ACTA No 224

FECHA: Cogua, mayo 21 de 2024.

HORA: 01:00 pm– 2:00 pm

LUGAR: Hogar Nazareth Zipaquirá

TEMA: Estrategia IEC Valoro y cuido nuestros alimentos: Prácticas clave para la prevención de desperdicios de alimentos en los hogares

ASISTENTES: Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Paulina Marleny Baracaldo

Olga Patricia Parra. Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Conclusiones
6. Compromisos.
7. Evaluación
8. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad:**

   Desarrollar una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes de los servicios sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares

2. **Introducción de la actividad:**

La actividad forma parte de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PPSAN 2019-2031) y se enfoca en la prevención y disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA) en Bogotá. Esta iniciativa tiene dos objetivos principales:
1. Reconocimiento de Profesionales: La actividad reconoce a los profesionales que actúan como referentes o gestores de la PPSANAF. Estos profesionales, gracias a su ética y respeto en la interacción con los participantes de los servicios sociales de la SDIS, son quienes implementan las estrategias para promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
2. Entrega del Kit de Herramientas: Se proporciona un kit de herramientas esencial para la implementación de la estrategia. Este kit incluye:
- Material de preparación: Exclusivo para los profesionales, este material les permite adquirir y fortalecer conocimientos sobre los temas a abordar, así como reconocer los fundamentos y acciones necesarias para implementar la estrategia con los participantes. También ayuda en la preparación de las condiciones logísticas y materiales necesarios.
- Material de implementación: Diseñado para el desarrollo del taller, este material sirve como una guía para las acciones a realizar con los participantes.

La lectura del material de preparación permitirá a los profesionales referentes y gestores estar bien informados y preparados para las actividades. A través del material de implementación, podrán llevar a cabo las sesiones de manera efectiva, enfocándose especialmente en la promoción de prácticas alimentarias saludables y la prevención del desperdicio de alimentos. Esta actividad es particularmente importante para el bienestar físico y mental de las personas mayores, incluyendo aquellas con un alto grado de dependencia.

3. **Actividad a desarrollar.**

a. Preparación de la temática. Adquisición o fortalecimiento de los conocimientos y contenido que se van a abordar en la estrategia.
b. Preparación del espacio, equipos, conectividad.
c. Preparación del material para trabajo en grupos.
d. Convocatoria.
e. Saludo
f. Contextualización sobre el taller.
g. Diálogo ¿usted qué cree? (preguntas orientadoras para la reflexión) 10 minutos

h. Diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos 5 minutos
i. Actividad valoro y cuido nuestros alimentos y construcción grupal de nuestro mensaje – video resumen de prácticas Otras prácticas clave.
j. Actividad Física
k. Cierre de sesión

4. Materiales. Imágenes alusivas al desperdicio, televisión, conexión a internet, talento humano.

5. Conclusiones.

- ✓ Las personas mayores han desarrollado una mayor conciencia sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimentos. Han reconocido en lo que pueden colaborar a la hora de alimentarse no dejando nada en el plato en su defecto si no es de su agrado decir que no les sirvan mas de lo que consumen.

- ✓ Se dio a conocer mediante la planificación de las compras y las comidas ha sido destacada como una estrategia clave. Al planificar con anticipación, pueden comprar solo lo necesario y utilizar los alimentos de manera más eficiente, reduciendo así el desperdicio.

- ✓ Se explicó la importancia de conservar adecuadamente los alimentos para prolongar su vida útil. Las personas mayores han opinado sobre técnicas de almacenamiento que ayudan a mantener los alimentos frescos por más tiempo, evitando que se deterioren rápidamente.

- ✓ La reutilización de sobras y la creatividad en la cocina han sido prácticas muy valoradas. Las personas mayores dieron a conocer las formas en que transformaban los alimentos para reducir el desperdicio tales como: aprovechando las cáscaras de la arveja para las sopas y cuando realizaban calentados con la comida del día anterior.

- ✓ Se socializó sobre las prácticas de adopción planificación de compras y la utilización de los desperdicios como un impacto económico positivo en los hogares y en el centro de comunidad de cuidado. Al evitar el desperdicio de alimentos, se reducen s gastos en alimentos y se optimiza el presupuesto.

- ✓ En el hogar Nazareth Zipaquirá, la prevención del desperdicio de alimentos también ha fomentado hábitos alimentarios más saludables. Al enfocarse en consumir alimentos frescos y en buen estado, las personas mayores han mejorado la calidad de su dieta, contribuyendo a su bienestar general. Sin embargo, aún se observa desperdicio al no consumir completamente las porciones suministradas en los

tiempos de alimentación.

- ✓ En sesiones futuras se debe enfocar el compromiso con la sostenibilidad ambiental. Han comprendido al reducir el desperdicio de alimentos, también estamos contribuyendo a la conservación de recursos naturales y a la reducción de la huella ambiental.

