

1. PRESENTACIÓN E INICIACIÓN AL TALLER

- Revise que estén presentes todos los participantes, teniendo como base la planilla de registro utilizada en el Taller # 1.
- Presente al grupo la agenda de trabajo. (Llévela elaborada en una hoja para papelógrafo o entréguela a cada participante en una hoja tamaño carta.)
- Explique a los participantes la metodología que va a utilizar.

2. DESARROLLO DEL CONTENIDO TÉCNICO DEL TEMA

Explore las condiciones de higiene que se tienen en la vivienda, a nivel personal, en relación con los alimentos y con los animales domésticos.

- 1 Trabaje la actividad 'Tres montones', explore el conocimiento que tienen sobre el manejo de los alimentos analizando las recomendaciones propuestas para su compra, manipulación y almacenamiento; refuerce el mensaje de las cinco claves.
2. Trabaje la actividad 'Puntos de vista' que se propone y explore los aspectos que se mencionan en el paso 1, es decir la concepción que tienen los participantes del orden y aseo en la vivienda, a nivel personal y con los animales que viven con ellos.

Complemente y enfatice las recomendaciones que sobre estos temas se hacen en el presente manual.

- 3 Trabaje la actividad 'Tejiendo telarañas', propuesta y realice un análisis de los factores de riesgo que existen en la vivienda y la importancia de la implementación de medidas de protección relacionadas con el orden y el aseo, para lograr salud y bienestar en la familia.

Recuerde utilizar los mensajes que se encuentran al final del tema para fortalecer el aprendizaje de los mismos y la actividad que el Agente comunitario realiza con la familia.

3. ACTIVIDADES

Actividad 1: Tres montones

Objetivo

- Desarrollar la capacidad analítica de los miembros del grupo familiar para identificar los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Fomentar hábitos y prácticas seguras para el manejo de los alimentos mediante el análisis de las consecuencias positivas o negativas de la manipulación de alimentos.

Tiempo 15 minutos

Materiales

- Un pliego de papel periódico, marcadores.
- Un conjunto de 9 tarjetas, cada una representando una escena donde se manipulan alimentos: una escena presenta una situación ideal, que podría interpretarse como buena, otra escena representa una mala manipulación y otra escena una situación intermedia.

¿Cómo se hace la actividad educativa?

- Se le pide al grupo familiar que se forme en círculo.
- Se solicita a un miembro de la familia que tome el grupo de tarjetas para que junto con los demás estudien y dividan las tarjetas en tres montones (buenas, malas o intermedias) utilizando los criterios de salud en la manipulación correcta de los alimentos.
- Motivar a los participantes a que reconsideren sus elecciones en consulta con los demás miembros del grupo familiar.
- Si se han descuidado algunos aspectos, no vacile en planear o descubrir situaciones que podrían ayudar al grupo a reflexionar y en caso necesario, a cambiar su clasificación de las tarjetas en cuestión.
- Si así lo desea, haga que los participantes seleccionen una o más tarjetas de las categorías "malas" y prepare una lista de medidas para resolver los problemas presentados.

Estas son algunas medidas que podrían sugerirse:

- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos.
- Mantener tapados los alimentos antes de ingerirlos.
- Limpiar la vivienda.
- Lavar bien platos y utensilios con agua y jabón.
- Bañarse todos los días.
- Comer alimentos bien cocidos y calientes.
- Mantener ventilada la vivienda, abriendo puertas y ventanas todos los días.

Preguntas para reflexionar

- ¿Por qué es importante la manipulación adecuada de los alimentos?
- ¿Qué hábitos de higiene personal debemos tener para preparar alimentos?
- ¿Cómo debemos mantener los utensilios y superficies de la cocina?
- ¿Cómo debemos almacenar y conservar los alimentos?
- ¿Qué enfermedades nos pueden causar los alimentos deteriorados y contaminados?

Preguntas para fortalecer el tema

- ¿Qué precauciones debemos tener al comprar y consumir productos enlatados?
- ¿Qué cuidados debemos tener al consumir frutas y verduras crudas?
- ¿Cómo identificamos los alimentos que pueden causar daño a nuestra salud?



ACTIVIDAD 1: TRES MONTONES



