FUNPERS	CONTRATO NUMERO 86000922020 - 2020 SUSCRITO ENTRE ICBF Y FUNPERS MODALIDAD HCB - COMUNITARIO FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL	BIENESTAR FAMILIAR

INFORME EJECUTIVO ACCIONES DE EDUCACION ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

OBJETIVO: Describir las diferentes acciones realizadas por parte de la EAS FUNPERS frente a educación alimentaria y nutricional.
RESPONSABLE DEL INFORME: Andrea Andrade Armero - Maryely Lilibeth Narváez Cabrera
CARGO: Nutricionistas Dietista
PROGRAMA: HCB - COMUNITARIO.
FECHA: 1 junio al 30 junio del 2020

ACTIVIDAD DESARROLLADA	ACCIONES	EVIDENCIA
EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	Para el mes de junio se realiza el plan de formación a talento humano en refuerzo de las practicas 1 y 2 que buscan Promocionar en la familia estilos de vida saludable (nutrición, actividad física, hábitos de higiene y autocuidado) promoviendo el intercambio de situaciones de aprendizaje y vivencias, que ayuden a afianzar el crecimiento y desarrollo, así como también buenos hábitos. De igual manera con el refuerzo de la practica 2 de la guía “mis manos te enseñan” que como objetivo busca Informar sobre las medidas que se deben tomar en la manipulación de alimentos la preparación y conservación de los mismos.	- Plan de formación a talento humano para el mes de junio. - Actas de capacitación.



JURANY ANDREA ANDRADE ARMERO
NUTRICIONISTA D. FUNPERS

FUNDACIÓN DE PROFESIONALES ENFOCADOS
A LA RECONSTRUCCIÓN SOCIAL
NIT: 900631966-1

PLAN DE FORMACION Y ACOMPAÑAMIENTO A FAMILIAS
MODALIDAD HCB - COMUNITARIO

OBJETIVO GENERAL: Fortalecer las capacidades del talento humano, brindando herramientas que potencialicen el goce efectivo de las experiencias de los beneficiarios y sus familias en el marco del componente de Salud y Nutrición, a lo largo de la medida de aislamiento para la prevención del COVID-19 y la aplicación de la estrategia "Mis manos te Enseñan".

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover y reconocer el dialogo de saberes con enfoque al componente salud-nutrición.
- Reconocer a los participantes y a los formadores como interlocutores válidos.
- Propiciar la construcción de conocimientos y la transformación de hábitos-estilos de vida saludables entre la familia.

FECHA	HORA	TEMA	OBJETIVO	ESTRATEGIA Y TIPO DE CUALIFICACIÓN	SEGUIMIENTO/ EVALUACION	RESPONSABLE
02/06/20	2 Horas	**Reforzar práctica 1** Alimentar adecuadamente a niñas y niños de acuerdo con las características de su momento de desarrollo. Plato saludable de la familia colombiana	Promocionar en la familia estilos de vida saludable (nutrición, actividad física, hábitos de higiene y autocuidado) promoviendo el intercambio de situaciones de aprendizaje y vivencias, que ayuden a afianzar el crecimiento y desarrollo así como también buenos hábitos	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico	Nutricionista Andrea Andrade apoyo salud y nutrición Yesica Daza

		Signos físicos de desnutrición aguda moderada o severa	Identificar los signos físicos de desnutrición aguda de acuerdo al estado nutricional de los beneficiarios.			
26/06/20	2 Horas	**práctica 2** Adoptar medidas saludables de preparación, manipulación, conservación y consumo de los alimentos	Informar sobre las medidas que se deben tomar en la manipulación de alimentos la preparación y conservación de los mismos	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico	Nutricionista Andrea Andrade Apoyo salud y nutrición Gabriela Gómez
		ETAS Enfermedades trasmitidas por alimentos	Proporcionar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.			
19/06/20	1 Hora	Plan de Saneamiento Básico	Socializar el Plan de Saneamiento Básico a través de sus cuatro programas para el cumplimiento de las condiciones de calidad.	Informativa participativa, Presentación power Paint	Control de asistencia por medio del Taller de aplicación de conocimientos y registro fotográfico	Nutricionista Andrea Andrade

JURANY ANDREA ANDRADE ARMERO
Nutricionista Dietista

ACTA No.:	01
FECHA:	02/06/2020
HORA:	4:00 PM
TEMA:	-Plato saludable de la familia colombiana -Signos físicos de la desnutrición aguda moderada o severa.
OBJETIVO	Identificar los signos físicos de desnutrición aguda de acuerdo al estado nutricional de los beneficiarios y promocionar en la familia estilos de vida saludable a través del plato saludable de la familia colombiana.
PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Equipo de talento humano
ORDEN DEL DIA	1: Saludo y presentación de los asistentes 2: Socialización del objetivo de la temática 3: Presentación de la agenda del día 4: Desarrollo de la actividad propuesta 5: Despedida y cierre de la actividad

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	Se realizó la capacitación al equipo de talento humano por medio tecnológico a través de video, audio y diapositivas, basados en la temática “plato saludable de la familia colombiana y signos físicos de la desnutrición aguda moderada o severa” donde se invitó a los funcionarios de talento humano a consumir alimentos frescos y variados y también para que repliquen esta información con los padres de familia de los menores a los cuales se les realiza el acompañamiento de acuerdo con los 6 grupos que se identifican en nuestro plato colombiano, los cuales son: 1: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados. 2: frutas y verduras. 3: leches y productos lácteos. 4: carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas. 5: grasas. 6: azucares. Para la socialización de la temática, se envió un video al grupo de Whatssap donde se encuentran vinculados los funcionarios del talento humano, en este video se realizó una explicación detallada sobre cada uno de estos grupos alimenticios y sus propiedades nutritivas, esto con el propósito de ser puestos en práctica por el equipo de trabajo y también para que repliquen esta información con los padres de familia, posteriormente, se envió un audio para complementar esta información y finalmente se compartió un taller evaluativo sobre la temática abordada para que los integrantes del equipo lo desarrollaran y un reto sobre la elaboración de un plato con los ingredientes que contaran en el hogar enfocado hacia la inclusión de los 6 grupos alimentarios. Una vez terminada la socialización del plato saludable de la familia colombiana, se procede con la temática de signos físicos de la desnutrición aguda moderada o severa se envían las diapositivas y a través de audios se comparte la información con el talento humano. 

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
	 

Por último se dio a conocer la clasificación de la desnutrición de kwashiorkor y marasmo, en este sentido, se explicó que la principal causa de kwashiorkor es una dieta muy escasa en proteínas y que sus manifestaciones más comunes son la aparición de edema generalizado, atrofia muscular con conservación de grasa subcutánea y falta de crecimiento.
Mientras que el marasmo se caracteriza por una diete deficiente tanto en proteínas como en calorías y su principal manifestación es la consunción tanto de músculos como de grasa subcutánea.

Para finalizar la jornada de formación se resuelven dudas y se invita al talento humano a participar del reto.

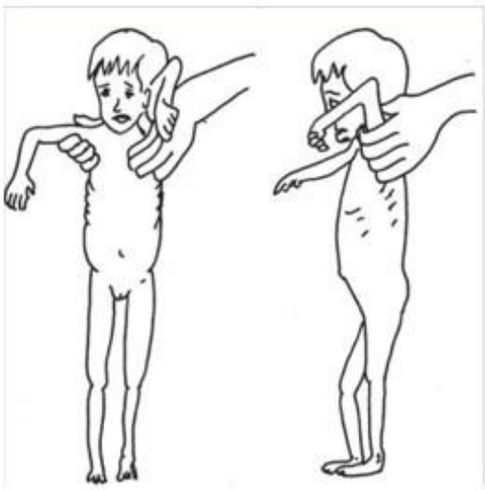


	EVALUACIÓN Para dar por comprendido la temática abordada, se realizó una evaluación al talento humano.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

TALLER EVALUATIVO: CAPACITACIÓN SIGNOS FISICOS DE LA DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA

Identifique en las imágenes el tipo de DESNUTRICIÓN y sus diferentes signos físicos.





1. Mencione los 6 grupos de alimentos que debe contener el plato saludable de la familia Colombiana:

¿Cuantas veces al día debemos consumir huevo y productos lácteos?

RESPONSABLES:

JESSICA JOHANA DAZA LEDEZMA
APOYO EN SALUD Y NUTRICIÓN

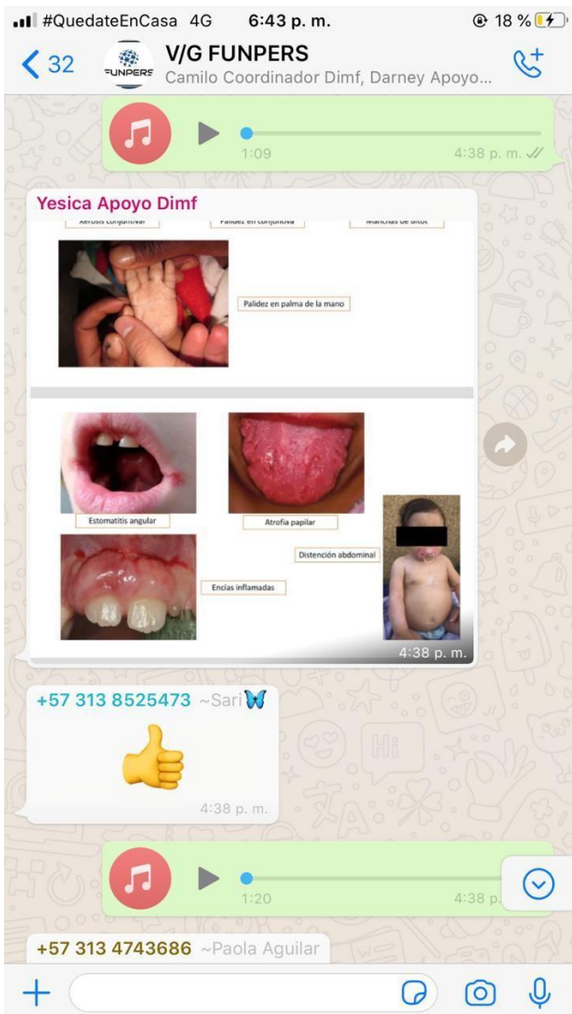
JURANY ANDREA ANDRADE ARMERO
Nutricionista D.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

- Evidencia capturas de la jornada de formación a través de whatsapp



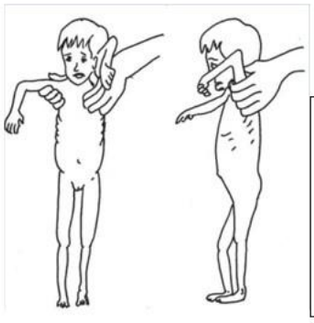






- Taller evaluativo

Identifique en las imágenes el tipo de DESNUTRICIÓN y sus diferentes signos físicos.



Marasmo:

- No tiene movilidad
- El niño es completamente delgado, no presencia ni de grasa n masa muscular
- Puede presentar atrofia
- Puede no presenta movilidad
- Retraso en talla
- Signos en cabello reseco.



Kwhashiorko:

- Desnutrición proteica
- Retraso en talla
- Dematizado, presenta edemas en el cuerpo
- Atrofia muscular con conservación de la masa grasa

3. Lácteos
4. proteína
5. Grasas vegetales
6. azucares

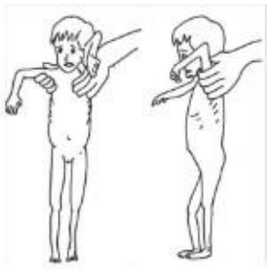
¿Cuantas veces al día debemos consumir huevo y productos lácteos?

Para los infantes es recomendable de dos a tres raciones diarias de lácteos, hay que tener en cuenta que este es un promedio general, sin embargo hay que tener en cuenta los requerimientos y necesidades de los infantes.

TALLER EVALUATIVO: CAPACITACIÓN SIGNOS FISICOS DE LA DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA

MERCY ROCIO CUACES PANTOJA

Identifique en las imágenes el tipo de DESNUTRICIÓN y sus diferentes signos físicos.



La primera imagen representa una de las manifestaciones clínicas de la desnutrición que es el marasmo es conocida por una desnutrición calórica es decir para los niños que no se están alimentando bien se asocia mucho a las malas condiciones económicas algunos signos clínicos son:

- Son niños o niñas delgados
- Son repletados es decir no presentan presencia de masa grasa y ni de masa muscular.
- Se pueden palpar las costillas.
- Atrofia muscular: en ocasiones por lo delgado que son las piernas son arqueadas.
- No tienen movilidad por falta de energía necesaria para realizar las actividades básicas.
- Tiene retraso en talla
- Pérdida de cabello (alopecia)
- Problemas en la piel como dermatitis, Hiperqueratosis folicular
- Problemas en la boca como: Estomatitis angular, Atrofia papilar, Encías inflamadas.



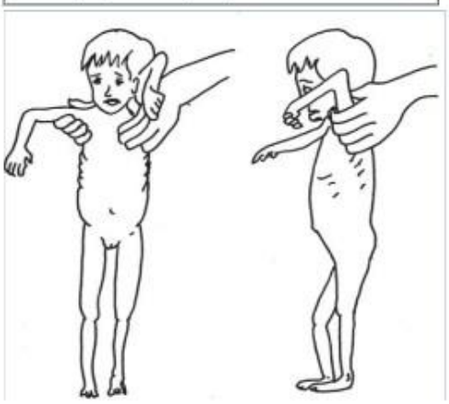
La segunda imagen representa otro tipo de manifestación clínica de la desnutrición que es el KWASHIORKOR conocida por la desnutrición proteica porque es cuando un niño tiene una dieta muy pobre en proteínas tiene unas manifestaciones clínicas evidentes como:

- retraso en talla.
- Presenta edemas en los brazos piernas e inclusive en el rostro conocidas como fase lunar.
- Atrofia muscular pero con conservación de la masa grasa.
- Dermatitis

TALLER EVALUATIVO: CAPACITACIÓN SIGNOS FISICOS DE LA DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA

Identifique en las imágenes el tipo de DESNUTRICIÓN y sus diferentes signos físicos.

Marasmo, los niños son muy delgados tienen el pelo castaño, no presenta grasa, se le mira las costillas.



Kwashiorkor, un niño que presenta retraso de talla, está gordo, pero no es saludable.



1.Menciones los 6 grupos de alimentos que debe contener el plato saludable de la familia colombiana:

Color amarillo: cereales ,raíces y tubérculos.
Color verde: frutas y verduras.
Color azul: leches y productos lácteos.
Color anaranjado: carnes, huevos y leguminosas secas.
Color rojo: grasas sólidas y liquidas de origen animal y/o vegetal.
Color morado: azucares, miel, panela, bocadillo, ciruelas pasas, leche condesada.

¿Cuantas veces al día debemos consumir huevo y productos lácteos?

Lácteos, un vaso tres veces al día.

Huevos, uno diario (mínimo 4 veces a la semana).

- EVIDENCIA DEL RETO

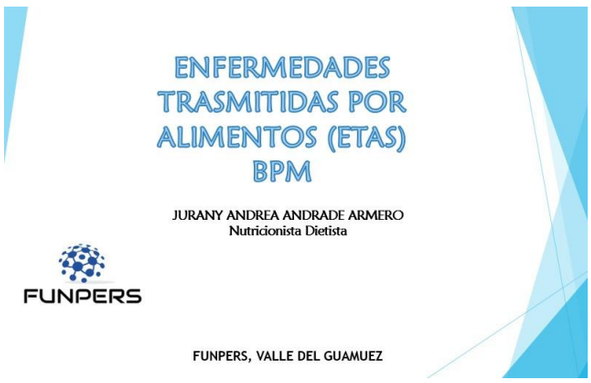




Nombre de la actividad: capacitacion a talento humano en el tema “plato saludable de la familia colombiana y Signos físicos de la desnutrición aguda moderada o severa”. 2/junio/2020.

ACTA No.:	03
FECHA:	30/06/2020
HORA:	4:00 PM
TEMA:	Enfermedades transmitidas por alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.
OBJETIVO	Proporcionar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.
PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Equipo de talento humano
ORDEN DEL DIA	1. Saludo y presentación de los asistentes 2. Socialización del objetivo de la temática 4. Desarrollo de la temática: • Enfermedades transmitidas por alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura 5. Espacio de preguntas 6. Despedida y cierre de la actividad

No	**RESUMEN DE TEMAS TRATADOS**
1.	Se da un saludo al talento humano, dando a conocer en primer lugar el objetivo de la jornada de formación por medio de la plataforma Meet, se inicia con el desarrollo de la temática con la definición de la OMS acerca de ETAS “son aquellas enfermedades que se deben a la ingesta de un alimento contaminado con microrganismos o sustancias químicas dañinas” y se da a conocer los peligros de contaminación presentes en los alimentos; como físicos, químicos y biológicos.









No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

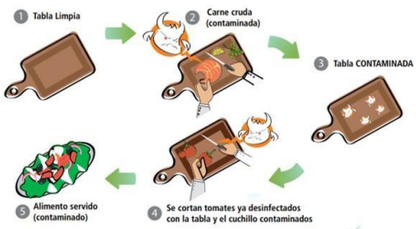
Contaminación primaria o de origen: Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos. Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca. Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.





Contaminación directa: Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos. Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.

Contaminación cruzada: Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.



Vías de contaminación de los alimentos

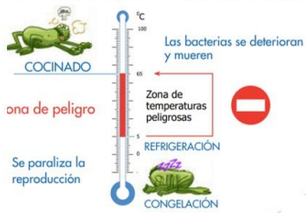


1. Vectores: Los principales vectores que contaminan los alimentos son las aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas. Estos transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de **control de plagas.**

Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos

Nutrientes: Los alimentos ricos en nutrientes, como por ejemplo: La leche, la carne, las cremas, los huevos y los productos de cada uno de estos, son más propensos a contaminación ya que por su alto valor nutritivo también sirven de alimento a los microorganismos. Considerados Alimentos de alto riesgo.

Temperatura:



ALIMENTOS DE ALTO RIESGO



Una vez socializado los diferentes mecanismos de contaminación del alimento a lo largo de la cadena productiva, se procede a identificar los diferentes tipos de enfermedades de transmisión alimentaria. Diciendo que la infección alimentaria es la enfermedad ocasionada por la ingesta de alimentos o agua contaminada por microrganismos. Este microorganismo o agente infeccioso puede ser por una bacteria (salmonela), virus (rotavirus), parasito (anisakis). Mientras que la intoxicación alimentaria se produce al ingerir un alimento que contiene un compuesto toxico.

TIPOS DE ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

Intoxicaciones alimentarias:



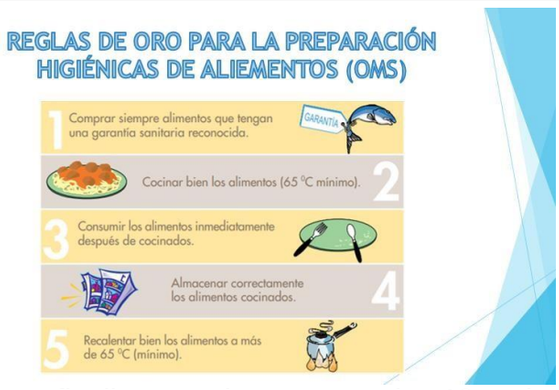
Infecciones alimentarias:



Toxiinfecciones alimentarias:

Nombre	Efectos	¿Dónde encontrarlos?	Alimentos
Salmonella (Salmonelosis)	Fiebre alta, dolor abdominal, diarrea, náuseas, vómitos e incluso la muerte.	- Intestino de las personas y animales. - Superficie de los huevos. - Verduras regadas con aguas residuales. - Piel y patas de ratas, ratones e insectos.	Huevos, carne de ave, pasteles, leche y productos lácteos.
Estafilococos (Intoxicación estafilocócica)	Náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea, sin fiebre. Calambres musculares, escalofríos, estados de shock.	- Nariz, garganta y piel de las personas. - Cortes, arañazos, granos, orzuelos... - Animales.	Natas, cremas, salsas, quesos.
Clostridium botulinum (Botulismo)	Trastornos nerviosos (debilidad, vértigo, alteraciones de la visión, fallo respiratorio) e incluso muerte.	- Sobre todo en la tierra. - Intestinos de peces.	Conservas caseras, productos cárnicos envasados.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS





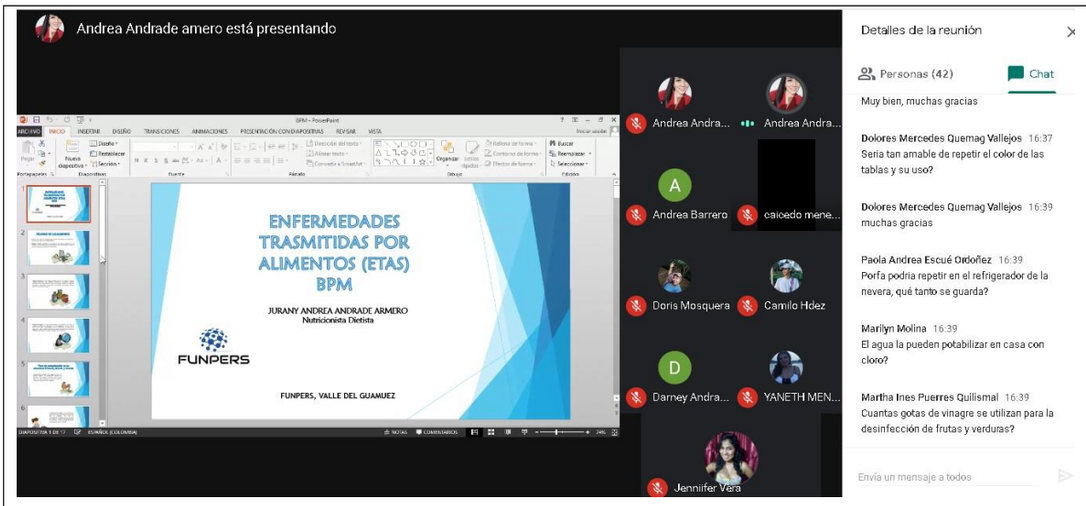
Para finalizar, se da a conocer las 10 reglas de oro de la OMS para la preparación higiénica de los alimentos y se brinda un espacio para responder dudas e inquietudes que surgieron en el trascurso de la jornada de ETAS y BPM. No siendo otro el motivo se termina la reunión.

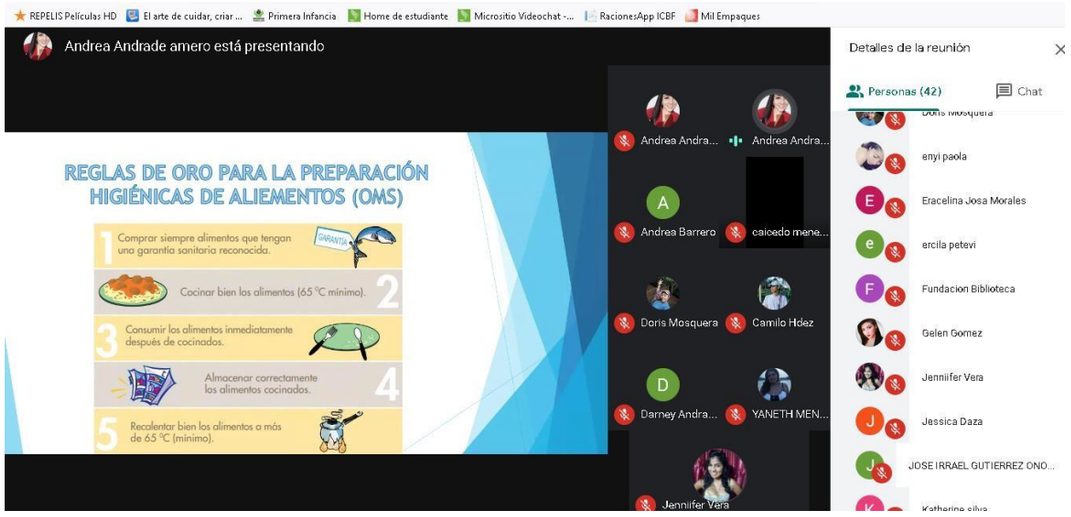
Se anexa listado de asistentes.

Responsable:

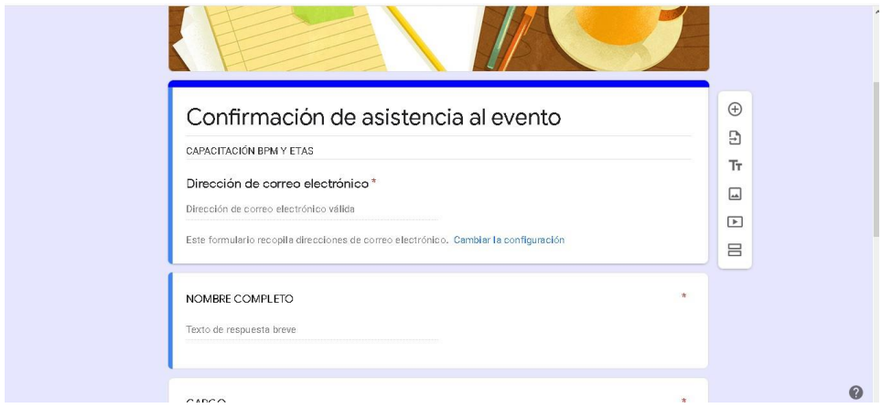
JURANY ANDREA ANDRADE ARMERO
Nutricionista Dietista

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA









Nombre de la actividad: capacitacion a talento humano en el tema “Enfermedades transmitidas por alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura”. 30/junio/2020.

ACTA No.:	02
FECHA:	24/06/2020
HORA:	4:00 PM
TEMA:	Plan de Saneamiento Básico
OBJETIVO	Socializar el Plan de Saneamiento Básico a través de sus cuatro programas para el cumplimiento de las condiciones de calidad.
PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Equipo de talento humano
ORDEN DEL DIA	1. Saludo y presentación de los asistentes 2. Socialización del objetivo de la temática 4. Desarrollo de la temática: • Socialización Plan de Saneamiento Básico 5. Espacio de preguntas 6. Despedida y cierre de la actividad

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
1.	Se da un saludo al talento humano, dando a conocer en primer lugar el objetivo de la jornada de formación por medio de la plataforma Meet, se inicia con el desarrollo de la temática contextualizando la importancia de implementar un plan de saneamiento en las actividades desarrolladas en el marco de la prestación de servicio para garantizar que las áreas, superficies, y materias primas se encuentren en condiciones óptimas. Posteriormente se procede a explicar cada uno de los programas del plan de saneamiento básico (Programa de limpieza y desinfección, programa de control de residuos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y control de la calidad del agua), exponiendo los alcances, los responsables, las acciones correctivas, verificación y sus respectivos registros para la verificación de su cumplimiento.









Una vez socializada la descripción de los diferentes procesos que se deben emplear en cada programa, se indican los diferentes formatos para el registro de la aplicación del plan de saneamiento en cada una de las unidades de atención y respectivos marcos teóricos.

No	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTE

ALIMENTOS, ÁREAS, SUPERFICIES O EQUIPOS A DESINFECTAR	HIPOCLORITO COMERCIAL ML/L DE AGUA	TIEMPO DE EXPOSICIÓN
Baños superficies y accesorios	8 ml*1lt	15 minutos
Salón	4 ml*1lt	15 minutos
Mesas sillas comedor	4ml*1lt	15 minutos
Material Didáctico (Mobiliario y Forros colchonetas)	4 ml*1lt	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	8 ml*1lt	15 minutos
Ambientes	2 ml*1lt	N/A

OBSERVACIONES:

Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.

Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área.

DEFINICIONES

LIMPIEZA

proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc

DESINFECCIÓN

Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

ANDREA ANDRADE ARME

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

COMUNES	ESPECIALES	ORGANICOS	INORGÁNICOS
Residuos Plásticos	Infecciosos	Biodegradables	No Biodegradables
Inertes	Químicos	Residuos Plantas	Vidrio
Biodegradables		Residuos de Animales	Plástico



ANDREA ANDRA

MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP)

El manejo integrado de plagas (MIP) es un método utilizado para controlar plagas de manera responsable para con el medio ambiente. Funciona porque los métodos combinados (o integrados) son más eficaces que usar un solo método, como rociar pesticidas.



ANDREA ANDRADE AR

2. MEDIDAS PREVENTIVAS

Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos

Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen

Instalar láminas de metal o hule en las puertas que dan al exterior de la unidad de servicio

Recoger los residuos en las distintas áreas de la unidad de servicio una vez se generen.



Proteger todas las aberturas de la unidad de servicio del medio exterior con mallas, cedazo, angeos

La unidad de servicio debe contar con buena iluminación y ventilación.

Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

En las áreas de las UDS donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado.

ANDREA ANDR

FUENTES DE AGUA

Abastecimientos de agua potable suministrado por una empresa de acueducto municipal, la cual puede ser utilizada de forma segura para las diferentes actividades de limpieza y desinfección

Abastecimiento de agua no potable pero segura proveniente de ríos, quebradas, nacimientos de aguas y similares. Está fuente de agua generalmente es utilizada por la comunidad para abastecimiento diario y utilizada para todas las necesidades básicas



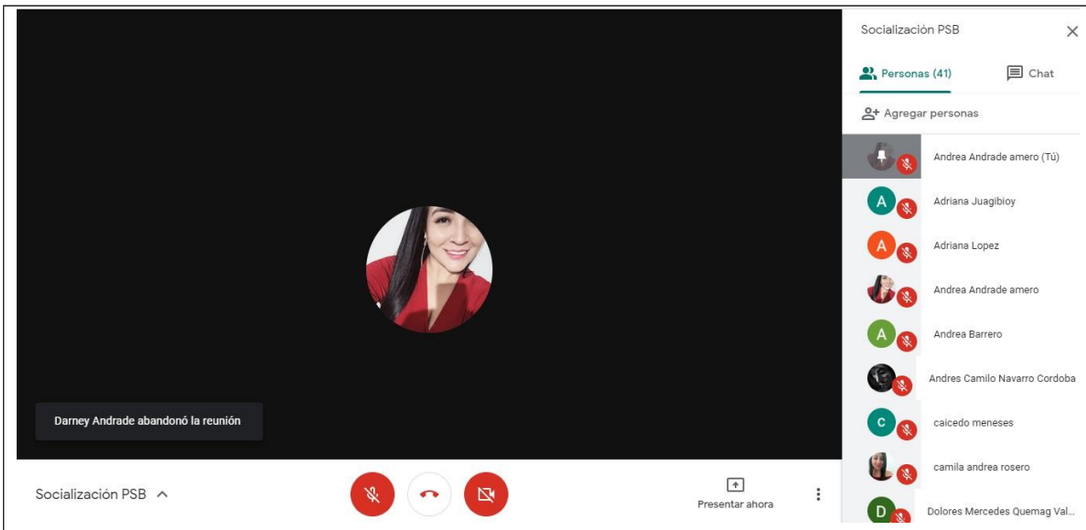
Para finalizar, se brinda un espacio para responder dudas e inquietudes que surgieron en el trascurso de la jornada de la socialización del plan de saneamiento básico. No siendo otro el motivo se termina la reunión.

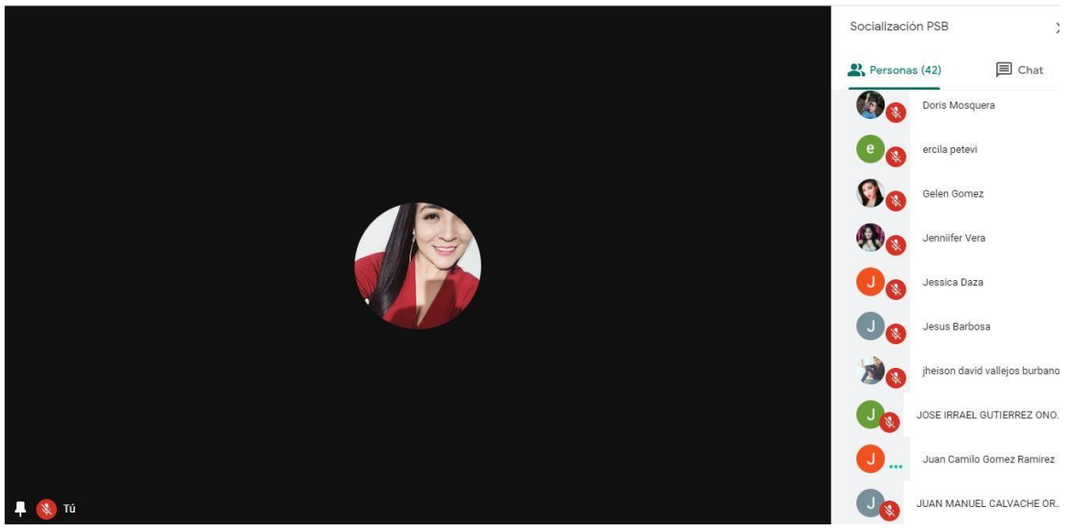
Se anexa listado de asistentes.

Responsable:

JURANY ANDREA ANDRADE ARMERO
Nutricionista Dietista

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA







Nombre de la actividad: capacitación a talento humano en el tema “Plan de saneamiento básico”. 24/junio/2020