1. DATOS GENERALES

Fecha: 05/09/2024

Nombre del proyecto/servicio/localidad: Centro integrarte atención externa grupo 8

Localidad: Bosa

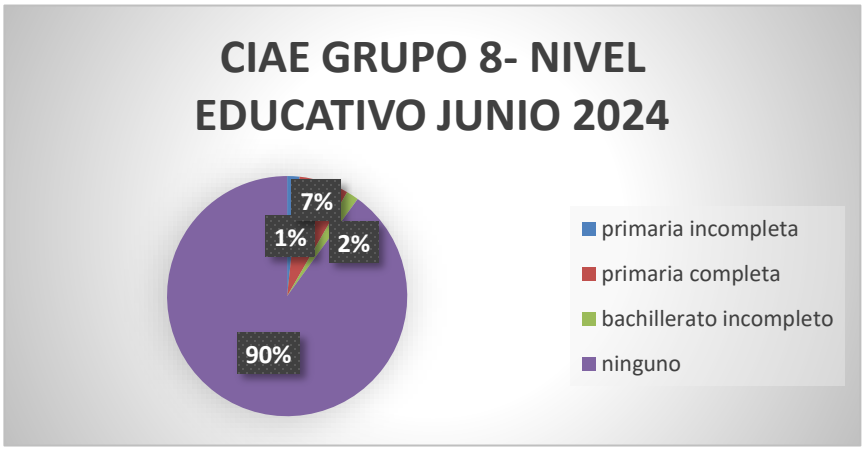
Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación:

Kimberly Katherin Ortega Rojas Nutricionista
Silvia Madeleine Sáenz - Trabajadora social

2.DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable:

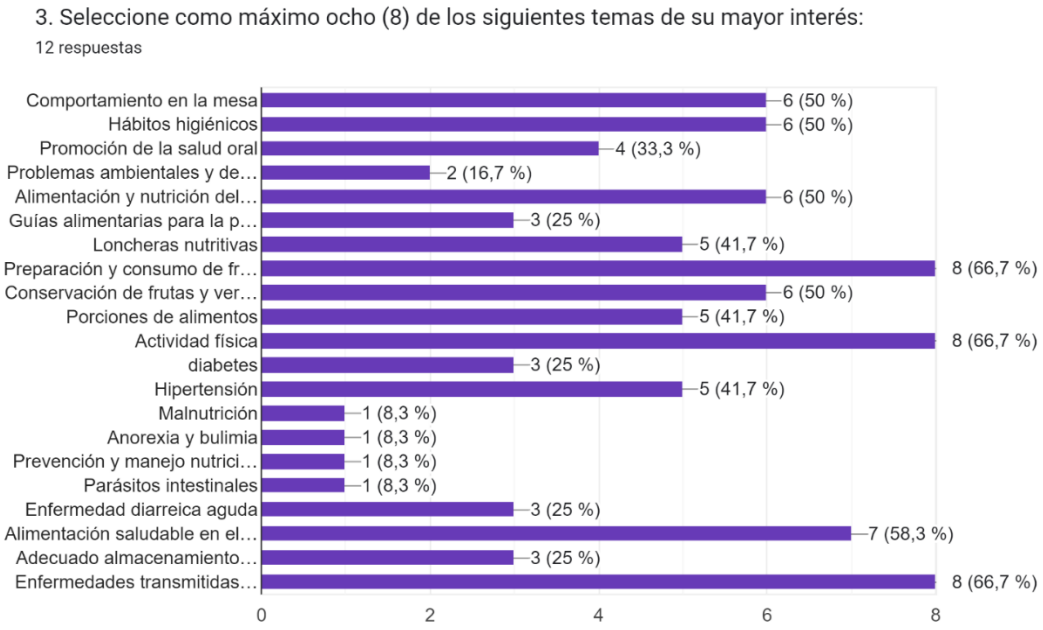
Teniendo en cuenta el nivel educativo de la población se clasifica de la siguiente manera: bachillerato incompleto 1 persona, básica primaria incompleta: 1 persona, básica primaria completa 4 personas y ningún nivel educativo: 54 personas.



