3. PRODUCTOS Y ALCANCES

Durante las seis intervenciones, se sensibiliza a la comunidad frente al impacto del ruido y los riesgos del uso de pólvora. Se entrega material informativo, incluyendo **infografías**, que refuerzan el mensaje preventivo en hogares, comercios, parques y espacios comunitarios. Estas acciones generan un mayor nivel de conciencia en niños, adolescentes, adultos, adultos mayores y cuidadores de mascotas, promoviendo prácticas seguras y hábitos de prevención durante la temporada decembrina. Además, se implementan estrategias de información en salud mediante musidrama y orientaciones verbales.

El total de personas impactadas durante las seis intervenciones es de **383**. según enfoque diferencial, se alcanza a 216 mujeres, 166 hombres y 1 persona lgtbiq+.

Las intervenciones logran consolidar una participación activa de la comunidad en los seis puntos de intervención: parque de la nevada, galería popular, parque de los algarrobillos, calle ancha de la nevada, parque de la vida y parque de la provincia. Se fortalece la articulación entre sectores institucionales y comunitarios, promoviendo la protección del ambiente, la reducción del estrés y ansiedad en animales y la disminución de accidentes relacionados con el uso de pólvora. La entrega de infografías permite reforzar los mensajes preventivos y garantizar que los hogares y espacios comunitarios cuenten con información sobre los riesgos. Además, se avanza en el cumplimiento del objetivo general del plan de intervenciones colectivas (PIC) y del indicador de implementación de entornos saludables en el municipio, consolidando la prevención y el cuidado de los niños, adultos, animales y el entorno durante las festividades de fin de año.

4. EJECUCIÓN

4.1 ACTIVIDAD GENERAL A EJECUTAR

REALIZAR DOCE (12) INTERVENCIONES PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO OCASIONADO POR PÓLVORA EN NIÑOS Y MASCOTAS EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

4.1.1 DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

COMPONENTES LÚDICOS Y DE INFORMACIÓN EN SALUD UTILIZADOS PARA LAS INTERVENCIONES DE LA ESTRATEGIA " APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

- Entrega de Infografía
- Musidrama
- Orientaciones verbales

PUNTOS CONCERTADOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS INTERVENCIONES LÚDICAS DE INFORMACIÓN EN SALUD INCLUYENDO EL LANZAMIENTO DE LA CAMPAÑA "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

1. Parque de la Nevada - Lanzamiento de la campaña "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa"
2. Galería Popular
3. Parque de los Algarrobillos
4. Calle Ancha de la Nevada
5. Parque de la Vida
6. Parque de la Provincia

CONCERTACIONES "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

CONCERTACIÓN SECTORIAL "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

el 28 de octubre de 2025, en las instalaciones de la Secretaría Local de Salud de Valledupar, se realizó una concertación sectorial liderada por José Alfredo Lacouture y el equipo de Salud Ambiental del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC-2025), con el propósito de planificar las 12 intervenciones de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa" para la prevención del ruido y otros efectos negativos de la pólvora en niños y mascotas. Durante la reunión se definieron los puntos de intervención, incluyendo el lanzamiento de la campaña en el Parque de

La Nevada el 19 de noviembre y las 11 intervenciones restantes en parques, plazoletas y corregimientos de Valledupar, distribuidas en seis fechas durante noviembre y seis en diciembre. Se estableció la metodología de cada intervención, que combina la entrega de infografías con información detallada sobre efectos del ruido en la audición, equilibrio y bienestar emocional; riesgos de quemaduras y lesiones; contaminación del aire por pólvora y afectaciones a la fauna urbana; y recomendaciones para fiestas seguras sin pirotecnia. Además, se incorporó el musidrama "No más pólvora", presentado con dramatización y escenas que representan los riesgos y alternativas seguras, y la interacción oral con la comunidad para reforzar la orientación en salud. Se planificó el registro de asistencia con enfoque diferencial, y se definió la articulación con autoridades locales, Policía Nacional, Policía Ambiental, Bomberos, ICBF, Cruz Roja, Defensa Civil, Corpocesar, instituciones de salud y organizaciones comunitarias, garantizando su acompañamiento y participación en las actividades. Los resultados esperados incluyen la reducción progresiva del ruido ocasionado por pólvora, la mejora en la calidad de vida de niños y mascotas, un mayor entendimiento de los riesgos por parte de la comunidad y el fomento de la convivencia pacífica durante la temporada decembrina.

CONCERTACIÓN INTERSECTORIAL, TRANSECTORIAL Y CON LAS ÁREAS DE LA SECTORIAL "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

El 11 de noviembre de 2025, en las instalaciones de la Secretaría de Seguridad y Convivencia de Valledupar, se realiza una concertación intersectorial y transectorial liderada por José Alfredo Lacouture, coordinador del Área de Salud Ambiental del PIC-2025, junto con representantes de entidades como Bomberos, Policía Metropolitana, ICBF, Cruz Roja, Personería Municipal, Fiscalía, Migración Colombia, Hospital Eduardo Arredondo Daza, Secretaría de Gobierno y Secretaría de Seguridad y Convivencia, entre otras. El objetivo principal es coordinar las 12 intervenciones de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa", incluyendo el lanzamiento de la campaña, y garantizar la articulación institucional y comunitaria para prevenir el ruido y los daños ocasionados por la pólvora en niños y mascotas durante las festividades de fin de año.

Durante la reunión se socializa el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), su carácter de convenio interadministrativo y la importancia de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa". Se detallan los puntos de intervención, fechas de ejecución y metodología, que incluye la realización del musidrama "No más pólvora", la entrega de infografías con información sobre efectos del ruido en la audición, alteraciones emocionales, riesgos de quemaduras, contaminación del aire y recomendaciones para fiestas seguras sin pirotecnia, así como intervenciones orales para reforzar la información en salud. Se establece que las intervenciones se llevarán a cabo entre noviembre y diciembre, con el lanzamiento programado para

el 19 de noviembre en el Parque de La Nevada, seguido de 5 intervenciones adicionales en noviembre y 6 en diciembre.

La concertación permite identificar la participación específica de cada entidad, garantizando su rol en los diferentes puntos de intervención: la Policía con stand informativo y acompañamiento, Bomberos con actividades para niños y stand de prevención, Secretaría de Seguridad y Convivencia con acompañamiento y supervisión, Personería, ICBF y otras instituciones con apoyo en información en salud y promoción de prácticas seguras. Se refuerza que el mensaje central de la estrategia busca sensibilizar sobre los riesgos de la pólvora, promover la convivencia pacífica, proteger la salud de niños y mascotas y generar hábitos de prevención en la comunidad, destacando que la Navidad puede celebrarse de manera segura, responsable y libre de pólvora.

CONCERTACIÓN COMUNITARIA - FUNDACIÓN AYUDAR "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

El 11 de noviembre de 2025, en la carrera 7 #13-15 del barrio El Cañaguate, Valledupar, se realizó una reunión de concertación comunitaria con representantes de la Fundación Ayudar y la referente del Área de Salud Ambiental del PIC HEAD, Maria Laura Sangregorio. El objetivo principal fue coordinar la participación de la comunidad en el lanzamiento de la campaña "Apaga la Pólvora, Enciende Tu Sonrisa" y en las intervenciones posteriores, con el fin de prevenir el ruido y los daños ocasionados por la pólvora en niños y mascotas durante las festividades de fin de año.

Durante la reunión se realizó la planeación metodológica de la estrategia, que contempla doce intervenciones, incluyendo el lanzamiento oficial y once actividades en parques, calles, lugares comerciales y corregimientos. Se explicaron los pasos a seguir en cada intervención, incluyendo la bienvenida institucional, la socialización del PIC como convenio interadministrativo entre la Alcaldía de Valledupar, la Secretaría Local de Salud y el Hospital Eduardo Arredondo Daza, y la entrega de infografías con información sobre ruido y salud, quemaduras, lesiones, contaminación del aire y recomendaciones para fiestas seguras.

Se presentó el componente lúdico, el musidrama "No Más Pólvora", diseñado para sensibilizar a la comunidad mediante música, dramatización y escenas que muestran los riesgos del uso de pólvora, especialmente para niños y animales. Además, se acordó la gestión de la participación comunitaria, incluyendo madres, padres y niños de los barrios La Nevada, Bello Horizonte, Villa Yaneth y otros de la comuna 5, asegurando la asistencia al lanzamiento y la articulación con las

entidades interinstitucionales como Bomberos, Policía, Cruz Roja, ICBF, Secretaría de Gobierno y Migración Colombia.

Finalmente, se establecieron compromisos claros: garantizar la ejecución del lanzamiento de la campaña el 19 de noviembre de 2025 con todas las actividades planificadas, la entrega de material informativo en salud, el musidrama, la participación interinstitucional y la asistencia comunitaria. La reunión concluyó con agradecimientos y la confirmación de mantener comunicación constante entre la Fundación Ayudar y el equipo de Salud Ambiental para asegurar la coordinación efectiva del evento y la participación de la comunidad.

INTERVENCIONES LÚDICAS DE INFORMACIÓN EN SALUD PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO Y OTRAS AFECTACIONES OCASIONADAS POR PÓLVORA EN NIÑOS Y MASCOTAS

LANZAMIENTO DE LA CAMPAÑA "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

El 19 de noviembre de 2025, en el Parque Principal del barrio La Nevada, se llevó a cabo el lanzamiento de la campaña "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA", organizada por el Área de Salud Ambiental en el marco del Plan de Intervenciones Colectivas 2025. La actividad se desarrolló tras concertaciones previas el 28 de octubre y el 11 de noviembre, con enfoque intersectorial, transectorial y comunitario, involucrando a entidades como Bomberos, Policía Nacional (ambiental, infancia y adolescencia), Ejército Nacional, Cruz Roja, ICBF, Secretaría de Gobierno y Secretaría de Seguridad y Convivencia, entre otros, y la participación de la comunidad a través de la Fundación Ayudar, incluyendo padres, madres y niños de los barrios La Nevada, Villa Yaneth y Bello Horizonte. La metodología combinó información en salud, entrega de infografías y un componente lúdico-musical, el musidrama "No Más Pólvora", que ilustró los riesgos de la pólvora en niños y animales y promovió prácticas seguras para las celebraciones navideñas. Durante la jornada, se abordaron temas de ruido y salud, quemaduras y lesiones, contaminación del aire, bienestar animal y fiestas seguras, reforzando el mensaje preventivo e informador de la estrategia. La apertura contó con palabras de la Primera Gestora Social y funcionarios de la Secretaría de Salud, destacando la importancia de la protección de la infancia, el autocuidado y la responsabilidad familiar frente al uso de pólvora. La actividad reunió a 114 participantes, entre ellos 73 mujeres y 41 hombres, con presencia mayoritaria de adultos (82 personas), jóvenes (26) y adultos mayores (6), así como representantes afrodescendientes, indígenas y víctimas de desplazamiento. Se consolidó la articulación interinstitucional, el compromiso comunitario y la sensibilización de la población, logrando un impacto directo en la prevención de accidentes por pólvora, reducción de ruido y promoción del bienestar de niños, adultos y animales en la temporada decembrina.

INTERVENCIÓN DE INFORMACIÓN EN SALUD "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA" GALERÍA POPULAR

El 26 de noviembre de 2025, de 3:30 p.m. a 4:30 p.m., el Área de Salud Ambiental desarrolló una intervención de información en salud en la Galería Popular de Valledupar, en el marco de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa" del Plan de Intervenciones Colectivas 2025. La actividad tuvo como objetivo prevenir daños ocasionados por pólvora en niños, adultos y mascotas, combinando la entrega de infografías de la estrategia, explicaciones sobre riesgos de quemaduras, contaminación auditiva y ambiental, y la ejecución de tres presentaciones de musidrama. Cada musidrama presentó situaciones lúdicas y emocionales que evidenciaron los peligros de la pólvora y la importancia de la responsabilidad de los adultos, el cuidado de los niños y la protección de los animales. La intervención se realizó en tres puntos estratégicos de la Galería Popular: la plazoleta de la entrada principal, los pasillos internos y la plazoleta lateral, permitiendo llegar a vendedores, transeúntes y familias. Durante el recorrido se interactuó con los participantes, resolviendo dudas y reforzando mensajes sobre la prevención de accidentes, la celebración segura y el bienestar comunitario. Se registraron 78 asistentes, entre ellos 50 hombres y 28 mujeres, con representación de personas jóvenes, adultas y mayores, afrodescendientes, indígenas, víctimas de desplazamiento, migrantes y 57 cabezas de familia. La intervención contribuyó a sensibilizar a la comunidad sobre los riesgos del uso de pólvora, fomentar la empatía hacia los animales y reforzar la adopción de prácticas responsables durante las festividades de fin de año.

INTERVENCIÓN DE INFORMACIÓN EN SALUD "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA" PARQUE DE LOS ALGARROBILLOS

El 26 de noviembre de 2025, de 5:00 p.m. a 6:00 p.m., el Área de Salud Ambiental desarrolló una intervención de información en salud en el Parque de los Algarrobillos, en el marco de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa" del Plan de Intervenciones Colectivas 2025, con el objetivo de prevenir los riesgos ocasionados por el uso de pólvora en niños, adultos y animales, incluyendo quemaduras, daños auditivos, estrés y alteraciones emocionales, y promover celebraciones navideñas seguras. Durante la actividad se realizaron tres presentaciones del musidrama "No Más Pólvora" en puntos estratégicos del parque: la zona de la Escuela de Taekwondo, el área de concentración de familias y visitantes, y las plazoletas con comerciantes y transeúntes, mientras se entregaron infografías sobre los riesgos de la pólvora y la responsabilidad de los adultos. La intervención impactó a 43 personas, entre ellas 28 mujeres, 14 hombres y 1 persona LGTBQ+, incluyendo adolescentes, jóvenes, adultos, personas mayores, 2 embarazadas, 2 afrodescendientes, 3 indígenas, 8 desplazadas, 1 migrante y 20

cabezas de familia, reforzando el mensaje de celebrar la Navidad sin pólvora y proteger a los niños, los animales y la comunidad.

INTERVENCIÓN DE INFORMACIÓN EN SALUD "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA" CALLE ANCHA DE LA NEVADA

El 27 de noviembre de 2025, de 3:30 p.m. a 4:30 p.m., el Área de Salud Ambiental realizó una intervención de información en salud en la Calle Ancha del barrio La Nevada, en el marco de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa" del Plan de Intervenciones Colectivas 2025, con el objetivo de prevenir los riesgos asociados al uso de pólvora en niños, jóvenes, adultos y animales, incluyendo quemaduras, daño auditivo, estrés y alteraciones emocionales. Durante la actividad se realizaron tres presentaciones del musidrama en puntos de mayor afluencia de la calle, dirigidas a niños, familias, comerciantes, transeúntes y vendedores informales, mostrando de manera lúdica los peligros de la pólvora y promoviendo alternativas seguras para las festividades. En todos los puntos se entregaron infografías con información sobre prevención, cuidado de los niños, protección de los animales y organización de fiestas seguras, y se recogieron comentarios de los asistentes sobre experiencias y compromisos de prevención. La intervención impactó a 60 personas, incluyendo 36 mujeres, 24 hombres, 2 mujeres embarazadas, 1 persona indígena, 59 personas de otras etnias, 10 desplazadas, 3 migrantes y 36 cabezas de familia, reforzando el mensaje de celebrar la Navidad sin pólvora, cuidando la salud, la seguridad y el bienestar de toda la comunidad.

INTERVENCIÓN DE INFORMACIÓN EN SALUD "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA" PARQUE DE LA VIDA

El 27 de noviembre de 2025, de 5:00 p.m. a 6:00 p.m., el Área de Salud Ambiental realizó una intervención de información en salud en el Parque de la Vida de Valledupar, en el marco de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa" del Plan de Intervenciones Colectivas 2025, con el objetivo de prevenir los riesgos asociados al uso de pólvora, incluyendo quemaduras, daño auditivo, estrés y afectación a los animales, y promover celebraciones navideñas seguras. Durante la actividad se realizaron tres presentaciones del musidrama en distintos puntos del parque, dirigidas a niños, jóvenes, adultos, personas mayores y familias presentes, mostrando de manera lúdica los peligros de la pólvora y fomentando alternativas seguras como luces, música y juegos. En todos los puntos se entregaron infografías explicando los efectos de la pólvora y reforzando las medidas preventivas. La intervención impactó a 40 personas, incluyendo 23 mujeres y 17 hombres, con 1 adolescente, 8 jóvenes, 25 adultos y 6 personas mayores, 1 afrodescendiente, 39 de otras etnias, 1 desplazada, 1 migrante y 20 cabezas de familia, sin registro de personas con discapacidad o embarazadas. La actividad reforzó el mensaje de

celebrar la Navidad sin pólvora, protegiendo la salud, la integridad física y el bienestar de los niños, adultos, animales y la comunidad en general.

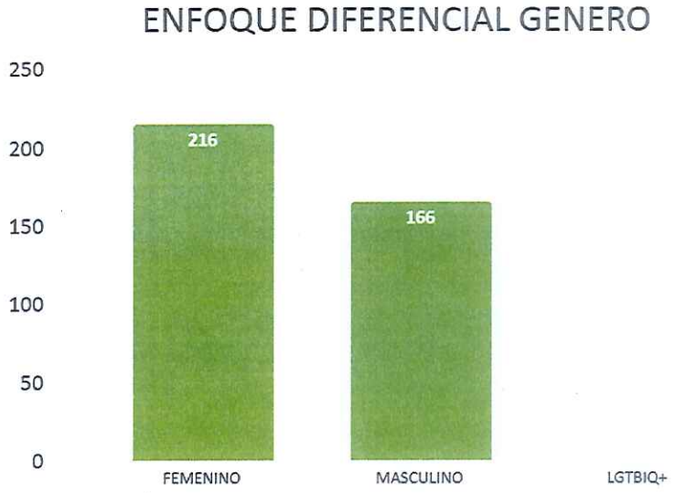
INTERVENCIÓN DE INFORMACIÓN EN SALUD "APAGA LA PÓLVORA, ENCIENDE TU SONRISA" PARQUE DE LA PROVINCIA

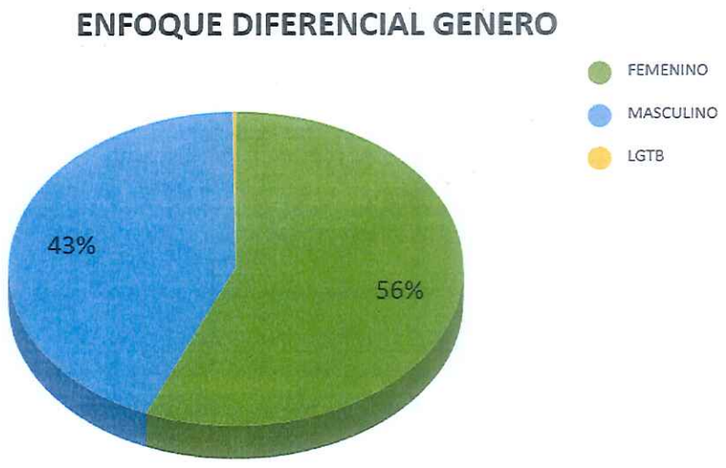
El día 28 de noviembre de 2025 se realizó en el Parque de la Provincia de Valledupar una intervención de la estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende tu Sonrisa", liderada por el Plan de Intervenciones Colectivas del Hospital Eduardo Arredondo Daza en articulación con la Alcaldía de Valledupar y la Secretaría Local de Salud, con el objetivo de informar a la comunidad sobre los riesgos del uso de pólvora, los efectos del ruido en la salud humana y animal, y promover celebraciones seguras durante la temporada navideña. Durante la actividad se entregaron infografías sobre prevención de quemaduras, daño auditivo y protección de mascotas, y se presentó un musidrama que ilustró de forma lúdica los peligros de la pólvora y alternativas seguras de celebración, generando reflexión entre familias, turistas y trabajadores informales. Los asistentes manifestaron interés en adoptar hábitos más seguros y compartir la información con su comunidad. Se registró la participación de 40 personas (23 mujeres y 17 hombres), incluyendo 1 adolescente, 8 jóvenes, 25 adultos y 6 personas mayores; además, se reportó 1 afrodescendiente, 1 desplazado, 1 migrante y 20 personas cabeza de familia. La intervención concluyó reforzando el compromiso comunitario para promover un diciembre responsable, libre de pólvora y con ambientes saludables para niños, adultos y animales.

ENFOQUE DIFERENCIAL

Enfoque diferencial género

ENFOQUE DIFERENCIAL GENERO	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERNCIAL GENERO	PORCENTAJE
FEMENINO	216	FEMENINO	56%
MASCULINO	166	MASCULINO	43%
LGTBIQ+	1	LGTB	0%
TOTAL	**383**	**TOTAL**	100%

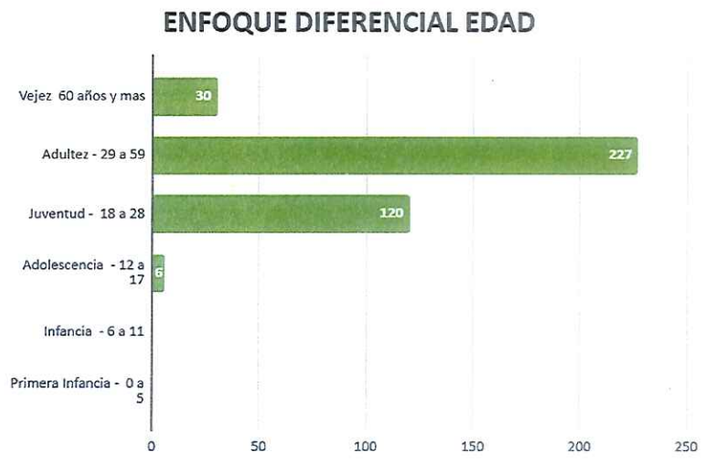


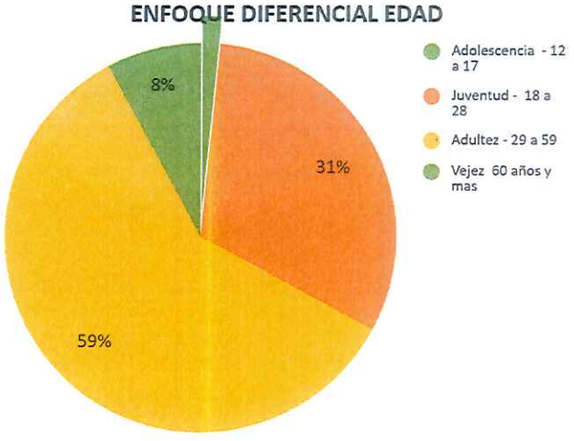


La mayoría de la comunidad impactada son mujeres, 216, equivalente al 56%, seguidas de 166 hombres equivalente al 43%, y 1 persona LGTB+ equivalente al 1%. El total de la comunidad impactada es de 383.

Enfoque diferencial edad

ENFOQUE DIFERENCIAL EDAD	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERNCIAL EDAD	PORCENTAJE
Primera Infancia - 0 a 5	0	**Primera Infancia -** 0 a 5	0%
Infancia - 6 a 11	0	**Infancia -** 6 a 11	0%
Adolescencia - 12 a 17	6	**Adolescencia -** 12 a 17	2%
Juventud - 18 a 28	120	**Juventud -** 18 a 28	31%
Adultez - 29 a 59	227	**Adultez -** 29 a 59	59%
Vejez 60 años y mas	30	**Vejez** 60 años y mas	8%
TOTAL	383	**TOTAL**	100%



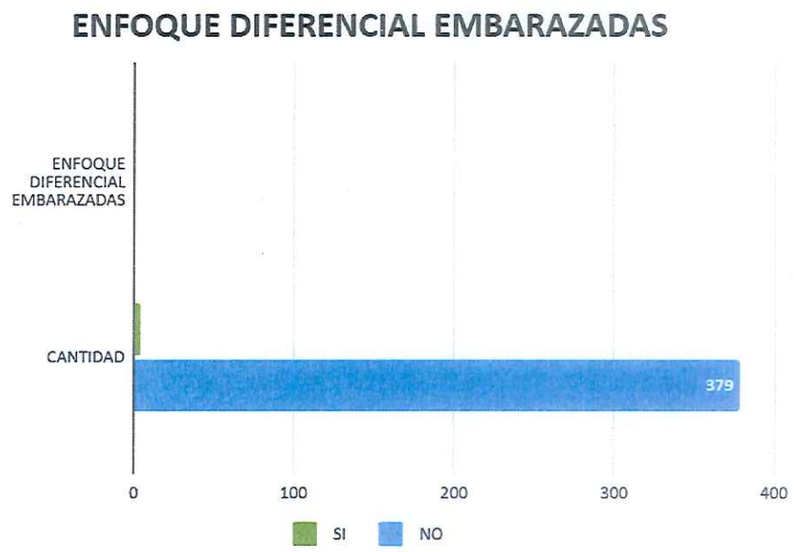


El enfoque diferencial por edad muestra que, de un total de 383 personas, no se registran participantes en Primera Infancia (0 a 5 años) ni en Infancia (6 a 11 años), ambos con 0%. En Adolescencia (12 a 17 años) se identifican 6 personas, equivalentes al 2%. La población juvenil (18 a 28 años) asciende a 120 personas, representando el 31%. El grupo más numeroso corresponde a la Adultez (29 a 59

años), con 227 personas, es decir, el 59%. Finalmente, 30 personas se encuentran en la etapa de Vejez (60 años y más), lo que equivale al 8%.

Enfoque diferencial embarazadas

ENFOQUE DIFERENCIAL EMBARAZADAS	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL EMBARAZADAS	PORCENTAJE
SI	4	SI	1%
NO	379	NO	99%
TOTAL	383	TOTAL	100%



El enfoque diferencial de embarazadas indica que, de las 383 personas registradas, 4 se encuentran en estado de embarazo, lo que corresponde al 1%. La gran mayoría, 379 personas, no está en esta condición, equivalente al 99%. En conjunto, estos datos muestran la caracterización completa de este enfoque, que suma el 100% del total.

Enfoque diferencial etnias

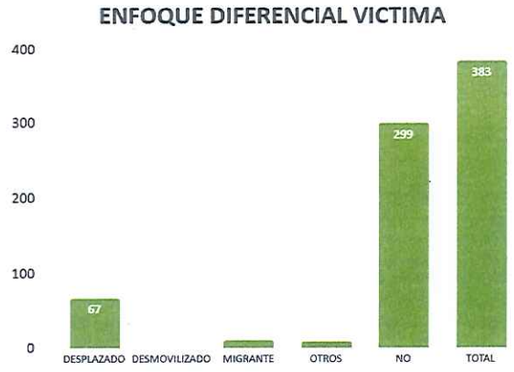
ENFOQUE DIFERENCIAL ETNIAS	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL ETNIAS	PORCENTAJE
AFRO	16	AFRO	4%
INDIGENA	12	INDIGENA	3%
ROOM	0	ROOM	0%
OTROS	355	OTROS	93%
TOTAL	383	TOTAL	100%

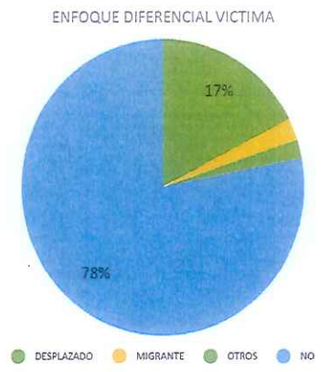
El enfoque diferencial por etnias muestra que, de un total de 383 personas, 16 se identifican como población afrodescendiente, lo que representa el 4%. La población indígena está compuesta por 12 personas, equivalentes al 3%. No se reportan

personas pertenecientes al pueblo Rrom (0%). La gran mayoría, 355 personas, se ubica en la categoría "otros", lo que corresponde al 93%.

Enfoque diferencial víctimas

ENFOQUE DIFERENCIAL VICTIMA	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL VICTIMA	PORCENTAJE
DESPLAZADO	67	DESPLAZADO	17%
DESMOVILIZADO	0	DESMOVILIZADO	0%
MIGRANTE	9	MIGRANTE	2%
OTROS	8	OTROS	2%
NO	299	NO	78%
TOTAL	**383**	**TOTAL**	100%



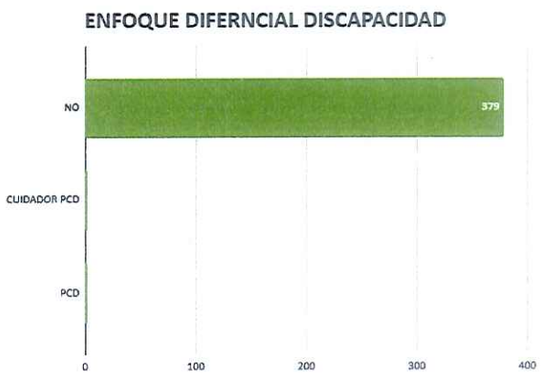


El enfoque diferencial de víctimas muestra que, de las 383 personas registradas, 67 son víctimas de desplazamiento, lo que corresponde al 17%. No se reportan personas desmovilizadas (0%). Se identifican 9 personas migrantes, equivalentes al 2%, y 8 en la categoría "otros", también con un 2%. La mayoría de la población, 299 personas, no se reconoce como víctima, representando el 78%.

Enfoque diferencial discapacidad

ENFOQUE DIFERENCIAL DISCAPACIDAD	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL DISCAPACIDAD	PORCENTAJE
PCD	2	PCD	1%
CUIDADOR PCD	2	CUIDADOR PCD	1%
NO	379	NO	98%
TOTAL	**383**	**TOTAL**	100%

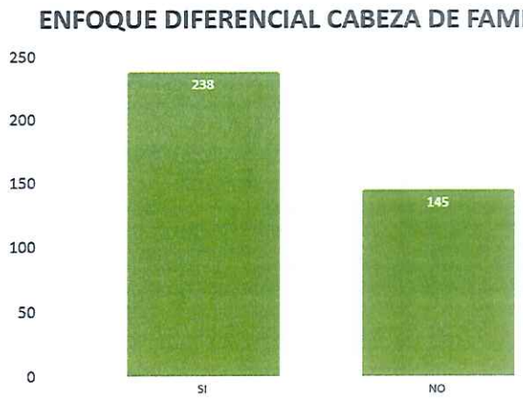
ENFOQUE DIFERENCIAL DISCAPACIDAD	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL DISCAPACIDAD	PORCENTAJE
PCD	2	PCD	1%
CUIDADOR PCD	2	CUIDADOR PCD	1%
NO	379	NO	98%
TOTAL	**383**	**TOTAL**	100%



Entre la comunidad impactada, 2 personas son personas con discapacidad equivalente 1%, 2 son cuidadores de personas con discapacidad equivalente al 2%, y 379 no reportan discapacidad 98%.

Enfoque diferencial cabeza de familia

ENFOQUE DIFERENCIAL CABEZA DE FAMILIA	CANTIDAD	ENFOQUE DIFERENCIAL CABEZA DE FAMILIA	PORCENTAJE
SI	238	SI	62%
NO	145	NO	38%
TOTAL	**383**	**TOTAL**	100%



El enfoque diferencial de cabeza de familia señala que, de las 383 personas registradas, 238 ejercen este rol, lo que representa el 62% del total. Por otro lado, 145 personas no son cabeza de familia, equivalentes al 38%.

RESULTADOS

Durante el periodo comprendido entre el 31 de octubre y el 30 de noviembre de 2025 se realizaron seis (6) intervenciones comunitarias y un lanzamiento oficial de la campaña "Apaga la Pólvora, Enciende Tu Sonrisa", enmarcada en el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) – Área de Salud Ambiental. Las actividades se desarrollaron en espacios estratégicos como el Parque de La Nevada (lanzamiento), Galería Popular, Parque de los Algarrobillos, Calle Ancha de La Nevada, Parque de la Vida y Parque de la Provincia, logrando una amplia participación ciudadana.

Las acciones combinaron orientaciones verbales, entrega de infografías, y el componente lúdico-musical del musidrama "No Más Pólvora", permitiendo comunicar de manera clara y dinámica los riesgos asociados al uso de pólvora: quemaduras, daños auditivos, afectaciones emocionales, estrés en niños y animales, contaminación del aire y situaciones de accidentalidad durante las festividades. La repetición del acto lúdico en diferentes puntos de cada escenario facilitó que personas de todas las edades, ocupaciones y niveles educativos accedieran a la información preventiva.

Los resultados del enfoque diferencial evidencian que de las 383 personas participantes, 216 son mujeres (56%), 166 hombres (43%) y 1 persona LGTBIQ+ (1%). En cuanto a la edad, no se registraron personas entre 0 y 11 años (0%), mientras que 6 corresponden a adolescencia (2%), 120 a juventud (31%), 227 a adultez (59%) y 30 a vejez (8%). Se identificaron 4 mujeres embarazadas (1%) y 379 no embarazadas (99%). Respecto a las etnias, 16 personas son afrodescendientes (4%), 12 indígenas (3%), ninguna pertenece al pueblo Rrom (0%) y 355 se clasifican como "otros" (93%). En el enfoque de víctimas, 67 son desplazadas (17%), 9 migrantes (2%), 8 pertenecen a "otros" (2%) y 299 no se reconocen como víctimas (78%). En discapacidad, se registran 2 personas con discapacidad (1%), 2 cuidadores (1%) y 379 sin esta condición (98%). Finalmente, 238 personas son cabeza de familia (62%) y 145 no lo son (38%), permitiendo así una caracterización completa de la población atendida.

En total, las intervenciones impactaron a 383 personas, quienes recibieron información en salud, participando activamente en diálogos, dramatizaciones y espacios de prevención.

Las intervenciones lograron movilizar a la comunidad en torno a la prevención de accidentes y ruido por pólvora, generando reflexiones individuales y colectivas. Además, se fortaleció la articulación interinstitucional con la Policía Nacional, Bomberos, Cruz Roja, ICBF, Secretaría de Gobierno, actores comunitarios y la Fundación Ayudar.

CONCLUSIONES

La estrategia "Apaga la Pólvora, Enciende Tu Sonrisa" evidenció ser una estrategia efectiva para la orientación comunitaria, permitiendo que la población comprendiera los riesgos del uso de pólvora y la importancia de adoptar prácticas responsables durante la temporada decembrina. La combinación de mensajes preventivos, dramatización, música y diálogo cercano favoreció la participación y el aprendizaje significativo en adultos, jóvenes y personas mayores.

La entrega de infografías con información en salud garantizó que los mensajes de prevención abarcaran los espacios de intervención, llevando recomendaciones a hogares, comercios y lugares de encuentro comunitario.

Se fortaleció el compromiso de la ciudadanía con la protección de niños, animales y la reducción de accidentes relacionados con pólvora, promoviendo celebraciones seguras y saludables.La articulación institucional permitió un abordaje integral y coordinado orientado a la protección de la vida, el bienestar animal y la convivencia.

En conclusión, la estrategia contribuyó al fortalecimiento de una cultura de prevención y celebración responsable, preparando a la comunidad para unas festividades decembrinas más seguras, conscientes y libres del uso de pólvora, en coherencia con los lineamientos del Plan de Intervenciones Colectivas y los objetivos de salud pública del municipio.

MARIA LAURA SANGREGORIO COTES
REFERENTE ÁREA DE SALUD AMBIENTAL PIC HEAD 2025

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

LANZAMIENTO DE LA CAMPAÑA "APAGA LA POLVORA, ENCIENDE TU SONRISA"

PARQUE PRINCIPAL DE LA NEVADA

FECHA: 19 DE NOVIEMBRE DE 2025

Imagen 1. Toma de asistencia y bienvenida de la comunidad.



Imagen 2. Toma de asistencia y bienvenida de la comunidad.



Imagen 3. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 4. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 7. Entrega de infografías e información en salud.

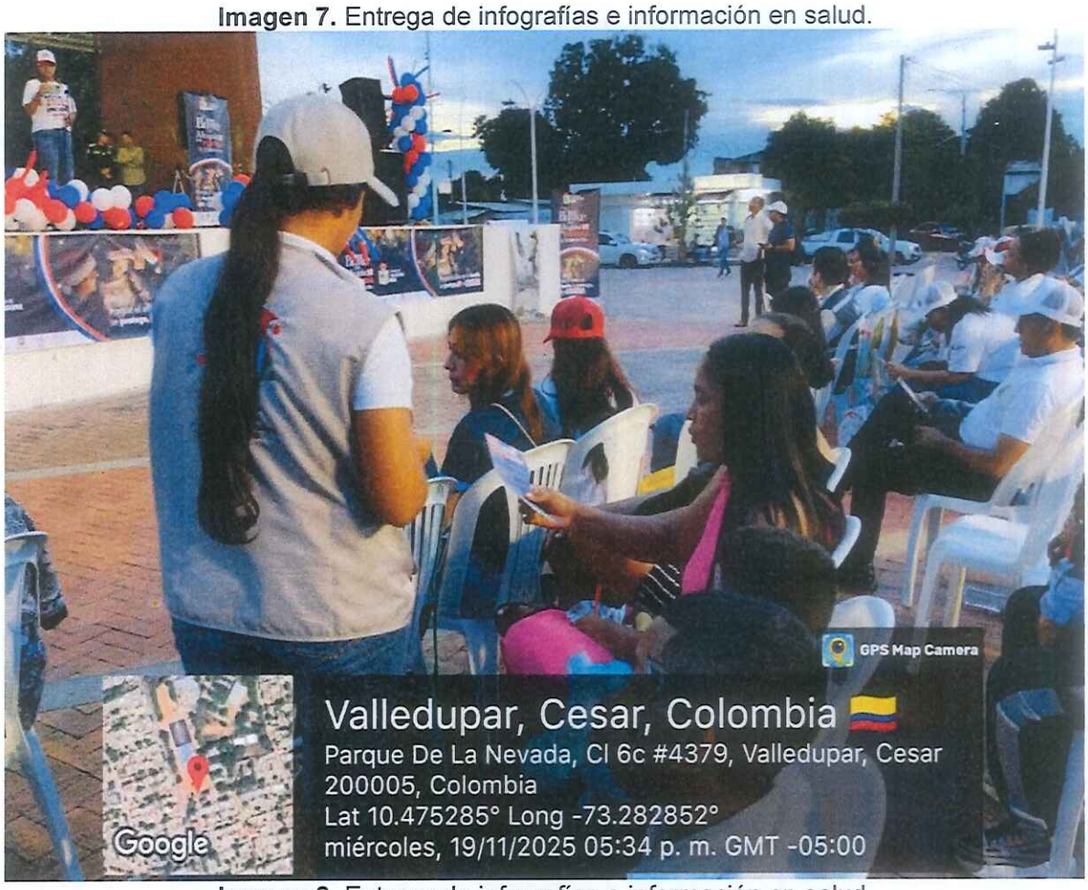


Imagen 8. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 9. Entrega de infografías e información en salud.

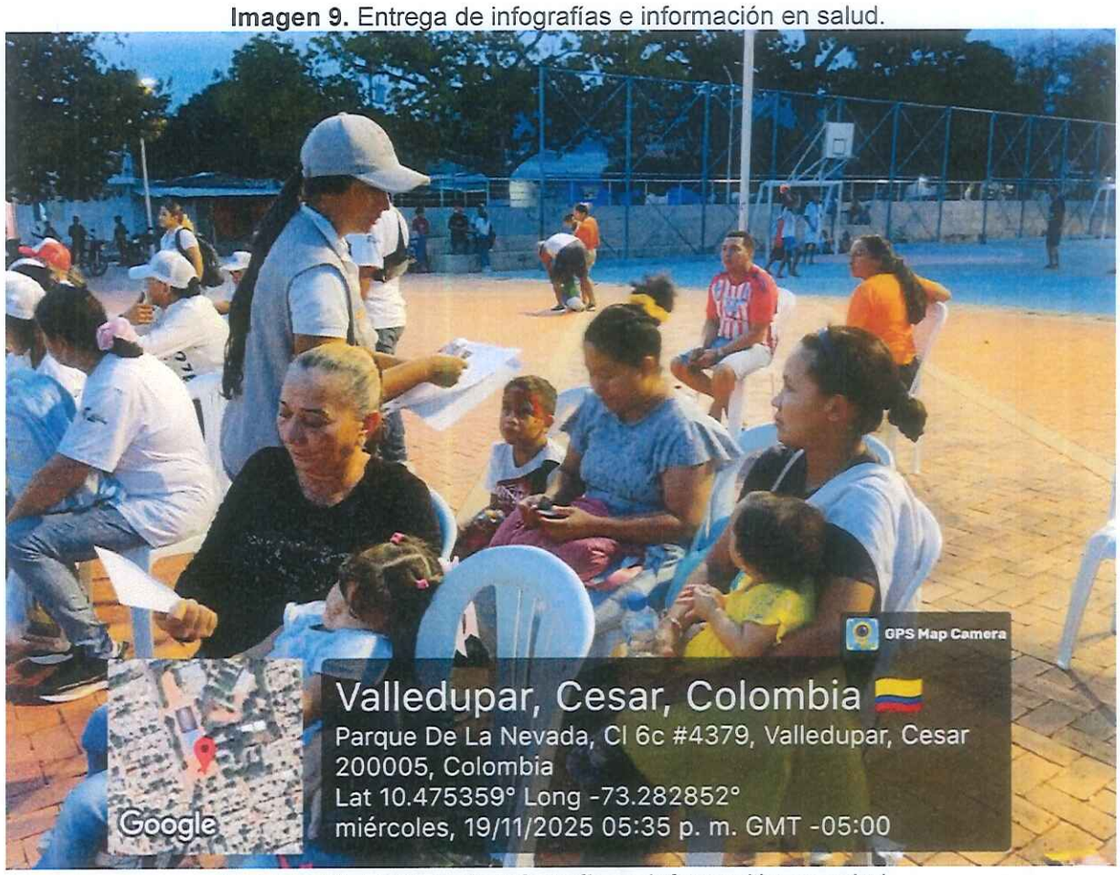


Imagen 10. Entrega de infografías e información en salud.

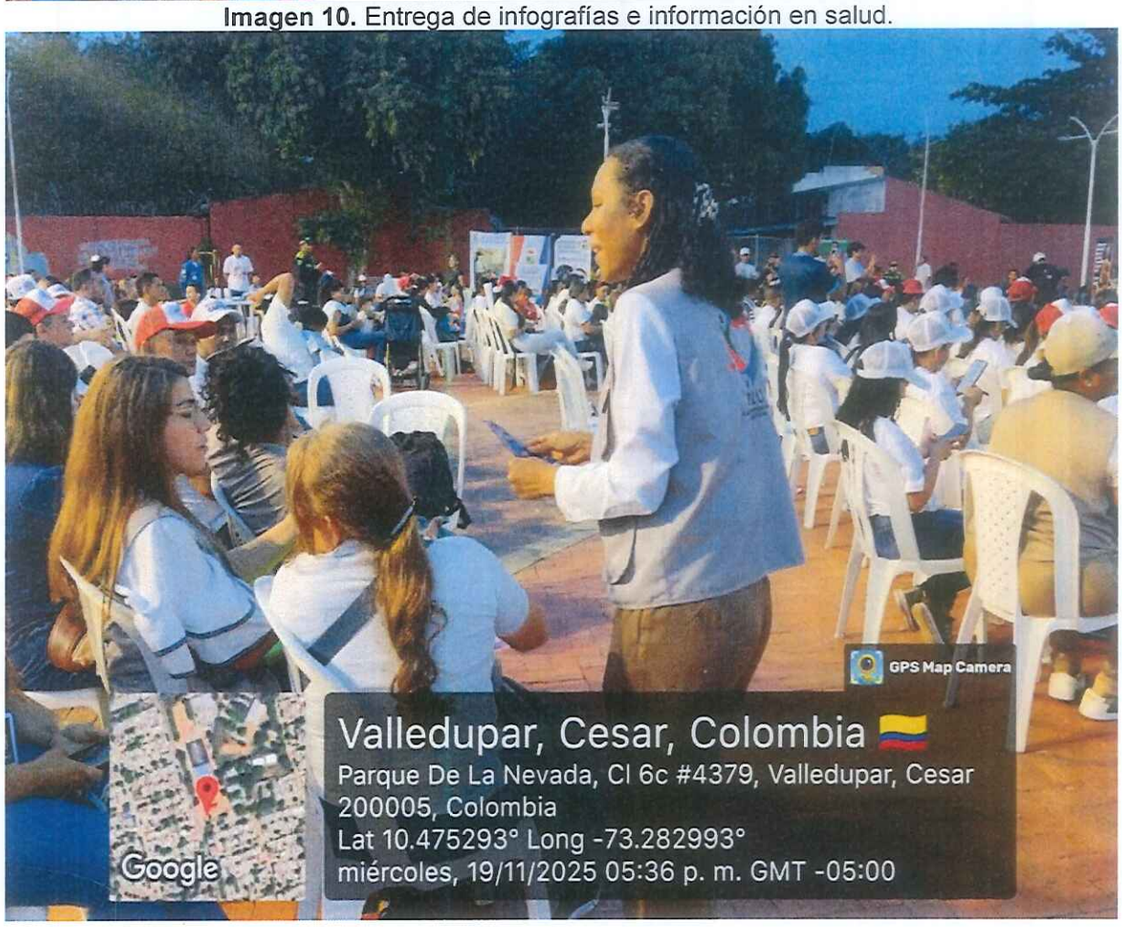


Imagen 11. Palabras de la primera gestora del municipio de Valledupar.

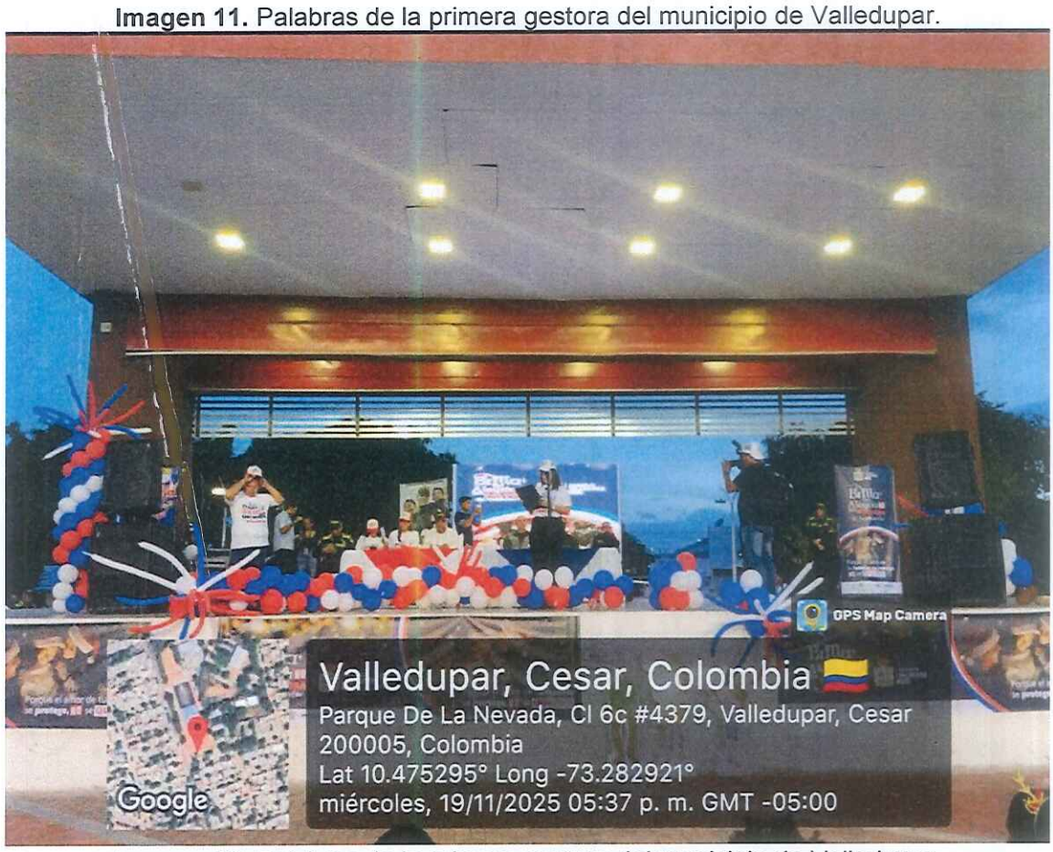


Imagen 12. Palabras de la primera gestora del municipio de Valledupar.

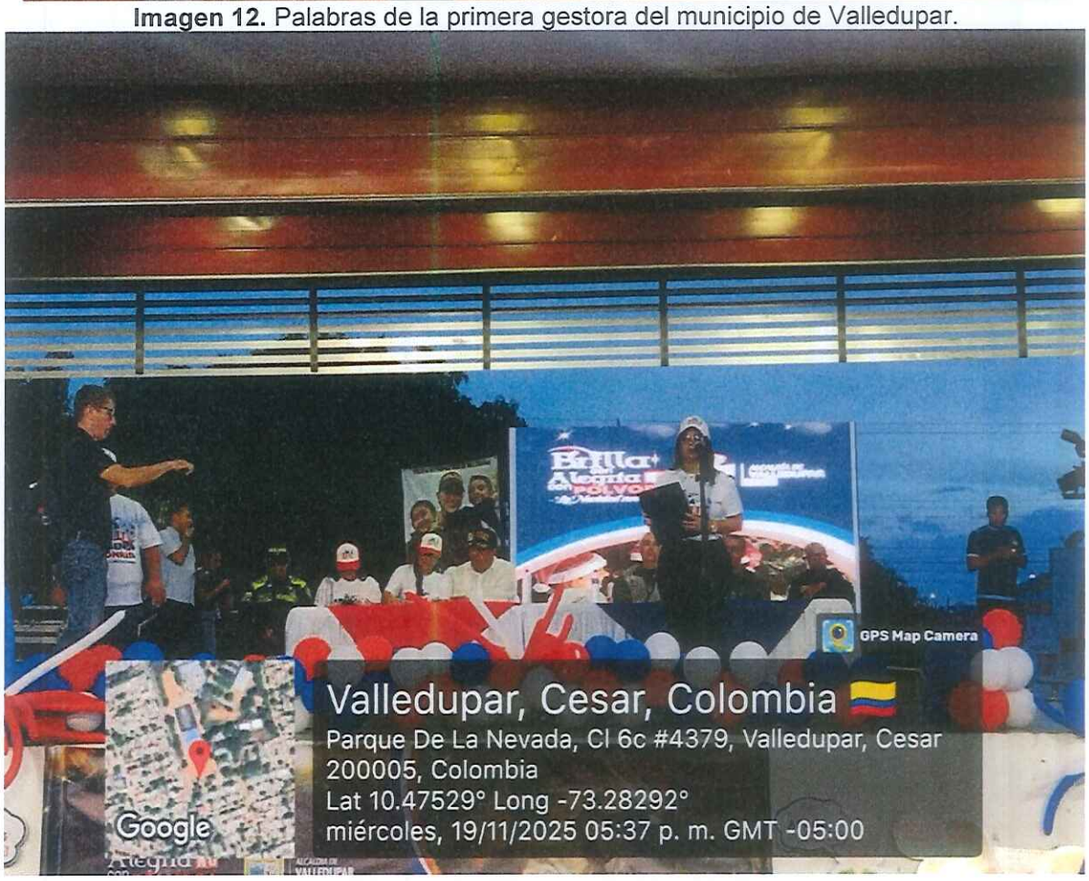


Imagen 13. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 14. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



INTERVENCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO OCASIONADO POR PÓLVORA

GALERIA POPULAR

FECHA: 26 DE NOVIEMBRE DE 2025

Imagen 15. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 16. Entrega de infografías e información en salud.

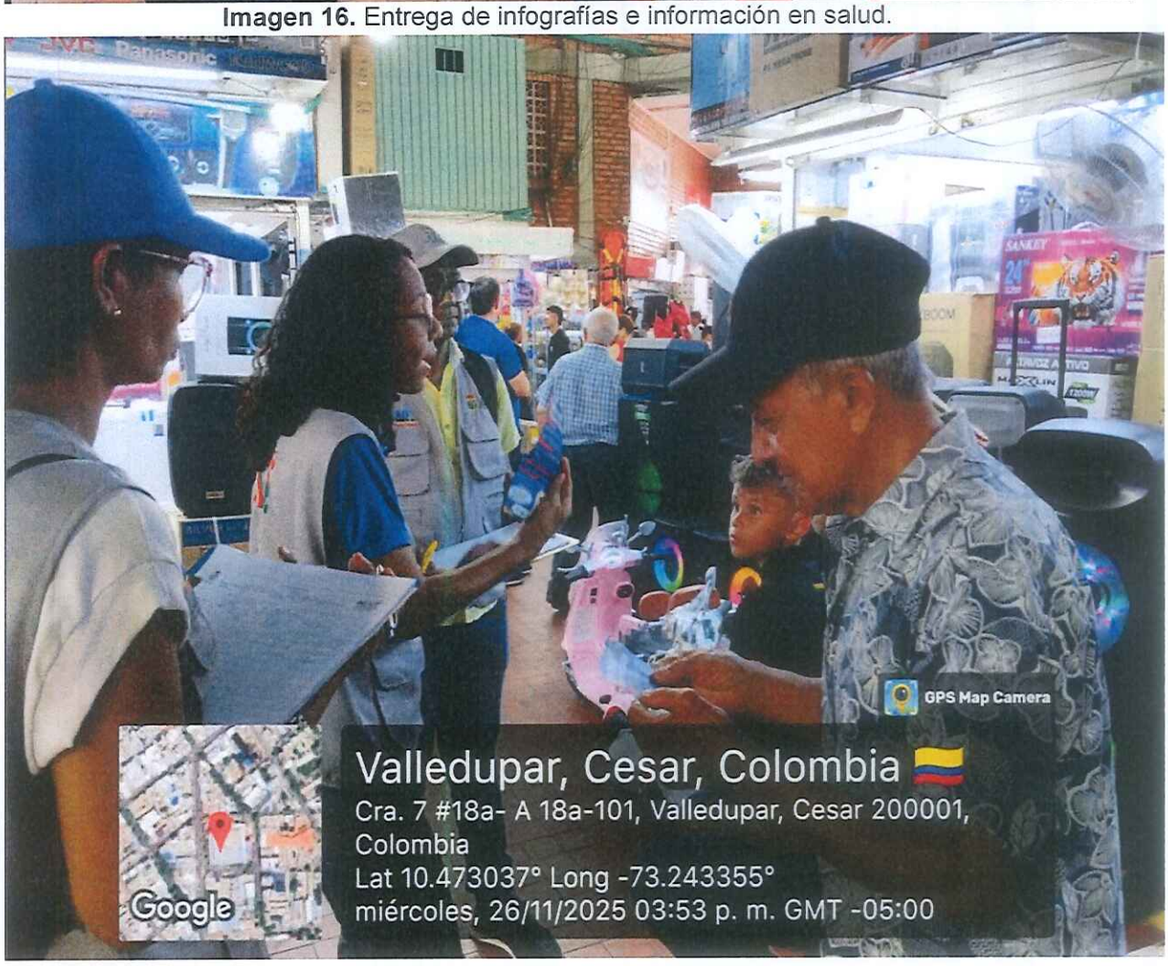


Imagen 17. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 18. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 19. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 20. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 21. Socialización de la estrategia e información en salud.



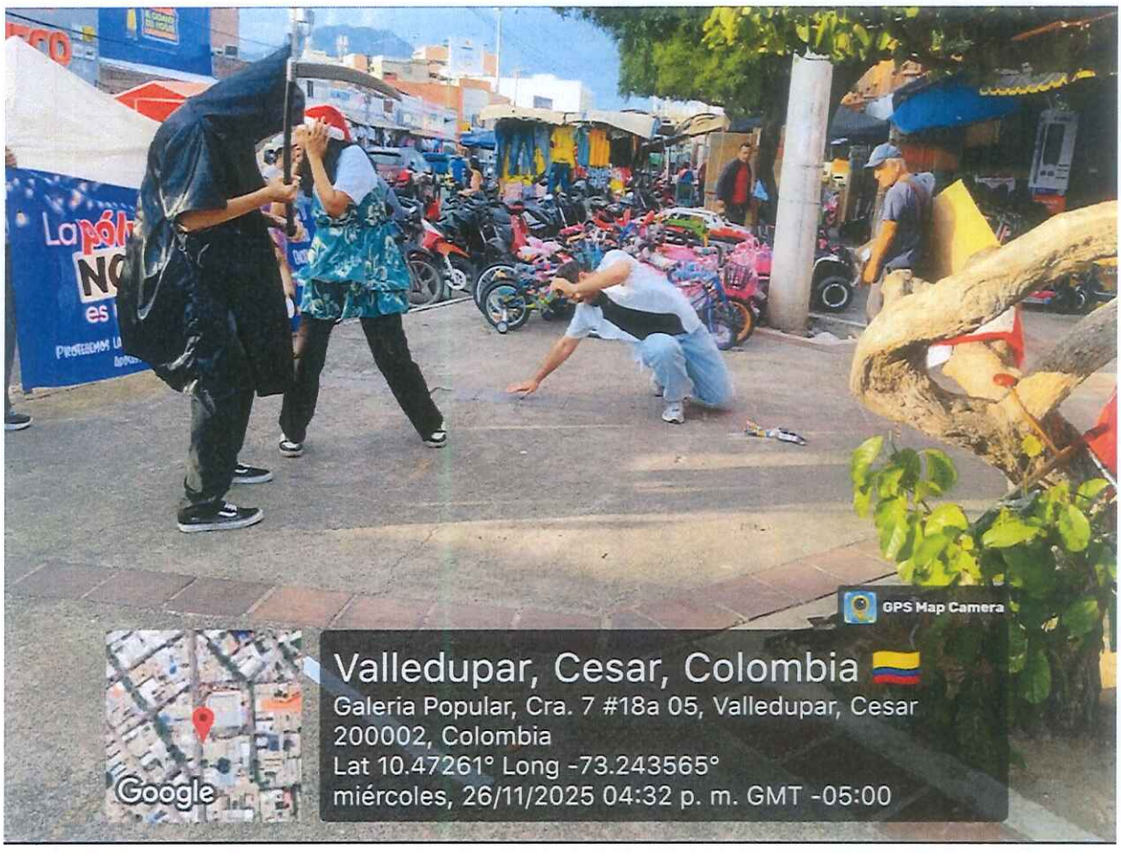
Imagen 22. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 25. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 26. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



INTERVENCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO OCASIONADO POR PÓLVORA

PARQUE LOS ALGARROBILLOS

FECHA: 26 DE NOVIEMBRE DE 2025

Imagen 27. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 28. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 29. Entrega de infografías e información en salud.

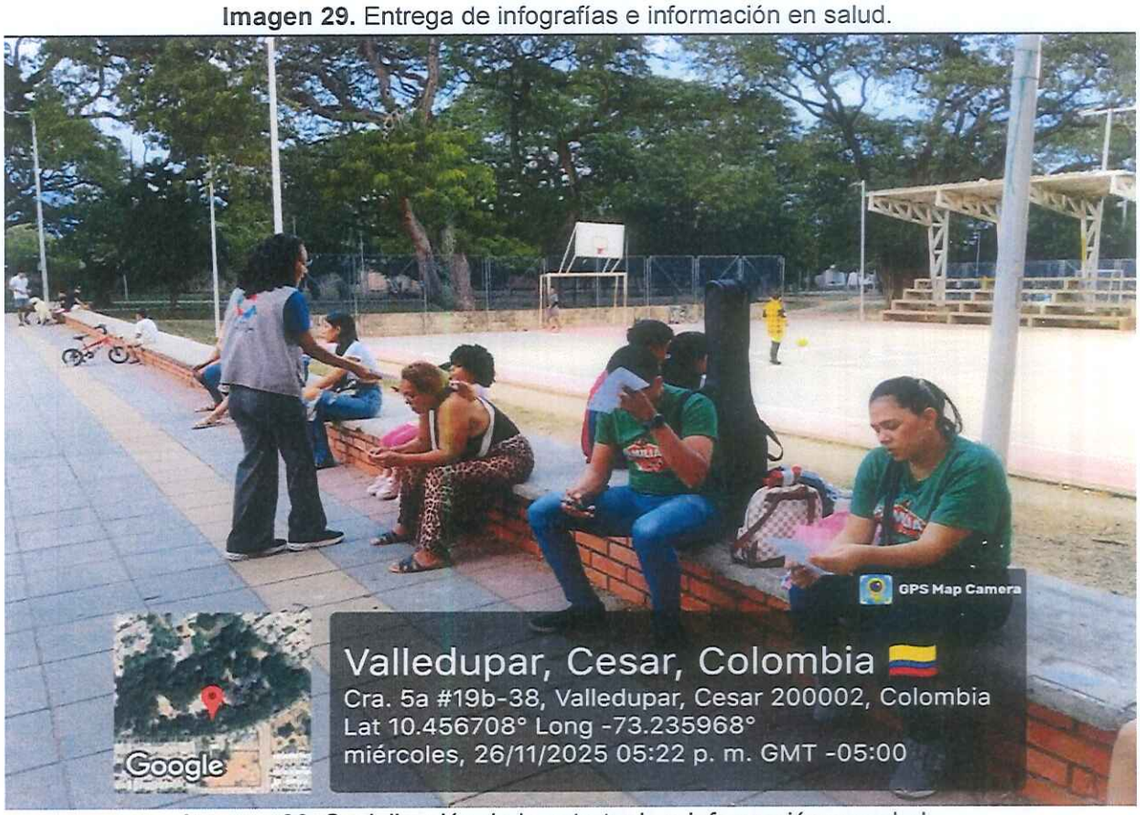


Imagen 30. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 31. Entrega de infografías e información en salud.

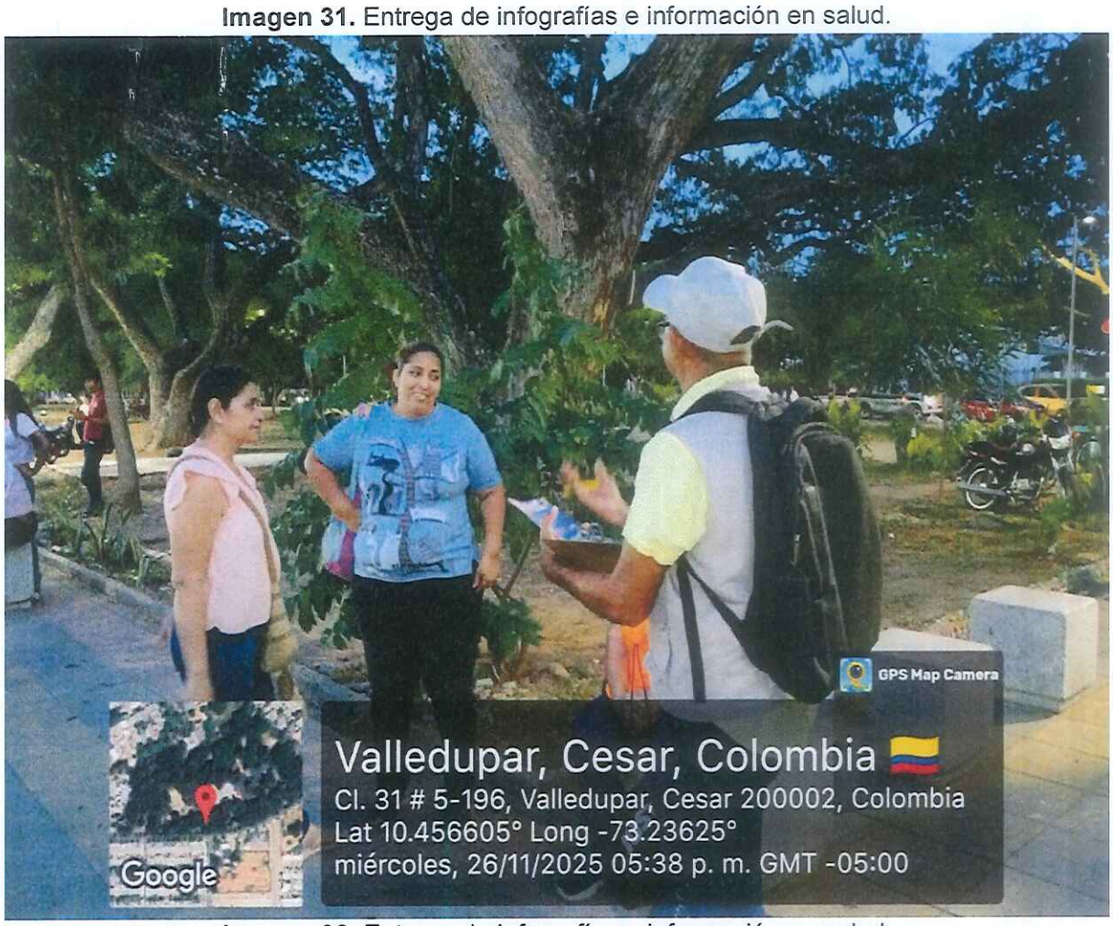


Imagen 32. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 35. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 36. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.

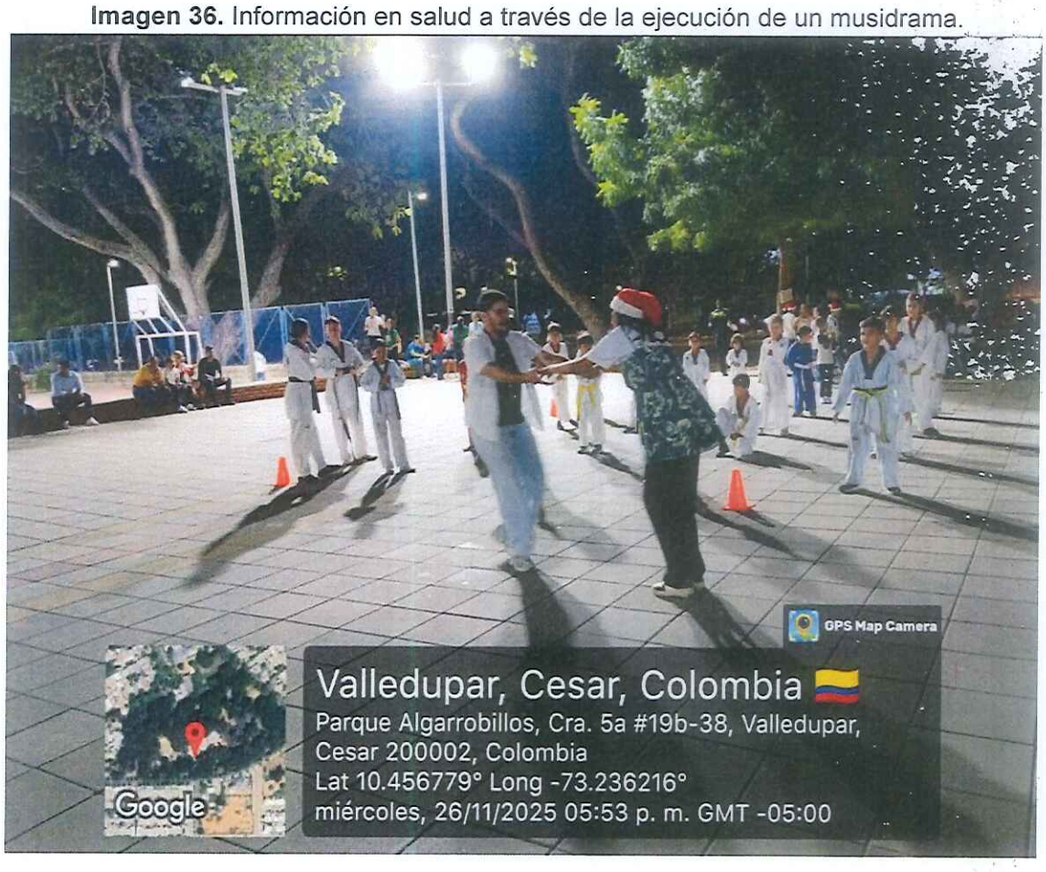


Imagen 37. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.

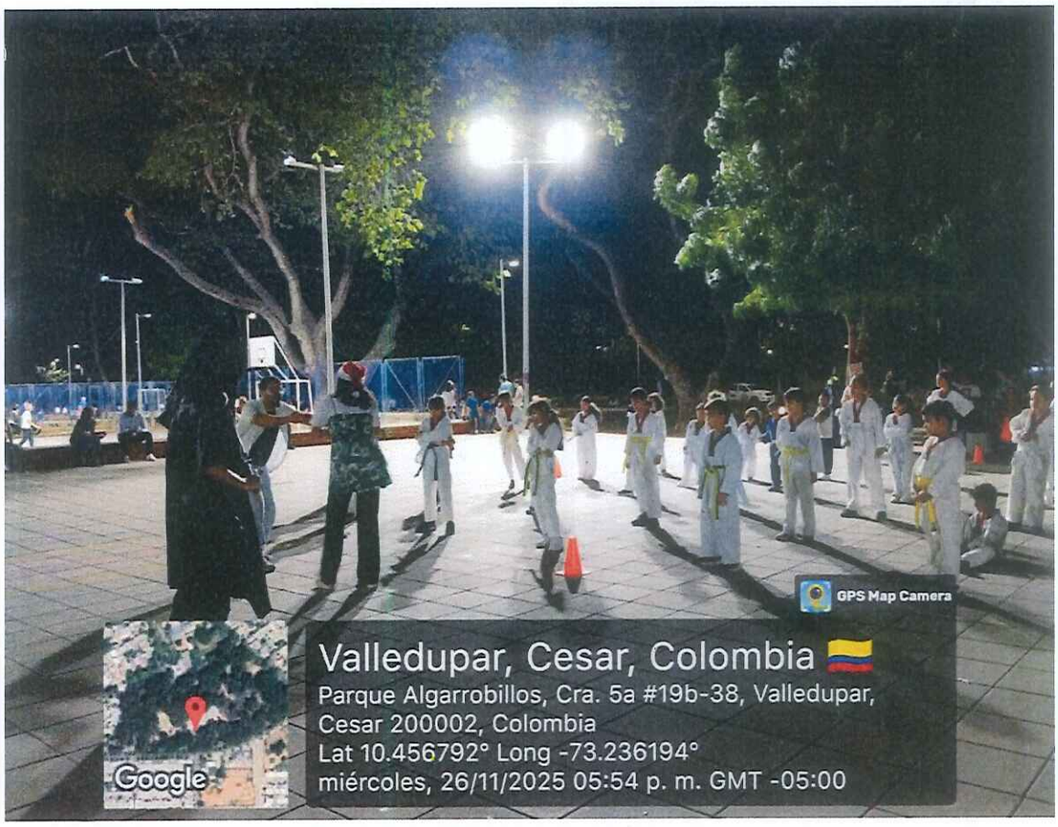


Imagen 38. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.

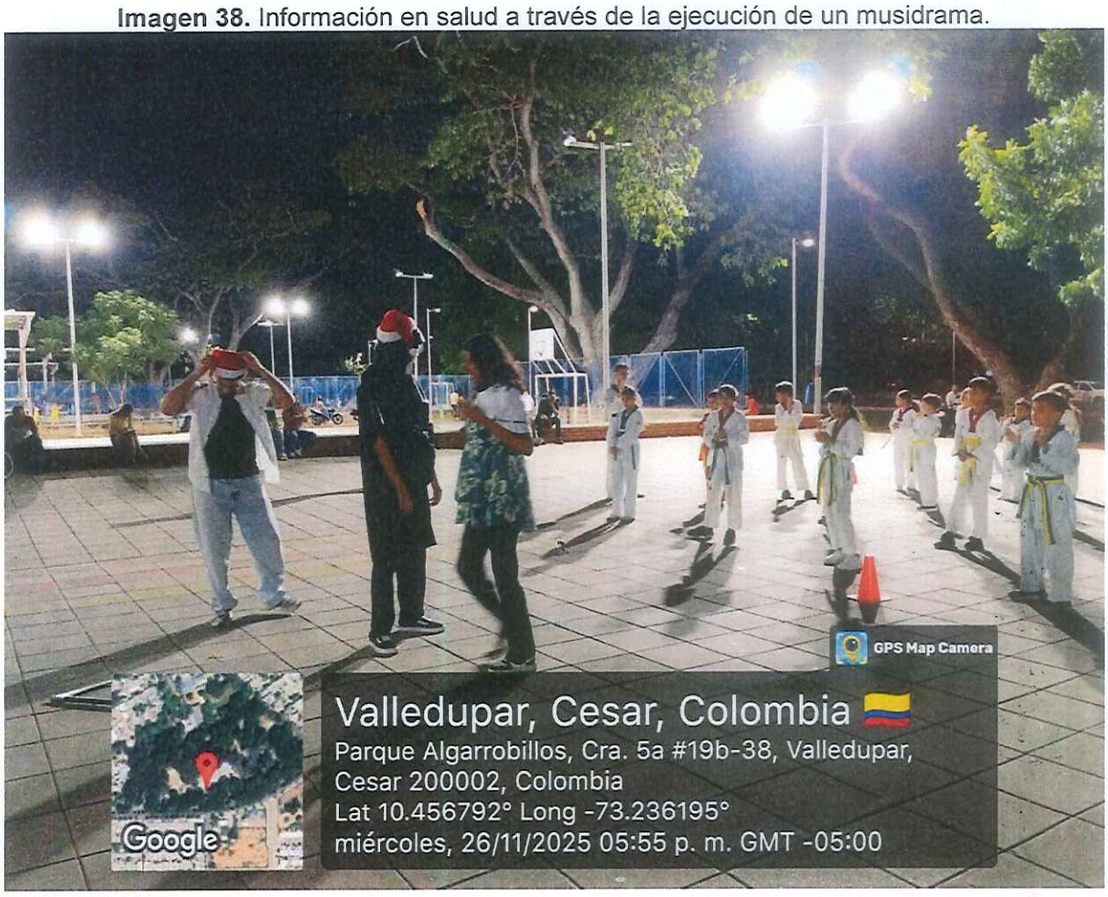


Imagen 39. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 40. Registro de asistencia la intervención.



Imagen 41. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 42. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 43. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 44. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 45. Toma de asistencia en la intervención.



Imagen 46. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 47. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 48. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 49. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 50. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 51. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 52. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.

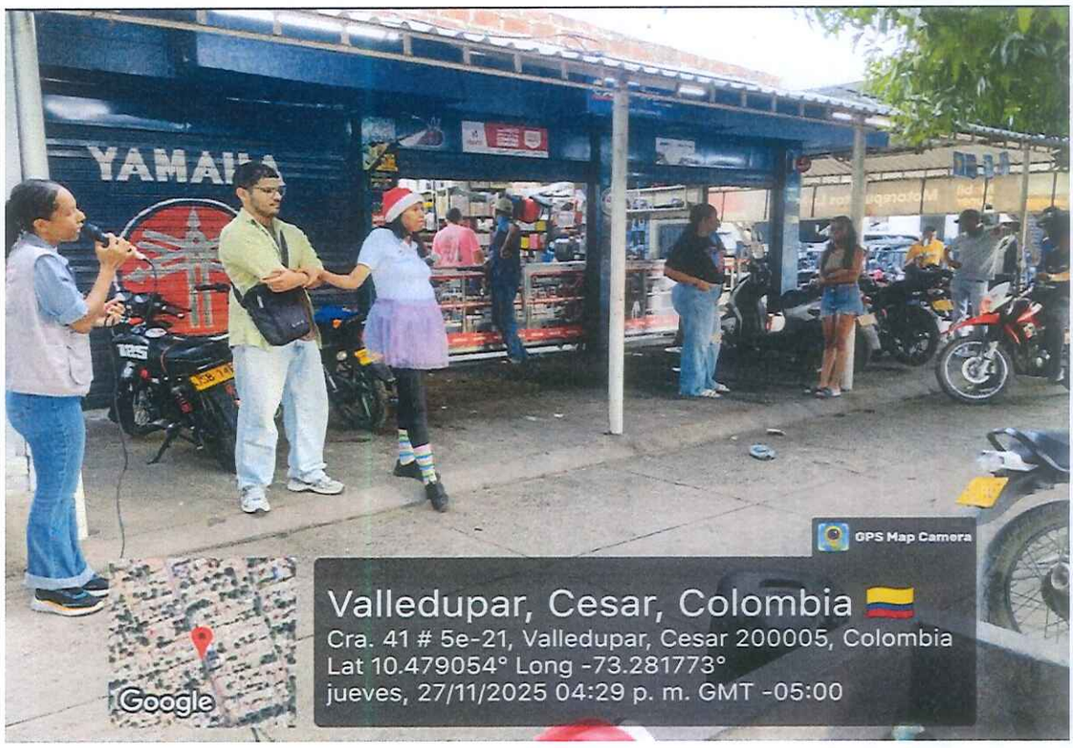


Imagen 53. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



INTERVENCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO OCASIONADO POR PÓLVORA

PARQUE DE LA VIDA

FECHA: 27 DE NOVIEMBRE DE 2025

Imagen 54. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 55. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 56. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 57. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 58. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 59. Socialización de la estrategia e información en salud.



Imagen 60. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 61. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 62. Entrega de infografias e información en salud.

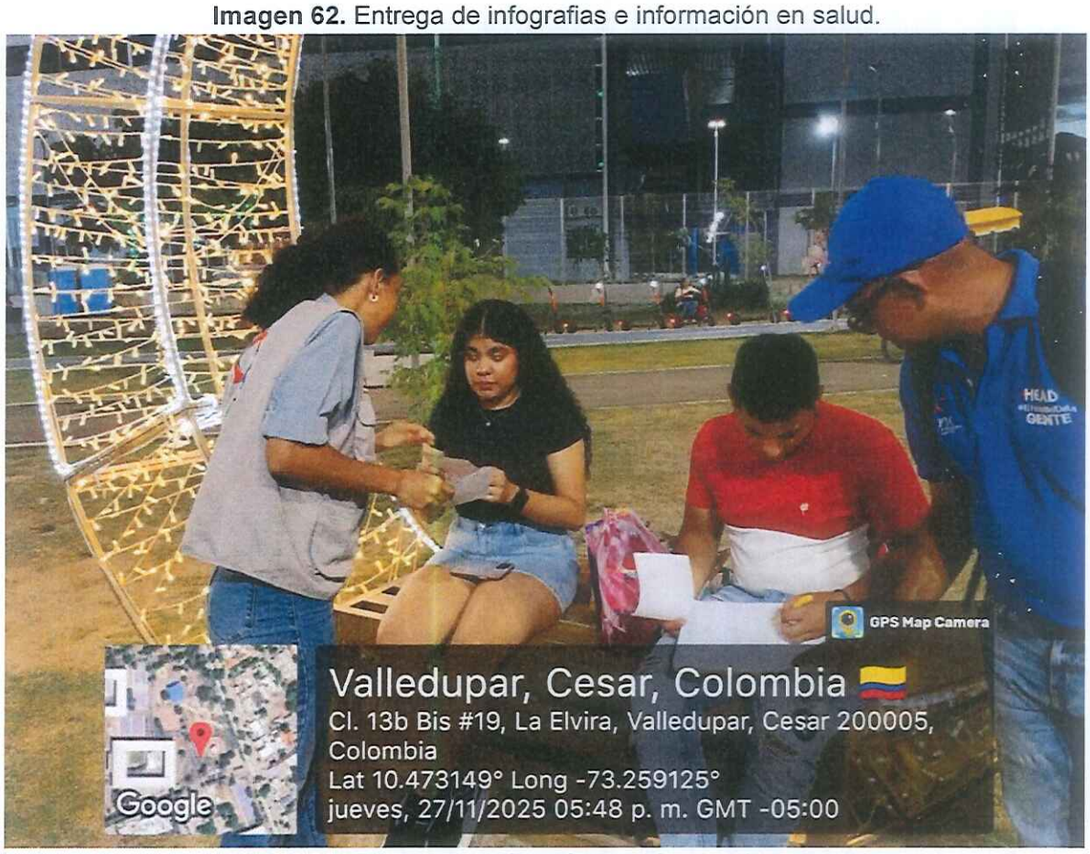


Imagen 63. Entrega de infografias e información en salud.



Imagen 64. Entrega de infografias e información en salud.



Imagen 65. Entrega de infografias e información en salud.



INTERVENCIÓN PARA LA PREVENCIÓN DEL RUIDO OCASIONADO POR PÓLVORA

PARQUE DE LA PROVINCIA

FECHA: 28 DE NOVIEMBRE DE 2025

Imagen 66. Entrega de infografías e información en salud.



Imagen 67. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 68. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 69. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 70. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 71. Toma de asistencia durante la intervención.



Imagen 72. Entrega de Infografías e información en salud.



Imagen 73. Entrega de Infografías e información en salud.

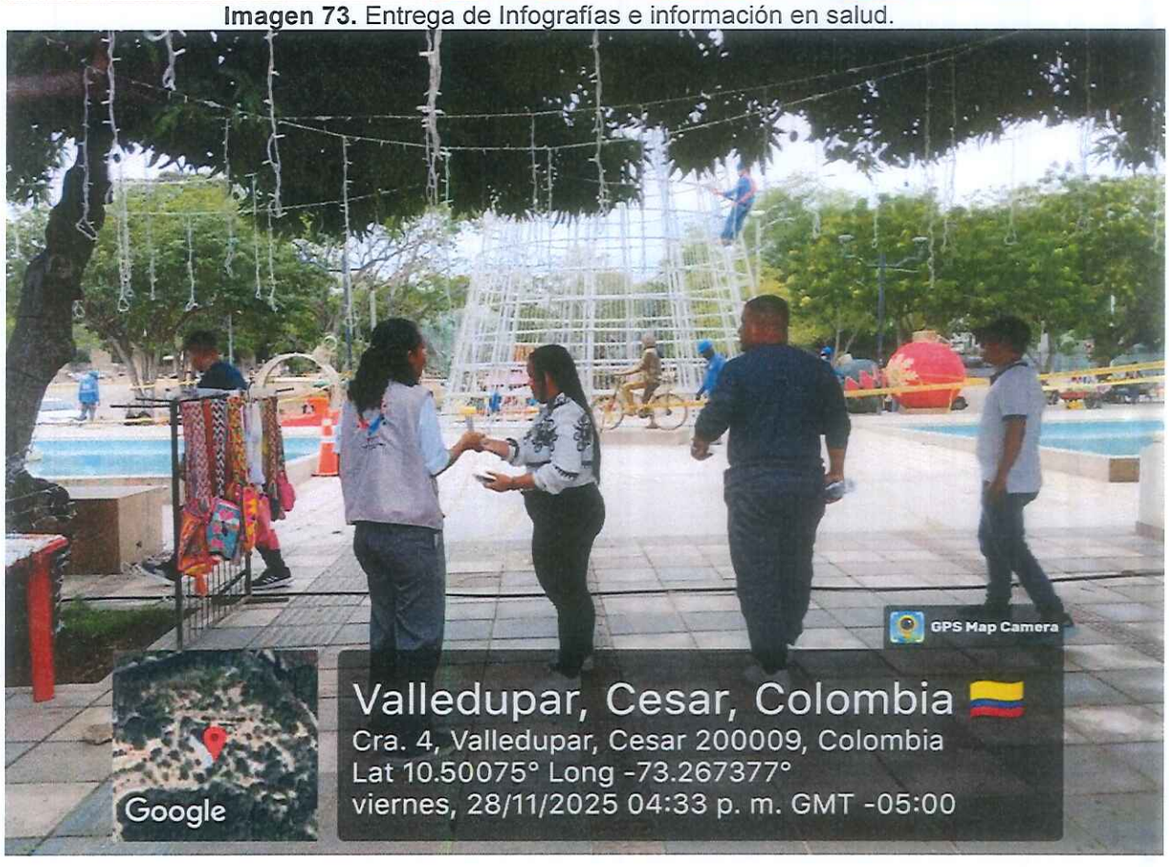


Imagen 76. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.



Imagen 77. Información en salud a través de la ejecución de un musidrama.

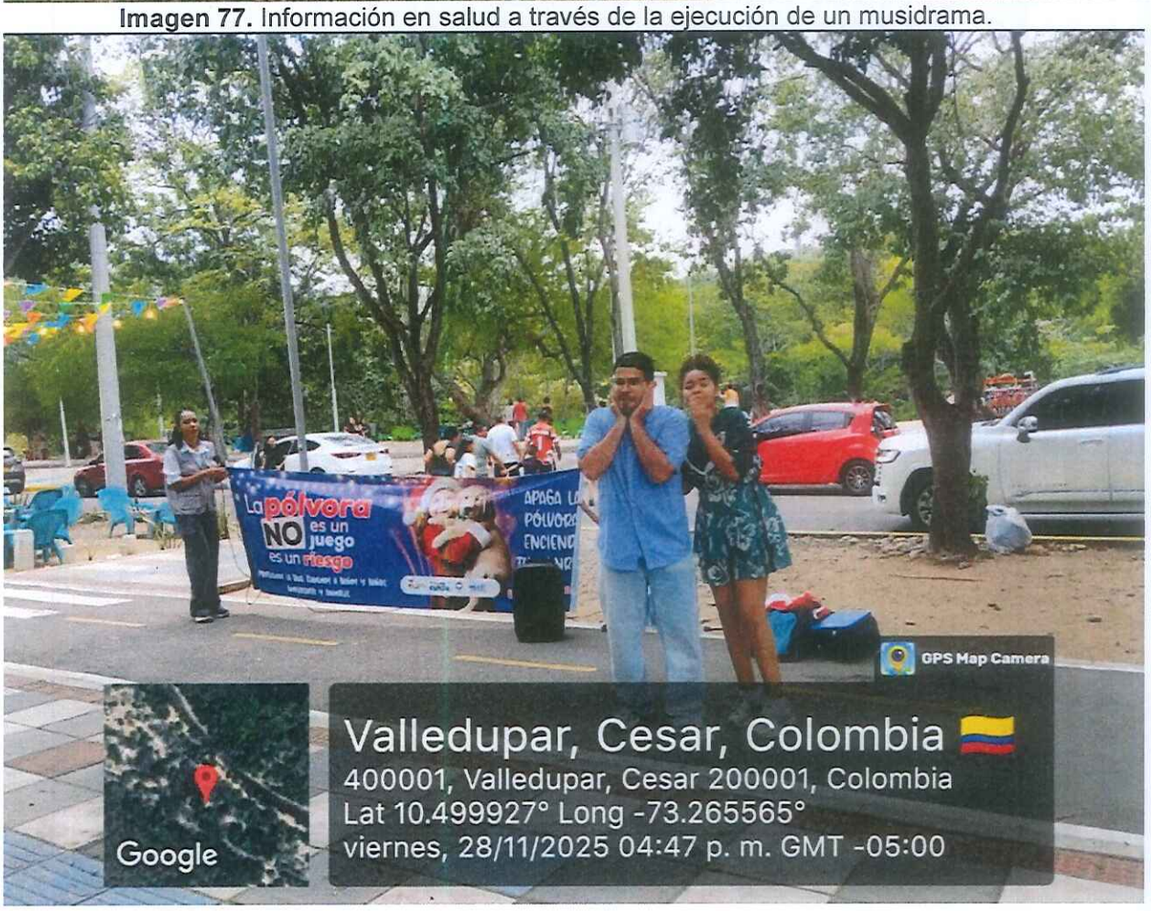
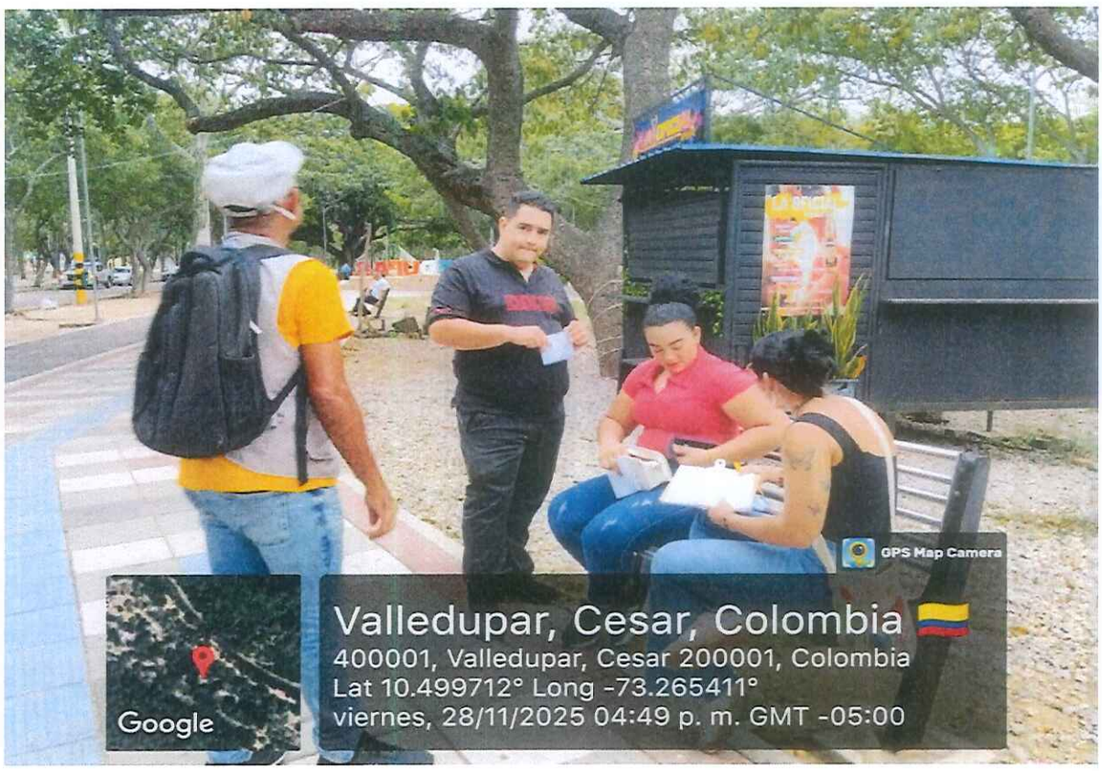
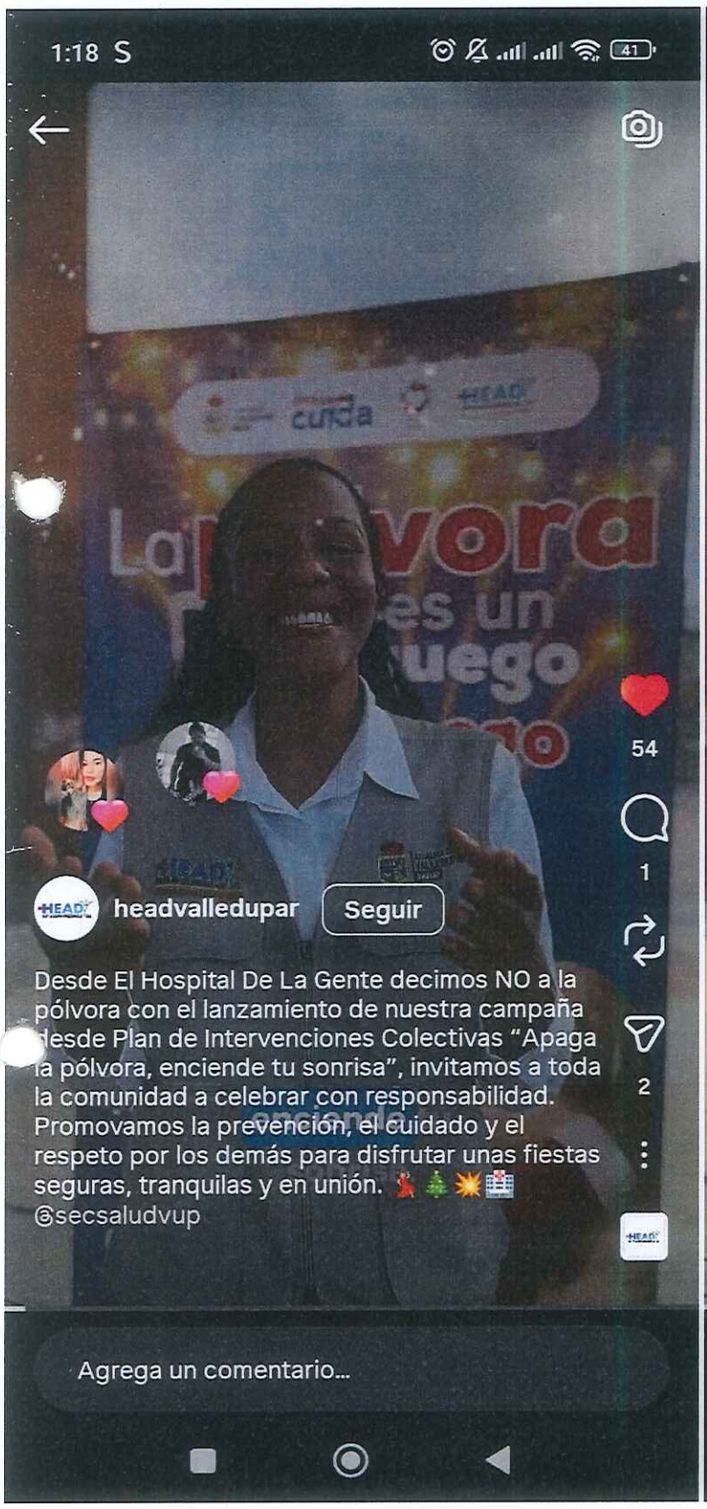


Imagen 78. Entrega de Infografías e información en salud.



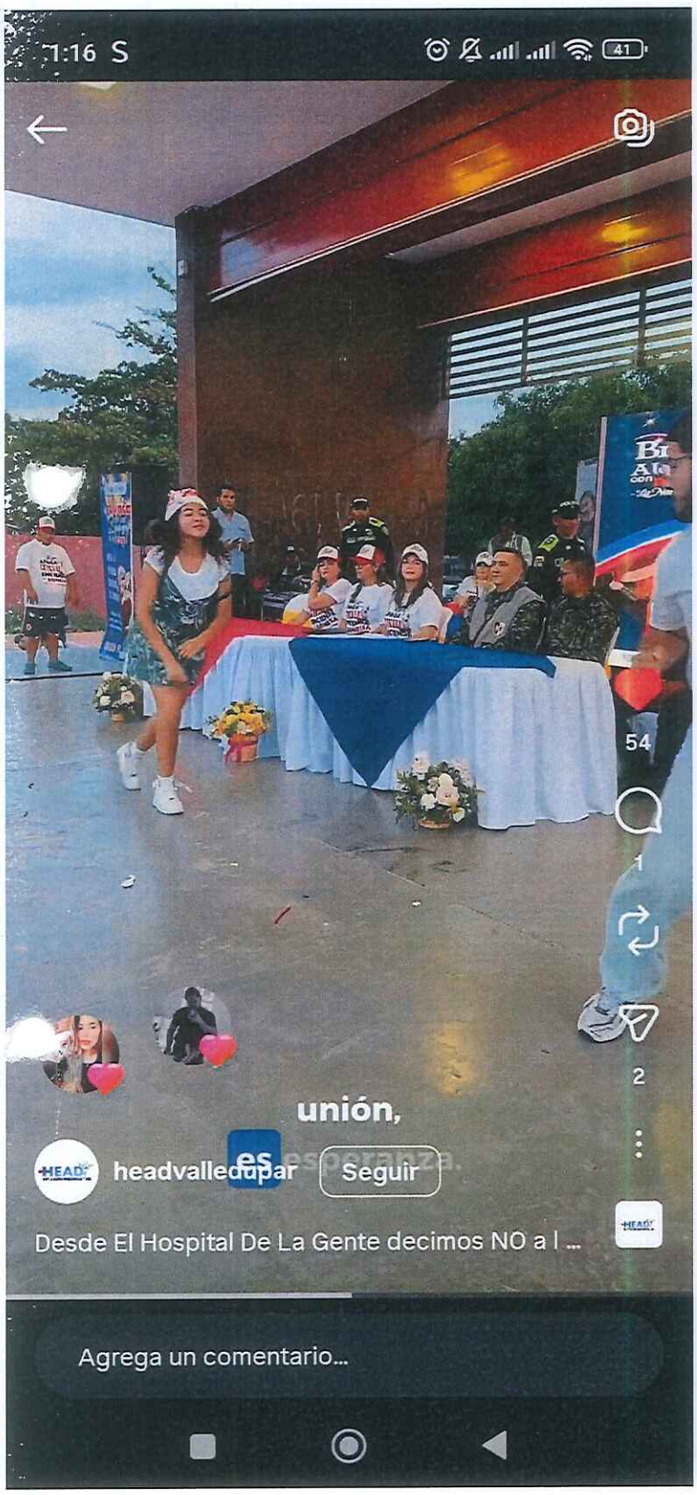
GRUPO DE IMÁGENES 1: PUBLICACIÓN EN REDES INSTITUCIONALES.





LINK DE LA PUBLICACIÓN:
https://www.instagram.com/reel/DRVKU13EXjq/?igsh=MXNsdmVqZ3M1OGQ3bQ==

GRUPO DE IMÁGENES 2: PUBLICACIÓN EN REDES INSTITUCIONALES.





LINK DE LA PUBLICACIÓN:
https://www.instagram.com/reel/DRVKU13EXjq/?igsh=MXNsdmVqZ3M1OGQ3bQ==

SECRETRARIA LOCAL DE SALUD
HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS 2025

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD NUMERO 961-SGR de 2025

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD PARA EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PÚBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - AÑO 2025.

FECHA DE EJECUCION: DEL 31 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2025

DIMENSIÓN PDSP	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	COMPPONENTE OPERATIVO	VALOR PROGRAMADO	CANTIDAD PROGRAMADA	ACTIVIDADES EJECUTADAS MES			EFECTIVIDAD DE EJECUCION		ACUMULADO DE EJECUCION			ACTIVIDADES POR EJECUTAR		
					No. DE ACTIVIDAD EJECUTADA MES	VALOR DE LA ACTIVIDAD MES	% DE EJECUCION MES	TOTAL ACTIVIDADES APROBADAS	VALOR TOTAL ACTIVIDADES APROBADAS	TOTAL ACTIVIDADES EJECUTADAS - Acumulado	VALOR TOTAL EJECUTADO - Acumulado	% DE EJECUCION ACUMULADO	No. DE ACTIVIDADES PENDEINTES	VALOR TOTAL POR EJECUTAR	% POR EJECUTAR
Seguridad alimentaria y Nutricional.	Realizar una (1) conmemoración de la semana mundial de la lactancia materna, por medio de actividades lúdicas, pedagógicas y académicas. Incluye acciones durante toda la semana en los territorios priorizado de la zona urbana y rural.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 44.189.744,00	1	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	1	$ 44.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 84.189.744,00	1000	100	$ 8.418.974,40	10%	100	$ 8.418.974,40	1000	$ 84.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar treinta (30) intervenciones lúdicas para la promoción de la alimentación saludable en los niños, comprensión de la información nutricional, etiquetado frontal de advertencia de alimentos y bebidas ultra procesados establecidos por la resolución 2492 de 2022. Dirigidas a padres y cuidadores de IE y programas del ICBF, entre otras.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 34.189.744,00	30	6	$ 6.837.948,80	20%	6	$ 6.837.948,80	30	$ 34.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
TOTAL									$ 15.256.923,20						

ELBA USTARIZ MARTINEZ
Gerente
E.S.E HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

CLAUDIA MOJICA SIERRA
Supervisor PIC Vigencia 2025
Supervisor

BELKIS CORDOBA QUINTERO
Profesional - Apoyo coord. PIC 2025

INFORME DE ACTIVIDADES

SECRETARIA U OFICINA QUE GENERA LA NECESIDAD (RESPONSABLE DE LA ELABORACION DEL ESTUDIO PREVIO	SECRETARIA LOCAL DE SALUD DE VALLEDUPAR
CONTRATISTA	HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA
NIT	824000725-0
CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	N° 961-SGR de 2025
VALOR TOTAL DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	$2.085.000.000
OBJETO DEL CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD PARA EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PÚBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - AÑO 2025.
PLAZO DEL CONTRATO	9 MESES
PERIODO REPORTADO	31 DE OCTUBRE DEL 2025 AL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2025
AREA	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICION
VALOR ASIGANDO EN EL AREA	$ 284.969.232

ACTIVIDAD A EJECUTAR	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	ANEXOS
1-REALIZAR LA INTERVENCIÓN DE MIL (1000) ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PREPAREN, VENDAN Y/O CONSUMAN BEBIDAS Y ALIMENTOS CON ACCIONES DE INFORMACIÓN EN SALUD SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA PRIORIZANDO LAS ZONAS DE; PABELLÓN DEL PESCADO, CARNES, AVENIDA SIMÓN BOLÍVAR, NEVADA, FUNDADORES, MAREIGUA, 450 AÑOS.	Durante este periodo se realizaron 100 intervenciones a establecimientos en la comuna 1 del municipio abordando los siguientes barrios: **PABELLON DEL PESCADO Y PABELLON DE CARNE.** Con el objetivo de fortalecer los conocimientos y prácticas de la población y trabajadores del sector alimentario para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, mediante la adopción de buenas prácticas de manipulación, higiene y consumo responsable de alimentos seguros.	-Consolidado de ejecución financiera -Actas de concertación con la secretaria local de salud **(13/05/2025)** -Planeación metodológica Cronograma -Actas de concertación con actores sociales.: PABELLON **DEL PESCADO-PABELLON DE CARNE (20/10/2025-23/10/2025)** -Actas de ejecución de actividades PABELLON DE PESCADO **0511/2025-13/11/2025** Actas de ejecución de actividad: **PABELLON DE CARNES (19-11/2025-21/11/2025)** -información en salud Rotafolio Informes (tiene incluido enfoque diferencial-publicaciones en redes sociales y Link de las actividades.)

2-REALIZAR TREINTA (30) INTERVENCIONES LÚDICAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LOS NIÑOS, COMPRENSIÓN DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL, ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ULTRA PROCESADOS ESTABLECIDOS POR LA RESOLUCIÓN 2492 DE 2022. DIRIGIDAS A PADRES Y CUIDADORES DE IE Y PROGRAMAS DEL ICBF, ENTRE OTRAS	Durante el mes de NOVIEMBRE se realizaron seis (6) intervenciones lúdicas educativas dirigidas a padres de familia, cuidadores y agentes educativos de los programas del ICBF, con el objetivo de fortalecer conocimientos y prácticas en torno a la alimentación saludable en la primera infancia, así como sensibilizar a los participantes sobre los riesgos del consumo de alimentos ultra procesados y como identificarlos a través del etiquetado frontal de advertencia establecidos por la resolución 2492 de 2022.	-Actas de concertación con la secretaria local de salud **(13/05/2025)** -Planeación metodológica Cronograma -Actas de ejecución de actividades CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI NEVADA PM **(31/10/2025)** -Listado de asistencia. Actas de ejecución de actividades **I.E TECNICO LA ESPERANZA SEDE ESCUELA MIXTA LA NEVADA (12/11/2025)** -Listado de asistencia -Actas de ejecución de actividades **I.E BELLO HORIZONTE (14/11/2025)** -Listado de asistencia -Actas de ejecución de actividades **JARDIN INTERCULTURAL DE EDUCACION INICIAL DEL ROSARI 2 (19/11/2025)** -Listado de asistencia -Actas de ejecución de actividades **I.E MANUEL GERMAN CUELLO SEDE JAIME MOLINA (20/11/2025)** -Listado de asistencia Actas de ejecución de actividades **I.E FRANCISCO MOLINA SANCHEZ (21/11/2025)** -Listado de asistencia -Informes (tiene incluido enfoque diferencial-publicaciones en redes sociales y Link de las actividades.)

BELKIS CORDOBA QUINTERO
COORD. PIC
HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

SECRETARIA LOCAL DE SALUD VALLEDUPAR
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS 2025
FORMATO PLAN DE ACCION

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD PARA EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PÚBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - AÑO 2025.

FECHA: NOVIEMBRE

DIMENSIÓN PDSP	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	No. De Intervenciones	No. De población Intervenida	GENERO		MOMENTO CURSO DE VIDA						ENFOQUE DIFERENCIAL								
				F	M	Primera Infancia 0 a 5	Infancia 6 a 11	Adolescencia 12 a 17	Juventud 18 a 28	Adultez 29 a 59	Vejes 60 años y mas	Victima	Embarazo	LGTBI	PPL	INDIGENA	ROM	AFRO	PCD	OTROS
Seguridad alimentaria y Nutricional.	Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.	100	100	27	73	0	0	0	9	67	24	12	0	0	0	1	0	2	0	97
		100	100	27	73	0	0	0	9	67	24	62		0	0	1	0	4	0	179

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
SALUD

ÁREA DE LA SECTORIAL:	*SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL*							
LUGAR:	SECRETARIA DE SALUD DE VALLEDUPAR			**FECHA**	13 mayo 2025	**HORA DE INICIO**	9:00 a.m	
					13 Mayo 2025	**HORA FINAL**	11:00 a.m	
TIPO DE ACTIVIDAD:	**Comité**		**Mesa de Trabajo**		**Auditoría**		**Monitoreo/ Seguimiento**	
	Reunión	X	**Asistencia técnica**		**Capacitación**		**Otra/cual:**	
TEMA:	Socialización de los planes metodológicos de las actividades correspondientes a las fichas técnicas del área seguridad alimentaria y nutricional del plan de intervenciones colectivas 2025.							
OBJETIVO:	Concertar los mecanismos para la ejecución de las actividades descritas en las fichas técnicas del área seguridad alimentaria y nutricional –SAN a través del plan de intervenciones colectivas 2025.							
POBLACIÓN OBJETO:	Coordinador área SAN, auditora SAN secretaria de salud, equipo de ejecución de actividades SAN del PIC del HEAD.							

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El día 13 de mayo en las instalaciones de la oficina del coordinador del área de SAN se llevó a cabo reunión de concertación entre el equipo ejecutor del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) del área de SAN; el líder y la auditora del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Secretaría de Salud Municipal, con el objetivo de definir la planeación metodológica de las actividades que se ejecutarán durante la vigencia 2025.

La jornada inició con una presentación general de la planeación metodológica de las siguientes fichas:

- *Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de: pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.*

Se socializó que previó al desarrollo de las actividades se realizará reuniones de concertación con los líderes comunitarios de las poblaciones que serán intervenidas con el objetivo de informar sobre las mismas y articular apoyo para llevar a cabo las mismas.

Se les dio a conocer que esta información en salud se brindará con el apoyo de un rotafolio como material infortivo, el cual contendrá la siguiente información clave basada en lo establecido en la resolución 2674 de 2013 la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que se dedican a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. También establece los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública:

- Capitulo VIII: Restaurante y establecimientos gastronómicos
- Artículo 32: Condiciones generales
- Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.
- Artículo 34: equipos y utensilios
- Artículo 36: Responsabilidades
- Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas para preparación de alimentos.
- Practicas claves en la manipulación higiénica de los alimentos.
- Practica correcta para el lavado de manos.
- Saneamiento básico.
- Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA.

. Convocatoria y concertación con la comunidad de la zona y diferentes actores.

Se establece que la ejecución de las Visitas a cada uno de los establecimientos comerciales por zona priorizada se realizará en el siguiente cronograma:

- Durante el segundo trimestre 2025 entre los meses de mayo y junio se intervendrán 300 establecimientos

así:

Mayo: Intervenir 100 establecimientos en:
Comuna 3 Barrios: Mareigua, Tierra prometida, Nuevo milenio.

Junio: Intervenir 200 establecimientos en:
Comuna 2 Barrios: Villa del rosario 1, Villa rosario 2, Candelaria Sur.

- Durante el tercer trimestre entre los meses de julio, agosto y septiembre

Se intervendrán 600 establecimientos comerciales así:

Julio: intervención de 200 establecimientos en:
Comuna 4: 450 años, Fundadores 1, Fundadores 2, Los Caciques

Agosto: intervención de 200 establecimiento en:
Comuna 5: Nevada, Francisco Javier, Bello Horizonte.

Septiembre: Intervención de 200 establecimientos en:
Comuna 2: Avenida simón Bolívar.

- Durante el cuarto trimestre se intervendrán 100 establecimientos comerciales en:

Noviembre
Comuna 6: Pabellón del pescado y carnes

Se socializó que la metodología de las intervenciones sería la siguiente:

- Visita uno a uno a cada establecimiento comercial donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos.

Se inicia la actividad con un saludo y seguido la presentación del equipo responsable de liderar el área de **seguridad alimentaria y nutricional**, cuya labor resulta fundamental en la promoción de entornos propicios para el bienestar integral.
Posteriormente, se brindará una explicación detallada sobre el **Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)**, el cual constituye un convenio administrativo formalizado entre el **Hospital Eduardo Arredondo Daza** y la **Secretaría local de Salud**, bajo la coordinación de la administración del señor alcalde de Valledupar, **Ernesto Orozco**. Este plan tiene como finalidad la ejecución de estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud.

- Socialización del objetivo de la intervención:

El cuál es el de brindar información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria a mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos, priorizando zonas estratégicas del municipio para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.

- Resolución de dudas del comerciante o manipulador.

Dentro de la intervención se dará un espacio para la resolución de dudas o preguntas a los participantes.

- Registro de la Intervención:

La recolección de información se realizará a través de planillas físicas, en las cuales se registrarán los datos de cada establecimiento comercial visitado, así como la información de los participantes atendidos. Este registro servirá como soporte de las intervenciones efectuadas. Cada establecimiento visitado e informado será contabilizado como una intervención, hasta alcanzar la meta de 1.000 establecimientos cubiertos como lo indica la ficha técnica de la actividad.

- Recolección de evidencias:

Durante el desarrollo de la intervención se realizará la toma de evidencias fotográficas con georreferenciación con previa autorización de los participantes.

- Difusión en redes:

En la medida en la que se realicen las intervenciones, se realizará la difusión en redes sociales y pagina web del HEAD en articulación con el equipo de prensa de la alcaldía de Valledupar y Secretaria Local de Salud el avance en el desarrollo de las mismas.

Se socializó el material informativo (rotafolio) que será utilizado en las intervenciones comunitarias, con el fin de garantizar su pertinencia, claridad y alineación con los lineamientos del PIC. Se solicitó la revisión y validación por parte del equipo técnico de la Secretaría de Salud antes de su aplicación en campo.

Una vez socializada la metodología para ejecución de la actividad, esta fue aprobada por las partes involucradas, quienes manifestaron su conformidad con la propuesta presentada y su disposición para apoyar su ejecución.

A continuación se dio paso a la socialización de la ficha técnica de la siguiente actividad:

Realizar treinta (30) intervenciones lúdicas para la promoción de la alimentación saludable en los niños, comprensión de la información nutricional, etiquetado frontal de advertencia de alimentos y bebidas ultra procesados establecidos por la resolución 2492 de 2022. Dirigidas a padres y cuidadores de IE y programas del ICBF, entre otras.

Se socializó a los asistentes la planeación metodológica de la actividad, informando el paso a paso para su ejecución de la siguiente manera:

A. Contactar y realizar reunión, coordinar con directores de (IE y programas del ICBF) y líderes comunitarios.
B. Formalizar invitaciones, acordar fechas, horarios y lugares de las intervenciones.

1. **Cronograma de las intervenciones**

- Segundo trimestre de 2025

Junio: se realizarán 8 intervenciones

- Tercer trimestre de 2025

Julio: se realizarán 5
Agosto: se realizarán 5

- Cuarto trimestre de 2025

Octubre: se realizarán 6 intervenciones
Noviembre: se realizarán 6 intervenciones

Priorizando los siguientes micro territorios:
Comuna 2: Villa del rosario 1, Villa rosario 2, Candelaria Sur
Comuna 3: Tierra prometida, Nuevo milenio, Mareigua
Comuna 4: Fundadores 1, Fundadores 2, Los Cacique
Comuna 5: Francisco Javier, Bello Horizonte, Nevada 2
Donde se encuentren los grupos Priorizados en el municipio Valledupar

2. **Desarrollo de las intervenciones**

A. Inicio – Ambientación:

Se dará inicio a cada intervención con una cálida bienvenida a todos los asistentes, seguida de la presentación del equipo responsable de liderar el área de **seguridad alimentaria y nutricional**, cuya labor resulta fundamental en la promoción de entornos propicios para el bienestar integral.
Posteriormente, se brindará una explicación detallada sobre el **Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)**, el cual constituye un convenio administrativo formalizado entre el **Hospital Eduardo Arredondo Daza** y la **Secretaría**

local de Salud, bajo la coordinación de la administración del señor alcalde de Valledupar, **Ernesto Orozco**. Este plan tiene como finalidad la ejecución de estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud.
Acto seguido, se invitará a los participantes a adoptar una posición cómoda para dar inicio a nuestro encuentro con una oración dirigida a Dios, realizada en un marco de respeto absoluto por la diversidad de creencias y convicciones personales.
De manera anticipada, el equipo de logística habrá dispuesto cuidadosamente el espacio físico ambientado con música alegre y carteles con frases como: ***"¡Ser padre saludable es ser un héroe de la nutrición!"***

B. A continuación se socializa el objetivo general de la actividad, el cual consiste en promover en padres y cuidadores el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultra procesados, de acuerdo con la Resolución 2492 de 2022, fomentando decisiones más saludables para la alimentación de los niños.
C. Posteriormente mediante la presentación de diapositivas o carteleras se brindará la información sobre el tema contenida en la *Cartilla ABCD de lectura de etiquetado para familias. Apropia, Busca, Compara y Decide por opciones más saludables Ministerio de Salud y Protección Social.*

3. Desarrollo de actividad lúdica:

Nombre de la actividad:

"¡Desafío Saludable!"

Objetivo:
Reforzar los conocimientos de los participantes sobre alimentación saludable, productos ultraprocesados y etiquetado frontal de advertencia, a través de una competencia por equipos.

Materiales:

- Pitos o campanas (puede ser una tapa, botella o sonido)
- Tarjetas con preguntas (tipo verdadero/falso, opción múltiple o de respuesta rápida)
- Pizarra o cartel para llevar puntaje
- Premios simbólicos.

Preparación:
Se dividen los participantes en 2 o 3 equipos. Se les asigna un nombre divertido a cada grupo (ej: "Los Sin Sellos", "L NutriDetectives", "Los Etiquetados"). El cual consiste en realizar retos de preguntas de 5 rondas y el equipo que más rondas acierte será el ganador del reto.

Desarrollo del juego:

1. Ronda 1: Verdadero o Falso
   - Ejemplo: "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos" → FALSO
   - El primer equipo en presionar el pito o campana responde. Si acierta, gana un punto.
2. Ronda 2: Opción Múltiple
   - Ejemplo:
     ¿Qué indica un sello que dice "Exceso en sodio"?
     a) Tiene poca sal
     b) Es bajo en sodio
     c) Tiene mucha sal (✓ respuesta correcta)
     d) No tiene sal
   - Si fallan, el turno pasa al siguiente equipo.
3. Ronda 3: Reto Rápido
   - El equipo tiene 30 segundos para mencionar 5 alimentos saludables y 3 productos que usualmente tienen sellos de advertencia.
4. Gran Final: Pregunta de reflexión
   - Cada equipo responde por turnos:
     "¿Por qué es importante leer las etiquetas antes de comprar un producto para los niños?"

Cierre:
Entrega un premio o reconocimiento al equipo ganador y se resalta que todos ganaron conocimientos que ayudan a cuidar la salud de su familia.

4. **Evaluación de la Actividad: Entrevistas Cualitativas**

Como parte del proceso de evaluación, se realizarán entrevistas cualitativas semi-estructuradas con una muestra representativa de padres y cuidadores que participen en la actividad. Estas entrevistas permitirán recoger testimonios, percepciones, aprendizajes y cambios en el conocimiento o actitudes frente a la alimentación saludable y el etiquetado frontal de advertencia.

Cada entrevista será grabada en formato de audio o video, previa autorización verbal o escrita del participante, y servirá como medio de verificación del impacto de la intervención. El contenido será analizado para identificar fortalezas, oportunidades de mejora y experiencias significativas que puedan retroalimentar futuras acciones educativas.

- Registro de la Intervención:

Mediante el uso de planillas físicas, se registrará la información de cada institución visitada y los datos de sus participantes.

- Recolección de evidencias:

Durante el desarrollo de la intervención se realizará la toma de evidencias fotográficas con georreferenciación con previa autorización de los participantes.

- Difusión en redes:

En la medida en la que se realicen las intervenciones, se realizará la difusión en redes sociales y pagina web del HEAD en articulación con el equipo de prensa de la alcaldía de Valledupar y secretaria Local de Salud el avance en el desarrollo de las mismas.

Tras la socialización, la actividad fue aprobada y se acordó su realización conforme a lo planteado.

El líder del área de seguridad alimentaria manifestó su compromiso institucional con el desarrollo de las acciones, resaltando la importancia de la articulación interinstitucional para lograr mayor impacto en las comunidades. Se acordó además mantener canales de comunicación abiertos para el acompañamiento técnico, así como programar reuniones periódicas de seguimiento para verificar la ejecución de las mismas.

Por su parte la auditora del área de SAN realizó observaciones pertinentes frente al desarrollo de las actividades propuestas; destacando la importancia de cumplir con los lineamientos técnicos y normativos establecidos en el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), así como de garantizar el registro adecuado de las evidencias y el alcance de las metas. Asimismo, reiteró la necesidad de fortalecer la articulación interinstitucional y el seguimiento oportuno de las acciones en territorio para asegurar su impacto en la población beneficiaria.

Finalmente, se establecieron compromisos conjuntos para consolidar el cronograma de actividades, validar los instrumentos metodológicos y asegurar la adecuada implementación de las estrategias enmarcadas en el PIC 2025.

COMPROMISOS			
No.	**Tarea/actividad**	**Responsable**	**Fecha de compromiso**
1.	Consolidar y compartir el cronograma preliminar de actividades con la Secretaría de Salud. Implementar los instrumentos de verificación (planillas, formatos de asistencia, actas e informes) diseñados por la secretaria de salud.	Equipo PIC- HEAD	16 Mayo 2025

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Reunión de concertación de las actividades del área seguridad alimentaria y nutricional del PIC- HEAD 2025





	Responsable del diligenciamiento:	Olga Yesenia Díaz Celedon	Olga Yesenia Diaz Celedon.		
	Cargo /cedula	Nutricionista Dietista/1050918750			
VALIDADORES DEL ACTA	NOMBRE	CARGO/ENTIDAD	Número de Cédula	Firma	
	Isabel Calderon luquez	Bacteriologa. PIC.	49.787.994		
		S. C. J	1320444		
	Beatriz Cotes O	Coord PIC-2025	49697100		
ANEXOS:	Planeación metodológica de las actividades				

SECRETARIA LOCAL DE SALUD		
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		
PLANEACION METODOLOGICA DEL DESARROLLO DE INTERVENCIONES SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA – "Valledupar te cuida".		
NOMBRE DE LA ESTRATEGIA		
Objetivo		Brindar información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria a mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos, priorizando zonas estratégicas del municipio para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.
Indicadores	**Resultado Asociado**	Disminuir a 9,0 la tasa de incidencia de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)
	Producto Asociado	Disminuir a 9 la tasa mortalidad por IRA en menores de 5 años
Nombre de la Actividad		Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.
Descripción de la actividad		1. Concertación con el líder de la secretaria local de salud 2. Diseño del material informativo (rotafolio) el cual contendrá la siguiente información clave basada en lo establecido en la resolución 2674 de 2013 la cual establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que se dedican a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. También establece los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública: - Capitulo VIII: Restaurante y establecimientos gastronómicos - Artículo 32: Condiciones generales - Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. - Artículo 34: equipos y utensilios - Artículo 36: Responsabilidades - Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas para preparación de alimentos. - Practicas claves en la manipulación higiénica de los alimentos. - Practica correcta para el lavado de manos. - Saneamiento básico. - Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA. 3. Convocatoria y concertación con la comunidad de la zona y diferentes actores. 4. Ejecución de las Visitas a cada uno de los establecimientos comerciales por zona en el siguiente cronograma:

- Durante el segundo trimestre 2025 entre los meses de mayo y junio se intervendrán 300 establecimientos así:

Mayo: Intervenir 100 establecimientos en:
Comuna 3: Mareigua, Tierra prometida, Nuevo milenio.

Junio: Intervenir 200 establecimientos en:
Comuna 2: Villa del rosario 1, Villa rosario 2, Candelaria Sur.

- Durante el tercer trimestre entre los meses de julio, agosto y septiembre

Se intervendrán 600 establecimientos comerciales así:

Julio: intervención de 200 establecimientos en:
Comuna 4: 450 años, Fundadores 1, Fundadores 2, Los Caciques

Agosto: intervención de 200 establecimiento en:
Comuna 5: Nevada, Francisco Javier, Bello Horizonte.

Septiembre: Intervención de 200 establecimientos en:
Comuna 2: Avenida simón Bolívar.

- Durante el cuarto trimestre se intervendrán 100 establecimientos comerciales en:

Noviembre
Comuna 6: Pabellón del pescado y carnes

Metodología de las intervenciones:

- Visita uno a uno a cada establecimiento comercial donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos.

Se inicia la actividad con un saludo y seguido la presentación del equipo responsable de liderar el área de **seguridad alimentaria y nutricional**, cuya labor resulta fundamental en la promoción de entornos propicios para el bienestar integral.
Posteriormente, se brindará una explicación detallada sobre el **Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)**, el cual constituye un convenio administrativo formalizado entre el **Hospital Eduardo Arredondo Daza** y la **Secretaría local de Salud**, bajo la coordinación de la administración del señor alcalde de Valledupar, **Ernesto Orozco**. Este plan tiene como finalidad la ejecución de estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud.

- Socialización del objetivo de la intervención:

El cuál es el de brindar información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria a mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos, priorizando zonas estratégicas del municipio para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con

	un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria. • Se invitará a los participantes a tomar asiento en un lugar estratégico del establecimiento para la presentación y socialización de la información del rotafolio la cual estará guiada por las directrices de la resolución 2674 de 2013: - Capitulo VIII: Restaurante y establecimientos gastronómicos - Artículo 32: Condiciones generales - Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos. - Artículo 34: equipos y utensilios - Artículo 36: Responsabilidades - Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas para preparación de alimentos. - Practicas claves en la manipulación higiénica de los alimentos. - Practica correcta para el lavado de manos. - Saneamiento básico. - Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA. • Resolución de dudas del comerciante o manipulador. Dentro de la intervención se dará un espacio para la resolución de dudas o preguntas a los participantes. • Entrega de Material de Apoyo: • Registro de la Intervención: Mediante el uso de planillas físicas, se registrará la información de cada establecimiento comercial visitado y los datos de sus participantes. • Recolección de evidencias: Durante el desarrollo de la intervención se realizará la toma de evidencias fotográficas con georreferenciación con previa autorización de los participantes. • Despedida A través del siguiente mensaje clave, se dará por terminada la intervención: *"Muchas gracias por su tiempo y por permitirnos compartir esta información. Lo que buscamos con estas recomendaciones es proteger la salud de ustedes, sus clientes y sus familias. Recuerden que una buena práctica en la manipulación de alimentos puede prevenir muchas enfermedades. Si tiene dudas o necesita apoyo, estamos a su disposición desde la Secretaría de Salud y el hospital Eduardo Arredondo Daza. ¡Que tengan un excelente día y mucho éxito en su negocio!"*

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD	**SECRETARIA LOCAL DE SALUD VALLEDUPAR** **PLAN METODOLICO SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**	HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E.

	• Difusión en redes: En la medida en la que se realicen las intervenciones, se realizará la difusión en redes sociales y pagina web del HEAD en articulación con el equipo de prensa de la alcaldía de Valledupar y Secretaria Local de Salud el avance en el desarrollo de las mismas.
Elaboro: / Reviso: BELKIS CORDOBA QUINTERO- COORDINADORA PIC 2024 Información tomada de la resolución 2674 del 22 de julio de 2013 del ministerio de salud y protección social.	

SECRETARIA LOCAL DE SALUD VALLEDUPAR

CRONOGRAMA AREA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

MES DE NOVIEMBRE 2025

No	AREA	FECHA	HORA	LUGAR	CONTACTO	NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	CANT
1	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	3/11/2025	7:00 am 12:00 Pm	PABELLON DEL PESCADO CALLE 21 CENTRO	PRESIDENTE ASOPEZ HECTOR POLO CELULAR:3116697866	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
2	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	4/11/2025	7:00 am 12:00 Pm	PABELLON DEL PESCADO CALLE 21 CENTRO	PRESIDENTE ASOPEZ HECTOR POLO CELULAR:3116697866	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
3	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	5/11/2025	7:00 am 12:00 Pm	PABELLON DEL PESCADO CALLE 21 CENTRO	PRESIDENTE ASOPEZ HECTOR POLO CELULAR:3116697866	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
4	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	6/11/2025	7:00 am 12:00 Pm	PABELLON DEL PESCADO CALLE 21 CENTRO	PRESIDENTE ASOPEZ HECTOR POLO CELULAR:3116697866	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
5	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	7/11/2025	7:00 am 12:00 PM	PABELLON DEL PESCADO CALLE 21 CENTRO	PRESIDENTE ASOPEZ HECTOR POLO CELULAR:3116697866	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
6	SEGURIDAD ALIMENTARIA	13/11/2025	7:00 am	PABELLON DE CARNES	GERENTE MERCAUPAR LILIAN ZABALETA	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10

	Y NUTRICIONAL		12:00 PM	MERCADO NUEVO	CRA20 #14 B. LA GRANJA		
7	**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**	18/11/2025	7:00 am 12:00 PM	PABELLON DE CARNES MERCADO NUEVO	GERENTE MERCAUPAR LILIAN ZABALETA CRA20 #14 B. LA GRANJA	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
8	**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**	19/11/2025	7:00 am 12:00 PM	PABELLON DE CARNES MERCADO NUEVO	GERENTE MERCAUPAR LILIAN ZABALETA CRA20 #14 B. LA GRANJA	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
9	**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**	20/11/2025	7:00 am 12:00 PM	PABELLON DE CARNES MERCADO NUEVO	GERENTE MERCAUPAR LILIAN ZABALETA CRA20 #14 B. LA GRANJA	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10
10	**SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**	21/11/2025	7:00 am 12:00 PM	PABELLON DE CARNES MERCADO NUEVO	GERENTE MERCAUPAR LILIAN ZABALETA CRA20 #14 B. LA GRANJA	INOCUIDAD ALIMENTARIA	10

BELKIS CORDOBA QUINTERO
Coordinadora PIC 2025

ISABEL CALDERON LUQUEZ
profesional área seguridad alimentaria y nutricional

Valledupar, 20 de octubre de 2025

Señor:
Hector Polo
Gerente ASOPEZ de Valledupar

Asunto: Solicitud de brindar información en salud sobre las buenas practica higiénicas de inocuidad alimentaria basada según la resolución 2674 del 2013 en el Pabellón del Pescado.

Respeto Señor POLO reciba un cordial saludo.

Por medio del presente oficio, nos dirigimos a usted con el fin de solicitar su valiosa colaboración para dar una información en salud sobre las buenas practica higiénicas de inocuidad alimentaria basada según la resolución 2674 del 2013 al pabellón del pescado desde el día 3 al 14 noviembre del presente año.

Estas intervenciones tienen como propósito principal garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, promover la higiene y el manejo adecuado de los alimentos, toma de conciencia sobre enfermedades transmitidas por alimentos

Para el desarrollo de esta actividad, es fundamental contar con su acompañamiento Estamos convencidos de que esta iniciativa contribuirá significativamente a la mejora de la calidad de los productos alimenticios que se ofrecen en este importante espacio comercial y al bienestar de la comunidad en general.

Agradecemos de antemano su atención y disposición,

Quedamos atentos a cualquier inquietud y a la confirmación de su amable respuesta al teléfono 3156000044

Cordialmente,

Isabel María Calderón Luquez
Bacterióloga con énfasis en microbiología de alimentos
Plan de intervenciones colectivas- PIC
Hospital Eduardo Arredondo Daza

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
SALUD

ÁREA DE LA SECTORIAL:	***SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL***							
LUGAR:	*OFICINA DEL GERENTE DE ASOPEZ EN EL PABELLON DEL PESCADO Cra 13 # 20B -41 la granja*			**FECHA**	20 OCTUBRE	**HORA DE INICIO**	*8:00 .AM*	
					20 OCTUBRE	**HORA FINAL**	*10:00 Am.*	
TIPO DE ACTIVIDAD:	**Comité**		**Mesa de Trabajo**		**Auditoría**		**Monitoreo/ Seguimiento**	
	Reunión		**Asistencia técnica**		**Capacitación**		**Otra/cual:**	CONCERTA - CION
TEMA:	Concertación de intervenciones en establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, Nevada, Fundadores, Mareigua, 450 años.							
OBJETIVO:	Concertar la realización de intervenciones en el establecimiento del PABELLON DEL PESCADO donde se manipulan y se comercializa, programada en el marco del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)							
POBLACIÓN OBJETO:	PABELLON DEL PESCADO							

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Esta reunión fue convocada con el objetivo de concertar la intervención en salud en el establecimiento del PABELLON DEL PESCADO Microterriterritorio perteneciente a la comuna 1 priorizado en el municipio de Valledupar.

Como parte de la estrategia de información en salud sobre las prácticas de inocuidad alimentaria liderada por el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), en convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud de Valledupar.

Dicha reunión fue previamente solicitada mediante oficio formal el 20 octubre del 2025, en el que se planteó la intención de trabajar articuladamente con el gerente de ASOPEZ ubicado en la Carrera 13 # 20b-41 la granja para el desarrollo de la actividad.

Durante el encuentro, se trataron los siguientes puntos:

1. **Presentación del objetivo de la intervención:** Isabel María Calderón Luquez, responsable de la actividad en el PIC, explicó que esta estrategia busca promover entornos alimentarios seguros, brindando orientación al establecimiento donde se manipulan y comercializan peces, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la salud pública.

2. **Alcance de la actividad:** Se mencionó que la intervención se encuentra dentro de una meta general que abarca varias comunas del municipio, y que en el pabellón del pescado proyecta visitar 50 puestos o más

3. que manipulen y expendan peces.

4. **Material informativo:** Se presentó el rotafolio que se utilizará durante las visitas, con información tomada de la Resolución 2674 de 2013 sobre condiciones higiénico-sanitarias, manipulación adecuada de alimentos, limpieza, cadena de frío y otros aspectos técnicos clave.

Durante la reunión hubo un espacio para escuchar la opinión del Sr HECTOR POLO, el cual realizó las siguientes preguntas:

- ¿Las visitas serán sancionatorias o de orientación?
  Se aclaró que la intervención es completamente informativa y preventiva, no sancionatoria, y no reemplaza las funciones de inspección, vigilancia y control de la secretaria de salud pública.

Sugerencias y solicitudes de ASOPEZ

- El señor HECTOR POLO gerente de ASOPEZ solicito el acompañamiento de salud pública 2 O 3 veces al año
- Que se realice en horas de la mañana para lograr una mejor cobertura, dado que en la tarde no hay atención al público.

Conclusiones

- Se concertó que las visitas se realizarán entre los días del 3 al 14 noviembre de 2025.
- La meta establecida fue intervenir aproximadamente 50 o más puestos.
- El gerente de ASOPEZ manifestó su disposición para colaborar con la socialización de la actividad y acompañar al equipo PIC durante las visitas.
- Se valoró positivamente el enfoque informativo de la intervención y se destacó la importancia de continuar realizando este tipo de actividades en beneficio de la salud comunitaria.

COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.	Informar a los manipuladores del PABELLON DEL PESCADO sobre la actividad y a facilitar el]desarrollo de las visitas.	ASOPEZ	NOVIEMBRE 2025
2.	Llevar a cabo las intervenciones en las fechas acordadas, utilizando un enfoque respetuoso, informativo y ajustado a las condiciones del entorno.	Equipo PIC	NOVIEMBRE 2025
3.	Mantener una comunicación activa antes, durante y después de las jornadas, con el fin de resolver cualquier inconveniente logístico y fortalecer el trabajo comunitario en torno a la inocuidad alimentaria.	ASOPEZ Equipo PIC	NOVIEMBRE 2025

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Reunión de concertación con ASOPEZ el día 20 octubre 2025





	Responsable del diligenciamiento:	*ISABEL MARIA CALDERON LUQUEZ*		
	Cargo /cedula	*BACTERIOLOGA*		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO/ENTIDAD**	**Número de Cédula**	**Firma**
	Hector polo	Asopez	1893429	
ANEXOS:	Oficio de concertación			

	SECRETARIA LOCAL DE SALUD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC-2025	HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA, E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

Valledupar, 23 de octubre de 2025

Señora
Lilian Zabaleta
Gerente Mercado Popular de Valledupar - Mercaupar

Asunto: Solicitud de brindar información en salud sobre las buenas practica higiénicas de inocuidad alimentaria basada según la resolución 2674 del 2013 en el Pabellón de Carnes.

Respetada Señora Zabaleta, reciba un cordial saludo.

Por medio del presente oficio, nos dirigimos a usted con el fin de solicitar su valiosa colaboración para dar una información en salud sobre las buenas practica higiénicas de inocuidad alimentaria basada según la resolución 2674 del 2013 a mínimo 50 mesas o más del pabellón de carnes desde el día 17 al 28 noviembre del presente año.

Estas intervenciones tienen como propósito principal garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, promover la higiene y el manejo adecuado de los alimentos, toma de conciencia sobre enfermedades transmitidas por alimentos

Para el desarrollo de esta actividad, es fundamental contar con su acompañamiento Estamos convencidos de que esta iniciativa contribuirá significativamente a la mejora de la calidad de los productos alimenticios que se ofrecen en este importante espacio comercial y al bienestar de la comunidad en general.

Agradecemos de antemano su atención y disposición,

Quedamos atentos a cualquier inquietud y a la confirmación de su amable respuesta al teléfono 3156000044

Cordialmente,

Isabel María Calderón Luquez
Bacterióloga con énfasis en microbiología de alimentos
Plan de intervenciones colectivas- PIC
Hospital Eduardo Arredondo Daza

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
SALUD

ÁREA DE LA SECTORIAL:	***SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL***						
LUGAR:	*OFICINA MERCAUPAR* *Cra 16 # 20B -109 la granja*		**FECHA**	23 OCTUBRE	**HORA DE INICIO**	*8:00 .AM*	
				23 OCTUBRE	**HORA FINAL**	*10:00 Am.*	
TIPO DE ACTIVIDAD:	**Comité**		**Mesa de Trabajo**		**Auditoría**		**Monitoreo/ Seguimiento**
	Reunión		**Asistencia técnica**		**Capacitación**		**Otra/cual:** CONCERTA - CION
TEMA:	Concertación de intervenciones en establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón de carnes, carnes, avenida Simón Bolívar, Nevada, Fundadores, Mareigua, 450 años.						
OBJETIVO:	Concertar la realización de intervenciones en el establecimiento del PABELLON DEL CARNES donde se manipulan y se comercializa, programada en el marco del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC)						
POBLACIÓN OBJETO:	PABELLON DEL CARNES						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Esta reunión fue convocada con el objetivo de concertar la intervención en salud en el establecimiento del PABELLON DEL CARNES Microterriterritorio perteneciente a la comuna 1 priorizado en el municipio de Valledupar.

Como parte de la estrategia de información en salud sobre las prácticas de inocuidad alimentaria liderada por el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), en convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud de Valledupar.

Dicha reunión fue previamente solicitada mediante oficio formal el 23 octubre del 2025, en el que se planteó la intención de trabajar articuladamente con la gerente de MERCAUPAR ubicada en la Carrera 16 # 20b-109 la granja para el desarrollo de la actividad.

Durante el encuentro, se trataron los siguientes puntos:

1. **Presentación del objetivo de la intervención:** Isabel María Calderón Luquez, responsable de la actividad en el PIC, explicó que esta estrategia busca promover entornos alimentarios seguros, brindando orientación al establecimiento donde se manipulan y comercializan peces, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la salud pública.

2. **Alcance de la actividad:** Se mencionó que la intervención se encuentra dentro de una meta general que abarca varias comunas del municipio, y que en el pabellón de las carnes proyecta visitar 30 mesas o más que manipulen y expendan carnes.

3. **Material informativo:** Se presentó el rotafolio que se utilizará durante las visitas, con información tomada de la Resolución 2674 de 2013 sobre condiciones higiénico-sanitarias, manipulación adecuada de alimentos, limpieza, cadena de frío y otros aspectos técnicos clave.

Durante la reunión hubo un espacio para escuchar la opinión de la Sra. Lilian Zabaleta, el cual realizó las siguientes preguntas:

- ¿Las visitas serán sancionatorias o de orientación?
  Se aclaró que la intervención es completamente informativa y preventiva, no sancionatoria, y no reemplaza las funciones de inspección, vigilancia y control de la secretaria de salud pública.

Sugerencias y solicitudes de MERCAUPAR

- La señora Lilian Zabaleta gerente de MERCAUPAR solicito el acompañamiento de salud pública permanente en el año
- Que se realice en horas de la mañana para lograr una mejor cobertura, dado que en la tarde no hay atención al público.

Conclusiones

- Se concertó que las visitas se realizarán entre los días del 17 al 28 noviembre de 2025.
- La meta establecida fue intervenir aproximadamente 30 o más mesas.
- La gerente MERCAUPAR manifestó su disposición para colaborar con la socialización de la actividad y acompañar al equipo PIC durante las visitas con un supervisor y la Policia Civica.
- Se valoró positivamente el enfoque informativo de la intervención y se destacó la importancia de continuar realizando este tipo de actividades en beneficio de la salud comunitario.

COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.	Informar a los manipuladores del PABELLON DEL CARNES sobre la actividad y a facilitar el desarrollo de las visitas.	MERCAUPAR	NOVIEMBRE 2025
2.	Llevar a cabo las intervenciones en las fechas acordadas, utilizando un enfoque respetuoso, informativo y ajustado a las condiciones del entorno.	Equipo PIC	NOVIEMBRE 2025
3.	Mantener una comunicación activa antes, durante y después de las jornadas, con el fin de resolver cualquier inconveniente logístico y fortalecer el trabajo comunitario en torno a la inocuidad alimentaria.	MERCAUPAR Equipo PIC	NOVIEMBRE 2025

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Reunión de concertación con MERCAUPAR el día 23 octubre 2025





VALIDADORES DEL ACTA	**Responsable del diligenciamiento:**	*ISABEL MARIA CALDERON LUQUEZ*			
	Cargo /cedula	*BACTERIOLOGA*			
	NOMBRE		**CARGO/ENTIDAD**	**Número de Cédula**	**Firma**
	Lilian Lucia Lalaleta		Mercaypos Gerente	49.763.942	Lilian Lalaleta
ANEXOS:	Oficio de concertación				

PABELLON DEL PESCADO

ÁREA:	AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL								
LUGAR:	PABELLON DEL PESCADO COMUNA 1 DE VALLEDUPAR			**FECHA**	5 NOVIEMBRE AL 13NOVIEMBRE		**HORA INICIO**	7: 00 AM	
							HORA FINAL	11:00 AM	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**		
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	INFORMACION EN SALUD			
TEMA:	Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.								
OBJETIVO:	Brindar información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria a establecimientos donde se preparan, venden y/o consumen bebidas y alimentos, priorizando la zona estratégica del PABELLON DEL PESCADO del municipio de Valledupar para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.								
POBLACIÓN OBJETIVO:	Establecimiento donde se preparan, manipulan, venden y/o consumen alimentos en EL PABELLON DEL PESCADO								

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

ANTECEDENTES Y CONCERTACIÓN COMUNITARIA

La actividad fue coordinada con el Gerente de ASOPEZ el sr Hector Polo con cedula de ciudadanía N° 18934820 El día 20 de octubre del 2025, mediante oficio formal y una reunión llevada a cabo en su oficina ubicada en el pabellón del pescado en la carrera 13 N° 20B – 41 la granja el cual fue delegado por la gerente de MERCABASTOS Camila González Mejía la cual se gestionó el apoyo institucional y comunitario para realizar la información en salud sobre inocuidad alimentaria, priorizando la zona del Pabellón del Pescado.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La actividad se orientó a brindar **información sanitaria** a 70 puestos de vendedores de pescados en el Pabellón del Pescado los días 5-6-7-10-11-12 y 13 noviembre donde se manipulan, y comercializan.

La actividad se ejecutó bajo la metodología establecida en el **Plan de Intervenciones Colectivas – PIC**, implementando las siguientes fases como se describe en el plan metodológico:

- **Abordaje individualizado:** Se realizó un acercamiento a cada puesto, con saludo formal e introducción del propósito de la visita, destacando la importancia de promover prácticas higiénicas y seguras para la protección de la salud pública.
- **Contextualización del PIC:** Se explicó que esta estrategia forma parte de las acciones colectivas que adelanta el Hospital Eduardo Arredondo Daza en convenio con la Secretaría Local de Salud, con el fin de mejorar las condiciones sanitarias del municipio.
- **Objetivo de la estrategia:** Se socializó que se busca intervenir 1000 establecimientos del municipio a lo largo del año, priorizando zonas de alta circulación y densidad poblacional. Las intervenciones en el pabellón del pescado forman parte de este plan preventivo e integral.
- **Socialización técnica:** Utilizando un rotafolio, se compartió información clave contenida en la **Resolución 2674 de 2013**, incluyendo: Capitulo VIII: Restaurante y establecimientos gastronómicos
- - Artículo 32: Condiciones generales.

    1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
    2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
    3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje
    4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
    5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
    6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua

- - Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.

    1. Condiciones estructurales y de funcionamiento para establecimientos gastronómicos: Durante la información, se les indica a los comerciantes que los pisos del establecimiento deben estar construidos con materiales seguros y sanitarios. Esto significa que no deben liberar sustancias tóxicas, deben ser resistentes, impermeables, no absorbentes, no porosos y antideslizantes de color blanco. Además, se recalca que el acabado debe estar libre de grietas o imperfecciones, ya que estas dificultan la limpieza, la desinfección y el mantenimiento adecuado del área.
    2. En cuanto a los techos, se les explica que deben estar diseñados para evitar la acumulación de suciedad, la condensación y la proliferación de hongos de color blanco. También se advierte sobre el riesgo de

desprendimientos superficiales, por lo que se recomienda que el techo sea de fácil limpieza y mantenimiento. Se hace énfasis en que, en lo posible, no se deben utilizar techos falsos o dobles techos, especialmente aquellos fabricados con materiales como el asbesto, por su riesgo para la salud.

3. Respecto a las paredes, se les orienta que deben ser de colores claros, construidas con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y fáciles de limpiar y desinfectar. Hasta una altura adecuada, deben tener un acabado liso y sin grietas. Se les sugiere el uso de revestimientos cerámicos o pinturas plásticas que cumplan con estos requisitos, para garantizar condiciones higiénicas óptimas.

- – Artículo 34. Equipos y utensilios

1. Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección
3. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección
4. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección
5. Las superficies donde se pican los alimentos; No pueden ser de madera las tablas ni los cuchillos para evitar las contaminaciones cruzadas, sino que deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
6. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se debe realizar mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto
7. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

- - Artículo 36: Responsabilidades

1. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor
2. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la

capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.

3. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos,

- - Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas para preparación de alimentos.

1. Recepción y almacenamiento de materias primas: La recepción de materias primas es el primer paso en la elaboración de alimentos. Se les indica a los comerciantes que deben verificar que los productos lleguen en buen estado, observando su color, olor, textura, temperatura, empaque y etiquetado del producto. Todo debe estar limpio, íntegro y cumplir con el registro sanitario y el INVIMA.
2. Su manipulación deberá ser de tal forma que la descarga y el almacenamiento se realicen con rapidez encima de estibas o canastillas y que no puede haber ningún producto en el suelo para evitar que lleguen roedores.

- - Practicas claves en la manipulación higiénica de los alimentos.

Se les explica a los manipuladores realizar el curso de manipulación de alimentos, con sus exámenes de KOH, frotis de garganta y coprológicos, tener sus capacitaciones.

Utilizar gorro, tapaboca, guantes, zapatos cerrados, uniforme de color blanco o colores claros, nada de prendas, perfumes. El lavado correcto de manos ya que se encuentra manipulando dinero y alimentos.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, reparación,

elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, que se de modo disminuyan los riesgos Físicos, Químicos y Biológicos.

- - Practica correcta para el lavado de manos y que este aviso sea visible en los baños

1. Mójese las manos con agua.
2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.
3. Frótese las palmas de las manos entre sí.

4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.
5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.
7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuáguese las manos con agua.
10. Séquese las manos con una toalla de papel.
11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

- Plan de Saneamiento básico.

Este plan debe implantarse y desarrollarse por escrito y a disposición de la autoridad competente, secretaria Local de Salud incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección:
   Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos.
   Debe contarse con un punto ecológico con sus canecas Blancas, Verde y Negra con su tapa y bolsas para el transporte y disposición final de los desechos sólidos.

3. Control de plagas.:
   Realizar la fumigación cada 3 meses y con el certificado de una empresa legal llenar los registros.
   Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:
   Asegurar que las condiciones de las instalaciones estén en óptimas condiciones.
   Realizar constantemente la limpieza y desinfección de lugar.
   Almacenar correctamente los alimentos.
   Eliminar correctamente los desechos en el lugar.
   Evitar que ingresen posibles plagas, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas, y rejillas en los desagües.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable.
   Deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua mediante una empresa legal que les realice el lavado de tanques elevados la limpieza y desinfección; controles al agua para garantizar el

cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos y llevar los registros.

- Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA.
Listeriosis, Hepatitis A, Salmonelosis, Gastroenteritis por Escherichia coli, Amibiasis por Emtamoeba, histolytyca, Norovirus y botulismo alimentario.

Clasificación:

INTOXICACIÓN: Se produce al ingerir un alimento que contiene un compuesto tóxico. Esta sustancia tóxica puede proceder de productos de limpieza, fitosanitarios, medicamentos veterinarios, contaminación es ambientales, o

Ser sintetizado en el alimento por una bacteria o un hongo (toxinas bacterianas y micotoxinas)

INFECCIÓN:

Producidas por la Ingestión de agentes infecciosos específicos, que en el intestine pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí afectar a otros aparatos o sistemas del organismo

Las Toxiinfecciones Alimentarias:

son enfermedades que se producen por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos

patógenos o sus toxinas y son las que suelen ocupar los titulares de las alertas alimentarias.

Alergias Alimentarias:

Son respuestas del Sistema inmune hacia una sustancia identificada en algún alimento llamada alérgeno.

- **Espacio de diálogo y resolución de inquietudes:** Se propició un ambiente participativo donde los manipuladores compartieron observaciones, preocupaciones y sugerencias.

Durante las intervenciones se visitaron un total de setenta (70) puestos entre los días 5-6-7-10-11-12 y 13 de noviembre 2025. Hubo acompañamiento de la auditoria de secretaria de salud.

LISTADO DE PUESTOS INTERVENIDOS

A continuación, se detallan los puestos visitados durante la intervención en salud organizada por días, con el respectivo número de personas que recibieron la información:

- 05 de Noviembre Siete (7) puestos

1. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 11 Maria Perez
2. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 12 Carlos Velez
3. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 13 Steven Sonieves
4. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 14 Daniel Hurtado
5. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 15 Arelis Barraza
6. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 16 Yordin Fuentes
7. Cra 13 N° 20B - 41 Puesto N° 17 Martha Murillo

- 06 de Noviembre Diez (10) Puestos

1. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 1 eusebio Meyer
2. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 2 raudith meyer
3. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 3JosedarioMeyer
4. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 4 Maria Barraza
5. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 5RicardoMiranda
6. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 6 Jorge Mengual
7. Cra 13 N° 20B - 41 PATIOPuesto N° 7 Asterio Mengual
8. Cra 13 N° 20B - 41PATIO Puesto N° 8 Ismael Barrios
9. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 9 Jose Pedraza
10. Cra 13 N° 20B - 41 PATIO Puesto N° 10 Erick Pedraza

- 07 de Noviembre Diez (9) puestos

1. Cra 13 N° 20B -41 puesto 58 Aalcides men
2. Cra 13 N° 20B -41 puesto 59 Fany Muñoz
3. Cra 13 N° 20B -41 puesto 60 Sara Ariza
4. Cra 13 N° 20B -41 puesto 63 Tatiana Perez
5. Cra 13 N° 20B -41 puesto 64 Rita Mariaga
6. Cra 13 N° 20B -41 puesto 65 Edwin Barraza
7. Cra 13 N° 20B -41 puesto 66 Odilia Padilla
8. Cra 13 N° 20B -41 puesto 67 Adalberto Cardona
9. Cra 13 N° 20B-41 Puesto 68 Geiner Camacho

- 10 de Noviembre Diez (10) Puestos

1. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 48 Durlan Rodriguez
2. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 49 Jhony Perez
3. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 50 Simon Martinez
4. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 51 Jesus Romero
5. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 52 Jose Romero
6. Cra 13 # 20B – 41Puesto 53 Josefina Pabón
7. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 55 Carlos Cantillo

8. Cra 13 # 20B – 41Puesto 56 Sueidy Orozco
9. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 54 Milagros Molina
10. Cra 13 # 20B – 41Puesto 57Claudia Martinez

- 11 de Noviembre Catorce(14) puestos

1. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 1 Rocio Flores
2. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 2 jesus Nieves
3. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 3 Juan Manuel vilardy
4. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 4 yosuan david Rojas
5. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 6 Alex Barraza
6. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 13 Mario Gutierrez
7. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 5 Tomas Murillo
8. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 14 Javier Lopez
9. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 15 Rafael Caceres
10. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 17 Victor Rafael Lozano
11. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 18 Sebastian Atencio
12. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 19 Luis Romero
13. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 20 jel yacub
14. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 21 Edilberto Flores

- 12 de Noviembre Diez (10) Puestos

1. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 22 Jhony Diaz
2. Cra 13 # 20B - 41 Puesto 23 Madeleine Castro
3. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 25 Luzdarys Tobias
4. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 26 Jesus Rios
5. Cra 13 # 20B – 41Puesto 27 Luis Rocha
6. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 28 Adrianana Vilarey
7. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 29 william Duran
8. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 30 Isabel Lopez
9. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 31 Luz Rosales
10. Cra 13 # 20B – 41 Puesto 32 Sebastiam Romero

- 13 Noviembre Diez (10) puestos

1. Cra 13 # 20B – 41 puesto 33 maximiliano garcia
2. Cra 13 # 20B – 41 puesto 35 Clara Vasquez
3. Cra 13 # 20B – 41 puesto 36 Benjamin Garcia
4. Cra 13 # 20B – 41 puesto 38 Mercedes Martinez
5. Cra 13 # 20B – 41 puesto 39 Deimer Gutierrez
6. Cra 13 # 20B – 41 puesto 40 Job Ayala
7. Cra 13 # 20B – 41 puesto 41 Dervis Mendoza
8. Cra 13 # 20B – 41 puesto 42 Melisa Cantillo
9. Cra 13 # 20B – 41 puesto 43 Yasmin Cantillo
10. Cra 13 # 20B – 41 puesto 47 Fredy Vasquez

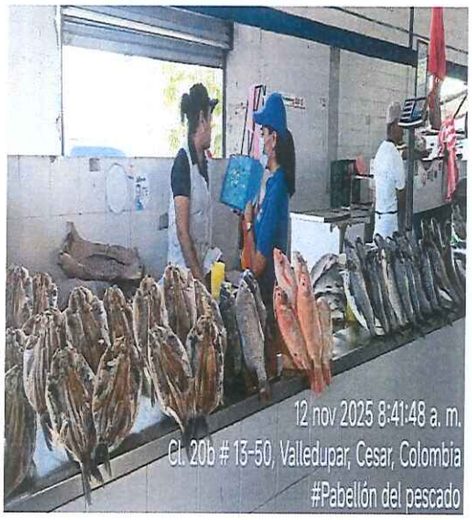
COMPROMISOS			
No.	**Tarea/actividad**	**Responsable**	**Fecha de compromiso**
1	Los manipuladores se comprometieron a replicar la información con su personal y aplicar las medidas sugeridas.	Pabellón del Pescado	Noviembre 2025
2	**Aplicar buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos,** incluyendo el lavado frecuente de manos, la limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos utilizados en la venta de los pescados.	Pabellón del pescado	Permanente

3	**Garantizar el adecuado almacenamiento de los pescados,** respetando la cadena de frío, color olor textura y condiciones de conservación.	ASOPEZ	Permanente

REGISTROS FOTOGRÁFICOS
PABELLON DEL PESCADO DEL 5-13 Noviembre -2025









ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

SECRETARIA LOCAL DE SALUD
ACTA DE REPORTE DE ACTIVIDADES

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E.
SERVICIO CON CALIDAD HUMANA





ANEXOS:				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	ISABEL MARIA CALDERON LUQUEZ		
	Nombre:	BACTERIOLOGA		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Hector Polo	Asopez	1P 93420	

SECRETARIA LOCAL DE SALUD-HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS-PIC 2025
CONSOLIDADO DE LOS ESTABLECIMIENTO INTERVENIDOS

Fecha	Nombres y apellidos	Identificacion	Sexo y genero	Edad	Embarazada	Etnias	Victima	Cabeza de familia	Discapacidad	Telefono	Representacion	Direccion
5/11/2025	maria perez	49772090	2	5	2	1	5	1	3	3172258060	puesto 11	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	carlos velez	77033971	1	6	2	4	5	1	3	no tiene	puesto 12	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	estiven	12645023	1	5	2	4	5	1	3	3105047126	puesto 13	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	daniel hurtado	1065650238	1	5	2	4	5	1	3	no tiene	puesto 14	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	arelis barraza	49761694	2	5	2	4	5	1	3	3215662149	puesto 15	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	yordin fuentes	1066871320	1	5	2	4	5	1	3	3126755787	puesto 16	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
5/11/2025	marta murillo	49656834	2	5	2	4	5	1	3	3017638030	puesto 17	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	eusebio meyer	77091619	1	5	2	4	1	1	3	317945811	Puesto 1	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	raudith meyer	7618706	1	5	2	4	1	1	3	3135081584	Puesto 2	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	jose dario meyer	12646186	1	5	2	4	1	1	3	3002091825	Puesto 3	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	maria barraza	49743890	1	5	2	4	5	1	3	3135922700	Puesto 4	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	ricardo miranda	8760896	1	6	2	4	5	1	3	no tiene	Puesto 5	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado

6/11/2025	jorge mengual	1065823662	1	5	2	4	5	1	3	3004422783	Puesto 6	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	asterio mengual	77024582	1	6	2	4	5	1	3	3146101474	Puesto 7	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	ismael barrios	72166461	1	5	2	4	5	1	3	312166461	Puesto 8	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	jose pedroza	77025768	1	6	2	4	5	1	3	3106753364	Puesto 9	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
6/11/2025	erick barraza	1065566478	1	5	2	4	5	1	3	3177712105	Puesto 10	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	adalcides men	77015301	1	6	2	4	5	1	3	3013874246	mesa 58	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	fani muñoz		2	6	2	4	5	1	3	3126632511	mesa 59	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	sara ariza	49740591	2	6	2	4	5	1	3	3185340631	mesa 60	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	tatiana perez	1065565564	2	5	2	4	5	1	3	3147812882	mesa 63	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	brito mariaga	57116020	1	5	2	4	5	1	3	0	mesa 64	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	edwin barraza	1065564116	1	5	2	4	5	1	3	3105250070	mesa 65	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	odila padilla	49738744	2	5	2	4	5	1	3	3194515963	mesa 66	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	adalberto cardona	73108889	1	6	2	4	5	1	3	3006621944	mesa 67	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
7/11/2025	geiner camacho	1047434754	1	5	2	4	5	1	3	3217567854	mesa 68	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	durlan rodriguez	84095550	1	5	2	4	1	1	3	3243725290	mesa 48	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado

10/11/2025	jhony perez	77784378	1	5	2	4	5	1	3	3017218195	mesa 49	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	simon martinez	77021674	1	6	2	4	1	1	3	3225804238	mesa 50	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	jesus romero	19700016	1	6	2	4	5	1	3	3126196911	mesa 51	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	jose romero	77031810	1	5	2	4	5	1	3	3175397072	mesa 52	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	josefina pabon	42738738	2	6	2	4	5	1	3	0	mesa 53	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	carlos cantillo	77033771	1	5	2	4	5	1	3	3205517791	mesa 55	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	sugeidy orozco	39094156	2	5	2	4	1	1	3	3017276787	mesa 56	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	milagros molina	49787954	2	5	2	4	5	1	3	3026696085	mesa 54	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
10/11/2025	claudia martinez	49795759	2	5	2	4	5	1	3	3174768282	mesa 57	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	rocio flores	32863257	2	5	2	4	1	1	3	3106045272	mesa 1	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	jesus nieves	1002235064	1	4	2	4	1	1	3	3234414093	mesa 2	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	juan manuel vilardy	1085099093	1	4	2	4	5	1	3	3156589945	mesa 3	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	yosuan david rojas	1085045706	1	4	2	4	5	2	3	0	mesa 4	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	alex barraza	1062805793	1	4	2	4	5	1	3	3235742425	mesa 6	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	mario gutierrez	1085042175	1	5	2	4	5	1	3	o	mesa 13	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado

11/11/2025	tomas murillo	77028643	1	5	2	4	5	1	3	3154469688	mesa 14	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	javier lopez	77195245	1	5	2	4	5	1	3	3135458492	mesa 15	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	rafafael caceres	12724090	1	6	2	4	5	1	3	3127363284	mesa 16	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	victor lozano	12714393	1	6	2	4	5	1	3	0	mesa 17	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	sebastian atencio	1065643823	1	4	2	4	5	2	3	3216556915	mesa 18	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	luis romero	77019734	1	6	2	4	5	1	3	3106146172	mesa 19	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	joel yacub	7047125	1	5	2	4	5	1	3	3506160469	mesa 20	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
11/11/2025	edilberto flores	1081922025	1	5	2	4	5	1	3	3208538746	mesa 21	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	jhony diaz	##########	1	5	2	4	5	1	3	3006439830	mesa 22	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	madeleine castro	49782348	2	5	2	4	5	1	3	3126825163	mesa 23	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	luzdaris tobias	39093400	2	5	2	2	5	1	3	3212168773	mesa 25	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	jesusrios	106503660	1	5	2	4	1	1	3	3008378487	mesa 26	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	luis rocha	77011889	1	6	2	4	5	1	3	3135620699	mesa 26	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	adriana vilarey	39022688	2	5	2	4	5	1	3	3206084413	mesa 27	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	willian duran	77024861	1	5	2	4	5	1	3	3145570622	mesa 28	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado

12/11/2025	isabel lopez	49798847	2	5	2	4	5	1	3	3145570611	mesa 29	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	luz rosales	1065581582	2	5	2	4	5	1	3	3103790977	mesa 30	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
12/11/2025	sebastian romero	77013657	1	6	2	4	5	1	3	3126287376	mesa 31	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	maximiliano garcia	77026947	1	5	2	4	5	1	3	3004201938	mesa33	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	clara vasquez	49790062	2	5	2	4	5	1	3	3183168515	mesa35	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	benjamin garcia	12712881	1	6	2	4	5	1	3	0	mesa 36	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	mercedes martinez	49735585	2	6	2	4	5	1	3	3147432227	mesa 38	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	deimer gutierrez	1085038418	1	5	2	4	5	1	3	3002901912	mesa 39	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	job ayala	1003038745	1	4	2	4	5	1	3	3225228763	mesa 40	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	deivis mendoza	30250166	1	4	2	4	5	1	3	3046546118	mesa 41	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	melisa cantillo	49789102	2	5	2	4	5	1	3	3003044929	mesa 42	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	yasmin cantilllo	42482652	2	5	2	4	5	1	3	3043747839	mesa 43	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado
13/11/2025	fredy vasquez	77032767	1	5	2	1	5	1	3	3126695190	mesa 47	Cra 13 # 20 B - 41 pabellon del Pescado

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 5-11-25 HORA: 7-11 AM LUGAR: Recepción de la materia prima en el patio. Cra 13 N° 20B-41 pabellón del pescado.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 2. NO 1.SI	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 2. NO 1.SI	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Maria Perez	49772090	2	5	2	1	5	2	3	3172258060	Puesto 11	Mayis Perez
2	Carlos Velez	77033971	1	6	2	4	5	1	3	— 1 —	Puesto 12	
3	Steven Sanchez	1264503	1	5	2	4	5	1	3	3105047126	Puesto 13	
4	Daniel Hostado	1065650238	1	5	2	4	5	1	3	— 1 —	Puesto 14	Daniel hurtado
5	Arelis Barraza	49761694	2	5	2	4	5	1	3	3015662149	Puesto 15	
6	Yordin Fuentes	1066071320	1	5	2	4	5	1	3	3176755787	Puesto 16	Yoris Fuentes
7	Martha Murillo	49656534	2	5	2	4	5	1	3	3017638030	Puesto 17	MARTHA MURILLO
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 7-11AM HORA: 6-11-25 LUGAR: Zona Recepción de la Materia prima Cra 13 N°20B-41 Pabellón el pescado.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Eusebio Meyer	77091619	1	5	2	4	1	1	3	3178945877	Puesto 1	Eusebio
2	Radith Meyer	7618706	1	5	2	4	1	1	3	3135081584	Puesto 2	Radith
3	Jose Dario Meyer	17646186	1	5	2	4	1	1	3	3002091875	Puesto 3	
4	Maria Guerra	49743890	2	5	2	4	5	1	3	3135972700	Puesto 4	
5	Ricardo Miranda	8760896	1	6	2	4	5	1	3	— 1 —	Puesto 5	
6	Jorge Mengual	1065823662	1	5	2	4	5	1	3	3004427783	Puesto 6	Jorge Mengual
7	Fabio Mengual	77024587	1	6	2	4	5	1	3	3146101474	Puesto 7	
8	Ismael Barrios	72166461	1	5	2	1	5	1	3	3121664 61	Puesto 8	
9	Jose Pedraza	77025768	1	6	2	4	5	1	3	3106753364	Puesto 9	
10	Erick Barraza	1065,566.478	1	5	2	4	5	1	3	3177121055	Puesto 10	Erick B
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____ REUNION:_____ CAPACITACION:_____ OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 7-11-25 HORA: 7-11am LUGAR: Cra 13 N°20B-41 Pabellon del pescado

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. O-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Addiver Men	77015301	1	6	2	4	5	1	3	3013874746	Mesa 58	Addiver
2	Sara Mejor	— 0 —	2	6	2	4	5	1	3	3176832511	Mesa 59	NO firma
3	Sara Ariza	49740591	2	6	2	4	5	1	3	3185340631	Mesa 60	NO firma.
4	Tatiana Ruiz	1065565564	2	5	2	4	5	1	3	3147812887	Mesa 63	Tatiana Pérez
5	Rita Noriega	57116020	2	5	2	4	5	1	3	— 1 —	Mesa 64	Rita Noriega
6	Edwin Barraza	1065564116	1	5	2	4	5	1	3	3165250070	Mesa 65	Edwin Barraza
7	Odilo padilla	99738744	2	5	2	4	5	1	3	3194515963	Mesa 66	NO firma
8	Adalberto cardona	73708889	1	6	2	4	5	1	3	3006621944	Mesa 67	Adalberto
9	Reiner Camacho	1047434754	1	5	2	4	5	1	3	3017567854	Mesa 68	Reiner
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 10-11-25 HORA: 7-11 AM LUGAR: Cra 13 N° 20 B -41 pabellón de Pescado.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 2. NO 1.SI	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Durlan Rodriguez	84095550	1	5	2	4	1	1	3	3243725290	Mesa 48	
2	jhony perez	77784378	1	5	2	2	5	1	3	3017218195	Mesa 49	
3	Simon Martinez	77021674	1	6	2	4	1	1	3	3225804238	Mesa 50	
4	Jesus Romero	19700016	1	6	2	2	5	1	3	3126196911	Mesa 51	
5	Jose Romero	77031810	1	5	2	2	5	1	3	3175397077	Mesa 52	
6	Josefina Pabon	42738738	2	6	2	4	5	1	3	— 1 —	Mesa 53	
7	Carlos Castillo	77033771	1	5	2	4	5	1	3	3205517791	Mesa 55	
8	Sugeidy Orozco	39094156	2	5	2	4	1	1	3	3017276787	Mesa 56	
9	Milagros Molino	49787954	2	5	2	4	5	1	3	3026696085	Mesa 54	
10	Claudia Martinez	49795759	2	5	2	4	5	1	3	3174768282	Mesa 57	
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 11-11-25 HORA: 7 - 12 LUGAR: Cra 13 #206-41 Pabellon del Pescado

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 2. NO 1.SI	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 2. NO 1.SI	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Rocio Flores	32863257	2	5	2	4	1	1	3	3106045272	Mesa 1	Rocio Flores
2	Jesus Alexis	1002235064	1	4	2	4	1	2	3	3234414693	Mesa 2	Jesus Alexis
3	Juan Manuel Vilardy	1085099093	1	5	2	4	5	1	3	3156589945	Mesa 3	
4	Yoxvan David Rojas	1085045706	1	4	2	4	5	2	3	— / —	Mesa 4	
5	Alex Barraza	1062805793	1	5	2	4	5	1	3	3235742425	Mesa 6	Alex Barraza.
6	Maiko Gutierrez	1085042775	1	5	2	4	5	1	3	— / —	Mesa 13	No firma
7	Tomas Murillo	77078643	1	5	2	4	5	1	3	3154469688	Mesa 5	
8	Javier Lopez	77195245	1	5	2	4	5	1	3	3135458497	Mesa 14	No Firma
9	Rafael Cabrera	12724090	1	6	2	4	5	1	3	3127363284	Mesa 15	Rafael Cabrera
10	Victor Rafael Lozano	12714393	1	6	2	4	5	1	3	— / —	Mesa 17	Victor Rafael Lozano
11	Sebastian Atencio	1065643823	1	4	2	4	5	2	3	3216556915	Mesa 18	Sebastian
12	Luis Romero	77019734	1	6	2	4	5	1	3	3106146172	Mesa 19	
13	Yoel Yacub	70471725	1	5	2	4	5	1	3	3506160469	Mesa 20	
14	Edilberto Florez	1081977075	1	5	2	4	5	1	3	3208598746	Mesa 21	Edilberto Florez
15												
16												
17												
18												
19												
20												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 12-11-25 HORA: 7-11 AM LUGAR: Cra 13 # 20b-41 Pabellon del pescado

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Jhony Diaz	77194287	1	5	2	4	5	1	3	3006439830	Mesa 22	Jhony Diaz.
2	Madeleine Castro.	49.782348	2	5	2	4	5	1	3	3126825163	Mesa 23	
3	Luzdary Tobias	39093400	2	5	2	2	1	1	3	3212168773	Mesa 25	
4	Jesus Rios.	1065603660	1	6	2	4	1	1	3	3008378489	Mesa 26	Jesus Rios T.
5	Luis Rocha	77011889	1	6	2	4	5	1	3	3135620699	Mesa 27	
6	Adriana Vilorey	39027688	2	5	2	4	5	1	3	3206084413	Mesa 28	
7	William Daza	77024861	1	5	2	4	5	1	3	3145570677	Mesa 29	William Daza
8	Isabel Lopez	49798847	2	5	2	4	5	1	3	3145570611	Mesa 30	Isabel Lopez Zogu
9	Luz Rosales	1065581582	2	5	2	4	5	1	3	3103790977	Mesa 31	Luz Edith Rosales
10	Sebastian Romero.	77.013.657	1	6	2	4	5	1	3	3126787376	Mesa 32	Sebastian R
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 13-11-25 HORA: 7-11am. LUGAR: Cra 13 # 206-41 Pabellon del pescado

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Maximiliano Garcia	77026947	1	5	2	4	5	1	3	3004701938	Mesa 33	Max Garcia
2	clara Vasquez	49790067	2	5	2	4	1	1	3	3183168515	Mesa 35	Clara Vasquez
3	Benjamin Garcia	12712881	1	6	2	4	5	1	3	— / —	Mesa 36	No firma
4	Mercedes Martinez	49735585	2	6	2	4	5	1	3	3147432227	Mesa 38	Yeceña Martinez
5	Deimer Gutierrez	1085038418	1	5	2	4	1	1	3	3002901917	Mesa 39	Deimer
6	job Ayala	1003038745	1	4	2	4	1	1	3	3225778763	Mesa 40	Ayala
7	Dervis Mendoza	30250166	1	4	2	4	3	1	3	3046546118	Mesa 41	Dervis
8	Melisa castillo	49789102	2	5	2	4	5	1	3	3003044979	Mesa 42	Melisa
9	yasmin castillo	42487652	2	5	2	4	5	1	3	3043747839	Mesa 43	Yasmin C.
10	Freddy Bayuelo	77032767	1	5	2	1	5	1	3	3176695190	Mesa 47	Freddy Bayuelo
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

PABELLON DE CARNES

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

SECRETARIA LOCAL DE SALUD
ACTA DE REPORTE DE ACTIVIDADES

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA. E.S.E.
SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

ÁREA:	AREA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL								
LUGAR:	PABELLON DE CARNES COMUNA 1 DE VALLEDUPAR		**FECHA**	19NOVIEMBRE AL 21NOVIEMBRE			**HORA INICIO**	7: 00 AM	
							HORA FINAL	11: 00 AM	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**		
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	INFORMACION EN SALUD			
TEMA:	Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del carnes, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.								
OBJETIVO:	Brindar información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria a establecimientos donde se preparan, venden y/o consumen bebidas y alimentos, priorizando la zona estratégica del PABELLON DE CARNES del municipio de Valledupar para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.								
POBLACIÓN OBJETIVO:	Establecimiento donde se preparan, manipulan, venden y/o consumen alimentos en EL PABELLON DE CARNES								

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

ANTECEDENTES Y CONCERTACIÓN COMUNITARIA

La actividad fue coordinada con la Gerente de MERCAUPAR la sra Lilian Zabaleta El día 23 de octubre del 2025, mediante oficio formal y una reunión llevada a cabo en su oficina ubicada en el Mercado Popular de Valledupar en la Cra 16 # 20B-109 la granja, se gestionó el apoyo institucional y comunitario para realizar la información en salud sobre inocuidad alimentaria, priorizando la zona del Pabellón de Carnes.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La actividad se orientó a brindar **información sanitaria** a 30 Mesas de vendedores de carnes en el Pabellón del Carnes los días 19-20 y 21 noviembre donde se manipulan, y comercializan.

La actividad se ejecutó bajo la metodología establecida en el **Plan de Intervenciones Colectivas – PIC**, implementando las siguientes fases como se describe en el plan metodológico:

Abordaje individualizado: Se realizó un acercamiento a cada puesto con el acompañamiento del Supervisor y la policía, con saludo formal e introducción del propósito de la visita, destacando la importancia de promover prácticas higiénicas y seguras para la protección de la salud pública.

- **Contextualización del PIC:** Se explicó que esta estrategia forma parte de las acciones colectivas que adelanta el Hospital Eduardo Arredondo Daza en convenio con la Secretaría Local de Salud, con el fin de mejorar las condiciones sanitarias del municipio.
- **Objetivo de la estrategia:** Se socializó que se busca intervenir 1000 establecimientos del municipio a lo largo del año, priorizando zonas de alta circulación y densidad poblacional. Las intervenciones en el pabellón de las carnes forman parte de este plan preventivo e integral.
- **Socialización técnica:** Utilizando un rotafolio, se compartió información clave contenida en la **Resolución 2674 de 2013**, incluyendo: Capitulo VIII: Restaurante y establecimientos gastronómicos
- - Artículo 32: Condiciones generales.

    1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
    2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
    3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje
    4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
    5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.
    6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua

- - Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.

    1. Condiciones estructurales y de funcionamiento para establecimientos gastronómicos: Durante la información, se les indica a los comerciantes que los pisos del establecimiento deben estar construidos con materiales seguros y sanitarios. Esto significa que no deben liberar sustancias tóxicas, deben ser resistentes, impermeables, no absorbentes, no porosos y antideslizantes de color blanco. Además, se recalca que el acabado debe estar libre de grietas o imperfecciones, ya que estas dificultan la limpieza, la desinfección y el mantenimiento adecuado del área.
    2. En cuanto a los techos, se les explica que deben estar diseñados para evitar la acumulación de suciedad, la condensación y la proliferación de hongos de color blanco. También se advierte sobre el riesgo de desprendimientos superficiales, por lo que se recomienda que el techo sea de fácil limpieza y mantenimiento. Se hace énfasis en que, en lo posible, no se deben utilizar techos falsos o dobles techos, especialmente aquellos fabricados con materiales como el asbesto, por su riesgo para la salud.

3. Respecto a las paredes, se les orienta que deben ser de colores claros, construidas con materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y fáciles de limpiar y desinfectar. Hasta una altura adecuada, deben tener un acabado liso y sin grietas. Se les sugiere el uso de revestimientos cerámicos o pinturas plásticas que cumplan con estos requisitos, para garantizar condiciones higiénicas óptimas.

- – Artículo 34. Equipos y utensilios

1. Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección
2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección
3. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección
4. La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección
5. Las superficies donde se pican los alimentos; No pueden ser de madera las tablas ni los cuchillos para evitar las contaminaciones cruzadas, sino que deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
6. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se debe realizar mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto
7. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

- - Artículo 36: Responsabilidades

1. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor
2. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control verificará el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo.
3. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos,

- - Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas para preparación de alimentos.

    1. Recepción y almacenamiento de materias primas: La recepción de materias primas es el primer paso en la elaboración de alimentos. Se les indica a los comerciantes que deben verificar que los productos lleguen en buen estado, observando su color, olor, textura, temperatura, empaque y etiquetado del producto. Todo debe estar limpio, íntegro y cumplir con el registro sanitario y el INVIMA.
    2. Su manipulación deberá ser de tal forma que la descarga y el almacenamiento se realicen con rapidez encima de estibas o canastillas y que no puede haber ningún producto en el suelo para evitar que lleguen roedores.

- - Practicas claves en la manipulación higiénica de los alimentos.

  Se les explica a los manipuladores realizar el curso de manipulación de alimentos, con sus exámenes de KOH, frotis de garganta y coprológicos, tener sus capacitaciones.

  Utilizar gorro, tapaboca, guantes, zapatos cerrados, uniforme de color blanco o colores claros, nada de prendas, perfumes. El lavado correcto de manos ya que se encuentra manipulando dinero y alimentos.

  BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

  Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, reparación,

  elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, que se de modo disminuyan los riesgos Físicos, Químicos y Biológicos.

- - Practica correcta para el lavado de manos y que este aviso sea visible en los baños

    1. Mójese las manos con agua.
    2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.
    3. Frótese las palmas de las manos entre sí.
    4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.
    5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
    6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.
8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuáguese las manos con agua.
10. Séquese las manos con una toalla de papel.
11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

- Plan de Saneamiento básico.

Este plan debe implantarse y desarrollarse por escrito y a disposición de la autoridad competente, secretaria Local de Salud incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección:
   Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos.
   Debe contarse con un punto ecológico con sus canecas Blancas, Verde y Negra con su tapa y bolsas para el transporte y disposición final de los desechos sólidos.

3. Control de plagas.:
   Realizar la fumigación cada 3 meses y con el certificado de una empresa legal llenar los registros.
   Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:
   Asegurar que las condiciones de las instalaciones estén en óptimas condiciones.
   Realizar constantemente la limpieza y desinfección de lugar.
   Almacenar correctamente los alimentos.
   Eliminar correctamente los desechos en el lugar.
   Evitar que ingresen posibles plagas, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas, y rejillas en los desagües.

4. Abastecimiento o suministro de agua potable.
   Deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua mediante una empresa legal que les realice el lavado de tanques elevados la limpieza y desinfección; controles al agua para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos y llevar los registros.

- Enfermedades transmitidas por alimentos – ETA.

Listeriosis, Hepatitis A, Salmonelosis, Gastroenteritis por Escherichia coli, Amibiasis por Emtamoeba, histolytyca, Norovirus y botulismo alimentario.

Clasificación:

INTOXICACIÓN: Se produce al ingerir un alimento que contiene un compuesto tóxico. Esta sustancia tóxica puede proceder de productos de limpieza, fitosanitarios, medicamentos veterinarios, contaminación es ambientales, o

Ser sintetizado en el alimento por una bacteria o un hongo (toxinas bacterianas y micotoxinas)

INFECCIÓN:

Producidas por la Ingestión de agentes infecciosos específicos, que en el intestine pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí afectar a otros aparatos o sistemas del organismo

Las Toxiinfecciones Alimentarias:

son enfermedades que se producen por la ingesta de alimentos contaminados por microorganismos

patógenos o sus toxinas y son las que suelen ocupar los titulares de las alertas alimentarias.

Alergias Alimentarias:

Son respuestas del Sistema inmune hacia una sustancia identificada en algún alimento llamada alérgeno.

- **Espacio de diálogo y resolución de inquietudes:** Se propició un ambiente participativo donde los manipuladores compartieron observaciones, preocupaciones y sugerencias.

Durante las intervenciones se visitaron un total de treinta mesas (30) mesa entre los días 19-20 y 21 de noviembre 2025 acompañado del supervisor y la policía civil.

LISTADO DE MESAS INTERVENIDOS

A continuación, se detallan los puestos visitados durante la intervención en salud organizada por días, con el respectivo número de personas que recibieron la información:

- 19 de Noviembre diez (10) mesas

1. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 1 Maxaris Aleman
2. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 2 Pedro Rodriguez
3. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 3 Nestor Santiago
4. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 4 glicerio Santofimio
5. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 6 esteban Fragozo
6. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 7 rosadin paramo

7. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N 8 navier barrera
8. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N 9 luis Ortiz
9. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N 10 wilmar ramos
10. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N 12 shaira herrera

- 20 de Noviembre diez (10) mesas

1. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 13 diyireth castaño
2. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 14 ramiro ramos
3. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 15 libardo ramos
4. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 16 ever diaz
5. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 17 jorge jimenez
6. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 18 alexander quintero
7. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 20 jesus gomez
8. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 21 wilber bayona
9. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 22 alvaro torres
10. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 24 maria esperanza malagon

- 21 de Noviembre Diez (10) puestos

1. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 25 sandro salas
2. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 26 horacio ramos
3. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 27 fabio arciniegas
4. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 28 nidia jimenez
5. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 31 carlos marcia
6. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 32 juan diaz
7. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 33 yaced jimenez
8. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 34 fauricio navarro
9. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 35 jose garcia
10. Cra 16 N° 20B - 109 MESA N° 36 diana aguilar

COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1	Los manipuladores se comprometieron a replicar la información con su personal y aplicar las medidas sugeridas.	Pabellón de Carnes	Noviembre 2025
2	**Aplicar buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos,** incluyendo el lavado frecuente de manos, la limpieza y	Pabellón de Carnes	Permanente

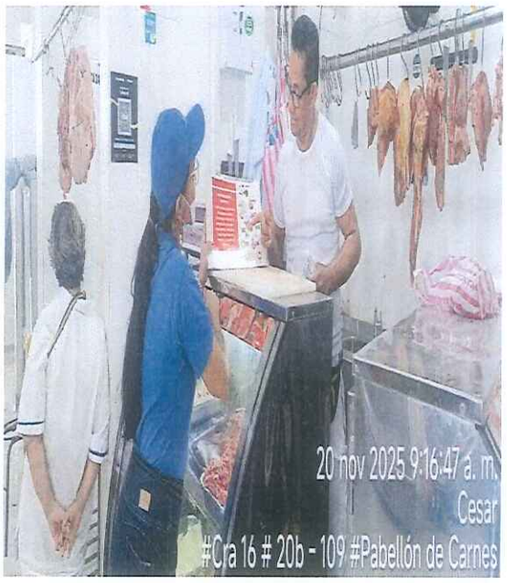
	desinfección de utensilios, superficies y equipos utilizados en la venta de carnes.		
3	**Garantizar el adecuado almacenamiento de las carness,** respetando la cadena de frío, color olor textura y condiciones de conservación.	MERCAUPAR	Permanente

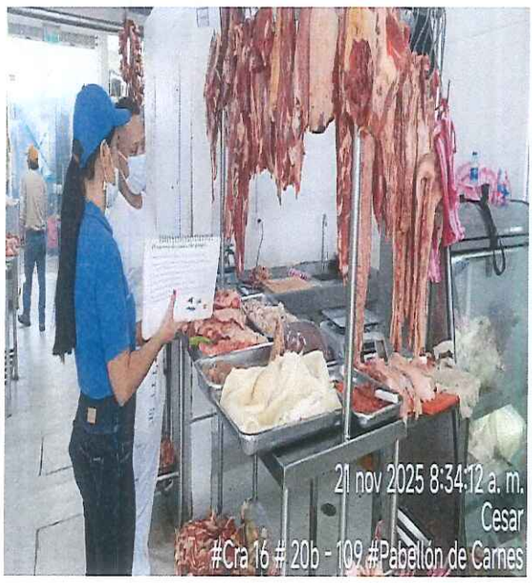
REGISTROS FOTOGRÁFICOS
PABELLON DE CARNES DEL 19-20-21 Noviembre -2025

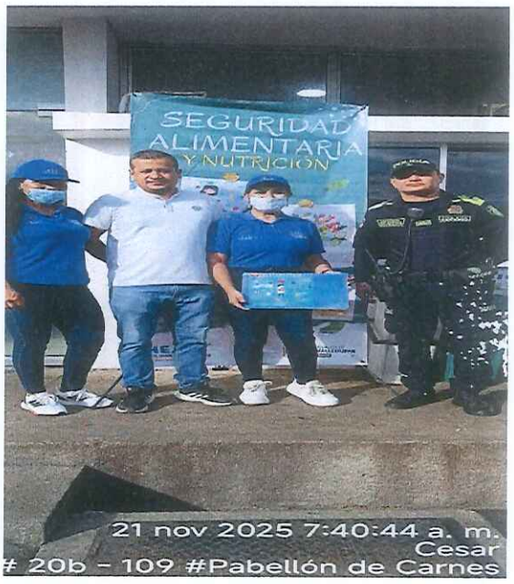












ANEXOS:				
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	ISABEL MARIA CALDERON LUQUEZ		
	Nombre:	BACTERIOLOGA		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Lilian Lobaleto	Mercopor Gerente	49.763942	Lilian Lobaleto

SECRETARIA LOCAL DE SALUD-HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS-PIC 2025
CONSOLIDADO DE LOS ESTABLECIMIENTO INTERVENIDOS

Fecha	Nombres y apellidos	Identificacion	Sexo y genero	Edad	Embarazada	Etnias	Victima	Cabeza de familia	Discapacidad	Telefono	Representacion	Direccion
19/11/2025	maxaris aleman	33353589	2	5	2	4	1	1	3	3016837750	mesa 1	cra 16 #20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	pedro rodriguez	9197996	1	5	2	4	5	1	3	3102864092	mesa 2	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	nestor santiago	1065582606	1	5	2	4	5	1	3	313738086	mesa 3	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	glicerio santofimio	1065618346	1	5	2	4	5	1	3	3012878681	mesa 4	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	esteban fragozo	77094908	1	5	2	4	5	1	3	3022067853	mesa 6	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	rosadin paramo	49699168	2	5	2	4	5	1	3	3042183999	mesa 7	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	navier barrera	1143123992	1	5	2	4	5	1	3	304542689	mesa 8	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	luis ortiz	1067720880	1	5	2	4	5	1	3	3005230661	mesa 9	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	wilmer ramos	9284721	1	5	2	4	5	1	3	3006830197	mesa 10	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
19/11/2025	shaira herrera	1067600894	2	4	2	4	5	1	3	3127040284	mesa 12	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	diyireth castaño	1067804030	2	4	2	4	1	1	3	3044534250	mesa 13	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	ramiro ramos	15236901	1	6	2	4	5	1	3	3154464402	mesa 14	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes

20/11/2025	libardo ramos	12724438	1	6	2	4	5	1	3	0	mesa 15	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	ever diaz	77019822	1	6	2	4	5	1	3	3126573741	mesa 16	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	jorge jimenez	77024438	1	5	2	4	5	1	3	3205235825	mesa 17	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	alexander quintero	77171490	1	5	2	4	5	1	3	3105859010	mesa 19	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	jesus gomez	1065818439	1	5	2	4	5	1	3	3014906920	mesa 20	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	wilber bayona	88287547	1	5	2	4	5	1	3	3206197256	mesa 21	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	alvaro torres	7574577	1	5	2	4	1	1	3	0	mesa 22	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
20/11/2025	maria esperanza malagon	49732077	2	6	2	4	5	1	3	3246598800	mesa 24	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	sandro salas	8640271	1	5	2	4	5	1	3	3218951159	mesa 25	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	horacio ramos	12723475	1	5	2	4	5	1	3	3145426227	mesa 26	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	fabio arciniegas	12640919	1	6	2	4	5	1	3	3145716843	mesa 27	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	nidia jimenez	39010774	1	5	2	4	5	1	3	3112937363	mesa 28	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	carlos marcia	6794318	1	6	2	4	5	1	3	4148857728	mesa 31	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	juan diaz	77189962	1	5	2	4	5	1	3	3136415928	mesa 32	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	yaced jimenez	77090679	1	5	2	4	5	1	3	3018139328	mesa 33	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes

21/11/2025	fauricio navarro	77184525	1	5	2	4	5	1	3	3107397364	mesa 34	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	jose garcia	15173648	1	5	2	4	5	1	3	3166229863	mesa 35	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes
21/11/2025	diana aguilar	1065811928	2	5	2	4	5	1	3	3187403318	mesa 36	cra 16 # 20B -109 pabellon de carnes

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD

HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA. E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____ REUNION:_____ CAPACITACION:_____ OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 19-Nov/25 HORA: 7- 11am LUGAR: Cra 16 # 20B-709 Pabellon de carnes

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	maxaris Alemán	33353589	2	5	2	4	1	1	3	3016837750	Mesa 1	
2	Pedro Rodriguez.	9.197.996	1	5	2	4	5	1	3	3102864092	Mesa 2	
3	Hector Santiago	1065187606.	1	5	2	4	5	1	3	3137380861	Mesa 3	
4	Alicia Luis Santofia	1.065183416	1	5	2	4	5	1	3	3012878681	Mesa 4	
5	Estiban Fayo 20	77094908	1	5	2	4	5	1	3	3022067853	Mesa 6	
6	Rosadin Pavamo	49699168	2	5	2	4	5	1	3	3047183999	Mesa 7	
7	Javier Barrera	1143123992	1	5	2	4	5	1	3	3014542684	Mesa 8	
8	luis ortiz	1067720880	1	5	2	4	5	1	3	3005230661	Mesa 9	
9	wilmar Rano	9289721	1	5	2	4	3	1	3	3006830197	Mesa 10	
10	Shaira Herrera	1067600894.	2	4	2	4	5	1	3	3127040284	Mesa 12	
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 20 Nov-25 HORA: 7-12am LUGAR: Cra 16 N° 20 B-109 pabellon de Carnes.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 2. NO 1.SI	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 2. NO 1.SI	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Diyireth Castaño R.	1067809080	2	4	2	4	1	1	3	3044534250	Mesa 13	
2	Romiro Ramos	15236907	1	6	2	4	5	1	3	3154464402	Mesa 14	
3	Libardo Ramos	77724438	1	6	2	4	5	1	3	— / —	Mesa 15	
4	Ever Diaz	77019827	1	6	2	4	5	1	3	3126573741	Mesa 16	
5	Jorge Jimenez	77024800	1	5	2	4	5	1	3	3205235825	Mesa 17	
6	Alexander Quintero	77171496	1	5	2	4	5	1	3	3105859070	Mesa 18	
7	Jesus Gomez	1065818439	1	5	2	4	5	1	3	3014906920	Mesa 20	
8	Wilver Bayano	88287547	1	5	2	4	5	1	3	3206197256	Mesa 21	
9	Alvaro Andres Ines	7.574.517	1	5	2	4	1	1	3	— / —	Mesa 22	
10	Maria esperanza Malagon	49737077	2	6	2	4	5	1	3	3246598800	Mesa 24	
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

SECRETARIA LOCAL DE SALUD – HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC 2025

LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO DE ACCION (MARQUE CON UNA X): TALLER:_____REUNION:_____CAPACITACION:_____OTRO: X ¿CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO BRINDAR INFORMACION EN SALUD SOBRE LAS BUENAS PRACTICAS HIGUIENICAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA A MIL ESTABLECIMIENTOS

RESPONSABLE: ISABEL CALDERON LUQUEZ FECHA: 21 NOV-25 HORA: 7-12am LUGAR: Cra 16 N°20B-109 pabellon carnes.

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENERO 1. HOMBRE 2. MUJER 3. LGBTIQ+	EDAD: 1. 0-5 2. 6-11 3. 12-17 4. 18-28 5. 29-59 6. 60 AÑOS O MAS	EMBARAZADA 1.SI 2. NO	ETNIAS: 1. AFRO 2. INDIGENA 3. ROM 4. OTROS	VICTIMA: 1. DESPLAZADO 2. DESMOVILIZADO 3. MIGRANTE 4. OTROS 5. NO	CABEZA DE FAMILIA 1.SI 2. NO	DISCAPACIDAD: 1. PCD 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Sandro Salaj	8640271	1	5	2	4	5	1	3	3218951159	Mesa 25	
2	Horacio Ramos	72723475	1	5	2	4	5	1	3	3145426227	Mesa 26	
3	Fabio Arrieta	72640919	1	6	2	4	5	1	3	3145716843	Mesa 27	
4	Nidia Jaramillo	39070774	2	5	2	4	5	1	3	3112937363	Mesa 28	
5	Carlos Marcio	6794318	1	6	2	4	5	1	3	3148857728	Mesa 31	
6	Juan Diaz	77189967	1	5	2	4	5	1	3	3136415928	Mesa 32	
7	Yured Jaramillo	1709067-4	1	5	2	4	5	1	3	3018139328	Mesa 33	
8	Fauricio Navarro	77182527	1	5	2	4	5	1	3	3107397364	Mesa 34	
9	Jose Amormol Garcia	15173618	1	5	2	4	5	1	3	3166229863	Mesa 35	
10	Diana Aguilar	1065811928	2	5	2	4	5	1	3	3187403318	Mesa 36	
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

INFORME DE EJECUCION DE ACTIVIDADES

1. ACTIVIDAD GENERAL A EJECUTAR
Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.
1.1. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

Durante el mes de Noviembre de 2025 en el marco del desarrollo de las actividades del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), ejecutado mediante convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, bajo la coordinación de la administración municipal liderada por el alcalde Ernesto Orozco. Se brindó información en salud al establecimiento PABELLON DEL PESCADO DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR y PABELLON DE CARNES DEL MERCADO POPULAR donde se manipulan y comercializan pescados y carnes con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y proteger la vida y la salud de la población mediante un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Las intervenciones estuvieron dirigidas especialmente a sectores priorizados por su alta concentración poblacional, movilidad urbana y actividad comercial formal, condiciones que demandan una vigilancia activa y continua para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), brotes de origen alimentario y otras afectaciones colectivas a la salud pública.

Este proceso respondió a la necesidad de proteger la salud de la población mediante la implementación de acciones del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), en el marco de la estrategia "Valledupar te cuida", priorizando la promoción de entornos alimentarios seguros. Las acciones incluyeron intervenciones informativas orientadas a fortalecer los conocimientos de los manipuladores en el establecimiento sobre prácticas de inocuidad alimentaria, contribuyendo así a la prevención de enfermedades y al mejoramiento de las condiciones sanitarias en los puntos de expendio de alimentos ubicados en las zonas priorizadas del municipio de Valledupar como lo es el PABELLON DEL PESCADO y EL PABELLON DE CARNES.

Planeación y concertación institucional

Como parte del proceso de planificación interinstitucional, y con el propósito de garantizar una intervención técnica, contextualizada y articulada con las realidades del territorio, se adelantó una reunión estratégica el día 13 de mayo de 2025 en las instalaciones del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) de la Secretaría de Salud Municipal.

En esta reunión participaron el coordinador del área SAN, integrantes del equipo ejecutor del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) y la auditora de procesos de salud pública, permitiendo alinear objetivos, revisar lineamientos técnicos y definir orientaciones clave para el desarrollo de las actividades en campo, especialmente en lo relacionado con la promoción de la inocuidad alimentaria en micro territorios priorizados.

Durante este espacio se socializó la planeación metodológica de las actividades que se ejecutaran durante la vigencia 2025.

Concertación comunitaria

Como parte fundamental del proceso de planificación territorial, se realizaron concertaciones previas con el gerente DE ASOPEZ Y MERCAUPAR
de la Comuna 1 del municipio de Valledupar incluido en la intervención, con el objetivo de garantizar una implementación organizada, contextualizada y pertinente de las acciones informativas en inocuidad alimentaria del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC). Estas reuniones permitieron socializar los objetivos, metodología y alcance de la estrategia, así como programar conjuntamente las fechas de visita a los establecimientos comerciales, Además, se promovió la participación activa del gerente como actor clave en la articulación.
Las concertaciones realizadas fueron las siguientes:

PABELLON DEL PESCADO CRA 13 320B- 41barrio la granja

- gerente: Hector Polo
  Oficio enviado:20 octubre 2025
- Reunión: 20 octubre 2025
- Concertación de las visitas:
- 3-13 Noviembre

PABELLON DE CARNES CRA 16 # 20B – 109 barrio la granja

- gerente:Lilian Zabaleta
  Oficio enviado:23 octubre 2025
- Reunión: 23 octubre 2025
- Concertación de las visitas:
  Del 17 -28 noviembre 2025

Documento debidamente legalizado en los archivos
de la ofc. De Calidad – HEAD.

Gracias a este trabajo previo, se logró fortalecer el tejido social como aliado fundamental en la vigilancia ciudadana y en la responsabilidad frente a la seguridad alimentaria.

ASOPEZ y MERCAUPAR no solo facilito el acceso territorial y la programación de visitas, sino que además participo activamente en la sensibilización con los manipuladores, generando un ambiente de apertura, confianza y compromiso colectivo.

Ejecución de las intervenciones

Los días 5,6,7,10,11.12,13,19,2021, de noviembre de 2025, se desarrolló en campo la estrategia para informar en salud a 100 mesas priorizadas de la Comuna 1 en el pabellón de Carnes y el Pabellon del Pescado. Estas visitas fueron ejecutadas por profesionales del área de seguridad alimentaria y nutricional del equipo PIC.

Tipología del establecimiento visitados:

- **Pescaderia**
- **Carniceria**

Metodología implementada para llevar a cabo la actividad:

- **Visita individual al establecimiento:** La profesional del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional Isabel María Calderón Luquez microbióloga de alimentos inició cada intervención con un saludo y presentación formal, destacando su rol en la promoción de entornos saludables y seguros para el consumo de alimentos.
- **Socialización del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC):** Se explicó que el PIC es un convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, bajo la coordinación de la administración municipal liderada por el alcalde Ernesto Orozco. Su finalidad es ejecutar acciones colectivas en salud para mejorar la calidad de vida de la población.
- **Presentación del objetivo de la intervención:** Se socializó que esta estrategia hace parte de una meta más amplia que busca intervenir mil (1000) establecimientos del municipio, priorizando zonas estratégicas, mediante acciones de información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria con un enfoque preventivo e integral a lo largo de la cadena alimentaria.
- **Socialización de contenido técnico:** Se invitó a los participantes a escuchar la información en salud guiada mediante un rotafolio el cual contiene información sobre los siguientes temas, tomados de lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, la cual establece los requisitos

sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que se dedican a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. También establece los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública:

- Capítulo VIII: Restaurantes y establecimientos gastronómicos.
- Artículo 32: Condiciones generales.
- Artículo 33: Condiciones específicas del área de preparación de alimentos.
- Artículo 34: Equipos y utensilios.
- Artículo 36: Responsabilidades del manipulador.
- Orientaciones para la recepción y almacenamiento de materias primas.
- Prácticas clave en la manipulación higiénica de alimentos.
- Técnica correcta para el lavado de manos.
- Saneamiento básico.
- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

- **Espacio de interacción y resolución de dudas:** Se abrió un espacio para resolver inquietudes por parte de los manipuladores de alimentos, fortaleciendo el proceso informativo y aclarando conceptos clave para la aplicación efectiva de las prácticas recomendadas.

Distribución de las intervenciones realizadas

Micro territorio	Fechas de intervención	N° de establecimientos visitados
Micro territorio PABELLON DEL PESCADO	**Fechas de intervención** **5-6-7-10-11-12-13 nov**	**N° de MESAS visitados** 70
PABELLON DE CARNES	**19-20-21 nov**	30
Total intervenciones		**100**

Registro de la información y soporte de las actividades

Durante cada intervención, se realizó la recolección sistemática de datos mediante el diligenciamiento de planillas físicas y digitales de asistencia, en las que se registró información relevante de cada mesa o puesto visitado, incluyendo nombre del manipulador, dirección, contacto, y caracterización diferencial de los participantes.

Adicionalmente, se tomaron evidencias fotográficas y videográficas de las actividades realizadas, las cuales fueron recopiladas como soporte institucional y para la elaboración de productos comunicativos destinados a la página oficial del HEAD en la red social Instagram (headvalledupar) con el objetivo de visibilizar las acciones del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) y promover la participación de la comunidad en torno a la inocuidad alimentaria.

https://www.instagram.com/reel/DRVIde1kaNO/?igsh=cTZoYThxeG11MGdh

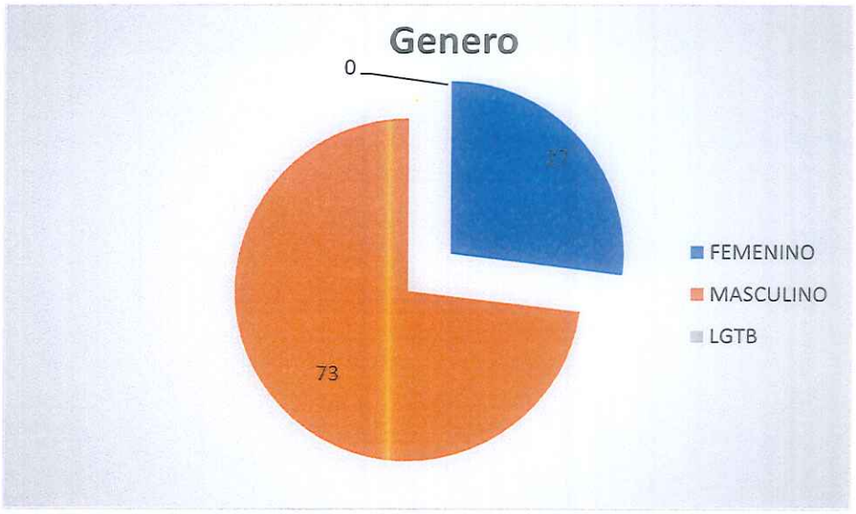




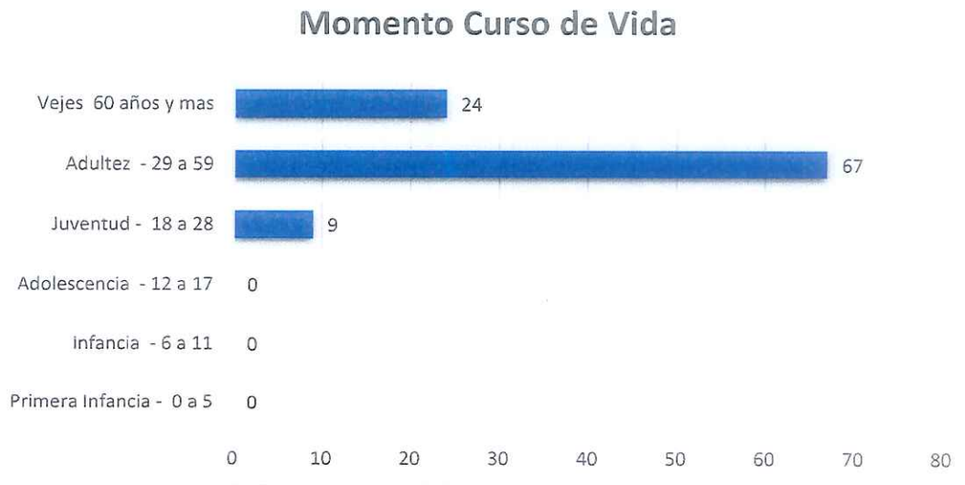
Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, nevada, fundadores, Mareigua, 450 años.

1.2. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

RESULTADOS DE LA CARACTERIZACION DIFERENCIAL DE LOS PARTICIPANTES

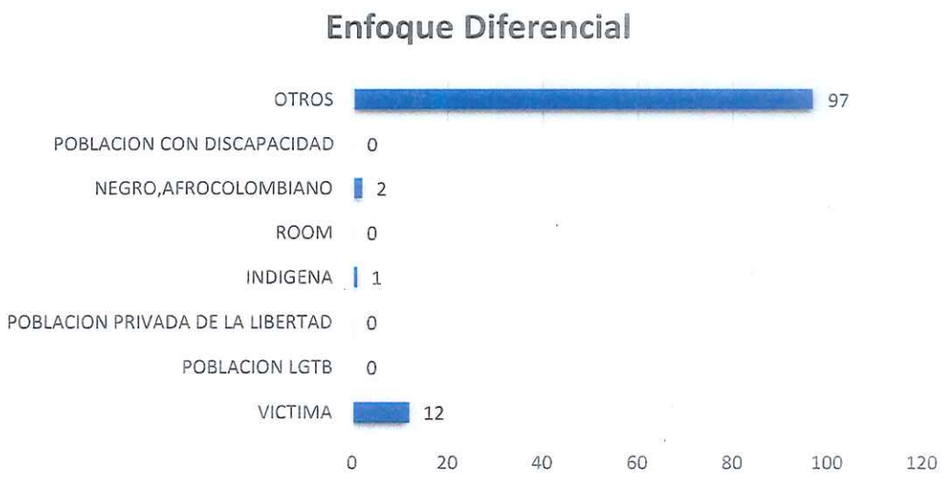


En total, 100 personas participaron en las intervenciones realizadas a los establecimientos, de las cuales la mayoría son **hombres (73)**. Esto sugiere que la intervención tuvo una mayor captación en la población masculina, lo cual puede reflejar la composición de los vendedores o manipuladores de alimentos en los pabellones de pescado y carne.



Al revisar la distribución de los asistentes según el curso de vida, se observa que:

La **Adultez** (29 a 59 años) es el grupo predominante, representando dos tercios (**67**) de los asistentes. Este es el grupo productivo principal y probablemente el que toma las decisiones operativas y económicas en los puestos. Es relevante notar que un porcentaje significativo (**24**) corresponde a la Vejez, lo que puede implicar la necesidad de adaptar la metodología o el formato de la información a sus posibles necesidades de aprendizaje o experiencia laboral.



De los 100 participantes en las intervenciones de información para la salud sobre inocuidad alimentaria se destaca que la mayor parte de la población intervenida pertenece a la categoría **"Otros" (85)**, que generalmente incluye a la población que no se auto-identifica dentro de los grupos étnicos o diferenciales listados. Es importante destacar la presencia de **12** de personas identificadas como **Víctimas de desplazamiento**, lo cual requiere considerar la Ley de Víctimas en Colombia y asegurar que la información y la intervención sean culturalmente sensibles y no re-victimicen.

Análisis general de la caracterización

La intervención realizada en los pabellones de carne y pescado se enfocó principalmente en un grupo de participantes con las siguientes características demográficas y sociales:

1. Género Mayoritario: Masculino (73%)

Esto implica que los materiales y las metodologías de información deben estar diseñados para captar el interés de los hombres, quienes en su mayoría son los dueños o manipuladores directos de los puestos. Las estrategias deben ajustarse a sus dinámicas de trabajo diario y a su relación directa con el producto.

2. Predominio del Grupo Etario en Edad Productiva (29–59 años, 67%)

Los participantes pertenecientes a este grupo cuentan con experiencia laboral y capacidad de decisión sobre los procesos que realizan. Por ello, la intervención partió del reconocimiento de sus saberes previos, enfocándose en la optimización de prácticas, actualización normativa y prevención de riesgos, más que en contenidos básicos.

3. Presencia de Personas Mayores (24%)

La participación significativa de personas en etapa de vejez exigió que los mensajes fueran claros y apoyados en demostraciones prácticas. Es fundamental respetar sus conocimientos tradicionales y mostrar cómo los pequeños ajustes mejoran la inocuidad de los alimentos sin desvalorizar su experiencia.

4. Enfoque Diferencial: Víctimas de Desplazamiento (12%)

Este grupo puede encontrarse en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica, por lo que la estrategia no se percibió como sancionatoria ni como una imposición que dificulte su sustento. La intervención se centró en brindar alternativas de bajo costo, prácticas y sostenibles.

Enfoque de Riesgo en la Intervención

La manipulación de carne y pescado es una actividad de alto riesgo para la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), especialmente cuando no se garantiza la cadena de frío o existe contaminación cruzada. Por ello, el mensaje principal fue directo, visual y práctico, basado en estos dos ejes:

- **Control de Temperatura:** Se orientó sobre mantener pescados y carnes por debajo de la temperatura de riesgo para evitar proliferación bacteriana.
- **Higiene Personal y de Superficies:** Se resaltó la importancia de la limpieza frecuente de manos, utensilios, tablas y cuchillos.

Propuesta de Valor de la Intervención

La información brindada se enfocó en evitar que los participantes tomarán la información como una lista de prohibiciones, sino como una inversión en:

La salud de sus clientes, al garantizar productos seguros y libres de contaminación.

La conservación y calidad del producto, reduciendo pérdidas económicas por deterioro o mala manipulación.

La sostenibilidad y reputación de sus puestos de venta, evitando sanciones sanitarias y fortaleciendo la confianza de los compradores.

El consolidado refleja que las acciones informativas llegaron de manera efectiva a víctimas del confl indígenas y población afrocolombiana, lo que contribuye a la garantía del derecho a la alimentación se en grupos con mayor vulnerabilidad social y cultural. Sin embargo, es necesario diseñar mecanismo mayor inclusión para poblaciones que no se registraron en este proceso (LGTB, personas con discapaci ROM y población privada de la libertad), garantizando así la integralidad y

SECRETARIA LOCAL DE SALUD VALLEDUPAR
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS 2025
FORMATO PLAN DE ACCION

CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE PRESTACION DE SERVICIOS DE SALUD

OBJETO CONTRACTUAL: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE SALUD PARA EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE SALUD PÚBLICA DE INTERVENCIONES COLECTIVAS DE LA SECRETARIA LOCAL DE SALUD DEL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR - AÑO 2025. | FECHA: NOVIEMBRE

DIMENSIÓN PDSP	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	No. De intervenciones	No. De población intervenida	GENERO		MOMENTO CURSO DE VIDA						ENFOQUE DIFERENCIAL							
				F	M	Primera Infancia	Infancia 6 a 11	Adolescencia	Juventud 18 a 28	Adultez 29 a 59	Vejez 60 años y mas	Victima	Embarazo	LGTBI	PPL	INDIGENA	ROM	AFRO	PCD	OTROS
Seguridad alimentaria y Nutricional.	Realizar la intervención de mil (1000) establecimientos donde se preparen, vendan y/o consuman bebidas y alimentos con acciones de información en salud sobre inocuidad alimentaria priorizando las zonas de; pabellón del pescado, carnes, avenida Simón Bolívar, mercado, fundadores, Hurtecigan, 450 años.	100	100	27	73	0	0	0	9	67	24	12	0	0	0	1	0	2	0	97
		100	100	27	73	0	0	0	9	67	24	62		0	0	1	0	4	0	179

Conclusiones

- Las intervenciones de información en salud sobre prácticas de inocuidad alimentaria permitieron fortalecer los conocimientos de los manipuladores en los sectores priorizados, aportando a la promoción de entornos alimentarios seguros.
- La estrategia "Valledupar te cuida", en articulación con los gerentes, facilitó la cobertura efectiva de zonas de alta concentración poblacional, actividad comercial formal y movilidad urbana, factores clave para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- El acompañamiento del supervisor fue fundamental para el acceso a los establecimientos y la receptividad de los comerciantes, lo que favoreció el cumplimiento de la meta trazada.
- Las orientaciones de la información en salud permitieron identificar necesidades puntuales como la escasa aplicación de normas básicas de higiene y la limitada información

Compromisos

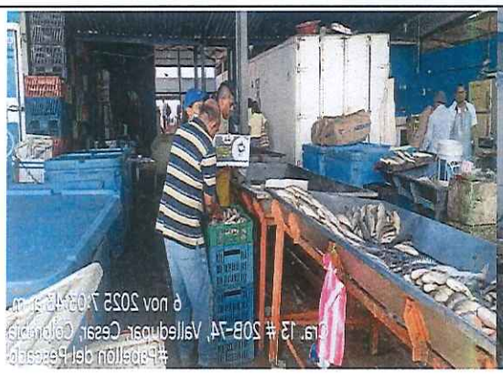
- Continuar con procesos informativos en salud pública que promuevan el cumplimiento de la normatividad sanitaria y fortalezcan la cultura de la prevención en el expendio de alimentos.

Recomendaciones

- Diseñar estrategias diferenciadas de información que permitan llegar a grupos poblacionales menos representados durante esta fase, incluyendo personas con discapacidad, población migrante, adultos mayores y comunidades étnicas.
- Implementar un sistema de identificación y georreferenciación básica de establecimientos comerciales informales, con el fin de fortalecer el control y la vigilancia sanitaria a nivel local.
- Reforzar el mensaje sobre las implicaciones legales del incumplimiento de las normas sanitarias, utilizando lenguaje claro y ejemplos aplicables al contexto de los pequeños comerciantes.
- Se sugiere realizar el curso de manipulación de alimentos en temas de higiene, conservación plan de saneamiento básico y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), idealmente mediante alianzas con instituciones como el SENA.

ISABELMARIA CALDERON LUQEZ
REFERENTE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PIC 2025

REGISTROS FOTOGRÁFICOS
PABELLON DEL PESCADO de 5-13 Noviembre-2025









Documento debidamente legalizado en los archivos
de la ofc. De Calidad – HEAD.





REGISTROS FOTOGRÁFICOS
PABELLON DE CARNES DEL 19-20-21 Noviembre 2025

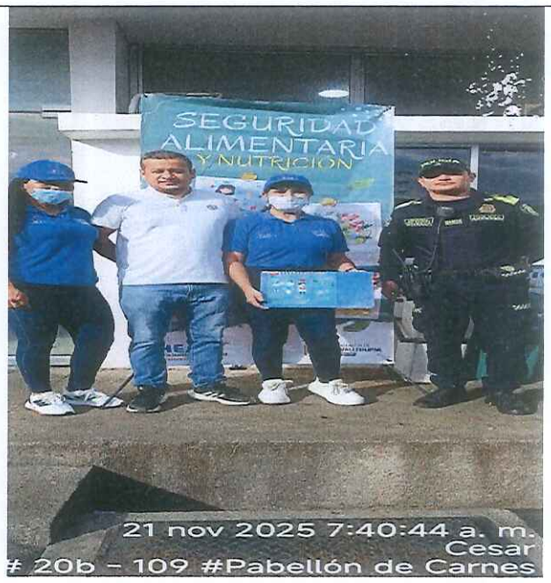

MESA 01
19 nov 2025 9:01:10 a. m.
Cesar
#Cra 16 # 20b - 109 #Pabellón de Carnes


19 nov 2025 9:43:02 a. m.
Cesar
#Cra 16 # 20b - 109 #Pabellón de Carnes


20 nov 2025 8:37:37 a. m.
Cesar
#Cra 16 # 20b - 109 #Pabellón de Carnes


20 nov 2025 9:16:47 a. m.
Cesar
#Cra 16 # 20b - 109 #Pabellón de Carnes


21 nov 2025 8:34:12 a. m.
Cesar
#Cra 16 # 20b - 109 #Pabellón de Carnes


SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN
21 nov 2025 7:40:44 a. m.
Cesar
20b – 109 #Pabellón de Carnes

INFORMACION DEL ROTAFOLIO

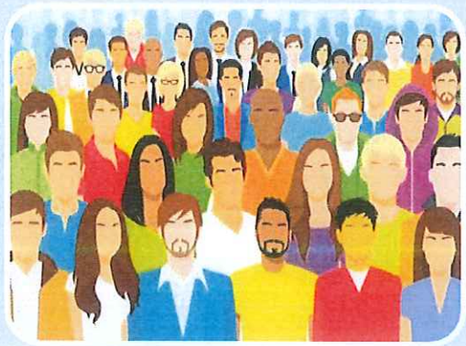
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

CAPÍTULO VIII

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS



ARTÍCULO 32. *CONDICIONES GENERALES*







1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.



4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

Residuos líquidos



5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.



6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

