ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

15

La jagua de Ibirico- cesar, 28 de marzo del 2025.

Señor.
FABIAN NARVAEZ.
Presidente Barrio San José 1

ASUNTO: Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

Cordial saludos,

Teniendo en cuenta su actitud proactiva, espíritu colaborador y atendiendo a sus competencias, le pedimos amablemente nos brinde un espacio en el barrio para realizar unas visitas casa a casa con el fin de realizar jornadas de educación y comunicación teniendo en cuenta la promoción y prevención de la salud. Descrita en las actividades del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) vigencia 2025, en el cual se priorizan acciones para la comunidad. Desde el mes de abril hasta a diciembre del 2025

Agradeciendo de antemano su colaboración y disposición de ayuda.

Recibido Pa' la Secretaria de la Junta Nois Pontalvo.

Monica Maria Rico Barrios

MONICA MARIA RICO BARRIOS
Profesional Universitario Plan de Intervenciones Colectiva (PIC 2025)

ACTIVIDADES	VALOR	POBLACION	ENTORNO	NECESIDAD DE INFORMACION	PROBLEMA DE SALUD	RESULTADOS DE OTRAS CAMPAÑAS	TIPO DE ESTRATEGIAS DE DIFUSION	OBJETIVOS	AUDIENCIA A IMPACTAR	DEFINIR COMO PROPORCIONAR LA INFORMACION	FECHA DE EJECUCION
Realizar 50 visitas de informacion en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del area urbana; y 10 en el corregimiento de boqueron; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas practicas de manufactura y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos	$ 500.000,00	Familas, colectivos y comunidades	Comunitario	Se envidencia falta de conocmiento de la poblaciòn acerca del manejo Qué son las BPM?, Las Buenas Prácticas de Manufactura son unos principios básicos de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas que cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores y asegurar un producto de calidad.	Consecuencias en la salud y al medio ambiente	No han sido Evaluadas	1-Folletos o material impreso.	Informar a la comunidad sobre el manejo y cuidado del almacenamiento de los alimentos , con la finalidad de minimizar los riesgo de la enfermedades diareicas agudas y daños a la salud a causa de el inadecuado manejo y conservacion de los alimentos .	Comunidad en general del Municipio	Mediante visitas casa a casa en donde se informara a la poblaciòn por medio de la presentaciòn de rotafolio informativo e ilustrativo	Abril,Mayo,Junio,Julio,Agosto,Septiembre,Octubre,Noviembre,Diciembre

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CESAR
MUNICIPIO LA JAGUA DE IBIRICO

PIC
Plan de intervenciones colectivas

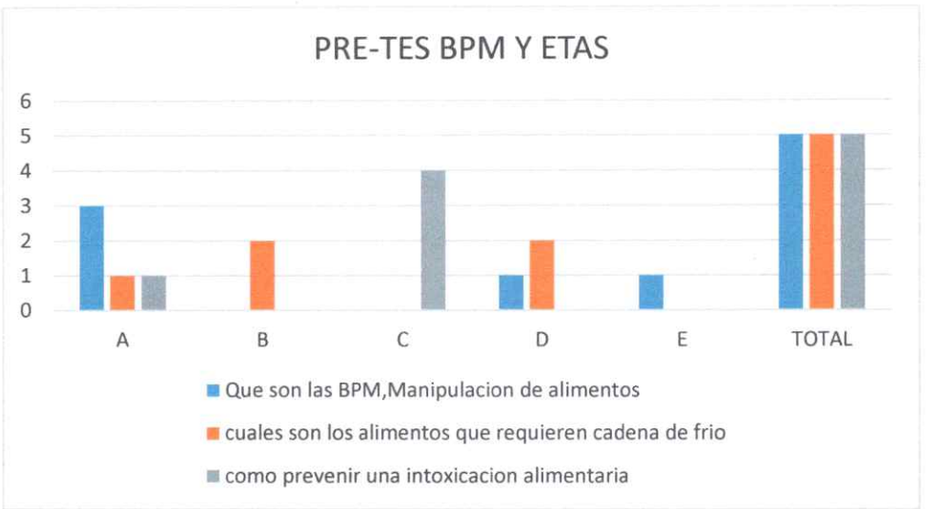
ACTA DE EJECUCIÓN

EJES ESTRATEGICOS	**ATENCION PRIMARIA EN SALUD**
ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
FECHA Y LUGAR DE EJECUCIÓN	**10 DE ABRIL DEL 2024 Territorio 4 Microterotorio 11San José 1**

POBLACIÓN BENEFICIADA

Género/Sexo:	Femenino: 4	Masculino: 1	LGBTI:	TOTAL: 5
Población por ciclo vital:	Primera Infancia (0-5):	Infancia (6-11):	Adolescencia (12-17):	TOTAL: 5
	Juventud (18-28):1	Adultez (29 - 59):3	Vejez (mayor de 60):1	
Grupo Vulnerable:	PCD:	MCH:	Víctimas: **1**	TOTAL: 3
	Desplazado: 2	Reinsertado:		
Grupo Étnico:	Indígena:	Afro: 1		TOTAL:1
OTRO:				

POBLACIÓN OBJETO	Familias, colectivos y comunidades
RESPONSABLE(S) DE LA ESE	EQUIPO BASICO- AUXILIAR DE ENFERMERA
ACTOR(ES) SOCIAL(ES)	Presidente de junta de acción comunal Municipio de la Jagua de Ibirico
OBJETIVO GENERAL	Orientar a los vendedores ambulantes o comerciantes del área urbana del municipio de la jagua de Ibirico - cesar. Y en los corregimientos de Boquerón; palmita y la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura con el fin de prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	Se realizaron 5 visitas en el entorno hogar y laboral realizando intervención a 5 vendedores ambulantes y comerciantes, se inicia con la aplicación de un pre- test para identificar conocimientos previos por parte de los participantes, luego se realiza educación para orientar sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura (BPM) iniciando con inspección y/o observación de cada área de trabajo con el fin de educar sobre ¿Qué son las BPM?, Las Buenas Prácticas de Manufactura son unos principios básicos de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas que cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores y asegurar un producto de calidad. Estás prácticas se deben llevar a cabo en todas las etapas de la cadena de alimentos: manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser catastrófico para los productos, como, por ejemplo, la contaminación cruzada, la adulteración y el etiquetado incorrecto. La implementación de BPM o buenas prácticas de manufactura puede ayudar a reducir las pérdidas y el desperdicio, y protege tanto a la empresa como al consumidor de sucesos negativos en seguridad alimentaria. 



De acuerdo al análisis de los pre-tés la persona encuesta el 68 % NO Tiene el conocimiento y el 32% si

Damos a conocer las reglas básicas de las BPM de higiene y calidad en los procesos industriales

1. Responsabilidades: indicar las funciones de cada persona dentro del equipo dedicado a cumplimiento de las actividades.
2. Instalaciones y equipamientos: Establezca normas de higiene y frecuencia de limpieza de acuerdo a la actividad económica que desarrolla.
3. Gestión de residuos: definir el sistema de separación entre residuos reciclables y orgánicos.
4. Control de plagas: establecer medidas preventivas y correctivas para evitar la atracción, acceso y refugio de plagas;
5. Control de agua y energía: implementar medidas para evitar la contaminación de los productos, incluir agua potabilidad.
6. Operación: tener procedimientos detallados para cada operación que pueda interferir directa o indirectamente con la calidad del producto final: recepción, almacenamiento, descongelación, manipulación y distribución;
7. Selección de materias primas, ingredientes y envases: conocer el origen de los alimentos vendidos y evaluar su calidad;
8. Control de calidad: invertir en métodos de producción y control de estándares de calidad;
9. Higiene personal y salud: instruir a los vendedores sobre la frecuencia de la higiene de manos, uniformes y exámenes necesarios.
10. Controla todas las etapas de su cadena de suministro, proporcionando información fundamental para el análisis y la gestión de riesgos.

Las buenas prácticas de manufacturas previenen de enfermedades transmitidas por alimentos las ETA que son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene,

Dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

Para esto debemos:

• Mantener los hábitos higiénicos durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos

• Disponer de áreas de preparación de alimentos de fácil limpieza

• Garantizar las temperaturas de cocción y las condiciones de almacenamiento de alimentos

Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3 aspectos muy importantes: • Higiene personal • Higiene de los alimentos • Higiene del entorno.

Higiene personal: Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como: • Baño diario • Lavarse los dientes después de cada comida • Mantener uñas cortas y limpias • Mantener las manos limpias y lavárselas cada vez que sea necesario.

Higiene de los alimentos: La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores.

Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones: • Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias • Los huevos deben estar frescos y limpios • Las carnes, pollo y pescado deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y conservarse en todo momento refrigerados o congelados • Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente • Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, hendiduras o golpes, ni señales de oxidación

Almacenamiento: • Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima. • El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos. • El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones. Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad. • Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que las neveras o equipos de refrigeración o congelación

Preparación: • El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio. • Usar siempre utensilios que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos. • Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de utilizarlos. Si los usa en alimentos cocidos límpielos y desinfecte los para emplearlos en alimentos crudos. • El lugar donde se guarden los equipos y utensilios, debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y bacterias. • Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.

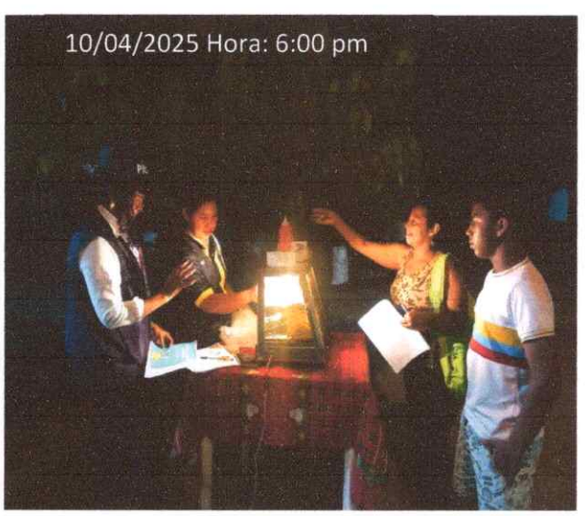
ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL	**PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS 2025**	PIC Plan de intervenciones colectivas
	REGISTRO FOTOGRAFICO	

EJES ESTRATEGICOS: Atención primaria en salud.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Realizar 50 visitas de orientación a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.









ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2025

Fecha: 10-04-2025 **Nombre de la actividad:** Visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes

Lugar: Barrio San José del municipio de la Jagua de IBIRICO cesar

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																		FIRMA
				SEXO		EDAD	CICLO VITAL						VULNERABLES				REINSERTADO	ETNIAS		LGBTI	OTRO	
				FEMENINO	MASCULINO		PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO		INDIGENA	AFRO			
1	Gladys Quintana	36495522	3147020363	x		49					x					✓						Gladys Quintana
2	Esthefany Moreno B.	1064120678	3244234952	x		27				✓												Estefany Moreno B.
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						

PRIMERA INFANCIA: 0-5 AÑOS INFANCIA:6-11AÑOS ADOLESCENCIA: 12-17 AÑOS JUVENTUD: 18-28 AÑOS ADULTEZ: 29-59 AÑOS VEJEZ: MAYORES DE 60 AÑOS PDC: PERSONAS CON DISCAPACIDAD MCH: MUJERES CABEZA DE HOGAR

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2025

Fecha: 10-04-2025 **Nombre de la actividad:** Educación sobre las buenas practicas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos a vendedores ambulantes o comerciantes

Lugar: Barrio san José

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																	FIRMA
				SEXO		EDAD	CICLO VITAL						VULNERABLES				REINSERTADO	ETNIAS		LGBTI	OTRO	
				FEMENINO	MASCULINO		PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO		INDIGENA	AFRO			
1	Wilson Gonzales	18938819	3125692117		X	62						X			X	X			X			.WG
2	Nancy Illera Q	27706196	3114738726	X		58					X											Nancy Illera.
3	Ruth Guerrero	37651950	3114677897	X		43					X											Ruth S. Guerrero C.
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						

PRIMERA INFANCIA: 0-5 AÑOS INFANCIA:6-11AÑOS ADOLESCENCIA: 12-17 AÑOS JUVENTUD: 18-28 AÑOS ADULTEZ: 29-59 AÑOS VEJEZ: MAYORES DE 60 AÑOS PDC: PERSONAS CON DISCAPACIDAD MCH: MUJERES CABEZA DE HOGAR

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Conocer las actividades correspondientes a las BPM, en cuanto al proceso, el personal, recepción, distribución, almacenamiento y transporte aplicados a la aplicación de un sistema de calidad.		
FECHA DE REALIZACION:	10-04-2024	**CODIGO CUPS:**	10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	Gladys Quintana Fuentes	**EDAD:**	49
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No. DE DOCUMENTO**	36495522
DIRECCION:	Cll 3 1A 19	**BARRIO:**	San Jose
EPS:	Asmet salud.	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

se realiza visita al vendedor ambulante. Vendedor empanadas, Patacones, Papas. en entorno comunitario del municipio de la Jagua de Ibirico. area URBana del Barrio San Jose. con el fin de sensibilizar al Propietario y/o empleados sobre buenas Practicas de manufacturas y Prevencion de enfermedades trasmitida por alimentos. luego realice un PRETEST sobre la tematica tratada identificar conocimientos previos por Parte del Propietario del establecimiento encontrado. una venta de comidas rapidas como empanadas, Papas, Patacones. en una vitrina. o calentador. en una mesa. en la calle. la Propietaria no tenia las medidas Preventivas como, Guantes, Gorro, tapaboca, Uniforme. etc. Pero si mucha limpieza. en la mesa calentadora luego eduque con un concepto claro Por medio de unos Folletos o guias sobre buenas Practicas de Manufacturas definiendolo como un Principio Basico de Higiene que se deben seguir Para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos

sanitarios Para cuidar la salud de los consumidores asegurar un Producto de calidad. Estas Practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de la cadena de alimentos: MANIPULACION, PREPARACION, ELABORACION, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, y DISTRIBUCIÓN, todo esto con el Fin de Proteger de cualquier riesgo que Pueda ser catastrofico Para los Productos, como Por ejemplo la contaminación Cruzada, la adulteracion y el etiquetado incorrecto, la implementacion de BPM o buenas Practicas de manufacturas Pueden ayudar a reducir las Perdidas y el desperdicio, y Protege tanto el establecimiento como el consumidor de sucesos negativos en seguridad alimentaria. los alimentos de mayor Riesgo Por requerir cadenas Frias. son Pescados y mariscos, Pollo, Huevos y Productos PrePorados abase de huevos, Productos lacteos, carnes, productos carnicos y sus Preparados tambien debemos tener en cuenta la Preparacion y Descongelacion, y el consumo de alimentos crudos y alimentos de consumo cocinados, consumo inmediato, cocinado, en refrigeración Productos elaborados como salchichas salchichon entre otros y mantenimiento en caliente emplatado y servicios muchos alimentos deben tener una revision periodica. Es muy importante el almacenamiento y la distribución *evitar contaminacion. alteracion de los materiales y Productos, Proliferación, microbiana y deterioro de los empaques. • MANTENER Rotacion PEPS (Primeros entrados Primeros Salidos) • Aplicar Proceso de limpieza y desinfeccion, • manejo y almacenamientos de Productos quimicos ya que en la mala manipulacion de alimentos y no conservacion se Pueden Producir unos microorganismos hongos que Proliferan en los alimentos y Pueden afectar la salud con en enfermedades de origen alimentos virus o Parasitos, las contaminacion Presencia de algun elemento extraño diferente a la naturaleza del Producto esta Puede ser biologica, quimica y Fisica, Biologica hongos, bacterias, parasitos Quimica contacto desinfectante Fisica Presencia cuerpos Estraños luego realice un POSTES. sobre la tematica tratada

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Observaciones: teniendo en cuenta los Hallazgos observados y anotados en la situacion encontrada. se educa al propietario sobre la importancia. de garantizar una Produccion almacenamiento y distribucion de alimentos y/o Productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de Higiene aplicadas en la cadena o Proceso destinados a asegurar su calidad sanitaria. Explicando que las buenas Practicas de manufacturas Previenen enfermedades. trasmitidas Por alimentos ETA.

Recomendaciones: lave siempre sus manos con agua Potable. y Jabon. (usando la tecnica del lavado)

- lave y desinfecte Frutas alimentos, verduras especialmente si los van a consumir crudas, • Desinfecte la superficie y elementos utilizados en la Preparacion de los alimentos, • verifique Fechas de vencimientos
- no utilice alimentos en latas oxidados o hinchados
- separe los alimentos crudos de los cocidos.
- usar gorro, tapa boca, delantal. • mantener limpieza y Higiene Personal entre otros

Maritza Yepes Hdz
Funcionario que realiza la visita

Yoladys Quintana
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

Falta acta de nacimiento.

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PRETEST

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Gladys Quintana Fuentes

FECHA: 10-04-2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1. ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
   - X A. preparación
   - B. elaboración
   - C. envasado.
   - D. almacenamiento
   - E. Todas la anteriores.
   - F. Ninguna de las anteriores.

2. ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??
   - X A. pescados y mariscos
   - B. pollo
   - C. productos lácteos
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?
   - X A. Lavarse las manos
   - **B.** Separar alimentos
   - **C.** Cocinar bien
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Maritza Yepes Misal

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Gladys Quintana

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

POS TEST.

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Gladys Quintana Fuentes

FECHA: 10-04-2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1 ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
- A. preparación
- B. elaboración
- C. envasado.
- D. almacenamiento
- X E. Todas la anteriores.
- F. Ninguna de las anteriores.

2 ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??

- A. pescados y mariscos
- B. pollo
- C. productos lácteos
- X D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

3 ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

- A. Lavarse las manos
- **B.** Separar alimentos
- **C.** Cocinar bien
- X D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Maritza Mayes Arias

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Gladys Quintana

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Conocer las actividades correspondientes a las BPM, en cuanto al proceso, el personal, recepción, distribución, almacenamiento y transporte aplicados a la aplicación de un sistema de calidad.		
FECHA DE REALIZACION:	10-04-2025	**CODIGO CUPS:**	10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	Estefany Moreno Benavides	**EDAD:**	27
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No. DE DOCUMENTO**	1064120678
DIRECCION:	cl 2Sur 2A68	**BARRIO:**	San José
EPS:	Nueva EPS	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

se realiza visita en el establecimiento de ventas de empanadas, papas, patacones de la señora ESTHEFANI Moreno Benavides. Ubicado en la calle del Barrio San José del municipio de la fragua de IBAGUE cesar. con el fin de sensibilizar al propietario sobre buenas practicas de manufactura y prevencion de enfermedades trasmitidas por alimentos luego realiza un PRETEST sobre la tematica tratada identificar conocimientos previos por parte. la propietaria. posterior a esto. observamos e inspeccionamos el espacio donde coloca su puesto de empanadas. en la calle en un calentador. observe que no estaba adecuadamente. para vender el producto ya que no tenia guantes gorro tapabocas, se le hizo educacion alguna sobre las etapas practicas que se deben llevar en la cadena de alimentos, manipulacion, preparacion elaboracion, envasado, almacenamiento, refrigeracion distribucion y desinfeccion todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser contaminante para los productos, continuamos con el desarrollo de la educacion empleado incorrectos realiza un postest para el conocimiento

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos observados en la situación encontrada. se educa. Profetura. sobre la importancia. asegurar un producto de calidad estas Practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de la cadena alimenticia manipulacion, Preparacion, elaboracion envasada almace cumiento transporte y distribucion. esto es con el Fin de Proteger cualquier riesgo que Pueda ser catastrofico para los Productos. Por ejemplo la contaminacion asi como la adulteracion la implementacion de BPM. o buenas Practicas de manufacturas. Protege. al establecimiento y al consumidor recomendamos: el almacenamiento y distribucion de alimentos Adecuados y Saludables. convirtiendose en un conjunto de medidas de Higiene aplicados en el Proceso de elaboracion.. Explicando. que las buenas Practicas de manufacturas Previenen enfermedades transmitidas por alimentos Ets enfermedades en la mayoria de los casos por la manipulacion incorrecta, especialmente. como aquellos de mayor riesgo en Salud Publica, como carnes, lacteos Pescado, huevos entre otros. mantener la temperatura de coccion. y los condiciones de almacenamientos. debemos mantener Higiene Personal, Higiene de alimentos, Higiene. del entorno. Recomendaciones: usar, Gorro, delantal. Galbadas Guantes: mantener Higiene. Personal y desinfectar el sitio donde Preparan los alimentos.

Martha Liz Yepes Ruiz

Funcionario que realiza la visita

x Estefany Moreno B.

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PRETEST

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Estefany Moreno Benavides

FECHA: 10-04-2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1. ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
   - ✓ A. preparación
   - B. elaboración
   - C. envasado.
   - D. almacenamiento
   - E. Todas la anteriores.
   - F. Ninguna de las anteriores.

2. ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??
   - A. pescados y mariscos
   - B. pollo
   - C. productos lácteos
   - ✓ D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?
   - A. Lavarse las manos
   - **B.** Separar alimentos
   - ✓ **C.** Cocinar bien
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: María Alejandra Mesa Yepes 1452

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Estefany Moreno B.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

POS TEST.

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Estefany Moreno Bermudez

FECHA: 10-04-2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1 ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
- A. preparación
- B. elaboración
- C. envasado.
- D. almacenamiento
- ✓ E. Todas la anteriores.
- F. Ninguna de las anteriores.

2 ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??

- A. pescados y mariscos
- B. pollo
- C. productos lácteos
- ✓ D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

3 ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

- A. Lavarse las manos
- **B.** Separar alimentos
- **C.** Cocinar bien
- ✓ D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Martha Ma Yepes Ruiz

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Estefany Moreno B.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Conocer las actividades correspondientes a las BPM, en cuanto al proceso, el personal, recepción, distribución, almacenamiento y transporte aplicados a la aplicación de un sistema de calidad.		
FECHA DE REALIZACION:	10 04 2025	**CODIGO CUPS:**	10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	Wilson Gonzales	**EDAD:**	62
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No. DE DOCUMENTO**	18938819
DIRECCION:	Calle 3 sur 10 116	**BARRIO:**	San José
EPS:	Coosalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se raliza Visita al establecimiento en Comunitario con el Fin de Sensibilizar al Propietario, tienda "manantial" del señor Wilson sobre buena Práctica de manufactura Prevención de enfermedades trasmitida Por alimentos, luego ralice un Pretxon Postet Sobre la tematica Tratada, Indentificar Conocimiento Previos Por Parte de los propietarios empleados del establecimiento en contraolo, Luego Eduque con un concepto claro sobre Buena práctica de manufactura definiendolo como un Pinerpio basico higiene que se deben seguir Para grarontizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos Sanitario) cuidar la Salud de los consomidores y Segurar un Producto de Calidad en estas Practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de Cadena de alimentos

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada, se educa Propietario y empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos Productos seguros y Saludables, Convirtiendolos en conjunto de medidas de higiene aplicada en la cadena o Proceso destinada a asegurar su calidad Sanitaria Para la adecuada adquisición y consumo y la comunidad en general explicandole que la buena Práctica de manufactura Previen de enfermedades trasmitida Por alimentos Eta que son enfermedades generadas en la mayorias de los casos Por la incorrecta manipulación de los alimentos

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PRETEST

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Wilson Gonzales

FECHA: 10 04 2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1. ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
   - A. preparación
   - B. elaboración
   - C. envasado.
   - (•) D. almacenamiento
   - E. Todas la anteriores.
   - F. Ninguna de las anteriores.

2. ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??
   - A. pescados y mariscos
   - (•) B. pollo
   - C. productos lácteos
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?
   - A. Lavarse las manos
   - **B.** Separar alimentos
   - (•) **C.** Cocinar bien
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Melania Polo

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: WG

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

POS TEST.

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Wilson Gonzales

FECHA: 10 04 2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1 ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
- A. preparación
- B. elaboración
- C. envasado.
- (•) D. almacenamiento
- E. Todas la anteriores.
- F. Ninguna de las anteriores.

2 ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??

- A. pescados y mariscos
- (•) B. pollo
- C. productos lácteos
- D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

3 ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

- A. Lavarse las manos
- **B.** Separar alimentos
- (•) **C.** Cocinar bien
- D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Melissa Prado

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: WG

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Conocer las actividades correspondientes a las BPM, en cuanto al proceso, el personal, recepción, distribución, almacenamiento y transporte aplicados a la aplicación de un sistema de calidad.		
FECHA DE REALIZACION:	10 04 2025	**CODIGO CUPS:**	10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	Nancy Illera Cantero	**EDAD:**	58
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No. DE DOCUMENTO**	27706196
DIRECCION:	Calle 3 sur 1-59	**BARRIO:**	San Jose
EPS:	Coosalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita Vendedores o Comerciantes area urbana el Propietarios la Señora Nancy Illera Sobre la buena Práctica de manufactura con el Fin de prevención de enfermedades transmitida por alimento luego realice un Pretest y un Post. Sobre la Tematica tratada identificar conocimiento previos por los Propietarios empleados del establecimiento en todas las etapas de la cadena de alimentos manipulación preparación elaboración envasado almacenamiento transporte y distribución todo esto con Fin de Proteger de Cualquier riesgo que pueda ser catastrofico los Productos como por Ejemplo la contaminación cruzada adulteración y el etiquetado

Incorrecto la Implementación de BPM buena Pratica de manufactura

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos
Situaciones encontrada se educa é al
Propietario empleado Sobre producción
almacenamiento y distribución de
alimento producto seguros Saludable
en conjunto de medidas higiene
Permiten Prevenir las enfermedad
aplicada en la cadena de Proceso
Considerando los mayor riesgo en
Salud publica como carne lacteos
Pescado huevos entre otros
durante la compra tras Porte hudecuado
Para estos debemos mantener los habitos higienico

Funcionario que realiza la visita

Nancy Illera Quintero

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PRETEST

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Nancy Illera Quintero

FECHA: 10-04-2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1. ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
   - (•) A. preparación
   - B. elaboración
   - C. envasado.
   - D. almacenamiento
   - E. Todas la anteriores.
   - F. Ninguna de las anteriores.

2. ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??
   - A. pescados y mariscos
   - (•) B. pollo
   - C. productos lácteos
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?
   - A. Lavarse las manos
   - B. Separar alimentos
   - (•) C. Cocinar bien
   - D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Melissa Polo

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Nancy Illera Quintero

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

POS TEST.

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Nancy Illera Quintero

FECHA: 10-04 2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1 ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿

- (•) A. preparación
- B. elaboración
- C. envasado.
- D. almacenamiento
- E. Todas la anteriores.
- F. Ninguna de las anteriores.

2 ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??

- A. pescados y mariscos
- (•) B. pollo
- C. productos lácteos
- D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

3 ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

- A. Lavarse las manos
- **B.** Separar alimentos
- (•) **C.** Cocinar bien
- D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Melanie Rada

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Nancy Illera Quintero

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 50 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 20 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 10 en el corregimiento de la palmita y 10 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Conocer las actividades correspondientes a las BPM, en cuanto al proceso, el personal, recepción, distribución, almacenamiento y transporte aplicados a la aplicación de un sistema de calidad.		
FECHA DE REALIZACION:	10 04 2025	**CODIGO CUPS:**	10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	Ruth Guevara	**EDAD:**	43
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No. DE DOCUMENTO**	37651950
DIRECCION:	carrera 1SUR-112	**BARRIO:**	San José
EPS:	Coosalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza Visita Vendedores Comerciante en torno Comunitario con el fin Sensibilizar Propietarios en Pleados Sobre la buena Practica de manufactura y Prevención en fermedades transmitida por alimentos dueño realice un Prest. y un Poste. Sobre la tematica tratada Indentificar conocimiento Previos los Buena Practica de manufactura definiendo como un Principios basico complan con los requisitos en la Salud y Posterior Sanitarios Para cuidar la Salud de los Colombiano

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos encontrado en la situación se educa al propietario empleado sobre la producción almacenamiento y distribución de los alimento producto seguros saludable con virtiendose en un producto de me aplicando en la cadena ole dèbis de higiene y calidad sanitaria para la comunidad general explicando que las buena practica de manufactura previene la enfermedad trasmitida por alimento que son enfermedades generada en la mayoria de los casos por manipulación de los alimentos

Funcionario que realiza la visita

Ruth S. Guerrero

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PRETEST

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Ruth Guerero

FECHA: 10 04 2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1. ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
   - A. preparación
   - B. elaboración
   - C. envasado.
   - D. almacenamiento
   - (•) E. Todas la anteriores.
   - F. Ninguna de las anteriores.

2. ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??
   - A. pescados y mariscos
   - B. pollo
   - C. productos lácteos
   - (•) D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?
   - A. Lavarse las manos
   - **B.** Separar alimentos
   - **C.** Cocinar bien
   - (•) D. Todas la anteriores.
   - E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: _____

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Ruth S. Guerrero C.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

POS TEST.

TEMA: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRASMITIDA POR ALIMENTOS

NOMBRE: Ruth. Guerero

FECHA: 10 - 04 2025

INSTRUCCIONES:
Marca con una (X) la casilla que más se asimile a tus conocimientos.

1 ¿Que son las buenas prácticas de mano facturas (BPM) Manipulación de alimentos ¿
- A. preparación
- B. elaboración
- C. envasado.
- D. almacenamiento
- (•) E. Todas la anteriores.
- F. Ninguna de las anteriores.

2 ¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio??

- A. pescados y mariscos
- B. pollo
- C. productos lácteos
- (•) D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

3 ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

- A. Lavarse las manos
- **B.** Separar alimentos
- **C.** Cocinar bien
- (•) D. Todas la anteriores.
- E. Ninguna de las anteriores.

FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO LA ENCUESTA: Melaine Prado

PERSONA QUE RESPONDE LA VISITA: Ruth S. Guerrero C.