ACTA N° 385

FECHA: Fusagasugá, 13 de diciembre del 2023

HORA: 9:00 am – 11:00 am

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Estrategia IEC nutrición: Bajémosle a la sal – sopa de letras sin sal y con recado

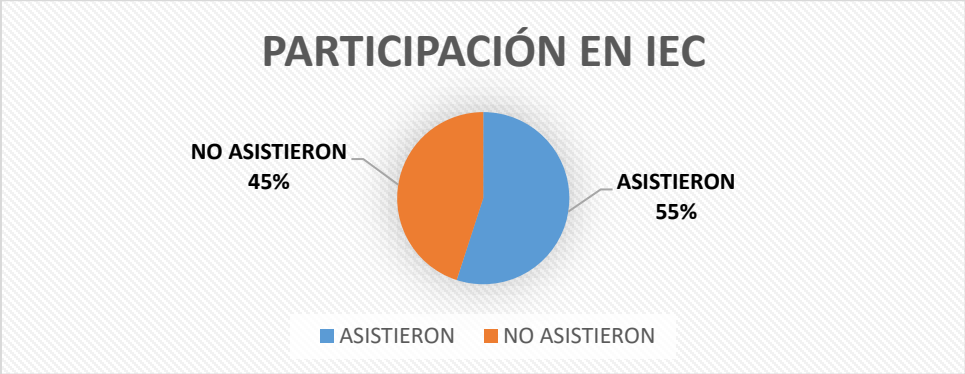
ASISTENTES: Personas mayores y talento humano comunidad de cuidado Hogar San José Saramita.

Objetivo: Evidenciar los resultados de la estrategia IEC del mes de diciembre.

DESARROLLO:

1. Se realiza preparación previa de la estrategia IEC, la cual queda registrada en la guía correspondiente.
2. Se da inicio a la actividad con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema, este pretest se realiza de forma escrita, se aplica a 3 subgrupos, preguntando a los asistentes acerca de productos altos en sodio y las principales enfermedades con las que se asocian los mismos. Frente a esta pregunta se observa que aproximadamente la mitad de los asistentes no identifica claramente los alimentos o productos que contienen alto contenido de sodio.
3. Logros y dificultades: Se logra realizar la estrategia IEC de una forma entretenida y agradable para las personas mayores. La metodología utilizada “Sopa de letras” permitió que las personas mayores se divirtieran mientras aprendían. Se trabajaron 3 grupos, ubicados en 3 partes diferentes de la comunidad de cuidado, cada grupo contaba con un máximo de 20 personas, y simultáneamente las profesionales a cargo de la actividad iban rotando en los 3 grupos, de la siguiente manera: grupo 1 a cargo de enfermera, grupo 2: nutricionista y gerontóloga, grupo 3: fisioterapeuta. De esta manera se logra trabajar con las 55 personas asistentes a las 3 temáticas propias de la IEC. (salud, alimentación saludable y actividad física). Así mismo, a medida que se trabajaban los 3 grandes temas: donde se encuentra, que puede pasar si se come mucha sal y si no es con sal entonces con que se sazona, se iba dando respuesta a las inquietudes que iban surgiendo.

4. Se resuelven dudas de los asistentes.
5. Se realiza post-test en donde se evidencia que en general las personas mayores mejoran en sus saberes.
6. Se evalúa la actividad de nutrición y alimentación saludable entre los asistentes, donde se observa que tanto el tema como la metodología fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas, les gusto el material utilizado, perciben que el capacitador conoce bien el tema y manifiestan que les gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación.
7. En cuanto a las personas mayores que participaron en la actividad, se evidencia que 54% de la comunidad estuvo presente.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, planilla de asistencia, guía.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA







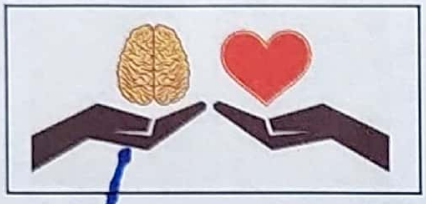
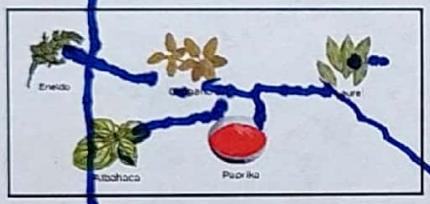
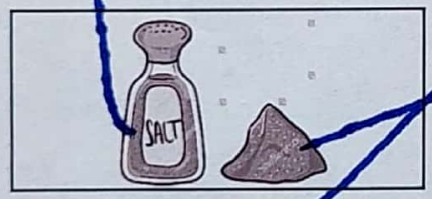
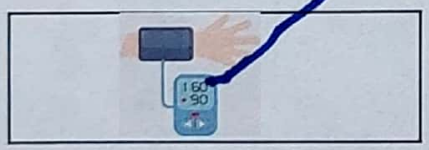
PRE TEST

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO: TEST INICIAL** NO CONTROLADO	Código: Versión: Fecha: Página:

SUBDIRECCIÓN LOCAL: N·A·		PROYECTO: N·A·	
SERVICIO SOCIAL: A - Comunidad de Cuidado			POBLACIÓN OBJETO: Persona mayor·
FECHA: 13/12/2023	TEMA: Bajemosle a la sal - Sopa de letras		EQUIPO No: 1
NOMBRE Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Giovanna Ramirez·			
NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:			

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
	Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar
	Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro
	Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.
	Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio
	Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

DIANA M Olaya S

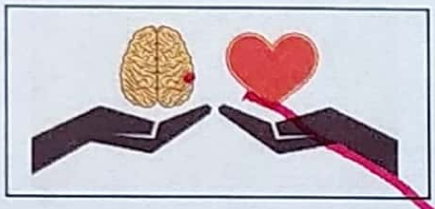
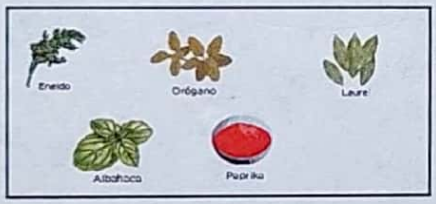
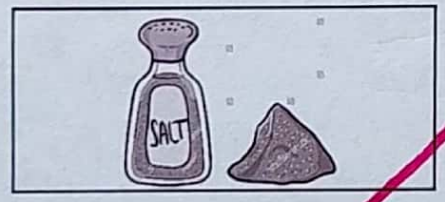
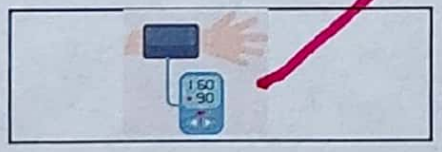
Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO: TEST INICIAL**	Código: Versión: Fecha: Página:

NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL: N.A.		PROYECTO: N.A.	
SERVICIO SOCIAL: 14 - Comunidad de Cuidado		POBLACIÓN OBJETO: Persona mayor	
FECHA: 13/12/2023	TEMA: Bajemosle a la sal - Sopa de letras	EQUIPO No: 2	
NOMBRE Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Giovanna Ramirez.			
NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Olga Lucia Zuñiga			

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

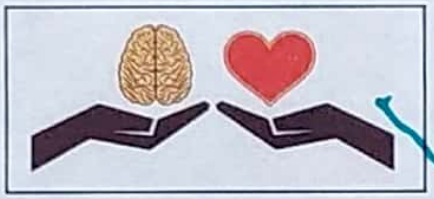
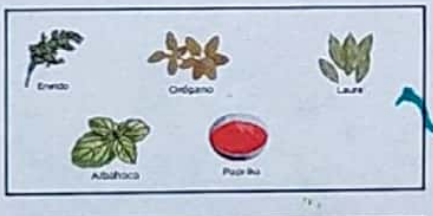
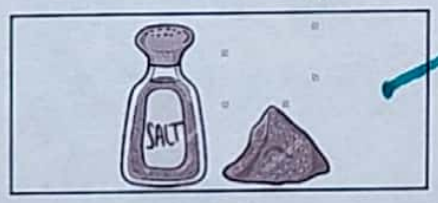
COLUMNA A	COLUMNA B
	Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar
	Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro
	Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.
	Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio
	Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO: TEST INICIAL** NO CONTROLADO	Código: Versión: Fecha: Página:

SUBDIRECCIÓN LOCAL: N. A.		PROYECTO: N. A.	
SERVICIO SOCIAL: 19 Comunidad de Cuidado		POBLACIÓN OBJETO: Persona mayor	
FECHA: 13/12/2023	TEMA: Promoste a la sal - Sopa de letras.	EQUIPO No: 3	
NOMBRE Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Giovanna Ramirez.			
NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: M. Gabriela Varela			

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
	Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar
	Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro
	Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.
	Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio
	Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

Powered by CamScanner

POS

TEST

Powered by CamScanner

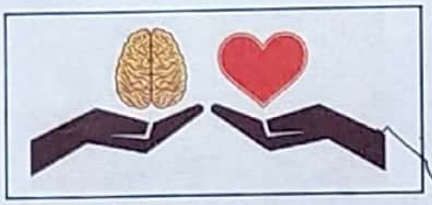
	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE FORMATO: TEST FINAL	Código: Versión: Fecha: Página:

NO CONTROLADO

EQUIPO No: 1 NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: María Angie Parada

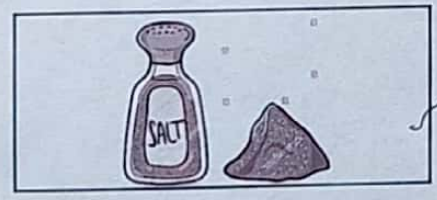
Relacionar con una línea las imágenes o enunciados de la columna A con las imágenes o enunciados de la Columna B, Según coresponda.

COLUMNA A











COLUMNA B

Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar

Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro

Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.

Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio

Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas cumplen sus expectativas?		
2	Los materiales utilizados son adecuados?		
3	El capacitador conoce y domina el tema?		
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:		
5	Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que modificará en sus hábitos para ser más saludable?		
6	Observaciones:		

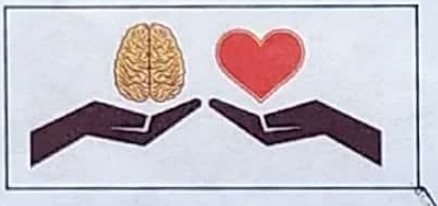
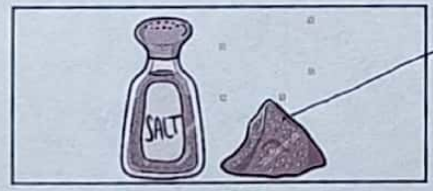
Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO: TEST FINAL**	Código: Versión: Fecha: Página:

NO CONTROLADO

EQUIPO No: 2 NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

Relacionar con una línea las imágenes o enunciados de la columna A con las imágenes o enunciados de la Columna B, Según coresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
	Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar
	Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro
	Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.
	Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio
	Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas cumplen sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados son adecuados?	X	
3	El capacitador conoce y domina el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:		
5	Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que modificará en sus hábitos para ser más saludable?		
6	Observaciones:		

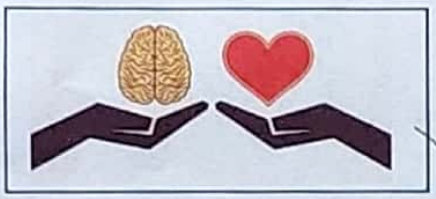
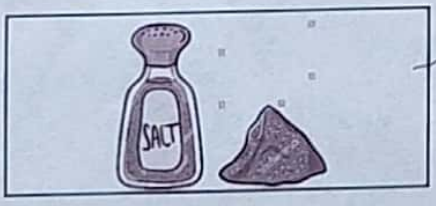
Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO: TEST FINAL**	Código: Versión: Fecha: Página:

NO CONTROLADO

EQUIPO No: 5 NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: [illegible]

Relacionar con una línea las imágenes o enunciados de la columna A con las imágenes o enunciados de la Columna B, Según coresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
	Son productos que contienen altas cantidades de sal - sodio y se deben evitar
	Es la enfermedad que más se ha asociado a alto consumo de Sal/Sodio y el principal factor de riesgo para el desarrollo de enfermedades del corazón y del cerebro
	Sustancia blanca, cristalina, soluble en el agua, abundante en la naturaleza, obtenido del mar, de depósitos subterráneos (minas) o de salmuera natural, se emplea como condimento, conservante o aditivo.
	Son los dos organos que mas se ven afectados con el alto consumo de sal o productos altos en sodio
	Son agentes que aportan sabor a las preparaciones y /o eliminan la necesidad de adición de sal

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas cumplen sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados son adecuados?	X	
3	El capacitador conoce y domina el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:		
5	Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que modificará en sus hábitos para ser más saludable?		
6	Observaciones:		

Powered by CamScanner