



PROGRAMA

8
años

SALUD

AMBIENTAL



MANUAL DEL VOLUNTARIO



Grupo Lucci aporta al desarrollo local mediante Fundación Vicente Lucci desde el 2003, mediante una gestión abierta a la comunidad. Beneficiando a niños, jóvenes y adultos, con propuestas educativas relacionadas en los niños: con la autoestima, los derechos humanos, la prevención del trabajo infantil y el cuidado del medio ambiente. En los jóvenes y adultos facilitando herramientas de inserción laboral y desarrollo de emprendedores. El compromiso año tras año está puesto en la Educación en Valores y el desarrollo de Emprendedores Rurales, aportando a la gestión sustentable de Grupo Lucci y de la región.

En este proceso nos acompañan empresas, organismos gubernamentales, instituciones educativas, organizaciones sociales, empleados y personas de la sociedad civil quienes aportan desde su formación y experiencia, continuos criterios de mejora. Fuimos construyendo redes que convergen en proyectos educativos y de formación, acompañados por el voluntariado interno y externo, brindando sus conocimientos, tiempo y recursos en la implementación de proyectos sociales, con el objetivo de dejar capacidad instalada.

Cada aporte construye, mediante esfuerzo y constancia, valores en nuestra ciudadanía, que posibilitan abrir nuevos caminos y oportunidades.

Esperamos les guste la propuesta

A nuestros Formadores, les pedimos:

- Desafíen las oportunidades y evalúen los riesgos.
- Proyecten un futuro productivo y sepan que es posible, si se lo proponen.
- Adopten una actitud innovadora, emprendedora y creativa frente a la vida.
- Logren convertirse en un ciudadano responsable y contagien su espíritu innovador.
- Movilicen a los que los rodean para que los imiten.
- Y sobre todo mantener el entusiasmo, la constancia y la responsabilidad, pilares importantes en esta tarea.

*¡Bienvenidos
y gracias!*

MISIÓN

Producir e industrializar materias primas agropecuarias para la elaboración y comercialización de alimentos y bioenergías, basándonos en la excelencia, la sustentabilidad y la satisfacción de nuestros interesados claves, logrando la internalización, el crecimiento del Grupo y la maximización de sus beneficios.

VISIÓN

Ser un grupo empresario del norte argentino referente en producción primaria, agroindustria y bioenergía, con proyección internacional.

VALORES:

CONFIABILIDAD - PASIÓN - INTEGRIDAD - LIDERAZGO
SUSTENTABILIDAD - EXCELENCIA

GRUPO LUCCI desarrolla su compromiso social a través de **FUNDACIÓN VICENTE LUCCI (FVL)**, formalizando así, su inversión comunitaria, que se centra en la misión de Educar en Valores para formar un ciudadano más responsable.

Desde su creación en el año 2003, esta institución se fue desarrollando como una fundación empresarial educativa, con organización externa, personería jurídica propia, gestión y administración de profesionales especializados y asesoramiento permanente de su directorio.

Con el objetivo de generar capital social, FVL trabaja en la implementación de diferentes programas que apuntan a contribuir al desarrollo de comunidades rurales sustentables y más equitativas.

Grupo Lucci es miembro activo de la RED de Empresas Contra el Trabajo Infantil, junto a más de 90 empresas nacionales, el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación, UNICEF Y OIT; ideando políticas para prevenir y erradicar el Trabajo Infantil.

Grupo Lucci adhiere al Pacto Global de las Naciones Unidas en el 2015, siendo parte de la RED Pacto Global de Argentina.



Hablemos de

SALUD AMBIENTAL

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), la salud ambiental está relacionada con todos los factores físicos, químicos y biológicos externos de una persona, engloba factores ambientales que podrían incidir en su salud. También hace referencia a la prevención de las enfermedades y en la creación de ambientes propicios para la salud.

Estamos insertos en un ecosistema en donde los seres humanos somos parte de un complejo conjunto de organismos (vegetales, animales y microorganismos) definidos de acuerdo al territorio donde estemos geográficamente ubicados. Los ecosistemas son reservorios de la diversidad biológica, además de ser los proveedores de bienes de gran valor como los alimentos y el hábitat, son responsables de la captación de agua que alimenta manantiales, ríos y lagos, mantienen suelos fértiles, capturan el dióxido de carbono de la atmósfera, alojan polinizadores indispensables para la reproducción de plantas, así como agentes de control biológico de organismos nocivos para el ser humano y sus cultivos. Esta armonía de los ecosistemas es lo que se denomina Biodiversidad. La misma logra el equilibrio ambiental, Las plantas y animales son aprovechados por los seres humanos para su alimentación; de ellos obtenemos sustancias nutritivas que nuestro cuerpo necesita para crecer sanos y saludables.

En los últimos años debido al cambio climático global: se observaron efectos en la salud del ambiente y del ser humano. Los efectos del cambio climático en la salud humana pueden ser directos (como consecuencia de temperaturas relativamente altas o bajas, afectaciones por inundaciones y tormentas) e indirectos (alterando la dinámica de la transmisión de enfermedades infecciosas, como la disponibilidad y calidad del agua, del aire, y de los alimentos).

Este programa pretende transmitir algunos valores para mantener nuestros ecosistemas saludables en cada uno de los hogares, en la escuela y en la comunidad. Debemos desarrollar y mantener condiciones ambientales y de salud que contribuyan al desarrollo integral de los seres humanos, lo que dará como resultado mejores niveles de vida. La Salud es un derecho; para lograrla es necesario el esfuerzo de la comunidad. Este esfuerzo debe reflejarse en un cambio cultural en donde deben instalarse hábitos saludables continuos, además del aprovechamiento, el cuidado y la conservación de los recursos de nuestro entorno.



TALLER 1: Exploración ambiental



Actividad 1: La biodiversidad de mi comunidad

Salude, comente a los niños de que institución viene y que actividades va a llevar a cabo en la escuela.

Posteriormente converse con los niños en base a las preguntas siguientes:

- ¿QUÉ PLANTAS CONOCE QUE SEAN ¿ORIUNDAS DE LA ZONA?
- ¿QUÉ ANIMALES CONOCEN DEL LUGAR?
- ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENEN LAS PLANTAS Y LOS ANIMALES EN LA ALIMENTACIÓN DE LAS FAMILIAS?
- ¿QUÉ ACTIVIDADES PRODUCTIVAS SE ENCUENTRAN EN SU COMUNIDAD?
- ¿TIENEN ASISTENCIA MÉDICA EN LA ZONA? ¿CONOCEN DÓNDE QUEDA?
- ¿POR QUÉ RAZÓN FUERON AL MÉDICO?

Anote en el pizarrón esa lluvia de ideas para ir definiendo algunos conceptos, luego pida a los alumnos que en su manual logre narrar como es el ecosistema del lugar, y que estaría faltando para ser más saludable.







Actividad 2: Empezar por uno mismo

Para cuidar nuestro hábitat y nuestra salud, es fundamental adquirir hábitos de higiene que evitaren muchas enfermedades, nos mantendrá sanos y fuertes, mejorarán la apariencia personal y nos hará sentir bien con nosotros mismos. Para que nuestro organismo utilice bien las sustancias nutritivas de los alimentos, nuestras comidas deben ser preparadas, servidas y consumidas con higiene. De nada servirá que introduzcamos en nuestras comidas alimentos suficientes y variados, si éstos, por falta de higiene o descuido, van contaminados de microbios, bacterias y otros elementos dañinos que nos causarán dolores, malestares y hasta enfermedades que ponen en peligro la vida.

Las normas o medidas básicas de higiene comprenden cuatro aspectos importantes:

- HIGIENE PERSONAL
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
- HIGIENE DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS PARA PREPARAR LOS ALIMENTOS
- HIGIENE AMBIENTAL

La higiene personal empieza con el aseo del cuerpo. Fundamentalmente de las manos, son uno de los principales lugares donde se forman gérmenes. El procedimiento para realizarlo es sencillo y no requiere mucho tiempo.

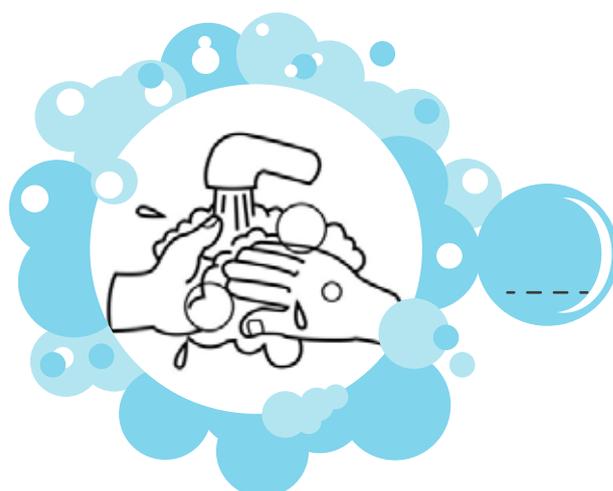
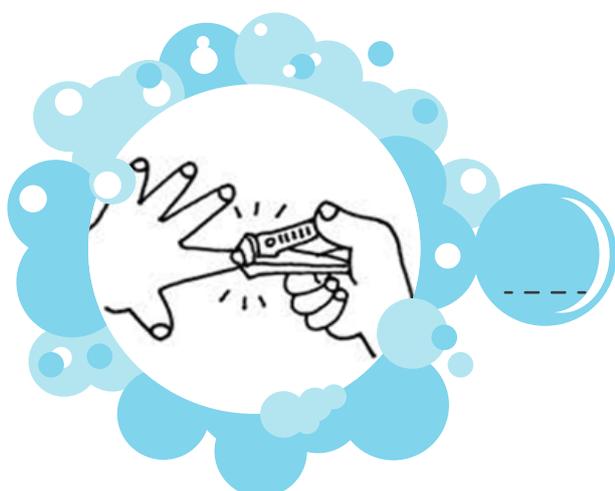
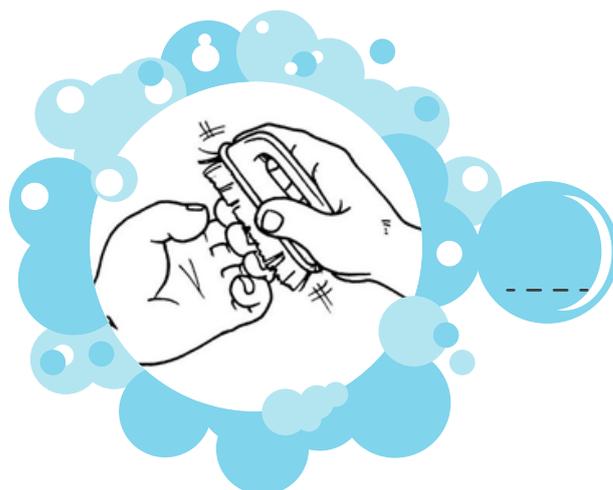
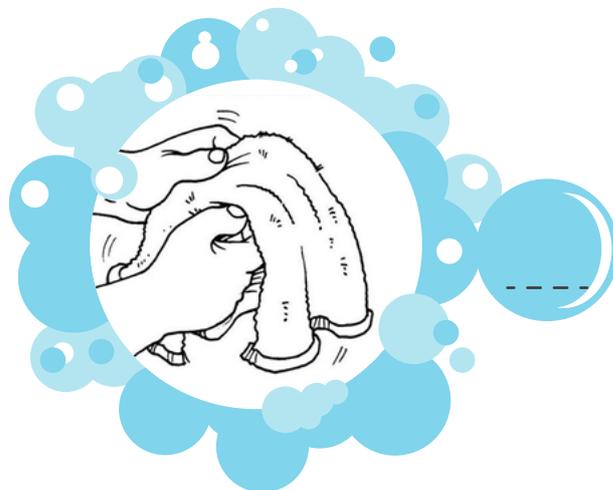
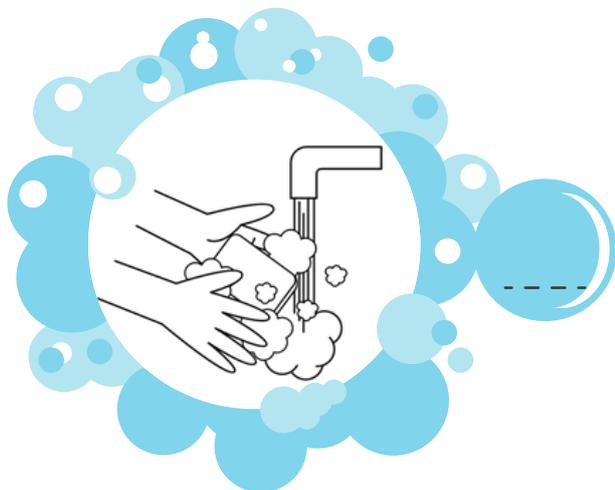
El educador empieza a comentar y repasar con los niños reforzando en su manual.

Lavado de manos:

Debe realizarse, con agua y jabón

1. Mojar las manos con agua.
2. Enjabonarlas bien.
3. Frotar las superficies de las manos (incluyendo dorso, la palma, los dedos y las uñas) como mínimo durante 20 segundos.
4. Enjuagar las manos con agua limpia.
5. Secar las manos con una toalla limpia.
6. Tener siempre las uñas cortas.

Coloca al lado de cada foto el número que corresponde a la secuencia antes mencionada y colorea las imágenes.



TALLER 2: Alimentación saludable

Actividad 1: Higiene de los alimentos

Las condiciones de higiene de los alimentos son fundamentales para la Salud. Algunos necesitan frío, ya que este impide la contaminación con bacterias.

Es importante para la salud aplicar las medidas higiénicas de los alimentos como el lavado de frutas y verduras antes de consumirlas y también antes de cocinarlos.

Un alimento sano es aquel que está libre de contaminación. El lavado consiste en usar agua para eliminar tierra, impurezas, microbios o residuos de fertilizantes que se encuentran en los alimentos. Para algunos alimentos este lavado debe ser ligero, como en el caso del arroz o de las carnes, en otros tipos de alimentos debe usarse una esponja y lograr un lavado adecuado, como las frutas y vegetales. Es importante mantener limpios los utensilios donde se tenga intención de manipular los alimentos, además de evitar mezclar alimentos crudos con cocidos para que no se produzcan contaminaciones.

El basurero debe mantenerse alejado del lugar donde se preparan los alimentos y mantenerlo tapado, procurando no dejar la basura acumulada por mucho tiempo, porque los desperdicios además del mal olor atraen a moscas, cucarachas y ratas.

Vamos a jugar a las adivinanzas. En el recuadro de abajo están las respuestas, solo hay que prestar atención.

- No toma té, ni toma café, y está colorado, dime ¿quién es?
- Me abrigo con paños blancos luzco blanca cabellera y por causa mía llora, hasta la misma cocinera.
- Tengo cabeza redonda, sin nariz, ojos ni frente, y mi cuerpo se compone tan sólo de blancos dientes.
- Muy ricas estamos fritas, en puré también muy bien, ¡en tortilla maravilla! también cocidas o asadas, y solas y acompañadas, e incluso en ensaladas.
- Dentro de una vaina voy y ni espada ni sable soy.
- Carita sonrosada de terciopelo, carne dorada y dentro: ¡un hueso!
- Soy redonda como el mundo, al morir me despedazan; me reducen a pellejo y todo el jugo me sacan.
- Lleva un abrigo amarillo y largo. Si quieres comértela tendrás que quitárselo.
- A veces blanquitas, a veces negritas y siempre bolitas.
- Es santa y no bautizada, y trae consigo el día, gorda es y colorada y tiene la sangre fría.
- Blanca por dentro, verde por fuera. Si quieres que te lo diga espera.
- Agrio es su sabor, bastante dura su piel y si lo quieres tomar tendrás que estrujarlo bien.
- Si tú me quieres comer, me verás marrón peludo y no me podrás romper porque por fuera soy duro.
- Somos verdes y amarillas, también somos coloradas, es famosa nuestra tarta y también puedes comernos sin que estemos cocinadas.
- Tiene escamas pero no es un pez tiene corona pero no es un rey ¿qué es?
- Es como algunas cabezas y lleva dentro un cerebro, si la divido en dos piezas y la como, lo celebro.

Respuestas: EL TOMATE - LA CEBOLLA - EL AJO - LAS PAPAS - LAS ARVEJAS - EL DURAZNO - LA NARANJA
LA BANANA - LAS UVAS - LA SANDÍA - LA PERA - EL LIMÓN - EL COCO - LAS MANZANAS - EL ANANÁ - LA NUEZ

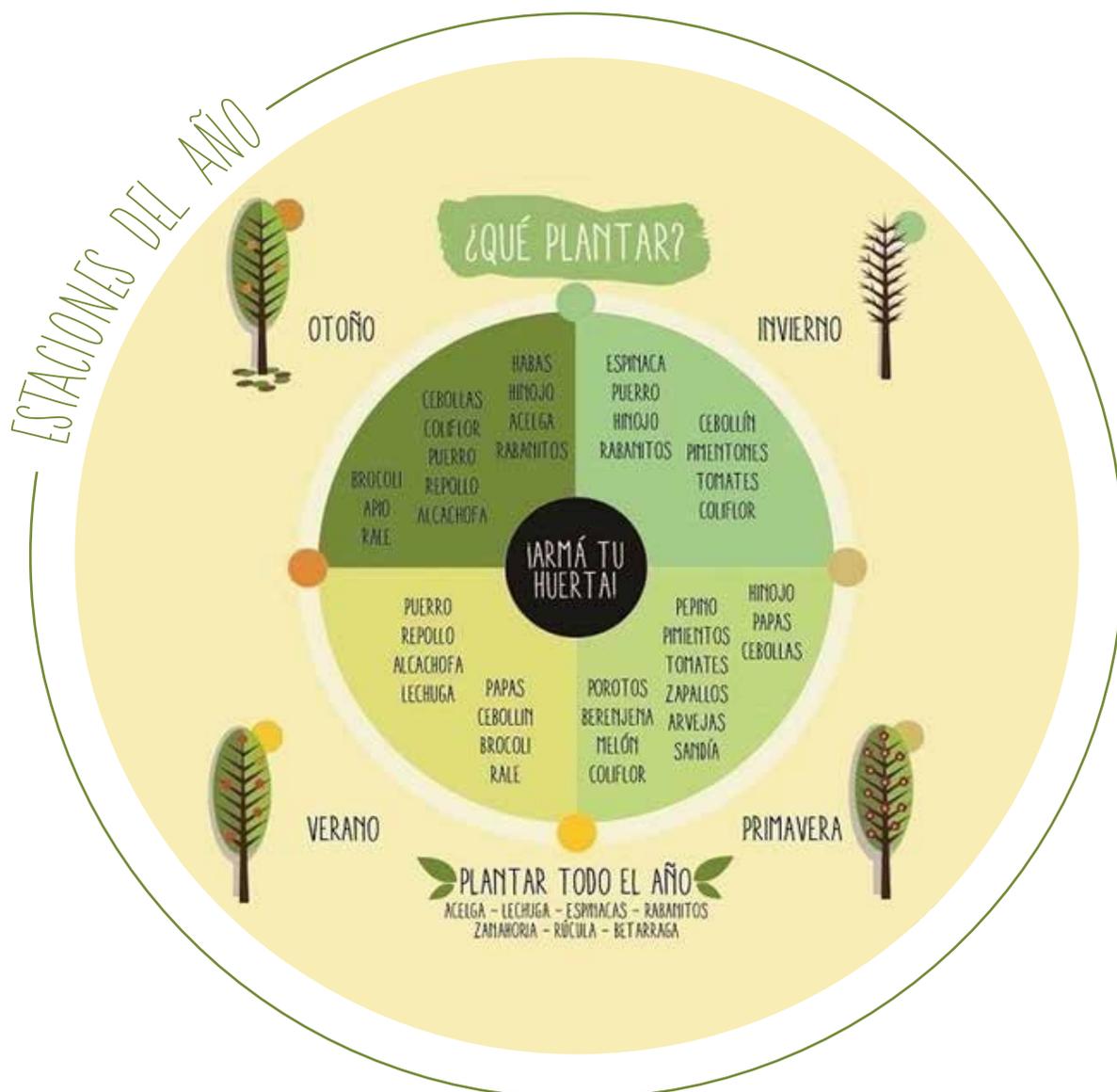




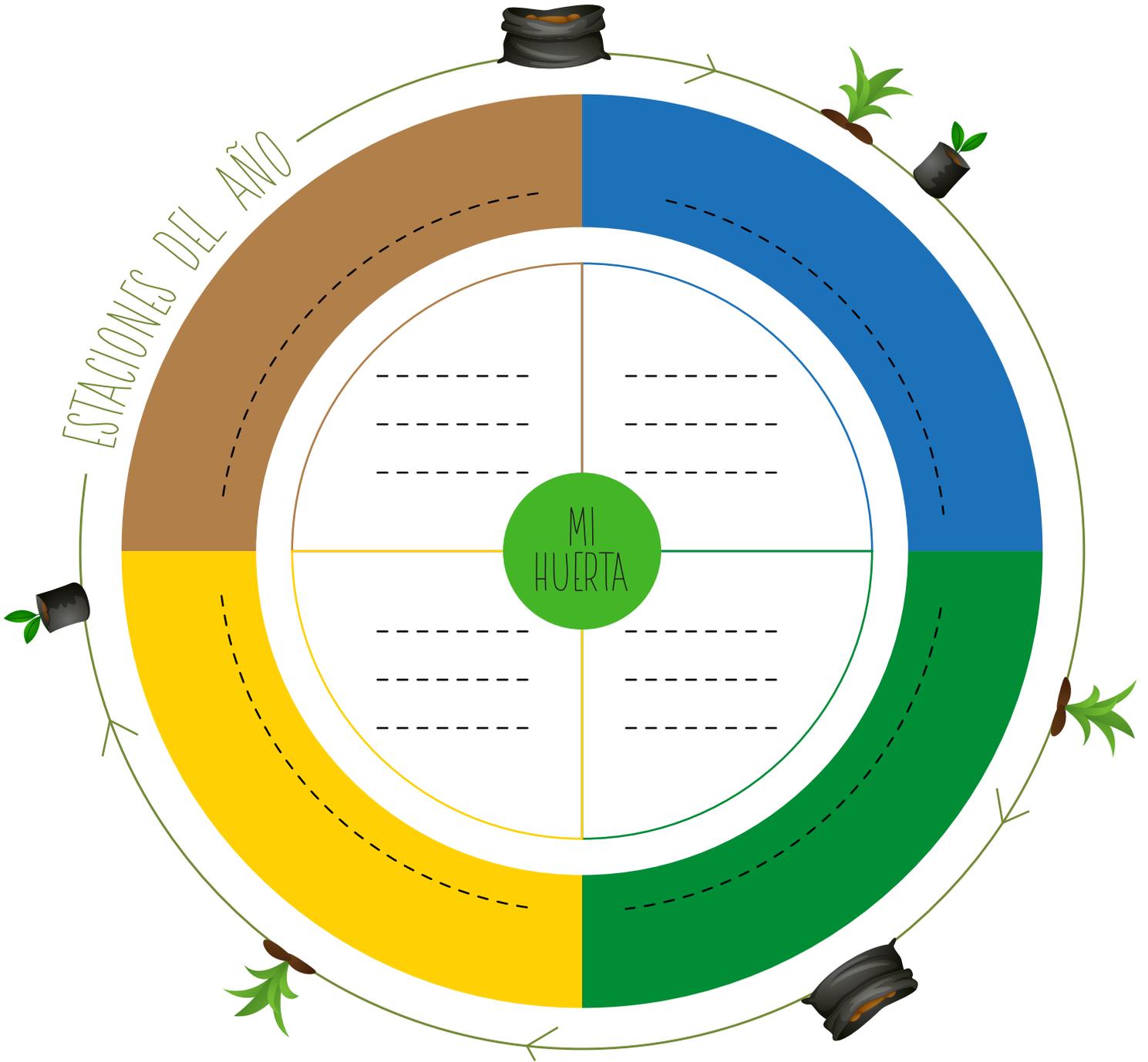
Actividad 3: La huerta

Una manera de obtener alimentos saludables es construyendo la propia huerta. En donde se realicen plantaciones de estación que luego la familia pueda cultivar y consumir. Si hay un espacio en la casa para preparar la tierra para la plantación, sería un factor muy positivo, en caso de no contar con el espacio se pueden implementar siembras en llantas, macetas, botellas plásticas colgantes, etc. Los alimentos cosechados en la huerta es un medio para introducir el consumo de vegetales y hortalizas en la dieta diaria y ayuda en la economía familiar. Además de la huerta podemos elaborar cercas con árboles frutales para promover el consumo de frutas, fuente importante de vitaminas y que también contribuyen a la conservación del medio ambiente.

Tipos de alimentos que podemos producir en huertas escolares y familiares: tomate, sandía, pepino, lechuga, repollo, banana, maíz, espinaca, papa, cebolla, zanahoria, melón, entre otros. El huerto escolar y familiar constituye una alternativa apropiada para que la familia y los estudiantes produzcan y consuman a bajo costo productos frescos y saludables. Más abajo especificamos algunas plantaciones según las estaciones del año. Repaso con los alumnos en voz alta este esquema:



En base a este cuadro que nos explica las verduras que podemos plantar de acuerdo a la estación del año, realizo mi propia huerta. Dibujo o escribo en el círculo las verduras que me gustan de cada estación.



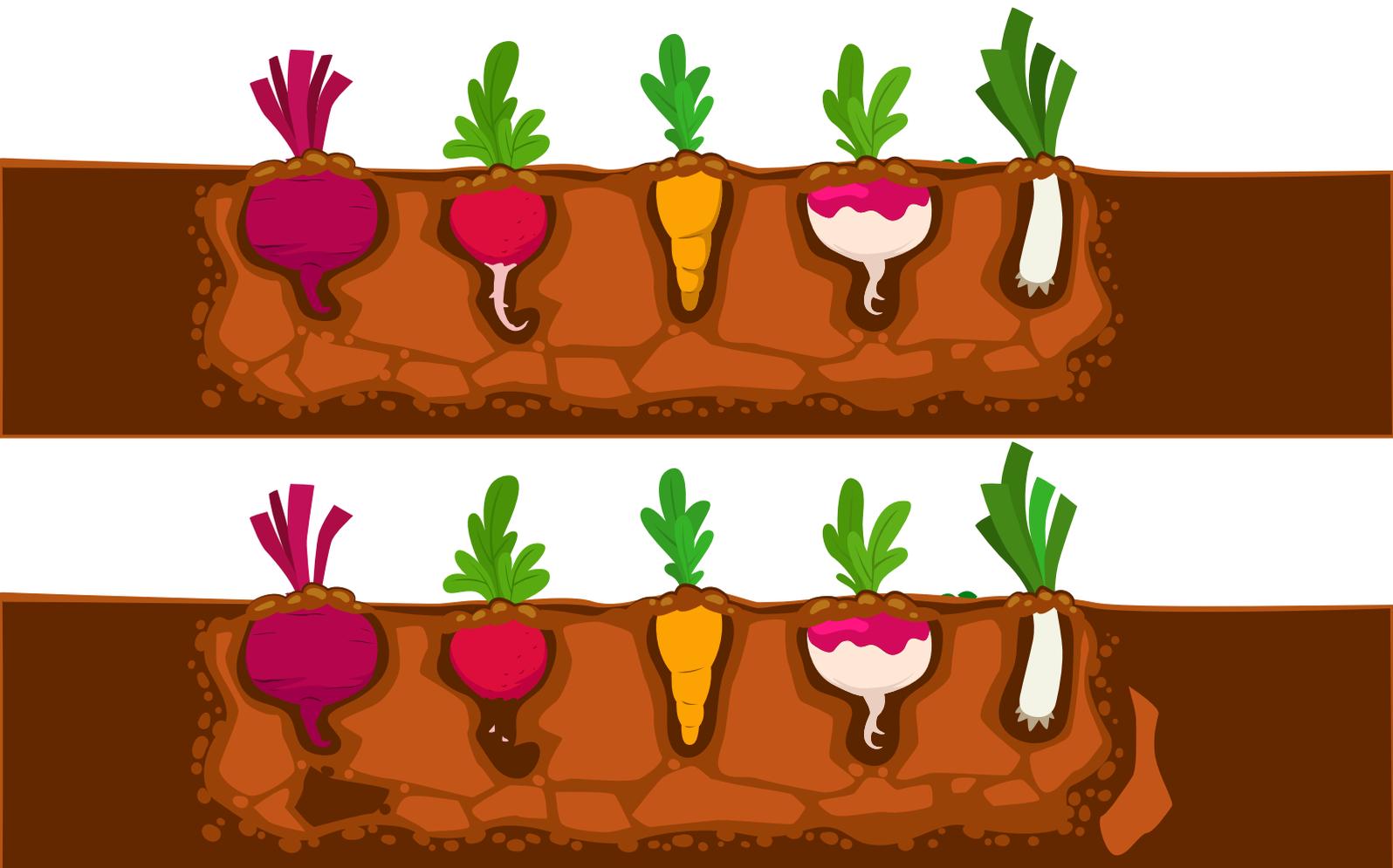
También podemos proponer a la maestra poder armar una huerta en la escuela que sea para todos. En un afiche se pude armar este esquema de plantaciones con el aporte de todo el grado.



¿Y si lo hacemos en la escuela?

Esc. Rural N° 83 de Colonia Rubio.

Encontrá las 7 diferencias en estas huertas.



Tierra suelo - Hoja remolacha - Piedra zanahoria - Hoja puerro - Tierra - Zanahoria - Raíz rabanito

TALLER 3: Salud - Ambiente - Contaminación



Los factores ambientales también influyen en diversas enfermedades, algunas tienen una relación recíproca entre el medio ambiente y la salud. Nuestro ambiente sufre daños cada vez más profundo con respecto a la contaminación. Por ello debemos ser más responsables en nuestro accionar para lograr una tierra más saludable y próspera. La contaminación ambiental transforma la calidad de vida de que cada uno tiene, provocando una serie de trastornos somáticos, propios de vivir en ambientes insalubres. La mala gestión en el tratamiento de los efluentes industriales -de numerosas agroindustrias-, los residuos urbanos y cloacales precarios o no existentes, crean focos de contaminación e infección que atentan contra la flora, la fauna y el medioambiente locales. También se genera una gran cantidad de plagas y enfermedades que afectan a la comunidad.

MEJOREMOS NUESTRO MEDIO AMBIENTE PARA MEJORAR NUESTRA SALUD

Las siguientes estrategias con las que todos salimos ganando son fundamentales para alcanzar los



1. Reducir el carbono en la generación de energía, la vivienda y la industria.



2. Utilizar más el transporte activo y público.



3. Introducir tecnologías y combustibles limpios en la cocina, la calefacción y la iluminación.



4. Reducir la exposición laboral y mejorar las condiciones de trabajo.



5. Aumentar el acceso al agua salubre y a un saneamiento adecuado, y fomentar el lavado de las manos.



6. Cambiar el consumo para reducir el uso de productos químicos nocivos, minimizar la producción de desechos y ahorrar energía.



7. Adoptar medidas que fomenten la protección solar.



8. Prohibir el consumo de tabaco para reducir la exposición al humo de tabaco ajeno.



9. Incorporar la salud a todas las políticas para crear entornos más saludables y prevenir las enfermedades.

Las enfermedades en las que más influyen las malas condiciones ambientales son:

1- La diarrea provocada en gran medida por la insalubridad del agua y de los servicios de saneamiento, y por la falta de higiene.

2- Las infecciones de las vías respiratorias inferiores por la contaminación del aire en espacios tanto exteriores como interiores, por la exposición a polvos y humos. La contaminación del aire de interiores (por ejemplo, la derivada de la utilización de combustibles sólidos en la cocina y la calefacción); la contaminación del aire exterior; la exposición laboral a polvos y productos químicos (vapores, irritantes y gases); las infecciones repetidas de las vías respiratorias inferiores en la infancia.

3- Las enfermedades transmitidas por vectores son aquellas enfermedades infecciosas propagadas por algunos organismos, como por ejemplo insectos, que transportan virus, parásitos y bacterias a los seres humanos mediante picaduras. Se propagan en criaderos cerca de las casas que almacenan agua, los charcos y drenajes de los lugares en los que acumula el agua, recipientes inservibles donde se poza el agua y el control de la basura en los patios.

4- Lesiones no intencionales y accidentes

Actividad 1:

Completo con algunas palabras en el cuadro que podemos hacer para prevenir enfermedades en:

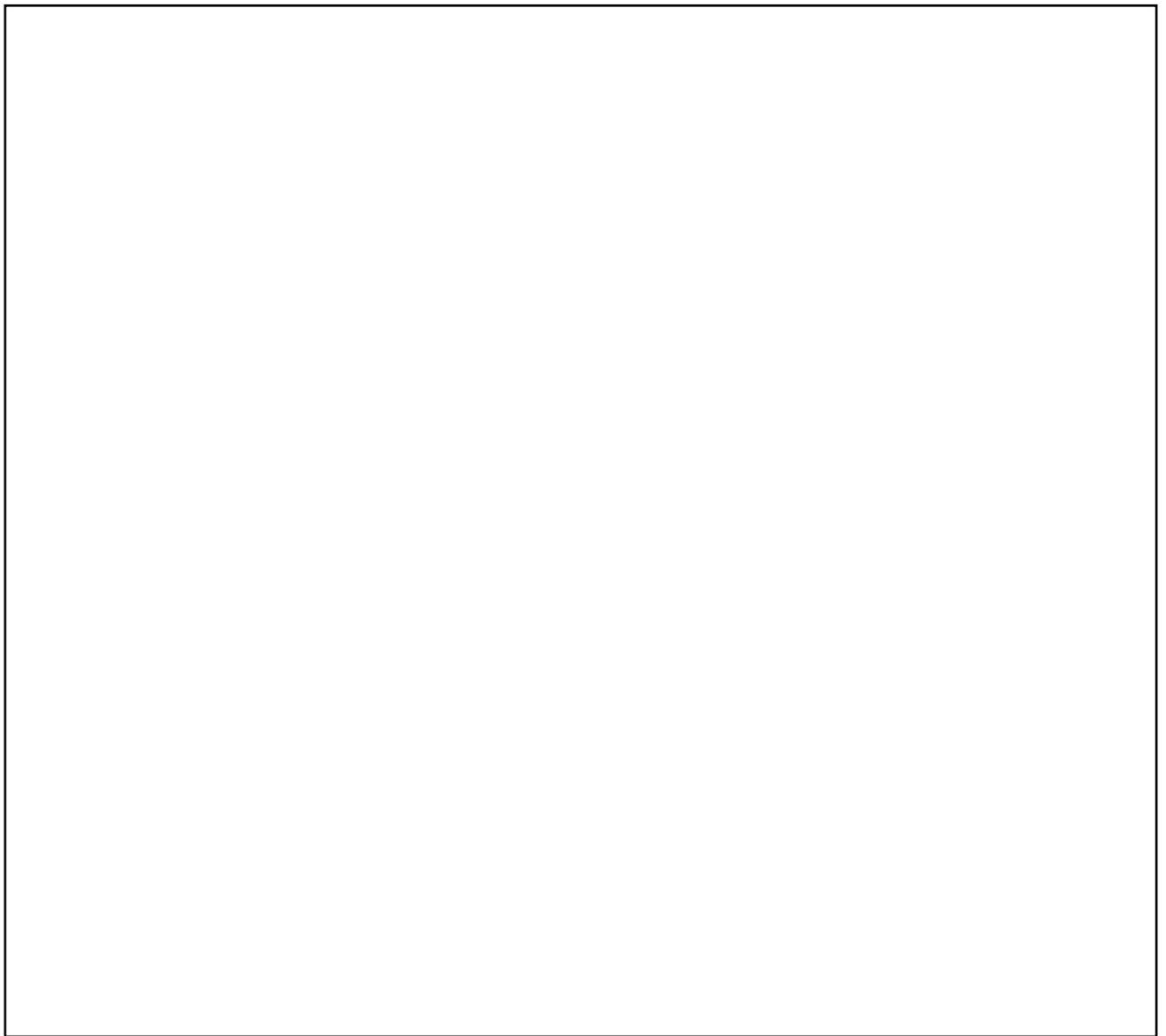
MI CASA	MI ESCUELA	MI COMUNIDAD



Actividad 2: Campaña de cuidado de la Salud y Medio Ambiente

El capacitador pide que armen una campaña para cuidar la salud y el medio ambiente en la escuela. **Dibuja y arma una frase que quieras aportar para la campaña:**

FRASE:



TALLER 4: Prevenir en comunidad

Actividad 1: Prevenir es salud

El capacitador le cuenta con palabras sencillas algunas acciones que se pueden hacer para prevenir las enfermedades ambientales:

La organización Panamericana de la Salud, indica que una gran parte de las enfermedades—como las enfermedades diarreicas, el paludismo y las neumonías— pueden prevenirse mediante intervenciones que reducen los riesgos ambientales, tales como el acceso al agua potable y el uso de combustibles menos contaminantes para cocinar.

Es importante la participación de todos organismos como: Municipio, Centro de salud, escuela, padres y la comunidad para fomentar la salud ambiental:



En las escuelas: garantizar el saneamiento y la higiene, crear entornos sin ruido ni contaminación y promover una buena nutrición.



El Transporte: utilizar más el transporte público.



En la Industria: eliminar adecuadamente los residuos peligrosos y recortar el uso de productos químicos nocivos.



En la Agricultura: reducir el uso de plaguicidas peligrosos y erradicar el trabajo infantil.



En la comunidad: crear más zonas verdes y espacios seguros para los peatones y los ciclistas.



En el Sector de la salud: hacer un seguimiento de los resultados sanitarios y educar a la población sobre los efectos de la salud ambiental y la importancia de la prevención.



Pedimos a los niños que vayan a su manual y completen el crucigrama relacionado con la prevención de las enfermedades ambientales y lo aprendido hoy:

1 P

2 R

3 E

4 V

5 E

6 N

7 C

8 I

9 O

10 N

REFERENCIAS

- 1 - Se siembra en la estación de más calor.
- 2 - Es muy importante la higiene ...
- 3 - Una manera de obtener alimentos saludables.
- 4 - Espinaca, puerro y tomates se siembran en esta estación.
- 5 - Los alimentos nos brindan ...

- 6 - Lavalas bien, con agua y jabón.
- 7 - Acción de preservar, conservar el medio ambiente.
- 8 - Lo que comemos.
- 9 - Donde vivo es una ...
- 10 - Hoy aprendimos de Salud ...

1- Repollo 2- Personal 3- Huerta 4- Invierno 5- Proteínas 6- Manos 7- Cuidar 8- Alimentos 9- Comunidad 10- Ambiental





Actividad 2: Voces

Proponemos que cada niño en su manual escriba una carta a la autoridad de su comunidad: gobernador, intendente, delegado, etc. En donde le pida que es lo que quiere que haga para tener una comunidad medio ambientalmente mas saludable. Y Poner en el último renglón a que se compromete un niño para estar más saludable.



Bibliografía

Bibliografía

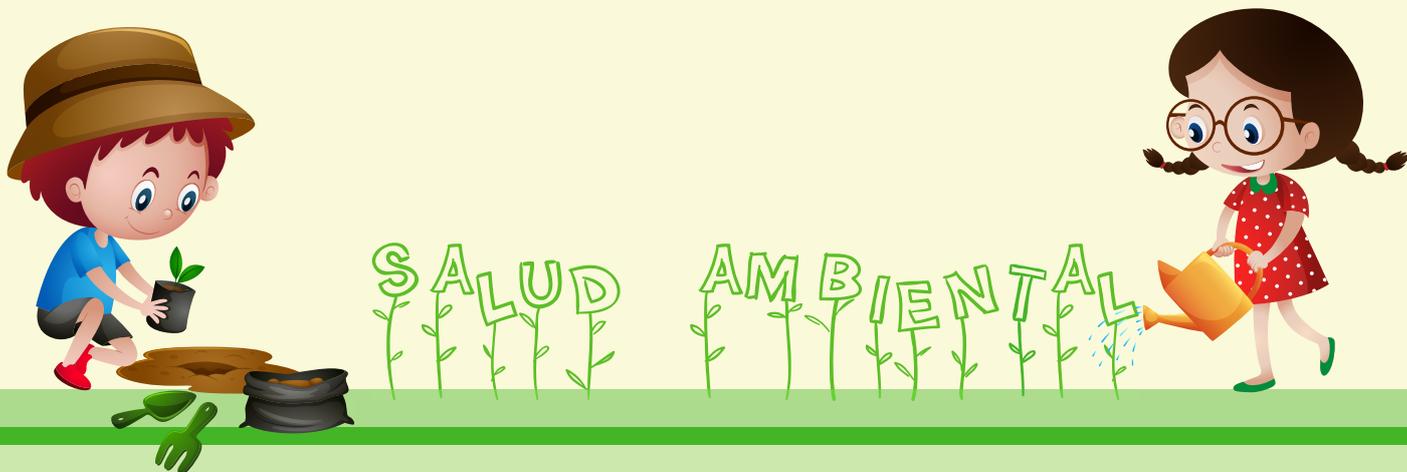
<http://www.fao.org/3/a-au012s.pdf>

La salud ambiental: algunas reflexiones en torno a la biodiversidad y al cambio climático Jorge L. León-Cortés^{1,2}, Anaximandro Gómez Velasco^{2,3}, Héctor Javier Sánchez Pérez^{2,3,4}, Gustavo Leal F.⁵, Francisco Infante⁶

http://salud.mendoza.gov.ar/wp-content/uploads/sites/16/2015/05/alimentacion_nutricion_saludable_aula.pdf



Muchas gracias por participar en la experiencia de Responsabilidad Social de Grupo Lucci y su fundación. Cada Formador es parte de la construcción de una RED de trabajo que se suma para instalar valores, aprendizajes significativos, empoderamiento social y principalmente para construir una relación mediante nuestros proyectos, en cada una de las comunidades rurales de influencia, para conocer su idiosincrasia, su cultura y su realidad.



WWW.FUNDACIONVLUCCI.ORG.AR



Fundación Vicente Lucci promueve el desarrollo de productores locales . Los invitamos a SUMARSE a nuestro programa **Emprendedor Pecuario Regional**.

Capacitamos y brindamos asesoramiento gratuito para mejorar el rendimiento y producción de carnes, principalmente vacuna, porcina y aves.

Si producen animales y les interesa el programa puede comunicarse con la Fundación al: 381- 4015783.

Por consultas y/o por alianzas con Fundación Vicente Lucci, contáctanos:

Provincia de Tucumán
(0381) 4515667
Ruta 302 - km 7, Ceivil Pozo.

Provincia de Santiago del Estero
(0381) 4515500, Opción 3
Ruta 157 - Km 1052, Frías.

Provincia de Buenos Aires
(011) 4328 3534
Carlos Pellegrini 1163, Piso 3, Of. A. CABA.