737

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No SS 005- 2025

DEPARTAMENTO DE CORDOBA Y LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO ESE CAMU LOS CORDOBAS

INFORME DE EJECUCIÒN

EJE ESTRATÈGICO 1: ATENCION PRIMARIA EN SALUD

EJE ESTRATÈGICO 2: PUEBLO Y COMUNIDADES ÉTNICAS, POBLACIÓN CAMPESINA, GENERO-DIVERSIDADES, CONDICIONES Y SITUACIONES

PIC DEPARTAMENTAL VIGENCIA 2025

MUNICIPIO DE PUERTO ESCONDIDO - CÓRDOBA

1. INTRODUCCIÓN

De acuerdo con las actividades definidas en el Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas (PIC) para la vigencia 2025, se establecen lineamientos para su implementación, los cuales deben ser desarrollados por profesionales calificado. Estas acciones se apoyan en estructuras organizativas y operativas que facilitan el acceso a los servicios dentro del enfoque de Atención Primaria en Salud, con el propósito de ampliar la cobertura integral de la Ruta de Atención, Promoción y Mantenimiento de la Salud. Estas intervenciones están orientadas a individuos según su etapa de vida, así como a grupos específicos y a la comunidad en general, buscando también reducir y controlar factores de riesgo, así como prevenir enfermedades, con el fin de garantizar el bienestar y la salud de la población.

Dentro de este conjunto de acciones se han desarrollado estrategias para fortalecer procesos educativos en salud dirigidos a poblaciones específicas. Estas actividades permiten identificar factores de riesgo y protección que faciliten la toma de decisiones tanto a nivel individual como colectivo, fomentando el autocuidado y la conservación del estado de salud. Además, se busca optimizar los recursos disponibles, eliminando barreras de acceso, y promoviendo acciones que favorezcan el bienestar y la prevención, a través del diagnóstico temprano y tratamientos oportunos, eficaces y adecuados, con el fin de disminuir la morbilidad y mortalidad en la población.

El objetivo central es involucrar activamente a toda la ciudadanía, fomentando el aprendizaje sobre el cuidado de la salud mediante metodologías participativas, lúdicas y dinámicas, lideradas por un equipo interdisciplinario capacitado. Estas actividades están enfocadas en poblaciones vulnerables, teniendo en cuenta sus necesidades específicas, el curso de vida y las prioridades definidas en cada municipio, y se desarrollan en espacios como instituciones prestadoras de salud, centros educativos formales e informales y hogares comunitarios.

En este contexto, el Ministerio de la Protección Social, tras consultar con expertos y llegar a acuerdos con los actores del sector, formula el Plan Nacional de Salud Pública. Este plan tiene como objetivo establecer una política pública que garantice las condiciones necesarias para mejorar el estado de salud de la población colombiana, prolongando la vida y asegurando más años libres de enfermedad. Se promueve así un estilo de vida saludable, la prevención y mitigación de riesgos, así como la recuperación y reducción del daño. Se concibe la salud como un derecho fundamental, tanto individual como colectivo y comunitario, el cual debe alcanzarse mediante acciones articuladas entre los diferentes sectores. En alineación con las políticas del Plan Nacional de Desarrollo (Ley 1151 de 2007), el Plan Nacional de Salud Pública define las prioridades en salud para los próximos cuatro años, así

como los objetivos, metas y estrategias necesarias para su ejecución, considerando las competencias y recursos de todos los actores involucrados.

2. JUSTIFICACIÓN

El Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) se concibe como un conjunto de acciones, estrategias y procedimientos orientados a fomentar la salud y gestionar los riesgos en grupos poblacionales a lo largo de su ciclo de vida. Estas actividades se desarrollan en diversos espacios de interacción diaria, como el hogar, la comunidad, las instituciones educativas, laborales y de salud, y se diseñan con base en la evidencia existente y las necesidades de salud identificadas en cada territorio. Esto permite establecer microterritorios —tanto urbanos como rurales— o zonas específicas donde los equipos básicos de salud llevarán a cabo dichas intervenciones. De esta forma, el PIC contribuye significativamente al fortalecimiento de la estrategia de Atención Primaria en Salud, siendo esencial su adecuada implementación en el municipio, ya que favorece el bienestar físico, mental y social de la población en general.

En otras palabras, el objetivo es motivar a las comunidades para que se involucren activamente en el cuidado de su salud, adoptando una postura consciente frente a la prevención y el control de riesgos. Esto es clave para mejorar indicadores críticos de salud pública, como la incidencia y mortalidad asociadas a la desnutrición infantil en menores de cinco años, la mortalidad infantil, y la muerte prematura por cáncer de mama y de cuello uterino, entre otros problemas prevenibles mediante acciones eficaces de promoción y prevención desde una mirada individual y colectiva.

En este contexto, el PIC tiene un impacto positivo sobre diversos determinantes de la salud —biológicos, psicológicos y sociales— al fomentar el desarrollo del conocimiento individual y comunitario, incentivar cambios en los hábitos de vida, promover el autocuidado y fortalecer factores protectores. Todo esto contribuye a generar una sociedad más autónoma, consciente de la importancia de proteger la salud colectiva, evitando así enfermedades, secuelas y discapacidades que puedan afectar su calidad de vida y bienestar general.

Para la ESE CAMU Los Córdobas, el Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas debe incluir un paquete integral de actividades orientadas a promover la salud, mejorar la calidad de vida y prevenir riesgos y daños con alto impacto en salud pública. Estas acciones buscan alcanzar los objetivos prioritarios establecidos en el Plan Nacional de Salud Pública y se desarrollan como complemento a las estrategias de promoción, prevención y atención que hacen parte de los Planes Obligatorios de Salud dentro del Sistema General de Seguridad Social en Salud.

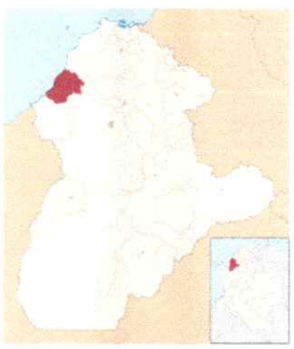
El propósito fundamental de estas intervenciones es mejorar las condiciones de salud de la población del municipio de Los Córdobas, mediante acciones tanto

individuales como colectivas, con especial atención a los sectores más pobres y vulnerables. Estas estrategias permitirán reducir los riesgos de enfermedad y mortalidad, fortaleciendo la vigilancia en salud pública y reforzando las acciones de promoción y prevención orientadas a garantizar una vida más saludable para todos los habitantes.

3. DELIMITACIÓN DEL CONTEXTO GENERAL DONDE SE DESARROLLA PROYECTO.

El Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas vigencia 2025, (PIC Departamental) se desarrolló en el municipio de Puerto Escondido, se encuentra ubicado al noroccidente del Departamento de Córdoba y se integra con los municipios de los Córdobas, Moñitos, San Bernardo del Viento y San Antero, en los 125 km de la Costa Caribe Cordobesa. Estos municipios, junto con el municipio de Canalete, que no posee salida al mar, conforman la Subregión Costanera del Departamento.

CARACTERISTICAS GENERALES DEL TERRITORIO



Limita por el norte con los municipios de Moñitos, y Lorica; por el sur con el municipio de los Córdobas; por el oriente marca frontera con San Pelayo y Montería y por el occidente limita con el mar Caribe. Aparte de su cabecera municipal. Puerto Escondido tiene bajo su jurisdicción la isla Tortuguilla. Además, los siguientes centros poblados:

Arizal
Cristo Rey
El Pantano
El Silencio
Morindó Las Mujeres
San José de Canalete
San Luis
San Miguel

Santa Isabel

Villa Esther

La principal actividad económica es la agricultura, y los productos que se cultivan en la región son: el maíz, el arroz, el coco y los tubérculos. La segunda actividad económica en nivel de importancia del municipio es la ganadería, y luego la pesca, el comercio y la actividad turística, ya que en Puerto Escondido aproximadamente 1.135 personas dependen de las temporadas turísticas.

4. DESCRIPCIÓN DEL CONTEXTO.

a. Periodo en el cual tuvo lugar el proyecto

El Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas del municipio de Puerto Escondido se ejecutó en los meses comprendidos entre el mes de mayo de 2025 hasta el mes de septiembre 2025

b. Personas que participaron

- Secretaria de Desarrollo de la Salud.
- Secretaria de Salud Municipal
- Ese Camu Los Córdobas
- Equipo Básico de profesionales
- Presidentes de juntas de acción comunal.
- Rectores de las Instituciones educativas
- Estudiantes de las diferentes instituciones educativas
- Padres de familia
- Población infantil
- Jóvenes
- Gestantes
- lactantes
- Adultos mayores
- Población victima
- Población indígena
- Población general

5. OBJETIVOS DEL PROYECTO

5.1 GENERAL

Contribuir al mejoramiento de la salud y el bienestar de los habitantes del municipio de Puerto Escondido, mediante la ejecución del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), a través de acciones integrales orientadas a la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y la gestión del riesgo, desarrolladas en diversos entornos sociales y enfocadas especialmente en poblaciones vulnerables, con el objetivo de disminuir la morbilidad y mortalidad evitables, fomentar el autocuidado y propiciar entornos saludables en el marco de la Atención Primaria en Salud."**

5.2 ESPECIFICOS

- Implementar estrategias de promoción de la salud y prevención de enfermedades en los diferentes entornos sociales del municipio de Puerto Escondido, con enfoque en la educación para el autocuidado y la adopción de estilos de vida saludables.
- Desarrollar acciones focalizadas de gestión del riesgo en salud, dirigidas especialmente a grupos poblacionales en situación de vulnerabilidad, con el fin de reducir la incidencia de enfermedades prevenibles y mejorar el acceso a servicios de salud.
- Fortalecer la participación comunitaria y el trabajo intersectorial para la creación y sostenibilidad de entornos saludables, en el marco del enfoque de Atención Primaria en Salud, promoviendo la corresponsabilidad en el cuidado de la salud individual y colectiva.
- Realizar encuentros para prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad del consumo.
- Concertar encuentro comunitarios y colectivos para explicar la importancia de llevar una alimentación saludable dentro de la familia, mediante el aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha en la región que faciliten el acceso a los mismos.
- Llevar a cabo encuentros grupales en los territorios urbanos y rurales para Brindar recomendaciones para realizar un manejo seguro de los alimentos en el hogar, que permita a todos los integrantes de la familia prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar que estos sean seguros para el consumo.

6. ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

	1. EJE ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD	
TERRITORIO	ITEMS	**ACTIVIDAD**
ZONA URBANA	1.27	Talleres dirigidos a la población general sobre el Manejo seguro de los alimentos en el hogar. Dictar los talleres a la comunidad de la zona urbana de los Municipios del Departamento de Córdoba, con un mínimo de 15 asistentes. El tiempo de cada taller será de 2 horas
ZONA RURAL	1.28	Talleres dirigidos a la población general sobre el Manejo seguro de los alimentos en el hogar. Dictar los talleres a la comunidad de la zona rural de los Municipios del Departamento de Córdoba, con un mínimo de 15 asistentes. El tiempo de cada taller será de 2 horas.
ZONA URBANA	1.29	Realizar talleres teórico practico para el manejo higiénico de alimentos (almacenamiento, limpieza y desinfección, equipos y utensilios en el entorno educativo con el objetivo de prevenir la ocurrencia de ETA donde se abarquen los siguientes temas: Correcto lavado de manos y lavado y desinfección de equipos y utensilios, Manejo de temperaturas de conservación y cocción, Almacenamiento y conservación de los alimentos y Riesgos químicos y biológicos en alimentos y Almacenamiento, conservación y contaminación cruzada. Se deben utilizar metodologías lúdicas y participativas en los procesos de enseñanza. Cada taller debe garantizar una participación de 30 estudiantes por taller y el tiempo de cada taller será de 2 horas.
ZONA RURAL	1.30	Realizar talleres teórico practico para el manejo higiénico de alimentos (almacenamiento, limpieza y desinfección, equipos y utensilios en el entorno educativo con el objetivo de prevenir la ocurrencia de ETA donde se abarquen los siguientes temas:

		Correcto lavado de manos y lavado y desinfección de equipos y utensilios, Manejo de temperaturas de conservación y cocción, Almacenamiento y conservación de los alimentos y Riesgos químicos y biológicos en alimentos y Almacenamiento, conservación y contaminación cruzada. Se deben utilizar metodologías lúdicas y participativas en los procesos de enseñanza. Cada taller debe garantizar una participación de 20 estudiantes por taller y el tiempo de cada taller será de 2 horas.
	2. EJE: PUEBLO Y COMUNIDADES ÉTNICAS, POBLACIÓN CAMPESINA, GENERO-DIVERSIDADES, CONDICIONES Y SITUACIONES	
ZONA RURAL	2.1	Encuentros de saberes durante la vigencia del convenio de 2 horas de duración, dirigido a 15 personas sobre la alimentación de la familia, aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha que faciliten el acceso a los mismos. Como producto de la actividad se deben consignar las principales recetas con los productos de cosecha y tradición agrícola. Utilizar metodologías participativas y lúdicas.

1. **PRESENTACIÓN DE INFORME POR CADA ACTIVIDAD.**

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Talleres dirigidos a la población general sobre el Manejo seguro de los alimentos en el hogar. Dictar los talleres a la comunidad de la zona urbana de los Municipios del Departamento de Córdoba, con un mínimo de 15 asistentes. El tiempo de cada taller será de 2 horas

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD:

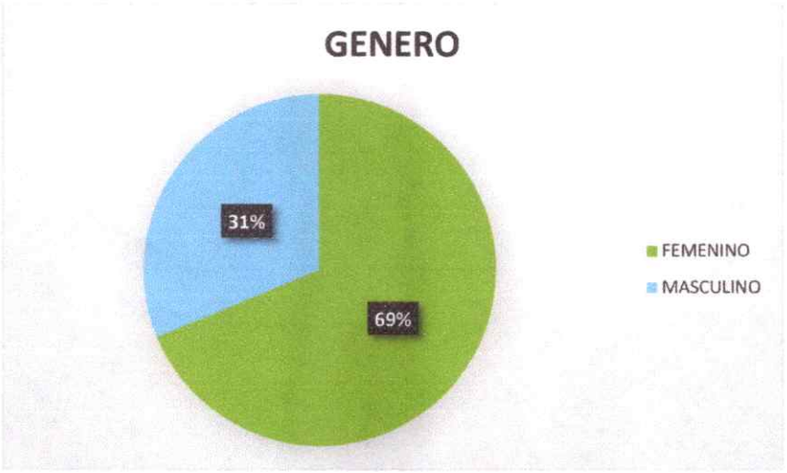
- Promover buenas prácticas de higiene personal y del entorno en la preparación de alimentos, para reducir el riesgo de contaminación y garantizar la seguridad alimentaria en el hogar.
- Capacitar a la población sobre el almacenamiento adecuado de alimentos, incluyendo el uso correcto del refrigerador y la separación de alimentos crudos y cocidos, para prevenir la proliferación de microorganismos patógenos.
- Fomentar el conocimiento y la aplicación de técnicas seguras de cocción y manipulación de alimentos, asegurando la destrucción de agentes infecciosos y la conservación de las propiedades nutricionales.
- Sensibilizar a la comunidad sobre las principales enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), sus causas, síntomas y formas de prevención dentro del contexto del hogar.
- Impulsar la adopción de hábitos responsables en la compra y selección de alimentos, privilegiando productos frescos, etiquetados y en condiciones óptimas para el consumo humano.

TABLA: CONSOLIDACIÓN DE INFORMACIÓN DE TALLER EDUCATIVO (ÁREA URBANA) SOBRE MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

ITEM	FECHA	LUGAR (BARRIO, VEREDA)	NUMERO DE PERSONAS	GENERO		RANGO DE EDAD					
				F	M	0-5	6-11	12-17	18-28	29-59	<60
1	31-07-2025	Las Marías	16	6	10			16			
2											
3											
4											
5											
TOTAL			15	6	10			16			

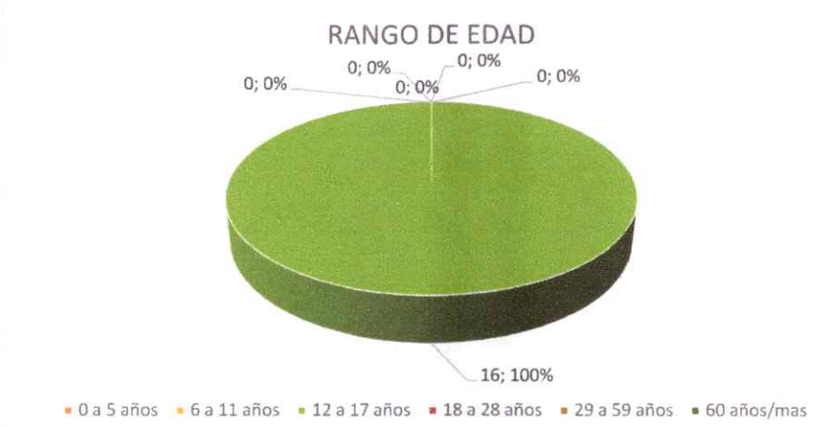
GRAFICAS: TALLER EDUCATIVO MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR AREA URBANA

GRAFICA 1. GENERO



ANALISIS: Según la gráfica anterior basada en la tabla sobre los datos de la población intervenida en los talleres, se puede evidenciar que del total de la población el **69%** pertenece al género masculino, con un total de 10 participantes, y que el **31%** restante pertenece al género femenino con 6 participantes.

GRAFICA 2: RANGO DE EDAD



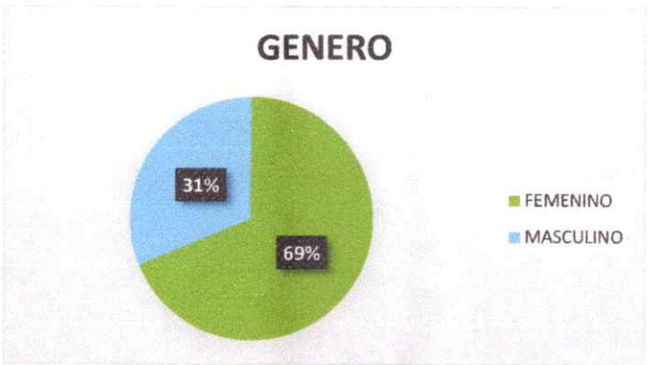
ANALISIS: De la anterior tabulación y gráfica de rango de edades de las personas que asistieron a las jornadas podemos analizar que el 100% pertenecen al rango de edad entre 12 a 17 años con 16 jóvenes en total, para las edades entre los 29 a 59 años, de 0 a 5 años, 6 a 11 años y 60 o más años no hubo participantes.

TABLA: CONSOLIDACIÓN DE INFORMACIÓN DE TALLER EDUCATIVO (ÁREA RURAL) SOBRE MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR.

ITEM	FECHA	LUGAR (BARRIO, VEREDA)	NUMERO DE PERSONAS	GENERO		RANGO DE EDAD					
				F	M	0-5	6-11	12-17	18-28	29-59	<60
1	24-07-2025	San Miguel	15	11	5	0	0	0	2	11	3
2											
3											
4											
5											
TOTAL			15	11	5	0	0	0	2	11	3

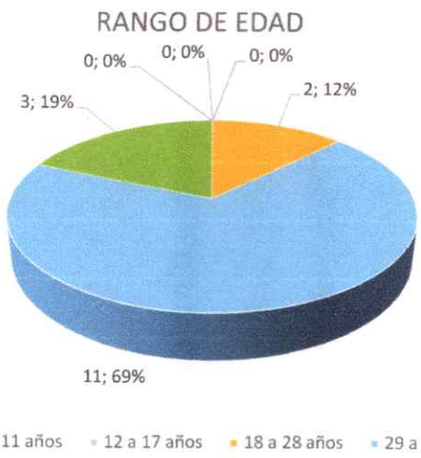
GRAFICAS: TALLER EDUCATIVO MANEJO SEGURO DE ALIMENTOS EN EL HOGAR AREA RURAL

GRAFICA 1. GENERO



ANALISIS: Según la gráfica anterior basada en la tabla sobre los datos de la población intervenida en los talleres, se puede evidenciar que del total de la población el **69%** pertenece al género femenino, con un total de 11 participantes, y que el **31%** restante pertenece al género masculino con 5 participantes.

GRAFICA 2: RANGO DE EDAD



ANALISIS: De la anterior tabulación y gráfica de rango de edades de las personas que asistieron a las jornadas podemos analizar que el 69**%** pertenece a las edades de 29 a 59 años, seguido del 19**%** para las edades de 60 o mas años, y el 12**%** para las edades de 18 z 28 años, para las edades de 0 a 5 años, 6 a 11 años y 12 a 17 años no hubo participantes

- **DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:**

Una vez concertada la actividad del taller, el equipo interdisciplinario, se desplazaron en la fecha y lugar determinado, seguidamente, se da inicio al encuentro, llevando una cronología de la actividad, dando inicialmente un saludo a los participantes, realizando la presentación formal del equipo; se inicia la actividad explicando que el objetivo del taller es poder Brindar las recomendaciones necesarias para que cada uno de los integrantes de la familia pueda realizar un manejo seguro de los alimentos en el hogar, que permita prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar que estos sean seguros para el consumo. Posterior a esto, se aborda el concepto de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con el fin de informar a todos que estas son enfermedades que se producen cuando una persona ingiere alimentos o agua que contienen agentes patógenos como bacterias, virus, parásitos o toxinas.

Se menciona que las prácticas de higiene y conservación de los alimentos en el hogar son fundamentales para prevenir su contaminación, al tiempo que mantienen sus características organolépticas (color, sabor, olor y textura) adecuadas.

Además, la preparación, conservación y manipulación de alimentos dentro de los hogares, hacen parte de las prácticas de cuidado que garantizan la salud y la vida de los miembros de la familia. Siguiendo con la temática, con ayuda de medios visuales, se explican las 5 recomendaciones claves para poder tener un manejo seguro de los alimentos en el hogar, con el siguiente orden:

1. VERIFICAR EL AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

Seleccionar alimentos frescos, y en buen estado, usar agua, segura o desinfectada para lavar las frutas y las verduras y los demás alimentos utilizar y siempre comprobar la fecha de vencimiento de todos los alimentos que se vayan a consumir.

2. LIMPIAR MANOS, ALIMENTOS Y UTENCILIOS

Para este tema se dieron 4 recomendaciones básicas relacionadas con el correcto uso de la limpieza y desinfección dentro del hogar.

Lávate las manos: Lava tus manos con agua tibia y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos, y después de usar el baño o tocar animales.

Limpia superficies y utensilios: Lava las tablas de cortar, platos, utensilios y encimeras con agua caliente y jabón después de preparar cada alimento.

Lava frutas y verduras: Lava las frutas y verduras, especialmente si se consumen crudas, con agua corriente.

No laves la carne: No laves carne, aves, huevos o mariscos, ya que esto puede propagar gérmenes dañinos en la cocina.

3. SEPARAR LOS ALIMENTOS

Mantén los alimentos crudos separados: Separa los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada.

Utiliza diferentes UTENSILIOS de cortar: Usa tablas de cortar distintas para carne cruda y alimentos listos para consumir.

4. COCINAR A TEMPERATURA ADECUADA

Cocinar los alimentos a temperaturas adecuadas, especialmente las carnes rojas, ave huevos y pescados, ya que con ella se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Además, el consumo de alimentos con opciones incompletas, puede generar indigestión y malestar estomacal.

5. ALMACENAR

Almacenar los alimentos según su tipo, de tal forma que los alimentos perecederos se almacenen en frio y los alimentos no perecederos en almacenamiento en seco.

Se finaliza con certificación sin inconvenientes, diligenciamiento de listado de asistencia, toma de evidencias fotográficas.

- **TEMATICA:**

Según la OMS, la mayoría de las enfermedades de transmisión alimentaria pueden prevenirse con unas medidas de higiene alimentaria correcta. La higiene alimentaria hace referencia al conjunto de condiciones y medidas que deben seguirse en las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocinado doméstico de los alimentos, con el fin de garantizar su salubridad.

En la actualidad, las enfermedades de transmisión alimentaria suponen un problema en todo el mundo. Según la OMS, la mayoría de ellas pueden prevenirse con una manipulación apropiada de los alimentos.

Es crucial seguir unas medidas de higiene alimentaria con tal de evitar enfermedades de transmisión alimentaria. Estas pueden ser causadas por la ingesta de alimentos contaminados con bacterias (por ejemplo, Salmonella, Escherichia coli y Listeria monocytogenes), virus patógenos (por ejemplo, Norovirus o Virus de la hepatitis A), o contaminados por toxinas (por ejemplo, Clostridium botulinum) o parásitos (por ejemplo, Anisakis y Toxoplasma gondii). Algunas de estas enfermedades pueden tener consecuencias muy graves para nuestra salud, como septicemia, meningitis o el síndrome de Guillain-Barré.

Se explicó que Las ETA pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxina. La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos conteniendo microorganismos patógenos vivos, como Salmonella, Shigella, el virus de la hepatitis A, Trichinella spirallis y otros.

La intoxicación causada por alimento ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o elementos químicos en cantidades que afecten la salud.

Las toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar la enfermedad incluso después de la eliminación de los microorganismos.

Estas son algunas de las medidas de higiene alimentaria básicas para garantizar la inocuidad de los alimentos en el hogar:

Limpieza y desinfección

Manipular alimentos siempre con las manos limpias, lavadas con agua y jabón.

Lavar bien las superficies y utensilios que vayan a usarse durante la preparación y cocinado de los alimentos.

Mantener limpios los paños de cocina así como los estropajos para lavar los platos. Son objetos que están continuamente húmedos, de forma que son un ambiente ideal para la proliferación de bacterias. Es importante lavar y escurrir bien después de cada uso, y cambiarlos con frecuencia.

Alejar la basura, los productos de limpieza y los animales domésticos de la zona de manipulación y preparación de alimentos.

Lavar correctamente aquellos vegetales y frutas que vayan a consumirse en crudo.

Desechar en caso de observar moho en alguna parte del alimento.

Mantener una buena higiene en la nevera y disponer los alimentos de forma ordenada, asegurando que los alimentos crudos como la carne y el pescado queden en los compartimentos inferiores (donde hay menos temperatura).

Evitar toser o estornudar en la comida. Parece obvio pero puede ocurrir mientras cocinas. Nuestras mucosas pueden contener microbios con capacidad de infección.

Contaminación cruzada

Evitar que los alimentos crudos y cocidos entren en contacto. Es especialmente importante que las carnes y pescados crudos (antes de cocinar) no contaminen a la comida ya lista para consumir. Esto incluye no usar los mismos utensilios o tablas para cortar. También es crucial lavarse las manos antes y después de manipular alimentos crudos.

Temperatura adecuada

Cocinar los productos frescos de origen animal (carne, huevos, pescado y marisco) hasta alcanzar los 70ºC. Cocinar por completo estos alimentos elimina los posibles microorganismos patógenos que pueda haber. Esta medida es importante para mujeres embarazadas, personas con ciertas enfermedades, etc. Asimismo, es crucial recalentar correctamente las sobras de platos cocinados antes de consumir. Evitar dejar comida cocinada a temperatura ambiente. La mayoría de bacterias crecen rápidamente en temperaturas entre los 5ºC y los 65ºC, un gran abanico que abarca la temperatura ambiente (aproximadamente 20-25ºC). Tras cocinar y servir el plato es importante consumirlo cuanto antes o almacenarlo debidamente en la nevera o en el congelador. No dejarlo más de dos horas en ningún caso.

Alimentos y productos seguros

Usar agua potable para cocinar, así como materias primas seguras. Por ejemplo, no consumir productos alimentarios cuya fecha de caducidad haya pasado o no hayan sido almacenados de forma correcta.

En caso de ser población de riesgo, evitar el consumo de lácteos y zumos no pasteurizados, así como preparaciones con huevo crudo o poco cocido (por ejemplo, mayonesa casera).

- **METODOLOGIA:**

Se realizó una charla educativa mediante: capacitación al inicio, y un espacio de socialización al final, durante el desarrollo de la charla se implementó metodología dinámica y participativa. Para esto, se hizo uso de videobeam y de volantes para presentar de forma gráfica cada una de las ideas propuestas.

- **FUENTES DE INFORMACIÓN:**

Ministerio de salud y protección social
OPS
OMS
INVIMA

- **INSTRUMENTOS TÉCNICOS UTILIZADOS**

Videobeam, mantel blanco, cinta, volantes, lapiceros
Registro Fotografías.
Actas (concertación, actividad, reunión, certificación)
Registros de asistencia
Celular, huellero, transporte

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto se considera satisfactorio dado que se logró el desarrollo de las intervenciones planeadas hasta la fecha establecida, cumpliendo lo propuesto para lo comunidad objeto.

OBJETIVO DE LA SISTEMATIZACIÓN

Identificación de dificultades: No se presentaron dificultades que impidieran el desarrollo de los encuentros.

Logros: Desarrollar los encuentros en la fechas y horarios estipulados, asimismo que las actividades hayan generado empatía, aceptación en los participantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda dar continuidad a la realización de talleres dirigidos a la población general sobre el manejo seguro de los alimentos en el hogar, la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y la inocuidad alimentaria, como parte de una estrategia de educación para la salud orientada a la promoción de prácticas seguras y saludables en el entorno doméstico.

Estos talleres han demostrado ser una herramienta efectiva para fortalecer los conocimientos, actitudes y comportamientos de la comunidad frente a la manipulación adecuada de los alimentos, disminuyendo así el riesgo de contaminación cruzada, enfermedades de origen alimentario y afectaciones a la salud pública.

Asimismo, se sugiere que los talleres se desarrollen con un enfoque participativo, práctico y contextualizado a las condiciones locales, permitiendo una mayor apropiación del conocimiento por parte de los asistentes. La articulación intersectorial con instituciones educativas, entidades del sector salud, organizaciones comunitarias y líderes locales será clave para garantizar una mayor cobertura, sostenibilidad e impacto de la intervención.

CONCLUSION

Dada la relevancia del tema y el impacto positivo observado en la comunidad, se concluye que es necesario dar continuidad a estas acciones educativas de forma periódica, con metodologías participativas y adaptadas a las realidades locales. La sostenibilidad de estas intervenciones, además de mejorar la salud pública, contribuye al empoderamiento de la población frente a decisiones cotidianas que inciden directamente en su bienestar.

La continuidad de estos espacios formativos contribuirá significativamente al fortalecimiento del autocuidado, la seguridad alimentaria en el hogar y la construcción de entornos saludables, en concordancia con los lineamientos de la Atención Primaria en Salud y los objetivos del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC). Por tanto, se reafirma la importancia de mantener e institucionalizar estos talleres como una línea estratégica dentro de los programas de promoción de la salud, articulando esfuerzos intersectoriales para ampliar su alcance y efectividad en el tiempo.

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · CÓRDOBA
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 29 del mes Julio del año 2025 se reunieron Helsa Lopez Avila representante de la ESE CAMU LOS CÓRDOBA Nutricionista y Omer Padilla representante de Royal Futsal - Sede los Manes de la zona Urbana del municipio de Pto. Escondido :con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Capacitacion Para Prevenir las ETAS en el Hogar	Atencion Primaria en Salud	31/07/2025	video beam volantes	Nutricionista	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Omer Padilla	Nombre:	Helsa Lopez
Cedula de ciudadanía:	1064316575	Cedula de ciudadanía:	1.003.395.816
Entidad:	Royal Futsal- Los Manes	Entidad:	ESE CAMU Los Cordobas
Numero de contacto	3122097589	Numero de contacto	3185686397
Firma:	Omer Padilla	Firma:	Helsa Lopez.

ACTA DE REUNIÓN	
Lugar: Barrio Las Marías	Hora de Inicio: 4:00 PM
Fecha: 31-07-2025	Hora de Finalización: 6:0PM

Objetivo(s) de la Reunión

Brindar recomendaciones para realizar un manejo seguro de los alimentos en el hogar, que permita a todos los integrantes de la familia prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar que estos sean seguros para el consumo.

Desarrollo de la Reunión

A las 4:00 p.m. inició la jornada de formación, agradeciendo la asistencia y presentando al profesional encargado. El objetivo fue orientar a las familias sobre el **manejo seguro de los alimentos en el hogar** para prevenir **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, Posterior a esto, se aborda el concepto de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con el fin de informar a todos que estas son enfermedades que se producen cuando una persona ingiere alimentos o agua que contienen agentes patógenos como bacterias, virus, parásitos o toxinas, destacando además la importan la importancia de la higiene, conservación y manipulación adecuada.

Se presentaron **5 recomendaciones clave**:

1. **Verificar agua y alimentos seguros**: elegir productos frescos, en buen estado y revisar fechas de vencimiento.
2. **Limpiar manos, alimentos y utensilios**: lavado constante y desinfección de superficies, frutas y verduras.
3. **Separar alimentos**: evitar la contaminación cruzada usando utensilios y recipientes distintos.
4. **Cocinar bien**: alcanzar temperaturas adecuadas para eliminar microorganismos.
5. **Almacenar correctamente**: conservar perecederos en frío y no perecederos en seco.

Para finalizar la jornada, se abrió un espacio para las dudas, inquietudes o aportes por parte de los asistentes, se dejaron claros algunos conceptos finales

Conclusiones

En conjunto con los participantes, se pudo llegar a la conclusión que desde el hogar podemos evitar la presencia de infecciones o enfermedades relacionadas con el manejo incorrecto de los alimentos o bebidas consumidos, y que toda la familia puede aportar un grano de arena para que los alimentos que se usan para el consumo sean seguros y garanticen la salud de todos y en todo momento.

Recomendaciones

Seguir abriendo espacios con la comunidad para fomentar la inocuidad alimentaria y fortalecer la seguridad nutricional dentro de los hogares

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa Lopez
T.P. 1003393816

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Omer Padilla Pineda, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 1064316575, en Representación del Royal Futsal las Marias certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion Prevencion de Etas en el Hogar, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 31 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Omer Padilla P.

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1064316575

CELULAR: 3122097580

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:

TALLER URBANO N#1

Lugar:	Las Marías
Fecha:	31 de julio del 2025 hora: 04.00pm
Personas Intervenidas:	Población general, jóvenes deportistas, entrenador









E.S.E. CAMU LOS CORDOBAS

Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA



E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS

ORMATO DE ASISTENCIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

EJE: Atencion Primaria en salud

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitacion Recomendaciones para Prevenir las ETAS en el hogar

DIA:	31	MES:	Julio	AÑO:	2025	UBICACIÓN:	Royal Futsal - Sede las Marias	ZONA:	Urbana

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN		TELÉFONO	EDAD	SEXO	GENERO	TIPO DE POBLACIÓN								SGSSS			LABORA				MATERIAL DE APOYO		FIRMA
		TIPO	NUMERO					GESTANTE	NARP	INDÍGENA	ROM	DISCAPCIDAD	VÍCTIMA	MIGRANTE	POBLACIÓN GENERAL	SUBSIDIADO	CONTRIBUTIVO	OTRO	SI	NO	FORMAL	INFORMAL	SI	NO	
1	Keiler Diaz Florez	TI	1064315666	3235885752	15	M	H								X	X				X					Keiler D.
2	Duban Argel V.	TI	1064313139	3215412948	17	M	H								X	X				X					Duban Argel
3	Keimer Cavadiel	TI	1064312701	3235156844	16	M	H								X	X				X					Keimer
4	Hernan Osorio	TI	1064312664	3013812345	17	M	H								X	X				X					Hernan
5	David Florez	TI	1064315266		17	M	H								X	X				X					David Florez
6	Sebastian Avila	TI	1138079675	3217747360	16	M	H								X	X				X					SebastA.
7	Moises Barrera	TI	1044630272	3157254218	17	M	H								X	X				X					MOISES B
8	Luis Guerrel	TI	1064311997	3147984132	17	M	H								X	X				X					LUIS Guerrel
9	Alexandra Diaz J	TI	1064114339	3215758848	14	F	H								X	X				X					A.D.
10	Camila Lopez	TI	1064312274	3239116479	17	F	M								X	X				X					Camila

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ORMATO DE ASISTENCIA	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud — GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025	

REVERSO DE LA HOJA: COLOCAR LA HUELLA DE ACUERDO AL NÚMERO DEL **CONSECUTIVO** DEL ASISTENTE QUE NO FIRME:

1	2	3	4	5

6	7	8	9	10

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS

FORMATO DE ASISTENCIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025

PIC Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

EJE: Atencion Primaria en Salud

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitacion Recomendaciones para Prevenir ETAS en el Hogar

DIA:	31	MES:	Julio	AÑO:	2025	UBICACIÓN:	Royal Futsal - Sede las Marias	ZONA:	Urbana

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN		TELÉFONO	EDAD	SEXO	GENERO	TIPO DE POBLACIÓN								SGSSS			LABORA				MATERIAL DE APOYO		FIRMA
		TIPO	NUMERO					GESTANTE	NARP	INDÍGENA	ROM	DISCAPCIDAD	VÍCTIMA	MIGRANTE	POBLACIÓN GENERAL	SUBSIDIADO	CONTRIBUTIVO	OTRO	SI	NO	FORMAL	INFORMAL	SI	NO	
1	Paola Sierra S.	TI	1064314123	3216943883	17	F	M								X	X				X					Paola S. S.
2	Angelica Sanchez	TI	1138080557	3217826019	16	F	M								X	X				X					Angelica S.
3	Yarleidis Velasquez	TI	1108763033	3217552838	16	F	M								X	X				X					Yarleidis V.
4	David Pitalua	TI	1068772652	3002374519	16	M	M								X	X				X					David P.
5	Jose David Mestrecho	TI	1035354198		17	M	M								X	X				X					
6	Melanis Turan	TI	1062967554	3126895272	16	F	M								X					X					Melanis T.
7															X					\					
8															X										
9															X										
10															X										

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	.-ORMATO DE ASISTENCIA	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud — GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025	

REVERSO DE LA HOJA: COLOCAR LA HUELLA DE ACUERDO AL NÚMERO DEL **CONSECUTIVO** DEL ASISTENTE QUE NO FIRME:

1	2	3	4	5

6	7	8	9	10

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · CÓRDOBA
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 24 del mes Julio del año 2025 se reunieron Melisa Lopez Avila representante de la ESE CAMU LOS CÒRDOBA Nutricionista y Elkin Castellanos representante de CTO San Luis Vida San Miguel de la zona Rural del municipio de Pto Escondido:con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Capacitacion Para la Prevencion de ETAs en los Hogares	Atencion Primaria en salud	24-07-25	Video beam Volantes	Nutricionista	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Elkin Castellanes	Nombre:	Melisa Lopez
Cedula de ciudadanía:	1067907593	Cedula de ciudadanía:	1.003.395.816
Entidad:	CTO San Luis Vd San Miguel	Entidad:	ESE CAMU Los Cordobas
Numero de contacto	3218241722	Numero de contacto	3185686397
Firma:		Firma:	

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	**FORMATO**	VERSIÓN: 02
	ACTA DE REUNIONES SALUD PUBLICA	FECHA: 15-08-2012
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA SALUD	PÁGINA 9 DE 9

ACTA DE REUNIÓN

Lugar: Vrd San Miguel	Hora de Inicio: 4:00pm
Fecha: 24-07-2025	Hora de Finalización: 6:00pm

Objetivo(s) de la Reunión

Brindar recomendaciones para realizar un manejo seguro de los alimentos en el hogar, que permita a todos los integrantes de la familia prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar que estos sean seguros para el consumo.

Desarrollo de la Reunión

Se dio inicio a la jornada de formación agradeciendo la asistencia y presentando al profesional encargado. Se explicó que el objetivo era **brindar recomendaciones para un manejo seguro de los alimentos en el hogar**, evitando **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, causadas por la ingesta de agua o comida contaminada con bacterias, virus, parásitos o toxinas.
Se destacó la importancia de las **buenas prácticas de higiene, manipulación y conservación**, ya que previenen la contaminación y garantizan alimentos seguros, manteniendo sus características (color, sabor, olor y textura).
Con apoyo visual se presentaron las **5 recomendaciones clave**:

1. **Verificar agua y materias primas**: usar agua segura, elegir alimentos frescos y revisar fechas de vencimiento.
2. **Lavar manos, alimentos y utensilios**: aplicar higiene antes y después de manipular alimentos; limpiar superficies y utensilios; lavar frutas y verduras, pero no carnes.
3. **Separar alimentos**: evitar la contaminación cruzada usando utensilios y recipientes distintos para crudos y cocidos.
4. **Cocinar a temperatura adecuada**: asegurar la cocción completa de carnes, aves, pescados y huevos para eliminar microorganismos.
5. **Almacenar correctamente**: conservar perecederos en frío y no perecederos en lugares secos.

Finalmente, se resolvieron dudas de los asistentes, reforzando los conceptos aprendidos.

Conclusiones

En conjunto con los participantes, se pudo llegar a la conclusión que desde el hogar podemos evitar la presencia de infecciones o enfermedades relacionadas con el manejo incorrecto de los alimentos o bebidas consumidos, y que toda la familia puede aportar un grano de arena para que los alimentos que se usan para el consumo sean seguros y garanticen la salud de todos y en todo momento.

Recomendaciones

Seguir abriendo espacios con la comunidad para fomentar la inocuidad alimentaria y fortalecer la seguridad nutricional dentro de los hogares

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
T.P 1003395816

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Elkin Castellanos, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 1067907393, en Representación del San Miguel Curdi certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion Prevencion de ETAS en el Hogar, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Pto. Escondido a los 24 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Elkin Castellano.

CEDULA DE CIUDADANÍA: 1067907393

CELULAR: 3216241726

TALLER RURAL N#1

Lugar:	San Miguel
Fecha:	24 de julio del 2025 hora: 04.00pm
Personas Intervenidas:	Población general











E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS

ORMATO DE ASISTENCIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

EJE: Atencion Primaria en Salud

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: capacitacion recomendaciones para Prevenir ETAS en el Hogar

DIA:	24	MES:	Julio	AÑO:	2025	UBICACIÓN:	San Miguel	ZONA:	Rural

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN		TELÉFONO	EDAD	SEXO	GENERO	TIPO DE POBLACIÓN								SGSSS			LABORA				MATERIAL DE APOYO		FIRMA
		TIPO	NUMERO					GESTANTE	NARP	INDÍGENA	ROM	DISCAPCIDAD	VÍCTIMA	MIGRANTE	POBLACIÓN GENERAL	SUBSIDIADO	CONTRIBUTIVO	OTRO	SI	NO	FORMAL	INFORMAL	SI	NO	
1	Alberto Suarez	CC	15077526	3215795558	46	M	H								X	X			X			X			Albert Suarez
2	Ana Francisca Auna	Ca	50957263	3145346129	47	F	M								X	X				X					Ana Auna
3	Dalys Suares	CC	1064307462	3008243254	23	F	M							X		X				X					DALYS Suares
4	Ever Ramos A	TI	1064312209		18	M	H								X	X			X						Ever Ramos
5	Yaneth Pava	TI	1064312877	3206348832	17	F	H								X	X				X					Yaneth
6	Vanessa Ciprian	CC	1064311709	3227571611	18	F	M								X	X				X					Vanesso C.
7	Hector Cogollo	CC	78713044	3137648033	59	M	H								X	X				X					Hect Cogollo
8	Isidra gasras	CC	50956263		49	F	M								X	X			X			X			Sidra
9	Delfi Suarez	CC	1064328071		34	F	M								X	X			X			X			Delfi Suarez
10	Guillermo Osono	CC	15072268	3243628868	58	M	H								X	X				X					Guillermo O.

8/10

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ORMATO DE ASISTENCIA	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud — GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025	

REVERSO DE LA HOJA: COLOCAR LA HUELLA DE ACUERDO AL NÚMERO DEL **CONSECUTIVO** DEL ASISTENTE QUE NO FIRME:

1	2	3	4	5

6	7	8	9	10

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS

ORMATO DE ASISTENCIA

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

EJE: Atencion primaria en salud

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: capacitacion recomendaciones para prevenir ETAS en el hogar

DIA:	24	MES:	Julio	AÑO:	2025	UBICACIÓN:	San miguel	ZONA:	rural

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACIÓN		TELÉFONO	EDAD	SEXO	GENERO	TIPO DE POBLACIÓN								SGSSS			LABORA				MATERIAL DE APOYO		FIRMA
		TIPO	NUMERO					GESTANTE	NARP	INDÍGENA	ROM	DISCAPCIDAD	VÍCTIMA	MIGRANTE	POBLACIÓN GENERAL	SUBSIDIADO	CONTRIBUTIVO	OTRO	SI	NO	FORMAL	INFORMAL	SI	NO	
1	Benito Padilla	cc	1064307200	3158216714	40	M	H								X	X				X					BentoP
2	Dalibas Martinez	CC	1064307381		42	F	M								X	X			X			X			Dalibas Martinez
3	Eicidis Moyoa	cc	50957883		54	F	M								X	X			X			X			eicidis
4	Rosa Mispeuza	CC	1064307076	3235[illegible]	21	F	M								X	X			Y			X			Rosa Maria
5	Sandra Gaspar	cc	26146047		41	F	M								X	Y			X			X			S.G.
6																									
7																									
8																									
9																									
10																									

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	FORMATO DE ASISTENCIA	pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud — GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N° SS-005-2025	

REVERSO DE LA HOJA: COLOCAR LA HUELLA DE ACUERDO AL NÚMERO DEL **CONSECUTIVO** DEL ASISTENTE QUE NO FIRME:

1	2	3	4	5

6	7	8	9	10

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Realizar talleres teórico practico para el manejo higiénico de alimentos (almacenamiento, limpieza y desinfección, equipos y utensilios en el entorno educativo con el objetivo de prevenir la ocurrencia de ETA donde se abarquen los siguientes temas: Correcto lavado de manos y lavado y desinfección de equipos y utensilios, Manejo de temperaturas de conservación y cocción, Almacenamiento y conservación de los alimentos y Riesgos químicos y biológicos en alimentos y Almacenamiento, conservación y contaminación cruzada. Se deben utilizar metodologías lúdicas y participativas en los procesos de enseñanza.

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD:

- ✓ Sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), a través del conocimiento de sus causas, síntomas y medidas de prevención en el contexto escolar y familiar.
- ✓ Enseñar y promover la práctica del correcto lavado de manos, así como la adecuada limpieza y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos, para reducir el riesgo de contaminación.
- ✓ Explicar la correcta manipulación de temperaturas durante la conservación y cocción de alimentos, con el fin de evitar el desarrollo de microorganismos patógenos que pueden afectar la salud.
- ✓ Fomentar el conocimiento sobre las buenas prácticas de almacenamiento y conservación de alimentos, haciendo énfasis en la identificación de condiciones seguras y en la prevención de la contaminación cruzada.
- ✓ Informar a los estudiantes sobre los principales riesgos químicos y biológicos presentes en los alimentos, y cómo prevenirlos mediante una adecuada manipulación e higiene alimentaria.

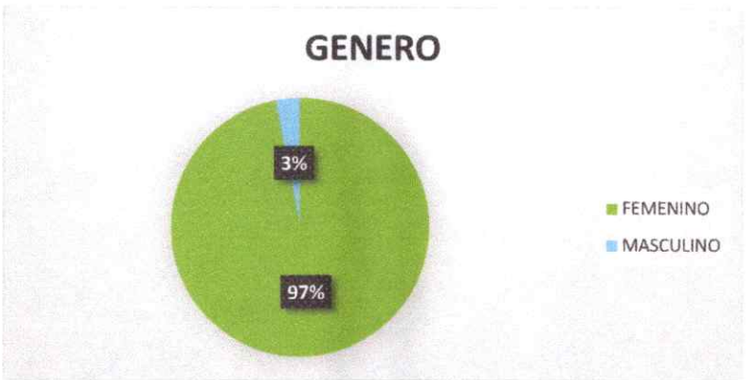
TABLA: CONSOLIDACIÓN DE INFORMACIÓN TALLERES TEORICO PRACTICO (ÁREA RURAL) SOBRE PREVENCION DE ETAS EN ENTORNOS EDUCATIVOS

ITEM	FECHA	LUGAR (BARRIO, VEREDA)	NUMERO DE PERSONAS	GENERO		RANGO DE EDAD					
				F	M	0-5	6-11	12-17	18-28	29-59	<60
1	15-07-2025	I.E. subsede la Caña	20	12	8	0	20	0	0	0	0
2	15-07-2025	I.E Subsede la Caña	20	10	10	0	16	4	0	0	0

3	15-07-2025	I.E Subsede la Caña	20	6	14	0	14	6	0	0	0
4	29-07-2025	I.E Cristo Rey	20	9	11	0	0	20	0	0	0
5											
TOTAL				37	43	0	50	30	0	0	0

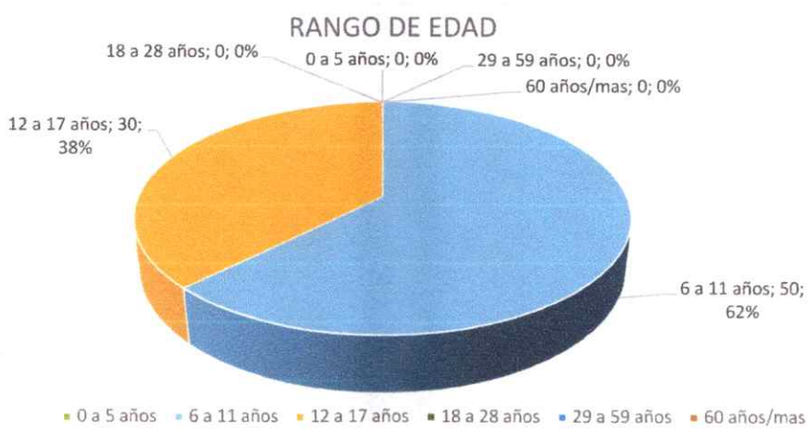
GRAFICAS: TALLER TEORICO PRACTICO (ÁREA RURAL) SOBRE PREVENCION DE ETAS EN ENTORNOS EDUCATIVOS

GRAFICA 1. GENERO



ANALISIS: Según la gráfica anterior basada en la tabla sobre los datos de la población intervenida en los talleres en zona rural, se puede evidenciar que del total de la población el **54%** pertenece al género masculino, con un total de 43 estudiantes, y que el **46%** restante pertenece al género femenino con 37 estudiantes.

GRAFICA 2: RANGO DE EDAD



ANALISIS: De la anterior gráfica de rango de edades de los estudiantes asistentes a los talleres en zona rural se puede observar que el 62% pertenecen al rango de edad entre 6 a 11 años con 50 estudiantes en total, esto debido a que las actividades

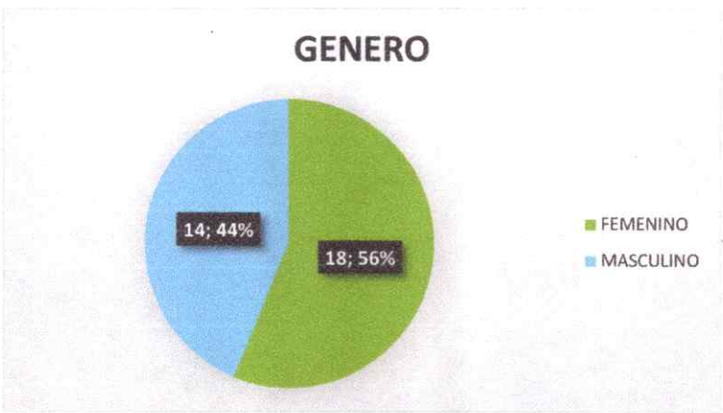
se realizaron en su mayoría con niños y niñas de primaria, en grados segundo, cuarto y quinto, seguido del 38% en edades entre 12 a 17 años con 30 estudiantes en total, ya que una de las actividades fue realizada con jóvenes de secundaria, para las edades entre 0 a 5 años, 18 a 28 años, 29 a 59 años y 60 o más años no hubo participantes.

TABLA: CONSOLIDACIÓN DE INFORMACIÓN TALLERES TEORICO PRACTICO (ÁREA URBANA) SOBRE PREVENCION DE ETAS EN ENTORNOS EDUCATIVOS

ITEM	FECHA	LUGAR (BARRIO, VEREDA)	NUMERO DE PERSONAS	GENERO		RANGO DE EDAD					
				F	M	0-5	6-11	12-17	18-28	29-59	<60
1	31-07-2025	I.E. El planchón	32	18	14	0	0	22	10	0	0
2											
3											
4											
5											
TOTAL			32	18	14	0	0	22	10	0	0

GRAFICAS: TALLER TEORICO PRACTICO (ÁREA URBANA) SOBRE PREVENCION DE ETAS EN ENTORNOS EDUCATIVOS

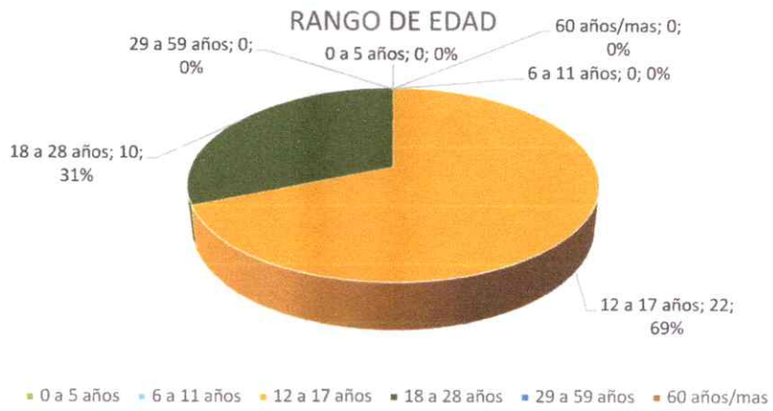
GRAFICA 1. GENERO



ANALISIS: Según la gráfica anterior basada en la tabla sobre los datos de la población intervenida en los talleres en zona urbana, se puede evidenciar que del total de la población el **56%** pertenece al género femenino, con un total de 18

estudiantes, y que el **44%** restante pertenece al género masculino con 14 estudiantes.

GRAFICA 2: RANGO DE EDAD



ANALISIS: De la anterior gráfica de rango de edades de los estudiantes asistentes a los talleres en zona urbana se puede observar que el 69% pertenecen al rango de edad entre 12 a 17 años con 22 estudiantes en total, seguido del 31% en edades entre 18 a 28 años con 10 estudiantes en total, ya que una de las actividades fue realizada con jóvenes de secundaria. Para las edades entre 0 a 5 años, 6 a 11 años, 29 a 59 años y 60 o más años no hubo participantes

- **DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:**

Una vez concertada la actividad de las charlas educativas e información, el equipo de campo, se desplazaron en la fecha y lugar determinado, seguidamente, se da inicio al encuentro de salud, llevando una cronología de la actividad, dando un saludo a los participantes, realizando la presentación formal del equipo y teniendo en cuenta que la población a trabajar son estudiantes se trató de utilizar metodologías clara y participativas que permitieran explicar de forma sencilla que el objetivo de la reunión es poder brindar las recomendaciones necesarias para que puedan realizar un manejo seguro de los alimentos no solo en el entorno educativo sino también dentro de sus hogares, que les permita prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y garantizar que estos sean seguros para el consumo.

Para dar inicio a la actividad se aborda primero el concepto de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con el fin de informar a todos que estas son enfermedades que se producen cuando una persona ingiere alimentos o agua que

contienen agentes patógenos como bacterias, virus, parásitos o toxinas. Estos agentes pueden causar una variedad de síntomas, desde leves hasta graves, y en algunos casos pueden ser mortales. Se menciona que las prácticas de higiene y conservación de los alimentos en el hogar son fundamentales para prevenir su contaminación, al tiempo que mantienen sus características organolépticas (color, sabor, olor y textura) adecuadas. Se resalta que el consumo de alimentos limpios, libres de contaminación por suciedad y gérmenes y en buenas condiciones previene la aparición de diarreas y enfermedades transmitidas por alimentos que, de presentarse, deterioran la salud, afectando el crecimiento y desarrollo de las niñas y los niños. Se resalta la importancia de tener en cuenta 4 recomendaciones fundamentales para evitar las ETAS, que engloban desde la preparación, conservación y manipulación de alimentos incluso dentro de los hogares y que están hacen parte de las prácticas de cuidado que garantizan la salud y la vida, con el siguiente orden:

1.CORRECTO LAVADO DE MANOS

Se explica que el lavado de manos es crucial porque previene la propagación de gérmenes y enfermedades. Al lavarse las manos con agua y jabón, se eliminan microorganismos que pueden causar infecciones respiratorias y gastrointestinales, protegiendo tanto la salud individual como la colectiva.

Así mismo, se explican de forma visual y practica los 6 pasos que se deben seguir para realizar un correcto lavado de manos.

2.CONSUMO DE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

Importancia del agua segura:

El agua segura es aquella que no contiene gérmenes ni sustancias tóxicas que puedan afectar la salud. Se utiliza para beber, cocinar, lavar alimentos y utensilios, y para la higiene personal. El agua contaminada puede causar enfermedades diarreicas, vómitos y otras complicaciones, especialmente en niños y personas vulnerables.

Importancia de los alimentos seguros:

Los alimentos seguros son aquellos que han sido producidos, manipulados y almacenados correctamente para evitar la contaminación.

La higiene alimentaria incluye prácticas como lavar bien los alimentos, evitar la contaminación cruzada, cocinar a temperaturas seguras, y almacenar los alimentos a temperaturas adecuadas.

Una buena higiene alimentaria previene enfermedades transmitidas por alimentos, como la salmonelosis, la intoxicación alimentaria y otras enfermedades infecciosas. Comer alimentos seguros es esencial para mantener un buen estado de salud y prevenir enfermedades. Para este tema se utilizaron imágenes para evidenciar de forma visual como se ven los alimentos seguros para el consumo, se explicó que se

debe ver siempre la fecha de vencimiento, y las características organolépticas antes de consumir un producto.

3.NO CONSUMIR ALIMENTOS CRUDOS O EN MAL ESTADO

El consumo de alimentos crudos puede conllevar riesgos para la salud debido a la posible presencia de bacterias, parásitos o virus dañinos que pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos. La cocción a temperaturas adecuadas ayuda a eliminar estos microorganismos, haciendo que los alimentos sean más seguros para el consumo

4.REALIZAR N CORRECTO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

El almacenamiento adecuado de alimentos es crucial para prevenir su deterioro, contaminación y pérdida de calidad, además de evitar riesgos para la salud. Un buen almacenamiento ayuda a mantener la inocuidad de los alimentos, prolonga su vida útil y reduce el desperdicio.

Posterior a esto, se realizaron actividades prácticas, enfocada a reforzar los conocimientos adquiridos sobre el correcto lavado de manos, en donde los estudiantes recordaron el orden correcto para poder realizar un adecuado lavado de manos, y otra enfocada en evaluar la forma como almacenan los alimentos en el hogar de cada uno de los participantes, a través de una cartelera se dividieron los alimentos para almacenamiento en seco y los alimentos para almacenamiento en frio. Para finalizar la jornada, se abrió un espacio para las dudas, inquietudes o aportes por parte de los estudiantes, se dejaron claros algunos conceptos finales, y se dieron las respuestas a cada una de las inquietudes formuladas.

- **TEMATICA:**

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) constituyen un problema de salud pública a nivel mundial, afectando a millones de personas cada año. Estas enfermedades son causadas por la ingestión de alimentos o bebidas contaminadas con agentes biológicos (bacterias, virus, parásitos), químicos o físicos, y pueden generar desde síntomas leves, como náuseas o diarrea, hasta complicaciones graves que comprometen la salud, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, adultos mayores, mujeres embarazadas y personas inmunocomprometidas.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), se estima que una de cada diez personas en el mundo enferma cada año por consumir alimentos contaminados, y que las ETA causan aproximadamente 420.000 muertes anuales, siendo la mayoría prevenibles a través de buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

La prevención de estas enfermedades se basa en la aplicación de medidas higiénico-sanitarias durante todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción y procesamiento hasta la preparación y consumo. En el contexto doméstico, escolar o comunitario, la prevención cobra una especial relevancia, dado

que una gran parte de los brotes de ETA ocurren por prácticas inadecuadas en la cocina o el almacenamiento de alimentos.

Algunos de los pilares fundamentales para la prevención de ETA incluyen:
El correcto lavado de manos, antes, durante y después de manipular alimentos, así como después de ir al baño, toser o tocar superficies contaminadas.
La limpieza y desinfección adecuada de utensilios, superficies y equipos de cocina, para evitar la contaminación cruzada.

El manejo adecuado de las temperaturas de conservación y cocción, ya que muchos microorganismos patógenos se multiplican rápidamente a temperaturas entre 5 °C y 60 °C, conocida como la "zona de peligro".
El almacenamiento seguro de los alimentos, separando los productos crudos de los cocidos, utilizando envases limpios y verificando las fechas de caducidad.
La identificación y control de riesgos químicos y biológicos presentes en los alimentos, como pesticidas, metales pesados, bacterias y virus.

La educación alimentaria y nutricional dirigida a la población general, y especialmente a grupos como estudiantes, manipuladores de alimentos y cuidadores, es una herramienta clave en la prevención de las ETA. La promoción de hábitos saludables, el conocimiento de prácticas seguras y la implementación de programas de capacitación y talleres permiten disminuir significativamente los casos de enfermedades transmitidas por alimentos y mejorar la calidad de vida de la población.

- **METODOLOGIA:**

Se realizó un taller teórico practico, en donde se abrió un espacio al inicio para evaluar los conocimientos previos, se pasó a explicar cada uno de los conceptos de forma práctica y se evaluó al final los conocimientos adquiridos por medio de una actividad lúdica. Para esto, se hizo uso de videobeam y de volantes para presentar de forma gráfica cada una de las ideas propuestas.

- **FUENTES DE INFORMACIÓN:**

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2015). Estimates of the global burden of foodborne diseases.
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) & OMS. (2006). Cinco claves para la inocuidad de los alimentos.
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2022). Informe de eventos de interés en salud pública: ETA.

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. (2020). Lineamientos técnicos para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2021). Inocuidad de los alimentos: una responsabilidad compartida.

- **INSTRUMENTOS TÉCNICOS UTILIZADOS**

Videobeam, mantel blanco, cinta, volantes, lapiceros, cartelera
Registro Fotografías.
Actas (concertación, actividad, reunión, certificación)
Registros de asistencia
Celular, transporte

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto se considera satisfactorio dado que se logró el desarrollo de las intervenciones planeadas hasta la fecha establecida, cumpliendo lo propuesto para lo comunidad objeto.

OBJETIVO DE LA SISTEMATIZACIÓN

Identificación de dificultades: No se presentaron dificultades que impidieran el desarrollo de los encuentros.
Logros: Desarrollar los encuentros en la fechas y horarios estipulados, asimismo que las actividades hayan generado empatía, aceptación en los participantes.

RECOMENDACIONES

Se recomienda dar continuidad y fortalecer la realización de talleres educativos dirigidos a estudiantes sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y la inocuidad alimentaria, considerando que este grupo poblacional representa una etapa clave para la formación de hábitos saludables, el desarrollo de competencias en autocuidado y la adopción de prácticas responsables frente a la manipulación de alimentos.
La evidencia demuestra que la educación en higiene alimentaria desde edades tempranas contribuye significativamente a la reducción de riesgos sanitarios, al tiempo que promueve una cultura de prevención dentro de los entornos escolares, familiares y comunitarios. Temas como el correcto lavado de manos, la limpieza de utensilios, el manejo adecuado de temperaturas, el almacenamiento seguro y la prevención de la contaminación cruzada, son esenciales para evitar brotes de ETA y mejorar la calidad de vida.
Por tanto, se recomienda implementar estos talleres de manera periódica, participativa y práctica, integrando actividades lúdico-pedagógicas que faciliten el

aprendizaje y fomenten el compromiso de los estudiantes con su salud y la de su entorno.

CONCLUSION

La realización de talleres dirigidos a estudiantes sobre la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) e inocuidad alimentaria representa una estrategia educativa de alto impacto en la promoción de la salud y la prevención de riesgos sanitarios. Estos espacios formativos permiten generar conciencia sobre la importancia de adoptar buenas prácticas en la manipulación, preparación y conservación de los alimentos, fomentando el autocuidado desde edades tempranas.

Durante los talleres, los estudiantes adquieren conocimientos clave sobre higiene personal, correcto lavado de manos, desinfección de utensilios, manejo adecuado de temperaturas y prevención de la contaminación cruzada, aspectos fundamentales para reducir la incidencia de enfermedades prevenibles tanto en el ámbito escolar como en el hogar. Además de su valor pedagógico, estos talleres fortalecen el rol de los estudiantes como agentes de cambio y multiplicadores de información, promoviendo la construcción de entornos saludables dentro de sus comunidades. La implementación de metodologías participativas y adaptadas a su contexto favorece la apropiación del conocimiento y garantiza una mejor comprensión de los riesgos alimentarios.

En este sentido, se concluye que la continuidad de estas acciones educativas es esencial para consolidar una cultura de inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades y contribuir al bienestar integral de la población estudiantil, en coherencia con los principios de la Atención Primaria en Salud y los programas de promoción y prevención del sector educativo y sanitario

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 8 del mes Julio del año 2025 se reunieron Melisa Lopez representante de la ESE CAMU LOS CÒRDOBA Notificadora y ·Wilmer Galeano Espitia representante de I. E Sobsede la Caña de la zona Rural del municipio de Pto Escondido :con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
capacitacion sobre Prevencion de ETAS en entornos escolares	Atencion Primaria en Salud	15/07/2025	Video beam Volantes	Notificadora	dirigido a 2do, 4to y 5to Primaria

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Melisa Lopez	Nombre:	Wilmer Galeano
Cedula de ciudadanía:	1.003.395.816	Cedula de ciudadanía:	78.694.635
Entidad:	ESE CAMU los Cordobas	Entidad:	I.E Sobsede la Caña
Numero de contacto	3185686397	Numero de contacto	3174394281
Firma:		Firma:	

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	**FORMATO**	VERSIÓN: 02
	ACTA DE REUNIONES SALUD PUBLICA	FECHA: 15-08-2012
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA SALUD	PÁGINA 3 DE 9

ACTA DE REUNIÓN	
Lugar: I.E Subsede la Caña	Hora de Inicio: 7:00AM
Fecha 15-07-2025	Hora de Finalización: 9:00AM

Objetivo(s) de la Reunión

Prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad en el consumo.

Desarrollo de la Reunión

A las 7:00 a.m. inició la jornada de formación con estudiantes de 2° grado, explicando de manera sencilla que el objetivo era aprender a manipular los alimentos de forma segura, tanto en la escuela como en casa, para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
Se explicó que las ETA ocurren al consumir agua o alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas, los cuales pueden causar desde malestares leves hasta enfermedades graves. Se resaltó la importancia de la higiene y conservación de los alimentos para evitar su contaminación y mantener su sabor, color y textura adecuados.
Para prevenir estas enfermedades se compartieron **4 recomendaciones principales**:

1. **Lavado correcto de manos**: elimina gérmenes y evita infecciones. Se mostraron los 6 pasos básicos.
2. **Consumo de agua y alimentos seguros**: revisar fecha de vencimiento, higiene y buen estado antes de consumirlos.
3. **No consumir alimentos crudos o en mal estado**: la cocción adecuada elimina microorganismos dañinos.
4. **Higiene en el hogar y la escuela**: conservar y manipular alimentos de forma adecuada para proteger la salud.

Posterior a esto, se realizaron actividades prácticas, enfocadas a reforzar los conocimientos adquiridos sobre el correcto lavado de manos. Para finalizar la jornada, se abrió un espacio para las dudas, inquietudes o aportes por parte de los estudiantes.

Conclusiones

En conjunto con los estudiantes, se pudo llegar a la conclusión que para proteger la salud y prevenir las enfermedades se debe revisar siempre los alimentos o las bebidas para consumir, además que lavarse las manos no es solo echarse agua y jabón, sino saber las técnicas adecuadas para remover la suciedad.

Recomendaciones

Generar más espacios educativos dirigidos al fortalecimiento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades en los centros o instituciones educativas.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
T.P 1003395816

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Wilmer Galeano, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 78.694.635, en Representación del I.E subsede la cana, certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion Prevencion de ETAS en entornos Educativos, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 15 días del mes de Octu de 2025

FIRMA: Wilmer Galeano

CEDULA DE CIUDADANÍA: 78.694.635

CELULAR: 3174394781

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:

TALLER RURAL N#1

Lugar:	I.E. subsede la Caña
Fecha:	15 de julio del 2025 hora: 07.00am
Personas Intervenidas:	Estudiantes de grado 2do










LAVADO DE MANOS



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
		FECHA : 12/08/2024
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entorno Educativo	Capacitacion Asistencia tecnica Capacitacion	15/07/2025	07:00 Am	09:00 AM	I.E la caña

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Carlos Anaya	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318277	PRI	7	M	M	H		SPE				Carlos
ZariTh acosta	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318364	PRI	7	F	M	H		SPE		3186686397		ZariTh
thiara avila	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1068440784	PRI	7	F	M	H		SPE				thiara
Frady Benitez	la caña sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318018	PRI	8	F	M	H		SPE				Frady
Juan Sebastian E.	la caña Sub Sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1068825009	PRI	7	M	H	H		SPE		3145741124		Juan Sebastian
milena Diaz	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1062539970	PRI	7	F	M	H		SPE				milena
Antonella Delgado	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1068440870	PRI	7	F	M	H		SPE		3143944781		Antonella
Mariana correa	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064318278	PRI	7	F	M	H		SPE		3184286381		Mariana
HellEN COPOLLO	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318246	PRI	6	F	M	H		SPE				HellEN
Katalella Guerra	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318412	PRI	6	F	M	H		SPE				katalella
STIVEN H.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318201	PRI	7	M	H	H		SPE		3154112412		STIVEN
JESUS Paez	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1062538086	PRI	7	M	H	H		SPE				Jesus

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

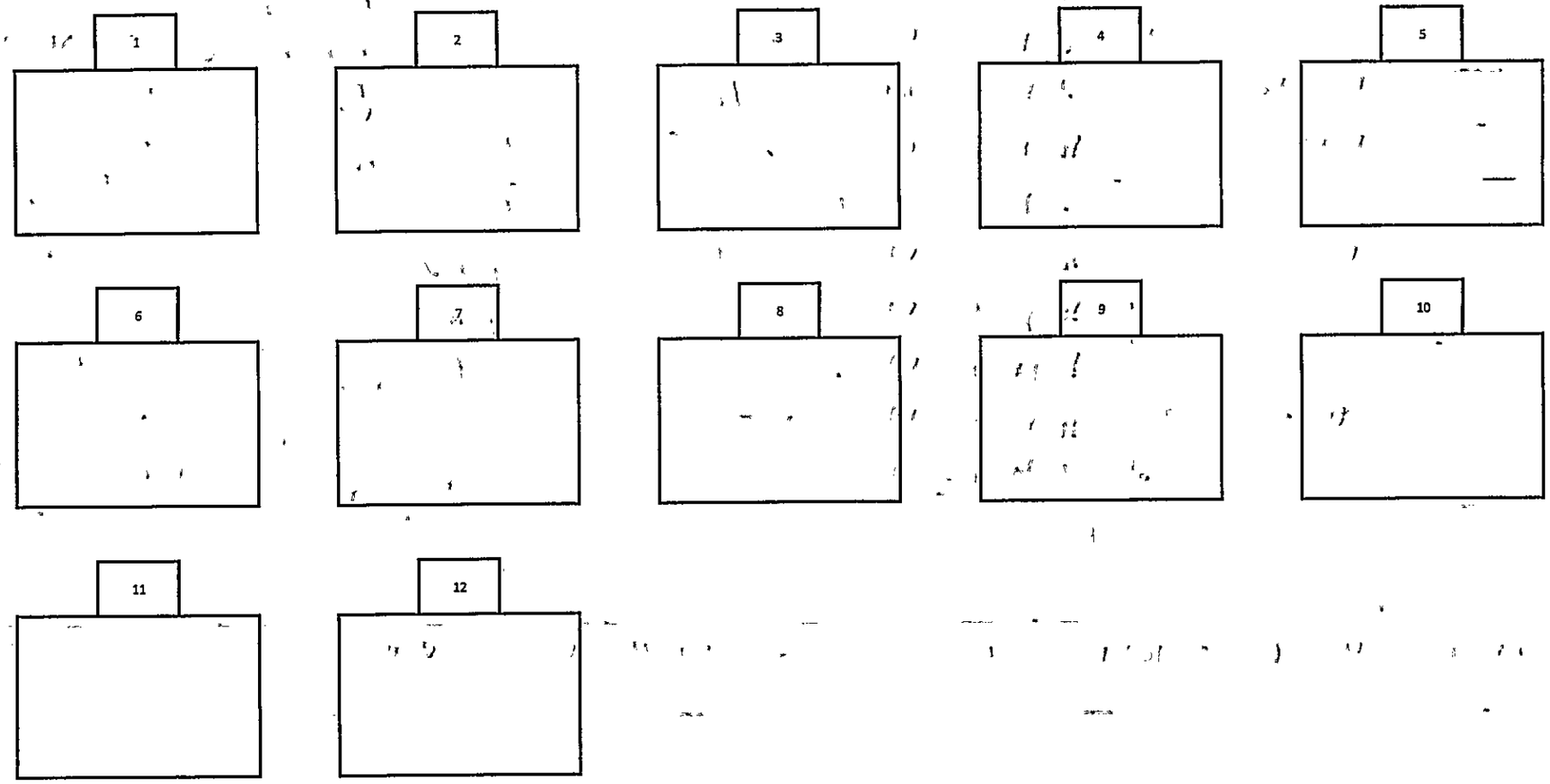
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del **consecutivo** del asistente que no firma:



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación, Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entornos educativos	capacitacion	15/07/2025	07:00AM	09:00AM	IE-la caña

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Luis Matias	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318044		7	M	H	H		SPE		3174314224		Luis
Thailer Ricardo	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1067966750		8	M	H	H		SPE				Thailer
migel rivas	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318286		7	M	H	H		SPE		3244134289		migel
Banis Sierra	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1066873148		7	F	M	H		SPE				Banis
Josefina torres	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318299		7	F	M	H		SPE				Josefina
Fernando Torres	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317109		8	M	H	H		SPE				Fernando
Emiliana T.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064317238		7	F	M	H		SPE		3214145289		Emiliana
hellen SOFIA	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318540		6	F	M	H		SPE				hellen

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

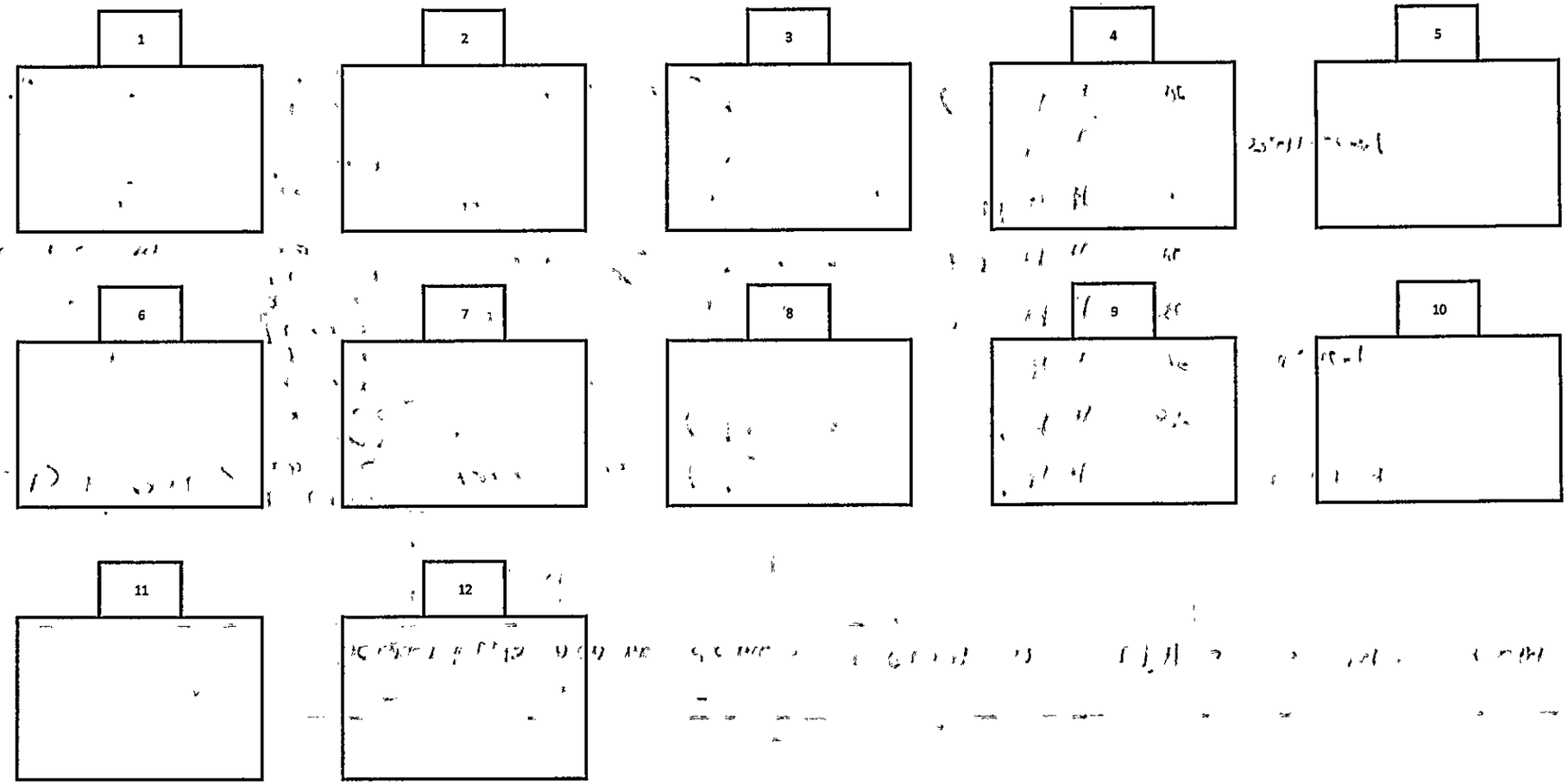
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA	**FORMATO**	VERSIÓN: 02
	ACTA DE REUNIONES SALUD PUBLICA	FECHA: 15-08-2012
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA SALUD	PÁGINA 1 DE 9

ACTA DE REUNIÓN	
Lugar: I.E Subsede la Caña	Hora de Inicio: 9:00AM
Fecha 15-07-2025	Hora de Finalización: 11:00AM

Objetivo(s) de la Reunión

Prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad en el consumo.

Desarrollo de la Reunión

A las 9:00 a.m. inició la jornada de formación con estudiantes de 4° grado. Se explicó que el objetivo era aprender a manipular los alimentos de manera segura en la escuela y en casa, para prevenir **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, las cuales se producen al consumir agua o alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas. Estas prácticas también ayudan a conservar el sabor, olor, color y textura de los alimentos.
Se resaltó que una buena higiene y el consumo de alimentos en buen estado previenen diarreas y problemas que afectan la salud y el crecimiento infantil. Para ello se presentaron **4 recomendaciones principales**:

1. **Lavado correcto de manos**: elimina gérmenes y previene infecciones. Se mostraron los 6 pasos básicos.
2. **Consumo de agua y alimentos seguros**: revisar fecha de vencimiento y características antes de consumir.
3. **No comer alimentos crudos o en mal estado**: la cocción adecuada elimina microorganismos dañinos.
4. **Higiene y conservación en el hogar**: manipular y guardar alimentos de forma correcta.

Después, los niños realizaron dos actividades prácticas: una sobre el **lavado de manos**, reforzando el orden correcto de los pasos, y otra de cierre con espacio para **preguntas e inquietudes**, donde se aclararon conceptos y se respondieron dudas.

Conclusiones

A partir del trabajo realizado con los estudiantes, se evidenció que la protección de la salud y la reducción del riesgo de enfermedades dependen de prácticas cotidianas clave. Entre ellas, revisar con atención los alimentos y bebidas antes de ingerirlos, y comprender que la higiene de manos va más allá de un enjuague rápido con agua y jabón.

Recomendaciones

Generar más espacios educativos dirigidos al fortalecimiento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades en los centros o instituciones educativas.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
TP. 1003395816

777

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Wilmer Galeano, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 78.694.635, en Representación del IE Subsede la Caña certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion Prevencion de ETAS en entorno Educativo en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 15 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Wilmer Galeano
CEDULA DE CIUDADANIA: 78.694.635
CELULAR: 3743944281

Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

TALLER RURAL N#2

Lugar:	I.E. subsede la Caña
Fecha:	15 de julio del 2025 hora: 09.00am
Personas Intervenidas:	Estudiantes de grado 4to









Plan de Intervenciones Colectivas en Salud





	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
		FECHA : 12/08/2024
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entorno Escolar	Capacitacion	15/07/2025	09:00 AM	11:00 Am	I.E La Caña

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
mariana alarcon	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317500	PRI	10	F	H	H		SPE				mariana
Yolsber B.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064315883	PRI	13	M	H	H		SPE		3143944781		Yolsber
dany colorado	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317620	PRI	8	F	H	H		SPE				dany
Sara cardenas	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1068438208	PRI	9	F	H	H		SPE		3205193135		Sara
mateo C.	la caña sub sede	estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317507	PRI	9	M	H	H		SPE		3226561412		mateo
borianis Caceda	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1131110610	PRI	10	F	H	H		SPE		3122941035		borianis
Cristina Cogollo	la caña sub sede	estudiante	Puerto escondido	RC	1064318541	PRI	9	F	H	H		SPE		3117307983		Cristina
Adriana Cardoso	la caña sub sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317673	PRI	8	F	H	H		SPE				Adriana
david g.	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	TI	1064318544	PRI	9	M	H	H		SPE		3124244132		david
Paola H.	la caña Sub sede	estudiante	Puerto escondido	RC	1064318559	PRI	9	F	H	H		SPE				Paola
matias H.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1062534740	PRI	10	M	H	H		SPE		3145744121		matias
Thalia Hernandez	la caña Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	TI	1064316834	PRI	10	F	H	H		SPE		3205308054		Thalia

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: H: Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

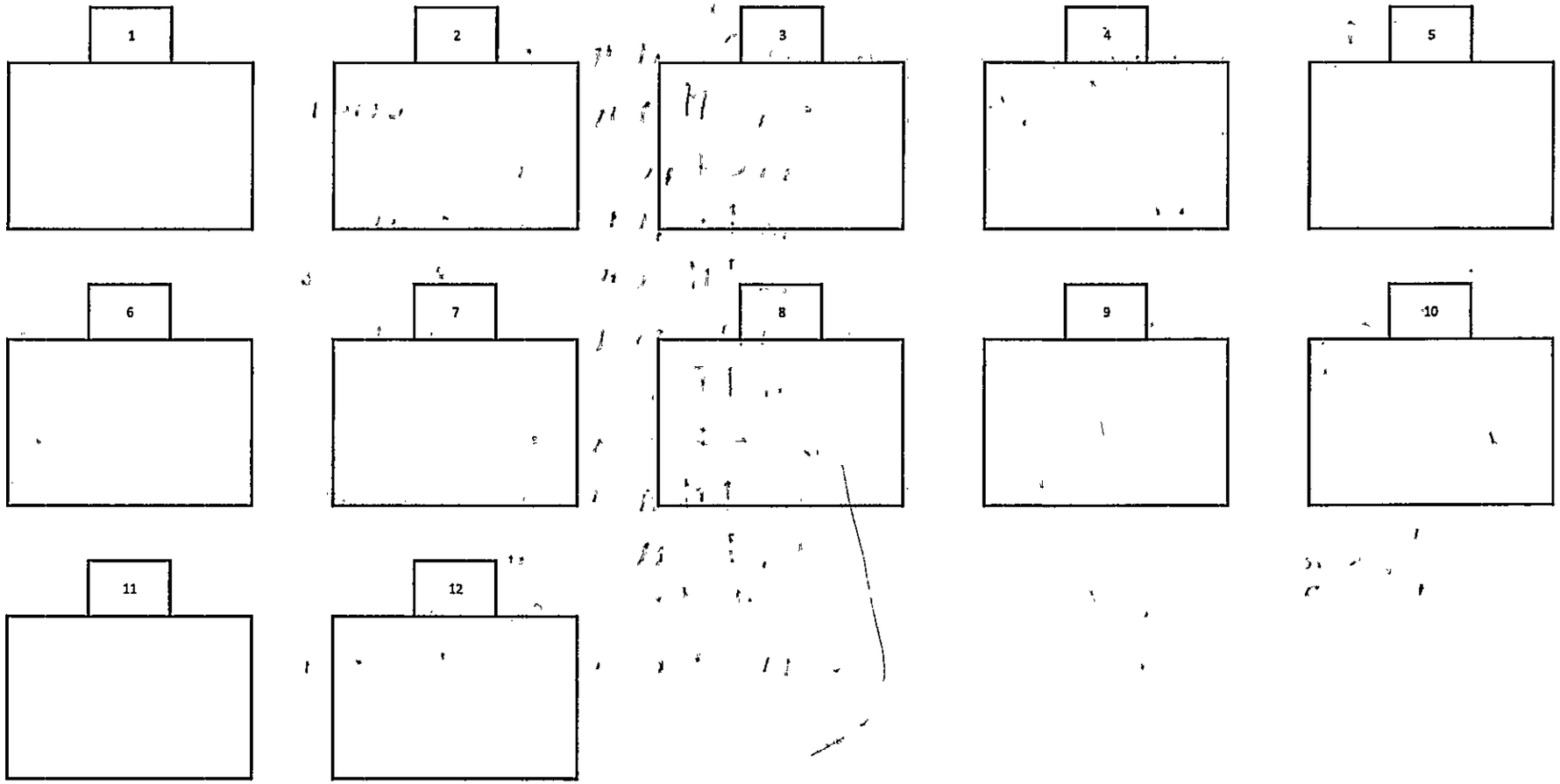
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del **consecutivo** del asistente que no firma:



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entornos Educativos	Capacitacion	15/07/2025	09:00 AM	11:00 AM	I.E la cana

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Ivan Jimenez	la cana Sub sede	Estudiante	puerto Escondido	RC	1094080285	PRI	10	M	H	H		SPE				Ivan
Juliana Martinez	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064316673	PRI	11	F	M	H		SPE		3185686397		Juliana
miguel m.	la cana Sub sede	Estudiante	puerto Escondido	RC	1064316060	PRI	12	M	H	H		SPE		3205308054		miguel
Yeferson Montelosa	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064315639	PRI	13	M	H	H		SPE		3227114197		Yeferson
Manuel mora	la cana Sub sede	estudiante	puerto Escondido	TI	1064317310	PRI	12	M	H	H		SPE				Manuel
Jhon Alex	la cana Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317809	PRI	9	M	H	H		SPE				Jhon
Liseidi P.	la cana Sub sede	estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317570	PRI	10	F	M	H		SPE		3226143728		Liseidi
Ienin Ramirez	la cana Sub sede	Estudiante	puerto Escondido	RC	1064317209	PRI	10	M	H	H		SPE				Ienin

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: H: Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

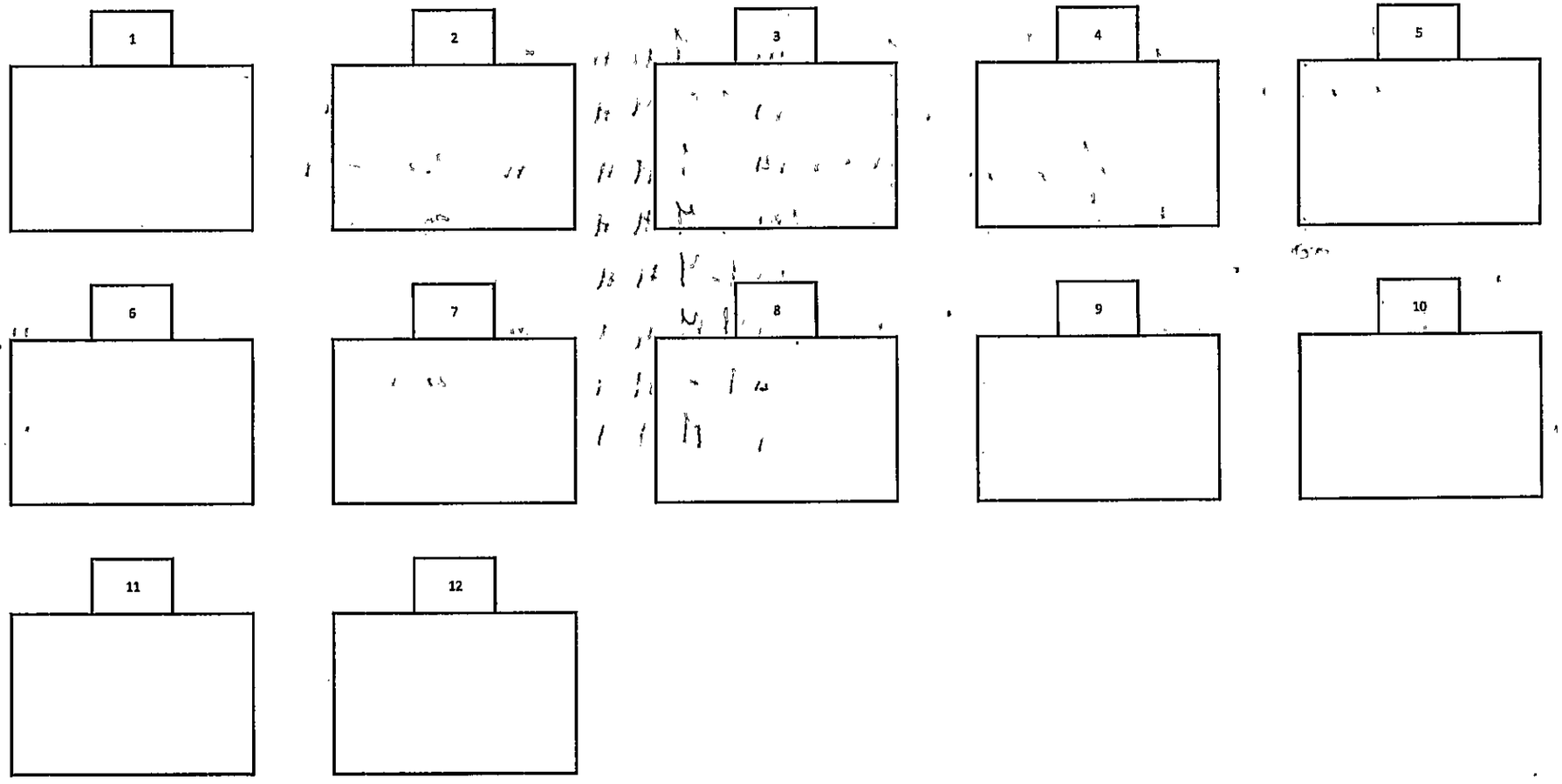
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del **consecutivo** del asistente que no firma:



pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · Gobernación de Córdoba	**FORMATO**	VERSIÓN: 02
	ACTA DE REUNIONES SALUD PUBLICA	FECHA: 15-08-2012
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA SALUD	PÁGINA 2 DE 9

ACTA DE REUNIÓN

Lugar: I.E Subsede la Caña	Hora de Inicio: 11:00AM
Fecha 15-07-2025	Hora de Finalización: 01:00PM

Objetivo(s) de la Reunión

Prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad en el consumo.

Desarrollo de la Reunión

A las 11:00 a.m. inició la jornada de formación con estudiantes de 5° grado. Se explicó que el propósito era aprender a manipular los alimentos de forma segura en la escuela y en casa, con el fin de prevenir **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, que surgen al consumir agua o comida contaminada con bacterias, virus, parásitos o toxinas. Estas prácticas ayudan además a conservar el sabor, olor, color y textura de los alimentos.
Se enfatizó que consumir alimentos limpios y en buen estado evita diarreas y enfermedades que afectan la salud y el desarrollo infantil. Para ello se presentaron **4 recomendaciones básicas**:

1. **Lavado correcto de manos**: elimina gérmenes y previene infecciones. Se mostraron los 6 pasos esenciales.
2. **Consumo de agua y alimentos seguros**: verificar fecha de vencimiento y buen estado antes de consumir.
3. **No ingerir alimentos crudos o en mal estado**: la cocción adecuada destruye microorganismos dañinos.
4. **Buena conservación de alimentos**: mantener higiene en la preparación y almacenamiento.

Posteriormente, se realizaron **actividades prácticas**, destacando el repaso del lavado de manos, y al finalizar hubo un espacio para resolver **preguntas e inquietudes** de los estudiantes, aclarando conceptos clave.

Conclusiones

Junto con los estudiantes se reconoció que cuidar la salud y prevenir enfermedades comienza con acciones sencillas, pero esenciales: revisar siempre los alimentos y bebidas antes de consumirlos, y entender que el lavado de manos no se trata solo de usar agua y jabón, sino de aplicar la técnica correcta para eliminar la suciedad y crear una verdadera barrera de protección frente a virus y bacterias

Recomendaciones

Es necesario promover más espacios educativos que fortalezcan la cultura de la salud y la prevención de enfermedades dentro de los centros e instituciones educativas, asegurando así el bienestar no solo de los estudiantes, sino también de toda la comunidad.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
T.P 1003395816

784

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Wilmer Galeano, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 78.694.635, en Representación del I.E Sonsede la Cuna certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion prevencion de ETAS en entorno Educativo, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 15 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Wilmer Galeano

CEDULA DE CIUDADANÍA: 78.694.635

CELULAR: 3174394281

Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

TALLER RURAL N#3

Lugar:	I.E. subsede la Caña
Fecha:	15 de julio del 2025 hora: 11.00am
Personas Intervenidas:	Estudiantes de grado 5to











	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en Entorno Educativo	Capacitacion	15/07/2025	11:00 AM	01:00 PM	I.E la caña

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Matias S.	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317255	PRI	10	M	H	H		SPE				Matias
Santiago Ruiz	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317358	PRI	9	M	H	H		SPE		3205116790		Santiago
Daniela ricardo	la cana Sub Sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317339	PRI	9	F	M	H		SPE				Daniela
Santiago B.	la cana Sub Sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064318578	PRI	9	F	M	H		SPE		3177870356		Santiago
Isabela burgos	la cana Sub Sede	estudiante	puerto escondido	RC	1233038858	PRI	9	F	M	H		SPE		3182482470		Isabela
adrian carrascal	la cana Sub Sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1233339116	PRI	10	M	H	H		SPE		3243456249		adrian
eslatan c.	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064317616	PRI	13	M	H	H		SPE				eslatan
alejandro correa	la cana Sub Sede	estudiante	Puerto Escondido	RC	1064315666	PRI	12	M	H	H		SPE				alejandro
Camila C.	la cana Sub Sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317187	PRI	10	F	M	H		SPE		3175865831		Camila
Exneider cuadrado	la cana Sub sede	Estudiante	puerto escondido	TI	1064316722	PRI	10	M	H	H		SPE				Exneider
Jaime C.	la cana Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317492	PRI	11	M	H	H		SPE				Jaime
Mateo florez	la cana Sub Sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317370	PRI	9	M	H	H		SPE		3143942281		Mateo

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

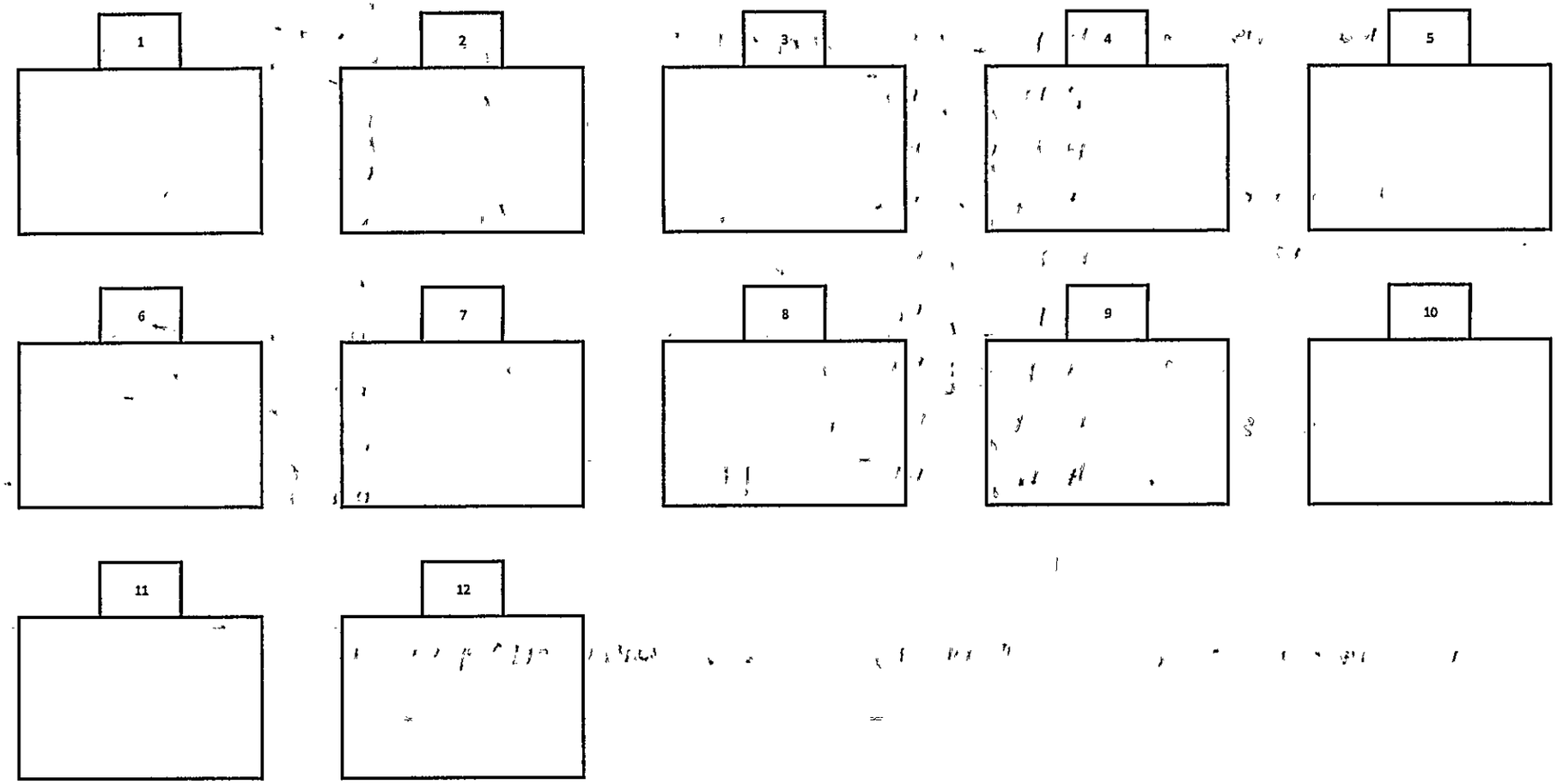
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
vpic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entornos Educativos	Capacitacion	15/07/2025	11:00 AM	01:00PM	I.E la Caña

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Jairo Gonzale	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064316215	PRI	12	M	H	H		SPE				Jairo
Camilo G.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064317319	PRI	12	M	H	H		SPE		3154502586		Camilo
Juladis Hernandez	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064316886	PRI	10	F	H	H		SPE				Juladis
Gabriel Licona	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064316304	PRI	12	M	H	H		SPE		3145744124		Gabriel
Manuel Muños	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto escondido	RC	1064316530	PRI	11	M	H	H		SPE				Manuel
Ienis G.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	RC	1064316604	PRI	11	M	H	H		SPE				Ienis
Berenice R.	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064316912	PRI	10	F	H	H		SPE		3113124315		Berenice
Victor Ricardo	la caña Sub sede	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1057908822	PRI	15	M	H	H		SPE				Victor

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: H: Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

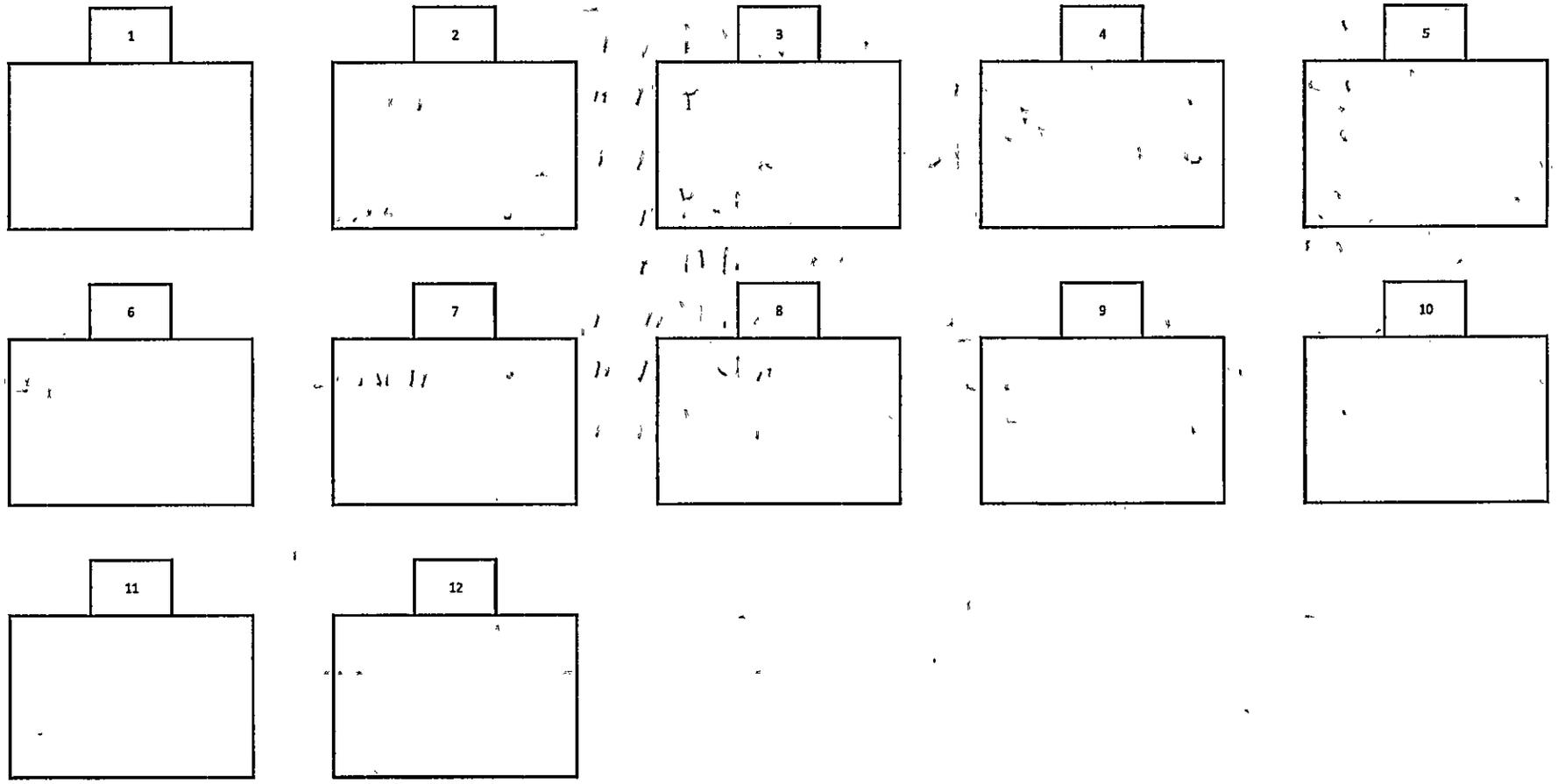
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025 –	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 22 del mes Julio del año 2025 se reunieron Helisa Lopez representante de la ESE CAMU LOS CÒRDOBA Nutricionista y Ulma Bruna Cordero representante de I.E Cristo Rey de la zona Rural del municipio de Pto. Escondido :con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Taller Prevencion de ETAS en entornos educativos	Atencion Primaria en Salud	29/07/2025	Video beam Volantes	Nutricionista	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Ulma Bruna C	Nombre:	Helisa Lopez Ariq
Cedula de ciudadanía:	34972435	Cedula de ciudadanía:	1.003 395 816
Entidad:	I.E. Cristo Rey	Entidad:	ESE CAMU los Cordobas
Numero de contacto	3107423007	Numero de contacto	3185686397
Firma:	Ulma Bruna C.	Firma:	Helisa A.

ACTA DE REUNIÓN

Lugar: I.E Cristo Rey	Hora de Inicio: 10:00AM
Fecha 29-07-2025	Hora de Finalización: 12:00PM

Objetivo(s) de la Reunión

Prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad en el consumo.

Desarrollo de la Reunión

A las 10:00 a.m. se dio inicio a la jornada de formación con estudiantes de noveno grado. Se explicó que el objetivo era **aprender a manipular los alimentos de forma segura**, tanto en el colegio como en el hogar, con el fin de **prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, producidas al consumir agua o comida contaminada con bacterias, virus, parásitos o toxinas, que pueden generar desde síntomas leves hasta graves.Se resaltó que las **buenas prácticas de higiene y conservación** ayudan a prevenir la contaminación y mantienen las características de los alimentos (color, sabor, olor y textura). Además, consumir alimentos en buen estado evita diarreas y problemas que afectan la salud y el desarrollo de niños y adolescentes.Durante la actividad, se presentaron **4 recomendaciones principales** para un manejo seguro de los alimentos:

1. **Lavado correcto de manos**: fundamental para evitar la propagación de gérmenes. Se enseñaron los 6 pasos básicos.
2. **Consumo de agua y alimentos seguros**: usar agua limpia, revisar fechas de vencimiento y las características organolépticas de los productos.
3. **No consumir alimentos crudos o en mal estado**: ya que pueden contener bacterias, virus o parásitos; la cocción adecuada los elimina.
4. **Buena manipulación y conservación**: desde la preparación hasta el almacenamiento, para garantizar alimentos seguros.

Posteriormente, los estudiantes realizaron dos **actividades prácticas**: Un repaso del correcto lavado de manos, recordando cada paso. Y Un espacio final de preguntas y aportes, donde se resolvieron dudas y se reforzaron conceptos.

Conclusiones

En conjunto con los estudiantes, se pudo llegar a la conclusión que para proteger la salud y prevenir las enfermedades se debe revisar siempre los alimentos o las bebidas para consumir, así tener una barrera contra la propagación de enfermedades por virus o bacterias.

Recomendaciones

Generar más espacios educativos dirigidos al fortalecimiento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades en los centros o instituciones educativas, para garantizar el bienestar de estudiantes y demás comunidad.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
T.P 1003393816

791

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Uilma Brunal, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 34972435, en Representación del I.E Cristo Rey, certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Capacitacion Prevencion de ETAS en Instituciones, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 29 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Uilma Brunal.

CEDULA DE CIUDADANÍA: 34972435

CELULAR: 3107423007

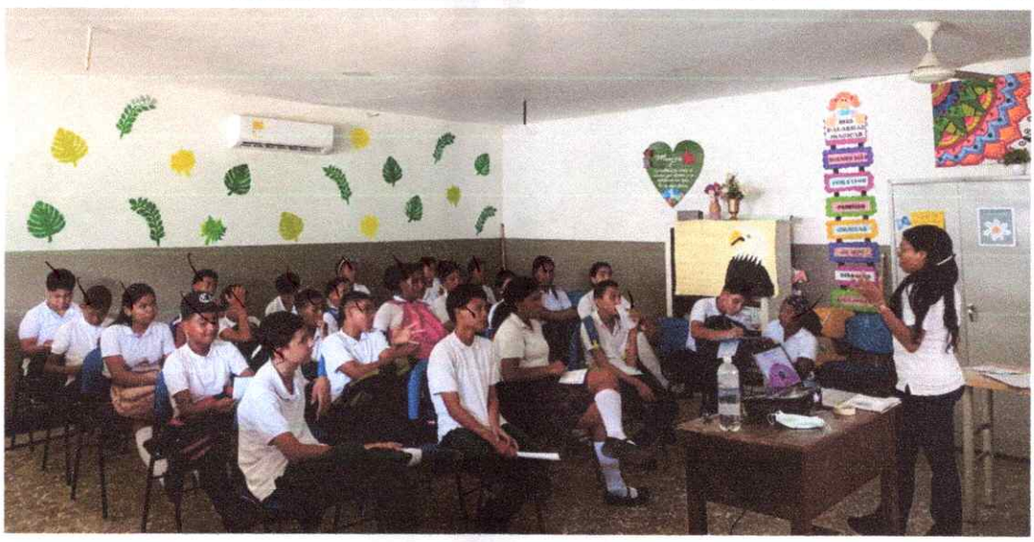
Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

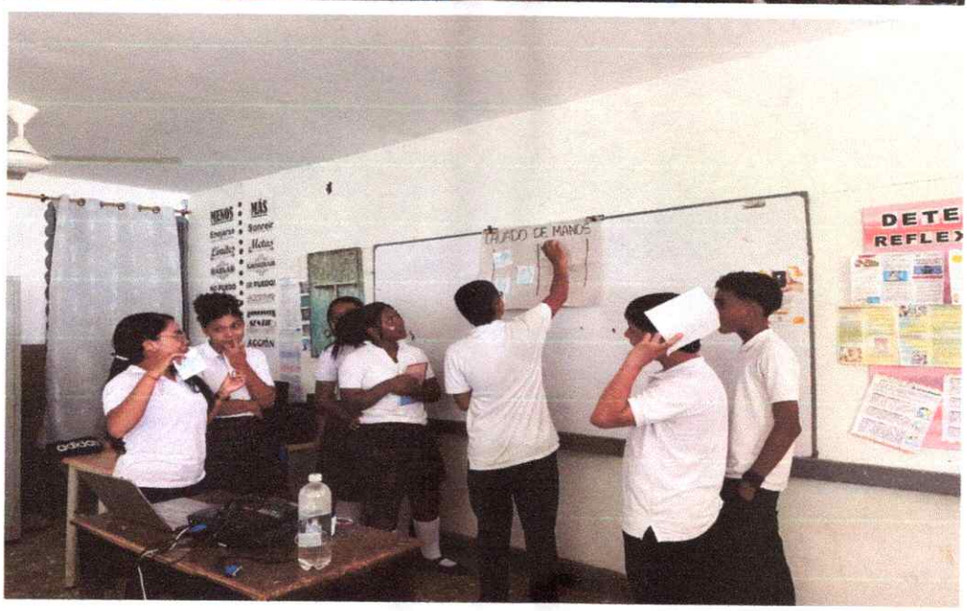
TALLER RURAL N#4

Lugar:	I.E. Puerto Escondido sede Cristo Rey
Fecha:	29 de julio del 2025 hora: 10.00am
Personas Intervenidas:	Estudiantes de grado 9no








MENOS
MÁS
LAVADO DE MANOS



✓pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en enternos	Capacitacion	19/07/2025	10:00AM	12:00PM	I.E Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Emanuel Gomez	I.E Cristo Rey	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064314590	9	14	M	M	H		SPE		3205117490		Emanuel
Ana María Negrete	I.E Cristo Rey	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064399886	9	14	F	M	H		SPE		3176703355		Ana
Oriana Barrios	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064314858	9	14	F	M	H		SPE		3182482470		Oriana
María Valentina	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064315022	9	13	F	M	H		SPE		3243156749		María
Alexandra Osorio	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064333130	9	13	F	M	H		SPE		3175865282		Alexandra
Keiner Navarro	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I		9	14	M	M	H		SPE		3118629670		Keiner
Angel Castro	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1069175977	9	14	M	M	H		SPE		3235152975		Angel
maria Jose Castillo	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064955066	9	14	F	M	H		SPE		3152741512		maria
Maria Angel V.	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064344786	9	13	F	M	H		SPE		3005116009		Maria A.
Daniel Burgos Ruiz	Cristo Rey	estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064814779	9	14	M	M	H		SPE		3186975522		Daniel
Adriana Oliveros	I.E Cristo Rey	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064314913	9	14	F	M	H		SPE		3222192530		Adriana
Akemis Franco	I.E Cristo Rey	Estudiante	Puerto Escondido	T.I	1064314355	9	14	F	M	H		SPE		3504259592		Akemis

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual O: Otro A: Asexual

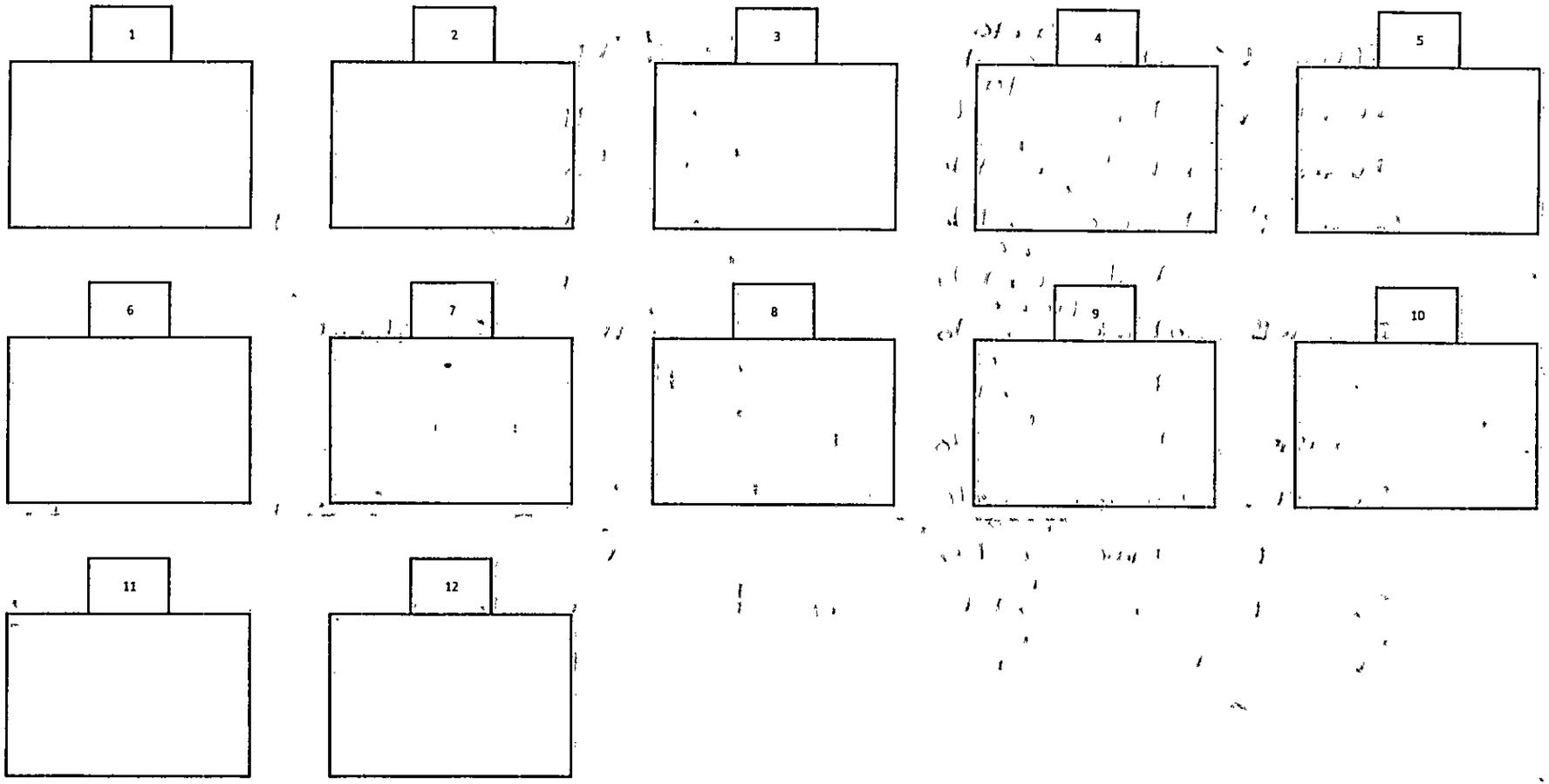
Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle. PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma.



✓pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entorno Educativo	Capacitacion	21/08/2025	10:00AM	12:00PM	IE Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Yonier Diaz	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064314762	9-1	14	M	H	H		SPE		3107775559		
Jesus Nuñez	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064314752	9-1	14	M	H	H		SPE		3223820866		
Jesus Manuel acosta	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064314435	9-1	14	M	H	H		SPE		3206518758		
Miguel Gonsales	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1138082461	9-1	14	M	H	H		SPE		3185394675		
Juan david medina	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064314344	9-1	14	m	H	H		SPE		3114248681		
Luzaida Barrios M	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto Escondido	TI	1064314766	9-1	14	F	H	H		SPE		3146817703		
Juan Jose Avilez	I.E Cristo R	Estudiante	Puerto escondido	TI	1064314725	9-1	14	M	H	H		SPE				
Fernéis Ruiz Padilla	Cristo Rey	Estudiante	Puerto escondido	TI	1064344744	9-1	15	M	H	H		SPE		3133584773		

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual +: Otro A: Asexual

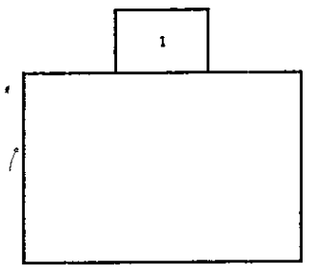
Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

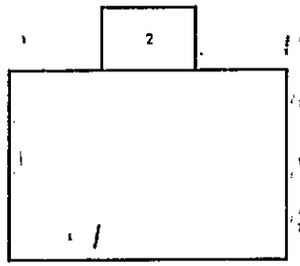
Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

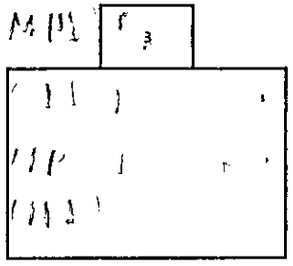
Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle, PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

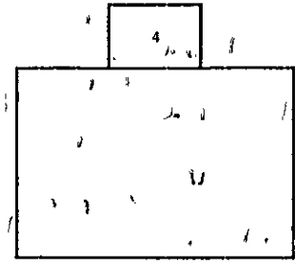
	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

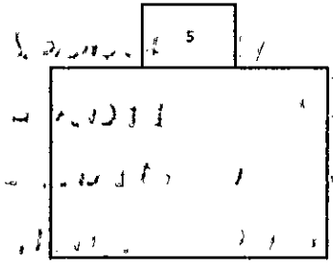
Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:

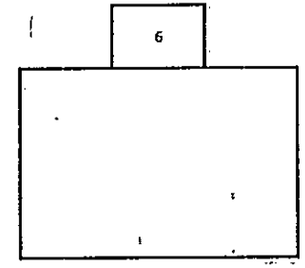


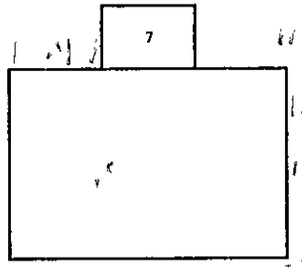


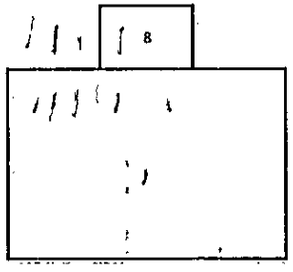


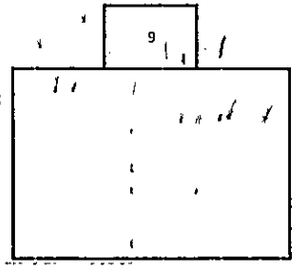


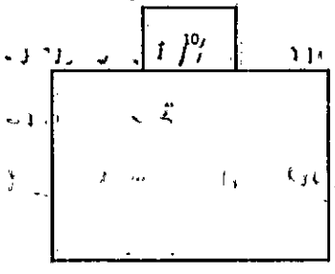


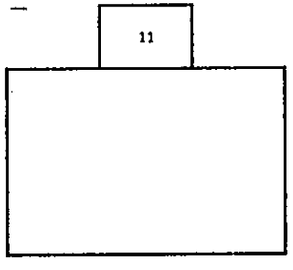


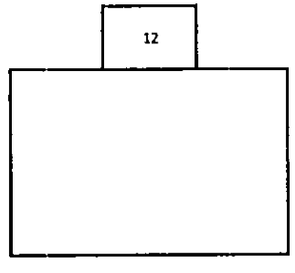












E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 24 del mes Julio del año 2025 se reunieron Helsa Lopez representante de la ESE CAMU LOS CÒRDOBA Nutricionista y Alberto Cogollo representante de I.E el Planchon de la zona Urbana del municipio de Pto. Escondido :con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Taller Sobre Prevencion de ETAS en entornos escolares	Atencion Primaria en Salud	31/07/2025	Video beam Volantes	Nutricionista Aux. Enfermeria	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Alberto Cogollo	Nombre:	Helsa Lopez
Cedula de ciudadanía:	10.903 295	Cedula de ciudadanía:	1003395816
Entidad:	I.E El Planchon	Entidad:	ESE CAMU LOS Cordobas
Numero de contacto	3218972429	Numero de contacto	3185686391
Firma:	Alberto Cogollo	Firma:	Helsa

pic Plan de Intervenciones Colectivas en Salud · CÓRDOBA	**FORMATO**	VERSIÓN: 02
	ACTA DE REUNIONES SALUD PUBLICA	FECHA: 15-08-2012
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA SALUD	PÁGINA 5 DE 9

ACTA DE REUNIÓN	
Lugar: I.E El Planchón	Hora de Inicio: 11:00AM
Fecha: 31-07-2025	Hora de Finalización: 01:00PM

Objetivo(s) de la Reunión

Prevenir la aparición de las enfermedades transmitidas por alimentos- ETAS a través de recomendaciones para el manejo higiénico de los alimentos dentro de los entornos educativos, que permita garantizar la calidad e inocuidad en el consumo.

Desarrollo de la Reunión

Se dio inicio a la jornada de formación con estudiantes de grado 11, explicando que el objetivo era **brindar recomendaciones para un manejo seguro de los alimentos**, tanto en la institución como en el hogar, con el fin de prevenir **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)** y garantizar su consumo seguro.

Primero se abordó el concepto de **ETA**, explicando que surgen al consumir agua o alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas, los cuales pueden causar desde síntomas leves hasta graves. Se resaltó la importancia de las **prácticas de higiene y conservación**, ya que permiten prevenir contaminación y mantener las propiedades de los alimentos. También se advirtió que consumir alimentos sucios o en mal estado puede generar diarreas y afectar la salud, crecimiento y desarrollo de los jóvenes.

Se presentaron **4 recomendaciones clave**:

1. **Correcto lavado de manos**: previene la propagación de gérmenes. Se mostraron de forma visual y práctica los 6 pasos del lavado adecuado.
2. **Consumo de agua y alimentos seguros**: usar agua limpia para beber y cocinar; verificar siempre la fecha de vencimiento y las características de los alimentos antes de consumirlos.
3. **No consumir alimentos crudos o en mal estado**: la cocción a temperaturas adecuadas elimina microorganismos peligrosos.
4. **Buenas prácticas de manipulación y conservación**: fundamentales para proteger la salud y la vida en el hogar y en el entorno escolar.

Como parte práctica, los estudiantes realizaron actividades sobre el correcto lavado de manos, reforzando lo aprendido. Para cerrar la jornada, se abrió un espacio de preguntas y aclaraciones, dejando conceptos claros y resolviendo dudas.

Conclusiones

En conjunto con los estudiantes, se pudo llegar a la conclusión que para proteger la salud y prevenir las enfermedades se debe revisar siempre los alimentos o las bebidas para consumir, así tener una barrera contra la propagación de enfermedades por virus o bacterias.

Recomendaciones

Generar más espacios educativos dirigidos al fortalecimiento de la promoción de la salud y la prevención de las enfermedades en los centros o instituciones educativas, para garantizar el bienestar de estudiantes y demás comunidad.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López
T.P. 1003595816

799

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Alberto Cogollo L., identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 10.903.295, en Representación del I.E El Planchon, certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Caracterizacion Prevencion de ETAS en entorno educativo en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 31 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Alberto Cogollo L.
CEDULA DE CIUDADANÍA: 10.903.295
CELULAR: 3218972429

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS

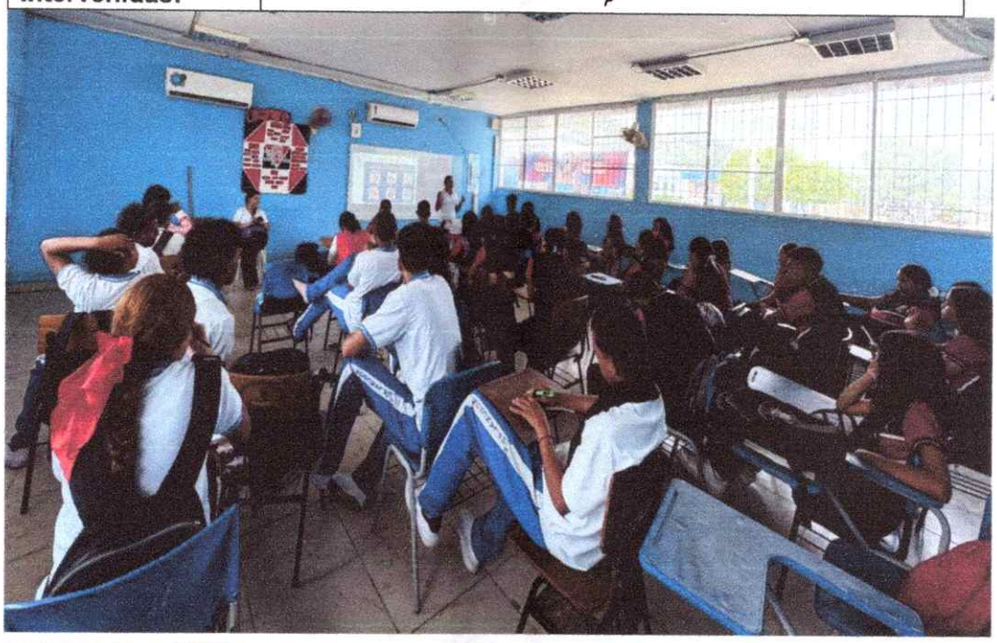
pic
Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

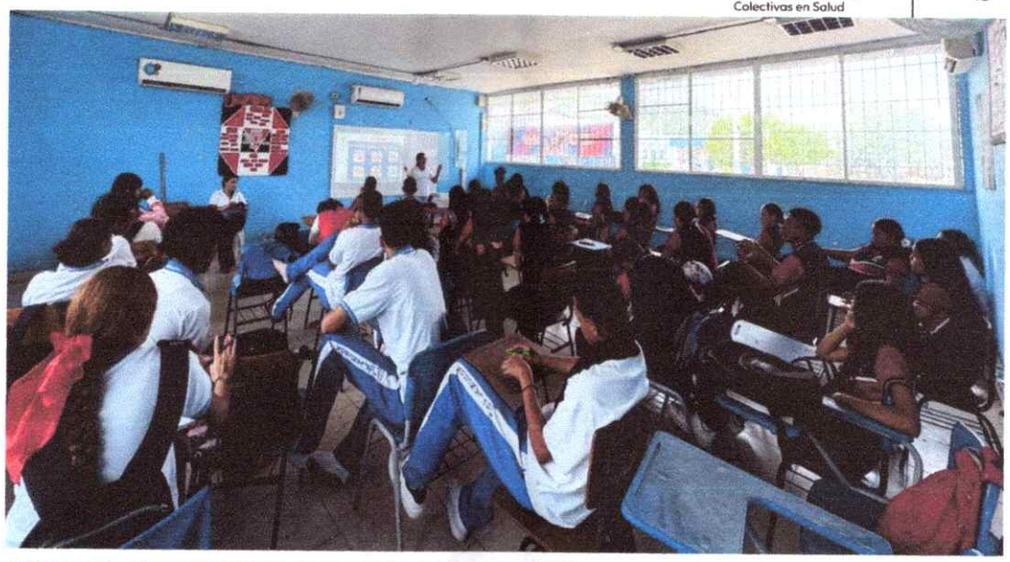
800

TALLER URBANO N#1

Lugar:	I.E. El planchón
Fecha:	31 de julio del 2025 hora: 11.00am
Personas Intervenidas:	Estudiantes de grado 11










SENIORS
BIRTHDAY


CLASS NOTES

	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
ypic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
		FECHA : 12/08/2024
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación, Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entorno Educativo	Capacitacion	31/07/2025	11:00AM	1:00PM	I.E Planchon

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Yareidys Vanessa Ochoa	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I.	1063650053	11°	16	F	H	H		SPE		3197595929		
Daniela Ortiz Ruiz	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	CC.	1064310896	11°	18	F	H	H		SPE		3216284295		
Hilena Bincon Espitia	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	C.C	1137977262	11°	18	F	H	H		SPE		3178725706		
María José Herato C.	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1037479694	11°	15	f	H	H		SPE		3154707551		
Yeinis Hernandez	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064311927	11°	17	F	H	H		SPE		3116747052		
Matias Salván	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064319492	11°	15	M	H	H		SPE		3103540742		
Javier Javier Vega	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1062465847	11°	16	M	H	H		SPE		3167427238		
Ana Mª Cordero Ruiz	I. E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064313144	11°	16	F	H	H		SPE		3156143554	anacordero867@gmail.com	
Albert Martinez	I. E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	C.C	1018234317	11°	18	M	H	H		SPE		3116009499	am5784931@gmail.com	
Luis Carlos Bolaño	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.C	1064313975	11°	16	M	H	H		SPE		3122551179	bolano0@gmail.com	
Juleth pineda sierra	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.C.	1064374123	11°	17	f	H	H		SPE		3216943834		
Nataly Cardenas Salazar	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064312662	11°	16	F	H	H		SPE		3148947623	Natalycardenassalazar@gmail.com	

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

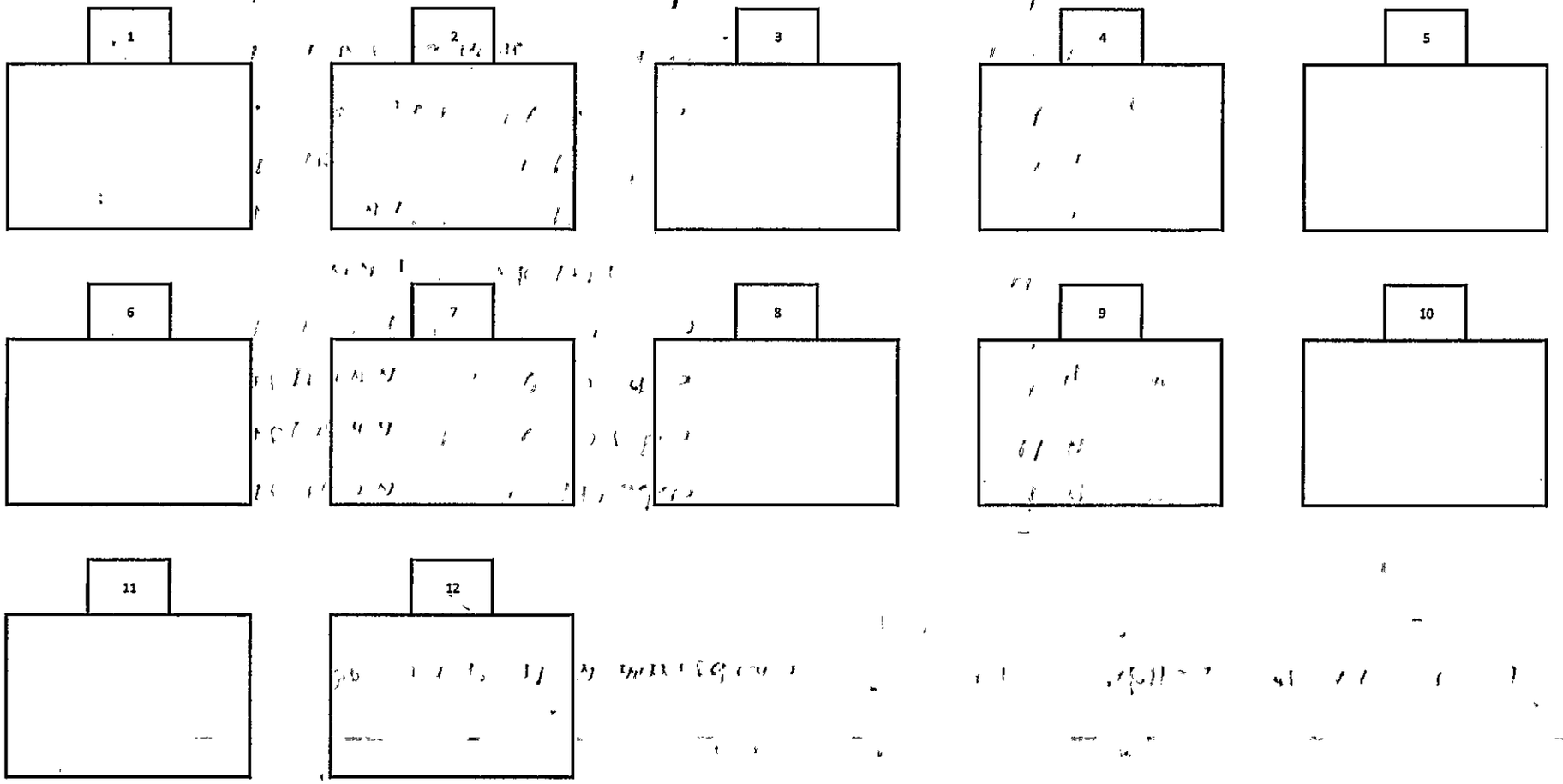
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
pic	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación, Asistencia técnica	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Prevencion de ETAS en entorno Educativo	Capacitacion	31/07/2025	11:00 AM	01:00 PM	I.E Planchon

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Raul Conco Ruiz	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	CC	1064310340	11	18	M	H	H		SPE		3164408428		
RICHARD RUIZ H	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064312312	11	17	M	H	H		SPE		3104023164		
Yuliana Guerrero	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064313551	11	16	F	H	H		SPE		3024809650		
Maria angel vertel	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064331235	11	17	F	H	H		SPE		3177725081		
Andrea Berrio	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	CC	1027955397	11	18	F	H	H		SPE		3168104869		
Dany Espitia	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	CC	1069310799	11	18	F	H	H		SPE		3206364543		
Naraly Paez	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1027927602	11	15	F	H	H		SPE		3219140847		
Maria Eugenia M.V.	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064311625	11	17	F	M	H		SPE		3206753145		
Dayana Bolaño Arrieta	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	C.C	1064577944	11	18	F	M	H		SPE		3206780267		
Daniela Ramos Perez	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1063454	11	16	F	M	H		SPE		3147088232		
Santiago Morillo	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I	1064315532	11	16	M	H	H		SPE		3185932601		
Hernan.	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Eddo	T.I		11	20	M	H	H		SPE		3127643953		

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

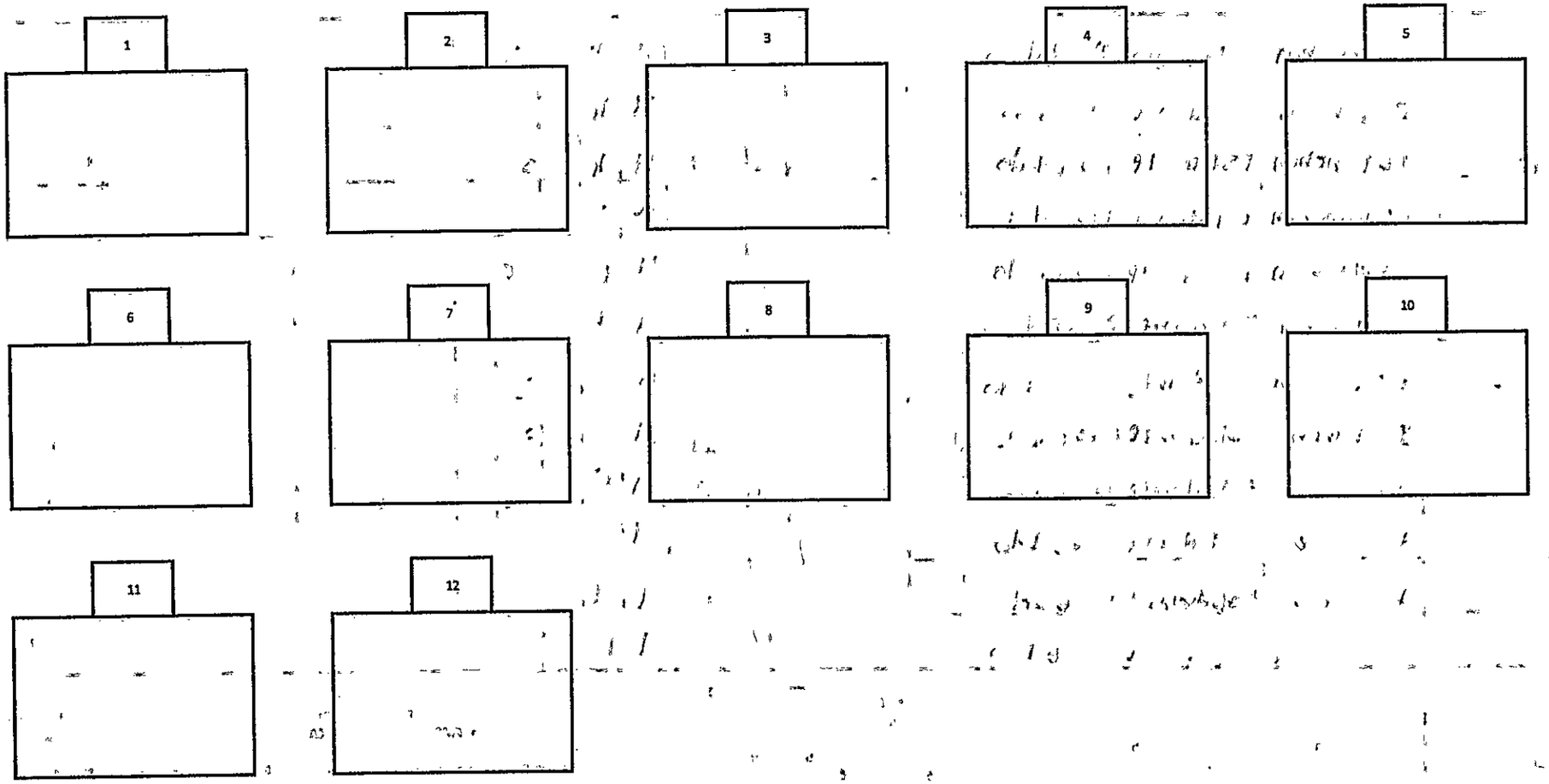
Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
vpic Córdoba	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO: Capacitación, Asistencia técnica,	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Presencia de ETAS en entorno Educativo	Capacitación	31/09/2025	11:00AM	01:00PM	I.E Planchon

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Cristian Garcia	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	TI	1064311627	11	18	M	M	H		SPE		3233021308		C.G.
Shidd Reyes	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	TI	1064318186	11	17	M	M	H		SPE		3189606623		ShidRey
Jhon Pedroza	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	TI	1037123872	11	16	M	M	H		SPE		3214383916		JhonPed20
Paulina Vidal V.	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	TI	1064313194	11	16	F	M	H		SPE		3124876620		PaulinaV.
Ronal Rhenals	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	TI	1064317 2963	11	16	M	M	H		SPE				RonalRen
Camila Paraes	I.E Planchon	Estudiante	Pto. Edda	CC	1064316641	11	20	F	M	H		SPE		3245968365		Camila.

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad **PRI:** Primaria **SEC:** Secundaria **MED:** Media **TYT:** Técnico o Tecnológico **PRO:** Profesional **MAE:** Maestría **DOC:** Doctorado **POS:** Posdoctorado **MAS:** Maestro o Sabedor

Sexo: **M:** Masculino **F:** Femenino **I:** Intersexual
Género: **H:** Hombre **M:** Mujer **T:** Trans
Orientación sexual: **H:** Heterosexual **L:** Lesbiana **G:** Gay **B:** Bisexual **TG:** Transgénero **Q:** Queer **TS:** Transexual **+:** Otro **A:** Asexual

Tipo de documento: **CC:** Cédula **TI:** Tarjeta de identidad **CE:** Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva **FIS:** Física **INT:** Intelectual **VIS:** Visual **SCE:** Sordoceguera **PSI:** Psicosocial **MUL:** Múltiple

Grupo étnico: **N:** Negro **A:** Afrodescendiente **R:** Raizal **P:** Palenquero **IND:** Indígena **PMGI:** Población migrante irregular **PMGR:** Población migrante regular **ROM:** Pueblo Rrom **SPE:** Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: **CR:** Comunidad Rural; **CU:** Comunidad Urbana; **VICA:** Persona Víctima del Conflicto Armado; **PHCLL:** Persona Habitante de Calle; **PEP:** Persona en ejercicio de la prostitución; **PPL:** Persona Privada de la Libertad; **PEX:** Población Excombatiente; **MG:** Mujeres Gestantes; **CH:** Madres o padres Cabeza de Hogar

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Encuentros de saberes durante la vigencia del convenio de 2 horas de duración, dirigido a 15 personas sobre la alimentación de la familia, aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha que faciliten el acceso a los mismos. Como producto de la actividad se deben consignar las principales recetas con los productos de cosecha y tradición agrícola. Utilizar metodologías participativas y lúdicas.

OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD:

- ✓ Promover el consumo y aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha local, destacando sus beneficios nutricionales, económicos y ambientales.
- ✓ Fomentar prácticas alimentarias sostenibles y saludables mediante el uso de ingredientes disponibles en el entorno, evitando el desperdicio y fortaleciendo la soberanía alimentaria familiar.
- ✓ Rescatar y valorar los saberes gastronómicos tradicionales y culturales relacionados con la alimentación familiar, reconociendo su importancia en la identidad, la salud y la seguridad alimentaria del hogar.
- ✓ Incentivar la transmisión intergeneracional de conocimientos culinarios tradicionales, como estrategia para preservar el patrimonio cultural y alimentar con sentido de pertenencia.
- ✓ Capacitar a las familias en técnicas accesibles de preparación, conservación y combinación de alimentos locales, para diversificar su dieta y mejorar el acceso a una alimentación balanceada con recursos propios del territorio.

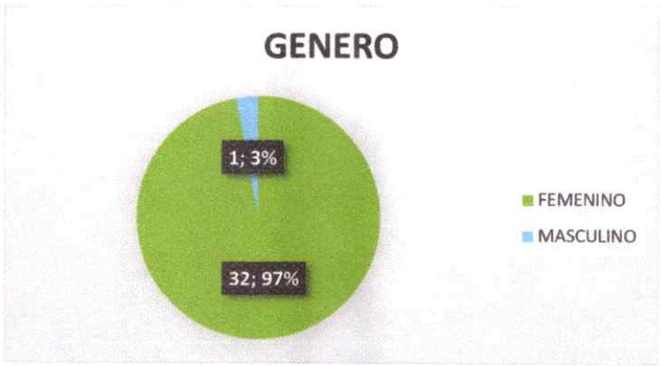
TABLA: CONSOLIDACIÓN DE INFORMACIÓN DE ENCUENTRO DE SABERES (ÁREA RURAL) SOBRE APROVECHAMIENTO DE LA ALIMENTACION AUTOCTONA EN LAS FAMILIAS

ITEM	FECHA	LUGAR (BARRIO, VEREDA)	NUMERO DE PERSONAS	GENERO		RANGO DE EDAD					
				F	M	0-5	6-11	12-17	18-28	29-59	<60
1	10-07-2025	UCA mis primeros	18	18		0	0	0	15	3	0

		pasos-Cristo Rey									
2	15-07-2025	UDS Las Gaviotas	15	14	1	0	0	0	10	5	
3											
4											
5											
TOTAL			**33**	32	1	0	0	0	25	8	0

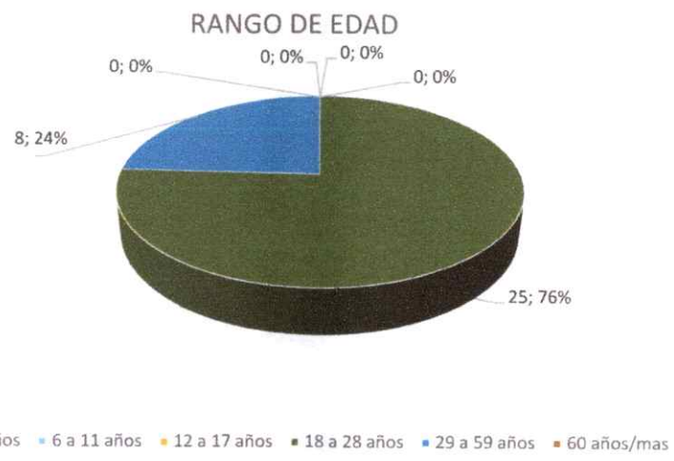
GRAFICAS: ENCUENTRO DE SABERES (ÁREA RURAL) SOBRE APROVECHAMIENTO DE LA ALIMENTACION AUTOCTONA EN LAS FAMILIAS

GRAFICA 1. GENERO



ANALISIS: en la anterior tabulación y grafica de los datos sobre la población intervenida en las jornadas, se puede evidenciar que un 97% son mujeres con 32 asistentes en total, y en cuanto al 3% corresponde al género masculino con 1 asistente, esto se debe a que la población estaba conformada en su mayoría por madres gestantes, lactantes y beneficiarias de programas de primera infancia.

GRAFICA 2: RANGO DE EDAD



ANALISIS: De la anterior tabulación y gráfica de rango de edades de las personas que asistieron a las jornadas podemos analizar que el 76% pertenecen al rango de edad entre 18 a 28 años con 25 adultos en total, seguido con el 24% en edades entre 29 a 59 años con 8 en total, en las edades de 0 a 5 años, 6 a 11, 12 a 17 años y 60 o más años no hubo participantes.

- **DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:**

Una vez concertada la actividad de las charlas educativas e información, el equipo de campo, se desplazaron en la fecha y lugar determinado, seguidamente, se da inicio al encuentro de salud, llevando una cronología de la actividad, dando un saludo a los participantes, realizando la presentación formal del equipo. Se informa cuál será la temática a tratar y los contenidos para abordar. Se explica que el objetivo de la reunión es poder resaltar la importancia que tiene llevar una alimentación saludable dentro de la familia, y que esto se puede lograr mediante el aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha, propios de la región, que faciliten el acceso y consumo a los mismos.

Posterior a esto, a través de la herramienta educativa, se expone de forma visual el plato saludable de la familia colombiana, de forma detallada a cada uno de los grupos participantes se les muestra como está formado este plato, que tiene 6 grupos de alimentos, los cuales se encuentran presentes en la dieta de las familias colombianas, distribuidos así:

1.Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados: Estos alimentos son fuentes de energía y proporcionan carbohidratos.

2.Frutas y verduras: Son ricas en vitaminas, minerales y fibra.

3.Leche y productos lácteos: Aportan calcio y otros nutrientes esenciales para huesos y dientes.

4.Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Estos alimentos son fuentes de proteínas y otros nutrientes importantes.

5.Grasas: Se deben consumir con moderación y preferir las grasas saludables como el aceite de oliva.

6.Azúcares: Se recomienda limitar el consumo de azúcares añadidos y preferir los azúcares naturales de las frutas.

Se mencionó que adoptar una alimentación saludable basada en alimentos propios de la región y de cosecha es una estrategia fundamental para mejorar la nutrición, preservar la cultura alimentaria local y garantizar el acceso equitativo a alimentos de calidad en el entorno familiar. A nivel cultural, promover el consumo de alimentos autóctonos y recetas tradicionales permite rescatar saberes ancestrales y prácticas culinarias que forman parte de la identidad del territorio, al tiempo que se promueven

hábitos alimentarios más conscientes y conectados con el entorno.enfermedades crónicas y garantizar un desarrollo saludable en todas las etapas de la vida.

Además, se explicó las porciones necesarias de cada grupo para no caer en excesos que puedan representar un efecto nocivo para la salud. Y se habló también sobre los mensajes presentes en las guías alimentarias basadas en alimentos para la población colombiana, los cuales buscan educar y brindar información sobre la importancia del consumo de alimentos para promover la salud y prevenir las enfermedades, se hizo énfasis en recomendaciones para garantizar el adecuado crecimiento y desarrollo de niños y niños.

Después de la parte teórica, se inició un espacio practico, denominado como el encuentro de saberes gastronómicos, en donde se repartieron en grupos los participantes, se le entregó al azar un grupo de alimentos, hoja y lápiz, para que en conjunto pudieran plasmar una receta a base de un alimento perteneciente al grupo que les tocó, con el fin de poder transmitir las recetas más comunes en la zona.

Una vez todos terminaron la actividad, un representante de cada grupo, explicó su receta, los ingredientes y la preparación, además cada receta se pegó en el mural de encuentro de saberes gastronómicos.

Para finalizar la jornada, se invitó a los participantes a seguir conservando las tradiciones gastronómicas de la región, como una forma de a se abrió un espacio para las dudas, inquietudes o aportes por parte de los asistentes, se dejaron claros algunos conceptos finales, y se dieron las respuestas a cada una de las inquietudes formuladas.

- **TEMATICA:**

La alimentación saludable es uno de los pilares fundamentales para el bienestar físico, mental y social de los individuos y las comunidades. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), una dieta saludable debe incluir alimentos variados, frescos, mínimamente procesados y adaptados a las condiciones culturales, económicas y ambientales del entorno. En este sentido, la incorporación de alimentos propios de la región y de cosecha local se consolida como una estrategia efectiva y sostenible para garantizar el acceso y consumo adecuado de alimentos en el núcleo familiar.

Desde un enfoque nutricional, los alimentos autóctonos y de temporada suelen presentar un mayor contenido de nutrientes al ser consumidos frescos y en su punto óptimo de maduración, lo que se traduce en una mejor biodisponibilidad de vitaminas, minerales y compuestos bioactivos esenciales. Al ser productos propios del ecosistema local, están naturalmente adaptados a las condiciones climáticas y edafológicas del territorio, lo que también puede influir en su calidad nutricional. Por ejemplo, frutas, tubérculos, leguminosas y hortalizas de la región pueden aportar

fibra dietaría, antioxidantes y micronutrientes clave para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles como la obesidad, la diabetes tipo 2 y la hipertensión.

Desde el punto de vista económico y de acceso alimentario, los alimentos locales de cosecha tienen un menor costo asociado al transporte, almacenamiento y comercialización, lo que los convierte en una opción más asequible para las familias, especialmente en contextos rurales o en situación de vulnerabilidad. Además, su aprovechamiento favorece la soberanía alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos a definir sus propios sistemas alimentarios, priorizando la producción y el consumo de alimentos culturalmente apropiados, saludables y producidos de manera sostenible.

Desde la perspectiva sociocultural, la alimentación basada en productos locales promueve la recuperación de saberes gastronómicos tradicionales, fortaleciendo la identidad cultural, el sentido de pertenencia y la transmisión intergeneracional del conocimiento culinario. El rescate de preparaciones ancestrales, el uso de ingredientes nativos y la reinterpretación de recetas familiares contribuyen no solo a enriquecer la dieta, sino también a preservar el patrimonio alimentario de las comunidades.

Finalmente, al incorporar estos alimentos en la alimentación familiar diaria, se fortalece el rol educativo y formativo del hogar, promoviendo hábitos de consumo más conscientes, saludables y sostenibles, especialmente entre niños, niñas y adolescentes. Esto tiene un impacto directo en la prevención de la malnutrición en todas sus formas (desnutrición, carencias de micronutrientes y sobrepeso), en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente el ODS 2: "Hambre Cero" y el ODS 12: "Producción y consumo responsables".

- **METODOLOGIA:**

Se realizó una charla educativa mediante: capacitación al inicio, y un espacio de socialización al final, durante el desarrollo de la charla se implementó metodología dinámica y participativa. Para esto, utilizaron papeles, lápices y un mural de papel periódico para plasmar las recetas más comunes en la región.

- **FUENTES DE INFORMACIÓN:**

Organización Mundial de la Salud (OMS). Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. (2004)

FAO. Guías alimentarias basadas en alimentos – Principios para su elaboración. (2021)

FAO & OPS. La situación de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe. (2023)

Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Guías alimentarias para la población colombiana. (2016)

- **INSTRUMENTOS TÉCNICOS UTILIZADOS**

Rotafolio, cinta, cartelera, lápices, papel blanco
Registro Fotografías.
Actas (concertación, actividad, reunión, certificación)
Registros de asistencia
Celular, transporte

EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Este proyecto se considera satisfactorio dado que se logró el desarrollo de las intervenciones planeadas hasta la fecha establecida, cumpliendo lo propuesto para lo comunidad objeto.

OBJETIVO DE LA SISTEMATIZACIÓN

Identificación de dificultades: No se presentaron dificultades que impidieran el desarrollo de los encuentros.
Logros: Desarrollar los encuentros en la fechas y horarios estipulados, asimismo que las actividades hayan generado empatía, aceptación en los participantes.

RECOMENDACIONES

Dar continuidad a los talleres educativos de forma periódica y descentralizada, especialmente en comunidades rurales y zonas vulnerables, para fortalecer el conocimiento y la apropiación de prácticas alimentarias saludables y sostenibles basadas en los recursos locales.

Diseñar talleres con enfoque intercultural y participativo, integrando saberes tradicionales, prácticas culinarias autóctonas y el conocimiento científico, con el fin de reconocer y valorar la diversidad gastronómica de la región como una herramienta para mejorar la nutrición familiar.

Incluir componentes prácticos y demostrativos, como preparación de recetas con alimentos autóctonos, técnicas de conservación natural, identificación de productos de temporada y aprovechamiento integral de los alimentos, para facilitar la adopción real de los conocimientos en el hogar.

CONCLUSION

La realización de talleres dirigidos a la población general sobre la importancia de una alimentación saludable basada en alimentos regionales y de cosecha constituye una estrategia fundamental para promover el bienestar nutricional, cultural y económico de las familias. Estos espacios educativos permiten fortalecer el conocimiento sobre los beneficios del consumo de alimentos locales, rescatando prácticas tradicionales y sostenibles que responden a las necesidades alimentarias del territorio.

A través de metodologías participativas, adaptadas al contexto sociocultural de cada comunidad, los talleres facilitan la apropiación de saberes gastronómicos, fomentan el autocuidado y promueven hábitos alimentarios que contribuyen directamente a la prevención de enfermedades crónicas, el mejor uso de los recursos disponibles y la seguridad alimentaria en el hogar. Además, estas iniciativas impulsan la revalorización de los alimentos autóctonos, el apoyo a la economía local y la conexión entre la población y sus tradiciones alimentarias, fortaleciendo la identidad cultural y la soberanía alimentaria. Por tanto, la continuidad de estos talleres representa una herramienta clave para empoderar a las comunidades en la construcción de sistemas alimentarios más saludables, sostenibles y equitativos

E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 7 del mes Julio del año 2025 se reunieron Melisa Lopez representante de la ESE CAMU LOS CÒRDOBA Nutricionista y Ana Patricia Negrete representante de FUNSAN - UCA Cristo Rey de la zona Rural del municipio de Pto. Escondido :con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Taller sobre como aprovechar alimentos Propios de la Region	Pueblo y comunidad etnica, campesinos Genero y situaciones	19/07/2025	Rotafolio Cartelera	Nutricionista	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Ana Patricia Negrete	Nombre:	Melisa Lopez
Cedula de ciudadanía:	50.957.773	Cedula de ciudadanía:	1.003.345.816
Entidad:	Fundacion San José - Fonsan	Entidad:	ESE CAMU Los Cordobas
Numero de contacto	304 3320671	Numero de contacto	3185686327
Firma:	Ana P. Negrete A.	Firma:	Melisa L. A.

ACTA DE REUNIÓN

Lugar: UCA Cristo Rey	Hora de Inicio: 3:00PM
Fecha 10-07-2025	Hora de Finalización: 5:00PM

Objetivo(s) de la Reunión

Explicar la importancia de llevar una alimentación saludable dentro de la familia, mediante el aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha en la región que faciliten el acceso a los mismos.

Desarrollo de la Reunión

A las 3:00 p.m. inició la jornada de formación agradeciendo la asistencia y presentando al profesional encargado. Se explicó que el objetivo era resaltar la importancia de una **alimentación saludable en la familia**, aprovechando alimentos autóctonos y de cosecha de la región para facilitar su acceso.
Se presentó de forma visual el **plato saludable de la familia colombiana**, compuesto por 6 grupos de alimentos:

1. **Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**: fuente de energía.
2. **Frutas y verduras**: ricas en vitaminas, minerales y fibra.
3. **Leche y lácteos**: aportan calcio y nutrientes para huesos y dientes.
4. **Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas**: proteínas y nutrientes esenciales.
5. **Grasas**: preferir saludables y consumir con moderación.
6. **Azúcares**: limitar añadidos y preferir naturales.

Se explicó la importancia de las porciones adecuadas y de las **guías alimentarias colombianas**, que buscan promover la salud y prevenir enfermedades. Dado que los asistentes eran madres gestantes, cuidadores y docentes de primera infancia, se hizo énfasis en recomendaciones para el **crecimiento y desarrollo infantil**.
En la parte práctica, se realizó el **encuentro de saberes gastronómicos**, donde los grupos crearon recetas con alimentos asignados, luego compartieron su preparación y se colocaron en un mural. Surgieron platos típicos como **dulce de coco, mote de queso, arroz con cerdo y verduras, y carne en bistec**.
Finalmente, se invitó a conservar las tradiciones gastronómicas de la región, se resolvieron dudas y se reforzaron conceptos clave

Conclusiones

En conjunto con los participantes, se pudo llegar a la conclusión que llevar una alimentación saludable dentro de la familia es fundamental para un correcto crecimiento y desarrollo sobre todo de los niños, y que a través de alimentos propios y autóctonos de la zona se pueden preparar diferentes recetas que promuevan y preserven la cultura gastronómica dentro de las familias.

Recomendaciones

Seguir trabajando en el fortalecimiento de habilidades y conocimientos acerca de cómo llevar una alimentación saludable dentro de las familias del municipio, aprovechando los recursos gastronómicos propios y de cosecha.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melsalopez
T.P. 1003 305816

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Ana Patricia Negrete, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 50.957.773, en Representación del Fundacion Social San José certifico que la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS realizó Taller alimentacion saludable y Propia de la Region, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Pto. Escondido a los 10 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Ana P. Negrete A.
CEDULA DE CIUDADANÍA: 50.957.773
CELULAR: 3043320671

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:

ENCUENTRO N#1

Lugar:	UCA mis primeros pasos- Cristo Rey
Fecha:	10 de julio 2025 hora: 03.00pm
Personas Intervenidas:	Población general, Gestantes, lactantes y cuidadores de primera infancia








ENCUENTRO
De
SABERES


Bienveni
Hogar
Las Gaviotas
¿Quienes Som


ENCUENTR
SABERES

✓pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Aprovechamiento de alimentos autoctonos	Caracterización	10/07/2025	03:00 PM	05:00 PM	UCA Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Rosaliana Vélez	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1067952415	MED	23	F	M	H		SPE		3212215200		Rosalina V.
Mirley Media	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	26739962	MED	20	F	M	H		SPE		3154477905		Mirley M.
Wendis montes	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1064313774	MED	24	F	M	H		SPE		3122506940		Wendis
Yulieth Fuentes	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1064308124	MED	23	F	M	H		SPE		3215806140		Yulieth
Luz de la hoz	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1064320287	SEC	25	F	M	H		SPE		3226609232		Luz Hoz
Mira Arias	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1193570046	SEC	30	F	M	H		SPE		3104230227		Mira Arias
Enis Flórez	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1067849913	SEC	28	F	M	H		SPE		3117929409		Enis F
Nicol Tordecilla	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1064312455	SEC	18	F	M	H		SPE		3159287650		Nicol
Wendy Jaramillo	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1064314189	MED	22	F	M	H		SPE		3138252871		Wendy
Leisy Rabeles	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1064312081	MED	27	F	M	H		SPE		3228303070		Leisy R.
Mabel Sibaja	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1003059662	MED	26	F	M	H		SPE		3106408313		Mabel
Linda Tordecilla	Funsan	Cadadar	Puerto Escondido	CC	1002199733	SEC	30	F	M	H		SPE		3185159670		Linda

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual O: Otro A: Asexual

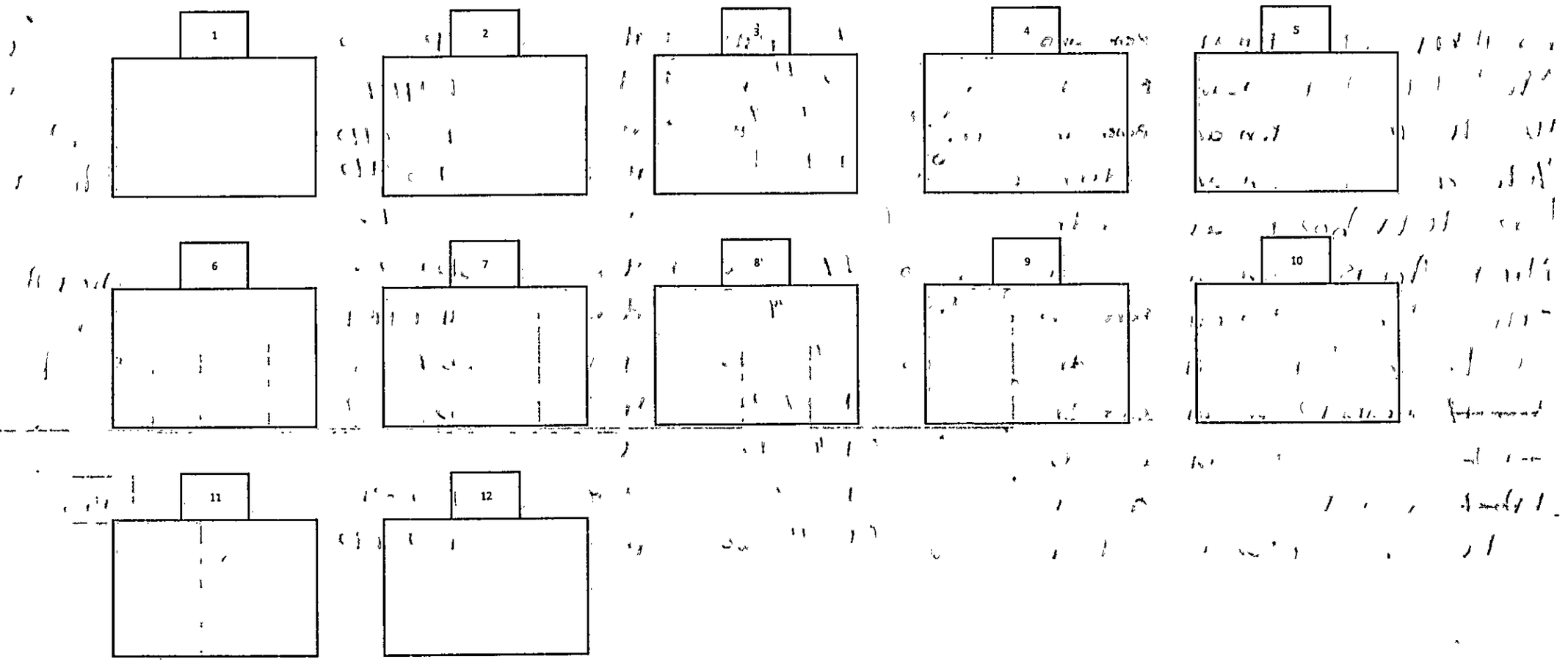
Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle; PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Aprovechamiento de alimentos ocasional	Capacitacion	10/09/2024	03:00PM	05:00PM	UCA Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Luisa Lugo Ríos	Funsan	Cuidadora	Puerto Escondido	CC	1001548102	SEC	24	F	M	H		SPE		3175616851		Luisa
Sara Tordecilla	Funsan	Acudiente	Puerto Escondido	CC	1002199557	SEC	19	F	M	H		SPE		3185159670		sara T.
Vanesa Montiel	Funsan	Cuidadora	Puerto Escondido	CC	1062434834	SEC	22	F	M	H		SPE		3233615887		Vanesa
Luz saira Garces	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1064312671	SEC	27	F	M	H		SPE		3137714551		Luz saira
Isabel Chalito	Funsan	Beneficiario	Puerto Escondido	CC	1076876496	SEC	26	F	M	H		SPE		3108323559		Isabel
Leydis Saenz	Funsan	Cuidadora	Puerto Escondido	CC	26139733	SEC	50	F	M	H		SPE		3104667665		Leydis

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual +: Otro A: Asexual

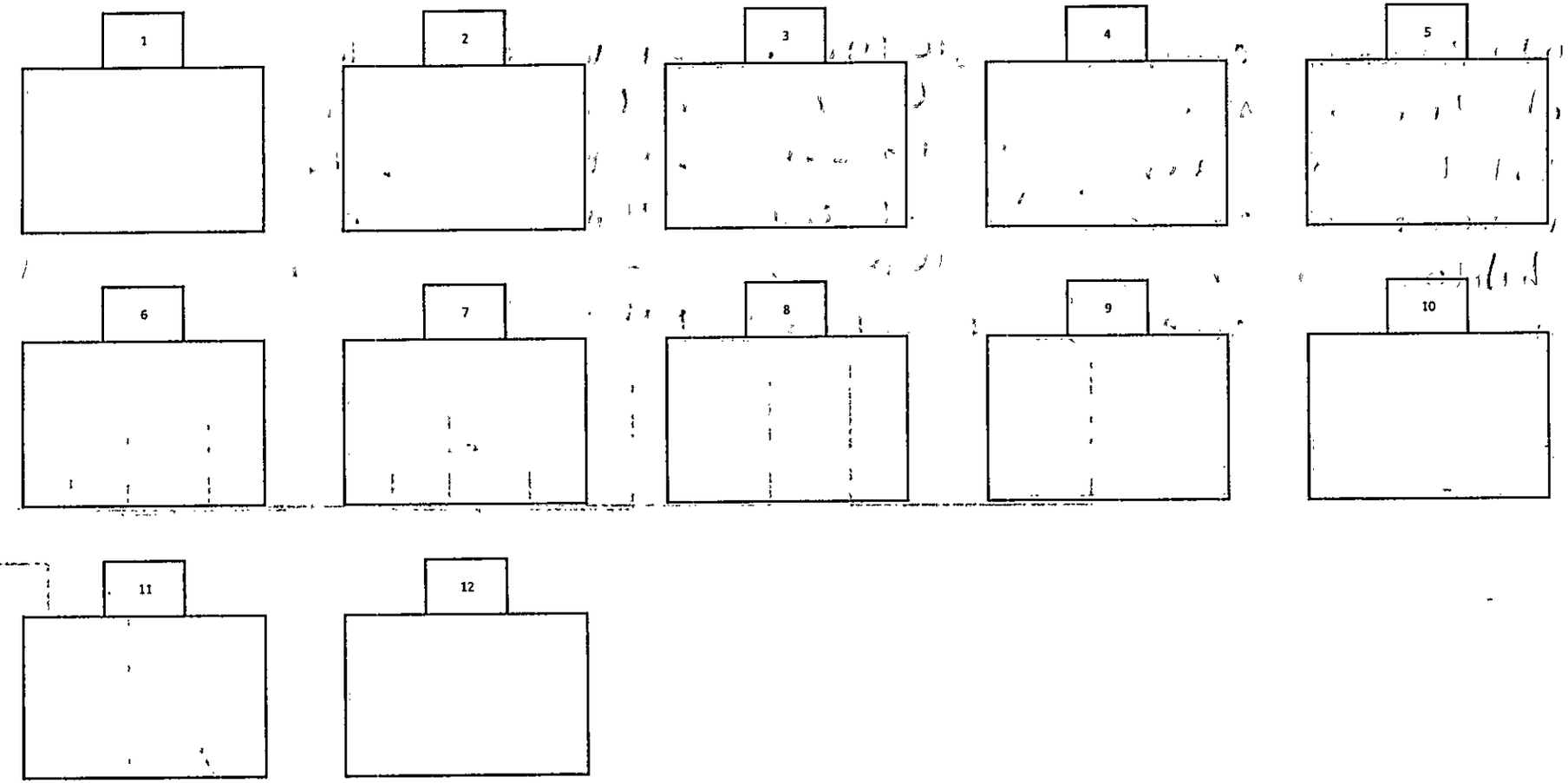
Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle; PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



E.S.E. CAMU LOS CÓRDOBAS	ACTA DE CONCERTACIÓN	pic
	CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. S S-005-2025	

ACTA DE CONCERTACIÓN DE ACTIVIDADES

El día 10 del mes Julio del año 2025 se reunieron Melisa Lopez Avila representante de la ESE CAMU LOS CÓRDOBA Nutricionista y Eneida Avila Leon representante de Asosantaclara - UDS Cristo Rey de la zona Rural del municipio de _____:con el objetivo de realizar la concertación de las actividades definidas en el convenio de prestación de servicios N°005 celebrado entre la ESE CAMU LOS CÒRDOBAS y la Gobernación de Córdoba.

Las actividades a concertar son las siguientes:

Actividad propuesta	Eje / dimensión	Fecha propuesta	Necesidad de apoyo logístico	Necesidad de talento humano	Observaciones
Taller sobre como aprovechar alimentos propios de la Region	Pueblos y Comunidades Etnicas	15/07/2025	Rotafolio Cartelera	Nutricionista	

Se da por terminada la reunión con la firma de los participantes:

Nombre:	Eneida Avila L.	Nombre:	Melisa Lopez
Cedula de ciudadanía:	26162503	Cedula de ciudadanía:	1003395816
Entidad:	Asosantaclara Fami	Entidad:	ESE CAMU los cordobas
Numero de contacto	3137870060	Numero de contacto	3185686397
Firma:	Eneida Avila L.	Firma:	Melisa L. A.

ACTA DE REUNIÓN	
Lugar: UDS Cristo Rey	Hora de Inicio: 2:00PM
Fecha 15-07-2025	Hora de Finalización: 4:00PM

Objetivo(s) de la Reunión

Explicar la importancia de llevar una alimentación saludable dentro de la familia, mediante el aprovechamiento de alimentos autóctonos y de cosecha en la región que faciliten el acceso a los mismos.

Desarrollo de la Reunión

A las 2:00 p.m. inició la jornada de formación agradeciendo la asistencia y presentando al profesional encargado. El objetivo fue resaltar la importancia de una **alimentación saludable en la familia**, aprovechando alimentos autóctonos y de cosecha de la región. Se presentó el **plato saludable de la familia colombiana**, conformado por 6 grupos de alimentos:

1. **Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**: fuente de energía.
2. **Frutas y verduras**: aportan vitaminas, minerales y fibra.
3. **Leche y lácteos**: brindan calcio y nutrientes para huesos y dientes.
4. **Carnes, huevos, leguminosas, frutos secos y semillas**: aportan proteínas.
5. **Grasas**: consumir en poca cantidad, preferir saludables.
6. **Azúcares**: limitar los añadidos, preferir naturales.

Se explicó la importancia de las **porciones adecuadas**, además de recomendaciones sobre **lactancia materna exclusiva hasta los 6 meses** y el inicio correcto de la **alimentación complementaria**, dirigidas a padres, cuidadores y madres gestantes o lactantes. En la parte práctica, se desarrolló el **encuentro de saberes gastronómicos**, donde los participantes crearon recetas con alimentos asignados, que luego compartieron y colocaron en un mural. Surgieron preparaciones típicas como **dulce de coco, mote de queso, arroz con cerdo y verduras, y carne en bistec**. Finalmente, se invitó a mantener vivas las tradiciones gastronómicas de la región y se abrió un espacio para resolver dudas.

Conclusiones

Gracias al trabajo compartido con los participantes, se reafirmó que una alimentación saludable en el núcleo familiar es la base para un crecimiento y desarrollo adecuado, especialmente en los niños. Además, se reconoció el valor de los alimentos propios y autóctonos de la región, los cuales no solo nutren, sino que también permiten crear recetas variadas que fortalecen y mantienen viva la riqueza gastronómica y cultural en cada hogar.

Recomendaciones

Es importante continuar impulsando espacios que fortalezcan las habilidades y los conocimientos sobre cómo llevar una alimentación equilibrada en las familias del municipio, aprovechando al máximo los recursos locales.

Responsables de la Actividad

Melisa López Ávila- Nutricionista Dietista

Melisa López

T.P. 1003935816

823

CERTIFICACIÓN

A QUIEN INTERESE:

Yo, Eneida Aula, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 26162503, en Representación del Asosantaciara Fam. HCB certifico que la ESE CAMU LOS CÓRDOBAS realizó Taller Alimentacion Saludable y Propia de la Region, en un espacio público del municipio, garantizando seguridad e insumos para la actividad.

Para constancia se firma en Puerto Escondido a los 25 días del mes de Julio de 2025

FIRMA: Eneida Aula L.

CEDULA DE CIUDADANÍA: 26 162503

CELULAR: 3137870060

Plan de Intervenciones Colectivas en Salud

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

ENCUENTRO N#2

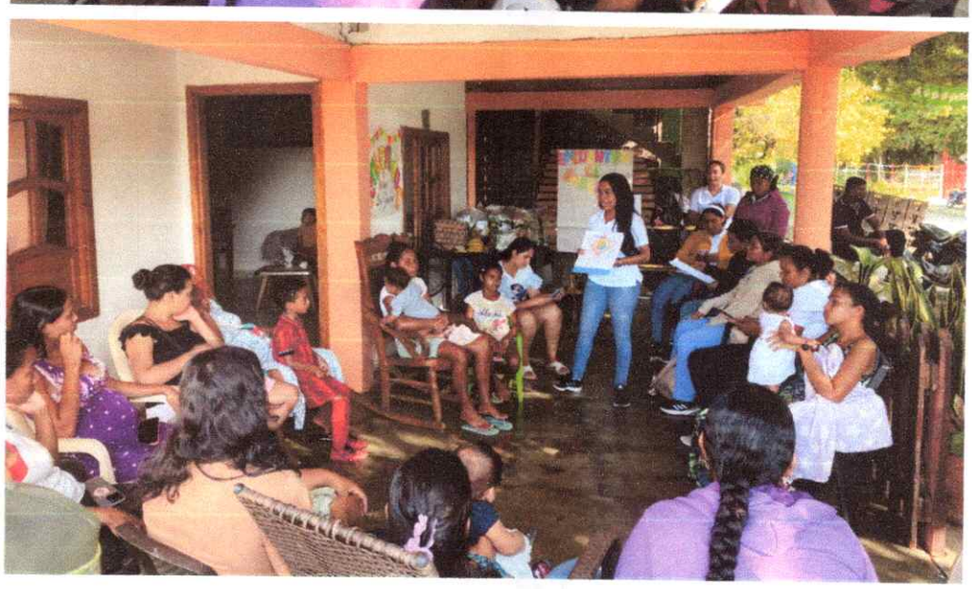
Lugar:	UDS Las Gaviotas- Cristo Rey
Fecha:	15 de julio 2025 hora: 02.00pm
Personas Intervenidas:	Gestantes, lactantes y cuidadores de primera infancia











✓pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 de 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Abordamiento de alientes autolesivos	Capacitación	15/07/2025	02:00 PM	04:00 PM	UDS Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Isabel Avila	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064318084	MED	19	F	M	H		SPE		3122523935		
Maria Hernandez	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064311799	MED	23	F	M	H		SPE		3185135752		
maria Mendoza	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064307648	MED	24	F	M	H		SPE		3234045790		
Daniela Sierra	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	50953782	MED	38	F	M	H		SPE		3123560247		
Evanois Ortiz	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064016569	SEC	28	F	M	H		SPE		3137389037		
Yurledis Velazque	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1063162896	SEC	27	F	M	H		SPE		3137989266		
Liceth Arieth	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1003140420	SEC	20	F	M	H		SPE		3217154849		
Yuly Sierra	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064313744	SEC	29	F	M	H		SPE		3223999723		
Mairen Navarro	Asosantaclara	Cuidadora	Puerto Escondido	CC	1007168795	SEC	25	F	M	H		SPE		3113014658		
Linda montes	Asosantaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064310561	SEC	30	F	M	H		SPE		3218140486		
Kelly acosta	Santaclara	cuidadora	Puerto escondido	CC	1003049809	SEC	31	F	M	H		SPE		3217432584		
Yurans Torres	Santaclara	cuidadora	Puerto Escondido	CC	1064311274	SEC	24	F	M	H		SPE		3147319584		

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual +: Otro A: Asexual

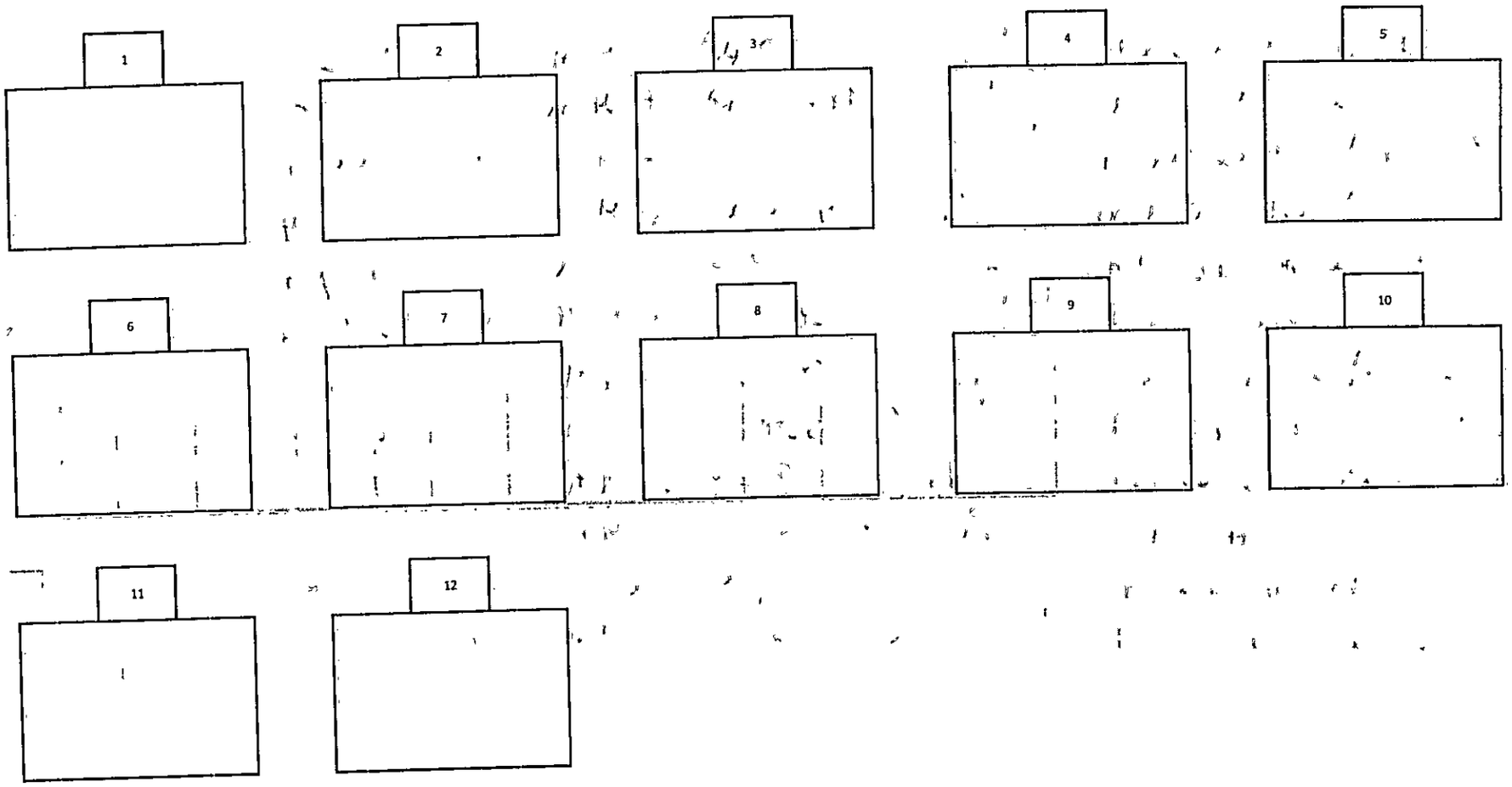
Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle, PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:



✓pic	FORMATO	CÓDIGO: GMP-P4-F6
	LISTADO DE ASISTENCIA EXTERNO	VERSIÓN: 01
	PROCESO DE GESTIÓN DE LA MEJORA CONTINUA Y PLANIFICACIÓN DEL SIG	FECHA : 12/08/2024
		PAGINA: 1 da 1

SECRETARÍA / DEPENDENCIA:	TEMA:	TIPO DE EVENTO:	FECHA:	HORA INICIO:	HORA FIN:	LUGAR:
	Aprovechamiento alimentos autoctonos	Capacitación	15/01/2025	02:00PM	04:00PM	UDS Cristo Rey

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD / ORGANIZACIÓN	CARGO	MUNICIPIO	TIPO DE DOCUMENTO	NÚMERO DE DOCUMENTO	NIVEL DE ESCOLARIDAD	EDAD	SEXO	GENERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD	GRUPO ÉTNICO	OTRAS CONDICIONES	TELÉFONO DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Fabio Diaz	Asocantoclara	Cuidador	Puerto Escondido	CC	41363096	PRI	35	F	M	H		SPE		3235937109		Fabio
Cesila Hernandez	Santaclara	Cuidador	Puerto Escondido	CC	26140188	MED	36	F	M	H		SPE		3235022417		Cesila
Yeseria Hernandez	Santaclara	Cuidador	Puerto Escondido	CC	1067908913	MED	29	F	M	H		SPE		3241112380		Yeseria

Nivel de escolaridad:
SIN: Sin nivel de escolaridad PRI: Primaria SEC: Secundaria MED: Media TYT: Técnico o Tecnológico PRO: Profesional MAE: Maestría DOC: Doctorado POS: Posdoctorado MAS: Maestro o Sabedor

Sexo: M: Masculino F: Femenino I: Intersexual
Género: H: Hombre M: Mujer T: Trans
Orientación sexual: H: Heterosexual L: Lesbiana G: Gay B: Bisexual TG: Transgénero Q: Queer TS: Transexual O: Otro A: Asexual

Tipo de documento: CC: Cédula TI: Tarjeta de identidad CE: Cédula de extranjería
Condición de discapacidad:
AUD: Auditiva FIS: Física INT: Intelectual VIS: Visual SCE: Sordoceguera PSI: Psicosocial MUL: Múltiple

Grupo étnico: N: Negro A: Afrodescendiente R: Raizal P: Palenquero IND: Indígena PMGI: Población migrante irregular PMGR: Población migrante regular ROM: Pueblo Rrom SPE: Sin pertinencia étnica

Otras condiciones Sociales: CR: Comunidad Rural; CU: Comunidad Urbana; VICA: Persona Víctima del Conflicto Armado; PHCLL: Persona Habitante de Calle; PEP: Persona en ejercicio de la prostitución; PPL: Persona Privada de la Libertad; PEX: Población Excombatiente; MG: Mujeres Gestantes; CH: Madres o padres Cabeza de Hogar

	FORMATO DE ASISTENCIA	GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA
	CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°005 DE 2025	

Reverso de la hoja: Colocar la huella de acuerdo al número del consecutivo del asistente que no firma:

