| COMPONENTE<br>SALUD<br>Y<br>NUTRICIÓN | HOGAR INFANTIL<br>GERONA ARCOIRIS DE AMOR | ACTA<br>CAPACITACION<br>TALENTO HUMANO |
|---|---|---|

**FECHA:**

- Noviembre 13 de 2024

**TEMÁTICAS:**

- Derecho a alimentación
- Desperdicios de alimentos
- Control de plagas, programa de residuos sólidos y líquidos

**OBJETIVOS:**

- Fomentar en el talento humano el conocimiento y la importancia del derecho a la alimentación como base para garantizar una adecuada nutrición, bienestar físico y desarrollo integral en las niñas y los niños, promoviendo prácticas responsables y saludables, además, concientizar sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos en la Unidad De Servicio.
- Fortalecer las competencias del talento humano en la implementación y seguimiento de estrategias efectivas para el control de plagas y la gestión adecuada de residuos sólidos y líquidos, asegurando el cumplimiento de normativas sanitarias y ambientales, y promoviendo prácticas sostenibles dentro de la Unidad De Servicio.

**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**

Se inicia la capacitación explicando al talento humano que el derecho a la alimentación es el derecho de todas las personas a tener acceso regular a alimentos suficientes, nutritivos y culturalmente adecuados para llevar una vida saludable y activa. Es un derecho humano reconocido a nivel mundial que busca garantizar que nadie pase hambre ni sufra de desnutrición.

**Características principales:**

1. **Acceso a alimentos adecuados:** Los alimentos deben ser de buena calidad, seguros para el consumo y satisfacer las necesidades nutricionales de las personas.
2. **Disponibilidad:** Los alimentos deben estar disponibles, ya sea a través de la producción local o el acceso a mercados.
3. **Accesibilidad:** Las personas deben tener los recursos para adquirir alimentos sin comprometer otras necesidades básicas.
4. **Dignidad:** Este derecho debe garantizarse de manera respetuosa y sin discriminación.

El derecho a la alimentación está protegido por instrumentos internacionales, como la Declaración Universal de los Derechos Humanos y el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, y es responsabilidad de los gobiernos crear políticas y sistemas que lo hagan efectivo para todas las personas.

Seguido a esto se procede a abordar la tematica de desperdicios de alimentos, en el que se explica que En Colombia, cada año se pierden 9,7 millones de toneladas de alimentos, mientras que casi un tercio de los hogares enfrenta inseguridad alimentaria moderada o grave. Esta preocupante paradoja fue destacada este viernes en el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

El 40 % de los alimentos perdidos en el país se genera durante la producción agropecuaria. Esto se debe, en gran medida, a la falta de planes de abastecimiento que equilibren la oferta y la demanda, evitando la sobreproducción, y a la deficiencia de infraestructura vial, como la ausencia de rutas terciarias o el mal estado de las carreteras, lo que dificulta el transporte de alimentos.

Como resultado, muchos agricultores se ven obligados a desechar sus cosechas porque el costo de recoger y comercializar sus productos supera los posibles beneficios. Entre los alimentos más desperdiciados en Colombia destacan las frutas y verduras.
En el ámbito doméstico, los hogares representan el 16 % del desperdicio de alimentos. Diferentes estudios informan que los colombianos suelen asociar el desperdicio únicamente con lo que sobra en el plato, ignorando otros factores como el vencimiento de alimentos sin haber sido consumidos.
Aunque Colombia cuenta con una reciente Ley de Desperdicio de Alimentos, cuya implementación está en proceso, las organizaciones enfatizan que, a nivel individual, se pueden tomar acciones para reducir el desecho.

Además, fomentar el consumo de alimentos locales no solo contribuye a reducir el desperdicio, sino que también beneficia al medioambiente al disminuir la huella de carbono asociada al transporte.

Seguidamente, se procedió a aborda el tema de BPM sobre **control de plagas, programa de residuos solidos y liquidos** en el que se explico Un animal – plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Las plagas más comunes que podemos encontrar en Los servicios de alimentos son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones



**¿POR QUÉ DEBEMOS CONTROLAR LAS PLAGAS?**

Debemos controlar las plagas para:

- prevenir la diseminación de enfermedades
- para impedir la pérdida de alimentos por alteración
- para cumplir la ley.

Como el resto de formas de vida, los animales-plaga necesitan alimento, refugio y seguridad para poder sobrevivir. Actuando sobre estos tres factores podemos impedir que las plagas alcancen nuestro servicio de alimentos.

Los dos modos más importantes de controlar las plagas de los alimentos son impedir su acceso al servicio de alimentos, lugar de proceso y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

**¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?**

Antes de examinar los modos de controlar las plagas, analicemos los lugares en los que estas pueden morar:

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente.

- Almacén de materias primas.
- Almacenamiento de producto.
- Lugares cálidos como áreas circundantes de los hornos.
- Áreas de almacenamiento de útiles de aseo.

**AREA COCINA:**

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
- El sifón se debe mantener con rejilla.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos al ambiente ni en el piso.

**AREA BODEGA:**

- Se deben mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

**CUARTO DE BASURAS:**

- Se debe mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras.
- Se lavan y se desinfectan las canecas frecuentemente.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.

**SALONES:**

- Se deben mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura.
- Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
- Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
- Se deben mantener limpias las áreas donde se guardan los materiales educativos, las cobijas y colchonetas.
- Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

**PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS**

- **ORGÁNICOS:** Se generan residuos de grasa, carne, cáscaras, residuos de comida, etc. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en la Unidad De Servicio.
- **INORGÁNICOS:** Los residuos generados durante el funcionamiento del jardín son: bolsas plásticas y papel generados durante los procesos de preparación, servido y consumo, residuos de oficinas administrativas, logística y unidades sanitarias. Se debe hacer un listado con todos los desechos orgánicos que se generan en el jardín.

Actividades de clasificación, ubicación de recipientes y establecimiento de rutas y frecuencias de evacuación, almacenamiento y disposición final:

- Dentro de las áreas se encuentran ubicados recipientes para el manejo de residuos sólidos.
- Los recipientes están distribuidos dentro de las áreas de acuerdo con la cantidad de residuos generados.
- Dichas canecas y recipientes son de material sanitario, con tapa y están debidamente identificados; son lavados y desinfectados por el personal de las áreas antes de iniciar el proceso. En la caneca o recipiente se colocan bolsas plásticas de colores (verde, negra y blanca) para identificar dichos residuos.




Para finalizar, se realizó una actividad ludica de armar rompecabezas y elaborar una sopa de letras para repasar las tematicas vistas y se brindó un espacio para resolver dudas e inquietudes y se realizó el cierre de la reunión.

**REGISTRO FOTOGRAFICO:**







Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

Firma asistentes:

Coordinador

Auxiliar Administrativo

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Servicios Generales

Servicios Generales

Servicios Generales

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

Psicosocial

**ELABORADO POR:**

Sammy K. Ayala F.

**SAMMY AYALA- NUTRICIONISTA DIESTISTA**