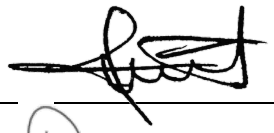
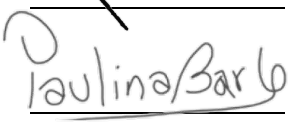
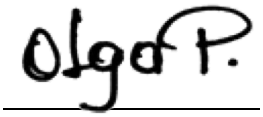
- ✓ Es importante reafirmar el sentido de responsabilidad individual y comunitaria en la prevención del desperdicio de alimentos. Al compartir conocimientos y prácticas con el talento humano, para contribuir la cultura de cuidado y aprovechamiento de los recursos alimentarios.

6. **Evaluación:** Los participantes evaluaron su experiencia en la actividad utilizando una escala semaforizada, indicando su nivel de agrado y participación Muy Bueno.

7 Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Promover hábitos alimentarios más saludables en el hogar Nazareth Zipaquirá, enfocándonos en la importancia de consumir completamente las porciones suministradas durante los tiempos de alimentación para reducir el desperdicio de alimentos.	Nutricionistas.	Durante todos los días.
Continuaremos educando y apoyando a las personas mayores y el talento humano en la adopción de prácticas que mejoren su bienestar general y contribuyan a la sostenibilidad alimentaria.	Nutricionistas.	Durante todos los días.

En constancia de lo anterior lo firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Paulina Marleny Baracaldo	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Olga Patricia Parra	Coordinadora	Hogar Nazareth	

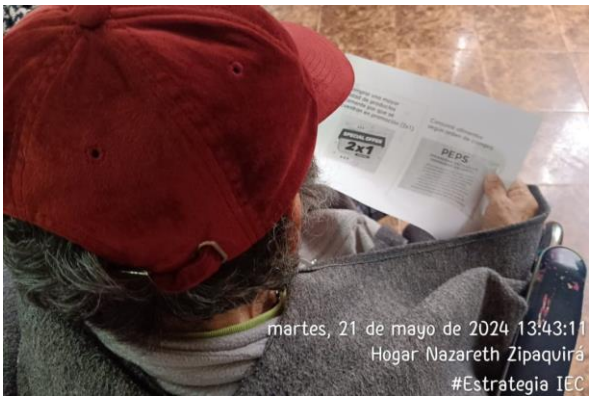
8. Anexos:

Registro Fotográfico








martes, 21 de mayo de 2024 13:43:11
Hogar Nazareth Zipaquirá
#Estrategia IEC


martes, 21 de mayo de 2024 13:39:27
Hogar Nazareth Zipaquirá
#Estrategia IEC


martes, 21 de mayo de 2024 13:54:43
Hogar Nazareth Zipaquirá
#Estrategia IEC



Elaboró: Nubia Esperanza Arenas Gaitán, Paulina Marleny Baracaldo – Nutricionistas.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA : DD / MM / AAAA: 21/05/2024 | POBLACION OBJETO: Personas Mayores | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado

TEMA: Valoro y Cuido nuestros Alimentos | No. PERSONAS CAPACITADAS: 15. | TOTAL HORAS: HH:MM 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Nubia Arenas / Paulina Baracaldo | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Santa fé	CC	41475643	Luz	Nelly	Cortés	de Gil	74	X		No firma
2	Santa fé	CC	19228309	Iznardo	Alberto	Nuñez	Acevedo	70		X	No firma
3	Santa fé	CC	41375260	Margarita	—	Reina	Vanegas	77	X		Margarita
4	Santa fé	CC	17098426	José	Miguel	Roa	—	81		X	No firma
5	Santa fé	CC	41409407	Maria	Leonor	Forero	—	76	X		No firma
6	Santa fé	CC	20338778	Liba	—	Cortazar	de Torres	79	X		Liba C.
7	Santa fé	CC	41595295	Mercedes	—	Rodriguez	fajardo	75	X		
8	Santa fé	CC	51628256	Martha	Lucia	Ramirez	—	64	X		Martha Lucía
9	Santa fé	CC	55055908	Liria	—	Barreiro	Motta	67	X		LIRIA
10	Santa fé	CC	41690083	Helena	—	Huertas	—	74	X		No firma
11	Santa fé	CC	52499446	Maria	del Carmen	Abril	Gonzalez	70	X		No firma
12	Santa fé	CC	41576830	Maria	de Jesús	Pangueba	Barrera	79	X		No firma
13	Santa fé	CC	1014189234	Maria	—	Peña	Ahumada	78	X		No firma
14	Santa fé	CC	14934618	Pedro	Miguel	Macana	Sánchez	80		X	No firma
15	Santa fé	CC	7500613	José Miguel	Roberto	Florez		78		X	
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

Powered by CamScanner