#170

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

La jagua de ibirico Cesar, 05 de mayo de 2026

Señor(a)
Oscar Enrique Morales Rojas
presidente

de la junta de acción comunal del barrio 17 de febrero

Asunto: Solicitud de articulación para desarrollo de visitas comunitarias – PIC 2026

Cordial saludo,

De manera respetuosa nos dirigimos a usted en nombre del grupo interdisciplinario del **Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)**, con el fin de solicitar su valioso apoyo y articulación para el desarrollo de acciones de información en salud en el municipio.

Dichas actividades se llevarán a cabo mediante visitas casa a casa en la zona urbana y rural, Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos

.

Durante el mes de mayo del presente año se tiene programada la realización de **10 visitas**, contribuyendo así al cumplimiento de las actividades establecidas en el **PIC 2026**, orientadas a priorizar acciones en beneficio de la comunidad del municipio de La Jagua de Ibirico.

Agradecemos de antemano su disposición y colaboración para facilitar el desarrollo de estas acciones en articulación con las Juntas de Acción Comunal.

Cordialmente,

Esneider Rodriguez Garcia
Coordinador PIC.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

ALCALDIA MUNICIPAL
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC
PLAN DE MEDIOS
AÑO 2026

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTIVIDADES	VALOR	POBLACION	ENTORNO	NECESIDAD DE INFORMACION	PROBLEMA DE SALUD	RESULTADOS DE OTRAS CAMPAÑAS	TIPO DE ESTRATEGIAS DE DIFUSION	OBJETIVOS	AUDIENCIA A IMPACTAR	DEFINIR COMO PROPORCIONAR LA INFORMACION	FECHA
Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de Boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	$ 4.000.000	Familias, colectivos y comunidades	Laboral	Se evidencia falta de conocimiento de la población de vendedores ambulantes y comerciantes sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	Consecuencias en la salud de enfermedades infecciosas transmitidas por alimentos	Se evidencia interés por parte de la comunidad por conocer mucho mas sobre la información y colocarla en práctica, dando como resultado un impacto positivo en el proceso de aplicación de la información.	Rotafolio infotmativo	Informar en salud a vendedores ambulantes o comerciantes sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.	Comunidad en general del municipio	Mediante visitas en donde se le informara a la población por medio de presentación de material informativo e ilustrativo.	Abril, Mayo, Junio, Julio,Agosto,Septiembre,Octubre, Noviembre, Diciembre

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CESAR
MUNICIPIO LA JAGUA DE IBIRICO

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE EJECUCIÓN

EJE ESTRATÉGICO	Atención Primaria en Salud
ACTIVIDAD #2	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de Boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
FECHA Y LUGAR DE EJECUCIÓN	**21 de mayo 2026** – Zona Urbana, Territorio 2, Micro territorio 5, Municipio de La jagua de Ibirico (Barrio 17 de febrero).

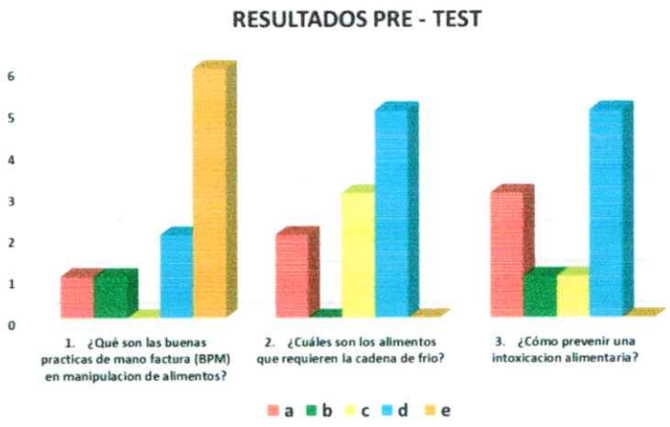
POBLACIÓN BENEFICIADA

Género/Sexo:	Femenino: 3	Masculino: 7	LGBTI: 0	TOTAL:10
Población por ciclo vital:	Primera Infancia (0-5):	Infancia (6 -11):	Adolescencia (12-17):	TOTAL:10
	Juventud (18-28):1	Adultez(29 -59):6	Vejez (mayor de 60):3	
Grupo Vulnerable:	PCD:	MCH:	Víctimas:	TOTAL:
	Desplazado: 2	Reinsertado:		
Grupo Étnico:	Indígena:	Afro: 1		TOTAL:
OTRO:				

POBLACIÓN OBJETO	Familias, colectivos y comunidades de la zona urbana del municipio de La Jagua de Ibirico (17 de febrero).
RESPONSABLE(S) DE LA ESE	YALITH CUADRO APONTE – **AUXILIAR DE ENFERMERÍA** MARELIS POLO JIMÉNEZ – **AUXILIAR DE ENFERMERÍA**
ACTOR(ES) SOCIAL(ES)	Presidente de junta de acción comunal barrio 17 de febrero (OSCAR ENRIQUE MORALES ROJAS).
OBJETIVO GENERAL	Brindar información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área urbana y rural, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	La presente actividad se realiza con la finalidad de lograr un impacto positivo en la población perteneciente al barrio 17 de febrero, en el municipio de La Jagua de Ibirico, teniendo en cuenta la temática sobre información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área urbana, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Siguiendo nuestro plan de medios se dio inicio a la difusión de la información el día jueves 21 de mayo de 2026 desde las 7:00 am a 5:00 pm, realizando un total de 10 visitas para el presente mes. Acciones que se lograron llevar a cabo de la siguiente manera: • Se realiza la debida presentación del plan de intervenciones colectivas (PIC), dando a conocer el programa y el alcance que tiene, así mismo se explica el motivo de la visita, la cual tiene como finalidad brindar información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área urbana, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. • Se procede a realizar las preguntas del pre-test, el cual permite evaluar los conocimientos previos de la población intervenida, en donde se pudo notar que la mayoría de las personas poseen niveles de conocimiento son bajos,

lo que nos indica que no tienen mayor claridad del tema y es poca la aplicación de estos conceptos en su actividad.

Se aplicó pre-test.



preguntas	correctas	%	incorrectas	%
1	6	**60%**	4	**40%**
2	5	**50%**	5	**50%**
3	5	**50%**	5	**50%**

Análisis: De acuerdo al pre-test se evidencia que los resultados muestran un desempeño intermedio en las tres preguntas evaluadas. Aunque existe una cantidad importante de respuestas correctas, también se evidencia que varios participantes presentan vacíos de conocimiento en temas fundamentales de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cadena de frío y prevención de intoxicaciones alimentarias. En la Pregunta 1, El 60% de los participantes demostró tener conocimientos básicos sobre las BPM, lo cual indica que más de la mitad reconoce la importancia de las normas de higiene y manipulación segura de alimentos, sin embargo, el 40% respondió incorrectamente, evidenciando que aún existe un grupo considerable que desconoce conceptos fundamentales relacionados con la inocuidad alimentaria y las medidas preventivas para evitar contaminación., la pregunta 2, Los resultados reflejan un conocimiento dividido entre los participantes, solo la mitad identificó correctamente los alimentos que necesitan refrigeración o conservación en frío, mientras que la otra mitad presentó dificultades para reconocerlos. Esto puede representar un riesgo importante, ya que el manejo inadecuado de la cadena de frío favorece el crecimiento de microorganismos y aumenta la probabilidad de enfermedades transmitidas por alimentos.), la pregunta 3, Los resultados muestran nuevamente un nivel medio de conocimiento. Aunque el 50% conoce algunas medidas para prevenir intoxicaciones alimentarias, la otra mitad aún presenta falencias en prácticas esenciales como el lavado de manos, correcta cocción, conservación y manipulación higiénica de los alimentos.

Podemos concluir que los participantes poseen conocimientos básicos sobre manipulación de alimentos, pero aún existen debilidades importantes en temas relacionados con cadena de frío y prevención de intoxicaciones alimentarias.

- Se procede, a entregar la debida información por medio de afiches ilustrativos e información verbal que permite mostrar imágenes ilustrativas sobre el tema, informando sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM), que son un conjunto de normas y procedimientos que garantizan

que los alimentos se produzcan, manipulen y almacenen en condiciones seguras, higiénicas y controladas, ya que estas son la base para asegurar que los alimentos no representen un riesgo para la salud, así mismo se da a conocer su importancia con el fin de evitar la presencia de peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos, asegurando el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y generando compromiso con la calidad e inocuidad alimentaria.

Se continúa dando a conocer las etapas que garantizan las buenas prácticas de manufactura (BPM), como lo es la recepción de materiales primas, preparación y manipulación, producción, almacenamiento y transporte y distribución, todo esto permitirá prevenir la contaminación de los alimentos, garantizan la seguridad del consumidor, estandarizan los procesos, cumplen las normativas sanitarias y reducen los riesgos operativos.

- Para finalizar, se realizan las preguntas de post-test, el cual permite evaluar si la información brindada fue comprendida de manera clara por el personal intervenido y lograr generar un impacto positivo en la misma, con el fin de asegurar que los propietarios logren ofrecer productos de buena calidad y en buen estado, lo que permitirá la protección tanto del vendedor como del consumidor.



preguntas	correctas	%	incorrectas	%
1	10	**100%**	0	**0%**
2	10	**100%**	0	**0%**
3	10	**100%**	0	**0%**

Análisis: El resultado obtenido nos refleja un nivel de aprendizaje alto y consolidado después de la información brindada, nos indica que se comprende mejor el concepto de las BPM, lo que nos permite conocer que las personas poseen un conocimiento alto sobre las buenas prácticas.

- Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en las visitas se procede a dar una serie de recomendaciones a tener en cuenta, se recomienda realizar que los alimentos se produzcan, manipulen y almacenen en condiciones seguras, higiénicas y controladas con el fin de garantizar un producto de calidad para el consumidor.

- En conclusión, se pudo observar que el desarrollo de la actividad fue acertado, logrando el objetico de información en salud a vendedores

	ambulantes o comerciantes del área urbana y rural, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. En donde se evidencio el interés ante los temas tratados por parte de la población intervenida.			
PRODUCTOS QUE VALIDAN LA ACTIVIDAD	• Convocatoria • Plan de medio • Acta de ejecución • Registro fotográfico • Planilla de asistencia • Formato de visita • Pre-test • Post-test			
CODIGO CUPS:	I10302 - INFORMACIÓN EN SALUD EN PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS TRANSMITIDAS SUELO, AGIA Y ALIMENTOS.			
REVISADO POR:	Esneider Rodríguez	**REALIZADO POR:**	Yalith Cuadro Aponte Marelis Polo Jiménez	
CARGO:	Coordinador	**CARGO:**	Auxiliar de enfermería	
FIRMA:		**FIRMA:**	Yalith Cuadro	

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL	PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS 2026	PIC Plan de intervenciones colectivas
	REGISTRO FOTOGRAFICO	

EJE ESTRATÉGICO: Atención Primaria en Salud.

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de Boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Figura 1. Fotografías









Figura 2. Material informativo







ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2026

Fecha: 21 Mayo 2026 **Nombre de la actividad**: Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Lugar: 17 de febrero

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																	FIRMA
				SEXO		EDAD	CICLO VITAL						VULNERABLES				REINSERTADO	ETNIAS		LGBTI	OTRO	
				FEMENINO	MASCULINO		PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO		INDIGENA	AFRO			
1	Maximo Cantillo	77015632	3136262010		X	66						X							X			X Maximo Cantillo
2	Manuel Angel	85436730	3234054715		X	55					X					X						X
3	Reinaldo Mejia	12524275	3245876258		X	47					X											X Reinaldo Mejia
4	Helvis Azocar	31987720	No tiene.		X	21				X		:										X Helvis
5	Ugledis Cuadro S.	45526267	3160107811	X		45						X										Ugledis Cuadro S.

PRIMERA INFANCIA: 0-5 AÑOS INFANCIA:6-11AÑOS ADOLESCENCIA: 12-17 AÑOS JUVENTUD: 18-28 AÑOS ADULTEZ: 29-59 AÑOS VEJEZ: MAYORES DE 60 AÑOS PDC: PERSONAS CON DISCAPACIDAD MCH: MUJERES CABEZA DE HOG

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Maximo Cantillo.	**EDAD:**	66
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	77015632
DIRECCION:	Trv 1F Cs 28	**BARRIO:**	17 feb
EPS:	Coosalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita al señor Maximo cantillo perteneciente al grupo de vendedores ambulantes y comerciantes de la zona urbana del municipio de la jagua de Ibirico en el barrio 17 de febrero donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones colectivas pic, se explico el motivo de la visita la cual tiene como objetivo informar al propietario sobre las buenas practicas de manofactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. luego se realizan las preguntas del pre-test sobre la tematica tratada para identificar los conocimientos previos por parte de los propietarios. posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen.
luego informe con un concepto clara y verbal sobre las buenas practicas de

manofactura, definiendolo como un principio Basico de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos Sanitarios para cuidar la salud, de los Consumidores luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados, y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y en buen estado, estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son: Manipulacion, preparación, elaboración, embasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser Catastrofico.

La Importancia de Bpm o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio que protege tanto al Consumidor como al vendedor de sucesos Negativos en seguridad alimentaria.

[illegible] se pra

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos las ETA que son enfermedades generadas en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en Salud publica como carnes, lacteos, pescados, pollos huevos entre otros. para esto debemos mantener los habitos higienicos durante la compra, transporte almacenamiento preparación y consumo de los alimentos.

Yalith Cuadro A
Funcionario que realiza la visita

Maximo Carrillo R
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Maximo Castillo

Edad: 66 Fecha: 21 -Mayo-26

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
(d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

(a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
(c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yalith Cuadro A
Funcionario responsable

Maximo Castillo R
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Maximo Castillo

Edad: 66 Fecha: 21- de mayo

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
(e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yolith Cadena
Funcionario responsable

Maximo Castillo R
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Manuel Angel	**EDAD:**	55
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	85436730
DIRECCION:	Dig 6 # 10X1-10	**BARRIO:**	17 Febrero
EPS:	Asmesalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza Visita al Señor Manuel Angel perteneciente al grupo de vendedores ambulantes y comerciantes de la zona urbana del municipio de la jagua de Ibirico en el barrio 17 febrero Donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objectivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. posteriormente se realizan las preguntas del pre-test sobre la temytica tratada para identificar los conocimientos previos por parte de los propietarios. posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen. luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura.

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

Definirendolo como un principio basico de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan producto de buena calidad y de buen estado, estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos. que son: Manipulación preparación, elaboración, enbasado almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesyo que pueda ser catastrofico.
la importancia de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio, que protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleado sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufacturas previenen de enfermedades transmitidas por alimentos. Las ETA que son enfermedades generados en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en Salud publica como: Carnes, lacteos pescados, pollos, huevos entre otros, para esto debemos mantener los habitos higienicos durante la compra, transporte, almacenamiento preparación y consumo de los alimentos.

Yulith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Manuel Angel

Edad: 55 Fecha: 21 Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

(a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
(c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

(a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yalith Cuadro A
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Manuel Angel

Edad: 55 Fecha: 21 Mayo 2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
(e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yulith Cuadros.
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Reinaldo Mejia	**EDAD:**	47
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	12524275
DIRECCION:	Dig 7 1F-36	**BARRIO:**	17 feb.
EPS:	X No tiene	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita al señor Reinaldo Mejia perteneciente al grupo de vendedores ambulantes y comerciantes de la zona urbana del municipio de la jagua de Ibirico en el barrio 17 de febrero. Donde se llevo a cabo la debida presentacion del plan de intervenciones Colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objetivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufactura y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos. Juego se realizan las preguntas del pre-test Sobre la tematica tratada para identificar los conocimientos previos por parte de los propietarios. posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen, luego informe con un concepto claro y verbal Sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como un principio basico de higiene que se deben seguir para garantizar

que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores. Luego de la información realice un pos-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y en buen estado, estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulacion, preparación, elaboración envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable.
La importancia de BPM, o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio que protege tanto al consumidor, como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleado sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufacturas previenen las enfermedades transmitidas por alimentos las ETA que son enfermedades generadas en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud publica como: Carnes, lacteos, pescado, pollo, huevos entre otros. para esto debemos Mantener los habitos higienicos durante la compra y consumo de los alimentos.

Yolitza Cuello A
Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Reinaldo Mejía

Edad: 47 Fecha: 21 Mayo - 2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yolith Cuadro A
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Reinaldo Mejia

Edad: 47 Fecha: 21-Nov-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
(e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yalith Cuadros
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2020	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Nelvis Azocar	**EDAD:**	21
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	3198772O
DIRECCION:	17 feb	**BARRIO:**	17 feb
EPS:	No tiene	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita al señor Nelvis Azocar perteneciente al grupo de vendedores ambulantes y comerciantes de la zona urbana del municipio de la jagua de Ibirico en el barrio 17 de febrero donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones colectivos pic. Se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objectivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Luego se realizan las preguntas del pre-test sobre la tematica tratada para identificar los conocimientos previos por parte de los propietarios.
Posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura.

definiendolo como un principio Basico de higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores. Luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado, estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentación que son: Manipulación, preparación, elaboración, embasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable. La importancia de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio que protege tanto al consumidor, como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situacion encontrada se informa al propietario o empleados sobre produccion, almacenamiento y distribucion de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisicion o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos, las ETA que son enfermedades generadas en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulacion de alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud publica como: carnes, lacteos, pescados, pollo huevos entre otros, para esto debemos: mantener los hábitos higienicos durante la compra transporte, almacenamiento, preparacion y consumo de los alimentos.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Nelvis Azolar

Edad: 21 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
(d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
(c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

(a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yulith Cuadro A.
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Nelvis Azocar

Edad: 21 Fecha: 21 Mayo 2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
(e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
(d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Ugleidis Cuadro soto	**EDAD:**	45
		GENERO:	M FX OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	45526267
DIRECCION:	Trv 1 # Cs 38	**BARRIO:**	17 febrero
EPS:	Salud total	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita ugleidis cuadro soto perteneciente al grupo de vendedores ambulantes y comerciante de la zona urbana del municipio de la jagua de Ibirico en el barrio 17 de febrero donde se llevo a cabo la debida presentacion del plan de intervenciones colectivas PIC, Se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objectivo Informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufactura y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos. Luego se realizan las preguntas del pre-test sobre la tematica tratado para identificar los conocimientos previos por parte de los propietarios.

posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen. Luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura.

definiendolo como un principio Basico de higiene que se deben Seguir para garantizar, que los alimentos y bebidas Cumplan con los requisitos Sanitarios para cuidar la salud de los Consumidores. Luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena Calidad y de buen estado, estas practicas se deben llevar a Cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son: Manipulación, preparación, elaboración, enbasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable.
la importancia de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio, que protege tanto al consumidor como al vendedor de Sucesos negativos en Seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicados en la cadena o proceso destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos las ETA que son enfermedades generadas en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en Salud publica como: Carnes, lacteos, pescados, pollos, huevos entre otros para esto debemos mantener los habitos higienicos durante la compra transporte, almacenamiento, preparación y consumo de los alimentos.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Ogledis Cuadro Soto

Edad: 45 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
(e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
(c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

(a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yalith Cuadro
Funcionario responsable

Ogledis Cuadro Soto
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Ogledis Cuadro Soto.

Edad: 45 Fecha: 21-Mayo 2021

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Yolith Cuadro A.
Funcionario responsable

Ogledis Cuadro Soto
Persona que responde

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2026

Fecha: 21-Mayo 2026 **Nombre de la actividad**: Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Lugar: Barrio 17 de Febrero

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																FIRMA
				SEXO		EDAD	CICLO VITAL						VULNERABLES				REINSERTADO	ETNIAS		LGBTI	OTRO	
				FEMENINO	MASCULINO		PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO		INDIGENA	AFRO			
1	Jaimen Lois Lacero	19618978	3217581909		X	47					X					X						Jaime Los la cero
2	Luz Elena Martinez	49741609	3216167044	X		60						X										Luz Elena Ruiz
3	Jose Mendoza	7.767923	3145524758		X	59					X											Jose mendoza
4	Maverlin Quintero	6781621	3147049141	X		40					X											maverlin Quintero
5	Victor Martinez	12.521.517	3145793880		X	59					X											Victor Martinez

PRIMERA INFANCIA: 0-5 AÑOS INFANCIA:6-11AÑOS ADOLESCENCIA: 12-17 AÑOS JUVENTUD: 18-28 AÑOS ADULTEZ: 29-59 AÑOS VEJEZ: MAYORES DE 60 AÑOS PDC: PERSONAS CON DISCAPACIDAD MCH:MUJERES CABEZA DE HOG

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Jaimen luis lacero	**EDAD:**	47
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	19608978
DIRECCION:	Carretera central	**BARRIO:**	17 Febrero
EPS:	Salud total	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se Realiza Visita de información en Salud a Vendedores ambulantes al señor Jaimen lacero en area urbana con el Fin de Informule Sobre buena Práctica de manufactura y prevención de enfermedades trasmitida Por alimentos luego realice un Pretest Sobre la tematica tratada Indentificar conocimientos previos Por Parte de los Propietarios posteriora esto observamos el lugar luego Informe con un Concepto claro Sobre buena

Practicas de manufactura definiendo como un principios basico de higiene que deben seguir para garantizar que los alimento y bebidas cumplan con los riquisitos sanitarios para cuidar la Salud de los consumidores y asegurar un Producto de calidad esta Practica se deben llevar acabo en elaboración envasado almacenamiento trasporte y distribución y todo esto con el fin de Proteger luego de la charla ralice un Postet. Para corregir los errores las enfermedades trasmitida por alimento Eta son un problema de Salud Publica significativo en todo el mundo Durante la manufactura de alimento existen Varios Punto criticos donde pueden acorir contaminación que derivan en EtA. las enfermeolodes mas comunes trasmitidas

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observado y anotado de la situación encontrados se le Informa al Propietario garantizar un Producto almacenamiento y distribución de alimento y producto Seguros aplicada en la Cadena o Proseso destinada a asegurar su calidad Sanitaria Para la adecuada adquisición y Consumo de la comunidad en general explicando que las buena Practica de manufactura Previene enfermedades trasmitida por alimentos que son enfermedade generados

Funcionario que realiza la visita

Jaime Luis Lacero
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Jaimen luis lacero

Edad: 47 Fecha: 21 - Mayo - 26

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) X Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Jaime luis lacero
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Jaimen luis lacero

Edad: 47 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Jaime Luis Lacero
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Luz Elena Martinez	**EDAD:**	60
		GENERO:	M F X OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	49741609
DIRECCION:	Carretera central	**BARRIO:**	17 Febrero
EPS:	CooSalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se Realiza visita de Información en Salud a vendedores ambulantes a la Señora Luz Elena en area urbana con el fin de Informale Sobre buena Practica de manufactura y Prevención de enfermedades trasmitida por alimentos luego realice un Pretest Sobre la tematica tratada Identificar Conocimientos Previos por Parte de los Propietarios posterior a esto observamos el lugar luego Informe con un concepto Calora

Sobre buena Practica de manufactura definiendo como un principios basico de higiene que deben seguir para garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la Salud de los consumidores y asegurar un Producto de calidad esta Practica se deben llevar acabo en elaboración envasado almacenamiento trasporte y distribución y todo esto con el Fin de Proteger luego de la charla rulice un Postet para corregir los errores las enfermedades trasmitida Por alimentos Eta Son un problema de Salud Publica significativa en todo el mundo Durante la manufactura al alimento existen accidentes Contaminación que derivan en Eta los enfermedades mas comunes trasmitidas.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos
observado y anotado de la situación
encontrada se le Informa al Propietario
garantizar un producto almacenamiento
y distribución de alimento y producto
seguros, aplicada en la Cadena o
Proceso destinada a asegurar su Ca
lidad sanitaria para la adecuada
adquisición y consumo de la comunidad
en General explicando que las buena
Practica de manufactura previene
enfermedades trasmitida por alimentos
que son enfermedades generadas

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Luz Elena Martinez

Edad: 60 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) X Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Luz Elena Martínez

Edad: 60 Fecha: 21-mayo-26

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) X Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable **Persona que responde**

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	27/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Jose Mendoza	**EDAD:**	54
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	27679273
DIRECCION:	Carretera Gaira	**BARRIO:**	17 Febrero
EPS:	Nueva EPS	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se Realiza Visita de Información en Salud a Vendedores ambulante al Señor Jose Mendoza en area urbana con el Fin de Informale Sobre buena Practica de manufactura y Prevención de enfermedades trasmitida Por alimentos luego ralice un Pretest. Sobre la tematica tratada Inden tificar Conocimientos Previos Por Parte de los Propietarios posterior esto observamos el lugar luego

Informe con un concepto claro
Sobre buena Practica de mano
factura definiendo como un princi
pios
basico de higiene que deben
seguir Para garantizar que los
requisitos Sanitarios Para cuidar
la Salud de los Consumidores y
asegurar un Producto de calidad
esta Practica se deben llevar
acabo en la elaboración enva
Sado almacenamiento trasporte
y destribución y toda esta con el
Fin de Proteger luego de la charla
ralice un Postet. Para corregir los
errores las enfermedades trasmitida
por alimentos Eta son un Problema
de Salud Publica Significativo en
todo el mundo Durante la manufa
ctura al alimentos existen a
carir

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

contaminación que deriva en ETA
los Infermedades mas comunes
trasmitida teniendo en cuenta los
hallazgos obervado y anotado de
la situación contrada se le Informa
al Propietario, garantizar un
Producto almacenamiento y distri-
bución de alimento y Producto
Seguros, aplicada en la cadena
Proceso destinada a segurar su
calidad Sanitaria Para la adecuada
adquisición y consumo de la comunidad

Funcionario que realiza la visita

Jose Mendoza
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Jose Mendoza

Edad: 59 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) X Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) X Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Jose Mendoza
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Jose Mendoza

Edad: 59 Fecha: 21 Mayo 2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Jose mendoza
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Mayelin quintero	**EDAD:**	40
		GENERO:	M F X OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	67816?1
DIRECCION:	Carretera central	**BARRIO:**	77 febrero
EPS:	ASmed.	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se Realiza Visita de Información en Salud a Vendedores ambulante a la Señora Mayelin quintero en la via urbana con el fin de Informale Sobre buena Practica de manufactura y Prevención de enfermedad es trasmitida por alimentos luego realice un Pretest. Sobre la tematica tratada Identificar conocimientos Previos Por parte de los Propietarios Posterior a esto observamos el lugar luego

Informe con un Concepto claro
Sobre la buena Practica de manu
Factura definiendo como un principio
basico de higiene que deben seguir
Para Jurantizar que los alimentos
y bebida cumplan con los requisitos
Sanitarios Para cuidar la Salud de
los consumidores y asegurar un Pro
ducto de calidad esta Practica se
deben llevar a cabo en laboración
envusado almacenamiento trasporte
y distribución y todo esto con el Fin
Proteger la ejo de la charla realice
un Postet. Para corregir los errores
los enfermedades trasmitida por
alimentos Eta son un problema
de Salud Publica significativa
en todo el mundo Durante la manufactura
al alimento existen acorir Contami
nación que derivan en Eta los

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Fermedades mas Comunes fragmi
tida teniendo en cuenta las hallaz
gos obervado y anotado de la situ
aciòn contrada se le Informa al Pro
Pietario, Grantizar un Producto al
macenamiento y distribuciòn de
alimento y Productos eguros, aPicada
en la Cadena Proceso destinada a
Segurar su calidad Sanitaria Para
la adecuadu adquisiciòn y
Consumo de la Comunidad

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Maverlin Quintero

Edad: 40 Fecha: 21 Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

maverlin Quintero
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Mayerlin quintero

Edad: 40 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Mabel Castro
Funcionario responsable

Mayerlin quintero
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	21/05/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Victor Martinez	**EDAD:**	59
		GENERO:	M X F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	12521517
DIRECCION:	Carretera central	**BARRIO:**	17 Febrero
EPS:	CooSalud	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se Realiza Visita de Información en Salud a Vendedores ambulante al Señor Victor Martinez en aria urbana con el Fin de Informale sobre buena Practica de manufactura y Prevenciòn de enfermedad trasmitida Por alimentos luego realice en Pretet. Sobre la tematica tratada identificar conocimiento Previos Por Parte de los Propietarios Posterior a esto observamos

el lugar luego Informamos
con un concepto claro Sobre la
buena practica de manufactura
definiendo como un Principio
basico de higiene que deben
Seguir Para garantizar que los
alimentos y bebida cumplan con
los requisitos sanitarios Para
cuidar la Salud de los consomidores
y asegurar un Producto de calidad
esta Practica se deben llevar
a cabo en laboración envasado
almacenamiento trasporte y
distribución y toda esta con el
fin Proteger luego de la charla
ralice un Postet. Para corregir
los errores las enfermedades
trasmitida Por alimentos, Eta
Son un Problema de Salud
Pobliça Sinificativa

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

en todo el mundo Durante la manufactura teniendo en cuenta los hallazgos observado y anotados, de la situación encontrada se le informa al Propietario Grantizar un Producto almacenamiento y distribución de alimentos, Producto Seguros, aplicada en la cadena proceso destinada a Segurar su calidad Sanitaria, a Segurar su calidad consumo de la comunidad

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Victor Martinez

Edad: 59 Fecha: 21-Mayo-2026

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Victor Martinez
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Nombre: Victor Martinez

Edad: 59 Fecha: 21 Mayo-2020

Por favor, marque la opción que más se asimile a sus conocimientos.

1. **¿Qué son las buenas prácticas de mano factura (BPM)?**

a) Preparación
b) Elaboración
c) Envasado
d) Almacenamiento
e) Todas las anteriores

2. **¿Cuáles son los alimentos que requieren la cadena de frio?**

a) Pescados y mariscos
b) Pollo
c) Productos lácteos
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

3. **¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?**

a) Lavarse las manos
b) Separar alimentos
c) Cocinar bien
d) Todas las anteriores
e) Ninguna de las anteriores

Funcionario responsable

Victor Martinez
Persona que responde