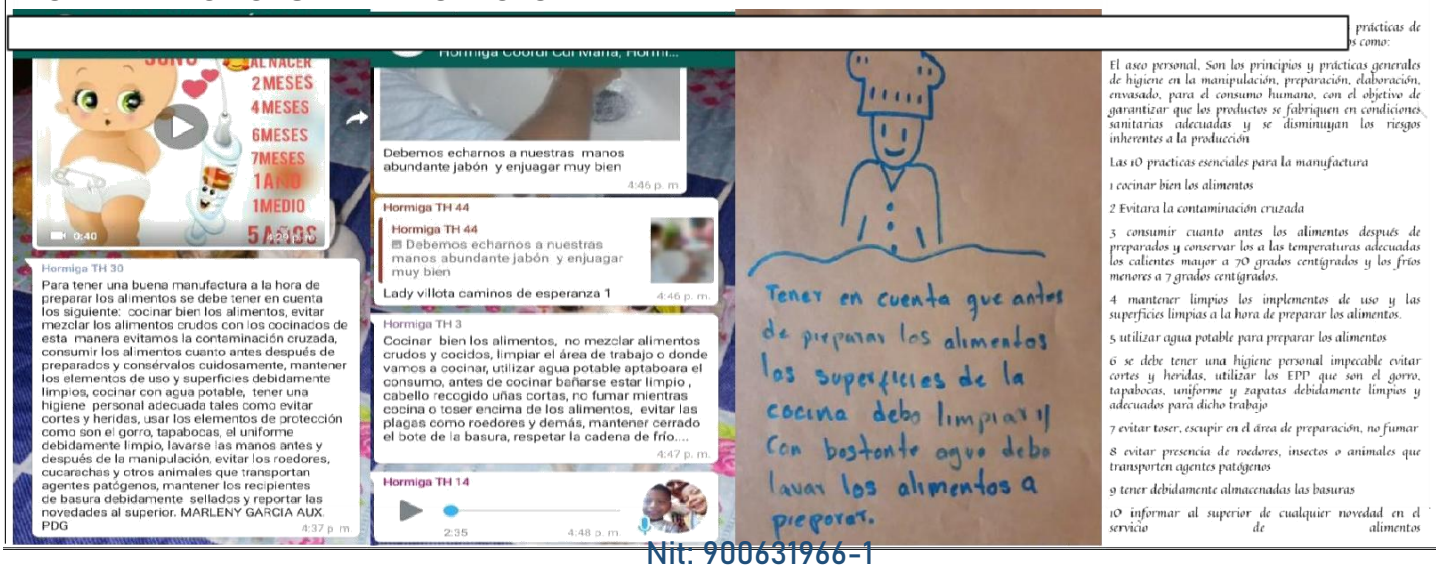
-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.



-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.



-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

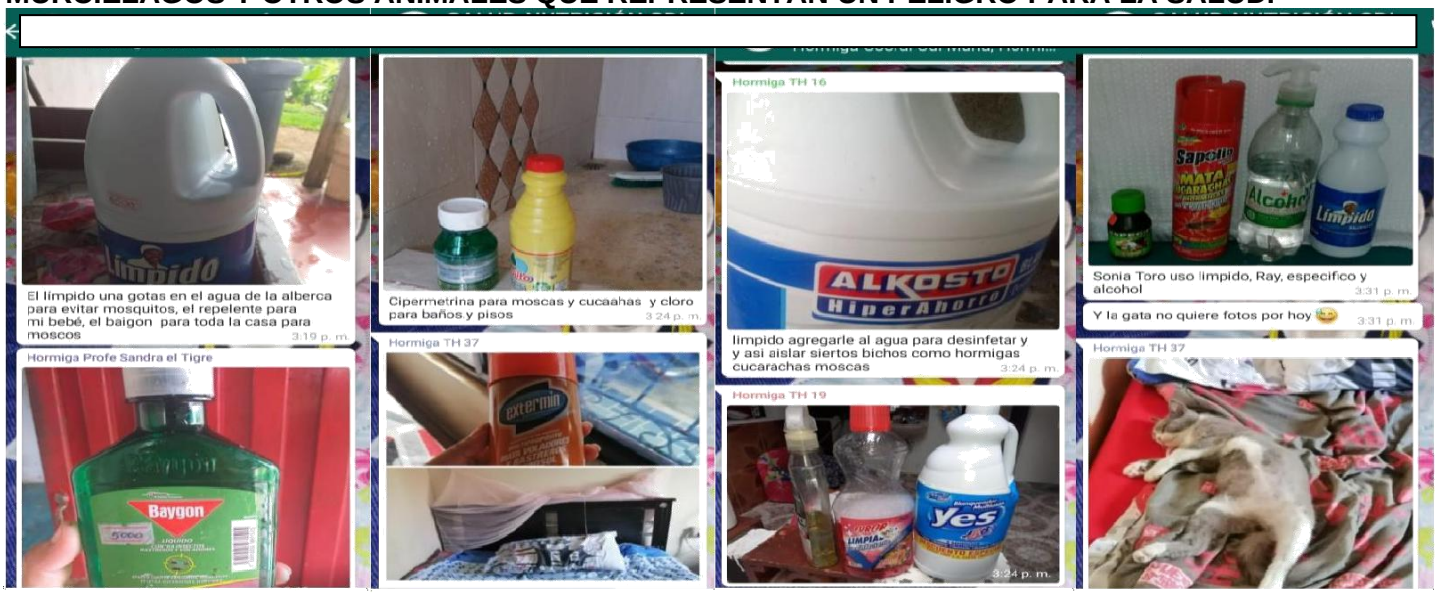
-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL



-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.



FUNPERS	CONTRATO NUMERO 0091 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL HCB ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.





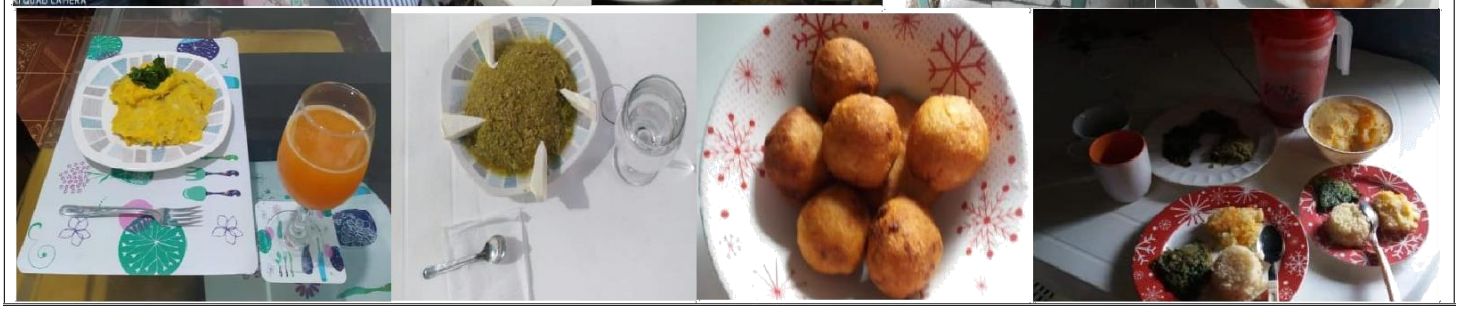






-RECETAS CREATIVAS.





FUNPERS	CONTRATO NUMERO 078 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI DIM ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS





Responsable:

Lilibeth Narváez
Nutricionista-Dietista

FUNPERS	CONTRATO NUMERO 078 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI DIM ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

ACTA No.:	3
FECHA Y LUGAR:	5 ,11 Y 18 de Mayo de 2020
HORA:	8:00am a 4:00pm
TEMA:	-Práctica 1 Alimentar adecuadamente a niñas y niños de acuerdo con las características de su momento de desarrollo. -Práctica 2 Adoptar medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos. -Signos físicos de desnutrición aguda moderada o severa. -Método Madre Canguro. -Práctica 3 Asegurar que las niñas y niños reciban los cuidado necesarios para una buena salud. -Práctica 5 Lavarse las manos con agua y jabón en los momentos clave. -Buena prácticas de manufactura -Composición de la canasta nutricional -Práctica 6 Mantener la casa limpia y dar un tratamiento adecuado a las excretas, las aguas residuales y los residuos sólidos. -Práctica 7 Proteger a la familia de moscas, cucarachas, ratas, zancudos, murciélagos y otros animales que representan un peligro para la salud. -Práctica 8 Tomar las medidas adecuadas para tener agua segura para consumo y aseo personal. -Plan de Saneamiento Básico -Recetas Creativas.

OBJETIVO	Garantizar la alimentación de las familias de los usuarios de los CDI institucional a través de orientaciones al personal de trabajo, sobre la sensibilización de temas del componente de salud-nutrición como estilos de vida saludable, alimentación complementaria, método madre canguro y el derecho humano a la alimentación
PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	TALENTO HUMANO MODALIDAD INSTITUCIONAL
ORDEN DEL DIA	1. Saludo de bienvenida vía WhatsApp 2. Desarrollo del tema por medio de diapositiva con su respectivo audio 3. Conclusiones y reflexiones finales 4. Reto a resolver individualmente y entregado vía WhatsApp

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	Para el inicio de la reunión se brinda un caluroso saludo de bienvenida a todo el talento humano de los CDI institucional y se da a conocer la metodología de capacitación virtual, se sugiere mantener disposición para el desarrollo de las actividades.
2.	Posterior al saludo, se envía la información pertinente con las prácticas a estudiar, Audios con explicación del tema y su respectivo cuestionario, se resuelven dudas por medio del grupo de WhatsApp Salud-Nutrición CDI; posterior se reciben los retos vía grupo de WhatsApp y se hace la respectiva revisión. Se retroalimenta conceptos como son: **-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.** Las Guías Alimentarias GABAS Contribuyen al fomento de estilos de vida saludables, al control de las deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación; a través de mensajes comprensibles, que permitan a nivel familiar e institucional, realizar la mejor selección y manejo de los alimentos.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	La alimentación debe ser **Completa:** debe incluir alimentos de todos los grupos (variedad). **Equilibrada:** debe proveer los nutrientes en proporciones y relación adecuadas (representados por sus alimentos-fuente). **Suficiente:** debe cubrir los requerimientos, tanto de calorías como de nutrientes. **Adecuada:** debe adaptarse a la etapa del desarrollo en que se encuentra el ser humano, haciendo especial énfasis en caracteres organolépticos, tales como olor, sabor, consistencia, textura, así como al grado de desarrollo de los diferentes sistemas. Los grupos de alimentos que hacen parte del plato saludable de la familia Colombiana son -cereales, raíces, tubérculos y plátanos -frutas y verduras -leche y productos lácteos -carnes, huevos y leguminosas secas -grasas -azucares Mensajes de las guías alimentarias basadas en alimentos 1- Consuma alimentos frescos y variados como lo indica el plato saludable de la familia Colombiana 2- Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otros productos lácteos y huevo 3- Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas 4- Para complementar su alimentación consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo 5- Para prevenir la anemia los niños, niñas, adolescentes y mujeres jóvenes deben comer vísceras una vez por semana 6- Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de productos de paquete, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas 7- Para tener la presión arterial normal, reduzca el consumo de sal y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete altos en sodio 8- Cuide su corazón, consuma aguacate, maní y nueces, disminuya el consumo de aceite vegetal y margarina, evite grasas de origen animal como mantequilla y manteca 9- Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular **-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.** MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN (Pautas sencillas y eficaces para prevenir y evitar contaminaciones cruzadas de alimentos durante su preparación en casa mediante la higiene) -Lavar alimentos como frutas y verduras a conciencia, incluso si se van a pelar -Estropajos y paños de cocinas sumergirlos en 1 L de agua caliente con detergente y cloro para acabar con los gérmenes -No utilizar las mismas superficies para manipular alimentos crudos y contaminados -Los alimentos deben estar limpios de polvo e insectos -Utilizar utensilios y cubiertos de cocina de materiales resistentes a la corrosión, lavarlos con agua caliente para eliminar los gérmenes -La encimera y el suelo de la cocina deben estar limpios con jabón y cloro

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

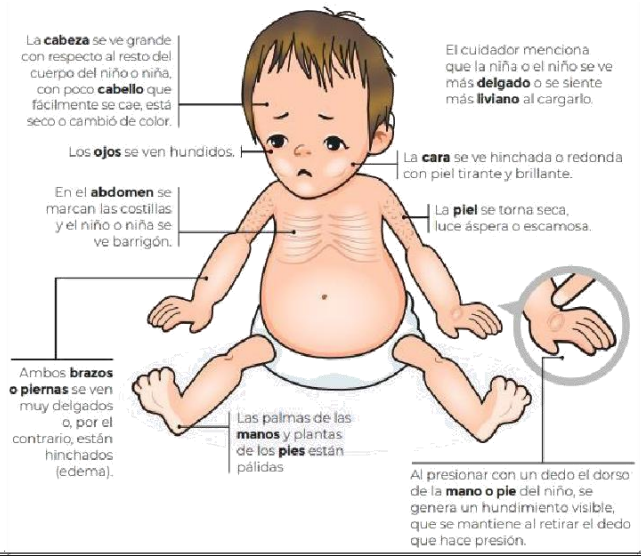
TABLA DE DESINFECCIÓN A BASE DE HIPOCLORITO COMERCIAL

PRODUCTO	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	LITROS DE AGUA	CLORO AL 5%	FRECUENCIA	TÉCNICA UTILIZADA
VERDURAS	10 MINUTOS	10 L	10 CC	DIARIA	INMERSIÓN
FRUTAS		20 L	20 CC		
HUEVOS Y POLLO		30 L	30 CC		
IMPORTANTE TENER EN CUENTA LA DOSIFICACIÓN DEL DESINFECTANTE					

MEDIDAS SALUDABLES DE MANIPULACIÓN (Acciones que pueden contaminar los alimentos al manipularlos)
-Rascarse la cabeza
-Pasarse los dedos por la cabeza
-Frotarse o tocarse la nariz, las orejas o heridas
-Usar uniforme sucio
-Toser o estornudar en la mano
-Escupir

ALMACENAMIENTO CORRECTO EN EL REFRIGERADOR
Refrigerar los alimentos permitirá que se conserven adecuadamente por más tiempo,Se recomienda
*vigilar temperatura
*limpiar de forma constante
*Sacar alimentos que se hayan caducado

-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.
SIGNOS DE ALARMA
-El niño está desganado y ha perdido interés en el juego y en sus actividades cotidianas
-Permanece quieto mucho tiempo
-No tiene ganas de comer, se niega a recibir leche materna o alimentos dependiendo de su etapa de desarrollo
-Le da diarrea o gripa con facilidad
-Llora excesivamente y con frecuencia, está irritable
-Se ve triste





No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	-MÉTODO MADRE CANGURO. El MMC es muy particular ya que es un Método nacido en Colombia, que ha sido difundido en los últimos 10 años en muchos países, independientemente de su nivel de desarrollo y bajo diferentes modalidades. Se utiliza actualmente como un medio para humanizar la tecnología de los servicios de neonatología y es además un tema de investigación en ciencias fundamentales, en los países en vías de desarrollo (fisiología, neurofisiología, psicología, endocrinología). Es un sistema de cuidados del niño prematuro y/o de bajo peso al nacer, estandarizado y protocolizado basado en el contacto piel a piel entre el niño prematuro con su madre, que busca empoderar a la madre (a los padres o cuidadores) transfiriéndole gradualmente la capacidad y responsabilidad de ser la cuidadora primaria de su hijo, satisfaciendo sus necesidades físicas y emocionales. Se constituye en lineamientos de estricto cumplimiento. POBLACIÓN BLANCO (OBJETO DE LA INTERVENCIÓN) Se ofrece a recién nacidos prematuros independiente del peso o recién nacidos con bajo peso al nacer, independiente de la edad gestacional. POSICIÓN CANGURO. • La posición debe ser: a) continua, es decir con el mínimo posible de interrupciones b) prolongada, es decir, por el mayor tiempo posible, de preferencia las 24 horas del día y no menos de 2 horas consecutivas c) duradera, por tantos días o semanas como el niño la necesite. El bebé puede ser alimentado en cualquier momento permaneciendo en contacto piel a piel. ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN CANGURO BASADA EN LA LACTANCIA MATERNA. La fuente fundamental de la nutrición del niño es la lactancia materna, y se utilizará siempre que sea posible. Además siempre se suplementa la leche materna con vitaminas liposolubles hasta que el niño llega a término. La leche materna puede ser fortificada o suplementada cuando sea necesario. Puede considerarse el uso de leche humana de donante, preferiblemente de una edad gestacional similar, siempre y cuando sea recolectada, pasteurizada y administrada de forma segura y se preserven al máximo sus ventajas y valor nutricional, En los que no hay posibilidad de lactancia materna se remplaza con leche de fórmula especial para prematuros de preferencia líquida para no generar manipulaciones en su preparación POLÍTICAS CANGURO DE EGRESO HOSPITALARIO Y SEGUIMIENTO AMBULATORIO. • EgresoOportuno • Una adaptación canguro exitosa • El niño debe ser capaz de succionar, deglut • Una familia dispuesta y en capacidad de seg programa y las políticas de seguimiento. • Tener acceso a un programa sistemático, ri seguimiento canguro. SEGUIMIENTO MULTIDISCIPLINARIO - INTEGRAL Al niño se le realiza seguimiento de manera regular por un equipo básico compuesto por pediatras (reumatólogos), nutricionistas, enfermeras, psicólogos, trabajadores sociales, se podrá incluir el manejo de otras disciplinas según las necesidades, con el único fin de poder resolver cualquier problema de una manera pertinente y efectiva. CONSULTA COLECTIVA Es el modo particular en el que transcurre la forma de consulta en la sala del Programa Canguro, son las interacciones, lo que pasa en la sala, que va más allá del mero hecho de ir a una consulta médica, de esperar y de aplicar medicaciones para anomalías de la salud de los recién nacidos prematuros y/o

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

de bajo peso al nacer; reúne a muchos pacientes en un mismo espacio en un mismo periodo de tiempo pero todos son atendidos de manera individual por los Pediatras.

-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.

BUENA SALUD

De acuerdo con los estudios del desarrollo del niño, la infancia es el período de la vida comprendido entre la concepción y los cinco años de edad. En este período se sientan las bases de todo el desarrollo posterior del individuo, a través de: La interacción del niñ@ con su ambiente humano y material, constituyendo parte importante de su desarrollo intelectual, emocional, físico/inmunológico y social (en los primeros 2 años de edad),Estableciendo los pilares de su aprendizaje posterior, su educación formal y sus competencias sociales (entre los 2 y los 5 años)

ESQUEMA DE VACUNACIÓN COMPLETO



CUIDADOS

-Realizar monitoreo constante de los niños y prestar mucha atención frente a posibles cambios de conducta y actitud puede prevenir complicaciones de salud en nuestros niños.

-Las infecciones en los niños en su mayoría son virales por lo cual no es necesario en todas las ocasiones el uso de antibióticos

-No midas la temperatura de tu niño con tu mano o cualquier otro método no confiable que te hayan aconsejado, solo utiliza el termómetro esta es la única herramienta que muestra con certeza la temperatura corporal.

-Identifica los signos de alarma en los niños y solo acude a urgencias cuando sea necesario

-Brinda solo medicación a tu hijo, cuando ésta sea recomendada por tu médico tratante. Así evitarás complicaciones de salud en los niños.

SIGNOS DE ALERTA

Fiebre que no cede con baños de agua tibia ni administración de acetaminofén durante 3 días. Diarrea más de 10 veces al día o 4 veces en 4 horas de abundante cantidad

Vómito constante
Dificultad respiratoria

Sangrado por nariz o encías
Coloración azul de los labios o piel.
Convulsiones, estado de inconciencia o que permanezca dormido de manera anormal.

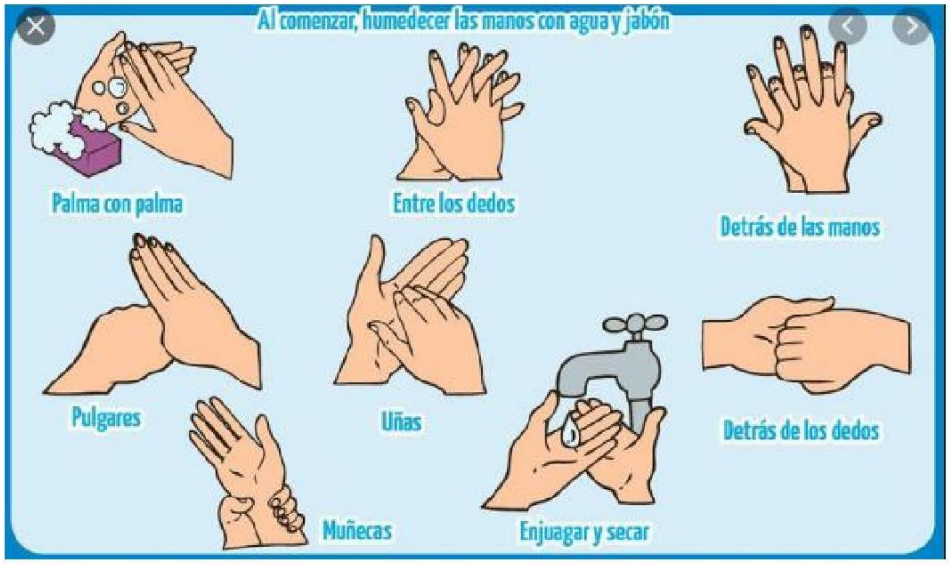
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.

LOS 7 MOMENTOS CLAVES DEL LAVADO DE MANOS

-Tras ir al cuarto de baño o cambiar pañales
-Antes de comer
-Tras tocar animales, recoger sus heces o limpiarles
-Al cocinar o manipular alimentos
-Tras tocar tierra
-Antes de tocar a un recién nacido, un anciano o un enfermo
-Tras viajar en transporte público

CORRECTO LAVADO DE MANOS



-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

*Cocine bien, los alimentos aplicando al menos una temperatura de 70°C
*Evite la contaminación cruzada, por contacto entre alimentos crudos y cocinados
*Consuma cuanto antes los alimentos cocinados y consérvelos cuidadosamente (Los calientes por encima de los 70°C y los refrigerados por debajo de 7°C
*Mantenga escrupulosamente limpias todas las superficies y útiles de trabajo *Utilice agua potable en la preparación de los alimentos y en las operaciones de limpieza
*Practique una higiene personal adecuada (Lávese las manos al manipular alimentos, protéjase bien de cortes o heridas, Lávese después de tocar objetos contaminados o de usar el baño, mantenga limpia su área de trabajo)
*No fume, ni coma en los lugares de manipulación de alimentos
*No tosa o escupa sobre la comida
*Evite la presencia de insectos, roedores y otros animales transportadores de patógenos *Mantenga cerrados los cubos de basura y lávese las manos después de manipularlos *Informar al superior situaciones de peligro

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL

RPP MODALIDAD INSTITUCIONAL

- Grupo de edad: 6 meses a 5 años

Ración Para Preparar mensual – RPP			
Grupo de alimento	Alimento	Cantidad en peso bruto	Frecuencia
Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco	1000 g	1 vez al mes
	Pastas alimenticias enriquecidas	1000 g	
	Avena en hojuelas	500 g	
	Harina de trigo	500 g	
	Harina de maíz	500 g	
Leche y derivados lácteos	Leche de vaca entera en polvo	1800 g	
Carnes, huevos, Leguminosas y Mezclas vegetales	Atún en agua	525 g	
	Huevo de gallina (1 cubeta de 30 unidades)	1650 g	
	Fríjol	1000 g	
	Bienestarina Más	900	
Aceites	Aceite de girasol o maíz o soya	1000 cc	

-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.

MANTENER LA CASA LIMPIA

1. Tiende la cama y límpiala al levantarte
2. Limpia y desinfecta el baño cada mañana
3. Saca la basura todos los días
4. Recoge la mesa y lava los platos justo después de comer
5. Guarda tus cosas y desempolva lo que no esté en uso en cuanto llegues a casa

TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS

Las excretas al aire libre facilitan la presencia y propagación de vectores como moscas, cucarachas y roedores que transmiten enfermedades, además contaminan el suelo, el agua y los alimentos especialmente cuando no existe la costumbre del lavado de manos después de ir al baño y de preparar o consumir los alimentos. Por ello es necesario que comprendamos la importancia del manejo adecuado de las excretas y de los hábitos higiénicos en la prevención de enfermedades.

Recomendaciones

- El material de la taza o bacineteimpiosdebelospisos,faciliparedesy alrededores.
- El material de la limpieza anal se debe col domésticos tengan acceso a él.
- La caseta debe permanecer limpia, tenerlingresopuerdelos animales.

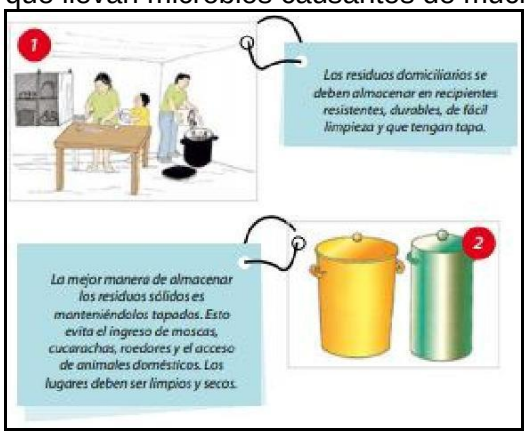
TRATAMIENTO ADECUADO DEL AGUA RESIDUAL

Las aguas grises o de lavado son aguas sucias que quedan después de lavar la ropa los alimentos y utensilios de la cocina, hacer el aseo personal, bañar animales y realizar otras tareas domésticas.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

El agua puede contener sustancias tóxicas, materia orgánica, jabones, grasas y otros contaminantes que representan graves riesgos para la salud humana y para el medio ambiente.
El principal problema, cuando no hay tratamiento adecuado, es que se estancan y se convierten en criaderos de mosquitos. Una alternativa inmediata para este problema es la construcción de un pozo sumidero, que filtre esta agua residual

TRATAMIENTO ADECUADO A LOS RESIDUOS SÓLIDOS
El manejo inadecuado de los residuos sólidos es una de las principales causas de la contaminación
Almacenamiento
Los residuos domiciliarios se deben almacenar en bolsas plásticas negras resistentes o en recipientes durables, de fácil limpieza y que tengan tapa de tal forma que impida el ingreso de moscas, cucarachas, roedores y el acceso de animales domésticos. Los lugares deben ser limpios y secos.
Recolección
Es necesario conocer los horarios y puntos de recolección municipal de tal forma de colocar los residuos oportunamente y en el lugar preciso para su recolección y transporte. De esa manera se evita su esparcimiento y el acceso de animales.
Los residuos sólidos mal manejados ocasionan la propagación de moscas, cucarachas, mosquitos, ratas, que llevan microbios causantes de muchas enfermedades.





-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.

El objetivo de la siguiente charla es, establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en unidades de prestación del servicio con el fin de realizar un control integral y lograr un ambiente libre y protector en el entorno familiar, de moscas, cucarachas, ratas, zancudos, murciélagos y otros animales que representan un peligro para la salud

DEFINICIONES

Plaga: especies que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre.

Cebo: comida o preparación presentada en forma y lugares adecuados para ser consumidos por los animales –plagas.

Infestación: se refiere al número de individuos de una especie en un nivel que es considerado nocivo.
Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie indeseable.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	Control de plagas: medidas desarrolladas para prevenir o eliminar las infestaciones de plagas a partir de las inspecciones rutinarias. CONTROL DE PLAGAS Para el control de plagas, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos. 1. Establecer áreas de proliferación. 2. Identificación de la plaga. 3. Tipo de sustancia a utilizar para su control y posterior erradicación. 4. Disposición correcta de desechos culinarios y basuras en general. 5. Mantener los contenedores de disposición bien tapados. Existen tres métodos que se utilizan para el control de plagas, dos son preventivos y uno de exterminio. 1. Protección de las edificaciones: Medidas pasivas de lucha: disposición de mallas metálicas, cubrir o sellar huecos, impedir acceso a restos de alimentos y agua, inspección periódica. 2. Saneamiento básico: evitar que las plagas encuentren refugio, alimentos y agua. 3. Eliminación de las plagas, que son las medidas activa de lucha, en las que se encuentran: Medidas físicas y Medidas químicas. Se puede hacer por varias formas, pero aun así, no es definitivo su control, que es muy prolífera en casi todos los ambientes. 1. Métodos físicos: Barreras: como mallas, vidrios, entre otros. Higiene Aseo en las zonas de manipulación de alimentos, áreas comunes. Evitar en lo posible aguas estancadas en recipientes como floreros, llantas, canecas, tanques. Lavar continuamente los recipientes de almacenamiento de agua con detergente y cepillo. Geles: platos con pegante, cintas adhesivas. Instrumentos: matamoscas, raquetas eléctricas, bombillas especiales. 2. Métodos químicos: Repelentes en gel, spray y barras en sitios donde haya la plaga. Aerosoles: RAY Líquidos: baygón, creolina, desinfectantes (hipoclorito de sodio) Sólidos: jabones Fumigación. **-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.** Contar con agua segura en nuestra vivienda, es un derecho pero al mismo tiempo una responsabilidad, usarla adecuadamente para que no se contamine ni se desperdicie. El agua no apta para el consumo humano es aquella que está contaminada con elementos dañinos para la salud y se convierte en vehículo de bacterias, virus, parásitos y otros microbios que causan enfermedades gastrointestinales, como diarreas, cólera, tifoidea, hepatitis y otras que afectan especialmente a los niños, disminuyendo sus capacidades para crecer y desarrollarse normalmente. MÉTODOS DOMICILIARIOS PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL AGUA Para purificar el agua se utilizan ciertas técnicas que fácilmente se pueden realizar en el hogar: a. La clarificación

