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

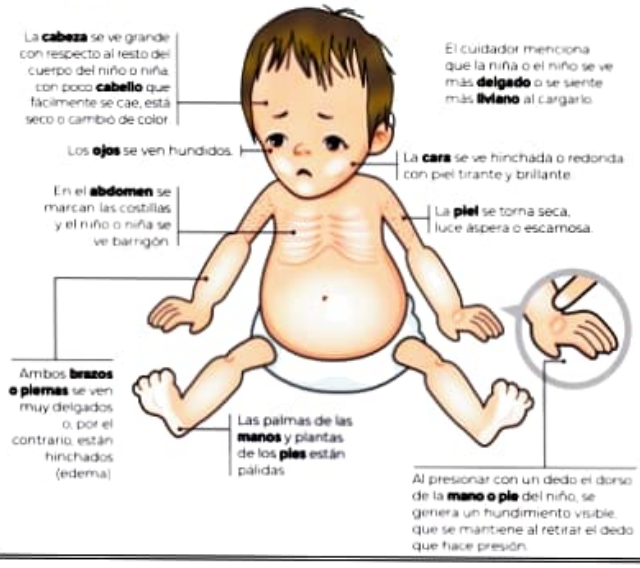
ALMACENAMIENTO CORRECTO EN EL REFRIGERADOR

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.

- Egreso Oportuno
- Una adaptación canguro exitosa
- El niño debe ser capaz de succionar, deglutir y respirar de manera coordinada.
- Una familia dispuesta y en capacidad de seguir estrictamente los protocolos y recomendaciones del programa y las políticas de seguimiento.
- Tener acceso a un programa sistemático, riguroso y bien establecido de manejo ambulatorio y 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.

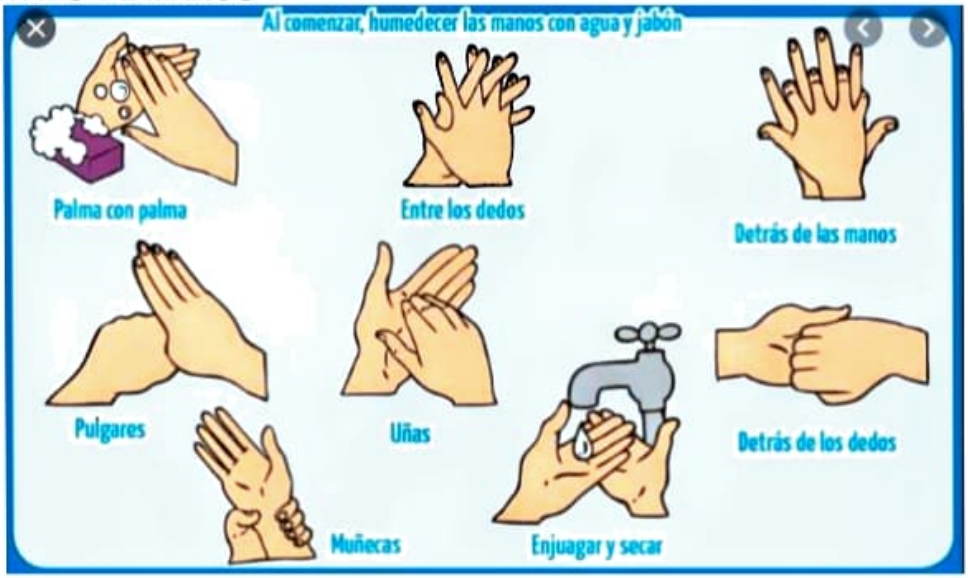
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

-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	
	Frijol	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 bacinete debe facilitar su aseo, se debe mantener limpios los pisos, paredes y alrededores.

• El material de la limpieza anal se debe colocar en un depósito con tapa y evitar que los animales domésticos tengan acceso a él.

• La caseta debe permanecer limpia, tener puerta y permanecer cerrada para evitar el ingreso de los animales.

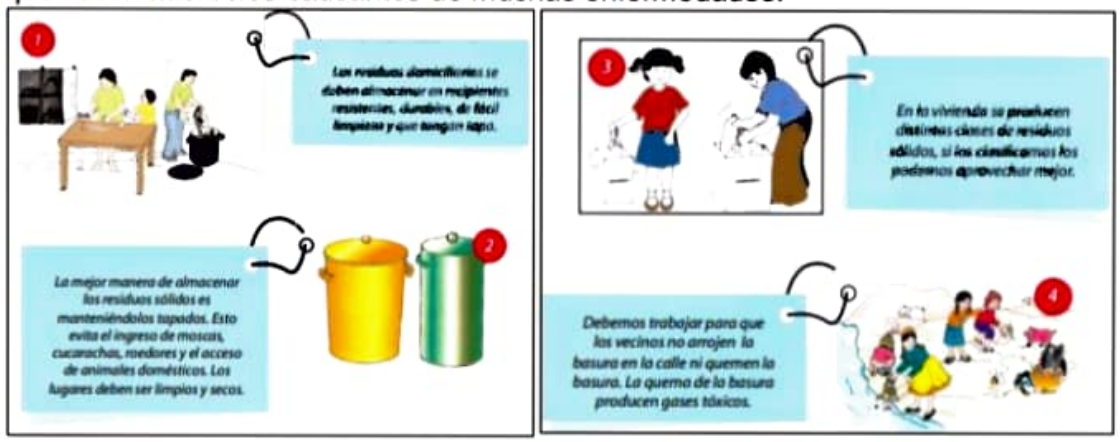
TRATAMIENTO ADECUADO DEL AGUA RESIDUAL

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.



1



2



3



4



5



6

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

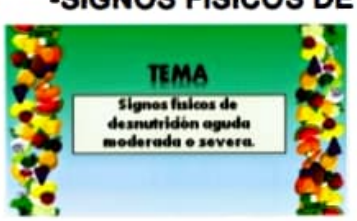


14



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

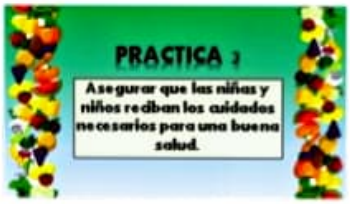
-PRÁCTICA 3 ASEGURAR QUE LAS NIÑAS Y NIÑOS RECIBAN LOS CUIDADO NECESARIOS PARA UNA BUENA SALUD.



1



2



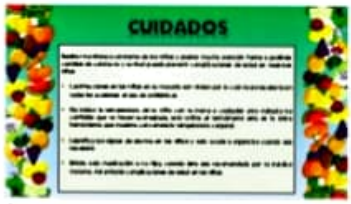
3



4



5



6



7



8


9

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



10



11

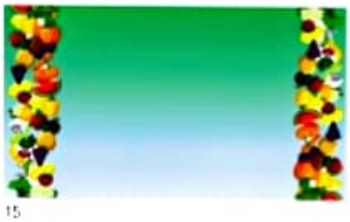


12



13


14


15

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

-BUENA PRÁCTICAS DE MANUFACTURA



16



17



18

-COMPOSICIÓN DE LA CANASTA NUTRICIONAL



19



20



21

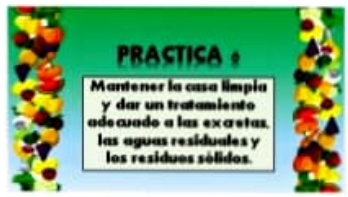
-PRÁCTICA 6 MANTENER LA CASA LIMPIA Y DAR UN TRATAMIENTO ADECUADO A LAS EXCRETAS, LAS AGUAS RESIDUALES Y LOS RESIDUOS SÓLIDOS.



1



2



3



4



5



6



7

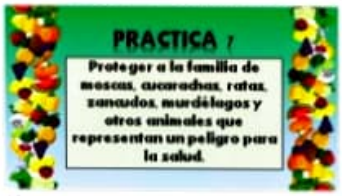


8



9

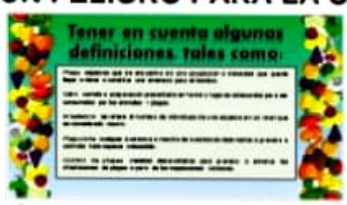
-PRÁCTICA 7 PROTEGER A LA FAMILIA DE MOSCAS, CUCARACHAS, RATAS, ZANCUDOS, MURCIÉLAGOS Y OTROS ANIMALES QUE REPRESENTAN UN PELIGRO PARA LA SALUD.



10



11



12

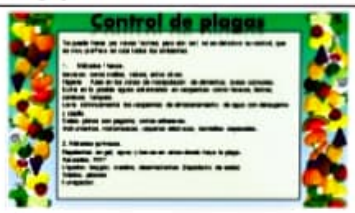
No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS



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.



-MÉTODO MADRE CANGURO.



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

-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



Principalmente para realizar unas buenas prácticas de manufactura debemos iniciar nosotros mismos como

El aseo personal, son los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

Las 10 practicas esenciales para la manufactura

1 cocinar bien los alimentos

2 Evitara la contaminación cruzada

3 consumir cuanto antes los alimentos después de preparados y conservar los a las temperaturas adecuadas los calientes mayor a 60 grados centigrados y los frios menores a 5 grados centigrados

4 mantener limpios los implementos de uso y las superficies limpias a la hora de preparar los alimentos

5 utilizar agua potable para preparar los alimentos

6 se debe tener una higiene personal impecable evitar cortes y heridas, utilizar los EPP que son el gorro, tapabocas, uniforme y zapatos debidamente limpios y adecuados para dicho trabajo

7 evitar toser encima en el área de preparación, no fumar

8 evitar presencia de roedores, insectos o animales que transporten agentes patógenos

9 tener debidamente almacenados las basuras

10 informar al superior de cualquier novedad en el servicio de alimentos

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

-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 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

-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