





# BUENAS PRÁCTICAS

## ALIMENTARIAS

 **Duración:** 4 horas


 **Objetivo:** Impulsar un mayor conocimiento sobre cómo mantener una **dieta balanceada aprovechando recursos locales** y tener **higiene en la elaboración y consumo de alimentos**. Incluye una capacitación práctica de elaboración de alimentos basada en productos locales




	Personas capacitadas
 Total	822
 Mujeres	465
 Hombres	357

# IMPORTANCIA DE CONSUMIR AGUA

## UTILIZACIÓN DE FILTROS DE AGUA

 **Duración:** 2 horas

 **Objetivo:** Capacitar en la **utilización de filtros de agua**, además de sensibilizar y capacitar sobre la importancia de consumir agua sana, abordando **problemas de salud** generados por malas prácticas.

	Personas capacitadas
 Total	822
 Mujeres	465
 Hombres	357



Contenido con enfoque de género e interculturalidad

