ESE HOSPITAL SAN JOSE DE AGUADAS CALDAS

LINEA: SEGURIDAD NUTRICIONAL

ESTRATEGIA: Prevención de Geohelmintiasis

Nombre del profesional: Carlos Andrés Valencia Garcés

Profesión: Enfermero Jefe.

Fecha de ejecución: 29/8/2025

Grupo: Manipuladores de alimentos.

Lugar: Auditorio ESE Hospital San José de Aguadas.

Hora de inicio: 10:00 am

Hora de finalización: 11:00 am

1. NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:
Actividad 2: Reunión de concertación con los actores de las actividades a realizar (CDI, Padres de familia, Docentes y Manipuladoras de alimentos)
2. OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN:
Realizar concertación de concertación con los actores de las actividades a realizar (CDI, Padres de familia, Docentes y Manipuladoras de alimentos)
3. CURSO DE VIDA
JUVENTUD, ADULTEZ Y VEJEZ.
4. METODOLOGIA
1. Presentación del personal a cargo de la actividad. Se inició la actividad al grupo participante con la presentación del personal a cargo de la actividad educativa Carlos Andrés Valencia Garcés; Enfermero ejecutor de la ESE Hospital San José de Aguadas, con el tema a tratar durante la actividad, objetivo general y el orden del día a realizar, con los participantes y referentes o coordinadores de los grupos de actores a realiza el mapeo y caracterización. Grupo manipuladores de alimentos de la ESE con la participación de 9 personas. 2. Presentación del fin de la actividad y los temas a tratar. A continuación se procedió a concertar las actividades a realizar en el marco de la línea de Seguridad Nutricional, de la estrategia de Prevención de Geohelmintiasis, al grupo nombrado o entornos a intervenir los cuales consta: MANIPULADORES DE ALIMENTOS a través del referente coordinadora del área de la ESE. Se adjunta base de datos correspondientes con el mapeo y caracterización correspondiente. Se socializo la actividad y concertó espacios de ejecución, teniendo en cuenta las especificaciones según el anexo técnico de los planes de intervenciones colectivas (PIC) de la

dirección territorial de salud de caldas año 2025:

Actividad 11: Brindar información a las Manipuladoras de alimentos de la ESE a través de una infografía sobre calidad e inocuidad alimentaria. Al finalizar el encuentro se realiza un post test para conocer los conocimientos adquiridos en los participantes.

4. Cierre y despedida.

Se agradece la los asistentes su asistencia a la actividad; se programa fecha de ejecución del taller único en septiembre según acuerdos posteriores.

CONCLUSIONES:

1. Se realizó concertación de actividades de los 10 actores pertenecientes al grupo.
2. Se diligencio base de datos correspondientes.
3. Según disponibilidad de los grupos se procedió a realizar la programación del taller correspondiente.



CARLOS ANDRES VALENCIA GARCES
ENFERMERO U. DE CALDAS
REG. 21252