

El ciclo de buenas prácticas alimentarias para comedores comunitarios del país, Hábitos Saludables, tuvo un nuevo encuentro de capacitación que se desarrolló en conjunto con el programa Mujeres al Frente en el Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat de la Ciudad.

Más de 30 mujeres Referentes y Colaboradoras de Grupos Comunitarios que funcionan en la Ciudad de Buenos Aires participaron ayer de una jornada de capacitación sobre las buenas prácticas a la hora de manipular alimentos, consideraciones nutricionales a tener en cuenta e ideas prácticas y creativas para la combinación de los alimentos de la mano de los coordinadores de los programas Mujeres al Frente y Hábitos Saludables en conjunto con la empresa Unilever.

La formación técnica, correspondiente al programa Hábitos Saludables, estuvo a cargo de la Coordinadora de Chefs Unilever, Jimena Solis y la nutricionista, Jacqueline Salinas, quienes compartieron sus conocimientos sobre: la correcta manipulación de alimentos, los hábitos de higiene indispensables en la cocina y los lineamientos básicos sobre nutrición y el armado de menús creativos.

Por otro lado, el programa Mujeres al Frente, que tiene como referente a Johanna Guzmán, estuvo a cargo de la convocatoria de las participantes de la jornada que se desarrolló el miércoles por la tarde en el SUM del edificio donde funciona el Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat

"Es muy importante que las personas que manipulan los alimentos que consumen los chicos y adultos que asisten a éstos centros comunitarios tengan los conocimientos necesarios para poder realizar su tarea de forma correcta y segura". enfatizó Jimena Solís.

Además, el encuentro contó con la presencia de un grupo de nutricionistas quienes asesoraron y respondieron dudas y consultas de las participantes. "La capacitación me sirvió para aclarar algunas dudas sobre cómo higienizar el espacio de trabajo y además para reforzar otros conocimientos que uno ya tiene", afirmó una de las mujeres que colabora en uno de los comedores que funciona en la Ciudad.

En ésta oportunidad participaron del evento el Director General de Relaciones con Provincias y Municipios de la Subsecretaría del Ministerio de Gobierno de la Ciudad, Leonardo Coppola y

por parte del Ministerio de Desarrollo Humano y Hábitat estuvieron: el Subsecretario de Fortalecimiento Personal, Familiar y Comunitario, Mauricio Giraudo; el Jefe de Gabinete, George Hill; la Directora de Políticas Alimentarias, Florencia Montes de Oca e Ignacio Pedreira del Equipo de Comunicación.

"Con el foco en federalizar este ciclo se apunta a recorrer distintos puntos del país para que los responsables de los comedores puedan adoptar estas prácticas y mejorar la labor que llevan a cabo a diario", comentó el Director General de Relaciones con Provincias y Municipios de la Subsecretaría del Ministerio de Gobierno de la Ciudad, Leonardo Coppola. Al finalizar la capacitación se entregaron certificados de asistencia y Kits de Unilever a todas las participantes.

El programa "Hábitos Saludables" es una capacitación que tiene el objetivo de brindar las herramientas necesarias para asistir a las personas que concurren cada día en busca de contención. Esta iniciativa se desarrolló en el marco de dos programas: Intercambio BA que pertenece a la Dirección General Relaciones con las Provincias y Municipios de la Subsecretaría de Gobierno, Ministerio de Gobierno de la Ciudad que se encargó de realizar el ciclo en distintos puntos del país, y por otro lado el programa Mujeres en Acción de Unilever, el cual surgió en 2020 con el fin de capacitar y brindar herramientas a mujeres que lideran comedores y merenderos de todo el país.

El ciclo de formación Mujeres Al Frente tiene como propósito contribuir al empoderamiento de las mujeres que colaboran y trabajan en los Grupos comunitarios, Comedores y Merenderos que se encuentran bajo el "Programa de Apoyo, Consolidación y Fortalecimiento a Grupos Comunitarios" de la Dirección de Políticas Alimentarias mediante capacitaciones en temáticas relacionadas a la gestión y habilidades socioemocionales para potenciar su labor.