Grafica 3. Clasificación CIAE grupo 8, según nivel educativo.

2.DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Además, se realizó la siguiente encuesta por medio de Google formularios, donde el 66,7% de los referentes familiares informan su interés por el tema enfermedades transmitidas por alimentos.



Grupo/s interactivo/s:

Referentes de adultos con discapacidad vinculados al CIAE Grupo 8
Profesionales de CIAE Grupo 8

Identificación participativa de la necesidad:

Teniendo en cuenta la encuesta de promoción de hábitos de vida y alimentación saludable realizada a los referentes familiares, se priorizaron las siguientes temáticas a desarrollar:

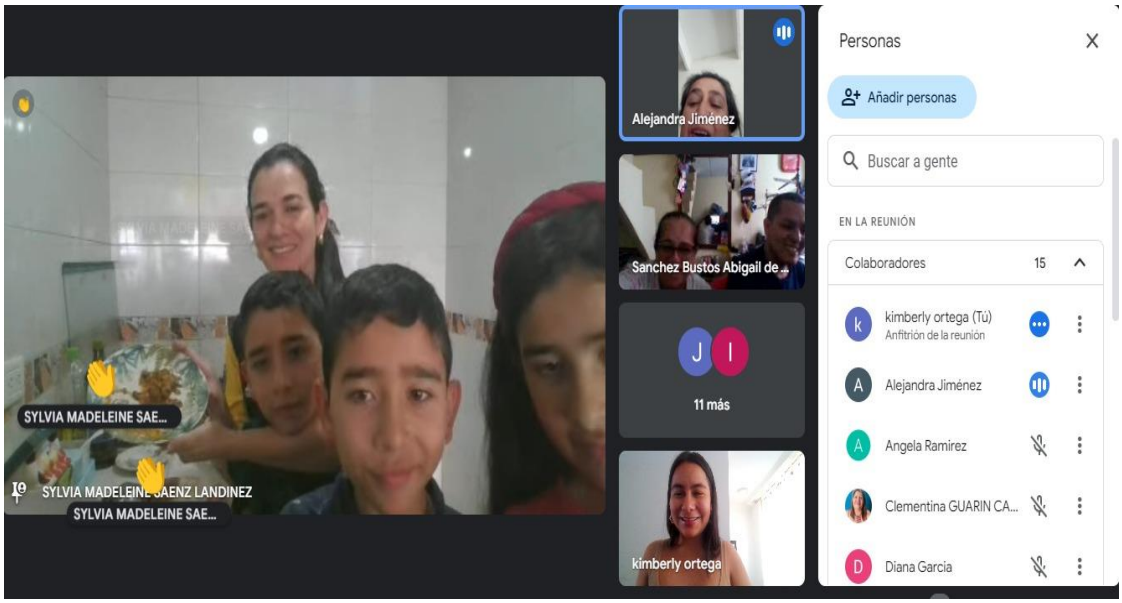
- Enfermedades transmitidas por alimentos

2.DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA
Se tiene en cuenta la encuesta realizada a referentes familiares donde el 66% expresa su interés por enfermedades transmitidas por alimentos y correcta manipulación de alimentos.
Entornos: Individual _X__, Familiar _X__, Institucional, _X__, Comunitario ___
Tema: “Vida sana en acción”

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA
Alcance de la estrategia IEC: Promover la adecuada manipulación de alimentos en el hogar, además de reforzar la limpieza y desinfección de frutas y verduras y el conocimiento acerca de las enfermedades transmitidas por alimentos.
Objetivos: Información: Reconocer la importancia de las adecuadas prácticas de manipulación de alimentos y las ETAS (enfermedades transmitidas por alimentos) Educación: Comprender la importancia de una adecuada practica de limpieza y desinfección de frutas y verduras con el fin de evitar las ETAS. Comunicación: Implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en el hogar, limpieza y desinfección.
Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar: En Información: Informar a los referentes familiares y participantes acerca de que son las buenas practicas de manufactura, la s ETAS, limpieza y desinfección de frutas y verduras. En educación: Fortalecer los conocimientos de referentes familiares y participantes acerca de ETAS, limpieza y desinfección de frutas y verduras. En comunicación: Se abordará especialmente durante los tiempos de comidas en el comedor reforzando por parte de todos los profesionales del centro integrarte, la aceptación de los alimentos ofrecidos, el nutricionista o equipo profesional estará en capacidad de realizar seguimiento mensual, así como, con las familias reforzar alimentación en el hogar.


Irma Acero Estrella
Janneth Martinez
Ismaelina Monten...
Sandra Alfonso
Alejandra Jiménez
francy nahir martin...
12 más
kimberly ortega
ConceptoTec Tecnología y ventas ha abandonado la reunión
SYLVIA MADELEINE SAENZ LANDINEZ
Activar cámara (Ctrl + E)
14:29 | xat-ohgv-dyw


CON HIGIENE Y LIMPIEZA VIVIRÁS CON FORTALEZA
taller de buenas practicas de manipulación de alimentos y preparaciones saludables
05 de septiembre de 2024
hora: 2:pm- 3:pm
francy nahir marti...
SYLVIA MADELEIN...
Janneth Martinez
Alejandra Jiménez
4 más
kimberly ortega
14:01 | xat-ohgv-dyw


SYLVIA MADELEINE SAE...
SYLVIA MADELEINE SAENZ LANDINEZ
SYLVIA MADELEINE SAE...
Alejandra Jiménez
Sanchez Bustos Abigail de ...
J I
11 más
kimberly ortega
Personas
Añadir personas
Buscar a gente
EN LA REUNIÓN
Colaboradores 15
kimberly ortega (Tú)
Anfitrión de la reunión
Alejandra Jiménez
Angela Ramirez
Clementina GUARIN CA...
Diana Garcia



Mensajes:
- Con higiene y limpieza, vivirás con más fortaleza"
- Limpia, lava y desinfecta diariamente las frutas y verduras
-Es importante seguir las 5 claves de la inocuidad alimentaria

Herramienta/s pedagógica/s:

Nombre de la herramienta	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma para el diseño e implementación
"Vida sana en acción" "Con higiene y limpieza, vivirás con más fortaleza"	Objetivo: Enseñar a los referentes familiares la importancia de la limpieza y la desinfección del hogar y las frutas y verduras en la alimentación. Se proyectará un video acerca de una historia de como el no cuidado de una correcta manipulación de alimentos puede llevar a afectar la salud de la comunidad, posteriormente se realizará un taller con los referentes donde ellos deberán desinfectar frutas y verduras y con estos	Teniendo en cuenta la encuesta realizada a los referentes familiares donde el 66,7%expresa interés por el tema Enfermedades transmitidas por alimentos	- Plataforma Google meet - Video informativo - Hipoclorito, jarras - Frutas y verduras - Alimentos para preparación saludable	Septiembre 2024

	alimentos realizar una preparación saludable, esto se realizo por medio virtual a través de la plataforma Google meet			

4. EVALUACIÓN

Se iniciará el taller con los referentes familiares haciendo las siguientes preguntas al inicio y final del taller

- ¿Qué es un manipulador de alimentos?
- ¿Qué significa peligros físicos en los alimentos?
- ¿Qué son etas?
- ¿Como manipulador de alimentos que practicas debe adoptar en el diario vivir?

Se observa que los referentes familiares no conocían el termino ETAS, ni BPM al final logran identificar la correcta desinfección de frutas y verduras, además de las buenas prácticas de manufactura, evitando peligros presentes en los alimentos que pueden llevar a una Enfermedad Transmitida por Alimentos.

Anexo 1. Lista de asistencia

Elaborado por:
Kimberly Ortega
Nutricionista Dietista
Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8