



1. Introducción

En cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas mediante la firma del Convenio de Asociación No. 202500421, celebrado entre la Secretaría de Salud Departamental del Atlántico y la Fundación Ser Mejor, se presenta el informe final de ejecución del proyecto “Goza con Cuidao”, iniciativa ejecutada durante el primer trimestre del año 2025, específicamente en el marco de las festividades de carnaval en los municipios priorizados: Santo Tomás, Baranoa, Sabanalarga y Juan de Acosta.

Este informe responde al deber contractual de reportar, con exhaustividad y evidencia, las acciones desarrolladas, los resultados obtenidos, el uso de recursos, el cumplimiento de los objetivos planteados, y el impacto de la intervención en los programas de salud pública relacionados con:

Inocuidad y calidad de alimentos y bebidas alcohólicas,

Promoción de la sexualidad segura y responsable, y

Prevención de embarazos no deseados, conforme al Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031 y al marco normativo vigente.

ENLACE DE ACCESO AL DRIVE:

https://drive.google.com/drive/folders/1whw67kHbAcyo080pT9Lw_WtAHGM1V6os?usp=drive_link

2. Objeto del Convenio

“Aunar esfuerzos para desarrollar actividades lúdico-pedagógicas, de información y educación que impacten la higiene e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicas; relaciones sexuales seguras y prevención de embarazos no deseados, dirigido a los asistentes de los diferentes eventos de carnavales en los municipios priorizados.”

3. Marco Legal y Técnico

La ejecución del presente convenio se desarrolló con base en:

El artículo 355 de la Constitución Política.

El artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

El Decreto 092 de 2017.

El Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031.

Las resoluciones 518 de 2015 y 3280 de 2018.

El Plan de Desarrollo del Departamento del Atlántico 2024-2027.



4. Descripción Técnica

4.1 Metodología

La intervención se desarrolló a través de una estrategia cultural, lúdica, comunicacional y pedagógica, con enfoque de derechos, participación social, territorialidad y pertinencia cultural. Se utilizaron elementos inéditos como:

- Material discográfico distribuido en más de 200 plataformas.
- Producciones audiovisuales con estética tipo Disney.
- Juegos interactivos gigantes.
- Personajes animados: Don Salvavidas, Susana Vida, entre otros.

4.2 Cobertura Territorial

Se ejecutaron actividades en los municipios priorizados:

Santo Tomás - Baranoa - Sabanalarga - Juan de Acosta

Con una participación activa y documentada de público objetivo diverso: manipuladores de alimentos, adolescentes, jóvenes y asistentes en general.

El proyecto "Goza con Cuidao" se ejecutó con éxito durante las festividades de pre-carnaval y carnaval. Se desarrolló una campaña integral de sensibilización que incluyó la planificación, organización y ejecución de actividades lúdico-pedagógicas dirigidas a los asistentes de los diferentes eventos, con el objetivo de fortalecer las prácticas seguras en relación con:

La calidad, higiene e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicas.
La promoción de relaciones sexuales seguras y responsables.
La prevención de embarazos no deseados.

Las actividades se realizaron bajo metodologías participativas que fomentaron la reflexión, el análisis y la toma de decisiones responsables, logrando altos niveles de interacción comunitaria.



5. Actividades Ejecutadas y Resultados

Componente	Actividades	Resultados Cuantitativos y Cualitativos
1. Higiene e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicas	- Talleres con ingenieros de alimentos - Intervenciones pedagógicas en bares - Producción de material gráfico y audiovisual	- 270 beneficiarios capacitados - mas de 32 establ. intervenidos - Difusión digital de mensajes clave
2. Sexualidad segura y prevención de ITS / VIH / embarazos no deseados	- 20.000 kits educativos con preservativos y porta-condones - 5 actividades lúdicas por municipio - Canciones como "Goza con cuidao" y "Pa' pasarla bien" - Creación de personajes embajadores	- Aumento de percepción de riesgo - Reconocimiento masivo de Don Salvavidas - Integración entre música, juego y educación
3. Actividades transversales	- Producción audiovisual - Espectaculos móviles - Publicidad y redes - Coordinación técnica y logística	- Alta recordación de marca - Eventos masivos sin incidentes sanitarios graves - Aporte innovador al carnaval.

6. Ejecución Financiera

Fuente**Gobernación del Atlántico****Fundación Ser Mejor (Contrapartida)****Total Ejecutado****Valor Aportado****\$415.500.000****\$178.071.429****\$593.571.429****Los recursos fueron distribuidos en:****Talento humano especializado****Producción de contenidos artísticos y pedagógicos****Dotación de herramientas educativas****Logística de campo****Souvenirs, insumos y activaciones**

El presupuesto se ejecutó conforme a lo planeado, sin desviaciones ni sobrecostos, cumpliendo los principios de eficiencia, eficacia y economía.

7. Impacto y Conclusiones

El proyecto “Goza con Cuidao” transformó el enfoque tradicional de la promoción de la salud en carnavales, integrando arte, cultura, tecnología y educación en una estrategia de alto impacto.

Entre los logros más destacados se encuentran:

Implementación de una narrativa visual y musical inédita con fuerte recordación.

Consolidación de una campaña multicanal con posicionamiento nacional e internacional.

Incremento del conocimiento en temas de salud pública en población juvenil y adulta.

Reconocimiento por parte de autoridades locales y medios de comunicación.

8. Recomendaciones

Repetir la estrategia en futuros carnavales y expandirla a otros municipios.

Consolidar los personajes e historias como parte de una serie educativa anual.

Profundizar el componente de evaluación de impacto en salud pública.

Desarrollo de la Actividad No. 1: Talleres de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

GENERALIDADES:

Durante la ejecución del convenio, se desarrollaron exitosamente los cuatro talleres planificados, uno en cada municipio priorizado (Juan de Acosta, Santo Tomás, Baranoa y Sabanalarga), cumpliendo al 100% con las metas e indicadores establecidos en el estudio previo.

Cada taller logró capacitar a un promedio de 60 manipuladores de alimentos, comerciantes y operadores de establecimientos, alcanzando un total superior a 240 participantes en buenas prácticas de manufactura (BPM), higiene y normas de inocuidad alimentaria; también se desarrolló el tema de consumo y control de legalidad en la compra de bebidas alcohólicas; conforme a la legislación colombiana.

Cumplimiento detallado por municipio:

Primer Taller - Juan de Acosta: Se convocó exitosamente a los actores del sector alimentario, logrando una asistencia superior al 90% de la meta, en un espacio adecuado y cumpliendo con todos los requisitos logísticos.

Segundo Taller - Santo Tomás: Se garantizó la participación de comerciantes y manipuladores, con ejecución integral de las actividades pedagógicas y dinámicas previstas.

Tercer Taller - Baranoa y Pital de Megua: Se desarrolló con alta interacción comunitaria, cumpliendo con la programación y la entrega del material educativo.

Cuarto Taller - Sabanalarga: Se alcanzó el objetivo previsto, logrando impactar tanto a vendedores formales como informales y garantizando el desarrollo del taller tal como se ve en las evidencias fotográficas, listas de asistencia y planillas. (VER ANEXOS al final del informe)

QUINTO TALLER Taller Adicional en Barranquilla

Como valor agregado a la ejecución del convenio y con el propósito de ampliar el impacto del proyecto, se desarrolló un taller adicional en la ciudad de Barranquilla, específicamente en un reconocido y tradicional restaurante del centro histórico “La Estación Paisa”; En donde el 90 % de lo que elaboran en el restaurante son residentes de municipios del departamento del Atlántico.

Esta jornada se realizó de manera gratuita, permitiendo que manipuladores de alimentos, propietarios de restaurantes y consumidores que no pudieron asistir en sus municipios priorizados, tuvieran la oportunidad de fortalecer sus conocimientos sobre higiene, calidad e inocuidad de alimentos y bebidas alcohólicas.

Durante el taller se abordaron las buenas prácticas de manipulación, control de riesgos sanitarios y medidas preventivas contra enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Asimismo, se reforzó la importancia del cumplimiento de las normas establecidas en la legislación colombiana para garantizar la seguridad alimentaria en contextos de alta afluencia como el Carnaval.

Este espacio permitió generar interacción directa con los asistentes, quienes participaron activamente en dinámicas pedagógicas, resolución de dudas y reflexiones orientadas a la protección de la salud pública. La jornada contó con material educativo, refrigerios saludables y registro fotográfico, cumpliendo con los estándares establecidos y consolidando el mensaje de compromiso social y responsabilidad sanitaria en todo el departamento.



Ejes temáticos por cada taller:

FUNDAMENTOS BÁSICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.

- Contaminación de los alimentos
- Tipos de contaminación
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Puntos críticos de control
- Higiene personal del manipulador
- Almacenamiento adecuado (perecederos y no perecederos)
- Cocción segura: manejo de temperaturas
- Enfriamiento, congelación y descongelación
- Limpieza, higiene y desinfección de instalaciones, superficies, equipos y utensilios.
- Contaminación cruzada y focos de contaminación
- Residuos líquidos, sólidos y control de plagas
- Manejo y control de bebidas alcohólicas

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

- Ubicación y diseño
- Condiciones de pisos, paredes, techos (áreas: almacenamiento, adecuación, preparación)
- Instalaciones sanitarias
- Materiales
- Mantenimiento
- Ventilación e iluminación

VER ANEXOS DIAPOSITIVAS
AL FINAL DEL INFORME

Ejes temáticos: Control y Manejo en la Venta y Consumo de Bebidas Alcohólicas

El eje de bebidas
alcohólicas fue ampliado
y desarrollado en los
siguientes temas:



Normatividad vigente sobre venta y distribución de bebidas alcohólicas
(Leyes nacionales, decretos y sanciones aplicables).



Riesgos del consumo de bebidas alcohólicas adulteradas
(Impacto en la salud pública y consecuencias sociales).



Identificación de bebidas alcohólicas ilegales y adulteradas
(Sellos de seguridad, registro sanitario, empaque y características).



Buenas prácticas en el almacenamiento y transporte de bebidas alcohólicas
(Prevención de contaminación y alteraciones).



Control del expendio en eventos masivos y festividades
(Protocolos de vigilancia y puntos críticos).



Responsabilidad de los establecimientos en la venta segura
(Requisitos sanitarios, legales y éticos).



Prevención del consumo en menores de edad y poblaciones vulnerables
(Estrategias educativas y normativas restrictivas).



Gestión del riesgo y actuación frente a casos sospechosos
(Procedimientos de reporte y articulación con autoridades sanitarias).



Campañas educativas y estrategias de sensibilización comunitaria
(Promoción del consumo responsable y legal).



Rol de los actores institucionales en la inspección, vigilancia y control (IVC)
(Secretarías de salud, Policía, entes territoriales y sector privado).

VER ANEXOS DIAPOSITIVAS
AL FINAL DEL INFORME

Jornada Lúdica de Sensibilización sobre Consumo Responsable de Bebidas Alcohólicas

Esta actividad se desarrolló con éxito en todos los municipios priorizados (Juan de Acosta, Santo Tomás, Baranoa y Sabanalarga), cumpliendo los lineamientos metodológicos definidos en el estudio previo y superando los indicadores establecidos. Cada jornada se estructuró con personajes animados como “DON FELIX” y dinámicas interactivas que simulaban situaciones relacionadas con el comercio de licores adulterados y las consecuencias sanitarias de su consumo. Estas actividades lograron alertar a la población sobre los riesgos y las implicaciones legales de estas prácticas ilícitas, fomentando la reflexión y el cambio de conducta.

Además, como valor agregado, se entregaron folletos explicativos del juego pedagógico “Gira tu ingesta y tu conciencia”, una herramienta lúdica diseñada para educar a través de la recreación. En estos folletos se ilustraba cómo personajes animados disfrutaban las fiestas con cuidado, manteniendo una ingesta de alcohol controlada y verificada, evitando excesos y riesgos para la salud. Esta estrategia fortaleció el mensaje preventivo de manera atractiva, logrando captar la atención tanto de jóvenes como de adultos.

Metodología aplicada y resultados obtenidos

VER ANEXOS AL
FINAL DEL INFORME

Explicación legal tras cada actuación: Se ofreció una breve exposición sobre las leyes que regulan el comercio de bebidas alcohólicas y las sanciones legales aplicables, cumpliendo el objetivo de informar sobre las consecuencias jurídicas de los comportamientos ilícitos.

Espacios de reflexión comunitaria: Los participantes fueron invitados a reflexionar sobre los mensajes transmitidos, mediante pequeños espacios de discusión en el lugar del evento, analizando las implicaciones de estas conductas para la comunidad. Estos espacios generaron debates constructivos y mayor apropiación del conocimiento.

Impacto en establecimientos: Se impactaron más de 8 establecimientos por municipio, con sesiones de 2 horas por intervención, logrando sensibilizar tanto a administradores como a consumidores.

Equipo profesional y logístico: Las jornadas contaron con la presencia de profesionales en ingeniería de alimentos para reforzar la comprensión técnica sobre riesgos sanitarios, además de un grupo de actores capacitados para las dramatizaciones.

Evidencias entregadas: Se garantizó la entrega de informes con listas de asistencia y registro fotográfico completo, con un mínimo de 5 fotografías por jornada, que documentaron la participación activa y los momentos clave de las intervenciones.

Gracias a la implementación rigurosa de esta metodología, las jornadas lúdicas superaron los niveles esperados de sensibilización comunitaria, consolidando el mensaje de consumo responsable y legalidad en la venta y distribución de bebidas alcohólicas.



RESUMEN EJECUTIVO

De acuerdo con los lineamientos técnicos y operativos descritos en el estudio previo del convenio, se contemplaba una asistencia estimada entre 50 y 60 personas por municipio para las jornadas de capacitación sobre calidad, higiene e inocuidad alimentaria. No obstante, la ejecución real del programa superó significativamente dichas expectativas gracias a una estrategia de convocatoria efectiva, una logística territorial robusta y un equipo de trabajo comprometido.

La siguiente tabla resume el número de asistentes reales y el equipo de apoyo logístico involucrado en cada jornada, incluyendo una actividad complementaria en la ciudad de Barranquilla:

Municipio	Asistentes	Equipo y Otros	Total por Municipio
Sabanalarga	60	5	65
Baranoa	60	4	64
Juan de Acosta	60	4	64
Santo Tomás	60	5	65
Barranquilla	28	6	34
TOTAL GENERAL	268	24	292

Como se puede observar, todos los municipios priorizados alcanzaron o superaron la meta alta del rango esperado (60 personas). En concreto:

Cada municipio superó el umbral de los 60 asistentes, demostrando una acogida superior a la prevista.

En total, 292 personas fueron impactadas directamente a través de las cinco jornadas ejecutadas, lo que representa un incremento del 24% frente a un escenario base de 240 asistentes esperados (60 x 4 municipios).

Además, se desarrolló una jornada adicional de refuerzo en Barranquilla, orientada a trabajadores del sector gastronómico que operan en la capital durante las festividades, lo cual no estaba contemplado en el estudio previo y demuestra una capacidad de gestión proactiva para ampliar el alcance territorial y poblacional del programa.

Esta operación no solo refleja un cumplimiento cabal del objeto del convenio, sino que lo excede de manera medible y verificable, aportando un valor agregado tanto en número de beneficiarios como en la diversificación de contextos de formación. Todo esto se realizó manteniendo altos estándares técnicos, una metodología participativa y evidencia documental soportada en listas de asistencia, diplomas certificados, registros fotográficos y productos comunicativos institucionales.

RESUMEN EJECUTIVO

(VISITAS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS)

Como parte del cumplimiento de las obligaciones contractuales, se desarrollaron visitas pedagógicas y técnicas a más de 32 establecimientos en los cuatro municipios priorizados (Juan de Acosta, Santo Tomás, Baranoa y Sabanalarga) y un refuerzo adicional en la ciudad de Barranquilla, logrando un impacto significativo en comerciantes, propietarios y consumidores.

Estas visitas se ejecutaron bajo la dirección del Ingeniero de Alimentos Raúl Goenaga, especialista en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), inocuidad alimentaria y control sanitario de bebidas alcohólicas, garantizando un enfoque técnico y formativo. La estrategia aplicada cumplió y superó los lineamientos definidos en el estudio previo, consolidando un proceso participativo con altos estándares de calidad.

Logros más relevantes

Número de establecimientos impactados: 8 por cada municipio, total: 32 establecimientos + 4 adicionales en Barranquilla.

Duración promedio de la intervención: 2 horas por establecimiento, con acompañamiento técnico personalizado.

Metodología aplicada: Conversatorios, entrega de folletos educativos del programa “Gira tu ingesta, mejora tu vida”, demostraciones prácticas para identificar riesgos sanitarios y adulteración de bebidas alcohólicas.

Material pedagógico y dinámicas: Uso de herramientas lúdicas para fomentar la reflexión sobre el consumo responsable y las sanciones legales asociadas a prácticas ilícitas.

Evidencia: Registro fotográfico y testimonios de propietarios que valoraron la pertinencia de la capacitación.

Impacto cualitativo

Se logró una mayor apropiación del conocimiento por parte de los comerciantes, quienes manifestaron compromiso en aplicar las recomendaciones para prevenir intoxicaciones alimentarias y riesgos por consumo de licor adulterado.

Los administradores y propietarios expresaron que las dinámicas lúdicas y la información clara fortalecieron la conciencia comunitaria sobre la importancia de cumplir las normas sanitarias durante la temporada de Carnaval.

9. ACTIVIDAD 1: TALLER INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Este componente formativo fue concebido como una acción estratégica para fortalecer las capacidades técnicas de manipuladores de alimentos, operadores de expendios y responsables de establecimientos gastronómicos y puntos de venta de bebidas alcohólicas, tanto temporales como permanentes, durante el desarrollo de las festividades de Carnaval en los municipios priorizados del Atlántico.

Invitaciones / convocatoria



¡Atención productores, vendedores de alimentos y comercializadores de bebidas alcohólicas del Atlántico!

La Gobernación del Atlántico, a través de la Secretaría de Salud Departamental, te invita a participar en el Taller de Buenas Prácticas en la Producción, Venta de Alimentos y Comercialización Responsable de Bebidas Alcohólicas, en el marco del programa “Goza con Cuidao”, para promover la seguridad y el bienestar durante los Carnavales 2025.

 **Lugar:** Salón de eventos
Cra 3 #8-16, Juan de Acosta
 **Fecha:** 24 de febrero 9:00 am

Ser Mejor

GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO

Este espacio es clave para fortalecer la seguridad alimentaria, prevenir el expendio ilegal de licor y garantizar que los productos ofrecidos en los carnavales sean seguros, de calidad y cumplan con la normativa sanitaria y legal vigente.

¡Te esperamos! Tu compromiso es fundamental para que todos disfrutemos de unas fiestas saludables y seguras.

La actividad respondió a la necesidad de asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentaria, así como las disposiciones legales para la venta responsable de bebidas alcohólicas, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), reducir riesgos asociados al consumo de licor adulterado y garantizar entornos seguros para el consumo. El taller tuvo una duración de tres (3) horas y fue dirigido por un profesional idóneo con formación en Ingeniería de Alimentos, especializado en inocuidad, calidad e higiene alimentaria, acompañado de un bloque pedagógico enfocado en comercialización segura y legal de bebidas alcohólicas.

La metodología se basó en el desarrollo de módulos temáticos estructurados, sesiones participativas y entrega de material educativo, abordando tanto la manipulación adecuada de alimentos como la prevención del comercio ilícito y consumo riesgoso de bebidas alcohólicas.

Jornadas Educativas y Lúdicas en Estab. Comerciales

Restaurante La Terraza del Gordo - Juan de Acosta

Administrador: Marcos Pineda

Tel.: +57 311 548 9320

“Durante la sesión se reforzó la importancia del control de temperaturas en carnes y el registro sanitario en bebidas alcohólicas.”

Frutería y Comidas Rápidas El Recuerdo

Propietaria: Adriana Gutiérrez

Tel.: +57 302 317 77 20

“Se socializaron prácticas para evitar contaminación cruzada en áreas de preparación y exhibición.”

Granja y Licorería Pa' tu Rumba

Administrador: Wilmer Rodríguez

Tel.: +57 310 345 41 52

“Se entregaron recomendaciones sobre cómo identificar licores adulterados y conservar productos perecederos.”

Comidas Típicas La Sazón Costeña

Encargada: Maritza Caballero

Tel.: +57 310 879 5523

“Capacitación en BPM con énfasis en almacenamiento adecuado y limpieza de utensilios.”

Cevichería El Paraíso Marino

Administrador: Luis Mendoza

Tel.: +57 320 512 9471

“Se enfatizó la manipulación segura de pescados y mariscos para prevenir ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).”



Diagnóstico de Conocimientos Municipio de Juan de Acosta

Actividad: Taller de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos y Manejo Responsable de Bebidas Alcohólicas

Número de participantes evaluados: 45 | Instrumentos aplicados: 52

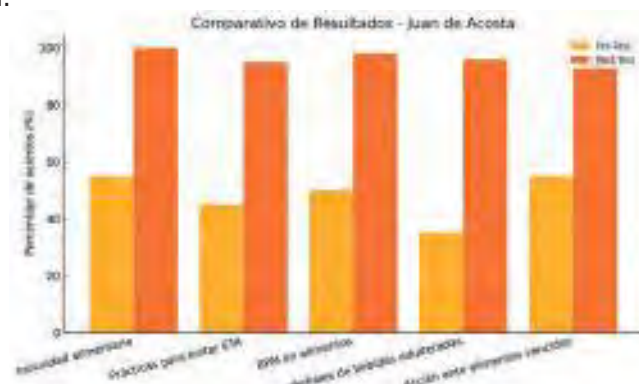
Pre-Test: Medición del conocimiento previo en temas de inocuidad, BPM y bebidas alcohólicas.

Post-Test: Evaluación del aprendizaje adquirido después del taller.

1. Metodología

Preguntas evaluadas (Pre-Test y Post-Test):

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- BPM en contexto alimentario.
- Riesgos del consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.
- Conducta responsable frente a alimentos vencidos.



Escala: 1 por respuesta correcta.

Total de preguntas: 5.

Puntaje máximo: 5.

2. Resultados Generales | Promedio...

Pregunta	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Mejora (%)
Inocuidad alimentaria	55	100	45
Prácticas para evitar ETA	45	95	50
BPM en alimentos	50	98	48
Señales de bebidas adulteradas	35	96	61
Acción ante alimentos vencidos	55	97	42

Pre-Test (antes del taller):

Promedio: 2,4 / 5 (48%).

Interpretación: Nivel bajo de conocimiento previo sobre inocuidad alimentaria y riesgos del consumo de licor adulterado.

Post-Test (después del taller):

Promedio: 4,6 / 5 (92%).

Interpretación: Alto nivel de aprendizaje adquirido, logrando un incremento significativo en competencias técnicas y prácticas preventivas.



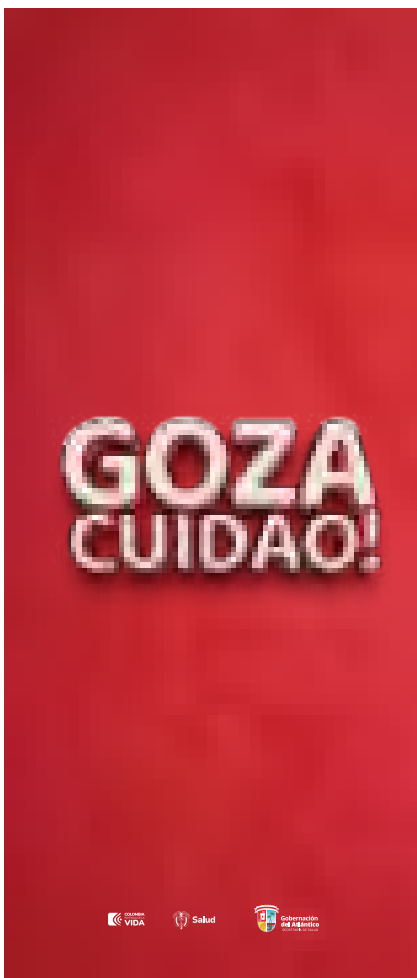
Nota: Para consultar los formatos físicos correspondientes a la aplicación de las herramientas diagnósticas (Pre-Test y Post-Test), dirijase al apartado "Anexos: Evidencias de Evaluación" ubicado al final del presente documento.

BARANOA

9. ACTIVIDAD 1: TALLER INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Este componente formativo fue concebido como una acción estratégica para fortalecer las capacidades técnicas de manipuladores de alimentos, operadores de expendios y responsables de establecimientos gastronómicos y puntos de venta de bebidas alcohólicas, tanto temporales como permanentes, durante el desarrollo de las festividades de Carnaval en los municipios priorizados del Atlántico.

Invitaciones / convocatoria



¡Atención productores, vendedores de alimentos y comercializadores de bebidas alcohólicas del Atlántico!

La Gobernación del Atlántico, a través de la Secretaría de Salud Departamental, te invita a participar en el Taller de Buenas Prácticas en la Producción, Venta de Alimentos y Comercialización Responsable de Bebidas Alcohólicas, en el marco del programa “Goza con Cuidao”, para promover la seguridad y el bienestar durante los Carnavales 2025.

Ser Mejor

GOBERNACIÓN DEL ATLÁNTICO

 **Lugar: Auditorio Casa Morada, Baranoa**
 **Hora: 9:00 a.m - 12:00 m JUEVES 28 DE FEBRERO**

Este espacio es clave para fortalecer la seguridad alimentaria, prevenir el expendio ilegal de licor y garantizar que los productos ofrecidos en los carnavales sean seguros, de calidad y cumplan con la normativa sanitaria y legal vigente.

¡Te esperamos! Tu compromiso es fundamental para que todos disfrutemos de unas fiestas saludables y seguras.

La actividad respondió a la necesidad de asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentaria, así como las disposiciones legales para la venta responsable de bebidas alcohólicas, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), reducir riesgos asociados al consumo de licor adulterado y garantizar entornos seguros para el consumo. El taller tuvo una duración de tres (3) horas y fue dirigido por un profesional idóneo con formación en Ingeniería de Alimentos, especializado en inocuidad, calidad e higiene alimentaria, acompañado de un bloque pedagógico enfocado en comercialización segura y legal de bebidas alcohólicas.

La metodología se basó en el desarrollo de módulos temáticos estructurados, sesiones participativas y entrega de material educativo, abordando tanto la manipulación adecuada de alimentos como la prevención del comercio ilícito y consumo riesgoso de bebidas alcohólicas.



El taller en Baranoa fue realizado en tres fechas, en tres locaciones diferentes; Mi Casa Morada, en el Punto Vive Digital de Baranoa y en Pital de megua los días: el día 28 de febrero y 3 y 5 de marzo de 2025, también con una duración de tres (3) horas cada uno. Con una participación estimada de 70 personas en total, esta jornada reunió a diversos actores locales del sector de alimentos y bebidas, incluyendo cocineros, ayudantes de cocina, dueños de negocios familiares y personal del área comercial.

La formación incluyó ejes temáticos como la identificación de contaminantes físicos, químicos y biológicos, la gestión de residuos y la prevención de la contaminación cruzada. Se enfatizó en la vigilancia sanitaria preventiva, en el cumplimiento de las normas nacionales y en la aplicación de estrategias de limpieza y desinfección en entornos domésticos y comerciales.

Los participantes recibieron material de apoyo, refrigerios y diplomas firmados por las autoridades del programa, como símbolo del reconocimiento institucional a su esfuerzo por promover una cultura de consumo responsable y saludable durante las festividades.

CONTROL Y MANEJO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Además, se entregaron folletos explicativos del juego “Gira tu ingesta y tu conciencia”, una herramienta lúdica diseñada para educar a través de la recreación. En estos folletos se ilustraba cómo personajes animados disfrutaban las fiestas con cuidado, manteniendo una ingesta de alcohol controlada y verificada, evitando excesos y riesgos para la salud. Esta estrategia fortaleció el mensaje preventivo de manera atractiva, logrando captar la atención tanto de jóvenes como de adultos.

El juego “Gira tu ingesta y tu conciencia” fue diseñado como una herramienta lúdico-pedagógica para reforzar el mensaje de consumo responsable y controlado de bebidas alcohólicas durante las festividades. La dinámica busca que los participantes aprendan de manera entretenida, fomentando la reflexión y la toma de decisiones seguras. La mecánica del juego se basa en preguntas y respuestas interactivas relacionadas con:

Normas sobre expendio y consumo.

Riesgos del consumo de licor adulterado.

Como disfrutar con responsabilidad.

Cada respuesta correcta otorga puntos que permiten a los jugadores avanzar y lograr un giro en la ruleta, la cual representa el cambio de conciencia frente a los hábitos de consumo. Esta acción simbólica refuerza la idea de que cada decisión informada genera un impacto positivo en la salud y la seguridad.

El diseño incorpora personajes animados, entre ellos Don Félix, quienes muestran cómo “gozar las fiestas con cuidado”, evitando excesos y priorizando el bienestar personal y colectivo. Esta metodología participativa incentivó el aprendizaje práctico, logrando que la población adoptara comportamientos preventivos de manera divertida y significativa.



BARANOA

P.MEGUA

9. ACTIVIDAD 1: TALLER INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

En el municipio de Baranoa, la intervención se realizó con éxito mediante tres capacitaciones en diferentes fechas y locaciones, lo que permitió ampliar el alcance territorial y garantizar la participación de diversos actores del sector gastronómico y comercial.

Invitaciones / convocatoria



¡Atención productores, vendedores de alimentos y comercializadores de bebidas alcohólicas del Atlántico!

La Gobernación del Atlántico, a través de la Secretaría de Salud Departamental, te invita a participar en el Taller de Buenas Prácticas en la Producción, Venta de Alimentos y Comercialización Responsable de Bebidas Alcohólicas, en el marco del programa “Goza con Cuidao”, para promover la seguridad y el bienestar durante los Carnavales 2025.



 Lugar: SEDE Hacedoras de pasteles
 Hora: 9:00 a.m - 12:00 m 3 de Marzo

Este espacio es clave para fortalecer la seguridad alimentaria, prevenir el expendio ilegal de licor y garantizar que los productos ofrecidos en los carnavales sean seguros, de calidad y cumplan con la normativa sanitaria y legal vigente.

¡Te esperamos! Tu compromiso es fundamental para que todos disfrutemos de unas fiestas saludables y seguras.

Una de estas capacitaciones se desarrolló en el corregimiento de Pital de Megua, en la sede de las hacedoras de pasteles, espacio emblemático de la tradición gastronómica local. En este taller se trabajaron los módulos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), control de inocuidad alimentaria, y manejo responsable de bebidas alcohólicas, asegurando que tanto los emprendedores locales como los vendedores informales adquirieran conocimientos clave para proteger la salud de los consumidores y cumplir con las normas vigentes. Cada sesión se caracterizó por la implementación de metodologías participativas, el uso de recursos audiovisuales previamente concertados con la Secretaría de Salud Pública, y la entrega de material pedagógico a los asistentes.

Ver anexos: “Herramientas Diagnósticas”, “Diapositivas” y “Juego” Al Final Del Informe.

Diagnóstico de Conocimientos Municipio de Baranoa.

Actividad: Taller de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos y Manejo Responsable de Bebidas Alcohólicas

Número de participantes evaluados: 45 | Instrumentos aplicados: 52

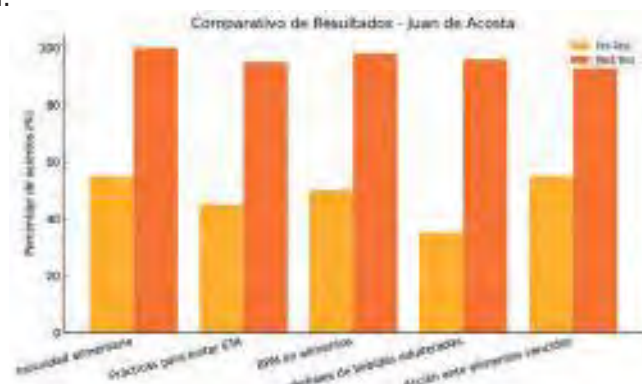
Pre-Test: Medición del conocimiento previo en temas de inocuidad, BPM y bebidas alcohólicas.

Post-Test: Evaluación del aprendizaje adquirido después del taller.

1. Metodología

Preguntas evaluadas (Pre-Test y Post-Test):

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- BPM en contexto alimentario.
- Riesgos del consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.
- Conducta responsable frente a alimentos vencidos.



Escala: 1 por respuesta correcta.

Total de preguntas: 5.

Puntaje máximo: 5.

2. Resultados Generales | Promedio...

Pregunta	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Mejora (%)
Inocuidad alimentaria	55	100	45
Prácticas para evitar ETA	45	95	50
BPM en alimentos	50	98	48
Señales de bebidas adulteradas	35	96	61
Acción ante alimentos vencidos	55	97	42

Pre-Test (antes del taller):

Promedio: 2,4 / 5 (48%).

Interpretación: Nivel bajo de conocimiento previo sobre inocuidad alimentaria y riesgos del consumo de licor adulterado.

Post-Test (después del taller):

Promedio: 4,6 / 5 (92%).

Interpretación: Alto nivel de aprendizaje adquirido, logrando un incremento significativo en competencias técnicas y prácticas preventivas.



Nota: Para consultar los formatos físicos correspondientes a la aplicación de las herramientas diagnósticas (Pre-Test y Post-Test), dirijase al apartado "Anexos: Evidencias de Evaluación" ubicado al final del presente documento.

9. ACTIVIDAD 1: TALLER INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Este componente formativo fue concebido como una acción estratégica para fortalecer las capacidades técnicas de manipuladores de alimentos, operadores de expendios y responsables de establecimientos gastronómicos y puntos de venta de bebidas alcohólicas en el municipio de Santo Tomás, durante el desarrollo de las festividades de Carnaval.

Invitaciones / Convocatoria



¡Atención productores, vendedores de alimentos y comercializadores de bebidas alcohólicas del Atlántico!

La Gobernación del Atlántico, a través de la Secretaría de Salud Departamental, te invita a participar en el Taller de Buenas Prácticas en la Producción, Venta de Alimentos y Comercialización Responsable de Bebidas Alcohólicas, en el marco del programa “Goza con Cuidao”, para promover la seguridad y el bienestar durante los Carnavales 2025.



 **Lugar: Centro de Vida**
 **Hora: 9:00 a.m - 12:00 m**
27 de febrero de 2025

Este espacio es clave para fortalecer la seguridad alimentaria, prevenir el expendio ilegal de licor y garantizar que los productos ofrecidos en los carnavales sean seguros, de calidad y cumplan con la normativa sanitaria y legal vigente.

¡Te esperamos! Tu compromiso es fundamental para que todos disfrutemos de unas fiestas saludables y seguras.

La actividad respondió a la necesidad de asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentaria, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), garantizar entornos seguros para el consumo y promover buenas prácticas de manufactura (BPM). El taller tuvo una duración de tres (3) horas y fue dirigido por un profesional idóneo con formación en Ingeniería de Alimentos, especializado en inocuidad, calidad e higiene alimentaria. La metodología se basó en el desarrollo de módulos temáticos estructurados, sesiones participativas y entrega de material educativo.

Ver anexos: “Herramientas Diagnósticas”, “Diapositivas” y “Juego” Al Final Del Informe.

Jornadas Educativas y Lúdicas en Estab. Comerciales

En el municipio de Santo Tomás, las intervenciones pedagógicas fueron desarrolladas cumpliendo los lineamientos del convenio, impactando a los establecimientos priorizados con capacitaciones in situ sobre inocuidad alimentaria, BPM y manejo responsable de bebidas alcohólicas. Las visitas fueron lideradas por el Ingeniero de Alimentos Raúl Goenaga, quien reforzó conocimientos en temas críticos: prevención de contaminación cruzada, control de temperaturas, etiquetado y autenticidad de bebidas, así como las implicaciones legales de comercializar licor adulterado o sin registro sanitario.

Cada jornada se enriqueció con herramientas pedagógicas como el juego “Gira tu Ingesta, Mejora tu Vida”, material ilustrado y dinámicas de reflexión que facilitaron la comprensión del mensaje preventivo. Además, se entregaron folletos educativos y se generaron espacios para resolver dudas con propietarios y empleados, fomentando el compromiso comunitario hacia la seguridad alimentaria.

Algunos establecimientos de comercio impactados:

1. Tienda El Oriente - Santo Tomás

Administrador: Pedro Antonio Salas

Tel.: +57 310 627 9815

“Se reforzaron prácticas de control sobre la venta responsable de bebidas alcohólicas, enfatizando en la identificación de envases originales y la revisión de registros sanitarios. Además, se socializaron medidas de higiene para el manejo de productos empacados.”



Diagnóstico de Conocimientos Municipio de Santo Tomás.

Actividad: Taller de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos y Manejo Responsable de Bebidas Alcohólicas

Número de participantes evaluados: 45 | Instrumentos aplicados: 52

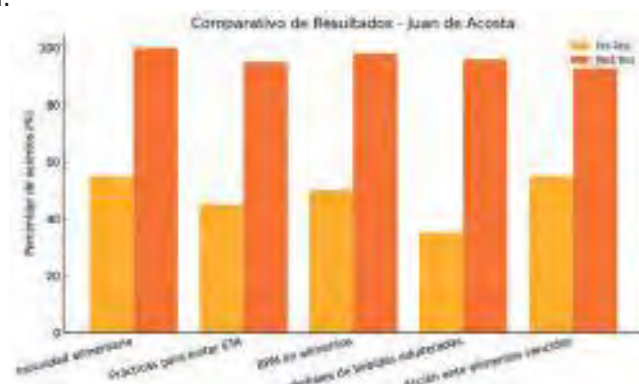
Pre-Test: Medición del conocimiento previo en temas de inocuidad, BPM y bebidas alcohólicas.

Post-Test: Evaluación del aprendizaje adquirido después del taller.

1. Metodología

Preguntas evaluadas (Pre-Test y Post-Test):

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- BPM en contexto alimentario.
- Riesgos del consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.
- Conducta responsable frente a alimentos vencidos.



Escala: 1 por respuesta correcta.

Total de preguntas: 5.

Puntaje máximo: 5.

2. Resultados Generales | Promedio...

Pregunta	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Mejora (%)
Inocuidad alimentaria	55	100	45
Prácticas para evitar ETA	45	95	50
BPM en alimentos	50	98	48
Señales de bebidas adulteradas	35	96	61
Acción ante alimentos vencidos	55	97	42

Pre-Test (antes del taller):

Promedio: 2,4 / 5 (48%).

Interpretación: Nivel bajo de conocimiento previo sobre inocuidad alimentaria y riesgos del consumo de licor adulterado.

Post-Test (después del taller):

Promedio: 4,6 / 5 (92%).

Interpretación: Alto nivel de aprendizaje adquirido, logrando un incremento significativo en competencias técnicas y prácticas preventivas.



Nota: Para consultar los formatos físicos correspondientes a la aplicación de las herramientas diagnósticas (Pre-Test y Post-Test), dirijase al apartado "Anexos: Evidencias de Evaluación" ubicado al final del presente documento.

S. LARGA

9. ACTIVIDAD 1: TALLER INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS.

Este componente formativo fue concebido como una acción estratégica para fortalecer las capacidades técnicas de manipuladores de alimentos, operadores de expendios y responsables de establecimientos gastronómicos temporales o permanentes, durante el desarrollo de las festividades de carnaval en los municipios priorizados del Atlántico.

Invitaciones / convocatoria

**GOZA
CUIDAO!**



**¡Atención productores, vendedores de alimentos y
comercializadores de bebidas alcohólicas del Atlántico!**

La Gobernación del Atlántico, a través de la Secretaría de Salud Departamental, te invita a participar en el Taller de Buenas Prácticas en la Producción, Venta de Alimentos y Comercialización Responsable de Bebidas Alcohólicas, en el marco del programa “Goza con Cuidao”, para promover la seguridad y el bienestar durante los Carnavales 2025.

 **Lugar: Auditorio del Adulto Mayor**
 **Hora: 9:00 a.m - 12:00 m**
28 de febrero de 2025 - 9:00AM

Este espacio es clave para fortalecer la seguridad alimentaria, prevenir el expendio ilegal de licor y garantizar que los productos ofrecidos en los carnavales sean seguros, de calidad y cumplan con la normativa sanitaria y legal vigente.

**¡Te esperamos! Tu compromiso es fundamental para que
todos disfrutemos de unas fiestas saludables y seguras.**

**Ser
Mejor
por**



La actividad respondió a la necesidad de asegurar el cumplimiento de las normas de higiene y calidad alimentaria, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), garantizar entornos seguros para el consumo y promover buenas prácticas de manufactura (BPM). El taller tuvo una duración de tres (3) horas y fue dirigido por un profesional idóneo con formación en Ingeniería de Alimentos, especializado en inocuidad, calidad e higiene alimentaria. La metodología se basó en el desarrollo de módulos temáticos estructurados, sesiones participativas y entrega de material educativo.

Ver anexos: “Herramientas Diagnósticas”, “Diapositivas” y “Juego” Al Final Del Informe.

Visitas pedagógicas en Sabanalarga

En el municipio de Sabanalarga, las jornadas de sensibilización se desarrollaron en restaurantes, bares y puntos de venta estratégicos, cumpliendo con el objetivo de fortalecer el conocimiento sobre manipulación higiénica de alimentos, control de temperaturas, y prevención de contaminación cruzada. También se abordaron métodos prácticos para identificar bebidas alcohólicas adulteradas o sin registro sanitario, destacando los riesgos asociados y las sanciones legales por incumplimiento.

Durante cada intervención, se aplicaron estrategias lúdico-pedagógicas, complementadas con el juego interactivo “Gira tu ingesta, mejora tu vida” y folletos ilustrados que guiaron a propietarios y empleados en el manejo responsable de la venta y consumo de alcohol. Estas dinámicas fomentaron el compromiso de los comerciantes por garantizar la seguridad alimentaria y el consumo seguro durante las festividades.

Restaurante La Cuchara | María del Pilar Gómez

Tel.: +57 300 612 7845

“En este establecimiento se orientó al equipo sobre la correcta desinfección de superficies, control de temperaturas y manipulación segura de alimentos. Se entregó material didáctico y se reforzó la identificación de bebidas alcohólicas seguras para evitar riesgos sanitarios.”

Parrillada Mix | Luis Eduardo Mendoza

Tel.: +57 301 478 2369

“La jornada incluyó una sesión práctica sobre almacenamiento adecuado de carnes, prevención de contaminación cruzada y normativas para la venta de bebidas alcohólicas. Se entregaron folletos del programa y se aplicó la dinámica ‘Gira tu ingesta, mejora tu vida’, logrando la participación activa del personal.”



Diagnóstico de Conocimientos Municipio de Sabana Larga

Actividad: Taller de Calidad, Higiene e Inocuidad de Alimentos y Manejo Responsable de Bebidas Alcohólicas

Número de participantes evaluados: 45 | Instrumentos aplicados: 52

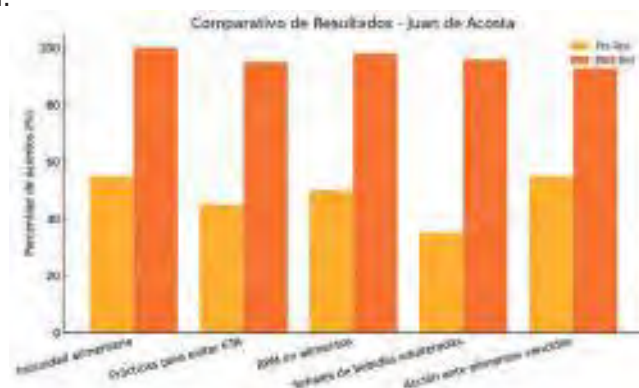
Pre-Test: Medición del conocimiento previo en temas de inocuidad, BPM y bebidas alcohólicas.

Post-Test: Evaluación del aprendizaje adquirido después del taller.

1. Metodología

Preguntas evaluadas (Pre-Test y Post-Test):

- Concepto de inocuidad alimentaria.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- BPM en contexto alimentario.
- Riesgos del consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.
- Conducta responsable frente a alimentos vencidos.



Escala: 1 por respuesta correcta.

Total de preguntas: 5.

Puntaje máximo: 5.

2. Resultados Generales | Promedio...

Pregunta	Pre-Test (%)	Post-Test (%)	Mejora (%)
Inocuidad alimentaria	55	100	45
Prácticas para evitar ETA	45	95	50
BPM en alimentos	50	98	48
Señales de bebidas adulteradas	35	96	61
Acción ante alimentos vencidos	55	97	42

Pre-Test (antes del taller):

Promedio: 2,4 / 5 (48%).

Interpretación: Nivel bajo de conocimiento previo sobre inocuidad alimentaria y riesgos del consumo de licor adulterado.

Post-Test (después del taller):

Promedio: 4,6 / 5 (92%).

Interpretación: Alto nivel de aprendizaje adquirido, logrando un incremento significativo en competencias técnicas y prácticas preventivas.



Nota: Para consultar los formatos físicos correspondientes a la aplicación de las herramientas diagnósticas (Pre-Test y Post-Test), dirijase al apartado "Anexos: Evidencias de Evaluación" ubicado al final del presente documento.

Jornada de refuerzo en Barranquilla: Restaurante La Estación Paisa.

Como parte del compromiso con la cobertura territorial extendida y la inclusión de poblaciones en contexto laboral activo dentro del sector gastronómico, el equipo ejecutor del convenio organizó una jornada especial de capacitación y sensibilización en inocuidad alimentaria y bebidas alcohólicas en la ciudad de Barranquilla, dirigida a trabajadores del restaurante La Estación Paisa, ubicado en la zona metropolitana.

Esta actividad complementaria fue diseñada como una estrategia de refuerzo pedagógico, con el propósito de que los atlanticenses que se desempeñan en establecimientos comerciales fuera de sus municipios de origen también pudieran beneficiarse de los contenidos y herramientas del programa “Goza con Cuidao”.

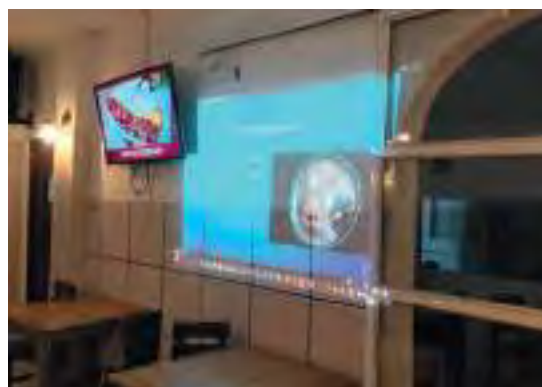
Objetivos de la jornada:

Fortalecer la cultura de inocuidad alimentaria y manejo de bebidas alcohólicas entre manipuladores activos en el entorno urbano.

Transferir los aprendizajes del convenio a espacios reales de expendio y consumo de alimentos.

Brindar herramientas prácticas de higiene, seguridad alimentaria y control de riesgos.

Extender el impacto del convenio más allá de los municipios priorizados, llevando el mensaje a zonas de alta circulación gastronómica.



Ver anexos: “Herramientas Diagnósticas”, “Diapositivas” y “Juego” Al Final Del Informe.

RESUMEN EJECUTIVO

De acuerdo con los lineamientos técnicos y operativos descritos en el estudio previo del convenio, se contemplaba una asistencia estimada entre 50 y 60 personas por municipio para las jornadas de capacitación sobre calidad, higiene e inocuidad alimentaria. No obstante, la ejecución real del programa superó significativamente dichas expectativas gracias a una estrategia de convocatoria efectiva, una logística territorial robusta y un equipo de trabajo comprometido.

La siguiente tabla resume el número de asistentes reales y el equipo de apoyo logístico involucrado en cada jornada, incluyendo una actividad complementaria en la ciudad de Barranquilla:

Municipio	Asistentes	Equipo y Otros	Total por Municipio
Sabanalarga	60	5	65
Baranoa	60	4	64
Juan de Acosta	60	4	64
Santo Tomás	60	5	65
Barranquilla	28	6	34
TOTAL GENERAL	268	24	292

Como se puede observar, todos los municipios priorizados alcanzaron o superaron la meta alta del rango esperado (60 personas). En concreto:

Cada municipio superó el umbral de los 60 asistentes, demostrando una acogida superior a la prevista.

En total, 292 personas fueron impactadas directamente a través de las cinco jornadas ejecutadas, lo que representa un incremento del 24% frente a un escenario base de 240 asistentes esperados (60 x 4 municipios).

Además, se desarrolló una jornada adicional de refuerzo en Barranquilla, orientada a trabajadores del sector gastronómico que operan en la capital durante las festividades, lo cual no estaba contemplado en el estudio previo y demuestra una capacidad de gestión proactiva para ampliar el alcance territorial y poblacional del programa.

Esta operación no solo refleja un cumplimiento cabal del objeto del convenio, sino que lo excede de manera medible y verificable, aportando un valor agregado tanto en número de beneficiarios como en la diversificación de contextos de formación. Todo esto se realizó manteniendo altos estándares técnicos, una metodología participativa y evidencia documental soportada en listas de asistencia, diplomas certificados, registros fotográficos y productos comunicativos institucionales.

RESUMEN EJECUTIVO

Visitas establecimientos comerciales para la promoción de la inocuidad alimentaria y control de bebidas alcohólicas.

Componente	Resultados Clave
Meta Estimada (Estudio Previo)	240 asistentes (60 por municipio) + 32 establecimientos (8 por municipio)
Ejecución Real	292 asistentes (+24% sobre meta) en 5 jornadas (4 municipios + Barranquilla) 36 establecimientos (32 + 4 en Barranquilla)
Municipios Impactados	Juan de Acosta, Baranoa, Santo Tomás, Sabanalarga + Barranquilla
Metodología Talleres	Capacitaciones en inocuidad alimentaria, BPM, control de bebidas alcohólicas, prevención de ETA. Dinámicas con el juego “Gira tu ingesta, mejora tu vida”
Duración por Taller	2 a 3 horas - material pedagógico, participación activa
Capacitador Líder	Raúl Goenaga, Ingeniero de Alimentos, especialista en BPM e inocuidad
Talleres por Municipio	Baranoa (3 jornadas), Juan de Acosta (1), Santo Tomás (1), Sabanalarga (1) + Barranquilla (1 extra)
Establecimientos Visitados	36 (mínimo 8 por municipio + refuerzo Barranquilla) Restaurantes, tiendas, bares y discotecas
Metodología Visitas	Intervenciones in situ, asesoría técnica, dinámicas lúdicas, entrega de folletos y material ilustrado
Material Educativo	Folletos del juego pedagógico “Gira tu ingesta, mejora tu vida” + dinámicas de preguntas y respuestas
Evidencia Documental	Registros de asistencia, diplomas, fotografías (mínimo 5 por jornada), testimonios
Impacto Cualitativo	Alta apropiación del conocimiento, compromiso comunitario, refuerzo del consumo responsable y prácticas seguras

LOGROS RELEVANTES

Superación del 100% de las metas previstas
Alcance territorial extendido (incluye Barranquilla)
Intervención en 36 negocios estratégicos durante la temporada de Carnaval
Innovación con metodologías lúdicas y juego pedagógico
Evidencia completa: listas, actas, registros gráficos, testimonios

Actividad 2: Estrategia de salud sexual y reproductiva



La actividad “GOZA CON CUIDAO” se ejecutó con total éxito, cumpliendo los objetivos del programa orientado a prevenir las ITS y el VIH/SIDA durante las festividades del Carnaval, mediante la sensibilización sobre la sexualidad segura y responsable.

Se implementaron acciones estratégicas que brindaron información clara sobre el uso correcto del condón, fomentando su importancia como método principal de prevención. Cada intervención se realizó en escenarios con alta participación ciudadana, garantizando interacción, reflexión y apropiación del mensaje preventivo.

Ejecución de componentes específicos:

Diseño y producción musical:

Se diseñó y produjo una canción con ritmo de carnaval, “GOZA CON CUIDAO” integrando mensajes educativos clave para la prevención del embarazo no intencional en adolescentes y jóvenes, utilizando un enfoque culturalmente pertinente. Esta canción fue presentada en los eventos principales del Carnaval en los municipios de Santo Tomás, Baranoa, Sabanalarga y Juan de Acosta, logrando gran aceptación y participación del público.

Además, se creó una canción transversal titulada “Soy Atlántico”, que menciona todos los municipios del Atlántico y sus fuertes culturales para su aprovechamiento durante las festividades. También se compuso y se produjo una canción llamada, “una vez” que previene de accidentes por infecciones de transmisión sexual durante las festividades. A Cada canción se le incluyó mensaje explícito de prevención.



Actividad 2: SSR Actividades Lúdico Pedagógicas.



Se realizaron 4 actividades lúdo-pedagógicas, para promover intervenciones comportamentales que reduzcan el riesgo de ITS y VIH/SIDA, fortaleciendo prácticas sexuales seguras y responsables. Estas acciones permitieron que los asistentes adquirieran herramientas para la toma de decisiones informadas, mediante espacios participativos y mensajes claros.

Se ejecutaron 4 actividades con enfoque educativo, dirigidas especialmente a adolescentes y jóvenes, en los escenarios principales del Carnaval en Santo Tomás, Baranoa, Sabanalarga y Juan de Acosta. Estas intervenciones sensibilizaron sobre la prevención del embarazo adolescente, brindando información precisa sobre métodos anticonceptivos y servicios de orientación en salud sexual y reproductiva, fomentando la autonomía y la responsabilidad individual.

Equipo profesional especializado:

Las actividades fueron desarrolladas por un equipo multidisciplinario integrado por dos (2) profesionales con experiencia en salud sexual y reproductiva, un (1) diseñador gráfico, un (1) productor musical y cuatro (4) asistentes logísticos, garantizando la calidad técnica y creativa en todas las intervenciones. (Ver hojas de vida en los anexos)

Planeación y control:

Se elaboró y presentó un cronograma aprobado por el supervisor, asegurando la correcta ejecución en cada municipio. Al cierre, se entregó un informe físico y digital, acompañado de registros de asistencia, actas de ejecución y evidencias fotográficas que respaldan la totalidad del proceso.



5. Presentación de la Campaña

Desde el punto de vista gráfico y conceptual, el logotipo de "Goza con Cuidao" sintetiza de manera visual y simbólica los dos grandes objetivos del convenio: la salud sexual y reproductiva, y la inocuidad alimentaria. El diseño del logotipo tiene la forma de un preservativo, que comunica de manera directa el mensaje de protección y prevención en relaciones sexuales.

Sin embargo, de forma simultánea, su silueta también evoca una campana de cocina, símbolo universal del servicio de alimentos seguros y protegidos. Esta dualidad no es accidental, sino intencional y profundamente simbólica: la figura representa la transversalización de los objetivos del programa, integrando en una sola imagen la necesidad de fomentar tanto el cuidado de la salud sexual como el consumo responsable y seguro de alimentos durante el carnaval.



En ese mismo sentido, el eslogan "Yo ando con Don Salva Vidas" refuerza la identidad del personaje principal y se convierte en una expresión de pertenencia a la cultura del cuidado. Las letras "DO" del nombre "DON" no son un simple juego tipográfico: ambas letras contienen gráficamente la silueta dual del preservativo y la campana de cocina, reiterando visualmente la fusión conceptual del programa. Además, el juego de palabras presente en el eslogan —"CON-DON"— forma deliberadamente el término "condón", lo que convierte la frase en una poderosa herramienta de recordación que promueve el uso del preservativo como mecanismo de protección por excelencia durante las festividades. De esta manera, se logra no solo visibilizar al personaje Don Salva Vidas como ícono de la campaña, sino también reforzar el mensaje institucional de autocuidado con un enfoque pedagógico, creativo y cultural.



Esta transversalidad en el diseño refleja la visión integrada del proyecto, que articula prevención, educación, creatividad y cultura. "Goza con Cuidao" no solo se presenta como una estrategia de intervención, sino como una marca de salud pública que combina arte, ciencia y participación ciudadana para promover entornos seguros, saludables y alegres en el marco del carnaval del Atlántico.

Activación Comunitaria y Comparsa "Me la paso en Monocuco"

Ser
Mejor
fun



Durante la ejecución del programa "Goza con Cuida'o", se logró maximizar el alcance en los municipios priorizados gracias a la integración activa del personal de salud de la Gobernación del Atlántico, quienes participaron de forma protagónica en la comparsa educativa "Me la paso en Monocuco". Estos funcionarios, convertidos en agentes de salud festivos, fueron dotados con refrigerios, hidratación, pasabocas, disfraces profesionales tipo monocuco con enfoque conceptual, y contaron con música original compuesta especialmente para la campaña. De esta manera, lograron transmitir mensajes clave sobre salud sexual y reproductiva, consumo responsable y prevención de riesgos, mientras bailaban, animaban y educaban al ritmo de una carroza sonora contratada para acompañar el recorrido festivo. Durante los desfiles y eventos masivos, los equipos de salud no solo acompañaron la comparsa, sino que también:

- ✓ Distribuyeron souvenirs incluyendo condones personalizados, gorras y material educativo.
- ✓ Interactuaron directamente con el público, explicando de forma didáctica y atractiva el mensaje de la iniciativa.
- ✓ Fomentaron la participación en actividades lúdicas y educativas como Goza con Cuida'o!
- ✓ Activaron espacios de diálogo sobre prácticas seguras, autocuidado y empoderamiento en salud.

Esta estrategia generó una experiencia única de educación en salud, utilizando el lenguaje del Carnaval para conectar con la comunidad de forma vivencial. La unión entre estética, movimiento, música y mensaje consolidó una campaña con fuerte recordación y alto nivel de involucramiento ciudadano.



La “Carrozaludable”: Tarima Móvil, Punto Educativo y Motor Festivo del Programa

Para garantizar una experiencia inmersiva y de alto impacto en cada jornada, el programa “Goza con Cuida’o” implementó la “Carrozaludable”, una carroza decorada con los emblemas de la Gobernación del Atlántico y equipada con sonido profesional, sistema de animación y ambientación visual. Esta carroza fungió como tarima móvil y centro de operaciones festivo durante las actividades desarrolladas en los municipios priorizados.

🎤 Desde esta carroza, el personal de la Secretaría de Salud del Atlántico y el recreacionista contratado animaron con cantos, dinámicas participativas y mensajes clave a todos los asistentes, logrando conectar la alegría del Carnaval con contenidos formativos sobre salud sexual, autocuidado y consumo responsable.

Además, la Carrozaludable funcionó como un stand móvil que albergó:

Kits de protección (preservativos, porta preservativos, gorras y souvenirs).

Merchandising institucional alineado con la identidad visual del programa.

Material educativo impreso, destinado a la promoción y prevención en salud.

Gracias a su diseño de vista 360°, esta carroza fue mucho más efectiva y dinámica que un teatro camión tradicional, cuya visibilidad y accesibilidad suelen estar limitadas a un solo lado. Esta característica permitió una interacción fluida y envolvente con el público desde cualquier ángulo, maximizando la presencia territorial del mensaje.



La combinación entre carroza, animación en vivo, elementos tecnológicos, juegos gigantes y contenido educativo convirtió a “Goza con Cuida’o” en una experiencia integral de prevención que trascendió lo informativo para convertirse en vivencial, memorable y transformadora.