| | | |
|---|---|---|
| | **MUNICIPIO DE IQUIRA** | E.S.E. Hospital María Auxiliadora de íQuira "Íquira se transforma en salud con calidad y humanización" PIC |
| | **DIRECCION LOCAL DE SALUD** | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PROGRAMA:** | | | **PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS (PIC)** | | | | | |
| **NOMBRE FUNCIONARIO** | | | MAVY GISELLE QUINTERO BONILLA | | | | | |
| **PROGRAMA** | | | SALUD LABORAL | | | **N. ACT.** | **26** | |
| **OBJETIVO** | | | Realizar capacitación a grupo GOTEPC sobre: Educación financiera, Marketing y Ventas, Seguridad en el trabajo, Manipulación de alimentos, Protección social: Información sobre seguros de salud y riesgos. | | | | | |
| **COMPONENTE** | | | Salud pública | | | | | |
| **Ámbito Territorial (Res 3202/16)** | | | **Entornos (Res 3202/16)** | | | | | |
| **URBANO** | **RURAL** | **RURAL DISPERSO** | **HOGAR** | **EDUCATIVO** | **LABORAL** | **INSTITUCIONAL** | **COMUNITARIO** | |
| **(5)** | | | | | | | **X** | |
| **POBLACIÓN SUJETO** | | | Adultez, comerciantes informales y formales | | | | | |
| **Momentos del Curso de Vida (resolución 3202 de 2016)** | | | | | | | | |
| **PRIMERA INFANCIA (8 días a 5 años 11 meses 29 días)** | **INFANCIA (6 a 11 años 11 meses 29 días)** | **ADOLESCENCIA (12 a 17 años 11 mese 29 días)** | **JUVENTUD (18 a 28 años 11 meses 29 días)** | **ADULTEZ (29 a 59 años 11 meses 29 días)** | **VEJEZ (60 años y más)** | | | |
| | | | **8** | **7** | | | | |
| **LUGAR** | | | Los Samanes, Fátima, la invasión, El Verano y El Estadio | | | | | |
| **FECHA** | | | **HORA DE INICIO** | **HORA FINAL** | **DURACIÓN** | | | |
| 21/04/2026 | | | 10:30 am | 11:40 am | 1h:10m | | | |

**I. ACTIVIDAD/OBJETO:** Se llevó a cabo la capacitación a grupo GOTEPC sobre el tema de manipulación de alimentos. Esta actividad se realizó en grupos formales e informales del sector.

**II. POBLACIÓN OBJETO:** Va dirigido a la población adulta, trabajadores informales y formales que en su lugar de trabajo realicen manipulación de alimentos y que en dado caso no cuenten con protección adecuada frente a accidentes o enfermedades laborales.

## III. METODOLOGÍA:

- Localizar los establecimientos del municipio en donde se manipulen alimentos.
- Llegar a los locales, tiendas o establecimientos en donde se haya observado manipulación de alimentos.
- Llevar educación por medio de un folleto informativo, en donde se explique la importancia de implementar una manipulación segura para el consumidor.

## IV. DESARROLLO:

Dando cumplimiento al objetivo de la actividad del PAS 2026, el 21 de abril del presente año la líder comunitaria Mavy Giselle Quintero Bonilla realizó un recorrido para socializar el tema de manipulación de alimentos. La actividad siguió una ruta por pequeños negocios locales (tiendas) donde se evidenciaba la manipulación de alimentos.

Durante la jornada se entregaron folletos informativos y se explicó que la manipulación de alimentos comprende el conjunto de prácticas aplicadas desde la recepción hasta el consumo, con el propósito de garantizar su inocuidad y prevenir enfermedades.

El material abordó la importancia de una adecuada manipulación, destacando que permite prevenir enfermedades y asegurar la calidad de los productos. Asimismo, se enfatizó el fortalecimiento de prácticas higiénicas en la preparación, almacenamiento y consumo.

Se explicaron las principales etapas del manejo de alimentos:

- Preparación: transformación inicial de los alimentos.
- Conservación: aplicación de técnicas para mantener su calidad y seguridad.
- Transporte: traslado adecuado desde el lugar de origen.

- Distribución: entrega al consumidor o punto de venta.

También se expusieron los riesgos asociados a una manipulación inadecuada, entre ellos:

- Contaminación biológica (bacterias, virus o parásitos).
- Intoxicaciones alimentarias.
- Enfermedades gastrointestinales.
- Contaminación cruzada.
- Deterioro de los alimentos.

En relación con las buenas prácticas de higiene, se indicó que los manipuladores deben lavarse las manos antes y después de manipular alimentos, usar indumentaria adecuada (tapabocas y guantes cuando sea necesario), mantener uñas limpias y cortas, y garantizar la limpieza y desinfección de superficies y utensilios. Además, se recomendó evitar la manipulación de alimentos en caso de enfermedad.

Sobre el manejo seguro, se resaltó la importancia de cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas, separar productos crudos y cocidos, mantener la cadena de frío y evitar la exposición prolongada a temperatura ambiente, con el fin de reducir la proliferación de microorganismos.

El mensaje central destacó que la manipulación adecuada de alimentos protege la salud comunitaria y que la higiene es una responsabilidad individual y colectiva. La información divulgada se constituye como una herramienta educativa que promueve la cultura de prevención y el cuidado de la salud.

Resultados observados de la actividad:

- Mayor sensibilización de tenderos y manipuladores sobre prácticas higiénicas.
- Mejor disposición para aplicar medidas de seguridad alimentaria en los puntos de venta.

- Percepción de mayor confianza por parte de los consumidores.

Impacto esperado (sustento teórico):

La actividad se fundamenta en el concepto de inocuidad alimentaria y en las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), promovidas por organismos como la OPS/OMS y el INVIMA. Desde este enfoque, la educación en manipulación de alimentos contribuye a:

- Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Disminuir la contaminación cruzada y la proliferación de microorganismos.
- Fortalecer la seguridad alimentaria en la comunidad.
- Promover la responsabilidad individual y colectiva en la protección de la salud.
- Favorecer la construcción de entornos más seguros y saludables.

Según la OPS/OMS, las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen una de las principales causas de enfermedad a nivel mundial, por lo que la capacitación en higiene es esencial en todas las etapas de la cadena alimentaria. Por su parte, el INVIMA resalta que la educación y sensibilización de manipuladores y consumidores fortalece la seguridad alimentaria en las comunidades. Asimismo, literatura científica reciente destaca que la formación continua en prácticas de higiene es clave para prevenir riesgos y brotes de enfermedades.

| | | |
|---|---|---|
| | **MUNICIPIO DE IQUIRA** | E.S.E. Hospital María Auxiliadora de íQuira "Íquira se transforma en salud con calidad y humanización" PIC |
| | **DIRECCION LOCAL DE SALUD** | |







| | | |
|---|---|---|
| **Elaboró: Mavy Giselle Quintero Bonilla** | **Revisó: Yesica Mildred Pizo Figueroa** | **Aprobó: Lina Paola Quintero T.** |
| **Cargo: Líder comunitaria.** | **Cargo: Coordinadora PIC** | **Cargo: Apoyo a la supervisión** |

## V. COMPROMISOS:

- Mantener procesos periódicos de formación en manipulación de alimentos para tenderos y manipuladores locales.
- Garantizar que cada establecimiento adopte medidas de higiene en preparación, conservación, transporte y distribución de alimentos.
- Establecer mecanismos de seguimiento con líderes comunitarios y autoridades sanitarias para verificar la implementación de las pautas divulgadas.
- Cada manipulador se compromete a cumplir con las normas de higiene personal (lavado de manos, uso de ropa adecuada, evitar manipular alimentos en caso de enfermedad).
- Implementar controles básicos para reducir la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad de los productos.

## VI. CONCLUSIONES:

- La actividad cumplió con el objetivo de sensibilizar y educar a la comunidad sobre la importancia de la manipulación adecuada de alimentos.
- Se logró un impacto positivo en pequeños negocios locales, promoviendo prácticas higiénicas que reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- La estrategia de socialización mediante folletos y visitas directas fortaleció la cultura de prevención y la confianza de los consumidores.
- Se evidenció que la manipulación de alimentos es una responsabilidad compartida, donde cada persona contribuye a la protección de la salud comunitaria.

## VII. BIBLIOGRAFÍA:

- Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2019). Manual para manipuladores de alimentos. OPS.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2015). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. OMS.
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2022). Guía de buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. INVIMA.
- Ocronos. (2025). La importancia de la manipulación de alimentos en el ámbito sanitario. Revista Ocronos.

| | | |
|---|---|---|
| | **MUNICIPIO DE IQUIRA** | E.S.E. Hospital María Auxiliadora de íQuira "Íquira se transforma en salud con calidad y humanización" PIC |
| | **DIRECCION LOCAL DE SALUD** | |

## REGISTRO FOTOGRÁFICO




**MAVY GISELLE QUINTERO BONILLA**

LÍDER COMUNITARIA

| | | |
|---|---|---|
| **Elaboró: Mavy Giselle Quintero Bonilla** | **Revisó: Yesica Mildred Pizo Figueroa** | **Aprobó: Lina Paola Quintero T.** |
| **Cargo: Líder comunitaria.** | **Cargo: Coordinadora PIC** | **Cargo: Apoyo a la supervisión** |