

ESTRATEGIAS DE INFORMACION, EDUCACION Y COMUNICACIÓN (IEC) EN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (SAN) SOBRE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

PASO 1. RECONOCIENDO EL CAMINO: DIAGNÓSTICO

Fuentes de información secundarias relacionadas con SAN

El Guainía fue no solo el quinto departamento más extenso de Colombia, sino también el más disperso, con 0,56 habitantes por kilómetro cuadrado. En este territorio, habitaban alrededor de 200 comunidades indígenas, cada una con su propia cultura, religión, creencias y necesidades específicas en servicios de salud.

En el Guainía, donde las etnias y los colonos dependían del caprichoso río Inírida, que los desplazaba durante las épocas de inundaciones y los atraía de nuevo hacia su cauce en verano, se puso en marcha un plan piloto en 2016: el MIAS (Modelo Integral de Atención en Salud). Este ambicioso proyecto contó con el apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y se diseñó con la intención de ser replicado en otros territorios. El principal objetivo del MIAS era mejorar el acceso a los servicios de salud y fortalecer el aseguramiento en un departamento donde el 85% de sus 50.636 habitantes eran indígenas. Teniendo en cuenta las necesidades específicas de estas comunidades, se implementaron estrategias que buscaban brindar una atención integral y de calidad.

Durante la ejecución del plan piloto, se llevaron a cabo diversas acciones. Se establecieron centros de atención primaria en diferentes comunidades, con el fin de acercar los servicios de salud a la población. Se promovió la participación activa de la comunidad en la toma de decisiones relacionadas con su salud, fomentando así un enfoque participativo y comunitario. Además, se realizaron capacitaciones y talleres dirigidos a los profesionales de la salud, con el objetivo de mejorar sus conocimientos y habilidades en la atención a comunidades indígenas. Se hizo especial énfasis en la sensibilización cultural y el respeto por las tradiciones y creencias de cada etnia.

A medida que el plan piloto avanzaba, se fueron evaluando los resultados y realizando ajustes para mejorar su efectividad. Se establecieron indicadores de calidad y se implementaron mecanismos de seguimiento y monitoreo para garantizar el cumplimiento de los objetivos establecidos.

Según el diagnóstico elaborado en 2014, el Guainía presentaba cifras preocupantes en términos de salud. La tasa de mortalidad era elevada, con 266,12 fallecimientos por cada 100.000 habitantes. Además, se observaba una alta prevalencia de desnutrición global, con un 23,4% de la población afectada, en comparación con el promedio nacional del 13,2%. Otro aspecto alarmante era la elevada tasa de mortalidad por enfermedades respiratorias en el Guainía, con un registro de 140,11 muertes por cada 100.000 habitantes, en comparación con el promedio nacional del 15,69%. La mortalidad por tuberculosis también era significativamente alta en el departamento, con una tasa de 5,13, mientras que a nivel nacional se establecía en 1,96. La mortalidad de niños menores de cinco años era otro desafío importante en el Guainía, con una tasa del 47,66%, en contraste con el promedio nacional del 15,69%. Estas cifras reflejaban una situación



crítica en cuanto a la salud y el bienestar de los niños en el departamento.

Fuentes de información primaria relacionadas con SAN

La estrategia EIC sobre la higiene y manipulación de alimentos en el hogar resultó de vital importancia para los beneficiarios atendidos. Durante la implementación de esta estrategia, se hizo evidente la necesidad de promover prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el entorno del hogar. A continuación, se presenta un texto formal en pasado simple que explica la importancia de esta estrategia:

Fue de suma importancia para los beneficiarios atendidos. Durante la implementación de esta estrategia, se reconoció que los hogares son el punto de partida para una alimentación saludable y segura, ya que es en este entorno donde se preparan y consumen los alimentos. La promoción de prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar resulta esencial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la seguridad alimentaria de los beneficiarios y sus familias. Al brindarles a los beneficiarios herramientas y conocimientos sobre cómo manipular y preparar los alimentos de manera segura, se les capacita para tomar decisiones informadas sobre su alimentación y promover prácticas saludables en su entorno.

Se enfocó en proporcionar información clara y concisa sobre los principios básicos de higiene alimentaria, como la importancia de lavarse las manos antes y después de manipular alimentos, la necesidad de mantener las superficies de preparación limpias y la separación adecuada de alimentos crudos y cocidos. Además, se hizo hincapié en la relevancia de almacenar correctamente los alimentos para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos dañinos. Se brindaron recomendaciones específicas sobre cómo refrigerar los alimentos perecederos, utilizar recipientes adecuados para su almacenamiento y revisar regularmente la frescura y la fecha de caducidad de los alimentos.

La implementación de la estrategia EIC sobre la higiene y manipulación de alimentos en el hogar permitió a los beneficiarios adquirir conocimientos prácticos y aplicables a su vida diaria. Esto les dio la capacidad de proteger su salud y la de sus seres queridos, al tiempo que mejoraba la calidad y seguridad de los alimentos que consumían.

Podemos detallar que la problemática asociada a la mala manipulación de alimentos es una preocupación importante en el ámbito de la salud y la seguridad alimentaria. La incorrecta manipulación de los alimentos puede dar lugar a la proliferación de microorganismos patógenos, la contaminación de los alimentos y, como consecuencia, la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos. A continuación, se presenta una descripción formal en pasado simple sobre esta problemática:

- La mala manipulación de alimentos fue identificada como una problemática relevante durante el periodo analizado. Se observaron prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos en diferentes etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la preparación y consumo en los hogares.



Una de las principales causas de esta problemática fue la falta de conocimiento sobre las medidas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos. Muchas personas no estaban al tanto de la importancia de lavarse las manos correctamente antes y después de manipular alimentos, así como de mantener las superficies y utensilios de cocina limpios y desinfectados.

Además, se identificaron prácticas inadecuadas en el almacenamiento de alimentos. Algunos beneficiarios no almacenaban los alimentos perecederos en la temperatura adecuada, lo que favorecía el crecimiento de microorganismos y la aparición de deterioro en los alimentos. Asimismo, se observó una falta de conciencia sobre la importancia de separar adecuadamente los alimentos crudos de los cocidos para evitar la contaminación cruzada. Para abordar esta problemática, se implementaron diferentes estrategias de educación alimentaria y comunicación para promover prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos. Se realizaron talleres, capacitaciones y se distribuyó material educativo con información clara y concisa sobre las medidas de seguridad alimentaria.

En resumen, resultó ser fundamental para los beneficiarios atendidos. Al promover prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, se fomentó un entorno seguro y saludable en los hogares, contribuyendo así al bienestar y la calidad de vida de los beneficiarios. Por ende, se hace necesario la implementación de esta estrategia para sensibilizar a la población atendida.

Lista de problemáticas

Temáticas centrales en SAN del ICBF	**Problemática**	**Grupo más vulnerable**	**Zona geográfica + afectada**	**Causas**	**Consecuencias**
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	La falta de higiene y manipulación adecuadas de alimentos	Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural	Enfermedades transmitidas por alimentos	Intoxicaciones alimentarias, infecciones bacterianas, virales o parasitarias.
	Contaminación cruzada	Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural	Transferencia de bacterias y otros patógenos de los alimentos crudos a los alimentos cocidos	Aumentando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. (diarreas o vomito)



	Almacenamiento inadecuado	Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural	Deterioro y a la proliferación de bacterias.	Se contaminan rápidamente y causan enfermedades al consumirse.
	Falta de higiene personal	Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural	No lavarse las manos antes de manipular alimentos	Las manos pueden transportar bacterias y otros microorganismos dañinos que se transfieren a los alimentos
	Tiempo de exposición prolongado	Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural	Dejar los alimentos a temperatura ambiente durante demasiado tiempo	Se crean condiciones ideales para el crecimiento de bacterias
		Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural		
		Toda la familia (mujeres gestantes y niños menores de 5 años).	Zona urbana y rural		

Hospital, comunidad, puesto de salud, CDI, Modalidad propia.

¿Qué preguntas orientadoras le harían al grupo identificado para enriquecer el diagnóstico sobre las problemáticas que se presentan en su comunidad y territorio?

Al realizar un diagnóstico sobre las problemáticas relacionadas con la higiene y manipulación de alimentos en

el hogar, se pueden plantear las siguientes preguntas orientadoras para enriquecer la información y obtener un panorama más completo:

- ✓ ¿Cuáles son las prácticas comunes de higiene y manipulación de alimentos en el hogar en su comunidad?
- ✓ ¿Se observan situaciones de contaminación cruzada en el manejo de los alimentos en el hogar?
- ✓ ¿Cuáles son los principales desafíos o dificultades que enfrentan las personas al tratar de implementar buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en sus hogares?
- ✓ ¿Existe conocimiento y conciencia sobre la importancia de lavarse las manos adecuadamente antes y después de manipular alimentos?
- ✓ ¿Se siguen los tiempos de cocción adecuados para los alimentos en el hogar?
- ✓ ¿Se conocen las temperaturas adecuadas de almacenamiento de alimentos perecederos en el hogar?
- ✓ ¿Qué tipo de utensilios y superficies de trabajo se utilizan en la preparación de alimentos en el hogar?
- ✓ ¿Hay acceso a agua potable y productos de limpieza adecuados para mantener la higiene en el hogar?
- ✓ ¿Existe una cultura de prevención y manejo adecuado de los alimentos en la comunidad?
- ✓ ¿Qué nivel de conciencia hay sobre las enfermedades transmitidas por alimentos y sus consecuencias?

Estas preguntas estuvieron orientadoras y ayudaron a recopilar información valiosa sobre las prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar, las dificultades que enfrentan las personas y las áreas en las que se requiere intervención y educación. Al obtener respuestas a estas preguntas, se podrá realizar un diagnóstico más preciso y enfocado en las necesidades específicas de la comunidad, lo que permitirá diseñar estrategias efectivas para mejorar la higiene y manipulación de alimentos en el hogar.

¿Cuáles son esas problemáticas y necesidades sentidas de la población frente a la alimentación y nutrición?

Se pudo identificar las problemáticas y necesidades sentidas de la población en relación a la higiene y manipulación de alimentos en el hogar, se pueden considerar las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Existe un conocimiento adecuado sobre las prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar?
- ✓ ¿Se observa una falta de acceso a recursos básicos, como agua potable y productos de limpieza, que dificultan el cumplimiento de las prácticas de higiene?
- ✓ ¿Se presentan dificultades en la aplicación de las medidas de seguridad alimentaria en el hogar debido



a limitaciones económicas o de infraestructura?

- ✓ ¿Se percibe una falta de conciencia sobre las consecuencias de la mala higiene y manipulación de alimentos en la salud de la familia?
- ✓ ¿Se identifican prácticas culturales arraigadas que pueden obstaculizar la adopción de prácticas de higiene y manipulación de alimentos adecuadas?
- ✓ ¿Existe una falta de acceso a información y educación sobre prácticas de higiene y manipulación de alimentos en el hogar?
- ✓ ¿Se encuentran barreras lingüísticas o de alfabetización que dificultan la comprensión y aplicación de las medidas de higiene y manipulación de alimentos?
- ✓ ¿Se presentan desafíos particulares en la comunidad, como condiciones ambientales adversas o infraestructuras deficientes, que dificultan la implementación de prácticas de higiene y manipulación de alimentos adecuadas?
- ✓ ¿Se observa una falta de motivación o interés por parte de la población en adoptar prácticas de higiene y manipulación de alimentos adecuadas?

¿Qué actores están involucrados para solucionar estas problemáticas?

La familias, instituciones, EPS, Hospital, la comunidades, modalidades de ICBF, líderes indígenas.

PASO 2. ¿CUÁLES SON LOS COMPORTAMIENTOS POR MEJORAR O CAMBIAR?

Problemática	Comportamientos que deben ser modificados	Priorización de los comportamientos a modificar
Uso de utensilios y superficies sucias	- Muchas veces, las personas no se dan cuenta de la importancia de mantener limpios los utensilios de cocina, como cuchillos, tablas de cortar y recipientes, así como las superficies de trabajo.	- Es esencial utilizar utensilios y superficies limpias para manipular alimentos. La prioridad es concienciar sobre la necesidad de limpiar y desinfectar adecuadamente estos elementos antes y después de su uso.
Contaminación cruzada	- La incorrecta separación de alimentos crudos y cocidos, así como el uso de utensilios y superficies de trabajo contaminados, puede provocar la contaminación cruzada.	- Es indispensable separar los alimentos y cortarlos por separados. No mezclar los ya cocidos con los crudos. Para no generar contaminación directa con los alimentos.
Almacenamiento inadecuado de alimentos	- El almacenamiento incorrecto de alimentos puede aumentar el riesgo de contaminación y deterioro.	- Es necesario priorizar la correcta temperatura y condiciones de almacenamiento de los alimentos, especialmente aquellos perecederos como carnes, lácteos y productos



		frescos. Se deben evitar temperaturas
Descongelación incorrecta de alimentos	- La descongelación de alimentos debe hacerse de manera segura para evitar el crecimiento de bacterias	- Brindar orientación sobre las técnicas adecuadas de descongelación de alimentos para evitar la proliferación de bacterias. Se debe priorizar la descongelación en el refrigerador, que es la forma más segura y recomendada. Además, se debe desalentar la descongelación a temperatura ambiente, ya que esto puede favorecer el crecimiento bacteriano.
Falta de higiene personal	- No lavarse las manos antes y después de ir al baño. - Mantener las uñas largas y sucias.	- Promover la importancia de la higiene personal adecuada, incluyendo el lavado de manos frecuente y correcto antes y después de manipular alimentos, después de usar el baño y después de tocar superficies o utensilios sucios.
Tiempo de exposición prolongado	- Concientizar sobre la importancia de minimizar el tiempo de exposición de los alimentos a temperatura ambiente.	- Se debe priorizar la refrigeración adecuada de los alimentos perecederos, especialmente aquellos que son más susceptibles al crecimiento bacteriano, como las carnes, aves, pescados y productos lácteos. Esto ayuda a prevenir la proliferación de bacterias y mantener la calidad y seguridad de los alimentos.
Lavado inadecuado de manos	- La falta de lavado de manos adecuado y frecuente antes y después de manipular alimentos es una de las principales causas de contaminación.	- Es fundamental priorizar la promoción del lavado de manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes de preparar alimentos y después de manipular alimentos crudos, usar el baño



			o tocar superficies sucias.	
PASO 3. IDENTIFICANDO SU AUDIENCIA				
Audiencias y entornos prioritarios para la EAN				
Comportamiento que se desea mejorar o cambiar	**Familiar**	**Educativo**	**Laboral**	**Espacios públicos y comunitarios**
Contaminación cruzada	Compañero, esposo, abuelos, cuidadores, familiares cercanos.	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones
Descongelación incorrecta de alimentos	Compañero, esposo, abuelos, cuidadores, familiares cercanos.	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones
Lavado inadecuado de manos	Compañero, esposo, abuelos, cuidadores, familiares cercanos.	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones
Tiempo de exposición prolongado	Padres de familia. Familia extensa. Usuarios	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones
Falta de higiene personal	Padres de familia. Familia extensa. Usuarios	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones
Almacenamiento inadecuado	Padres de familia. Familia extensa.	N.A	TH UDS Inírida.	Lideres Caseta comunal Capitanes Asociaciones



	Usuarios			
Audiencias	**¿El grupo hace parte de las personas que están al alcance de mi labor?**		**¿El grupo está relacionado directa o indirectamente con el cambio de comportamiento?**	
Padres de familia.	Si		Directamente	
Familia extensa.	Si		Directamente	
Usuarios	Si		Directamente	
TH UDS Inírida	Si		Indirectamente	
Lideres	No		Indirectamente	
Caseta comunal	No		Indirectamente	
Capitanes	Si		Indirectamente	
Caracterización de audiencia				
¿Qué es la higiene y manipulación de alimentos?	La higiene y manipulación de alimentos en el hogar se refiere a las prácticas y medidas que se deben seguir para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que se preparan y consumen en casa. Estas prácticas incluyen tanto la higiene personal de quienes manipulan los alimentos como los procedimientos adecuados para la limpieza, almacenamiento, preparación y cocción de los alimentos. La higiene de los alimentos en el hogar implica mantener una buena higiene personal, como lavarse las manos antes y después de manipular alimentos, usar ropa y utensilios limpios, y evitar toser o estornudar cerca de los alimentos. También implica mantener una cocina limpia y desinfectada, lavar adecuadamente los utensilios y las superficies de trabajo, y asegurarse de que los alimentos estén almacenados correctamente en el refrigerador o la despensa.			
Participación en la educación alimentaria:	Se incentivó a los beneficiarios a participar activamente en las actividades de educación alimentaria y a compartir sus experiencias y conocimientos con otros miembros de la			



	comunidad. Se alentó el intercambio de ideas y la colaboración en la implementación de prácticas alimentarias saludables.
Seguimiento y monitoreo:	Se resaltó la importancia de realizar un seguimiento regular de los hábitos alimentarios y evaluar los cambios implementados. Se recomendó llevar un registro de las comidas y realizar ajustes según sea necesario para mejorar la alimentación.

PASO 4. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE SU ESTRATEGIA?

Durante la implementación de la IEC SAN, se llevaron a cabo diversas actividades educativas con el objetivo de promover una mejor comprensión y adopción de prácticas alimentarias saludables. Los beneficiarios participaron activamente en estas actividades y se les brindaron recomendaciones clave para implementar la IEC SAN en su vida diaria.

Paso 5. ¿Qué mensajes vamos a comunicar?

- ✓ Cuida tu salud y la de tu familia: Practica una buena higiene al manipular alimentos en casa. Lávate las manos antes y después de tocar alimentos crudos y usa utensilios y tablas de cortar separados para evitar la contaminación cruzada."
- ✓ "La higiene en la cocina es clave para evitar enfermedades. Limpia y desinfecta las superficies de trabajo y utensilios con agua caliente y jabón después de manipular alimentos crudos. Tu seguridad alimentaria está en tus manos."
- ✓ "Recuerda: los alimentos crudos y cocidos deben mantenerse separados. Evita la contaminación cruzada utilizando utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y cocidos. ¡Tu familia merece una alimentación segura!"

6, paso ¿Cuáles canales y herramientas utilizara para transmitir el mensaje?

Canales	
Medios masivos	Redes sociales (whatsapp)
Medios alternativos	Perifoneo, feria, festival, concurso, olimpiadas, talleres.
Medios artísticos	Teatro, títeres, cuento, dramatizado, mimos.
Herramientas	Videos, audios, folletos, mis manos te enseñan, empezar una nueva vida, plato saludable de la familia colombiana, carteleras, títeres, imágenes, diapositivas.

ELABORADO POR: AMALIA ESTHER RIOS CAAMAÑO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

1. **Fotografía N°1.** *Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulación de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Ruta rio Guaviare, comunidad de San Benito, participacion de beneficiairios, padres de familia, equipo interdiciplinario (UDS) Inírida.*

Fotografía N°2*. Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Ruta rio Guaviare, comunidad de San Benito, participacion de beneficiairios, padres de familia, equipo interdiciplinario (UDS) Inírida.*

Fotogtafia N°3. *Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de cayo raya, ruta del rio Atabapo.*

Fotografía N°4. *Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "**Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de cayo raya, ruta del rio Atabapo.*

Fotografía N°5. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de Guamal, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°6. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de Guamal, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°7. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de Guamal, ruta del rio Guaviare.*

Fotografía N°8. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano*

Fotografía N°9. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano.*

Fotografía N°10. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, Instalaciones UDS Inírida, Casco urbano.*

Fotografía N°11. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, ruta rio inirida, comunidad de yuri.*

Fotografía N°12. *Socialización sobre la temática impartida en las comunidades.*



Fuente: *Temática dada por el equipo de la UDS Inírida, ruta rio inirida, comunidad de yuri.*

Fotografía N°13*. Actividad educativa sobre la "Higiene y manipulacion de alimentos en el hogar" "****Voltea la ficha y me veras".***



Fuente: *Equipo de la UDS Inírida, comunidad de Chaquita, ruta del rio Atabapo.*



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
Inirida	Vda. Rio Atabapo	12/07/23	14/07/23	5:30 pm	12	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadania	Cargo	Firma
1	Yoitza Mercedez	1.121723583	Acudiente.	Yoitza
2	Leidy Diana Gonzalez leon	1121903005	Acudiente	Diana Gonzalez
3	Lidia Mendez Perez	1.121.714.469	Acudiente	Lidia Mendez
4	Nelly Xiomara Rodriguez	1 136 276 162	miembro de la comunidad	Nelly
5	Kelly Mendez Perez	1193.436792	miembro de la comunidad	Kelly M P.
6	claudia sharle y leon	1121 707 004	miembro de la comunidad	claudia leon
7	Joirson Florez martinez	1006768026	Acudiente	Joirson
8	Rosaura cardena	50	Acudiente	Rosaura
9	Harleydy Flores	1.121.709.268	Acudiente	Harleydy
10	Maria Angelica chipaje Galvis	1.006.769.140	Acudiente	Angelica
11	GLADYZ AMAYA GONZALEZ	1-722-707-897	miembro de la comunidad	GLADYZ
12	Lida Patricia Gaitan	1121708302	Lida Acudiente	Lida
13	Ana cecilia	1.72.608 204	miembro de la comunidad	Ana
14	Aleida Florez G	42548613	miembro de la comunidad	Aleida
15	Frances Guevara	28612563	Acudiente	Frances Guevara.
16	Luis Giorgina	1121723748	Acudiente.	Luis Martinez.
17	Rafael Rivas	19008324	NCSA	Rafael
18	Jenny AMAYA	1-121 711811	Acudiente	Jenny AMAYA
19	Jhon Jairo Quinte Rodriguez	1175000092	Acudiante	Jairo
20	Ofelia Diaz Lara	1.121.996.381	Acudiente	Ofelia

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Analia Rios C. Nutricionista Dietista.

Firma: Analia Rios C

FORMATOS DE REGISTRO DE LA RUTA METODOLÓGICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA IEC EN SAN DEL ICBF PARA EL FOMENTO DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SALUDABLES



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
Inirida	Ruta SIO Guainia	12/07/23	14/07/23	5:30 pm	12	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Henry lopez Rodriguez	1124778589	agudiente.	Henry Lopez Rodriguez
2	carolina Gaitán G	1148554759	acudiente	Carolina Gaitan
3	Omar Naranjo G:	1124995954	Miembro de la comunidad	Omar Naranjo
4	Sally Jhoana Sanchez G	1121722531.	miembro de la comunidad	Sally Jahoana
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios Cn Nutricionista Dietista	Amalia Rios C

FORMATOS DE REGISTRO DE LA RUTA METODOLÓGICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA IEC EN SAN DEL ICBF PARA EL FOMENTO DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SALUDABLES



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
Inirida	CDI Inirida	2 horas	9:00 am	11:00 am	10	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No.	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Viviana Gonzalez	Ton 67699588	acudiente	Viviana
2	DELLYS medina D'a	1006768579	Acudiente	DELLY M.D.
3	Silvia Rodriguez	1121 708178	Acudiente	Silvia Rodriguez
4	Leny Carina Gonzáles e	1007097566	Acudiente	Leny Carina G C
5	Diana Navarro S	1121709775	Acudiente	Diana
6	Dayra yelena Gaitan perez	1121706546	acudiente	dayra
7	Susana Perez Gomez	68794900.	Acudiente	
8	Enedibel carolina gaitan B	1120372420	Acudiente	Enedibel
9	Norma Natalia s.	1121706049	Acudiente	Norma Natalia
10	Diana Natal Simón M	1121715587	Acudiente	
11	Anarella Briceño	32 511 387	Acudiente	Anarella Briceño
12	Delvis carolina Rojas	5954155	Acudiente	Delvis Rojas
13	Venerexa Rojas Guarin	1006768463	Acudiente	Venerexa Rojas G.
14	Grettel rojas Guarin	1006768509	Acudiente	Grettel R.
15	Diana angelica Diaz M	1121718697	acudiente	Diana Diaz
16	Seneida Gonzales Gonzales	1121 711 731	acudiente	Seneida Gonzales G
17	Nelly Mateo Ortiz	1127712663	Beneficiaria	
18	Ana Belen vargas	1010030	BENEFICIARIA	
19	Noralba Garcia Garcia	1122466348	Acudiente Noralba Garcia	Noralba Garcia
20	Kelin Daniela Forero D.	1.121.708.340	Acudiente	Kelin Daniela F.

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Nutricionista Dietista	



	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
Inirida	UDS Inirida	2 horas	9:00 am	11:00 am	10	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No.	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Ingrid Loaiza Marroquin B.	1121.711.460	Acudiente	
2	Adriana Sierra	1121715320	Acudiente	Adriana S.
3	Susana Rivero	29.878.143	Acudiente.	Susana R.
4	Marcela García A	1121713036	Acudiente.	Marcela.
5	María Dorantes L.	1.121.722.390	Acudiente	María.
6	Solangi camico Garrido	1.121707549	Beneficiaria	Solangi
7	Anyi Rodriguez	1121708848	Beneficiaria	Anyi
8	Reina Barrera	1122858169	Beneficiaria	Reina B.
9	Rubi Paulina Gonzalez Diaz	1.006.769.297	Acudiente	Rubi Gonzalez
10	Solanlly Restrepo	1121718293	Acudiente	Solanlly Restrepo
11	Yoscari Bricño	28397 249	Beneficiaria	Yoscari
12	Keilin Martinez	31 328 727	ACudiente	Keilin
13	Rubi Esmeralda Gutierrez Ventura	1130244275	Beneficiaria	Rubi G
14	Evelidio Tatiana Samper Mercado	1193436517	Beneficiaria	TatianaSamperM
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre: Amalia Riaño Nutricionista Dietista

Firma: Amalia Riaño



	SISTEMAS INTEGRADOS DE GESTION	Codigo: N3-SIG-FO-06
nub 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
Inirida	Vto no aplica	1h 30 min	15/07/23	4:30 pm	17	07	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadanía	Cargo	Firma
1	Leciana Camico Victoriano	42.505.101	Acudiente	Leciana
2	Oseas Garcia Da Silva	1006768975	Acudiente	
3	Melany Suyuna Yucuna Olivo	52.579.065	Acudiente	
4	Genith Rodriguez Lopez	1.007.097.502	Acudiente	
5	Alberto Camico Camico	1007097686	Acudiente	Alberto.
6	Juliana Camico Camico	1121702034	Acudiente	Juliana
7	Caleb Ezequiel Felix Gomez	19.001.607	Acudiente	Felix G.
8	Mireya Gonzalez Munilla	1.121.721.065	Acudiante	Mireya.
9	Elena Gonzalez C...	1.112.721.795	miembro de la comunidad	
10	Rubiela Gonzalez C.	1.151.451.892	miembro de la comunidad	Rubiela G. C.
11	Jeisi Gonzalez M.	1.193.277.048	miembro de la comunidad	Jeisi G. M.
12	Wilson Fernando C G	1900342	Acudiente	Wilson F.
13	Andrea Carmen Estrada	17.675.800	acudiente	carmen
14	Marily Johana Muñoz	32.987.776	acudiente	Marily
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rita Cu Nutricionista Dietista	Amalia Rita Cu



nu3 alimento 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
Inirida	Ruta Rio Inirida	1hora.	8:00am	6:30pm	21	04	23

ACTIVIDAD REALIZADA		TEMAS TRATADOS
Inducción		Higiene y Manipulación de Alimentos en el hogar.
Reinducción		
Charla de seguridad		
Reuniones de SST / Operativas		
Seminario / Taller / Curso		
Capacitación especifica al cargo		
Otra		

No	Nombre del Colaborador	Cédula de Ciudadania	Cargo	Firma
1	Enrique Cano Cabrera	1121938512	acudiente	
2	Norma Cano Cabrera	19001972	Acudiente	
3	Zilma Rocio Rivas C.	1193595158	Acudiente	Zilma Rivas.
4	Rosa Lorena Perez M.	1121716099	Acudiente	Rosa Lorena P.M.
5	Martha Martinez	1127460585	Acudiente	martha martinez
6	Manuel Rodriguez Rodr	18203832	Miembro C	
7	Ingri Acosta M.	1122858158	mama	Ingri A.
8	Andrea Valentina H.R	119.866.543	acudiente	Andrea
9	maira yenni camica	1.121.771.459	Acudiente	
10	luz mery acosta martinez	1.193.049.234	acudiente	luz mery A.
11	Angie Perez Garrido	1.121.718.509	acudiente	Angie perez.
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

Observaciones:

Persona responsable de la actividad

Nombre:	Firma
Amalia Rios C Nutricionista Asesora	Amalia Rios C

FORMATOS DE REGISTRO DE LA RUTA METODOLÓGICA PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA IEC EN SAN DEL ICBF PARA EL FOMENTO DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS SALUDABLES



AMALIA ESTHER RIOS CAAMAÑO

Modalidad 1000 dias

UDS Inírida

Nutricionista Dietista