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	Se utiliza cuando el agua es muy turbia. Para esto se deja reposar el agua durante un día (24 horas) en un recipiente tapado, la arenilla y partículas gruesas se sedimentarán o asentarán en el fondo del recipiente formando un lodo. Cuando éste se haya formado, se debe pasar el agua clarificada a otro recipiente limpio, cuidando de no remover el lodo del fondo. Esta agua clarificada no necesariamente es agua segura, requiere ser filtrada o desinfectada antes de consumirla directamente. b. La filtración Es complementaria a la sedimentación y elimina también microorganismos. (parásitos principalmente) c. La desinfección mediante el hervido del agua y la cloración EL HERVIDO DEL AGUA Es uno de los métodos más sencillos para purificar o desinfectar el agua. Para ello se debe hervir el agua a una temperatura elevada hasta ver burbujas por poco más de 5 minutos. Una vez fría el agua se debe guardar en un recipiente limpio y con tapa para evitar que se contamine. LA CLORACIÓN Es el nombre que se le da al procedimiento usado para desinfectar el agua utilizando el cloro. El cloro en cualquiera de sus presentaciones, tiene un gran poder destructivo sobre los microorganismos existentes en el agua. Las presentaciones son económicas, de fácil control y tienen efecto residual, esto quiere decir que mantienen el efecto de la desinfección por un tiempo. No obstante la dosis debe ser consultada al establecimiento de salud porque depende de la calidad del agua que existe en la localidad y del producto a utilizar. **-RECETAS CREATIVAS.** *Buñuelo de papa o de arroz *Queso de piña *Tortilla de harina de trigo *Croquetas de hojas verdes con Bienestarina *Puré de papa con zanahoria *Torticas de ahuyama
3.	finalmente se hace práctico las capacitaciones de talento humano a padres de familia y posterior a la familia en general por medio de retos

REGISTRO FOTOGRAFICO

-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.



No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS


7

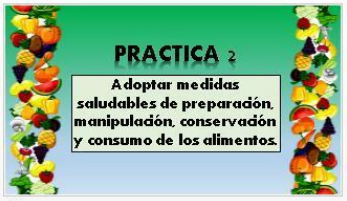


8



9

-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.



10



11


12



13

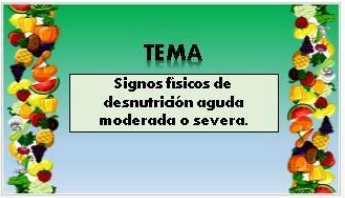


14



15

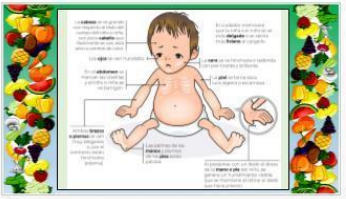
-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.



16



17


18



19



20



21

-MÉTODO MADRE CANGURO.



22



23



24

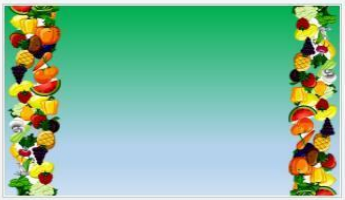
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



25



26


27

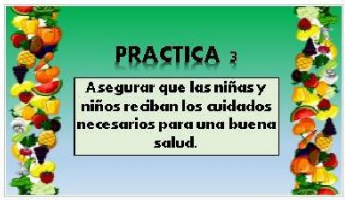
-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.



1



2



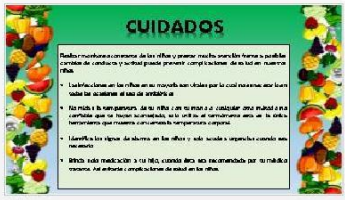
3



4



5



6



7



8


9

-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.



10



11



12



13


14


15

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



16



17



18

-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL



19



20



21

-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



1



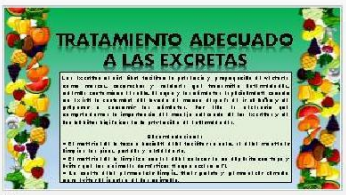
2



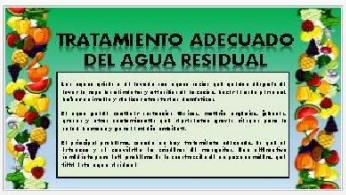
3



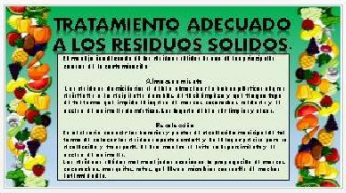
4



5



6



7

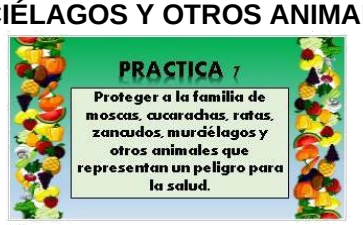


8



9

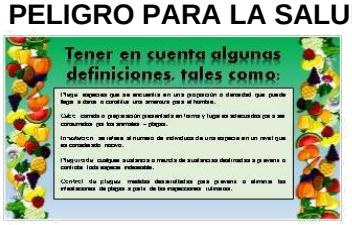
-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.



10



11



12

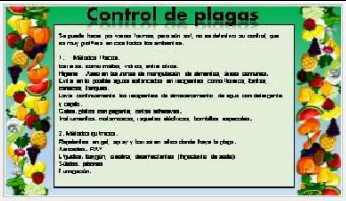
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



13



14



15

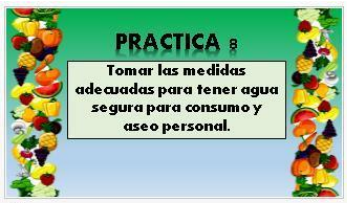


16

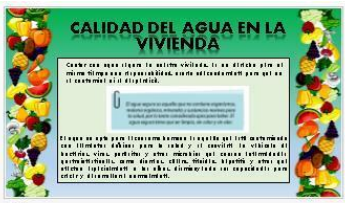

17


18

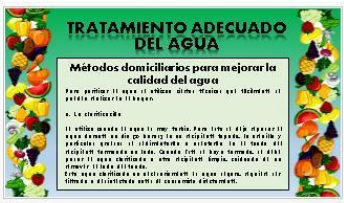
-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.



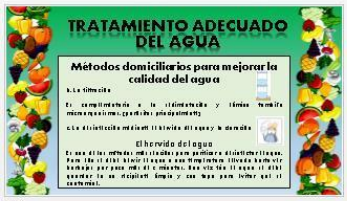
19



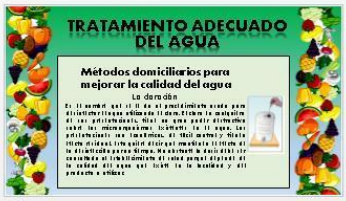
20



21



22



23

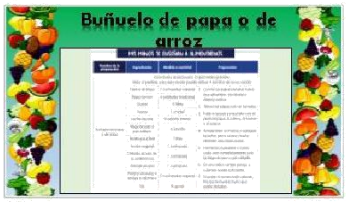


24

-RECETAS CREATIVAS.



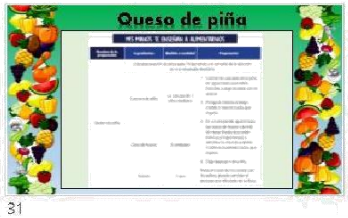
28



29



30



31



32



33

FUNPERS	CONTRATO NUMERO 078 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI DIM ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



22 23 24

25 26 27

25 26 27

28 29 30

SE ANEXA REGISTRO FOTOGRÁFICO DE EVIDENCIAS DE LOS RETOS POR CADA CAPACITACIÓN



-PRÁCTICA 1 ALIMENTAR ADECUADAMENTE A NIÑAS Y NIÑOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DE SU MOMENTO DE DESARROLLO.









No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 2 ADOPTAR MEDIDAS SALUDABLES DE PREPARACIÓN, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS.






-SIGNOS FÍSICOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA.








-.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

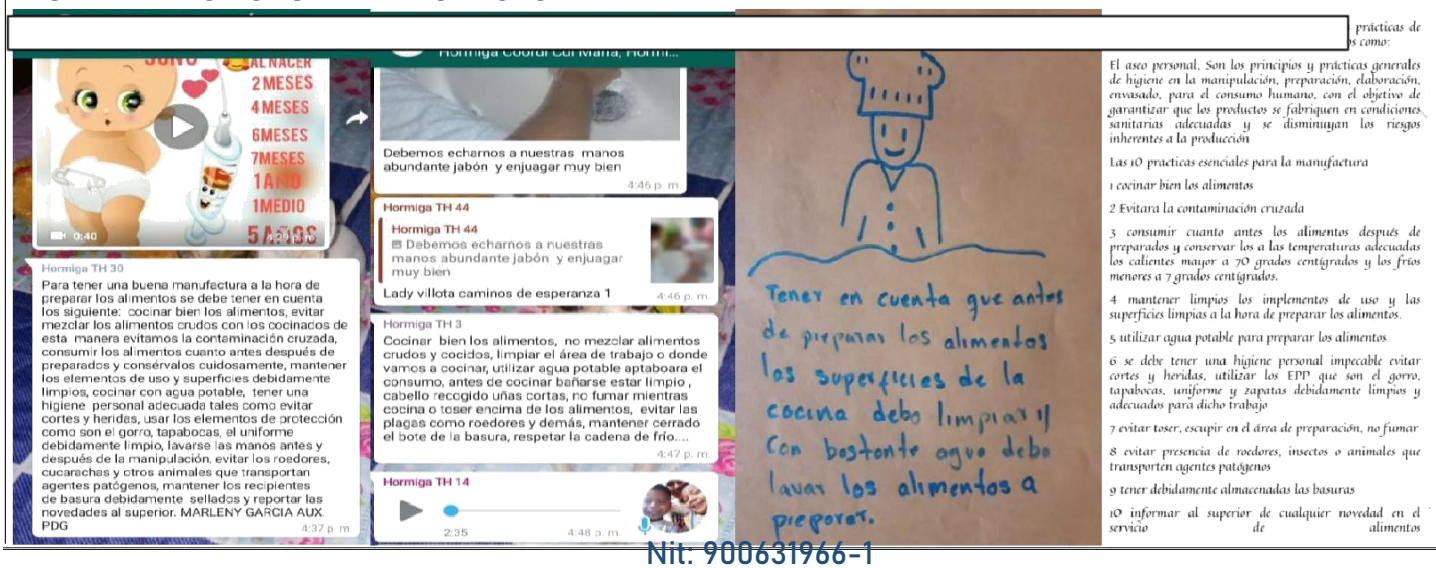
-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.



-PRÁCTICA 5 LAVARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABÓN EN LOS MOMENTOS CLAVE.



-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

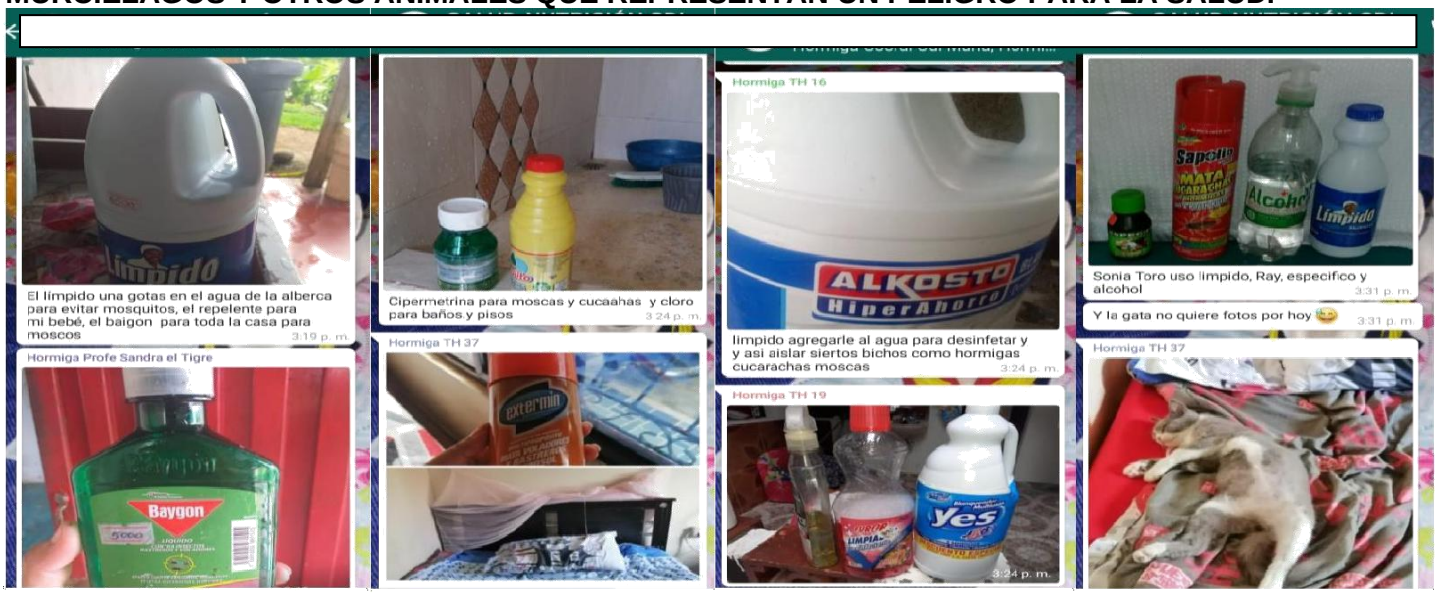
-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL



-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.



FUNPERS	CONTRATO NUMERO 0091 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL HCB ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-PRÁCTICA 8 TOMAR LAS MEDIDAS ADECUADAS PARA TENER AGUA SEGURA PARA CONSUMO Y ASEO PERSONAL.





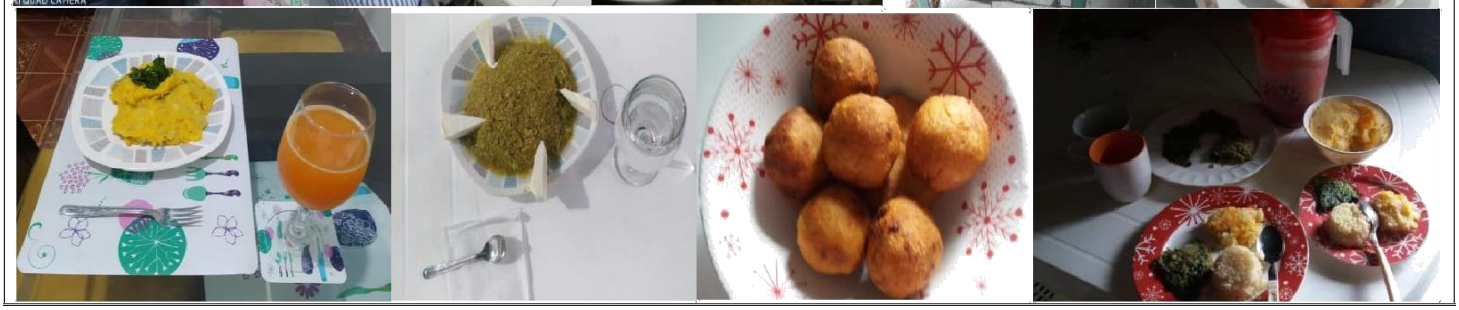






-RECETAS CREATIVAS.





FUNPERS	CONTRATO NUMERO 078 -2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD INSTITUCIONAL CDI DIM ACTA-MEMORANDO-TALLERES O CAPACITACIONES (PARA MODIFICAR)	BIENESTAR FAMILIAR	El futuro es de todos · Gobierno de Colombia

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS





Responsable:

Lilibeth Narváez
Nutricionista-Dietista

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS

A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL

NIT: 900631966-1

PLAN Y CRONOGRAMA DE JORNADA DE REFLEXION PEDAGOGICA
MODALIDAD COMUNITARIA
MAYO - 2020

OBJETIVO: Fortalecer las capacidades de nuestro talento humano y las prácticas de cuidado, brindándoles herramientas que enriquezcan y potencien las experiencias y el desarrollo de los niños y niñas vinculados en las unidades de servicio a través de plan de cualificación, con el fin de que se acompañe y apoye a los beneficiarios y familias de la modalidad Institucional del municipio Valle de Sibundoy , a lo largo de la medida de aislamiento para la prevención del COVID-19 y la aplicación de la estrategia “Mis manos te Enseñan”.

TEMA	OBJETIVO INTENCIONALIDAD	RESPONSABLE	FECHA	HORA	ESTRATEGIA Y TIPO DE CUALIFICACION	SEGUIMIENTO EVALUACION
GENERALIDADES ESTRATEGIA MIS MANOS TE ENSEÑAN (Anexo 1, cartilla para el talento humano).	Socializar al Talento Humano los aspectos generales de la estrategia Mis manos te Enseñan, al talento humano con el fin de que se oriente el proceso de atención en la contingencia.	COORDINACIÓN LOCAL	04/05/2020	8:00 a.m. 9:00 a.m.	El proceso de formación del talento humano se realizará a través de herramientas virtuales con las que cuente el personal y según las disposiciones del capacitador.	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
BIENESTAR INSTITUCIONAL **Juego Agilidad Mental**	Propiciar condiciones para el mejoramiento de la calidad de vida y el desempeño laboral del TH, generando espacios de conocimiento, esparcimiento e integración que fomenten el desarrollo integral, ya que el TH es actor fundamental en la materialización de la atención a la primera infancia.		04/05/2020	9:00 a.m. 9:15 a.m.	Se realizará a través de herramientas virtuales. https://www.youtube.com/watch?v=5_kvXDB02jw	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
SOCIALIZACION DE CONSTRUCCIÓN DE LAS PLANEACIONES PEDAGÓGICAS	Reflexionar en torno a la construcción de las planeaciones pedagógicas para la generación de experiencias significativas entorno a la estrategia Mis manos te enseñan		04/05/2020	9:16 a. m. 10:30 a.m.	La elaboración del taller de refuerzo estará a cargo de cada Coordinador y el Apoyo Psicosocial y deberá ser compartido de manera virtual al talento humano, toda vez que	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL Y SEGUIMIENTO EN SALUD Y NUTRICIÓN	Reflexionar en torno a los procesos de acompañamiento psicosocial, para la generación de experiencias significativas entorno a la estrategia Mis manos te enseñan, así como la promoción y garantía de derechos		04/05/2020	10:30 a.m. 11:45 a.m.	haya finalizado el desarrollo de la temática, con el fin que sea diligenciado por cada persona y devuelto al capacitador a través de la herramienta digital acordada.	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
IMPLEMENTACIÓN DEL FORMATO DE LA PLANEACIÓN PEDAGOGICA	Orientar a madres comunitarias en la implementación del nuevo formato de planeación actividades semanales con la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el ante la declaración de la emergencia sanitaria COVID-19 (V2)	COORDINACION LOCAL	04/05/2020	2:00 p.m. 2:45 p.m.	utilizando herramientas virtuales por video conferencia por skipe.	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
BIENESTAR INSTITUCIONAL **“Como evitar la Ansiedad a lo largo de la medida de aislamiento”**	Propiciar condiciones para el mejoramiento de la calidad de vida y el desempeño laboral del TH, generando espacios de conocimiento, esparcimiento e integración que fomenten el desarrollo integral, ya que el TH es actor fundamental en la materialización de la atención a la primera infancia.	COORDINACION	04/05/2020	2:45 p.m. 3:00 p.m.	Se realizará a través de herramientas virtuales. https://www.youtube.com/watch?v=UTv0zFTAWW4#action=share	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
PLANEACION SEMANAL	Asesorar en la elaboración de la planeación pedagógica a madres comunitarias respecto a los cambios establecidos en el documento mis manos te enseña orientaciones para el talento humano y EAS, buscando que las familias sean entornos de armonía y protección para el desarrollo de los niños y las niñas.	COORDINACION	04/05/2020	3:00 p.m. 4:00 p.m.	Utilizando herramientas virtuales por video conferencia por skipe.	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

PRACTICAS 1 Y 2	Orientar y reforzar conocimientos a las familias por medio de las agentes educativas capacitadas que participan activamente en la estrategia IEC para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable, temas relacionados con el componente salud-nutrición, teniendo en cuenta las medidas de protección y prevención implementadas por la emergencia sanitaria a nivel nacional y se desarrolla con base a la estrategia contacto sin contagio.	NUTRICIONISTA	05/05/2020	8:00 a.m. 9:45 a.m.	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico
BIENESTAR INSTITUCIONAL **ESTRATEGIAS DE AUTOCUIDADO**	Adoptar conductas seguras en los ambientes laborales y contribuir con su propio cuidado en este periodo de aislamiento, más allá de las condiciones de trabajo existentes.	COORDINACION	05/05/2020	9:45 a.m. 10:00 a.m.	Se realizará a través de herramientas virtuales. https://www.youtube.com/watch?v=yCI7DdCzDp4	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
SIGNOS FISICOS DE DESNUTRICION **MADRE CANGURO**	Orientar al personal y padres de familia el reconocer los signos físicos de desnutrición aguda según el estado nutricional de sus hijos observando igualmente si el peso y la talla de los niños corresponde a su edad y promover la práctica de la madre canguro	NUTRICIONISTA	05/05/2020	10:00 a.m. 12:00 m	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS

A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL

NIT: 900631966-1

RECETAS **BUÑUELOS DE PAPA O ARROZ** **QUESO DE PIÑA**	Brindar el paso a paso de la receta que hace parte de la estrategia mis manos te ensañan a alimentarnos incluida en la cartilla de Experiencias de cuidado y crianza en el hogar en tiempos de Coronavirus	NUTRICIONISTA	05/05/2020	2:00 p.m. 4:00 p.m.	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico
“RETOS”	Revisión y asesoría de los retos establecidos en la Cartilla Mis manos ten enseñan, despejando dudas e interrogantes del talento humano.		29/05/2020	8:00 a.m. 8:40 a.m.	El proceso de socialización al talento humano se realizara a través de herramientas virtuales, donde todo el personal cuente con los recursos.	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
BIENESTAR INSTITUCIONAL RETO “LA ABUELITA EN LA PLAYA”	Alcanzar la meta que supone un desafío a nivel personal para quien quiere demostrarse a sí mismo que puede luchar por cumplirla.	COORDINACION LOCAL	29/05/2020	8:40 a.m. 9:00 a.m.	Participación Virtual	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
PRÁCTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA 10 Y 11	Orientar a agentes educativas y auxiliares pedagógicas en las prácticas de cuidado y crianza que se deben abordar según lo estipulado en el documento mis manos te enseñan orientaciones para el talento humano con la finalidad de optimizar el conocimiento del personal y contribuir al fortalecimiento familiar como entorno protector.	COORDINACION LOCAL	29/05/2020	9:00 a.m. 10:00 a.m.	El proceso de socialización al talento humano se realizara a través de herramientas virtuales, donde todo el personal cuente con los recursos	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Cualificar a agentes educativas y auxiliares pedagógicas en el proceso de seguimiento al desarrollo infantil según lo establecido en el documento mis manos te enseñan orientaciones para el talento humano y dar respuesta a sus necesidades desde la planeación pedagógica.	COORDINACION LOCAL	29/05/2020	10:00 a.m. 12:00 m	El proceso de socialización al talento humano se realizara a través de herramientas virtuales, donde todo el personal cuente con los recursos	Control de asistencia virtual, Memoria fotográfica y/o video
PRACTICA 3 Y 5	Brindar pautas para la atención integral con calidad para el niño sano menor de 5 años en todo el territorio nacional, por parte de los administradores de planes de beneficio y los prestadores de servicios de salud. Socializar las prácticas del adecuado lavado de manos.	NUTICIONISTA	29/05/2020	2:00 p.m. 3:00 p.m.	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico
COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PIC** **TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CROQUETAS DE HOJAS VERDES CON BIENESTARINA**	Socializar la composición de la canasta nutricional (RPP), las Buenas Prácticas de Manufactura y Las recetas.	NUTRICIONISTA	29/05/2020	3:00 p.m. 4:00 p.m.	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS
A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL
NIT: 900631966-1

*Véase “MIS MANOS TE ENSEÑAN ” del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS

A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL

NIT: 900631966-1

PLAN DE TRABAJO
DISTRIBUCUON DE FUNCIONES DURANTE LA EMENRGENCIA TALENTO HUMANO

OBJETIVO: Establecer las funciones del talento humano durante la etapa de emergencia sanitaria, a través del plan de trabajo y la estrategia “Mis manos te enseñan”, con el fin de que se acompañe y apoye a los beneficiarios y familias de la modalidad HCB – COMUNITARIO de los municipios Valle del Sibundoy , a lo largo de la medida de aislamiento para la prevención del COVID-19.

Perfil	Actividad	Frecuencia	Soporte
COORDINADOR	Programar y desarrollar jornadas de reflexión pedagógica	1 vez al mes	Cronograma de las jornadas y evidencias de la realización de estas (actas o grabación de videoconferencia). En caso de no poder realizar dichas jornadas (zonas rurales y rurales dispersas), presentar documento con esta información y la propuesta para su abordaje presentado en el Comité Técnico Operativo o Directivo que sesiona de manera virtual y avalado por el supervisor del contrato.
	Realizar la activación de rutas y el respectivo seguimiento a casos de amenaza o vulneración de derechos	Cuando se requiera	Reporte de casos y avances
	Grupos de Estudio y Trabajo virtual con el equipo interdisciplinario donde se aborden temas relacionados con las prácticas de cuidado y crianza y prestación del servicio en el marco de la emergencia sanitaria.	Mínimo 1 vez al mes	Cronograma de las jornadas y evidencias de la realización de estas (actas o grabación de videoconferencia). En caso de no poder realizar dichas jornadas (zonas rurales y rurales dispersas), presentar documento con esta información y la propuesta para su abordaje presentado en el Comité Técnico Operativo o Directivo que sesiona de manera virtual y avalado por el supervisor del contrato.

	Seguimiento y consolidación de información de acompañamientos a familias y entrega de RPP para reportar a la EAS y seguimiento a novedades	Diario	Reporte diario a EAS de los acompañamientos diarios realizados a las familias. Informe a la EAS sobre novedades identificadas durante los acompañamientos a las familias.

Perfil	Actividad	Frecuencia	Soporte
Madre o Padre comunitario	Realizar anotaciones y reflexiones para la actualización de la propuesta pedagógica	1 vez al trimestre	Propuesta pedagógica actualizada
	Planear experiencias de fortalecimiento de cuidado y crianza para el acompañamiento telefónico	1 vez a la semana	Planeación Pedagógica Estructura sugerida y establecida por la DPI
	Realizar el seguimiento a los procesos de desarrollo según las orientaciones de la SGTAPI	1 vez por usuario asignado al mes	Registro de acuerdo con lo establecido por la SGTAPI
	Realizar la activación de rutas y el respectivo seguimiento a casos de amenaza o vulneración de derechos	Cuando se requiera	Reporte de casos y avances
	Participación en Grupos de Estudio y Trabajo Virtuales (GET) donde se aborden temas relacionados con las prácticas de cuidado y crianza y prestación del servicio en el marco de la emergencia sanitaria.	Cuando se requiera	Actas de los GET

	Movilización de las prácticas de cuidado y crianza profesionales pedagogos, psicosociales y de salud y nutrición. **Solo aplica para HCB Integral**	Cuando se requiera	Recursos didácticos construidos o adaptados para movilizar las prácticas de cuidado y crianza en el acompañamiento telefónico o por medios alternativos comunitarios.
	Cuando aplique, contribuir a la propuesta de acompañamiento a familias a través de medios de comunicación comunitarios y alternativos para modalidad propia e intercultural y situaciones especiales	Según la propuesta acordada con el supervisor del contrato	Formato de acompañamiento para modalidad propia e intercultural y situaciones especiales contacto sin contagio Mecanismos de seguimiento y documentación acordados en Comité Técnico Operativo o Directivo