

	<p align="center">DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD <i>Proceso Gestión de Asistencia Técnica</i> <i>Plan de Intervenciones Colectivas</i> Ficha metodológica Plan de Intervenciones Colectivas – PIC</p>	
---	--	---

ESE HOSPITAL LOCAL SAN JUAN DE DIOS DE PENSILVANIA

LINEA: SEGURIDAD NUTRICIONAL

ESTRATEGIA: CREZCAMOS FELICES, EVITEMOS LA DESNUTRICIÓN

Nombre del profesional: Anngie Liliana Garzón Salazar

Profesión: Enfermera jefe

Fecha de ejecución: 08 de agosto de 2025

Lugar de la capacitación: Sala de conferencias Hospital Pensilvania, Caldas

1. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:
TALLER 4: INOCUIDAD ALIMENTARIA COMO FACTOR PROTECTOR DE LAS ENFERMEDADES CARENCIALES Y LA DNT
2. OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN:
<p>General: Promover la práctica de medidas de inocuidad alimentaria como estrategia clave para la prevención de enfermedades carenciales y la desnutrición.</p> <p>Específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar sobre la importancia de la manipulación segura de los alimentos. • Identificar prácticas de higiene y conservación que evitan riesgos para la salud. • Reconocer la relación entre la inocuidad de los alimentos y la prevención de enfermedades nutricionales y carenciales. • Motivar a la aplicación de buenas prácticas en la preparación y consumo de alimentos.
3. CURSO DE VIDA
Primera infancia e infancia
4. METODOLOGIA
<p>La inocuidad alimentaria hace referencia a las prácticas que garantizan que los alimentos sean seguros para el consumo humano. Una adecuada manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos no solo previene intoxicaciones, sino también evita deficiencias nutricionales que pueden desencadenar enfermedades carenciales y contribuir a la desnutrición. En este taller, se busca fortalecer el conocimiento de los participantes para que adopten hábitos seguros y saludables en el manejo de los alimentos en el hogar.</p>

Bienvenida y Sensibilización: Actividad rompehielo: “¿Qué pasó en la cocina?”

- Se plantean situaciones hipotéticas, por ejemplo:
 - “Alguien deja la carne fuera del refrigerador toda la noche.”
 - “Un niño toma agua sin hervir.”
 - “Un adulto cocina sin lavarse las manos.”
- Los participantes responden en voz alta qué consecuencias creen que pueden tener estas acciones.
- Se reflexiona en conjunto sobre cómo estos descuidos afectan la salud y la nutrición.

Explicación del tema:

Metodología: Presentación con apoyo audiovisual (diapositivas) y cartelera.

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Principales riesgos de los alimentos contaminados.
- Medidas básicas de higiene: lavado de manos, limpieza de utensilios, almacenamiento adecuado, refrigeración, cocción completa.
- Relación entre inocuidad y prevención de enfermedades carenciales y desnutrición.

Actividad de cierre: Dinámica: “Las 5 llaves de la inocuidad”

- Exponemos las 5 claves de la OMS para la inocuidad alimentaria por medio de una cartelera pequeña:
 1. Mantener la limpieza.
 2. Separar crudos y cocidos.
 3. Cocinar completamente.
 4. Mantener los alimentos a temperaturas seguras.
 5. Usar agua y materias primas seguras.
- Se pide a los participantes elegir la clave que consideran más difícil de cumplir en su hogar y compartir cómo podrían mejorarla.

Cierre:

- Reflexión final: “La seguridad de los alimentos comienza en casa. Cuidar su inocuidad es cuidar la salud de toda la familia”.

Conclusiones:

- El taller permitió reconocer la inocuidad alimentaria como un pilar fundamental en la prevención de enfermedades carenciales y la desnutrición.
- Los participantes identificaron las prácticas de higiene y manipulación de alimentos más relevantes y cómo aplicarlas en su contexto.

	<p>DIRECCIÓN TERRITORIAL DE SALUD DE CALDAS SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD <i>Proceso Gestión de Asistencia Técnica</i> <i>Plan de Intervenciones Colectivas</i> Ficha metodológica Plan de Intervenciones Colectivas – PIC</p>	
---	---	---

- Se resaltó la relación directa entre alimentos seguros y una nutrición adecuada, fortaleciendo la responsabilidad familiar en la prevención de enfermedades.
- La dinámica participativa motivó compromisos individuales para mejorar los hábitos de preparación y consumo de alimentos.



 ANNGIE LILIANA GARZÓN SALAZAR
 ENFERMERA JEFE
 TP. 65884