República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Centro Zonal SIBUNDOY
HOGARES COMUNITARIOS DE BIENESTAR FAMILIAR HCB CONTRAO 091

PLANEACION PEDAGOGICA MIS MANOS TE ENSEÑAN					
Madre comunitaria	**YORLENI FIGUEROA VALDEZ**	**UDS: MIS PEQUEÑOS ANGELITOS**	Número de llamadas por usuario (1)	**Fecha**	**DEL 11 AL 16 DE MAYO**
ESTA SEMANA TENDRE CONTACTO CON MIS NIÑOS	**. Manuela Valentina Rivera . Shaira Jicel Noguera . Sara serrano Ruales . Ximena Julieth Salazar . Maidy yulixa Losano . Stiben Santiago Pantoja . Emanuel Melendes Ruales Cristian David Bernal . . Samuel Felipe Cuellar . Jojan Esmith Perez . .**				
Practicas a fortalecer	1. Alimentar adecuadamente a los niños y niñas de acuerdo con las características de su momento de desarrollo y aprovechar los productos que se dan en nuestra región. 2. Adoptar medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos.				
OBJETIVO	Orientar a las familias sobre la manera adecuada de preparar los alimentos para el consumo en los niños y niñas, teniendo en cuenta su etapa de desarrollo.				
Intencionalidad de la Planeación	Hacer acompañamiento a las familias a través de actividades propuestas para la adecuada preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos, logrando así una alimentación adecuada para los niños y niñas en esta situación de aislamiento.				

	Descripción de las Practicas de Cuidado y Crianza a Fortalecer
Semana 2° del 11 al 16 de mayo 2020	1. Alimentar adecuadamente a los niños y niñas de acuerdo con las características de su momento de desarrollo. Teniendo en cuenta que la necesidad de nutrición de los niños y niñas debe ir acorde a su edad de desarrollo, es aconsejables seguir las orientaciones de los nutricionistas. Al iniciar el día cuando los niños y niñas se levantan es necesario con un adecuado aseo bucal, utilizando el cepillo y la crema de dientes, limpieza facial con agua y jabón. El desayuno es el primer alimento del día, el cual se debe brindar entre las 8 y 9 a.m., que puede consistir en: pan, queso, huevo cocido o revuelto, arepas de maíz o harina de trigo, acompañado con coladas, chocolate y agua panela. Mientras se toma este alimento es necesario hablar cosas puntuales como la manera correcta de manipular los cubiertos y platos, además es necesario dialogar sobre las bondades de los alimentos en nuestro cuerpo Teniendo en cuenta que es la primer comida del día, la cual nos dará la energía suficiente para realizar las actividades de la mañana. A las 10 am, es necesario tomar una porción de fruta que puede ser banano, manzana, papaya, piña, granadilla, mango y demás frutas que se pueden cultivar en la región como la naranja, la papaya, mandarina, la piña y guayaba. El almuerzo puede consistir en una sopa de verduras acompañado con una porción de arroz con carne de res o pollo, tajadas de maduro, papa, yuca, y yota la sobremesa puede ser jugo de frutas en agua o en leche. Si el niño lo requiere puede tomar una corta siesta. En horas de la tarde, aproximadamente 2:30 p.m., es necesario brindarle al niño o niña un refrigerio, el cual puede consistir en: helada con galletas, yogurt casero con fruta picada, jugo en leche o en agua, leche. Además de frutas que estén en temporada de cosecha. Teniendo en cuenta que la costumbre de las comunidades en este sector, en cuanto al tomar los alimentos de la cena, preparan leguminosas, es recomendable consumirlos aproximadamente entre 5 y 6 p.m. 2. Adoptar medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos. Antes de comenzar a preparar los alimentos se debe tener en cuenta: un adecuado lavado de manos, verificar que los alimentos estén en su buen estado, los utensilios a utilizar estén limpios y durante la manipulación de los alimentos se obtenga una buena cocción de los mismos y de hacerlo en la cantidad adecuada para no tener problemas de desnutrición o sobrepeso.

Reto mis manos te enseñan	1. Reto: darle participación al niño o niña durante la preparación de algunos alimentos. 2. Reto: pídale al niño o niña que le colabore pasando los alimentos que se necesitan para preparar una ensalada. 3. Reto: facilitarles láminas con algunas frutas y verduras ya que en un pedazo de cartón, o papel reciclable para que las coloreen de acuerdo a la creatividad de cada uno
Observaciones y de la semana al finalizar	Durante la semana se trabajó las prácticas 1y 2 la cual se observa en las madres de familia que han realizado un excelente trabajo con sus hijos. Teniendo en cuenta las practicas mencionadas, han logrado reforzar actividades pedagógicas inculcándoles a los niños y niñas, la importancia de una alimentación balanceada y nutritiva y han enviado registro fotográfico de las actividades trabajadas en familia y en casa
Solicitudes de acompañamiento psicosocial o nutricional SI LO VE NECESARIO DE ACUERDO A LO PERCIBIDO	

Novedades que puedo tener en cuenta en los próximos encuentros para la planeación	Se debe tener en cuenta para al próximos encuentro, actividades pedagógicas donde loso niños y niñas puedan expresar o explorar sobre la situación que se está viviendo.

Responsable:

YORLENI FIGUEROA VALDEZ
Agente Educativa

Caracterización de las familias en esta semana: esto tiene que ver con la novedades que se hayan presentado y que han sido detectadas con los acompañemientos telefonico la cuales deben ser reportadas a la coordinación pero se debe describir brevememte este espacio: