|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANIFICACION DE ACTIVIDAD** | | | | | | | | | | |
| Fecha Inicio : 18 de julio de 2013 | | |  | Institución: Comunidad Nueva América | | | | |  |  |
| Fecha Finalización : 18 de julio de 2013 | | |  | Duración de la Actividad:2 horas | | | | |  |  |
| No. Participantes: 25 | | |  | Lugar: Sede de reuniones comunales Nueva América | | | | |  |  |
| Fecha de elaboración de planificación: 15 de julio 2013 | | | | | | | | |  |  |
| Tipo de Actividad: |  | Informativa |  | Educativa | |  | Sensibilización | X | Otro |  |
| Población: |  | Comunidad en general especialmente los socios del sistema de agua. | | | | | | | | |
| Metodología: |  | Activa- participativa y reflexiva | | | | | | | | |
| **Características del Grupo:** Las características más relevantes de esta población es que en su mayoría son Quechua y Aymara migrantes que se trasladaron desde el occidente, Oruro y Potosí, siendo una minoría Guaranies. | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Objetivos:   * Realizar el 5to taller higiene de la vivienda y de los alimentos | | | | | Resultados     * Que la comunidad se sensibilice en la importancia de tener una casa limpia y los animales alejados de la casa sobre todo de los cuartos y cocina. * A partir de la preparación práctica de los alimentos reflexionar los cuidados que se deben tener antes, durante el proceso y al finalizar la preparación de los alimentos. | | | | | |
| **Día/Fecha** | **HORARIO** | **TEMA** | | **CONTENIDO** | | | **RECURSOS** | | **RESPONSABLE** | |
| 18/07/2013 | 17:00 - 17:15 | **Higiene de la vivienda** | | * Registro de participantes * Bienvenida a los y las participantes. * Presentación del tema y los objetivos. | | | * Planilla de asistencia * Papelografo * Marcadores | | María Edilda | |
| 18/07/2013 | 17:15 – 18:00 | * El taller inició dividiendo al grupo en general en dos grupos cada grupo en las cartulinas correspondientes dibujo su casa dando énfasis en la ubicación de objetos, animales y otros la la técnica se llama “dibujo mi casa” . * Posteriormente cada grupo presenta su trabajo mencionando la descripción de su casa. * Con la guía de Educación Sanitaria se desarrollará el taller. Mostrando las láminas correspondientes. Las mismas se irán respondiendo a través de lluvia de ideas. * Realizando las siguientes interrogantes; * ¿Cómo esta esa casa? * ¿Las personas que viven en esa casa, estarán sanas? ¿Por qué? * ¿Qué problemas usted encuentra en ese dibujo? * ¿Qué podría hacer usted en esa situación? * ¿Por qué será importante mantener la casa limpia? * ¿Estará bien que los animales duerman en la cocina o dentro del cuarto?¿Por qué? * ¿Usted cree que los animales nos pueden traer enfermedades? * Mostrando el dibujo de una casa ordenada sobre todo la cocina se hace las siguientes interrogantes: * ¿Cómo esta esa casa? * ¿Las personas que viven en esa casa, estarán sanas? ¿Por qué? * ¿Encuentra algún problema usted en esa casa? * ¿Por qué será importante mantener la casa limpia? * ¿Usted ve animales en la cocina o dentro del cuarto? * ¿Por qué cree que los animales, deberían dormir fuera de la casa? * ¿Encuentra basura en esa casa? * Se reflexiona sobre la importancia de la higiene o limpieza de la casa se dará énfasis en decir que una casa por más humilde que sea si está limpia será muy saludable para todos los que la habitan. | | | * Pliegos de cartulinas blancas. * Marcadores permanentes * Guía de educación sanitaria. (Rotafolio) | | María Edilda | |
| 18/07/2013 | 18:00 – 18:40 | **Higiene de los alimentos** | | * Como introducción al desarrollo del tema se iniciará con la organización de tres grupos a los cuales se les entregará diferentes tipos de verdura para que preparen una ensalada. * El grupo trae todos los implementos o materiales para preparar las ensaladas * La facilitadora observa minuciosamente los pasos que desarrollan en la preparación de los alimentos. * Una vez concluida la actividad cada grupo explicará los pasos que siguieron para preparar los alimentos desde el momento de la organización del grupo. * Posteriormente para reforzar y consolidar los conocimientos se desarrolla el tema utilizando guía de educación sanitaria (rotafolio) * Se hablo de **los Alimentos** * LOS ALIMENTOS SUCIOS SON VEHÍCULOS  para LOS MICROBIOS * HIGIENE DE LOS ALIMENTOS * Cuidados con los alimentos y recomendaciones a tomar en cuenta. * ¿QUÉ PROBLEMAS PUEDE ENCONTRAR EN ESTOS DIBUJOS? * Conservación de los alimentos * Lo que tenemos que hacer en casa * Conservación de los alimentos * CUIDADOS ANTES Y DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS * Precauciones que se tienen que tener con los alimentos y utensilio | | | * Recipientes limpio * Agua * Jabón * Trapo limpio * Cuchillos * Verduras * Pepino, * Tomate * Repollo * Lechuga * Rabanitos * Cebolla * Zanahoria | | María Edilda | |
| 18/07/2013 | 18:00 – 18:30 | Evaluación del taller y compromisos | | **Opinión de la actividad.**  **Cierre del taller**   * ¿Qué aprendimos hoy? * ¿Qué actividades les gustaron más y por qué?      * ¿Qué más les gustaría aprender?   **Compromisos**   * Practicar los cuidados que se deben tener en casa en lo relacionado a la limpieza e higiene de los alimentos. * **Cierre de la sesión** * Confraternizar con los participantes compartiendo el refrigerio * Posteriormente nos despedimos y nos damos un aplauso por lo bien que hemos trabajado. | | | * Papelografos * Marcadores | | María Edilda | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| Firma Responsable de la actividad |  |  |  | Firma Directora | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| |  | | --- | |  | |  |  |  | Vo Bo Gerente | |  | | | | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |