SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	BARRANCOMINAS
FECHA Y HORA:	24 al 27 de julio del 2023
LUGAR:	Ruta rio arriba
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

1. **AGENDA**
   - Bienvenida
   - Presentación del equipo
   - Socialización del objetivo de la actividad
   - Socialización de la actividad programada
   - Preguntas y respuestas
   - Conclusión
   - Agradecimientos por la participación

2. **DESARROLLO**

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Barrancominas, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y auxiliar de enfermería, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Aquiles Rojas, Oswaldo Rodriguez, Aldinever Jimenez Gestores Comunitarios, Katlin López Zambrano Psicosocial, Andrés Mauricio Bedoya Sanchez Auxiliar de Enfermería.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la (UDS) Barrancominas. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa. Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente 1 hora.

Estas actividades se llevaron a cabo en diversas comunidades donde se brinda atención. A continuación, se mencionan algunas de las comunidades involucradas en la socialización:

- Ruta rio arriba: (Pueblo nuevo, Laguna colorada, Cumaralito, Carpintero)

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera

Powered by CamScanner

adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Conclusión

Se finalizo la actividad, siendo las 9:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y

Powered by CamScanner

conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

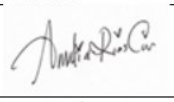
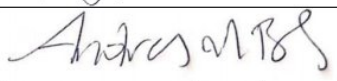
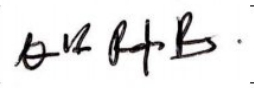
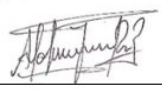
Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

3. COMPROMISOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual

4. ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
KATLIN LOPEZ ZAMBRANO	PSICOSOCIAL	
ANDRÉS MAURICIO BEDOYA SÁNCHEZ	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	
OSWALDO RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	
ALDINEVER JIMENEZ	GESTOR COMUNITARIO	

Powered by CamScanner

AQUILES ROJAS RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	**SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION**	**Codigo:** N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	**Fecha:** 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Cumaralito	2½horas	8:00 am	10:30 am	2	09	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		- Estimulacion Sensoriomotriz Infantil.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Adriana Lucia Gaitan Moreno	1120332107	Acudiente	Adriana Gaitan Moreno
2	Maira Moreno Gaitan	1120334016	Acudiente	Maira Moreno Gaitán
3	Ruth Dey pinto Gaitan	1120332720	Acudiente.	Ruth Dey
4	Diana yadelcy Gaitan	1120333897	Acudiente	Diana yadelcy.
5	Yadira Moreno Gaitan	1120334013	Acudiente	yadira
6	Diana Mayerly Rodriguez	1120332096	Acudiente	DIANA Mayerly
7	Maria Adela Gaitan Pinto	42516673	Acudiente	
8	Yency Gabriela Gaitan	1120333688	Acudiente	Yency
9	Ana Dorelia Gaitan Moreno	1120332171	Beneficiaria	Ana Dorelia
10	Yuli Marcela Gaitan	1120333898	Beneficiaria	Yuli Marcela
11	Amparo Gaitan Moreno	1010041487	Acudiente	Amparo Gaitan
12	Noralba Moreno Gaitan	1120334010.	Beneficiaria	Noyelda
13	Ingrith Natalia Gaitan	1120333801	Beneficiaria	Ingrith.
14	Neidy Enelly Moreno R	1120333679	Beneficiaria	Neidy Enelly
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Kaitlin Lopez Tambano	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06	
		Version: 05	
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022	
		Página: 1 de 1	

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Laguna Cobrada	2½ horas	09:00 AM	11:30 AM	24	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulación sensoriomotriz infantil.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Diana Marixa Rodriguez Gaitan	1193241777	Acudiente	
2	Yenci paola Gaitan Gaitan	1151200730	Acudiente.	Yenci Paola
3	Aydee pinto Gaitan.	1120332719.	Acudiente	Aydee Pinto
4	Anyi alejandra Angarita	1120332798	Acudiente	Anyi Alejandra
5	Viviana Gaitan Rodriguez	1010039157	Acudiente	VivianaGaitanRodrigue
6	Isabel Mareli ulloa.	1121707574	Acudiente	Isabel Mareli
7	Benjamin Gaitan ulloa	1193356019	Acudiente	Benjamin Gaitan.
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Kaitlin Lopez - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nu3 alimenta cuerpo y alma		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Cumaral Vichada.	2 horas ½	12:35 pm	2:30 pm	25	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulación sensoriomotor
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Esperanza perez	1193031959	Acudiente	
2	Juvenal Gaitan Gaitan	18 266 006	Acudiente	
3	Alfredo Gaitan Gaitan	19007662	Acudiente	
4	Luis Hernando Gaitan	1120332305	Acudiente	Luis Hernando.
5	Yimmy Rodriguez	1010050211	Acudiente	Yimmy Rodriguez
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Katlin Jasper Zambrano-Rico.	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Bucaramanga	La Unión	2horas 1/2	3:30 pm	5:30 pm	25	7	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulación Sensoriomotriz
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	floraminta Granados	1120333345	Acudiente	floraminta G
2	Elkin Garrido lopez	1193552136	Acudiente	Elkin G.
3	Sildana Janeth Garrido	1124778348	Acudiente	[redacted]
4	Alvaro Gaitan Cavark	19000637	Acudiente	Alvaro Gaitan.
5	Edgar perez Gaitan	1120333369	Acudiente	Edgar Perez.
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Katlin Lopez T - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nu3 alimenta cuerpo y alma		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Carpintero.	2 horas	8:30 am.	10:00 am.	26	7	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		• Estimulación sensoriomotriz infantil
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Edilma Morales Mora	1124994522	Acudiente	Edilma Morales Mora.
2	Yeimy Yuliana Patiño	1124798806.	Acudiente	yeimi yuliana P. G.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Kattin Lopez T	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barranca Minas	Pueblo Nuevo	2 1/2 horas	02:00 pm	04:30 pm	24	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulacion sensoriomotriz infantil.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Edwin Rodriguez Garcia	1193348724	Acudiente	Edwin Rodriguez.
2	Yulica Andrea Ramirez Rodriguez	1120332444.	Acudiente	Yulica Andrea Ramirez
3	Lina Veronica fraxedy Rodriguez	1193356053	Acudiente	Veronica Rodriguez.
4	Yuly Carolina Romero Gallardo	1120332737	Acudiente	yuli carolina Romero
5	Angelica Castaño Guitan	1120333155	Acudiente	Angelica Castaño
6	Sendy Perez Torres	1151450359	Acudiente	Sandy Perez Torres
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Kaitlin Lopez - Psicologa	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barranca Minas	Pueblo Nuevo	2 1/2 horas	02:00 Pm	04:30 Pm	24	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulacion sensoriomotriz exploratoria.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Edwin Rodriguez Garcia	1193348724	Acudiente	Edwin Rodriguez.
2	Yulica Andrea Ramirez Rodriguez	1120332444.	Acudiente	Yulica Andrea Ramirez
3	Lina Veronica Fraxedy Rodriguez	1193356053	Acudiente	Veronica Rodriguez
4	Yuly Carolina Romero Gallardo	1120332737	Acudiente	yuli carolina romero
5	Angelica Castaño Gutan	1120333155	Acudiente	Angelica Castaño
6	Sendy Perez Torres	1151450359	Acudiente	Sandy Perez Torres
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Kotlin Lopez - Psicorreal	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	BARRANCOMINAS
FECHA Y HORA:	7 de julio del 2023
LUGAR:	Oficina de la modalidad
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

9. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

10. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Barrancominas, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y auxiliar de enfermería, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Aquiles Rojas, Oswaldo Rodriguez, Aldinever Jimenez Gestores Comunitarios, Katlin López Zambrano Psicosocial, Andrés Mauricio Bedoya Sanchez Auxiliar de Enfermería.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Barrancominas. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa.

Durante estas actividades, se contó con la participación de los beneficiarios y sus padres de familia que residen en el casco urbano. La duración del encuentro fue de aproximadamente 1 hora y media.

Socialización de la actividad programada

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Powered by CamScanner

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Conclusión

Se finalizo la actividad, siendo las 10:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y

Powered by CamScanner

manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

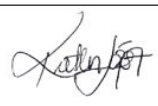
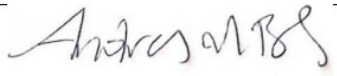
Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

11. COMPROMISOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	Padres de familia y Comunidad en general	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	Nutricionista dietista Equipo interdisciplinario	Siempre que sea necesario
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	Nutricionista dietista Equipo interdisciplinario	Mensual

12. ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
KATLIN LOPEZ ZAMBRANO	PSICOSOCIAL	
ANDRÉS MAURICIO BEDOYA SÁNCHEZ	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	
OSWALDO RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	

Powered by CamScanner

ALDINEVER JIMENEZ	GESTOR COMUNITARIO	
AQUILES ROJAS RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	

Powered by CamScanner

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nu3 alimenta cuerpo y alma		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Barrancominas	2½ horas	08:00AM	10:30AM	14	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		✓ Estimulación sensoriomotriz
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Nolber A Sanchez R	1120335002	Acudiente	Nolber SR
2	Diana Cabares Gaitan	1010039939	Acudiente.	diana cabares
3	Johan Erminso Rios	1121954493	Acudiente	
4	Luz Dency Gaitan	1124994404	Acudiente	Luz Dency G. G
5	Sandra Milena Inazo	1121706057	Beneficiaria.	Sdfg
6	Andrea Ismelia Cabares.	1124798072	Acudiente	
7	María Senaida Gaitan	1120333616	Acudiente	Maria Senaida.
8	Victor Alexis Gaitan	1121706741	Acudiente	Alexis Gaitán
9	Maria Angela Rodriguez	1120332817	Beneficiaria	Maria Angela D.
10	Daira Grasneda Rodriguez	1010027365	Acudiente	Daira Rodriguez
11	Judy Edilma Rosales.	1121710374	Beneficiaria	Judy Rosl.
12	Adenis Martinez	1120333225	Beneficiaria	Adenis M. R
13	Katherine Rebolledo	1120336782	Acudiente	Katherine Rebolledo
14	Pablo A. Gonzalez	1120333457	Acudiente	Pablo Gonzalez
15	Faustino Gaitan P	1120332377	Acudiente	Faustino Gaitan
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Kattin Lopez - Psicologa **Firma** KLOA

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Minitas	2 1/2 horas	02:00 Pm	04:30 Pm	14	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulación sensoriomotriz infantil
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Lina Andrea Rodriguez	1120335848	Beneficiaria	• Lina Andrea R.G.
2	Yadira Ramirez Perez	1120332030	Beneficiaria	• Yadira.
3	Daysi Gaitan Gaitan	1120333006	Acudiente	• Daysi Gaitan.
4	Patricia Castaño G.	1120333157	Acudiente	PatriciaCastaños
5	Maria Yolanda Gomez	1121706334	Beneficiaria	Maria Yolanda
6	Eunisa Prieto Perez	1193348661	Beneficiaria	• Eunisa Prieto.
7	Mirella Prieto Perez	1193348659	Acudiente.	• Mirella prieto perez
8	Carmen juliana Rojas	1120332769	Acudiente	• Carmen juliana Rojas
9	Yeidy Alejandra Perez	1010109904	Acudiente	Yeidy Alejandra P. R.
10	Luz Andrea Ramirez	1120332565	Acudiente	•
11	Yuli tatiana Rojas	1120335208	Acudiente	Yuli Tatiana.
12	Sonia lopez perez	42548457	Acudiente	• Sonia lopez perez.
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Kaitlin lopez T - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

SOCIALIZACIÓN SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

UNIDAD DE SERVICIO:	BARRANCOMINAS
FECHA Y HORA:	17 al 21 de julio del 2023
LUGAR:	Ruta rio Abajo
OBJETIVO DEL ENCUENTRO:	Promover el conocimiento y la adopción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

5. AGENDA

- Bienvenida
- Presentación del equipo
- Socialización del objetivo de la actividad
- Socialización de la actividad programada
- Preguntas y respuestas
- Conclusión
- Agradecimientos por la participación

6. DESARROLLO

Saludos y bienvenida:
En primer lugar, se inició la temática impartida sobre la Higiene y manipulación de alimentos en el hogar por parte de la profesional en nutrición y el apoyo del equipo interdisciplinario de la unidad de servicios de la UDS Barrancominas, siendo las 8: 00 am. Se conto con la presencia de los beneficiarios, padres de familia y comunidad en general, así mismo por parte de las profesionales: psicosocial y auxiliar de enfermería, se extendió un cordial saludo y bienvenida, posteriormente se dio a conocer la agenda para el desarrollo de la educación alimentaria y nutricional.

Presentación del equipo

Seguidamente se realiza la presentación del equipo interdisciplinario a las comunidades, contando con la participan y apoyo de: Aquiles Rojas, Oswaldo Rodriguez, Aldinever Jimenez Gestores Comunitarios, Katlin López Zambrano Psicosocial, Andrés Mauricio Bedoya Sanchez Auxiliar de Enfermería.

Socialización del objetivo

Se realizó la socialización sobre el objetivo de la actividad, destacando la importancia de fortalecer y sensibilizar a los beneficiarios en temas relacionados con la entrega de la complementación alimentaria. Se resaltó que desde la modalidad se trabajan estrategias para promover una adecuada inocuidad de los alimentos, incluyendo el almacenamiento, consumo y preparaciones adecuadas. Por parte de los profesionales en nutrición, con el apoyo del equipo interdisciplinario de la Unidad de Desarrollo Social (UDS) Barrancominas. En cada uno de los encuentros educativos, se abordó la temática de manera informativa y participativa. Durante estas actividades, se contó con la participación activa de los beneficiarios y sus padres de familia. La duración de cada encuentro fue de aproximadamente 1 hora.

Estas actividades se llevaron a cabo en diversas comunidades donde se brinda atención. A continuación, se mencionan algunas de las comunidades involucradas en la socialización:

- Ruta rio Abajo: (Chatare, Murcielago, Laguna Curvina, Arrecifal, Barranco Picure)

Socialización de la actividad programada

Powered by CamScanner

En el marco de la actividad de socialización sobre higiene y manipulación de alimentos, se llevó a cabo la socialización a los beneficiarios atendidos por la modalidad. En primera instancia, se explicó en detalle qué es la higiene y su relevancia en la preparación y consumo de alimentos. Se resaltó la importancia de lavarse las manos de manera adecuada antes y después de manipular los alimentos, así como mantener limpios los utensilios y superficies de trabajo en la cocina.

Resaltando que la higiene y manipulación de alimentos hace referencia a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos que se preparan y consumen. Estas prácticas incluyen la adecuada limpieza de los alimentos, utensilios y superficies de trabajo, así como el cumplimiento de las normas de higiene personal. La higiene alimentaria abarca aspectos como el lavado adecuado de frutas y verduras, la correcta refrigeración de alimentos perecederos, la cocción suficiente de carnes y productos animales, y el control de la temperatura de almacenamiento de los alimentos.

A continuación, se abordó el tema de la manipulación de alimentos en el hogar, haciendo énfasis en la necesidad de evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, así como mantener una correcta temperatura de almacenamiento para evitar el crecimiento de microorganismos patógenos. Se realizaron recomendaciones específicas a tener en cuenta, como lavarse las manos adecuadamente antes de manipular alimentos, utilizar utensilios limpios y evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos. Se destacó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas seguras y de conservarlos en condiciones adecuadas de refrigeración.

Por otro lado, la manipulación segura de alimentos implica evitar la contaminación cruzada, es decir, evitar que los microorganismos patógenos se transfieran de un alimento a otro. Esto se logra mediante la separación de alimentos crudos y cocidos, la utilización de utensilios y tablas de corte diferentes, y la limpieza constante de las superficies de trabajo. La higiene y manipulación adecuada de alimentos es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como intoxicaciones alimentarias y enfermedades gastrointestinales. Además, contribuye a preservar la calidad y frescura de los alimentos, asegurando que conserven sus propiedades nutricionales.

Para reforzar los conceptos presentados, se llevó a cabo la actividad, se utilizaron herramientas educativas visuales, como la caja "Voltea la Caja y Me Verás", la cual contenía muestras de imágenes alusivas a diferentes prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Estas imágenes incluyeron:

1. Tapar los alimentos después de su preparación: Se hizo énfasis en la importancia de cubrir los alimentos para evitar la contaminación y preservar su calidad.
2. Lavado de manos frecuente: Se resaltó la necesidad de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular los alimentos, como medida fundamental para prevenir la transmisión de bacterias y otros microorganismos.
3. Conservación de los alimentos mediante la cocción: Se explicó que, en ausencia de refrigeradores o neveras, una forma de preservar los alimentos es mediante su cocción adecuada, lo cual ayuda a eliminar posibles microorganismos y prolongar su vida útil.
4. Cuidado de heridas: Se hizo hincapié en la importancia de tratar adecuadamente cualquier herida o corte al manipular alimentos, utilizando métodos de curación adecuados y evitando la contaminación de los alimentos con posibles agentes patógenos.
5. Uso de tablas de cortar: Se instruyó sobre la necesidad de utilizar tablas de cortar limpias y separadas para alimentos crudos y cocidos, evitando así la contaminación cruzada.

Durante la actividad, se fomentó la participación activa de los beneficiarios, quienes tuvieron la oportunidad de observar y analizar las imágenes presentadas en la caja.

Powered by CamScanner

Conclusión

Se finalizo la actividad, siendo las 9:30 am, se pudo observar que la temática impartida sobre la higiene y manipulación de alimentos fue muy bien recibida por los participantes.

En conclusión, se reiteró el compromiso de la modalidad de continuar brindando asistencia técnica y actividades educativas que promuevan una adecuada higiene y manipulación de alimentos en los hogares. Se instó a los beneficiarios a aplicar las recomendaciones y conocimientos adquiridos en su vida diaria, para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de sus familias.

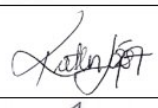
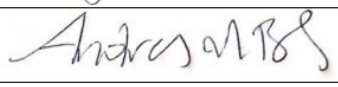
Agradecimientos por la participación

Como último punto de la agenda se agradece por parte del equipo interdisciplinario la participación que ha tenido la comunidad en sobre la temática impartida.

7. COMPROMISOS

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA
Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en su vida diaria, tanto en la preparación como en el consumo de los alimentos. Esto incluye el lavado frecuente de manos, la utilización de utensilios y superficies limpias, y el adecuado almacenamiento de los alimentos.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Seguir brindando asistencia técnica y actividades educativas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos, con el fin de reforzar los conocimientos adquiridos y promover su aplicación efectiva en los hogares de los beneficiarios.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual
Brindar apoyo y seguimiento a los beneficiarios en la implementación de las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Esto incluye la resolución de dudas, la realización de visitas de seguimiento y la orientación constante sobre la temática.	NUTRICIONISTA DIETISTA EQUIPO INTERDICIPLINARIO	Mensual

8. ASISTENCIA

NOMBRE	CARGO	FIRMA
AMALIA RIOS CAAMAÑO	NUTRICIONISTA	
KATLIN LOPEZ ZAMBRANO	PSICOSOCIAL	
ANDRÉS MAURICIO BEDOYA SÁNCHEZ	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	

Powered by CamScanner

OSWALDO RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	
ALDINEVER JIMENEZ	GESTOR COMUNITARIO	
AQUILES ROJAS RODRIGUEZ	GESTOR COMUNITARIO	

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Chatare.	2 1/2 hora	08:30 AM	11:00 AM	17	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulacion sensoriomotriz infantil.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Liz Adriana Prieto Rodriguez.	1193644147	Acudiente	Liz Adriana Prieto R.
2	Yobi Gaitan prieto.	1120333507	Acudiente	Yobi Gaitan P.
3	Norelba prieto perez	1120332059	Acudiente	Norelba Prieto.
4	Doris Prieto Perez	1193348594	Acudiente.	Doris P. P.
5	Susana Gaitan Garcia	1136274713	Acudiente	
6	Natalia Yurleny Gaitan Prieto	1120333500	Acudiente	Natalia Yurleni
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad	
Nombre: Katlin Lopez - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nu3 alimenta cuerpo y alma		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancas	Barranco Pierre	2 1/2 horas	03:30 Pm	06:00 Pm	17	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		✓ Estimulación sensoriomotriz infantil.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Anlly tatiana Jaspe Cabarte	1121709721	Acudiente	Anlly T.
2	Angie Geraldina Cabarte	1121376214	Beneficiaria	ANGIE GERALDINA
3	Marby Dayana Gaitan	1121713538	Acudiente	Marbi D G.C.
4	Ronal Gaitan Cabarte	1244458841	Acudiente	Ronald Gaitan.
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Katlin Lopez - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	**SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION**	**Codigo:** N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	**Fecha:** 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Sapuara	2 1/2 horas	08:00 AM	10:30 AM	18	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Estimulación Sensoriomotriz Infantil
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Amelia Rodriguez Gaitan	1121376201	Acudiente.	
2	Mansol Gaitan Yeper	1124778142	Acudiente	Marisol
3	Luz Dey Peroz Peroz	1121376057	Acudiente	Luz Dey P.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Yuliin Lopez - Psicosocial	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06	
		Version: 05	
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022	
		Página: 1 de 1	

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancominas	Laguna Curvina	2 1/2 horas	01:00 Pm	03:30 Pm	18	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		/ Estimulación sensoriomotriz infantil
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Yuri Andrea Suarez Gaitan	1151452131	Acudiente.	Yuri Andrea Suarez.
2	Bellami Calderon Herrera	1194434686	Acudiente	Bellami Calderón
3	Dorelia Gaitan Renuma	1121715538	Acudiente.	Dorelia Gaitán
4	Alba Estella calderon	1121376075	Acudiente	Alba Calderon
5	Griselda Herrera lara	1006950626	Acudiente	
6	Alba Nely Gaitan Naranjo	1121086015	Acudiente	Alba Nely Gaitan.
7	Milton Alfonso vigo	1121376066	Acudiente	Milton Alfonso V. C.
8	Cecilia lara Barrera	42502532	Acudiente	
9	Gladys Herrera	42546261	Acudiente.	
10	Humberto Rosas pertiño	19002529	Acudiente	Humberto R.P.
11	Anyelo chipigje estrada	1121826070	Acudiente	Anyelo Estrada.
12	Noileth. chipiaje:	1121714642	Acudiente.	Noileth Chipiaje
13	Amelia Rodriguez P.	SD	Acudiente.	
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Katlin López - Bienestar | **Firma** [signature]

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

nu3 alimenta cuerpo y alma	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
		Version: 05
	FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA	Fecha: 24-05-2022
		Página: 1 de 1

CIUDAD	LUGAR	DURACION	HORA INICIO	HORA FIN	DD	MM	AA
Barrancamina	Puerto Cumaral G	2 1/2 horas	09:30 AM	11:00 AM	19	07	2023

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		· Estimulacion Sensoriomotriz
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra	X	

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Carmen Edilma Gaitan	1121609325	Acudiente	· CARMEN
2	Olga Gaitan	1121710733	Acudiente	- Olga Gaitan
3	Sandra calderon	1121710872	Acudiente	- Sandra
4	Gina Amaya chipiaje	1148945677	Acudiente	· GINA
5	Yurany Sirley Hernandez	1121707583	Acudiente	· Yurani
6	Yuli Gaitan Naranjo	1121086197	Acudiente	· Yuli
7	Sandra Milena chipiaje	1121713252	Acudiente ·	· SANDRA MILENA
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Yuttin Lopez - Psicologa	Firma

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner