FICHA TECNICA DE PLANEACIONES
ENCUENTROS EDUCATIVOS GRUPALES

Fecha:30/05/2025	**LUGAR**: CDI	**Hora:** 11 am

Población Objeto. Profesoras y manipuladoras de alimentos de los programas de primera infancia: C.D.I-Educación inicial en el hogar.

Responsable (s): Clara Mara franco auxiliar de enfermería

Objetivo	Realizar acciones de Información, Educación y Comunicación para el Manejo Sanitario los alimentos y bebidas en los siguientes aspectos: Manejo seguro de alimentos (adquisición, cadena de frío, almacenamiento, preparación, conservación en caliente y servido)
Eje	SPC - E5 Cambio Climático - L3 Cuidado de la Salud - Respuesta en salud pública SGP
Tema a desarrollar:	Manipulación de alimentos, cadena de frío, almacenamiento, preparación, conservación en caliente y servido.

Momentos del encuentro educativo	**Descripción de la actividad**	**Duración**	**Materiales necesarios**
Primer momento: Bienvenida, Etapa exploratoria.	Preparación de taller de manipulaciones alimentos según la resolución 2674 de 2013	30 minutos	Talento humano, computador, proyector.
Segundo momento: Etapa de desarrollo	Preparación de diapositivas para la presentación. Del taller de manipulación de alimentos según la resolución 2674 Se realiza presentación en articulación con el técnico de sanidad municipal.	40 minutos	Talento humano, Computador, memoria, proyector.
Tercer momento: Devolución y aportes	Se hará un comentario sobre las diapositivas y si hay alguna duda se resolverán.	30 minutos	Talento humano,
Cuarto momento: Evaluación - Cierre - Despedida:	Se recogerán las firmas y se llenan los formatos de evaluación de la actividad, se comparte un dulce y se da cierre.	20 minutos	Talento humano. Formatos de firmas, formatos de evaluación, lapiceros y dulces.

	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO PIC MUNICIPIO DE ALEJANDRIA Y EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL PBRO. LUIS FELIPE ARBELAEZ. **PLAN INTERVENCIONES COLECTIVAS** **2025**	Empresa Social del Estado Hospital Pbro. Luis Felipe Arbeláez Alejandria Antioquia

FORMATO DE DESCRIPCION EJECUCIÓN DE ACTIVIDAD

FECHA: 30/05/2025	**LUGAR**: CDI
EJE: SPC - E5 Cambio Climático - L3 Cuidado de la Salud - Respuesta en salud pública SGP	
TEMAS: Manipulación de alimentos, cadena de frío, almacenamiento, preparación, conservación en caliente y servido.	
RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD: Clara Mara franco auxiliar de enfermería	
OBJETIVO: Realizar acciones de Información, Educación y Comunicación para el Manejo Sanitario los alimentos y bebidas en los siguientes aspectos: Manejo seguro de alimentos (adquisición, cadena de frío, almacenamiento, preparación, conservación en caliente y servido)	

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD:

Se inicio el taller con la presentación del técnico de sanidad municipal el señor Nayn Moreno quien junto con la auxiliar de enfermería desarrollan el taller.

Luego se expone que según La Resolución 2674 de 2013 se establece que los manipuladores de alimentos deben contar con un certificado médico que demuestre su aptitud para la manipulación de alimentos, además de recibir capacitación en higiene y seguridad alimentaria. También deben cumplir con estrictas normas de higiene personal y de limpieza en sus áreas de trabajo. Durante la presentación se expone lo siguiente:

Requisitos específicos:

- **Certificado médico:** El manipulador debe tener un certificado médico actualizado (vigencia máxima de un año) que confirme su aptitud para manipular alimentos.
- **Formación en higiene:** Debe recibir capacitación en prácticas higiénicas, buenas prácticas de manufactura y educación sanitaria, según la función pública.
- **Higiene personal:** Mantener una estricta limpieza e higiene personal, incluyendo el lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes y después de cada actividad.
- **Vestimenta:** Utilizar vestimenta de trabajo de color claro, con cierres o broches en lugar de botones, sin bolsillos por encima de la cintura y, si se utiliza delantal, atado de forma segura para evitar la contaminación
- **Normas de limpieza:** Seguir estrictas normas de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo, incluyendo la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- **Comportamiento:** No salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- **No llevar joyas:** No usar joyas como anillos, pendientes, colgantes o piercings durante la manipulación de alimentos.
- **Higiene del cabello:** Usar gorro o redecilla que cubra completamente el cabello.
- **Guantes:** Si se usan guantes, mantenerlos limpios y en buen estado.

Estos requisitos buscan garantizar la seguridad alimentaria y evitar la contaminación de los alimentos durante su manipulación.

Los elementos fundamentales para manipular alimentos de forma segura incluyen: higiene personal (lavado de manos, uso de equipos de protección), limpieza de superficies y utensilios, separación de alimentos crudos y cocinados, cocción adecuada y almacenamiento a temperaturas seguras. Después de esta presentación se hizo una evaluación con el grupo asistente y se resolvieron dudas, se hace entrega de un dulce, se recogen las firmas de asistencia y se llenaron los formatos de evaluación. Se resalta que si bien son temas que en otros momentos se han abordado, es indispensable estarlos recordando y actualizando, una vez que el personal esta cambiando, y con el tiempo se va perdiendo el habito de estas normas y acciones.
MATERIALES Y RECURSOS: Talento humano, proyector, formato de asistencias, formato de evaluación, dulces, computador, lapiceros.
TOTAL ASISTENTES: 17
ASPECTOS POSITIVOS: Las asistentes resaltan la importancia de recordar y actualizar este tema.
ASPECTOS NEGATIVOS: No se destacaron aspectos negativos
ACUERDOS, COMPROMISOS Y PENDIENTES: Las asistentes se comprometen a poner en practica lo aprendido en su trabajo en el CDI

Clara maria franco v
Auxiliar de enfermeria
ENCARGADA DE LA ACTIVIDA

Anexo 1 EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

FECHA: 30/05/2025









Anexo 2 LISTADO DE ASISTENCIA
Anexo 3 EVALUACIÓN

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA — LISTADO DE ASISTENCIA — UNIDOS

Municipio: ALEJANDRIA
Lugar:
Actividad: Pasitos Firmes Manipulacion de alimentos
Fecha: 30/05/2025
Responsable - Cargo: Clara Maria Tronco ✓ Aux Enf.

Señale con una X la condición que cumple

No.	Nombres y apellidos completos	No. Documento de Identidad	Ocupación	Teléfono	Etnia: Afrodescendiente	Etnia: Indígena	Etnia: Otro	Condición: Víctima del conflicto armado	Condición: Con discapacidad	Sexo: Hombre	Sexo: Mujer	LGTB	Rango de edad: 0 – 5 años	Rango de edad: 6 – 12 años	Rango de edad: 13 – 18 años	Rango de edad: 19 – 59 años	Rango de edad: Mayor de 60 años	Zona: Urbana	Zona: Rural	FIRMA
1	Juliana Arias V	1032070747	Aux Enfermera	3504064924		X					X					X		X		Juliana Arias
2	Yeidy Gonza	1032070947	Aux pedagogica	3224963040		X					X					X		X		Yeidy Gonza
3	Omaira Bustillo	21431459	Coordinadora	3127237804		X					X					X		X		Omaira Bustillo
4	Nora Elena Villa Ocampo	1032070055	Gestora de alimentos	3137941681		X					X					X		X		Nora Elena Villa
5	Marbeloz Montes Cano	40937611	Agente educativo	3218389699		X					X									Marbeloz Montes
6	Diana Patricia Villa O	1032070832	Auxiliar administrativa	3225247310		X					X					X		X		Diana Villa
7	Verónica Garzón Valdés	1032071634	Agente Educativo	3115069758		X					X					X		X		Verónica Garzón
8	Funny Patricia Marin Bedoya	21431690	Agente Educativo	3137028341		X					X					X		X		Funny P. Marin B
9	Victoria Monsalve H.	1032090675	AUXILIAR PEDAGOGICA	3209766888		X					X					X		X		Victoria M
10	Nora Stella Osorio Vásquez	1032090209	Agente educativo	3206775157		X					X					X		X		
11	Viviana Calderon Garzon	1032071070	Auxiliar Administrativa	3143478050		X					X					X		X		Viviana Calderón
12	LINA MARIA MUÑOZ LOPEZ	1032090576	AGENTE EDUCATIVA	3147073147		X					X					X		X		LINA MUÑOZ.
				TOTALES		12					12					12		12		

Con la firma del presente formato usted autoriza a la Administración Municipal y a la ESE Hospital, para que utilice la información consignada en el mismo con fines estadísticos y/o académicos". En cumplimiento del artículo 7 del Decreto 1377 de 2013 por medio del cual se reglamenta la Ley 1581 de 2012 en la que expidió el régimen general de la protección de datos personales

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA — LISTADO DE ASISTENCIA — UNIDOS

Municipio: ALEJANDRIA
Lugar:
Actividad: Pasitos Firmes manipulacion de Alimentos.
Fecha: 30/05/2025
Responsable - Cargo: Clara Maria Tronco ✓ Aux Enferm

Señale con una X la condición que cumple

No.	Nombres y apellidos completos	No. Documento de Identidad	Ocupación	Teléfono	Etnia: Afrodescendiente	Etnia: Indígena	Etnia: Otro	Condición: Víctima del conflicto armado	Condición: Con discapacidad	Sexo: Hombre	Sexo: Mujer	LGTB	Rango de edad: 0 – 5 años	Rango de edad: 6 – 12 años	Rango de edad: 13 – 18 años	Rango de edad: 19 – 59 años	Rango de edad: Mayor de 60 años	Zona: Urbana	Zona: Rural	FIRMA
1	Dana Andrea Mejia Mesa	1036071450	Psicologa	3178547454		X					X	X				X		X		
2	Yuliana fer Gil Mazo	1032090593	AGENTE EDUCATIVA	3217009996		X					X					X		X		Yuliana Gil M
3	Diana Rios Agudelo	1032071171	Aux. Pedagogica	3165939995		X					X					X		X		Diana Rios A
4	Angela Yaneth Tumblé A.	1032071476	Agente educativa	3102260768		X					X					X		X		Angela Tumblé
5	Luz Estrella Osorio O	21.431.401	Servicios Generales	3152253641		X					X					X		X		Estrella O.
6																				
7																				
8																				
9																				
10																				
11																				
12																				
				TOTALES		5				1	4					5		5		

Con la firma del presente formato usted autoriza a la Administración Municipal y a la ESE Hospital, para que utilice la información consignada en el mismo con fines estadísticos y/o académicos". En cumplimiento del artículo 7 del Decreto 1377 de 2013 por medio del cual se reglamenta la Ley 1581 de 2012 en la que expidió el régimen general de la protección de datos personales.

Powered by CamScanner

Evaluación de actividad PIC 2025

FECHA: 30/05/2025

LUGAR DE REALIZACIÓN: CDI

TEMA(S) A TRATAR: Manipulacion de Alimentos.

Seleccione con un X la opción que usted considere teniendo en cuenta: 1= Deficiente, 2= Regular, 3= Bueno, 4= Muy bueno y 5= Excelente

PREGUNTA	1	2	3	4	5	Total
¿Cómo le pareció la temática desarrollada?					X	
¿Cómo le pareció el horario utilizado?					X	
¿Cómo evalúa a quienes dirigieron la actividad?					X	
Observaciones u opiniones:	Muy claro los temas tratados.					

Evaluación de actividad PIC 2025

FECHA: 30-05-25

LUGAR DE REALIZACIÓN: CDI Pasitos firmes

TEMA(S) A TRATAR: Manpolación Alimentos

Seleccione con un X la opción que usted considere teniendo en cuenta: 1= Deficiente, 2= Regular, 3= Bueno, 4= Muy bueno y 5= Excelente

PREGUNTA	1	2	3	4	5	Total
¿Cómo le pareció la temática desarrollada?					X	
¿Cómo le pareció el horario utilizado?					X	
¿Cómo evalúa a quienes dirigieron la actividad?					X	
Observaciones u opiniones:						

Evaluación de actividad PIC 2025

FECHA: 30/05/2025

LUGAR DE REALIZACIÓN: CDI Pasitos Firmes

TEMA(S) A TRATAR: Manipulación de alimentos.

Seleccione con un X la opción que usted considere teniendo en cuenta: 1= Deficiente, 2= Regular, 3= Bueno, 4= Muy bueno y 5= Excelente

PREGUNTA	1	2	3	4	5	Total
¿Cómo le pareció la temática desarrollada?					X	
¿Cómo le pareció el horario utilizado?				X		
¿Cómo evalúa a quienes dirigieron la actividad?					X	
Observaciones u opiniones:						

Powered by CamScanner