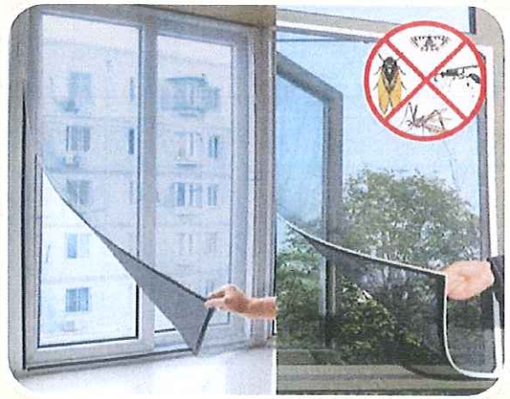


7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.



8. Deben disponer de suficiente abastecimien to de agua potable



9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos

ARTÍCULO 33. *CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.*



1. Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario



2.El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m2 de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida.



3.Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.



4. Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.



5. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.

ARTÍCULO 34. *EQUIPOS Y UTENSILIOS*

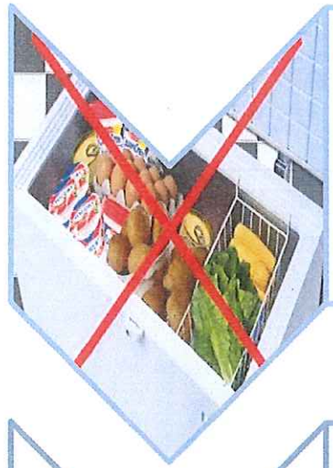
Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección

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

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.



. 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.



- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.



- El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente



- El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.



las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón



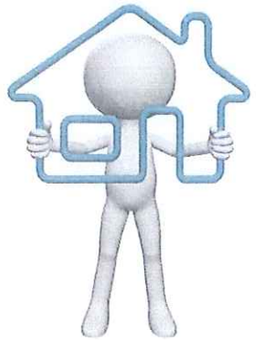
La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se debe realizar mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto



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. *RESPONSABILIDAD*

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



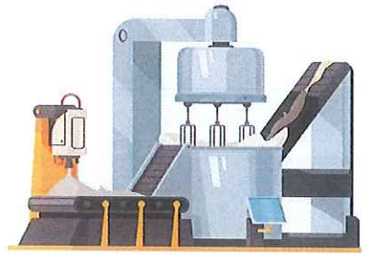
invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.





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.

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



PIC

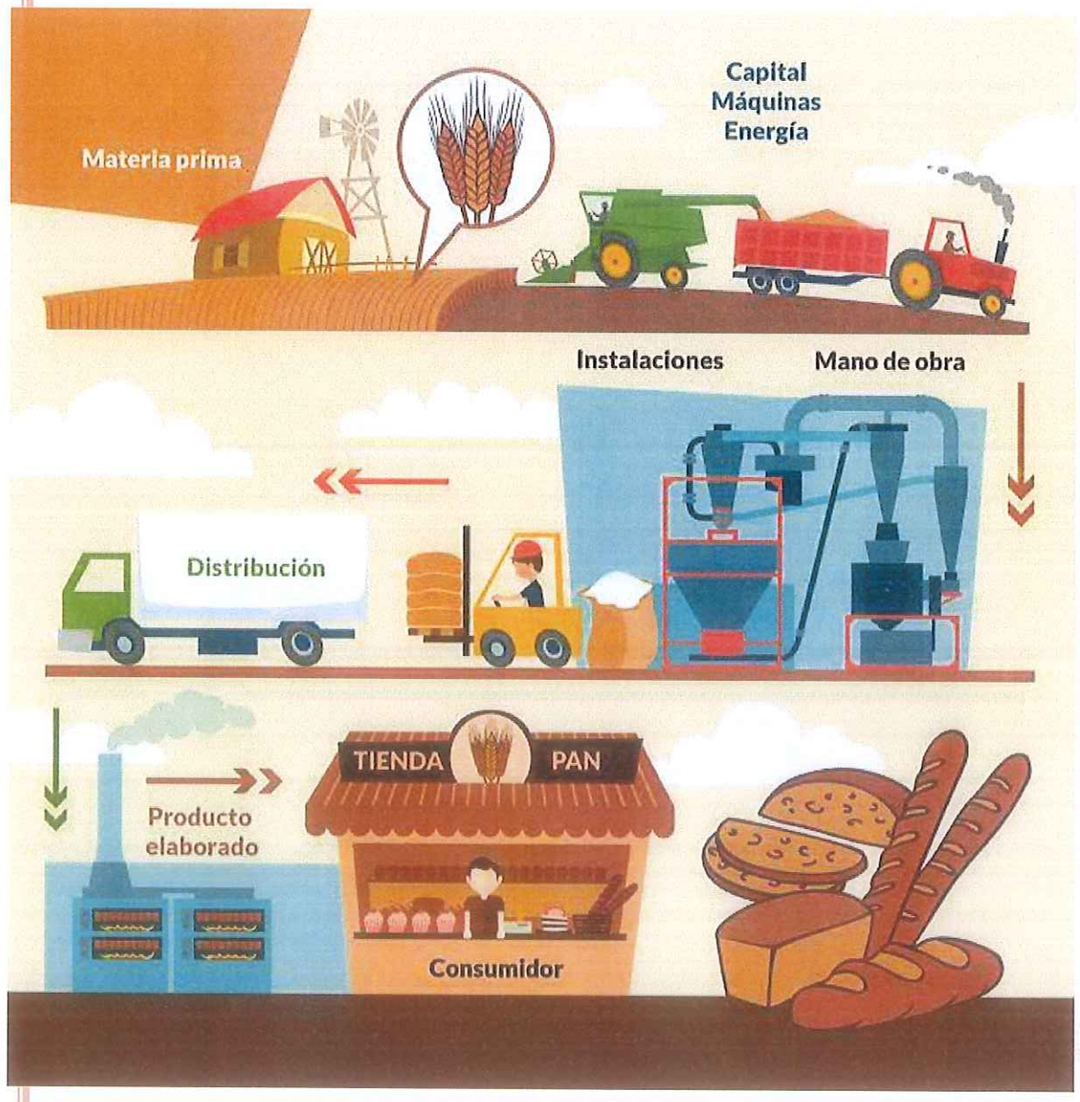
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS

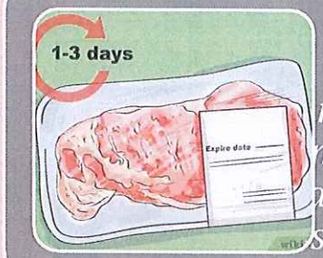


DEFINICIÓN

- La recepción de materias primas se establece como la primera etapa en la elaboración de los alimentos, y en este paso es fundamental observar ciertas características de color, olor, textura, temperatura de llegada, empaque y etiquetado del producto.



- **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.



robar que los envases no tengan
maciones, ni roturas, que lleven
adas las fechas que
spondan, de caducidad o
consumo preferente, y rechazar



No se adquirirán alimentos que deban conservarse bajo frío si están expuestos a la temperatura ambiente



Rechazar todo producto, no envasado que, debiendo consumirse tal como se vende, sea manipulado por el distribuidor y transportador de manera inadecuada, igualmente aquellos productos colocados en mostradores sin protección y que estén expuestos a contaminación por parte de compradores, de insectos, etc.







Tratándose de conservas o semiconservas enlatadas, rechazar las latas abombadas o con cualquier otra deformación u oxidación, o que ofrezcan sospechas de tener poros o fisuras por los que haya podido introducirse aire

- Una vez adquiridas las materias primas, su manipulación deberá ser de tal forma que la descarga y el almacenamiento se realicen con rapidez y evitando cualquier deterioro del producto de acuerdo con el estado físico de estas materias primas

Los productos se seleccionarán y se ordenarán por categorías y fechas, respetando su modo de conservación

Todo establecimiento de la industria gastronómica, debe tener por lo menos dos tipos de área de almacenamiento debidamente aisladas y separadas: una para guardar materia prima y otra para sustancias químicas, con el fin de evitar la contaminación cruzada

En las áreas destinadas al almacenamiento de materia prima no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se deben almacenar alimentos en los baños, vestieres, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados

Los pisos, paredes, unidades de frío y todas la infraestructura deben mantenerse limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación de la materia prima







Los alimentos se deben mantener cubiertos con material que los aísle según aplique, con el fin de evitar la contaminación cruzada



Los productos que hayan pasado por un tratamiento térmico deberán almacenarse en una unidad de frio diferente. NOTA Los crudos y precocidos deben ir por separado según la legislación

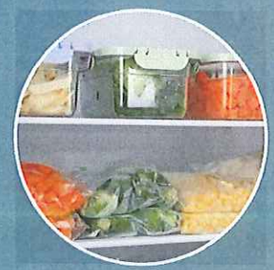
Una vez salga la materia prima de congelación no se debe volver a congelar



PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA CONGELADA SE ESTABLECEN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:



1 Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador



Clasificar y almacenar por separado los alimentos de acuerdo con su naturaleza



En la unidad de frío no se deben colocar alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los otros alimentos

PIC

PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS



MANIPULACIÓN HIGIENICA DE ALIMENTOS Y BPM







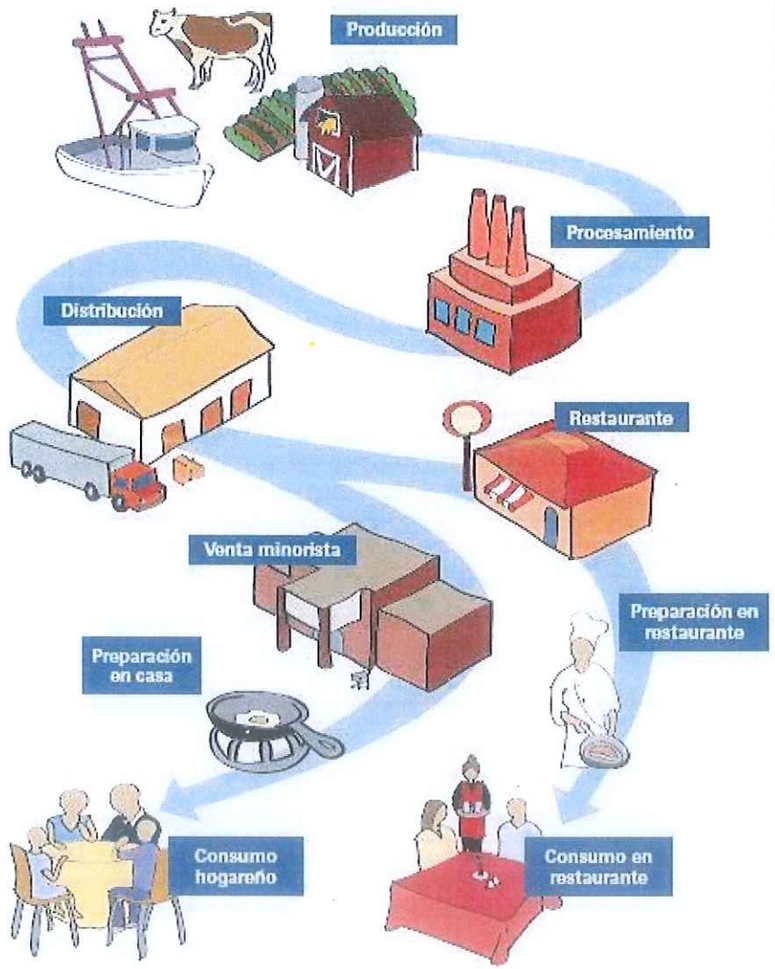




El objetivo principal de esta orientación es el de proporcionar una información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.



PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

Por tu salud y la de tu Familia

LÁVATE y SÉCATE BIEN las manos



1. Moja tus manos con agua.
2. Aplica suficiente jabón.
3. Frota las palmas entre sí.
4. Frota las manos intercalando tus dedos.
5. Empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo.
6. Frota la yema de los dedos contra la palma
7. Frota los pulgares rotándolos.
8. Enjuaga tus manos con agua.
9. **Seca bien** tus manos con una toalla de papel.
10. Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

Campaña promovida por FAMILIA INSTITUCIONAL



- **Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen, se sirvan y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.**

INOCUIDAD ALIMENTARIA

Errores más comunes en la Manipulación de Alimentos

No lavar las manos correctamente



Uso incorrecto de los **guantes**





No realizar limpieza y **desinfección de alimentos**











Incumplir deberes básicos de la Manipulación de alimentos



Utilizar materias primas o consumir **alimentos vencidos**





Descongelar los alimentos **a temperatura ambiente**

foman

Formación en Manipulación de Alimentos

www.foman.com.co

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, de modo que se disminuyan los riesgos

1. Peligros Físicos:



2. Peligros Químicos:



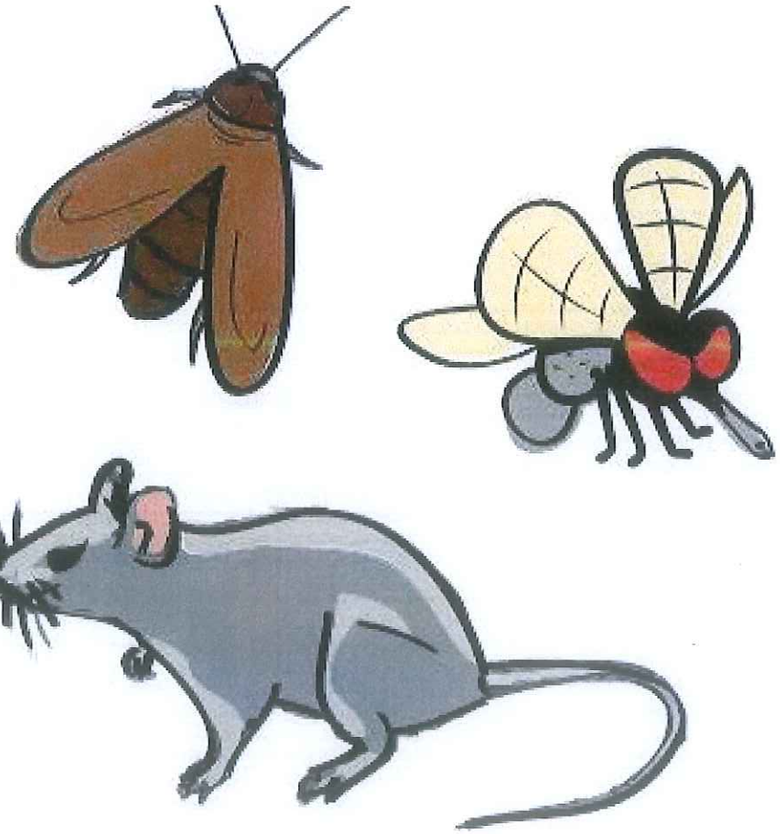
3. Peligros Biológicos:



Otras vías de contaminación de los alimentos

1. Vectores:

Los principales vectores que contaminan los alimentos son las aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas. Estos transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de control de plagas.



Programa de control de plagas

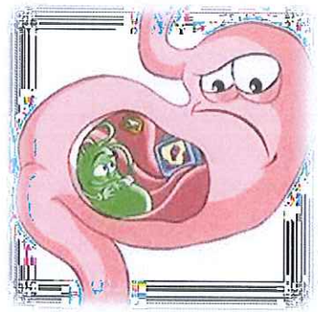
Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

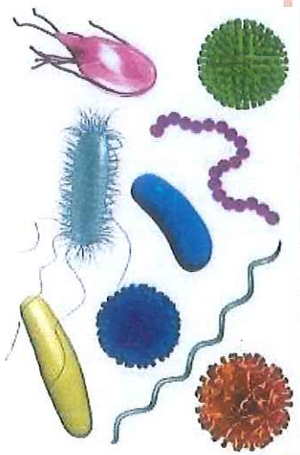
1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) están en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.

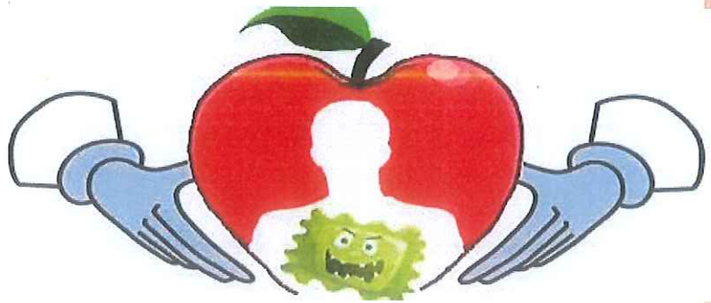


ETA

Enfermedades de transmisión alimentaria



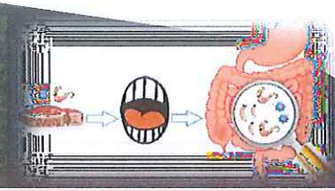




ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contenga agentes contaminantes en cantidades tales que afecten la salud de un consumidor o una población.





INTOXICACIÓN: Se produce al ingerir un aliento que contiene un **compuesto tóxico**. Esta sustancia tóxica puede proceder de productos de limpieza, fitosanitarios, medicamentos veterinarios, contaminaciones ambientales, o ser **sintetizado en el alimento por una bacteria o un hongo (toxinas bacterianas y micotoxinas)**.

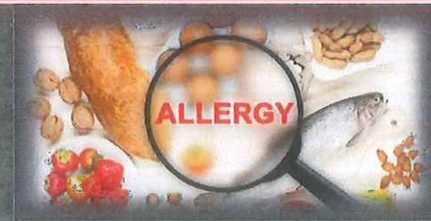
INFECCIÓN: Producidas por la ingestión de agentes infecciosos específicos, que en el intestino pueden multiplicarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí afectar a otros aparatos o sistemas del organismo

CLASIFICACIÓN

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







Síntomas generales

salmonelosis

BOTULISMO ALIMENTARIO

GASTROENTERITIS por Escherichia - coli

Norovirus

- Listeriosis

AMIBIASIS (*Entamoeba Histolytica*)

ENTEROBIASIS U OXIURIASIS (Oxiuro O Lombriz Blanca)

Hepatitis A

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

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 educativo, 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:

- Capítulo 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 cual 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 educativo (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 ejecucion 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 Caciques
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 brindara 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", "Los 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 registrara 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
2.	Acompañar las intervenciones como parte del proceso de seguimiento y aseguramiento de la calidad. Presentar observaciones o recomendaciones de mejora, si se identifican desviaciones en el proceso. Realizar seguimiento al cumplimiento de los lineamientos técnicos del PIC. Verificar el registro y soporte adecuado de cada intervención.	Secretaria de salud de Valledupar	Durante la ejecución de las actividades
3.	Mantener comunicación permanente para resolver dudas, coordinar ajustes y garantizar el cumplimiento de los objetivos establecidos	Ambas partes	Durante la ejecución de las actividades

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. I. J	1321044	
		Coord PIC-2025	49697200	
ANEXOS:	Planeación metodológica de las actividades			

Powered by CamScanner

SECRETARIA LOCAL DE SALUD		
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL		
PLANEACION METODOLOGICA DEL DESARROLLO DE INTERVENCIONES LÚDICAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN NIÑOS		
NOMBRE DE LA ESTRATEGIA *"Salud al cole - Valledupar te cuida"*		
Objetivo		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.
Indicadores	**Resultado Asociado**	Disminuir a 9,0 la tasa de incidencia de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
	Producto Asociado	Realizar cuatro (4) estrategias para el abordaje y prevención de la inocuidad alimentaria y salud nutricional en el marco de la atención primaria en salud.
Nombre de la 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.
Descripción de la actividad		1. Actividades previas al desarrollo de las intervenciones lúdicas: A. Concertación con el líder de la secretaria local de salud. B. Contactar y realizar reunión, coordinar con directores de (IE y programas del ICBF) y líderes comunitarios. C. Formalizar invitaciones, acordar fechas, horarios y lugares de las intervenciones. 2. 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 realizaran 6 intervenciones Noviembre: se realizarán 6 intervenciones Priorizando los siguientes microterritorios: 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 3. 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 heroe 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 se brinda la siguiente información sobre el tema mediante la presentación de diapositivas o carteleras:

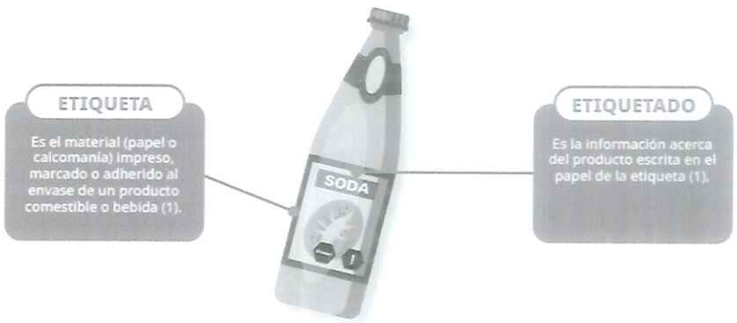
"No es lo mismo comer que alimentarse"

Al comer, calmas el hambre sin tener en cuenta si lo que ingieres es bueno o perjudicial para tu salud. En cambio, al alimentarte, le das a tu organismo los nutrientes necesarios para crecer, tener energía para las labores diarias, mantenerte sano(a) y prevenir enfermedades.



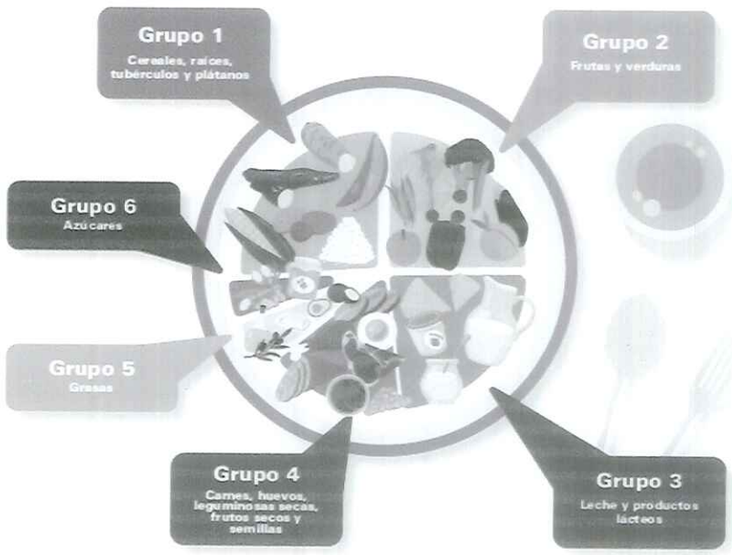
¿Qué quiere decir productos "ultra procesados"?

Son productos comestibles que están fabricados con ingredientes artificiales y químicos, que contienen poco o ningún alimento natural. Por lo general, vienen empacados, envasados o enlatados, y suelen tener exceso de azúcares, sodio, grasas o edulcorantes. El consumo frecuente y en altas cantidades de estos productos afecta la salud

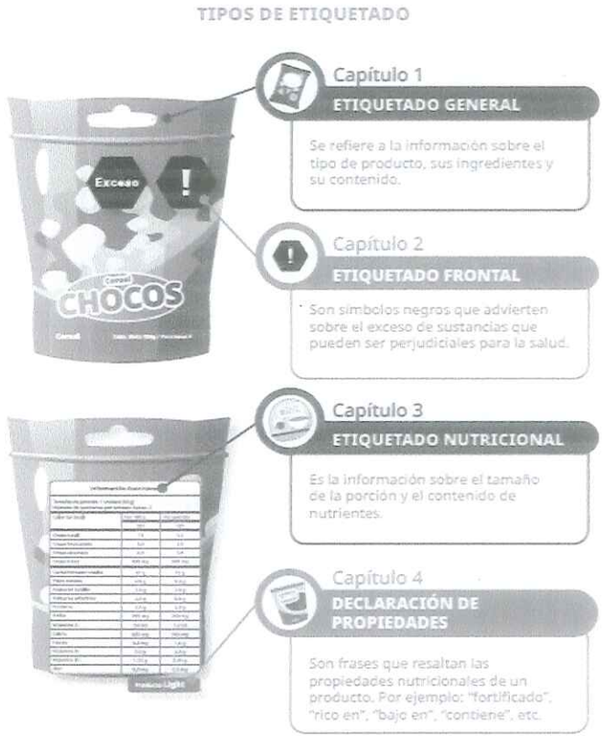


¿Cual es la diferencia entre etiqueta y etiquetado? Los productos ultraprocesados deben cumplir con los requisitos de etiquetado, donde los fabricantes informan las características generales, el contenido nutricional, así como el exceso de azúcares, sodio, grasas y la presencia de edulcorantes, entre otros aspectos.

"Para crecer y mantenerte fuerte y saludable, consume alimentos naturales, frescos y variados, tal como lo indica el plato saludable de la familia colombiana"



Los alimentos sin procesar (frescos y naturales) como verduras, legumbres, granos, frutas, nueces, raíces, tubérculos, carne, pescado, leche, huevos y platos preparados con esos alimentos, se recomiendan para el consumo diario como parte de una alimentación sana y variada. Estos alimentos favorecen la salud y previenen la aparición de enfermedades.p



El etiquetado general te informa sobre el nombre, las características generales, el contenido, así como las instrucciones sobre cómo conservar, manipular, preparar y consumir un producto.



¿Qué es el sodio?
Es un mineral importante para mantener el equilibrio de los líquidos en el cuerpo humano. El sodio es un componente de la sal.



¿Por qué es un nutriente crítico?
Aunque tu cuerpo necesita una pequeña cantidad de sodio para funcionar adecuadamente, su consumo excesivo "arrastra" agua hacia el torrente sanguíneo y aumenta el volumen de sangre, lo que causa la elevación de la presión arterial, también llamada hipertensión arterial.

A su vez, la hipertensión arterial aumenta el riesgo de ataques cardíacos, derrames cerebrales y de enfermedades renales. El exceso de sodio también puede causar cáncer de estómago.

¿Que productos tienen la etiqueta "Exceso en sodio"?
Los productos de paquete (papas fritas, galletas, snacks); embutidos (salchichas, salchichón, jamón, mortadela, hamburguesas); enlatados, quesos, productos de panadería empacada, pizza, galletas, tortas, cereales, salsas, sopas de sobre y productos promocionados como light o reducidos en calorías.

¿Para qué lo usa la industria alimentaria?
Se utiliza para curar[3] carne, hornear, espesar, conservar la humedad, resaltar el sabor de otros ingredientes y conservar los alimentos.

Otros nombres para el sodio:
En la lista de ingredientes puede aparecer como: glutamato monosódico, bicarbonato de sodio, nitrito de sodio, o benzoato de sodio.

¿Cómo saber cuándo un producto tiene "Exceso en sodio"?
El sello "**Exceso en sodio**" advierte que el producto contiene:

Más de 1 mg de sodio por cada caloría.
- Igual o mayor a 300 mg de sodio por cada 100 g de producto.
- Igual o mayor a 40 mg por cada 100 ml de bebidas no alcohólicas sin calorías.

¿Qué son los azúcares añadidos?
Son aquellos que **no** existen naturalmente en un alimento o bebida, pero se añaden durante su procesamiento. Estos agregan calorías al producto, pero aportan poco valor nutricional.



¿Por qué son nutrientes críticos?

Porque aportan calorías sin otros nutrientes, llamadas "calorías vacías". Es decir, no te alimentan, solo te aumentan de peso e incrementan el riesgo de enfermedades del corazón, diabetes y cáncer de la vesícula biliar. También producen caries dentales.

¿Qué productos contienen "Exceso en azúcares"?
Las gaseosas, refrescos, jugos ultra procesados, té, aguas y leches saborizadas, bebidas deportivas y/o energizantes, golosinas, bombones, cereales, panes ultra procesados, galletas, pasteles, donas, helados, chocolatinas, y salsas ultra procesadas.

¿Para qué los usa la industria?
Añadir azúcares aporta un sabor dulce que hace a los productos sean más apetitosos. Además, da textura y color a los productos horneados, alarga su conservación y, por lo tanto, su fecha de vencimiento.

Nombres para los azúcares que se añaden a los ultraprocesados:

Para identificarlos, busca aquellos que terminan en "osa", como sacarosa, dextrosa, maltosa, fructosa, también se les conoce por otros nombres como jugo de caña, jarabe de caña, jarabe de maíz, jarabe de maíz de alta fructosa, jarabe de arce y melaza. Recuerda que el exceso de azúcar puede aparecer incluso en productos que no tienen un sabor dulce.

¿Cómo saber cuándo un producto tiene "Exceso en azúcares"?
El sello "Exceso en azúcares" indica que en el producto:
De cada **100 calorías** que tiene un alimento, **10 o más provienen de los azúcares añadidos.**

¿Qué son las "Grasas saturadas"?
Son las grasas de los alimentos que se endurecen a temperatura ambiente y son dañinas para la salud. La mayoría provienen de productos de origen animal, aunque también se encuentran en algunos productos de origen vegetal, como el aceite de palma, coco y las margarinas.



¿Por qué son nutrientes críticos?
Porque se acumulan en el cuerpo y taponan los vasos sanguíneos, impidiendo la llegada de sangre y oxígeno a órganos importantes. Además, aumentan el riesgo de sobrepeso, obesidad, infartos y derrames cerebrales, incluso en personas cada vez mas jovenes.

¿Qué productos contienen "Exceso en grasas saturadas"?
Se encuentran en grandes cantidades en productos de paquete, como papas fritas, galletas, snacks, pastelería, helados, cremas y salsas; embutidos (salchichas, salchichón, jamón, mortadela y hamburguesas), comida rápida y fritos.

¿Para qué los usa la industria?
Porque contribuyen a que los productos se conserven más tiempo sin dañarse en las estanterías de los supermercados. Además, ayudan a mejorar el sabor.

Nombres para las grasas saturadas:
Algunos de los principales son: aceite de coco, aceite de palma, manteca de cerdo y ácido palmítico. Recuerda que la mantequilla y la crema de leche también son altos en grasas saturadas.

¿Cómo saber si un producto tiene "Exceso en grasas saturadas"?
El sello "**Exceso en grasas saturadas**" indica que en el producto:
De cada **100 calorías** que tiene un alimento, **10 o más provienen de las grasas saturadas.**

¿Por qué son nutrientes críticos?
El consumo de productos con el sello "**Exceso en grasas trans**" aumenta el riesgo de infartos del corazón y derrames cerebrales.



¿Qué productos contienen "Exceso en grasas trans"?
Se encuentran en la comida rápida, especialmente en los fritos, así como en productos de paquete, donas, margarina, crema para el café sin lácteos, palomitas para microondas, pizza congelada, galletas, bizcochos y pasteles.

¿Para qué las usa la industria?
Se utilizan con frecuencia porque son más baratos y aumentan el tiempo de conservación de los productos. Algunos restaurantes o cadenas de

comida rápida los emplean en sus freidoras porque no necesitan cambiarlos tan frecuentemente como otros aceites.

Otros nombres para las grasas trans:
Se encuentran en la lista de ingredientes como aceites parcialmente hidrogenados.

¿Cómo saber cuándo un producto tiene "Exceso de grasas trans"?
El sello "**Exceso en grasas trans**" indica que en el producto:
De cada **100 calorías que tiene un alimento, 1** o más vienen de las grasas trans.

Ten en cuenta.....
Las **grasas saturadas y grasas trans** de origen industrial pueden sustituirse por grasas y aceites más saludables, como aguacate, pescado, frutos secos o semillas (maní, almendras, nueces, semillas de girasol, chía, ajonjolí); aceites de maíz, soya, girasol, canola y oliva; atún, sardinas y salmón.
Importante: al elegir un aceite vegetal evita las mezclas de aceites, prefiere aquellos que son puros de una sola semilla.



¿Qué son los edulcorantes?
Son sustancias que le dan o aumentan el sabor dulce a las comidas, en reemplazo de los azúcares o sumados a ellos.
¿Por qué son nutrientes críticos?
Los edulcorantes utilizados por la industria de los alimentos son de origen artificial. No tienen ningún valor nutricional y son de 200 a 700 veces más dulces que el azúcar, por lo cual se emplean en pequeñas cantidades.
Aún se desconocen los efectos que el consumo de productos con el sello "Contiene edulcorantes" pueda traer sobre la salud a largo plazo. Sin embargo, se ha encontrado una relación entre la reacción del organismo al "sabor dulce" y la posibilidad de que desencadene los mismos efectos que provoca el consumo de azúcar natural, favoreciendo la preferencia y necesidad de consumir cosas dulces.

No se recomienda el consumo de edulcorantes en niñas, niños y adolescentes**, ya que predispone a un mayor consumo de productos y bebidas azucaradas. Además, puede provocar alergias y asma.** Tampoco se aconseja su uso en mujeres durante el embarazo**, ya que aumenta el riesgo de parto prematuro y posibles alteraciones en el desarrollo del recién nacido.**

¿Qué tipo de productos suelen contener edulcorantes?
Productos etiquetados como **"light"**, **"fit"**, **"diet"** o **"sin azúcar"** suelen contener edulcorantes.

¿Para qué los usa la industria?
Los edulcorantes artificiales endulzan mucho más que el azúcar, por lo que se utilizan en cantidades tan pequeñas que no aportan calorías. Por esta razón, se usan en muchos productos **"light"** o **"sin azúcar"**.

Otros nombres para los edulcorantes:
Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa, Sacarina, Maltitol y Estevia.

El sello "**Contiene edulcorantes"** significa que el producto contiene **edulcorantes en cualquier cantidad.**

Mensajes claves:
Prefiere siempre **alimentos naturales y frescos**, como frutas, verduras, cereales integrales, granos, huevos, carnes, pescados, nueces, semillas y

lácteos.
Los **alimentos naturales y frescos** contienen una amplia variedad de nutrientes, fibra, vitaminas y minerales que **favorecen la salud**.

EL ETIQUETADO NUTRICIONAL Describe el contenido y las propiedades nutricionales de un producto alimenticio, ya sea comestible o bebible.

El etiquetado nutricional se presenta como una tabla que informa sobre los siguientes componentes:

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2			2. Tamaño de la porción y número de porciones por envase
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción	3. Calorías
	261	101	
Grasa total	13	5.2	4. Grasas
Grasa insaturada	3.0	2.0	
Grasa saturada	6.0	2.4	
Grasa trans	820 mg	328 mg	
Carbohidratos totales	31 g	12 g	5. Carbohidratos
Fibra dietara	0.8 g	0.3 g	6. Fibra dietaria
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g	7. Azúcares
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g	
Proteína	5.0 g	2.0 g	8. Proteína
Sodio	560 mg	240 mg	9. Sodio
Vitamina A	3.0 ER	1.2 ER	10. Vitaminas y minerales
Calcio	400 mg	160 mg	
Hierro	4.0 mg	1.6 g	
Vitamina D	5.0 g	2.0 g	
Vitamina B1	1.01 g	0.41 g	
Zinc	4.0 mg	1.6 mg	

Las etiquetas de los alimentos contienen información sobre sobre la cantidad de calorías, porciones y datos nutricionales de los alimentos. Leerlas le ayudará a hacer elecciones saludables al hacer las compras y planificar las comidas.
Siempre verifique primero el tamaño de la porción. Toda la información en la etiqueta se basa en el tamaño de ésta. Muchos paquetes contienen más de 1 porción.
Para **comprender el etiquetado nutricional,** es importante tener en cuenta que:

- La información debe ser precisa, clara y fácil de leer.

- La información obligatoria incluye el valor energético, la cantidad de grasas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

- La información nutricional suele estar en la parte frontal del etiquetado, pero debe estar más extensa en el resto del etiquetado.

- La información calórica le indica el número de calorías en 1 porción.

- Para saber si un nutriente es bajo o alto, se puede usar el porcentaje del valor diario (%VD): 5 % o menos es bajo, y 20 % o más es alto.

- Al elegir entre diferentes marcas o productos similares, se pueden comparar las etiquetas y elegir los alimentos que tengan la menor cantidad de azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio.

El total de carbohidratos está listado en letra negrilla para que se destaque y se mide en gramos (g). El azúcar, el almidón y la fibra vegetal conforman los carbohidratos totales que aparecen en la etiqueta. El azúcar aparece por separado. Todos estos carbohidratos excepto la fibra elevan su azúcar en la sangre.

Verifique la grasa total en 1 porción. Preste atención especial a la cantidad de grasa saturada en 1 porción.
Escoja alimentos que sean bajos en grasa saturada. Por ejemplo, tome leche descremada o al 1% en lugar de leche al 2%. o leche entera. La

leche descremada tiene sólo una pequeña cantidad de grasa saturada. La leche entera tiene 5 gramos de esta grasa por porción.

Se debe prestar atención a las grasas trans en cualquier etiqueta de alimentos. Estas grasas elevan el colesterol "malo" y reducen el colesterol "bueno".
Si un alimento contiene estas grasas, la cantidad aparecerá en la etiqueta debajo de la grasa total. Las grasas se miden en gramos. Busque alimentos que no tengan grasas trans o que tengan un contenido bajo de ellas (1 gramo o menos).

El sodio es el ingrediente más importante de la sal. Este número es particularmente importante para las personas que esten tratando de consumir menos sal en su alimentación. Una etiqueta que diga que un alimento tiene 100 mg de sodio significa que este tiene aproximadamente 250 mg de sal. Usted debe consumir menos de 2.300 mg de sodio al día. Esta es la cantidad de sodio en 1 cucharadita de sal de mesa.

4. 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:

- Campana o maraca
- Tarjetas con preguntas (tipo verdadero/falso, opción múltiple o de respuesta rápida)
- Pizarra o cartel para llevar puntaje

Preparación:
Se dividen los participantes en **2 o 3 equipos**. Se les asigna un nombre divertido a cada grupo (ej: "Los Sin Sellos", "Los NutriDetectives", "Los Etiquetados").

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?"

5. **Despedida**

Durante el cierre de la actividad se despide a los participantes con las siguiente palabras:

"Muchas gracias por su participación activa en esta actividad. Hoy, como cuidadores y padres, dieron un paso muy importante para proteger la salud de sus hijos. Aprendimos a leer etiquetas, a identificar productos con sellos de advertencia, y a elegir mejor los alimentos que llegan a nuestras casas.

Recuerden: cada decisión que tomamos en el mercado o en la tienda tiene un impacto directo en el bienestar de los niños y niñas. ¡Ustedes son los primeros defensores de una alimentación saludable!

Les agradecemos su tiempo, su disposición y los invitamos a seguir siendo promotores de buenos hábitos en sus hogares y comunidades. ¡Hasta pronto y felicitaciones por convertirse en verdaderos *héroes de la alimentación saludable*!"

Durante el desarrollo de las intervenciones se realizarán las siguientes acciones adicionales:

- Registro de la Intervención:

Mediante el uso de planillas físicas, se registrará la información de cada institución intervenida 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.

Elaboró: OLGA YESENIA DIAZ CELEDON – REFERENTE SAN PIC 2025
Información tomada de la Cartilla ABCD de lectura de etiquetado para familias. Apropia, Busca, Compara y Decide por opciones más saludables Ministerio de Salud y Protección Social.

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR SALUD	SECRETARIA LOCAL DE SALUD VALLEDUPAR CRONOGRAMA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	HEAD HOSPITAL EDUARDO ARREDONDO DAZA E.S.E. SERVICIO CON CALIDAD HUMANA

NOMBRE DE LA 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.

N°	AREA	FECHA	HORA	LUGAR EJECUCION	CONTACTO
1	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL	31 Octubre 2025	9:00 a.m.	CDI Nevada pm Parque de la vida	Camilo Romero Saurith Coordinador 3163359388
2		12 Noviembre 2025	6:30 a.m.	Institución educativa Técnica La Esperanza sede Escuela mixta la nevada CALLE 6 NO 42-101	Jennyfer Molina Docente Transición 3146857376
3		14 Noviembre 2025	7:00 a.m.	Institución Educativa Bello Horizonte CALLE 5 H 49 06	Jorge García Docente Primaria 3246891333
4		19 Noviembre 2025	9:00 a.m.	Jardín intercultural de educación inicial Villa del Rosario 2. CALLE 30 N° 4H -74	Elena Silva Apoyo Psicosocial 3012806769
5		20 Noviembre 2025	7:00 a.m.	Institución Educativa Manuel Germán Cuello sede Colegio Jaime Molina. CALLE 30B N° 4H-16	Vanessa Blanco Coordinadora 3052363169
6		21 Noviembre 2025	4:00 p.m	Institución educativa Francisco Molina Sánchez CALLE 30 CRA 4 ESQ,	Dairo Zapata Coordinador 3154084435

Elaboró: / Revisó: OLGA YESENIA DÍAZ CELEDON Referente SAN PIC 2025 / BELKIS CORDOBA QUINTERO- COORDINADORA PIC 2025

Valledupar, 10 de Octubre de 2025

CDI Nevada p.m.

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias y/o agentes educativos para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,

Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

Recibido:
10/10/2025
Camilo Romero Jaramillo.
coordinador cdi nevada pm.
para talento humano.

Valledupar, 4 de Noviembre de 2025

Elena Silva Nuñez
Psicosocial
JEI - 4 Noviembre 25
3012806769

Jardín intercultural de educación inicial Villa del Rosario 2

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias y/o agentes educativos para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,

Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

Valledupar, 10 de Noviembre de 2025

118
10-11-2025
10:20 am

Institución Educativa Francisco Molina Sánchez

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,

Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

Valledupar, 10 de Noviembre de 2025

Institución Educativa Técnica la Esperanza

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,

Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

Recibí Julia P.
10-nov/25
9:05 a.

Valledupar, 10 de Noviembre de 2025

Institución Educativa Bello Horizonte

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,

Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

COORDINACIÓN
BELLO HORIZONTE
V°. B°

Recibido.
10/11/25.

Valledupar, 14 de Noviembre de 2025

Institución Educativa German Cuello

Asunto: Solicitud de espacio para el desarrollo de actividades de promoción de la alimentación saludable.

Cordial saludo,

En el marco del **convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) y la secretaria de salud bajo la coordinación de la Alcaldía de Valledupar**, se vienen ejecutando estrategias orientadas a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud (plan de intervenciones colectivas). Como la promoción de una alimentación saludable y la prevención del consumo de productos ultraprocesados.

Como parte de estas acciones, el equipo del área seguridad alimentaria y nutricional-SAN tiene previsto realizar **intervenciones lúdicas dirigidas a padres y cuidadores de niños y niñas vinculados a instituciones educativas y programas del ICBF**, con el objetivo de **promover el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados**, según lo establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Estas actividades buscan fomentar decisiones más conscientes y saludables en torno a la alimentación infantil, fortaleciendo la capacidad de los adultos responsables para elegir alimentos adecuados para el bienestar de los niños y niñas.

Por lo anterior, solicitamos muy respetuosamente se nos facilite un espacio físico en sus instalaciones y la convocatoria a padres de familias para el desarrollo de esta actividad la cual estará a cargo de profesional en el área de la salud y nutrición del Hospital Eduardo Arredondo Daza.

Agradecemos de antemano su apoyo y compromiso con la salud y el bienestar de la niñez. Quedamos atentos a su respuesta para acordar la fecha y aspectos logísticos correspondientes. Para cualquier información adicional, puede comunicarse al número de celular 3155231686.

Cordialmente,
Olga Yesenia Diaz
Olga Yesenia Díaz Celedon
Nutricionista Dietista
Referente SAN- PIC

Recibí 18 de Noviembre de 2025 - Hora: 11:21 am
Docente. JM

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL-

CDI NEVADA P.M.

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

ÁREA:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL						
LUGAR:	Centro de desarrollo infantil CDI Nevada p.m.		**FECHA**	31 Octubre 2025	**HORA INICIO**	9: 00 a.m	
					HORA FINAL	10:00 a.m	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica	
TEMA:	Realizar una intervención lúdica 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.						
OBJETIVO:	Promover en los agentes educativos cuidadores de los niños y niñas del Centro de desarrollo infantil Nevada P.m, 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.						
POBLACIÓN OBJETIVO:	Agentes educativo cuidadores de los niños y niñas del CDI Nevada P.m..						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El día 31 de octubre de 2025, a las 9:00 a.m., en el Parque de la Vida, se da inicio a la intervención lúdica dirigida a los agentes educativos que prestan sus servicios en el rol de cuidadores de niños y niñas del CDI Nevada P.M., ubicado en el microterritorio que comprende los barrios La Nevada, Bello Horizonte y Francisco Javier.

Para el desarrollo de esta actividad, se realiza previamente la concertación con el coordinador pedagógico del CDI, Camilo Romero Saurith, mediante comunicación telefónica posterior a la recepción del oficio de convocatoria del 10 de octubre de 2025. Esta gestión permitió coordinar la fecha, el espacio y la participación del talento humano institucional.

Seguidamente, se da la bienvenida a los participantes y se socializa que la intervención se lleva a cabo en el marco del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), ejecutado a través del convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud de Valledupar, bajo la coordinación de la administración municipal del alcalde Ernesto Orozco, por medio del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como parte de la estrategia *"Salud al Cole – Valledupar te Cuida"*.

En la actividad participan docentes, auxiliares pedagógicas, psicólogas, nutricionista y el equipo de coordinación. A los cuales se les informa que esta intervención fortalece los conocimientos en alimentación saludable, lectura de etiquetado nutricional y prevención del consumo de productos ultraprocesados, contribuyendo a la creación de entornos alimentarios protectores dentro de los espacios institucionales.

La intervención es liderada por la Nutricionista Dietista Olga Yesenia Díaz Celedón, profesional responsable del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional del PIC, quien desarrolla la jornada a través de cuatro momentos principales, orientados a facilitar la comprensión y apropiación del contenido.

1. Presentación teórica

Durante este momento, se abordan los siguientes temas, orientados a fortalecer la comprensión de los agentes educativos sobre alimentación saludable, lectura de etiquetas y efectos del consumo de productos ultraprocesados.

• Diferencias entre comer y alimentarse.

Para generar una mejor interacción en entre el grupo, se les pide que opinen acerca de las diferencias que existen entre estos dos términos interviniendo la agente educativa Ligia Altar, dando su concepto el cual estuvo bien estructurado. *Explica que* comer *es simplemente la acción de ingerir alimentos, mientras que* alimentarse *implica seleccionar alimentos que aportan nutrientes esenciales para mantener la salud. Se resalta la importancia de orientar a los niños hacia elecciones que realmente nutran su organismo, como el pescado, huevos, leguminosas, los tubérculos, raíces y plátanos.*

• ¿Qué son los productos ultraprocesados?

Se describe que son productos elaborados industrialmente que contienen ingredientes artificiales, aditivos, sabores, colorantes y altos niveles de azúcar, grasa o sodio. Se enfatiza que no conservan el valor nutricional de los alimentos naturales y su consumo frecuente desplaza la ingesta de opciones saludables. La auxiliar pedagógica Johana Cervantes menciona ejemplos de productos ultraprocesados como enlatados, carnes embutidas, gaseosas, jugos industrializados y los mecatos.

• Efectos del consumo excesivo de estos productos.

Se mencionan las consecuencias asociadas a su ingesta habitual, como sobrepeso, obesidad, hipertensión, riesgo de diabetes y otras enfermedades crónicas no transmisibles. También se destaca cómo afectan los hábitos alimentarios desde la infancia. En la medida en que se va explicando se mencionan los participantes mencionan entre si todas la enfermedades que relacionan con el consumo excesivo de productos ultraprocesados.

• ¿Qué información brindan los sellos frontales de advertencia?

Se explica que estos sellos alertan de forma clara y visible cuando un producto contiene niveles altos de azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans o edulcorantes, permitiendo a los consumidores tomar decisiones informadas y prevenir riesgos en la salud. Entre los asistentes mencionan en que producto o alimento han visto cada uno de los sellos de advertencia.

• Diferencia entre etiqueta y etiquetado.

Se aclara que la *etiqueta* es el espacio físico impreso en el empaque del producto, mientras que el *etiquetado* es toda la información nutricional y comercial contenida allí. Se destaca que conocer esta diferencia ayuda a interpretar correctamente la presentación del alimento.

• ¿Qué es el etiquetado nutricional y cómo está compuesto?

Se enseña que el etiquetado nutricional es la tabla que informa el contenido de energía, carbohidratos, proteínas, grasas, sodio y otros nutrientes. Se detalla que incluye la porción, número de porciones por envase y la cantidad de nutrientes por cada porción.

• Descripción de los 5 sellos de advertencia.

Se presentan los cinco sellos establecidos por la **Resolución 2492 de 2022**, explicando por qué se consideran críticos:
– **Exceso en azúcares**
– **Exceso en sodio**
– **Exceso en grasas saturadas**
– **Exceso en grasas trans**
– **Contiene edulcorantes**

Se socializan los productos donde suelen encontrarse los sellos de advertencia y los daños que pueden causar en la salud cuando se consumen con frecuencia, especialmente en niños. En este espacio, los participantes mencionan, por cada sello que se presenta, una enfermedad o condición asociada al consumo excesivo de

productos que lo contienen. Así, por ejemplo, relacionan el sello de exceso de azúcar con la diabetes; el exceso de sodio con la hipertensión; y el exceso de grasas saturadas o grasas trans con problemas cardiovasculares.

Cuando se muestra el sello "Contiene edulcorantes", los participantes manifiestan desconocer su significado, por lo que se explica que los edulcorantes son sustancias que se utilizan para reemplazar el azúcar y dar sabor dulce, pero que no son recomendados para niños, ya que pueden alterar la percepción natural del sabor, aumentar la preferencia por alimentos excesivamente dulces y, con el tiempo, afectar la relación con la comida y la salud.

• **Mensajes clave para adoptar una alimentación saludable.**
Se comparten recomendaciones prácticas, como priorizar alimentos frescos y naturales, aumentar el consumo de frutas y verduras, leer siempre las etiquetas antes de comprar y evitar los productos con múltiples sellos de advertencia. Se invita a promover hábitos saludables en casa y en los entornos institucionales.

Intervención lúdica

Finaliza la fase teórica de la actividad y de inmediato se invita a los asistentes a participar en una dinámica tipo reto titulada **"¡Desafío Saludable!"**, en la cual los participantes, organizados por equipos, deben correr hacia una campana para responder preguntas relacionadas con los temas escuchados en la fase teórica.

Los asistentes se dividen en dos grupos, cada uno con un nombre y un líder responsable de representar al equipo durante los desafíos: en este espacio lideran cada equipo las psicólogas del CDI:

- **Equipo 1: "Con yuca es mejor"**, Liderado por Ana Sánchez
- **Equipo 2: "Sin Papitas"**, liderado por y Malka Guzmán

La actividad consiste en un reto de cuatro rondas, que incluye preguntas de verdadero/falso, opción múltiple, desafíos rápidos y una pregunta final de reflexión sobre la importancia de leer las etiquetas antes de comprar.

Para cada pregunta, las representantes de ambos equipos corren hacia una mesa central donde se encuentra ubicada una maracaya. La primera en hacerla sonar obtiene el derecho a responder. El apoyo de cada equipo por medio de barras, aplausos o contribuyendo con ideas cuando el líder lo permite fortalece la integración, la motivación y la participación activa.

Ronda 1: Verdadero o Falso

- "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos" → **FALSO**
- El primer equipo en presionar campana responde. Si acierta, gana un punto.

Ronda 2: Opción Múltiple

- ¿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.

Ronda 3: Reto Rápido

- El equipo tiene 30 segundos para mencionar 5 alimentos saludables y 3 productos que usualmente tienen sellos de advertencia.

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?"

Cada equipo podía apoyar a su representante con barras, aplausos, o respondiendo la pregunta del reto si su representante cede la palabra, lo que fomenta la integración, el trabajo en equipo y el entusiasmo de los participantes.

Ganó el equipo que acumuló el mayor número de respuestas correctas, promoviendo así un aprendizaje activo, divertido y participativo. En este caso el equipo ganador fueron "Con yuca es mejor" el cual respondió de manera acertada a 3 de los 4 retos, los cuales fueron merecedores del aplauso del público.

Cierre de la Actividad

La intervención finaliza de manera satisfactoria, cumpliendo con los objetivos propuestos y generando un espacio de aprendizaje significativo para los participantes se logra promover la reflexión sobre la importancia de la alimentación saludable y el rol fundamental de las familias en la formación de hábitos adecuados. Los asistentes manifiestan interés en continuar participando en este tipo de espacios informativos y destacaron la utilidad de la información recibida.

Se expresan agradecimientos a los participantes por su disposición, participación y apertura para el desarrollo de esta actividad. Su compromiso permitió llevar a cabo una intervención enriquecedora y orientada al bienestar de los niños y niñas

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica CDI Nevada P.M. 31 Octubre 2025.









REGISTRO FOTOGRAFICO

Intervención lúdica CDI Nevada P.M. 31 Octubre 2025.









ANEXOS:	Oficio de concertación y listados de asistencia			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	Olga Yesenia Diaz Cefedon.		
	Nombre:	Olga Yesenia Diaz Cefedon.		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Camilo Romero S	CDI Nevada Coordinador	1065656809	Camilo Romero

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO Intervencion Ludica para la promocion de la alimentacion saludable en los niños

RESPONSABLE: Yesenia Diaz. FECHA: 31-10-25 LUGAR: Parque de la Vida Corvevada PIM

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Ledys Barrios E	49759481	2	6	2	4	1	NO	3	3145002618	C.D.I Nevado PH Agente edc	Ledys Barrios
2	Ligia Altamar C.	49777217	2	5	2	4	5	No	3	3006327048	Agente edc	Ligia Altamar
3	Ledys Yanes V.	49788869	2	5	2	4	5	Si	3	3234815998	C.D.I Nevado PH Agente educ.	Ledys Yanes
4	Deidre Alcendra	77176165	7	6	2	4	5	7	3	3044470881	PM	
5	Graciela Caballero V	49689943	2	4	2	4	5	Si	3	3162256680	Gestora de Alimento	Graciela Caballero
6	Jolova Cervantes	1003233543	2	4	2	4	5	2	3	3107346569	MXI. Pedago C.D.I Nevado PH	Jolova Cervantes
7	Nancy Villamil M	49738682	2	5	2	4	1	1	3	3205610662	Agente E.	Nancy Villamil
8	Ana Sanchez Ordales	1721553014	2	5	2	4	5	2	3	3005738625	Psicosocial	Ana Sanchez O.
9	Maika Gomez	36638293	2	5	2	4	5	2	3	3014719133	psicosocial	Maika Gomez
10	Chyrlys Perez	49719175	2	5	2	4	5	1	3	3046781180	Agente. edu.	Chyrlys A Perez

ALCALDIA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO Intervencion Judica para la promocion de la alimentacion saludable en los niños

RESPONSABLE: Yexnira Diaz FECHA: 31-10-25 LUGAR: Parque de la Vida CDI Nevada pm

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Karina Bolaño	49793394	2	5	2	4	5	1	3	3177689030	Auxiliar Pedagoga	Karina Bolaño.
2	Marisol Urecho.	40983857	2	5	2	2	5	1	3	3205506985	Agente Educat.	Marisol Urecho
3	Fanny Daza M.	1065592989	2	5	2	4	5	2	3	3183927898	P.M. CDI Nevada	FANNY M Daza
4	Wendys C Baleño	49695830	2	5	2	4	5	1	3	3002161176	Auxiliar Pedagogica CDI Nevada	Wendys C Baleño
5	Marlenis Arauja Araujo	49.730049	2	6	2	4	5	1	3	3135750932	gestante de AB - C.D.I	Marlenis Araujo
6	YILIS MEDINA	1082249372	2	5	2	4	5	1	3	3216458646	GESTADO C ALIMENTA	YILIS MEDINA
7	Meredit Guarin Ojeda	49.742.481	2	5	2	4	5	2	3	3045651490	gestora de alimentos	Meredit Guarin O.
8	Jendy Nasser	49768639	2	5	2	4	5	1	3	3172630566	Nutricionista. CDI NEVADA PM	Jendy Nasser
9	Clara Ines Castillo Nuñez	49788888	2	5	2	4	1	1	3	3215156405	Agente educativo CDI Nevada pm	Clara Castillo Nuñez
10	Dacys Arias	49796637	2	5	2	2	5	1	3	3226337923	AGENTE E	Dacys Arias

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO Intervencion Ludica para la Promocion de la alimentacion saludable en los niños.

RESPONSABLE: Yesenia Diaz. FECHA: 31-10-25 LUGAR: Parque de la Vida, CDI Nevada pm

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Nelly Rolón	49743628	2	5	2	4	5	2	3	3005492655	CDI Nevada pm Agente Educativo	Nelly Rolon
2	SINDY CAYALA	1065608677	2	5	2	4	5	1	3	3004179183	S. G/RALES	SINDY CAYALA
3	EMILIA D. LEON	49785777	2	5	5	4	5	1	3	3243761182	S G/RALES	EMILIA DELEON
4	Adriana Cortez	1065632223	2	5	2	4	5	1	3	3002072611	Auxiliar Pedagogica	Adriana Cortez
5	Cometh Mendoza M.	49758889	2	5	2	4	5	2	3	3145056401	Agente Educativo	M.
6	Isabella Mendoza G	1065845770	2	4	2	4	5	2	3	3169981021	Agente educativo	Isabella Mendoza
7	Luz Esther Conyos	49741089	2	6	2	4	5	2	3	3215235274	CDI Billo Horizonte Asesora Alimento	
8	Valeria Bulding	1067595120	2	4	2	4	5	2	3	3145319871	Aux Pedagogico	Valeria B
9												
10												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promocion de la alimentacion saludable en los niños

RESPONSABLE: Yesenia Diaz. FECHA: 31-10-25 LUGAR: Parque de la Vida Cor Nevada Pim

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Elvira Calderon	42498988	2	5	2	4	1	SI	3	3153641367	Agente Educativo	Elvira Calderon
2	Mariet orozco	49767803	2	5	2	2	1	SI	3	3162435262	Agente E.	Mariet orozco
3	Coralia Vasquez	39018582	2	5	2	4	5	SI	3	3225517884	Agente E.	Coralia Vasquez
4	Ana Pedroza QP	36518477	2	5	2	4	5	SI	3	3103	Gestante Ali COL	Ana Pedroza
5												
6												
7												
8												
9												
10												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
SALUD

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.

INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO LA ESPERANZA SEDE ESCUELA MIXTA LA NEVADA

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

ÁREA:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL						
LUGAR:	Institución educativa Técnico la Esperanza sede Escuela Mixta La Nevada		**FECHA**	12 Noviembre 2025	**HORA INICIO**	6: 30 a.m.	
					HORA FINAL	7:30 a.m.	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica	
TEMA:	Intervención lúdica 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.						
OBJETIVO:	Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la escuela Mixta La nevada, 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.						
POBLACIÓN OBJETIVO:	Padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la escuela Mixta la nevada ubicada en el micro territorio priorizado del barrio la nevada.						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Para el desarrollo de esta actividad, se realiza previamente un proceso de concertación con la docente del grado transición, Jennyfer Molina. La intervención tiene lugar en el aula de informática y se inicia, puntualmente a las 6:30 a.m., conforme a lo acordado durante la concertación. La apertura está a cargo de la Psicoorientadora de la institución educativa, quien, además de dar la bienvenida a los asistentes, comparte unas palabras de reflexión sobre la importancia de crear hábitos saludables desde la infancia. Invita a los padres de familia a aprovechar estos espacios de información para fortalecer las prácticas de autocuidado en el hogar, resaltando que el aprendizaje conjunto contribuye al bienestar integral de los niños. Con este mensaje motivador, anima a los asistentes a participar activamente y a permanecer atentos durante toda la actividad.

A continuación, se desarrolla la intervención principal, orientada por la Nutricionista Dietista Olga Yesenia Díaz Celedón, profesional encargada del área Seguridad Alimentaria y Nutricional del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC). La profesional explica en qué consiste el PIC, precisando que es un convenio administrativo entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, bajo la coordinación de la Alcaldía Municipal, liderada por el señor alcalde Ernesto Orozco. Esta contextualización permite a los asistentes comprender el propósito institucional y comunitario de la actividad.

Posteriormente, mediante una presentación expuesta en diapositivas, se socializa el objetivo de la intervención: fortalecer la capacidad de los padres para tomar decisiones más informadas a partir del reconocimiento del etiquetado frontal de advertencia y la lectura de la información nutricional en productos ultraprocesados según lo dispuesto en resolución 2492 de 2022. Durante la exposición se abordan los siguientes puntos:

- **Diferencias entre comer y alimentarse.**

Se aclara que comer es simplemente ingerir alimentos para satisfacer el hambre, mientras que alimentarse implica escoger opciones que aporten nutrientes esenciales y favorezcan el crecimiento, el desarrollo y la salud general.

- **¿Qué son los productos ultraprocesados?**

Se explica que son alimentos industrializados que atraviesan múltiples procesos y contienen ingredientes

artificiales como colorantes, saborizantes, aditivos y gran cantidad de azúcares, grasas o sodio, lo que los convierte en opciones poco saludables para el consumo frecuente.

• **Efectos del consumo excesivo de estos productos.**
Se señala que su ingesta habitual puede aumentar el riesgo de sobrepeso, enfermedades cardiovasculares, hipertensión, diabetes y otros problemas de salud, especialmente en población infantil.

• **¿Qué información brindan los sellos frontales de advertencia?**
Se indica que estos sellos alertan de manera sencilla y visible cuando un producto tiene exceso de azúcares, grasas saturadas, sodio o calorías, permitiendo tomar decisiones más responsables al momento de comprar.

• **Diferencia entre etiqueta y etiquetado.**
Se explica que la etiqueta es la parte física del empaque donde se incluye la información del producto, mientras que el etiquetado es el conjunto de datos obligatorios que deben aparecer para orientar al consumidor.

• **¿Qué es el etiquetado nutricional y cómo está compuesto?**
Se presenta como el recuadro donde se especifica el aporte energético y la cantidad de nutrientes como carbohidratos, proteínas, grasas, sodio y azúcar, organizado por porciones y porcentajes.

• **Descripción de los cinco sellos de advertencia.**
Se detalla cada sello, indicando por qué se considera un nutriente crítico, en qué productos se encuentra con mayor frecuencia y cuáles son las implicaciones negativas de su consumo excesivo en la salud de los consumidores.

• **Mensajes clave para promover una alimentación saludable.**
Se enfatizan acciones prácticas como preferir alimentos naturales, reducir el consumo de bebidas azucaradas y empaquetados, leer siempre la información nutricional y enseñar a los niños el significado de los sellos.

Actividad lúdica – "¡Desafío Saludable!"

Para dinamizar la actividad, se implementa la parte lúdica tipo reto llamada **"¡Desafío Saludable!"**, en la que los asistentes se dividen en dos equipos. La dinámica consiste en escuchar una pregunta descritas en fichas y correr hacia una maraca ubicada en una mesa al centro del salón. El primer participante en tomarla obtiene el turno para responder, apoyándose en su equipo. Sin embargo, es importante aclarar que la metodología inicialmente prevista para la actividad lúdica requiere un ajuste debido a las condiciones del espacio. Dado que la intervención se desarrolla en la sala de informática, un lugar de tamaño reducido que no permite la realización de carreras o desplazamientos rápidos, se modifica la dinámica para garantizar la seguridad y el adecuado desarrollo de la actividad. En lugar de correr hacia la maraca, las participantes realizan el reto seleccionando fichas al azar, cada una con una pregunta o consigna relacionada con el tema. Al elegir una ficha, las participantes responden con el apoyo de su equipo, manteniendo así el componente participativo, colaborativo y de refuerzo del aprendizaje sin comprometer el bienestar de los asistentes.

Los equipos quedan conformados de manera equitativa y cada uno selecciona un nombre y un líder encargado de representar al grupo durante los retos:

Grupo 1: "Energía Vital"
Grupo 2: "Fuerza Nutritiva"

Desarrollo de los retos

• **Ficha 1 – Verdadero/Falso**
Afirmación: "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos."
Respuesta: FALSO.
La participante del grupo 2 reconoce correctamente que los sellos no se aplican a alimentos frescos, sino a productos industrializados y empacados. La respuesta evidencia un entendimiento adecuado sobre el tema trabajado.

• **Ficha 2 – Opción múltiple**
Pregunta: ¿Qué indica un sello que dice "Exceso en sodio"?
c) **Tiene mucha sal** (respuesta correcta).
La participante del grupo 2 responde de manera acertada e incluso comenta los riesgos relacionados con el consumo elevado de sodio, como la hipertensión y otras complicaciones de salud como la insuficiencia renal.

• **Ficha 3 – Reto rápido**
Mencionar 5 alimentos saludables y 3 productos que comúnmente llevan sellos de advertencia.
Ambas participantes con el apoyo de los demás asistentes identifican los vegetales, el pescado, las carnes frescas, los huevos, la leche y "los granos" como opciones saludables. También mencionan bebidas azucaradas y productos de paquete como gaseosas, jugos industrializados, mecatos y productos de confitería como productos que usualmente presentan sellos.

• **Ficha 4 – Pregunta reflexiva**
"¿Por qué es importante leer las etiquetas antes de comprar productos para los niños?"
La participante del grupo 1 expresa su reflexión, resaltando que leer las etiquetas permite conocer qué ingredientes consumen los niños, la cantidad de azúcar, grasa y sal, y verificar las fechas de vencimiento. Además, menciona que los sellos nos ayudan a estar prevenidos y analizar si comprarlos o no por lo perjudicial que son para la salud.

Después de finalizar la dinámica, la Nutricionista del PIC felicita a ambos equipos por su disposición, entusiasmo y el nivel de apropiación demostrado durante los retos. Resalta el esfuerzo colectivo y la actitud colaborativa que contribuyen al aprendizaje significativo. Finalmente, comparte una reflexión sobre la importancia de aplicar estos conocimientos en el hogar, recordando que leer las etiquetas, identificar los sellos de advertencia y preferir alimentos naturales son acciones fundamentales para proteger la salud de los niños y promover hábitos de vida saludables en la familia.

Cierre de la actividad

Para finalizar la intervención, se agradece la participación y la disposición mostrada por los asistentes durante toda la actividad. Se resalta el compromiso de los padres y acudientes al involucrarse activamente en las actividades pedagógicas y lúdicas, demostrando interés en fortalecer sus conocimientos para mejorar los hábitos alimentarios en el hogar.

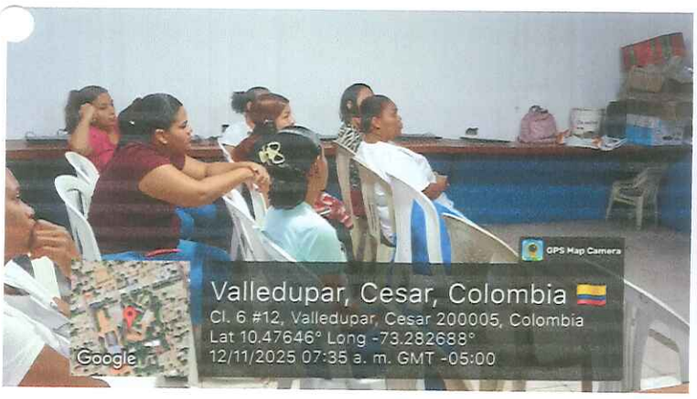
Se reitera la importancia de seguir aprovechando estos espacios de formación que ofrece el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) para promover prácticas de autocuidado, bienestar y estilos de vida saludables en la comunidad educativa. Con estas reflexiones finales, se da por terminada la actividad en un ambiente de satisfacción y aprendizaje compartido.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica IE técnico la Esperanza sede Escuela Mixta La nevada 12 Noviembre 2025













ANEXOS:	Oficio de concertación			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	Olga Yesenia Bracho.		
	Nombre:	Olga Yesenia Diaz Bracho.		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Jennyfer Molina	Docente	1082864495	Jennyfer Molina

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO: Intervención vedica para la promoción de la alimentación saludable en los niños.

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 12 NOV - 2025 LUGAR: Institucion educativa Escuela Mixta la nevada

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Norelis Rivero	6161562	2	5	2	4	5	1	3	3015828141	Escuela nevada	Norelis Rivero
2	Yulis P Ditla	1065985912	2	5	2	1	5	1	3	3226674945	Mixta Nevada	Yulis Ditla
3	Angelica Manjores M	1067718919	2	5	1	4	5	1	3	3150452690	Mixta la nevada	Angelica Manjores
4	Bunkuaneq Tulabata	1010027043	2	5	1	2	5	1	3	3183623079	Escuelanevada	Bunkuaneq. T.
5	Jeison Arias Izquerdo	1065580079	1	5	2	2	5	1	3	3178103077	Escuela nevada	
6	Yicelis torres Ariza.	1003242412	2	4	2	4	1	1	3	3241411385	escuela Mixta nevada	Yicelis torres.
7	Katerine Mojos M	1065827739	2	4	2	4	7	7	3	3764883345	Escuela nevada	Katerine Mojos
8	Ledys ortiz Baitar	39321352	2	5	2	4	5	1	3	3108954439	Mixta nevada	Ledys ortiz
9	Dayana Ubina	1003377886	2	4	2	4	5	1	3	3011081977	Mixta nevada	Dayana
10	Camilh oviedo	1109811119	2	60A	2	4	5	2	3	3007153349	Representa	Camilh Oviedo

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promoción de la alimentación Saludable en los niños.

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 12 NOV-2025 LUGAR: Institucion educativa escuela Mixta la Nevada

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Aubys Janine Tehenan Tejada	1065649206	2	5	2	4	5	2	3	3007613195	Mixta la Nevada	Aubys Tehenan
2	Samira bil torres	1072660.919	2	5	2	4	5	2	3	3012504999	Mixta la nevada	Samira gil
3	Yaini Lungo	26845644	2	5	2	4	5	2	3	3004574540	mixta la nevado	Yaini Lungo
4	Rosario Machado	1065642914	2	5	2	4	5	1	3	3215214768	Mixta la nevada	Rosario M.
5	Jonathan Celedon	1066094779	1	5	2	4	5	1	3	3239860361	Mixta la nevada	Jcelu
6	Maria Rocha.	1085164182	2	5	2	4.	5	1	3	—	Mixta la Nevada.	Maria Rocha
7	Daniela Mendoza	1065524496	2	4	2	4	5	1	3	3179666411	mama	Daniela M.
8	Yulieth bucon	1065.574829	2	5	2	4	5	1	3	318 703 7806	Mixta Nevada	Yulieth
9	Yina Luz Maldonado	1065635333	2	5	2	4	5	1	3	3013170744	Mamá	Yina Luz M.
10	Juli Trujillo Gonzalez	49721005	2	5	2	4	5	2	3	3043792206	Docente Orientadora	Juli T.

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

INSTITUCION EDUCATIVA BELLO HORIZONTE

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

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:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL						
LUGAR:	Institución educativa Bello Horizonte		**FECHA**	14 Noviembre 2025	**HORA INICIO**	7: 00 a.m	
					HORA FINAL	8:30 a.m	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica	
TEMA:	Intervención lúdica 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.						
OBJETIVO:	Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la institución educativa Bello horizonte, 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.						
POBLACIÓN OBJETIVO:	Padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la IE Bello horizonte.						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

En la Institución Educativa Bello Horizonte se lleva a cabo la intervención lúdica concertada previamente con el docente Jorge García, coordinador del nivel de preescolar. La actividad inicia a las 7:00 a.m., contando con una asistencia participativa por parte de los padres de familia y el acompañamiento de tres docentes de la institución. Los docentes aprovechan este espacio para iniciar con una oración a Dios y posteriormente brindar información relacionada con el servicio educativo, la organización de las actividades de cierre del año escolar 2025 y orientaciones sobre el proceso de matrículas para el inicio del año 2026.

La apertura está a cargo de la docente del grado transición, quien saluda a las familias y comparte un sobre el objetivo de la tema y el desarrollo de la misma. Invita a los asistentes a aprovechar estos encuentros formativos como herramientas para mejorar las prácticas familiares y promover el bienestar de los niños en su día a día.

Posteriormente, la Nutricionista Dietista Olga Yesenia Díaz Celedón, profesional responsable del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), inicia la intervención central. La profesional explica el propósito del PIC, destacando que se desarrolla mediante un convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, bajo la orientación de la Alcaldía Municipal. Esta contextualización permite a los padres identificar la importancia y alcance del trabajo que se realiza en la comunidad.

A través de una socialización teorica, se trabaja el objetivo principal de la actividad: fortalecer la capacidad de los padres para tomar decisiones informadas mediante la comprensión del etiquetado frontal de advertencia y

la lectura de la información nutricional presente en los productos ultraprocesados. Durante la socialización se desarrollan los siguientes temas:

- **Comer vs. alimentarse:** Se diferencian ambos conceptos, explicando que alimentarse implica elegir alimentos que aporten nutrientes esenciales.
- **Ultraprocesados:** Se describe qué caracteriza a estos productos y por qué su consumo frecuente resulta poco recomendable.
- **Efectos del consumo excesivo:** Se explican las consecuencias para la salud, especialmente en niños.
- **Sellos frontales:** Se detalla su función como herramienta de advertencia sobre exceso de nutrientes críticos y se presenta cada uno de ellos indicando porque se consideran nutrientes críticos y perjudiciales para la salud.
- **Etiqueta y etiquetado:** Se aclara la diferencia entre ambos términos y su importancia para el consumidor.
- **Composición del etiquetado nutricional:** Se explican los elementos del cuadro nutricional y su utilidad.
- **Descripción de los sellos:** Se analizan los cinco sellos, su significado y los riesgos asociados.
- **Recomendaciones claves para una alimentación saludable:** Se refuerzan ideas prácticas sobre selección de alimentos y reducción del consumo de productos empaquetados.

Actividad lúdica – "Desafío Saludable"

Gracias al amplio espacio disponible en la institución, es posible implementar la dinámica tipo reto con desplazamientos rápidos. Los padres de familia participan activamente, mostrando motivación y entusiasmo durante la competencia.

Se conforman dos grupos de manera equilibrada, y cada uno elige un nombre representativo:

- **Equipo 1: "Sabores Inteligentes"**
- **Equipo 2: "Familias que Eligen Bien"**

La dinámica consiste en escuchar una pregunta relacionada con los contenidos trabajados. Al dar la señal, un representante de cada grupo corre hacia una mesa ubicada en el centro para tomar una maraca y, con el apoyo de su equipo, responder el reto asignado. La estrategia permite afianzar conocimientos de forma práctica y divertida.

Retos desarrollados

- **Ficha 1 – Verdadero/Falso:**
  Se aclara que los sellos de advertencia no se utilizan en alimentos frescos sino en productos empacados.

- **Ficha 2 – Opción múltiple:**
  Los participantes identifican correctamente que "Exceso en sodio" significa que el producto contiene mucha sal.
- **Ficha 3 – Reto rápido:**
  Se mencionan alimentos saludables como frutas, verduras y leguminosas, y productos con sellos como gaseosas, jugos industrializados y mecatos.
- **Ficha 4 – Pregunta reflexiva:**
  Los padres expresan la importancia de revisar etiquetas para proteger la salud de los niños y evitar el consumo excesivo de nutrientes críticos.

Al finalizar la dinámica, la Nutricionista felicita a ambos equipos por su participación, el entusiasmo y la capacidad para aplicar los conocimientos trabajados. Luego comparte una reflexión final invitando a las familias a seguir fortaleciendo hábitos de alimentación saludable y a incorporar la lectura del etiquetado en la rutina diaria de compras.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica Institución Educativa Bello Horizonte 14 Noviembre 2025









REGISTRO FOTOGRAFICO

Intervención lúdica Institución Educativa Bello Horizonte 14 Noviembre 2025





ANEXOS:	Oficio de concertación			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	Olga Yesenia Bayetedón		
	Nombre:	Olga Yesenia Díaz Bayetedón		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Jorge Rafael Padilla	Coordinador	77.172.565	Jorge Padilla

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:____ CUAL?:____

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promoción de la alimentación saludable en los niños

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 14 NOV-2025 LUGAR: Institucion educativa Bello horizonte

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Jorge Mario Pacheco	cc. 1.065616355	1	5	2	2	5	1	3	3145244583	Padre Bello Horizonte	
2	Yurenis Montero Mejia.	cc 1.065821185	2	5	2	2	1	1	3	3207433382	Madre Bello Horizonte.	Yurenis Montero
3	Soraida Vega	1151462063	2	5	2	2	1	si	3	3147030205	Madre Bello horizonte	Soraida Vega
4	Lolabeth Asconi R	1065639892	2	5	2	4	5	2	3	3128781277	madre Bello horizonte	
5	Johana Cervantes	1065808988	2	5	2	2	1	1	3	3206802034	madre Bello Horizonte	Johana Cervantes
6	Jhorleydis Mojica	1065647069	2	5	2	4	5	2	3	3126339008	Madre Bello Horizonte	Jhorleydis Mojica
7	Carmen Herrera	1063495498	2	4	2	4	5	1	3	3052895443	Madre. Bello Horizonte	Carmen Herrera
8	Alicia Miranda	49597078	2	6	2	4	1	1	3	3017726 49	abuela	
9	Anyi Gonzalez	1065873878	2	4	2	4	5	1	3	3055525 41	MAdre Bello Horizonte	
10	Yesenia Correa	21.569.971	2	6	6	4	3	1	3	3147973706	Madre	Yesenia Correa

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

LISTADO DE ASISTENCIA

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

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promocion de la alimentación saludable en los niños

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 14 NOV-2025 LUGAR: Institucion educativa Bello horizonte

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

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	SEXO Y GENER O 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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
	Diana Salas	49722397										
1	Diana Salas	49722397	2	5	2	4	1	2	3	3161577494	madre I.E. B. Horizonte	Diana Salas
2	Wendys Jimenez	1090456490	2	5	2	4	5	1	3	3227222287	Tia	Wendys Jimenez
3	Keinis Rodriguez	1192739405	2	4	2	4	1	1	3	3015392206	Madre	Keinis Rodriguez
4	Brandys Mendivelso	1193551277	2	4	2	4	5	1	3	3014685776	Madre	Brandys Mendivelso
5	Elias ustariz	1121044327	1	5	2	4	5	2	3	3216573411	padre	Elias ustariz
6	Luis espitia	1107896	2	6	2	4	5	2	3	3002544426	Madre	Luis Espitia
7	Numa Salas	1065908134	1	5	2	4	5	2	3	3133287841	Mamá	Numa Salas
8	alicia Berrocal	49,770380	2	5	2	4	5	2	3	3105456167	Abuela	Alicia B.
9	Jaime Ramirez M	1088553477	2	4	1	4	5	1	NO	3015984922	Mama	Jaime R
10	Indira martinez	1007450663	2	5	2	2	5	1	3	3247546375 32457	madre	Indira M

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

LISTADO DE ASISTENCIA

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

NOMBRE DEL EVENTO Intervencion ludica para la promocion de la alimentacion saludable en los niños

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Calderon FECHA: 14 NOV-2025 LUGAR: Institucion educativa Bello horizonte.

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

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Keila Yaneth Caceres Montero	1133599075	2	4	2	2	5	2	3	3135495663	Madre	Keila caceres.
2	Marilin Cabarcas	1003241404	2	5	2	4	5	1	3	3127136304	Madre	
3	Ana Beleño Urueta	1082476557	2	4	2	4	5	1	3	3144701775	Madre	Ana Beleño.
4	Luz Elena Vergara	1004309101	2	4	1	4	1	1	3	3044867204	madre	Luz vergara
5	Yuranis pedroza	1005239590	2	4	2	4	5	1	3	3007434011	Madre	Yuranis pedroza.
6	Wendy Nigrinis.	1128326135	2	4	2	4	1	1	3	3005182841	Madre.	
7	Jimena de Agudelo	1065650078	2	4	2	2	5	1	3	3044326257	Madre	Jimena de Agudelo
8	Elizabeth Parada.	1067596682	2	37	2	4	1	1	2	3012207796	Madre	Elizabeth Parada
9	Raidelin navedra	6440480	2	4	2	4	3	1	3	3172546866	Madre	Raidelin Navedra
10												

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

LISTADO DE ASISTENCIA

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

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promoción de la alimentación Saludable en los niños

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedón FECHA: 14 NOV 2025 LUGAR: Institucion educativa Bello horizonte.

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

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	dariana martinez	1003090278	2	4	2	2	5	1	3	3012719281	madre	dariana martinez
2	ROGER ROJAS	57.641 09	1	5	2	4	3	1	3	3009943%	PADRE	ROGER
3	Silena Garcia	1084737143	2	4	2	4	1	2	3	3044716621	Madre	Silena Garcia
4	Maria Jose	1065634	2	33	2	4	1	2	3	31283766	Madre	Maria Jose
5												
6												
7												
8												
9												
10												

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

JARDIN INTERCULTURAL DE EDUCACION INICIAL VILLA DEL ROSARIO 2

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

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:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL						
LUGAR:	Jardín intercultural de educación inicial Villa Del Rosario 2		**FECHA**	19 Noviembre 2025	**HORA INICIO**	9: 00 a.m.	
					HORA FINAL	10:30 a.m.	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica	
TEMA:	Intervención lúdica 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.						
OBJETIVO:	Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas del jardín intercultural de educación inicial villa del Rosario 2 del ICBF, 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.						
POBLACIÓN OBJETIVO:	Padres de familia y cuidadores de los niños y niñas del jardín intercultural de educación inicial Villa del Rosario 2.						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Apertura y Contextualización:

La actividad inicia con un saludo de bienvenida a cargo de la Psicóloga del Jardín, Elena Silva quien expresa su agradecimiento a la Secretaría de Salud y al Hospital por la articulación de este espacio de información en salud, destacando su importancia. Señala que, según las estadísticas nacionales, en la actualidad se observa un aumento de enfermedades crónicas no transmisibles en niños y adolescentes, asociado al consumo excesivo de productos ultraprocesados. Este hábito ha desplazado progresivamente la ingesta de alimentos frescos, naturales y beneficiosos para la salud.

Se procede a la apertura espiritual a cargo de la docente Leila Lineros, quien dirige una oración, respetando las diversas creencias personales y promoviendo un ambiente de respeto.

A continuación, la Nutricionista Dietista Olga Yesenia Díaz Celedón realiza su presentación y socializa que, en el marco del desarrollo de las actividades del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), convenio entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, se está implementando la estrategia *"Salud al Cole, Valledupar te Cuida"*. En este contexto, explica el objetivo de la intervención y da inicio al contenido formativo mediante una sesión teórica, en la cual se abordan los siguientes conceptos:

Sesión Teórica

- Diferencias entre comer y alimentarse:

  Se explica que *comer* hace referencia al acto de ingerir cualquier tipo de alimento, mientras que *alimentarse* implica seleccionar opciones que aporten nutrientes, energía y beneficios para el buen funcionamiento del organismo. Esta distinción permite resaltar la importancia de hacer elecciones conscientes en la vida diaria.

- Definición y características de los productos ultraprocesados:

  Se presenta el concepto de ultraprocesados, destacando sus altos contenidos de azúcares, sodio, grasas saturadas y aditivos. Asimismo, se describen los efectos perjudiciales que su consumo frecuente

genera en la salud, especialmente en los niños y adolescentes, como mayor riesgo de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas.

- Concepto de etiqueta y etiquetado nutricional:

  Se explica qué es una etiqueta, cuál es su función e importancia, y se desglosan los principales elementos del etiquetado nutricional. Esto incluye información sobre la lista de ingredientes, tabla nutricional y porciones, con el fin de enseñar a los participantes a interpretar adecuadamente estos datos al momento de comprar alimentos.

- Sellos Frontales de Advertencia según la Resolución 2492 de 2022:

  Se socializa la función de los cinco sellos de advertencia que deben portar los productos con altos contenidos de nutrientes críticos (exceso de azúcares, exceso en sodio, exceso en grasas saturadas, exceso en grasas trans y contiene edulcorantes). Se dan a conocer los productos que comúnmente los contienen y los riesgos asociados a su consumo habitual.

- Mensajes clave para promover una alimentación saludable:

  Finalmente, se brindan recomendaciones prácticas para adoptar hábitos alimentarios seguros y saludables, enfatizando la importancia del consumo de alimentos frescos, naturales y mínimamente procesados, así como la reducción progresiva de productos ultraprocesados en la dieta familiar.

Intervención Lúdica: ¡Desafío Saludable!

Para reforzar los contenidos teóricos de manera dinámica, se realiza una actividad lúdica denominada **"Desafío saludable"**, diseñada para promover el aprendizaje activo y el trabajo colaborativo. Los participantes se organizan en dos grupos, conformados equitativamente. Cada equipo selecciona un nombre representativo y designa un líder encargado de realizar los retos centrales:

- **Equipo A: "Guardianes de la Alimentación"**
- **Equipo B: "Héroes de la Nutrición"**

La dinámica se desarrolla en un espacio amplio, lo cual facilita el desplazamiento y permite que los retos se realicen con total libertad. En el centro del salón se ubica una mesa con una maraca, que actúa como mecanismo de participación: al escuchar las preguntas que se encuentran escritas en unas fichas, la líder de cada grupo debe correr hasta la maraca y hacerla sonar para obtener el derecho a responder, contando con el apoyo de su equipo. Cada acierto suma un punto en la competencia.

La actividad consta de cuatro retos, combinando preguntas rápidas, ejercicios cooperativos y reflexión:

1. Primer reto: Afirmaciones (Verdadero/Falso)

Se plantea el siguiente enunciado corto para evaluar la comprensión sobre los sellos frontales y la clasificación de alimentos.
- *"Los sellos de advertencia se colocan únicamente en alimentos naturales."*
Respuesta esperada: **Falso**.
En caso de fallar, no se otorga puntaje y se continúa con la siguiente fase.

2. Segundo reto: Pregunta de Selección Múltiple

Aquí se presenta una pregunta con cuatro posibles opciones, de las cuales solo una es correcta.
Ejemplo: *"Cuando un producto lleva un sello de 'Exceso en sodio', significa que…"*
c) **Tiene un contenido elevado de sal** (respuesta correcta).
Si el equipo no acierta, la oportunidad pasa al equipo contrario.

3. Tercera reto: Desafío de Agilidad Mental

Los participantes trabajan en conjunto para completar una lista en 30 segundos:

Mencionar cinco alimentos saludables, e **identificar tres productos que comúnmente presentan sellos de advertencia**.
Si no logran cumplir el reto en el tiempo estipulado, la oportunidad se cede al otro equipo.

4. Reto Final: Pregunta de Reflexión

Cada equipo responde por turnos una pregunta orientada a promover la conciencia crítica: *"¿Qué beneficios aporta leer el etiquetado antes de adquirir alimentos para los niños?"* Esta última parte permite generar intercambio de ideas y reforzar la importancia del consumo responsable.

Resultados y Observaciones

El equipo "Héroes de la Nutrición" obtiene la mayor puntuación y se reconoce como ganador del reto. No obstante, ambos equipos demostraron interés, disposición y comprensión del contenido trabajado.

La estrategia fue altamente participativa y logró captar la atención de los asistentes. Ambos equipos interactuaron, apoyaron a cada líder de equipo con las respuestas. Se contó con la intervención activa de aproximadamente 30 personas, entre padres de familia y cuidadores del jardín infantil.

El ambiente de la actividad es positivo, con evidencias claras de entusiasmo, cohesión grupal y apropiación del tema. La intervención lúdica cumplió su propósito de afianzar los conceptos abordados en la parte teórica, mediante una experiencia vivencial, recreativa y significativa.

Para finalizar la intervención, se realiza una breve retroalimentación en la que los participantes expresan sus apreciaciones sobre la actividad, destacando la claridad de la información, la pertinencia del tema y la importancia de aplicar estos conocimientos en el hogar para promover hábitos alimentarios saludables en los niños. Se enfatiza el compromiso conjunto entre familias, institución y sector salud para continuar fortaleciendo entornos protectores y fomentar decisiones informadas al momento de elegir los alimentos.

La Nutricionista Dietista agradece la participación activa y el interés demostrado durante toda la actividad, resaltando la disposición de los asistentes para involucrarse en las dinámicas y en la reflexión final. Se invita a las familias a seguir practicando la lectura de etiquetas y a priorizar alimentos frescos, naturales y nutritivos en el día a día.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica Jardín intercultural de Villa del Rosario 2 – 19 Noviembre 2025





REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica Jardín intercultural de Villa del Rosario 2 – 19 Noviembre 2025













ANEXOS:	Oficio de concertación y listados de asistencia			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**			
	Nombre:	Olga Yesenia Diaz Peñaloza		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Elena Silva N	TIEL Psicologa.	1065833220	Elena Silva Nuñez

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:___ CUAL?:___

NOMBRE DEL EVENTO: Intervención lúdica para la promoción de la alimentación saludable en los niños

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 19 NOV 2025 LUGAR: Jardin educación inicial villa del Rosario.

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Jhoana Cervantes P.	1003233543	2	5	2	4	5	2	3	3024157489	Madre	Johana C.
2	Patricia Paez polo	1065809375	2	5	2	4	5	2	3	3053320473	Madre	Patricia Paez Polo
3	Carolin Baena Meneces	1010147703	2	5	2	4	5	2	3	3143560375	Maria	Carolina Baena
4	Daniela Celin Guette	1120242130	2	5	1	4	1	2	3	3216645288	Madre	Daniela celin.
5	Jeimy Lambraño Alvear	1065567798	2	5	2	4	5	2	3	3178928247	Madre	Jeimy Lambraño
6	Illiannys Vega Palacio	1062404802	2	5	2	4	5	2	3	3046477868	Madre	Illiannys Vega P.
7	Geraldine Carrascal	1065826469	2	4	2	4	5	2	3	3114029979	Madre	Yeraldine Carr.
8	Yanelda Peinado Garcia	1045729044	2	5	2	4	5	2	3	3022584242	Madre	YANELDA PEINADO
9	Tania Marcela Mejia	1065836380	2	5	2	4	5	2	3	3006738265	mama	Tania Mejia
10	Aime Gabriela Ruiz	1065684143	2	4	2	4	5	2	3	3105955367	Madre	Aimé Ruiz f.

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:___ CUAL?:___

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promocion de la alimentacion Saludable en los niños y niñas.

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 19 NOV 2025 LUGAR: Jardin intercultural Villa del Rosario.

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Astrid carolina Perez	1065824036	2	5	2	4	5	2	3	3183416431	Madre	AstridPerez.
2	Yusanis Suarez V.	1003236425	2	5	2	4	1	1	3	3234835948	Madre	Yusanis Suarez
3	Ledis Carrillo Añas	49742411	2	5	2	2	1	1	3	3138806012	Madre	Ledys Carrillo A.
4	Maiteth Pinto CH	1092084512	2	5	2	1	3	2	3	3208052179	Madre	Maiteth pinto.
5	Diana Paola Diaz lopez	1065827141	2	5	2	4	5	1	3	3045647604	Madre	Diana Diaz
6	Maileth pacheco Perez	1065660405	2	4	2	4	5	1	3	3153118410	Madre	Maileth Pacheo
7	Daily Quintana Sanchez	1062404695	2	5	2	4	5	1	3	3225118116	Mamia	Daily Quintana
8	Julieth Gonzalez F.	64377198	2	5	2	4	3	1	3	3113521620	Madre	YulietGonzal
9	Dina Bermudez Carrillo	1065834133	2	5	2	4	5	2	3	3128447238	Madre	Dina Bermudez.
10	Yulibeth Redondo P.	49722031	2	5	2	4	1	2	3	3005186986	Madre	Yulibeth

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

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:___ CUAL?:___

NOMBRE DEL EVENTO: Intervencion ludica para la promocion de la alimentacion saludable en los niños.

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Cedeño FECHA: 19 NOV 2025 LUGAR: Jardin de educacion inicial Villa del Rosario.

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Maria claudia Villafaña	1065568236	2	5	2	2	5	1	3	3012380648	Madre.	Maria Villafaña
2	Maria Fernanda Peralta	1085616115	2	1	2	4	5	2	3	3145134364	Madre flia.	Maria Peralta
3	Angie Paola Carrillo	1068289285	2	4	2	4	5	2	3	3002425196	Angie carrillo	
4	Asly Negrete Arias	1082867236	2	4	2	4	5	2	3	3167158411	Asly Negrete Arias.	
5	Dana Jisell Cedeño	1001077745	2	4	2	4	5	1	3	3242811402	Madre	Dana Jisell C
6	Carmen Muñoz Tolosa	1003427383	2	5	2	4	1.	2	3	3004947340	Madre.	Carmen Muñoz
7	Rosa Maria Carrillo	49723097	2	5	2	4	5	2	3	3136261640	Maria	Rosa M. Carrillo
8	Karina Gutierrez Fuvette	1065810102	2	5	2	4	1.	1	3	3152602050	Mamá	Karina Gutz.
9	Melissa Madero Mejia	1003231305	2	4	2	4	5	2	3	3007201422	Madre	Melissa Madero
10	Kelly Perez Rondon	49722265	2	5	2	4	1	1	3	3145208272	Madre	Kelly Perez

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL GERMAN CUELLO SEDE COLEGIO JAIME MOLINA

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

ÁREA:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL						
LUGAR:	Institución educativa Manuel German cuello sede Jaime Molina		**FECHA**	20 Noviembre 2025	**HORA INICIO**	7: 00 a.m	
					HORA FINAL	8:30 a.m	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica	
TEMA:	Intervención lúdica 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.						
OBJETIVO:	Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la institución educativa Manuel Germán Cuello sede Jaime Molina, 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.						
POBLACIÓN OBJETIVO:	Padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la IE Manuel Germán Cuello sede Jaime molina ubicada en la calle 30B 4H-16 del barrio Villa Del Rosario						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La actividad se realiza gracias a la concertación previa con la coordinadora del plantel educativo, la docente Vanessa Blanco. El encuentro tiene lugar en un aula adecuada para la actividad, donde se organizó el espacio para facilitar la participación activa de los asistentes.

Se inicia con un saludo de bienvenida, se expone el propósito de la intervención, resaltando que esta hace parte del Plan de Intervenciones Colectivas ejecutado por la Secretaría de Salud de Valledupar y el Hospital Eduardo Arredondo Daza, bajo la coordinación de la Administración Municipal liderada por el alcalde Ernesto Orozco, en el marco de la estrategia *'Salud al Cole – Valledupar te Cuida"*

Se socializa el objetivo general de la intervención: *Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas 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.*

Posteriormente, mediante la presentación en diapositivas se abordan los siguientes temas:

1. Alimentación saludable

Se explicó la diferencia entre comer y nutrirse, destacando la relevancia de incluir alimentos naturales y frescos en la dieta familiar, así como la importancia de mantener horarios y porciones adecuadas mostrándoles el plato saludable de la familia colombiana como lo indican las guías alimentarias de Colombia.

2. Productos ultraprocesados

Se pregunta de manera inicial qué entienden los padres por "alimentos ultraprocesados". Se evidenció poca claridad en el tema, por lo cual se explica que estos productos contienen son alimentos o productos sometidos a una larga cadena de procesamiento donde se le añaden altos niveles de azúcares, grasas, sodio y edulcorantes, lo que puede contribuir al desarrollo de enfermedades crónicas en la infancia. En este espacio se le da conocer ejemplos de productos ultraprocesados.

3. Etiquetado nutricional y sellos de advertencia

Se socializa el significado del etiquetado nutricional, se detallan los elementos presentes en la etiqueta y se explican los sellos de advertencia, resaltando cómo estos permiten identificar productos con exceso de nutrientes críticos.
En este momento los padres participan activamente analizando ejemplos de empaques y compartiendo inquietudes sobre los alimentos consumidos habitualmente por sus hijos.

4. Descripción de los cinco sellos de advertencia

Los sellos de advertencia establecidos por la normativa de etiquetado frontal, la resolución 2492 de 2022., tienen como propósito alertar al consumidor sobre la presencia en exceso de nutrientes críticos que, cuando se consumen de forma habitual, aumentan el riesgo de enfermedades crónicas. Estos nutrientes son: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans y calorías.

A continuación, se describen cada uno de los sellos:

1. "EXCESO EN AZÚCARES"

¿Por qué es crítico?

El consumo frecuente de azúcares libres eleva los niveles de glucosa en sangre y contribuye al aumento de peso, la inflamación y desbalances metabólicos.

¿Qué productos suelen contenerlo?

- Gaseosas y bebidas azucaradas
- Jugos empaquetados
- Cereales azucarados
- Yogures saborizados
- Postres, dulces y confitería
- Salsas y productos procesados que incluyen azúcar añadida

Efectos perjudiciales en la salud:

- Mayor riesgo de **obesidad infantil**
- Incremento en la aparición de **diabetes tipo 2**
- Aumento de caries dental
- Problemas de concentración y cambios de energía asociados a picos de azúcar

2. "EXCESO EN SODIO"

¿Por qué es crítico?

El sodio en grandes cantidades afecta directamente la presión arterial y la retención de líquidos, lo que compromete la salud cardiovascular.

¿Qué productos lo contienen?

- Enlatados y embutidos
- Sopas instantáneas
- Galletas saladas, snacks y comidas rápidas
- Salsas, aderezos y condimentos procesados

- Pan industrial y productos de panadería

Efectos perjudiciales:

- Elevación de la **presión arterial (hipertensión)**
- Mayor riesgo de enfermedades cardiovasculares
- Problemas renales por sobrecarga en la filtración
- Aumento en la retención de líquidos

3. "EXCESO EN GRASAS SATURADAS"

¿Por qué es crítico?

Las grasas saturadas aumentan los niveles de colesterol LDL ("colesterol malo"), favoreciendo la acumulación de grasa en las arterias.

Productos donde se encuentran:

- Productos de pastelería y repostería
- Helados y postres lácteos
- Frituras y comidas rápidas
- Mantequillas, margarinas y crema de leche industrial
- Carnes procesadas como los embutidos

Efectos en la salud:

- Mayor riesgo de enfermedades cardíacas
- Elevación del colesterol
- Inflamación crónica
- Aumento de peso y problemas metabólicos

4. "EXCESO EN GRASAS TRANS"

¿Por qué es crítico?

Las grasas trans son artificiales y se consideran las más perjudiciales para la salud. Su consumo incrementa el colesterol LDL y reduce el colesterol HDL ("colesterol bueno"), alterando gravemente la función cardiovascular.

¿Dónde se encuentran?

- Productos industriales horneados (galletas, tortas, pan dulce)
- Frituras comerciales
- Margarinas
- Snacks empaquetados (mecatos)
- Comidas rápidas

Efectos perjudiciales:

- Alta relación con enfermedades coronarias
- Mayor riesgo de infartos
- Inflamación sistémica
- Alteraciones metabólicas severas

5. "CONTIENE EDULCORANTES"

¿Qué significa?

Indica que el producto tiene dulce no calóricos, azúcar artificial o bajos en calorías, tales como:

- Aspartame
- Sucralosa
- Sacarina
- Acesulfame K
- Stevia purificada
- Entre otros edulcorantes artificiales o naturales procesados.

¿Por qué se coloca este sello?

Porque los edulcorantes pueden afectar los hábitos alimentarios y la percepción del sabor dulce en los niños, y su consumo frecuente no es recomendado en población infantil.

El sello busca advertir a padres y cuidadores para evitar el consumo habitual de estos productos en menores de edad.

¿En qué productos suele aparecer?

- Bebidas "light" o "zero"
- Jugos y gaseosas con edulcorantes
- Gelatinas light
- Yogures dietéticos
- Productos "sin azúcar añadida"
- Chicles y caramelos sin azúcar
- Postres y bebidas instantáneas "light"
- Barras o productos fitness endulzados artificialmente

¿Por qué es importante?

Aunque estos productos no tienen azúcar, pueden mantener la preferencia por sabores muy dulces y algunos estudios relacionan su uso excesivo con:

- Cambios en la microbiota intestinal
- Mayor preferencia por alimentos dulces
- Dificultad para regular la saciedad

Por eso el sello funciona como advertencia para orientar decisiones informadas.

5. Qué productos deben llevar los sellos y cuáles están exceptuados

- Sólo los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano que superen los umbrales de sodio, azúcares, grasas, o que contengan edulcorantes.
- Quedan exentos de la obligación aquellos productos en su estado natural o de un solo ingrediente sin aditivos (por ejemplo frutas, verduras, huevos, carnes frescas, granos secos, etc.), así como ciertos productos especiales (fórmulas infantiles, alimentos con uso médico, infusiones naturales sin aditivos, etc.).

6. Mensajes claves para la selección de alimentos

Se brindan recomendaciones generales para mejorar la alimentación en el hogar, entre ellas:

- Preferir alimentos naturales y frescos sobre procesados.
- Revisar siempre el contenido de azúcar, sodio y grasas.
- Priorizar frutas, verduras, agua y preparaciones caseras.
- Mantener horarios regulares de alimentación guiándose por lo establecido en las guías alimentarias de colombia.
- Fomentar hábitos saludables desde la infancia.

7. Actividad lúdica – "Desafío saludable"

Finalizada la parte teórica de la intervención, se invita a los participantes a desarrollar la actividad lúdica denominada *'Desafío Saludable'*, cuyo objetivo es reforzar los conocimientos adquiridos mediante una competencia interactiva por equipos, utilizando materiales como una maraca y tarjetas con preguntas.

Para su ejecución, la dinámica debe ajustarse respecto a la planeación metodológica inicial, debido a que el espacio disponible (sala de informática) para la intervención resulta reducido y limita la movilidad de los competidores. Por este motivo, se modifica la estrategia y se solicita a los participantes seleccionar al azar una ficha con las preguntas y responder de manera asertiva los retos propuestos, apoyándose en su equipo para construir la respuesta adecuada.

- **Ficha 1 (Verdadero/Falso):**
  "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos." → FALSO.
  → Los participantes expresan que los sellos aplican a productos empacados y procesados, lo cual fue correctamente comprendido.

- **Ficha 2 (Opción múltiple):**
  ¿Qué indica un sello que dice "Exceso en sodio"?
  a) Tiene poca sal
  b) Es bajo en sodio
  ✓ c) Tiene mucha sal
  d) No tiene sal
  → Responden correctamente, reconociendo que un exceso de sodio quiere decir que tiene mucha sal y que puede afectar la presión arterial, la salud cardiovascular y renal.

- **Ficha 3 (Reto rápido):**
  Mencionar 5 alimentos saludables y 3 productos que suelen tener sellos de advertencia.
  → Los participantes mencionan los huevos, carnes, las frutas, verduras, lenteja, el frijol y el agua como alimentos saludables, y mecatos, jugos, gaseosas y embutidos como productos con sellos de advertencia.

- **Ficha 4 (Pregunta reflexiva):**
  "¿Por qué es importante leer las etiquetas antes de comprar productos para los niños?"
  → Un padre de familia responde *"Para mí es muy importante leer las etiquetas antes de comprar productos para mi hija porque así puedo saber realmente qué estoy llevándome a la casa. A veces los empaques se ven saludables y provocativo, pero cuando uno revisa la información de la etiqueta se da cuenta de que tienen demasiada azúcar, sodio o grasas que no son buenas para la salud. También me ayuda a identificar si contienen otros ingredientes que no son recomendables para los niños. Leer las etiquetas también me sirve para verificar la fecha de vencimiento."*

Durante el desarrollo de la actividad se evidencia una excelente interacción entre los participantes. Los padres de familia participan activamente en la dinámica, comparten experiencias relacionadas con los hábitos alimentarios en sus hogares y expresan inquietudes sobre el consumo frecuente de productos ultraprocesados en los niños. Algunos manifiestan que desconocían el significado de los sellos de advertencia y resaltan lo valioso que es aprender a interpretarlos para tomar decisiones más conscientes a la hora de comprar alimentos.

Otros indican que estos espacios les permiten reflexionar sobre la importancia de fomentar hábitos saludables desde casa. Al finalizar, los acudientes expresan su agradecimiento a la Secretaría de Salud por brindar estos espacios informativos, destacando que contribuyen significativamente al bienestar de sus hijos y a la orientación de las familias en temas fundamentales para la salud infantil.

CIERRE Y REFLEXIÓN

La intervención finaliza con un mensaje sobre la corresponsabilidad en la protección de la salud de los niños, recordando que pequeñas decisiones diarias en la compra de alimentos pueden influir significativamente en su bienestar. Se agradece la participación de los acudientes y el apoyo institucional para el desarrollo de la actividad.

RESULTADOS

A pesar de que el colegio realizó una convocatoria previa por escrito dirigida a todos los acudientes, la asistencia fue reducida, contando únicamente con la participación de 10 padres de familia. Sin embargo, esto no impidió que se generara un espacio significativo de reflexión y diálogo. Los asistentes demostraron un alto interés en mejorar los hábitos alimentarios en el hogar y manifestaron la importancia de continuar recibiendo orientaciones y actividades de este tipo que fortalezcan el bienestar de sus hijos.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica IE Manuel Germán Cuello sede Jaime Molina 20 Noviembre 2025









REGISTRO FOTOGRAFICO

Intervención lúdica IE Manuel Germán Cuello sede Jaime Molina 20 Noviembre 2025









ANEXOS:	Oficio de concertación			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	Olga Yesenia Díaz Celedon		
	Nombre:	Olga Yesenia Díaz Celedon		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Vanessa Blanco V	Coordinadora	39004913	Vanessa Blanco V.

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

LISTADO DE ASISTENCIA

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

NOMBRE DEL EVENTO Intervención lúdica para la promoción de la alimentación saludable en los niños y niñas

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Celedon FECHA: 20 Noviembre 25 LUGAR: IE Manuel Germán Vallo Sede Jaime Molina

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

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Danelis Camargo	49762745	2	5	2	4	5	1	3	3145167970	Acudiente IE Jaime Molina	
2	Ana Carcamo	15281889	2	5	2	4	3	1	3	3233497446	Jaime Molina Ana C.	Ana C.
3	Diana Jimenez	57295229	2	5	2	4	1	1	3	3117045368	Diana Jimenez Jaime molina	Diana Jimenez
4	Brenda Forero	57463988	2	5	2	4	5	1	3	3128796685	Acudiente Salamanca	Brenda Forero
5	Irene Martinez	1.085.176.565	2	5	2	4	5	2	3	3185932845	Madre Acudiente	Irene Martinez
6	Kevin Rivera	1066270439	1	4	2	4	5	2	3	3226142913	Acudiente	Kevin Rivera
7	Javier Brito	1003291627	1	4	2	4	1	2	3	3016976567	Acudiente	~~Javier Brito~~
8	Tulia Viña	42487238	2	6	2	4	5	2	3	3127542488	Abuela IE Jaime Molina	Tulia Viña
9	Yergly Serpa Polo	1192739201	2	4	2	4	5	2	3	3126202889	Acudiente.	Yergly Serpa
10	Victor Antegera	1065839597	1	4	2	4	5	1	3	3046765240	Acudiente.	Victor Antegera

ALCALDÍA DE
VALLEDUPAR
SALUD

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.

INSTITUCION EDUCATIVA
FRANCISCO MOLINA SANCHEZ

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

Valledupar te cuida

PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

ÁREA:	SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL					
LUGAR:	Institución educativa Francisco Molina Sánchez	**FECHA**	21 Noviembre 2025	**HORA INICIO**	4: 00 p.m.	
				HORA FINAL	5:00 p.m.	
TIPO DE INTERVENCIÓN:	**JORNADAS**		**TAMIZAJE**		**CONCERTACIÓN**		**CARACTERIZACIÓN**	
	DIÁLOGO		**VISITA**		**OTRA/CUÁL:**	Intervención lúdica		
TEMA:	Intervención lúdica 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.					
OBJETIVO:	Promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la institución educativa Francisco Molina Sánchez, 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.					
POBLACIÓN OBJETIVO:	Padres de familia y cuidadores de los niños y niñas de la Institución Educativa Francisco Molina Sánchez ubicada en la Calle 30 Carrera 4 Esquina del barrio Villa Del Rosario.					

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El 21 de noviembre, siendo las 4:00 p.m., se inicia la intervención lúdica con el apoyo del docente Dairo Zapata, coordinador de la IE en la jornada de la tarde, con quien se concertó previamente la realización de la actividad. La intervención tiene lugar en el auditorio del colegio, donde se organizó el espacio para facilitar la participación activa de los asistentes.

Se inicia con un saludo de bienvenida y la exposición del propósito de la actividad, resaltando que esta hace parte del Plan de Intervenciones Colectivas ejecutado por la Secretaría de Salud de Valledupar y el Hospital Eduardo Arredondo Daza, bajo la coordinación de la Administración Municipal liderada por el alcalde Ernesto Orozco, en el marco de la estrategia "Salud al Cole – Valledupar te Cuida".

A continuación, se socializa el objetivo general de la intervención: promover en los padres de familia y cuidadores de los niños y niñas el reconocimiento y la comprensión de la información nutricional y del etiquetado frontal de advertencia en productos ultraprocesados, de acuerdo con la Resolución 2492 de 2022, fomentando decisiones más saludables para la alimentación de los niños.

Posteriormente, mediante una charla participativa, se abordan los principales elementos del etiquetado frontal, resolviendo dudas y generando reflexiones sobre los hábitos de consumo en el hogar. Se propicia un diálogo abierto que permite a los asistentes compartir sus experiencias y percepciones frente al tema.

Temáticas abordadas durante la intervención

1. Alimentación saludable

   Se explica la diferencia entre "comer" y "nutrirse", destacando la importancia de incluir alimentos naturales y frescos en la dieta familiar. Asimismo, se resalta la necesidad de mantener horarios y porciones adecuadas para los niños, presentando el *Plato Saludable de la Familia Colombiana* según lo establecido en las Guías Alimentarias de Colombia. Este recurso permite visualizar de manera práctica cómo debe distribuirse una alimentación equilibrada en el hogar.

2. Productos ultraprocesados

Inicialmente se pregunta a los padres qué entienden por "alimentos ultraprocesados", evidenciándose claridad en el tema; porque algunos responden que se tratan de alimentos con muchas sustancias químicas que resultan perjudiciales para la salud y mencionan algunos productos entre estos gaseosas, mecatos, enlatados y embutidos. A partir de ello, se explica que estos productos son alimentos sometidos a una extensa cadena de procesamiento, en la cual se añaden altos niveles de azúcares, grasas, sodio, edulcorantes y otras sustancias quimicas. Se advierte que su consumo frecuente puede contribuir al desarrollo de enfermedades crónicas en la infancia. En este espacio se presentan ejemplos concretos para facilitar su identificación.

3. Etiquetado nutricional y sellos de advertencia

Se socializa el significado del etiquetado nutricional, detallando sus componentes y explicando la función de los sellos de advertencia, los cuales permiten identificar productos que contienen nutrientes críticos en exceso. Durante esta actividad, los padres participan activamente analizando diferentes empaques y resolviendo inquietudes relacionadas con alimentos consumidos habitualmente por sus hijos.

4. Descripción de los cinco sellos de advertencia

Se presenta y explica cada uno de los sellos establecidos por la Resolución 2492 de 2022, cuyo propósito es alertar al consumidor sobre la presencia excesiva de nutrientes críticos que incrementan el riesgo de enfermedades crónicas cuando se consumen habitualmente. Estos sellos y sus características se abordan de la siguiente manera:

1. "Exceso en azúcares"

- *¿Por qué es crítico?::* El consumo frecuente de azúcares libres eleva los niveles de glucosa en sangre, contribuye al aumento de peso, la inflamación y desbalances metabólicos.
- *Productos donde aparece:* Gaseosas y bebidas azucaradas, jugos empacados, cereales azucarados, yogures saborizados, postres, dulces, confitería y algunas salsas.
- *Efectos en la salud:* Aumento del riesgo de obesidad infantil, diabetes tipo 2, caries dental y fluctuaciones en los niveles de energía.

2. "Exceso en sodio"

- *¿Por qué es crítico?:* El consumo elevado de sodio afecta la presión arterial y favorece la retención de líquidos, comprometiendo la salud cardiovascular.
- *Productos donde aparece:* Enlatados, embutidos, sopas instantáneas, snacks salados, comidas rápidas, aderezos y pan industrial.
- *Efectos en la salud:* Mayor riesgo de hipertensión, enfermedades cardiovasculares, problemas renales y retención de líquidos.

3. "Exceso en grasas saturadas"

- *¿Por qué es crítico?:* Incrementan el colesterol LDL ("malo"), favoreciendo la obstrucción arterial.
- *Productos donde aparece:* Pastelería industrial, helados, frituras, comidas rápidas, mantequillas, margarinas y embutidos.
- *Efectos en la salud:* Mayor riesgo de enfermedades cardíacas, elevación del colesterol, inflamación crónica y desórdenes metabólicos.

4. "Exceso en grasas trans"

- *¿Por qué es crítico?:* Son grasas artificiales altamente perjudiciales; elevan el colesterol LDL (malo y disminuyen el HDL ("bueno"), afectando gravemente la salud cardiovascular.
- *Productos donde aparece:* Productos industriales horneados, frituras comerciales, margarinas, snacks empacados y comidas rápidas.

- *Efectos en la salud:* Mayor riesgo de enfermedades coronarias, infartos, inflamación sistémica y alteraciones metabólicas.

5. "Contiene edulcorantes"

- *¿Qué significa?:* El producto contiene endulzantes artificiales o naturales procesados, como aspartame, sucralosa, sacarina, acesulfame K o stevia purificada.
- *¿Por qué se coloca?:* Este sello advierte que estos ingredientes no son recomendados para el consumo frecuente en niños, ya que pueden alterar la percepción del sabor dulce y afectar hábitos alimentarios.
- *Productos donde aparece:* Bebidas "light" o "zero", jugos con edulcorantes, gelatinas light, yogures dietéticos, chicles sin azúcar, postres light y bebidas instantáneas.
- *Importancia:* El uso habitual de edulcorantes puede generar cambios en la microbiota intestinal, aumentar la preferencia por alimentos dulces y dificultar la regulación de la saciedad.

5. Productos que deben llevar sellos y excepciones

Se explica que los sellos son obligatorios únicamente para alimentos y bebidas empacadas que excedan los umbrales establecidos de azúcares, sodio o grasas, o que contengan edulcorantes. Se aclara que quedan exceptuados los productos naturales o de un solo ingrediente sin aditivos (frutas, verduras, huevos, carnes frescas, granos secos, entre otros) y productos de uso especial, como fórmulas infantiles y alimentos para uso médico.

6. Mensajes clave para la selección de alimentos

Finalmente, se presentan recomendaciones para fortalecer hábitos saludables en el hogar, entre ellas:

- Preferir alimentos naturales y frescos sobre los procesados.
- Revisar siempre el contenido de azúcares, sodio y grasas antes de comprar.
- Priorizar frutas, verduras, agua y preparaciones caseras.
- Mantener horarios regulares de alimentación según las Guías Alimentarias de Colombia.
- Fomentar hábitos saludables desde la infancia para promover un adecuado crecimiento y desarrollo.

7. Actividad lúdica – "Desafío saludable"

Se implementa la intervención lúdica tipo reto, denominada "¡Desafío Saludable!", en la que los asistentes se dividen en 2 equipos. La actividad consiste en escuchar una pregunta y correr hacia una maraca ubicada en el centro del espacio en una mesa. La primera participante en hacerla sonar tiene la oportunidad de responder la pregunta relacionada con el tema, apoyado por su equipo. Esta estrategia permite reforzar los conocimientos adquiridos de manera divertida, fomentando el trabajo en grupo, el entusiasmo y la apropiación del contenido.

Las participantes se organizan en 2 equipos divididos de manera equitativa entre las asistentes, y cada grupo asigna un nombre y escogen una líder encargada de realizar el reto en representación de su equipo:

- Equipo 1: "Las Guardianas de la Salud"
- Equipo 2: "Las Protectoras de la Nutrición"

Desarrollo de los retos de la actividad

• Ficha 1 – Verdadero/Falso
Afirmación: "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos." → **FALSO**
Las participantes identifican correctamente que los sellos no se utilizan en productos frescos, sino en aquellos alimentos que vienen empacados, envasados o han pasado por procesos industriales. Esto evidencia una adecuada comprensión del tema.

• **Ficha 2 – Opción múltiple**
Pregunta: ¿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

Las asistentes responden acertadamente que un producto con este sello contiene altos niveles de sal. Además, complementan mencionando los riesgos asociados al consumo elevado de sodio, como la hipertensión y otras complicaciones para la salud.

• **Ficha 3 – Reto rápido**
Consigna: Mencionar 5 alimentos saludables y 3 productos que comúnmente presentan sellos de advertencia.
Las madres señalan frutas, verduras, carnes, huevos, leguminosas y tubérculos como alimentos saludables. Frente a los productos con sellos, mencionan bebidas gaseosas, jugos industrializados, mecatos y productos de confitería.

• **Ficha 4 – Pregunta reflexiva**
Pregunta: "¿Por qué es importante leer las etiquetas antes de comprar productos para los niños?"
Una de las madres comparte su reflexión:
"Leer las etiquetas es muy importante porque así sabemos que van a consumir los niños, cuanta cantidad de azúcar, de grasa, de sal, tambiénpodemos verificar las fechas de vencimiento y con los sellos también le podemos enseñar a los niños el significado de cada uno para que ellos aprendan sobre lo perjudicial que es el consumo de estos productos.

Resultado y Cierre de la Intervención

La intervención se desarrolla de manera satisfactoria, aunque se cuenta con una baja participación por parte de los padres de familia. Es importante resaltar que el colegio realizó la convocatoria con la debida anticipación para garantizar la asistencia; sin embargo, este día de la actividad la jornada escolar tuvo que ser finalizada antes de lo previsto por asuntos administrativos. Debido a ello, muchos padres acudieron a recoger a sus hijos y regresaron a sus hogares antes de las 4:00 p.m., hora programada para iniciar la intervención. Esta situación afecta directamente la cantidad de asistentes, a pesar de la adecuada planificación y gestión previa por parte del colegio.

Aun con un número reducido de participantes, la actividad se desarrolla con entusiasmo y un alto nivel de interacción. Las madres presentes demuestran comprensión progresiva de los temas abordados, especialmente sobre la importancia de identificar productos ultraprocesados, interpretar el etiquetado nutricional y reconocer los sellos de advertencia establecidos por la Resolución 2492 de 2022.

En el reto lúdico, el equipo "Las Protectoras de la Nutrición" obtiene el mayor puntaje, respondiendo correctamente la totalidad de las preguntas planteadas. Ambos equipos participaron con disposición, apoyo mutuo y una actitud positiva hacia el aprendizaje.

Durante el cierre, las asistentes expresan que esta experiencia les permite comprender en mayor profundidad la importancia de leer las etiquetas antes de adquirir productos para los niños, reconociendo que muchos desconocían el significado de los sellos de advertencia. Igualmente, manifiestan que este tipo de espacios les ofrece herramientas prácticas para tomar decisiones informadas y fomentar hábitos saludables en sus hogares.

Finalmente, se invita a las asistentes a mantener la práctica de revisar la información nutricional y continuar fortaleciendo hábitos alimentarios saludables en casa. Con esta reflexión, la actividad se da por concluida a las 5:00 p.m.

REGISTROS FOTOGRÁFICOS

Intervención lúdica IE Francisco Molina Sánchez 21 Noviembre 2025













REGISTRO FOTOGRAFICO

Intervención lúdica IE Francisco Molina Sánchez 21 Noviembre 2025







ANEXOS:	Oficio de concertación			
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO DEL ACTA	**Firma:**	Olga Yesenia Baldeón		
	Nombre:	Olga Yesenia Baldeón		
VALIDADORES DEL ACTA	**NOMBRE**	**CARGO / ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	Dario Zapata	Coordinador	77195168	

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

SECRETARIA LOCAL DE SALUD

LISTADO DE ASISTENCIA

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

NOMBRE DEL EVENTO: Intervención lúdica para la promoción de la alimentación saludable en los niños.

RESPONSABLE: Olga Yesenia Diaz Acedon FECHA: 21 NOV-2025. LUGAR: Institución Educativa Francisco Molina.

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

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. PDC 2. CUIDADOR PCD 3. NO	TELEFONO	REPRESENTACION	FIRMA
1	Geraldin Tovar Lopez	1002448147	2	4	2	4	5	1	3	3246867884	Madre IE Francisco Molina	
2	Johana Gutierrez	1193558863	2	5	2	4	5	1	3	3174581719	Madre IE Francisco mol.	Johana Gutierrez
3	Maria luisa chimoquero	1065841850	2	4	2	2	5	2	3	3183511753	madre IE Francisco mol.	
4	Noraida Gonzalez	49718131	2	5	2	4	5	2	3	3004165395	Madre Francisco M.	
5	Yenni Acosta	1091078411	2	5	2	4	1	1	3	3136123616	Madre IE Francisco Molina	Yenni Acosta
6	Karina Romero Paba	26946022	2	5	2	4	5	1	3	3023006914	Madre IE Francisco Molina	Karina Romero
7	Marlene Robles Contrera	49697851	2	5	2	4	1	1	3	3023716550	Madre IE Francisco M.	
8	Ana Teresa Gutierrez	1065841707	2	4	2	4	5	1	2	3107717992	Madre Francisco M.	Ana Gutierrez A.
9	Maribel Azuaje	24629088	2	5	2	4	3	1	3	3128083503	Madre Francisco M.	maribel Azuaje
10												

"Salud al cole Valledupar te cuida"



Seguridad alimentaria y nutricional

Alcaldía de Valledupar
Secretaria de salud de Valledupar
Hospital Eduardo Arredondo Daza
Plan de intervenciones colectivas
2025

Objetivo general de la actividad

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.

"No es lo mismo comer que alimentarse"

Al comer, calmas el hambre sin tener en cuenta si lo que ingieres es bueno o perjudicial para tu salud. En cambio, al alimentarte, le das a tu organismo los nutrientes necesarios para crecer, tener energía para las labores diarias, mantenerte sano(a) y prevenir enfermedades.

¿Cómo diferencias los comestibles de los alimentos reales?

COMESTIBLES



Características

- Elaboración artificial.
- Contienen exceso de azúcar, grasa, sal y químicos que permiten su conservación por largo tiempo.
- Su consumo frecuente y en exceso puede producir aumento de peso, hipertensión, diabetes y cáncer.

ALIMENTOS



Características

+ Provienen de la naturaleza.
+ Contienen nutrientes, vitaminas, minerales, fibra y agua.
+ Su consumo frecuente favorece el crecimiento y la salud.

PIC

¿Qué quiere decir productos "ultra procesados"?

Son productos comestibles que están fabricados con ingredientes artificiales y químicos, que contienen poco o ningún alimento natural. Por lo general, vienen empacados, envasados o enlatados, y suelen tener exceso de azúcares, sodio, grasas o edulcorantes. El consumo frecuente y en altas cantidades de estos productos afecta la salud.

ETIQUETA

Es el material (papel o calcomanía) impreso, marcado o adherido al envase de un producto comestible o bebida (1).



ETIQUETADO

Es la información acerca del producto escrita en el papel de la etiqueta (1).

PIC

¿Cuál es la diferencia entre etiqueta y etiquetado?

Los productos ultraprocesados deben cumplir con los requisitos de etiquetado, donde los fabricantes informan las características generales, el contenido nutricional, así como el exceso de azúcares, sodio, grasas y la presencia de edulcorantes, entre otros aspectos.

Resolución 2492 de 2022



EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

Describe el contenido y las propiedades nutricionales de un producto alimenticio, ya sea comestible o bebible.

El etiquetado nutricional se presenta como una tabla que informa sobre los siguientes componentes:

Información Nutricional			
Tamaño de porción: 1 unidad (40 g) Número de porciones por envase: Aprox. 2			1. Título 2. Tamaño de la porción y número de porciones por envase
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción	
	261	101	3. Calorías
Grasa total	13	5.2	4. Grasas
Grasa insaturada	3.0	2.0	
Grasa saturada	6.0	2.4	
Grasa trans	820 mg	328 mg	
Carbohidratos totales	31 g	12 g	5. Carbohidratos
Fibra dietara	0.8 g	0.3 g	6. Fibra dietaria
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g	7. Azúcares
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g	
Proteína	5.0 g	2.0 g	8. Proteína
Sodio	560 mg	240 mg	9. Sodio
Vitamina A	3.0 ER	1.2 ER	10. Vitaminas y minerales
Calcio	400 mg	160 mg	
Hierro	4.0 mg	1.6 g	
Vitamina D	5.0 g	2.0 g	
Vitamina B1	1.01 g	0.41 g	
Zinc	4.0 mg	1.6 mg	

EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

Para **comprender el etiquetado nutricional,** es importante tener en cuenta que:

La información calórica le indica el número de calorías en 1 porción.

- Para saber si un nutriente es bajo o alto, se puede usar el porcentaje del valor diario (%VD): 5% o menos es bajo, y 20 % o más es alto.

El total de carbohidratos está listado en letra negrilla para que se destaque y se mide en gramos (g). El azúcar, el almidón y la fibra vegetal conforman los carbohidratos totales que aparecen en la etiqueta. El azúcar aparece por separado. Todos estos carbohidratos excepto la fibra elevan su azúcar en la sangre.

Preste atención especial a la cantidad de grasa saturada en 1 porción.
Escoja alimentos que sean bajos en grasa saturada. Por ejemplo, tome leche descremada o al 1% en lugar de leche al 2% o leche entera. La leche descremada tiene sólo una pequeña cantidad de grasa saturada. La leche entera tiene 5 gramos de esta grasa por porción.

Si un alimento contiene estas grasas, la cantidad aparecerá en la etiqueta debajo de la grasa total. Las grasas se miden en gramos. Busque alimentos que no tengan grasas trans o que tengan un contenido bajo de ellas (1 gramo o menos).

EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

El sodio es el ingrediente más importante de la sal. Este número es particularmente importante para las personas que estén tratando de consumir menos sal en su alimentación. Una etiqueta que diga que un alimento tiene 100 mg de sodio significa que este tiene aproximadamente 250 mg de sal. Usted debe consumir menos de 2,300 mg de sodio al día. Esta es la cantidad de sodio en 1 cucharadita de sal de mesa.

Información nutricional

Tamaño de la porción 1/4 de taza (113 g)
Porciones por envase 8

Cantidad por porción	
Calorías 100	Calorías de las grasas 20
	% de valor diario*
Grasa total 2g	**3%**
Grasas saturadas 1.5g	**7%**
Grasas *trans* 0g	
Colesterol 10mg	**3%**
Sodio 460mg	**19%**
Total de carbohidratos 4g	**1%**
Fibra 0g	**0%**
Azúcares 4g	
Proteína 16g	
Vitamina A 0% •	Vitamina C 0%
Calcio 8% •	Hierro 0%

*Los porcentajes de valores diarios se basan en una dieta de 2.000 calorías

APROPIA

EL ETIQUETADO FRONTAL
consiste en unos símbolos de color negro de forma octagonal que te **advierten** cuando un comestible o bebida envasada presenta un **exceso de nutrientes y/o componentes críticos** (20).

Los nutrientes críticos son aquellos que, cuando se comen en cantidades mayores a las recomendadas, se consideran como factores de riesgo asociados con enfermedades. Estos son: sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, grasas trans, edulcorantes.



En nuestro país se identifican estos cinco sellos de color negro en forma octagonal[3], que incluyen las leyendas "Exceso en" y "Contiene edulcorantes". En la parte inferior, se registra MINSALUD (3).



El consumo repetido y frecuente de productos con tan solo uno de estos sellos frontales se asocia con la aparición de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión arterial, cáncer, y enfermedades del corazón, cerebro, riñones y huesos (20).

Porque en los niños puede afectar su salud desde pequeños y aumentar el riesgo de enfermedades a futuro.



PIC

¿Qué es el sodio?

Es un mineral importante para mantener el equilibrio de los líquidos en el cuerpo humano. El sodio es un componente de la sal.

¿Por qué es un nutriente crítico?

Aunque tu cuerpo necesita una pequeña cantidad de sodio para funcionar adecuadamente, su consumo excesivo "arrastra" agua hacia el torrente sanguíneo y aumenta el volumen de sangre, lo que causa la elevación de la presión arterial, también llamada hipertensión arterial.

A su vez, la hipertensión arterial aumenta el riesgo de ataques cardíacos, derrames cerebrales y de enfermedades renales. El exceso de sodio también puede causar cáncer de estómago.



¿Qué productos tienen la etiqueta "Exceso en sodio"?
Los productos de paquete (papas fritas, galletas, snacks); embutidos (salchichas, salchichón, jamon, mortadela, hamburguesas); enlatados, quesos, productos de panadería empacada, pizza, galletas, tortas, cereales, salsas, sopas de sobre y productos promocionados como light o reducidos en calorías.

PIC

¿Para qué lo usa la industria alimentaria?

Se utiliza para curar carne, hornear, espesar, conservar la humedad, resaltar el sabor de otros ingredientes y conservar los alimentos.

Otros nombres para el sodio:

En la lista de ingredientes puede aparecer como: glutamato monosódico, bicarbonato de sodio, nitrito de sodio, o benzoato de sodio.



¿Cómo saber cuándo un producto tiene "Exceso en sodio"?

El sello "**Exceso en sodio**" advierte que el producto contiene:

- Más de 1 mg de sodio por cada caloría.
- Igual o mayor a 300 mg de sodio por cada 100 g de producto.
- Igual o mayor a 40 mg por cada 100 ml de bebidas no alcohólicas sin calorías.

¿Qué son los azucares añadidos?

Son aquellos que **no** existen naturalmente en un alimento o bebida, pero se añaden durante su procesamiento. Estos agregan calorías al producto, pero aportan poco valor nutricional.

¿Por qué son nutrientes críticos?

Porque aportan calorías sin otros nutrientes, llamadas "calorías vacías". Es decir, no te alimentan, solo te aumentan de peso e incrementan el riesgo de enfermedades del corazón, diabetes y cáncer de la vesícula biliar. También producen caries dentales.



¿Qué productos contienen "Exceso en azúcares"?

Las gaseosas, refrescos, jugos ultra procesados, té, aguas y leches saborizadas, bebidas deportivas y/o energizantes, golosinas, bombones, cereales, panes ultra procesados, galletas, pasteles, donas, helados, chocolatinas, y salsas ultra procesadas.

¿Para qué los usa la industria?
Añadir azúcares aporta un sabor dulce que hace a los productos sean mas apetitosos. Ademas, da textura y color a los productos horneados, alarga su conservación y, por lo tanto, su fecha de vencimiento.

Nombres para los azúcares que se añaden a los ultraprocesados:

Para identificarlos, busca aquellos que terminan en "osa", como sacarosa, dextrosa, maltosa, fructosa, también se les conoce por otros nombres como jugo de caña, jarabe de caña, jarabe de maíz, jarabe de maíz de alta fructosa, jarabe de arce y melaza. Recuerda que el exceso de azúcar puede aparecer incluso en productos que no tienen un sabor dulce.



¿Cómo saber cuándo un producto tiene "Exceso en azúcares"?
El sello "Exceso en azúcares" indica que en el producto: De cada **100 calorías** que tiene un alimento, **10 o más provienen de los azúcares añadidos.**

¿Qué son las "Grasas saturadas"?

Son las grasas de los alimentos que se endurecen a temperatura ambiente y son dañinas para la salud. La mayoría provienen de productos de origen animal, aunque también se encuentran en algunos productos de origen vegetal, como el aceite de palma, coco y las margarinas.

¿Por qué son nutrientes críticos?
Porque se acumulan en el cuerpo y taponan los vasos sanguíneos, impidiendo la llegada de sangre y oxígeno a órganos importantes. Además, aumentan el riesgo de sobrepeso, obesidad, infartos y derrames cerebrales, incluso en personas cada vez más jóvenes.



¿Qué productos contienen "Exceso en grasas saturadas"?
Se encuentran en grandes cantidades en productos de paquete, como papas fritas, galletas, snacks, pastelería, helados, cremas y salsas; embutidos (salchichas, salchichón, jamón, mortadela y hamburguesas), comida rápida y fritos.

¿Para qué los usa la industria?

Porque contribuyen a que los productos se conserven más tiempo sin dañarse en las estanterías de los supermercados. Además, ayudan a mejorar el sabor.

Nombres para las grasas saturadas:

Algunos de los principales son: aceite de coco, aceite de palma, manteca de cerdo y ácido palmítico. Recuerda que la mantequilla y la crema de leche también son altos en grasas saturadas.



¿Cómo saber si un producto tiene "Exceso en grasas saturadas"?

El sello "**Exceso en grasas saturadas**" indica que en el producto:
De cada **100 calorías** que tiene un alimento, **10 o más provienen de las grasas saturadas.**





¿Qué son las grasas trans?

Las **grasas trans** son un tipo de grasa que se forma cuando los aceites vegetales se procesan para que duren más tiempo y no se dañen fácilmente. Se usan en muchos alimentos ultraprocesados como: la comida rápida, especialmente en los fritos, así como en productos de paquete, donas, margarina, crema para el café sin lácteos, crispetas para microondas, pizza congelada, galletas, bizcochos y pasteles. "**Exceso en grasas trans**"

¿Para qué las usa la industria?

Se utilizan con frecuencia porque son más baratos y aumentan el tiempo de conservación de los productos. Algunos restaurantes o cadenas de comida rápida los emplean en sus freidoras porque no necesitan cambiarlos tan frecuentemente como otros aceites.

¿Por qué son nutrientes críticos?

El consumo de productos con el sello "**Exceso en grasas trans**" aumenta el riesgo de infartos del corazón y derrames cerebrales.





Ten en cuenta…….

Las **grasas saturadas y grasas trans** de origen industrial pueden sustituirse por grasas y aceites más saludables, como aguacate, pescado, frutos secos o semillas (maní, almendras, nueces, semillas de girasol, chía, ajonjolí); aceites de maíz, soya, girasol, canola y oliva.

Importante: al elegir un aceite vegetal evita las mezclas de aceites, prefiere aquellos que son puros de una sola semilla.



¿Qué son los edulcorantes?

Son sustancias que le dan o aumentan el sabor dulce a las comidas, en reemplazo de los azúcares o sumados a ellos.

¿Por qué son nutrientes críticos?

Los edulcorantes utilizados por la industria de los alimentos son de **origen artificial.** No tienen ningún valor nutricional y son de 200 a 700 veces más dulces que el azúcar, por lo cual se emplean en pequeñas cantidades.



Aún se desconocen los efectos que el consumo de productos con el sello "Contiene edulcorantes" pueda traer sobre la salud a largo plazo. Sin embargo, se ha encontrado una relación entre la reacción del organismo al "sabor dulce" y la posibilidad de que desencadene los mismos efectos que provoca el consumo de azúcar natural, favoreciendo la preferencia y necesidad de consumir cosas dulces.

No se recomienda el consumo de edulcorantes en niñas, niños y adolescentes, **ya que predispone a un mayor consumo de productos y bebidas azucaradas. Además, puede provocar alergias y asma.** Tampoco se aconseja su uso en mujeres durante el embarazo, **ya que aumenta el riesgo de parto prematuro y posibles alteraciones en el desarrollo del recién nacido.**



¿Qué tipo de productos suelen contener edulcorantes?
Productos etiquetados como **"light", "fit", "diet"** o **"sin azúcar"** suelen contener edulcorantes.

¿Para qué los usa la industria?
Los edulcorantes artificiales endulzan mucho más que el azúcar, por lo que se utilizan en cantidades tan pequeñas que no aportan calorías. Por esta razon, se usan en muchos productos **"light"** o **"sin azúcar"**.

Otros nombres para los edulcorantes:
Aspartame, Acesulfame K, Sucralosa, Sacarina, Maltitol y Estevia.

El sello "**Contiene edulcorantes**" significa que el producto contiene **edulcorantes en cualquier cantidad.**

Mensajes claves

Prefiere siempre **alimentos naturales y frescos**, como frutas, verduras, cereales integrales, granos, huevos, carnes, pescados, nueces, semillas y lácteos.

Los **alimentos naturales y frescos** contienen una amplia variedad de nutrientes, fibra, vitaminas y minerales que **favorecen la salud**.

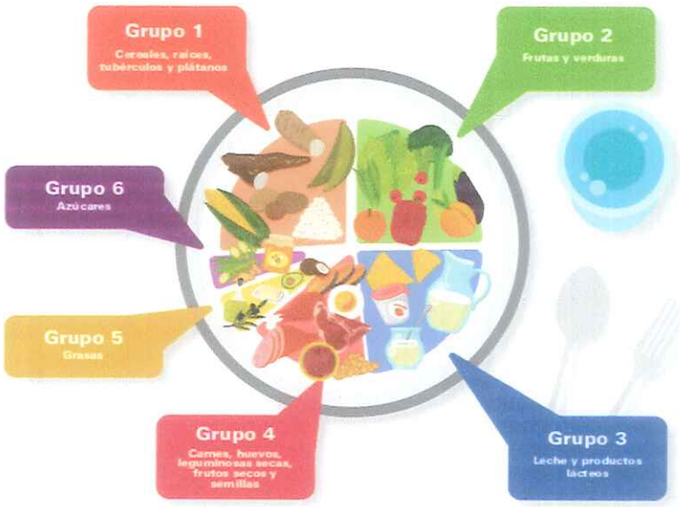
Al elegir entre diferentes marcas o productos similares, se pueden comparar las etiquetas y elegir los alimentos que tengan la menor cantidad de azúcares añadidos, grasas saturadas y sodio.

Se debe prestar atención a las grasas trans en cualquier etiqueta de alimentos. Estas grasas elevan el colesterol "malo" y reducen el colesterol "bueno".

Información tomada de la Cartilla ABCD de lectura de etiquetado para familias. Apropia, Busca, Compara y Decide por opciones más saludables Ministerio de Salud y Protección Social.



"Para crecer y mantenerte fuerte y saludable, consume alimentos naturales, frescos y variados, tal como lo indica el plato saludable de la familia colombiana"



Los alimentos sin procesar (frescos y naturales), como verduras, legumbres, granos, frutas, nueces, raíces, tubérculos, carne, pescado, leche, huevos y platos preparados con esos alimentos, se recomiendan para el consumo diario como parte de una alimentación sana y variada. Estos alimentos favorecen la salud y previenen la aparición de enfermedades.

PIC

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR
SALUD

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

Recuerden: cada decisión que tomamos en el mercado o en la tienda tiene un impacto directo en el bienestar de los niños y niñas. ¡Ustedes son los primeros defensores de una alimentación saludable!



PIC
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS

INFORME DE EJECUCION DE ACTIVIDADES

1. ACTIVIDAD GENERAL A EJECUTAR

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.

1.1. DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD

En el mes de noviembre de 2025, en el marco 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 llevan a cabo seis (6) intervenciones lúdicas con las cuales se da cumplimiento al total de treinta (30) actividades programadas. Estas intervenciones están dirigidas a padres de familia, cuidadores y agentes educativos de los programas del ICBF y de instituciones educativas del municipio de Valledupar; las cuales se desarrollaron 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 ultraprocesados y cómo identificarlos a través del etiquetado frontal de advertencia establecido en la Resolución 2492 de 2022.

Siguiendo las directrices del lineamiento operativo mediante la ficha técnica de la actividad en las especificaciones de sostenibilidad se llevaron a cabo las siguientes acciones para el desarrollo de las intervenciones:

1. Planeación

Se elaboró el documento de planeación metodológica, en el cual se describen todas las acciones para la ejecución de la actividad; el cual fue socializado y aprobado por el coordinador del área de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) y la auditora del área de la Secretaría Local de Salud durante reunión realizada el día 13 de mayo de 2025.

2. Concertación de las actividades y cronograma de intervención

Posteriormente, se realizan las concertaciones institucionales con los representantes de cada entidad, mediante la remisión de oficios de presentación de la actividad y la solicitud formal del espacio y de la convocatoria a la población objeto para llevar a cabo las intervenciones. De esta manera, a través de contacto telefónico, se coordina la logística necesaria y se garantiza la participación activa de padres, madres y cuidadores.

1. CDI Nevada p.m; concertación realizada el 10 de octubre 2025, con el coordinador del CDI, Camilo Romero Saurith
2. Institución educativa Técnica La Esperanza sede Escuela mixta la nevada, 10 noviembre 2025 con la docente de preescolar, Jennyfer Molina.

3. Institución educativa Bello Horizonte, 10 noviembre 2025 con el coordinador Jorge Rafael García coordinador de preescolar.
4. Jardín intercultural de educación inicial Villa Del Rosario 2, el 4 Noviembre 2025 con la profesional de apoyo Psicosocial Elena Beatriz Silva.
5. Institución Educativa Manuel Germán Cuello sede Colegio Jaime Molina, el 18 noviembre 2025 con la coordinadora Vannesa Blanco.
6. Institución educativa Francisco Molina Sánchez el 10 Noviembre 2025 con el coordinador de la jornada de la tarde, Darío Zapata.

Con base en estas concertaciones, se elaboró el cronograma oficial de las intervenciones, el cual se cumplió a cabalidad en las seis (6) intervenciones realizadas.

N°	Institución	Lugar de ejecución	Fecha	Hora	Micro territorio/ Barrio
1	CDI Nevada pm Parque de la vida	Parque de la vida	31 Octubre 2025	9:00 a.m.	Nevada, Bello horizonte y francisco Javier
2	Institución educativa Técnica La Esperanza sede Escuela mixta la nevada	Escuela mixta la nevada CALLE 6 NO 42-101	12 Noviembre 2025	6:30 a.m.	Barrio La Nevada
3	Institución Educativa Bello Horizonte	Institución Educativa Bello Horizonte CALLE 5 H 49 06	14 Noviembre 2025	7:00 a.m.	Barrio Bello horizonte
4	Jardín intercultural de educación inicial Villa del Rosario 2	Jardín intercultural de educación inicial Villa del Rosario 2. CALLE 30 N° 4H -74	19 Noviembre 2025	9:00 a.m.	Barrio Villa del Rosario.
5	Institución Educativa Manuel Germán Cuello sede Colegio Jaime Molina	Colegio Jaime Molina. CALLE 30B N° 4H-16	20 Noviembre 2025	7:00 a.m.	Barrio Villa Del Rosario
6	Institución educativa Francisco Molina Sánchez	Institución educativa Francisco Molina Sánchez CALLE 30 CRA 4 ESQ,		4:00 p.m	Barrio Villa Del Rosario

3. Metodología de las intervenciones

Se inició cada intervención con una cálida bienvenida a todos los asistentes, seguida de la presentación de la profesional responsable de liderar el área de seguridad alimentaria y nutricional del PIC.
Posteriormente, se brindó 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 la estrategia *"Salud al Cole, Valledupar te cuida"* orientada a mejorar la calidad de vida de la población a través de acciones colectivas en salud.
Acto seguido, se invito a los participantes a adoptar una posicion comoda para dar inicio a la actividad con una apertura espiritual, realizada en un marco de respeto absoluto por la diversidad de creencias y convicciones personales.

De manera anticipada, el equipo de logística dispuso cuidadosamente el espacio físico ambientado con música alegre en bajo volumen y carteles con frases como: *"¡Ser padre saludable es ser un héroe de la nutrición!"* Para facilitar la comprensión, se utilizó como apoyo didáctico un material en cartón prensado con la representación de los sellos, permitiendo a los asistentes identificarlos visualmente y aprender a interpretarlos de manera práctica.

A continuación se socializó el objetivo general de la actividad, la 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.

Intervención teórica

Se brindó la información sobre el tema mediante la presentación de diapositivas en aquellos espacios donde fue posible realizar la proyección como el caso de la Escuela Mixta la Nevada y el Colegio Jaime Molina. En los lugares donde las condiciones no lo permitieron, el contenido fue socializado de manera verbal, garantizando así que todos los participantes recibieran la información completa."

Se abordaron conceptos claves relacionados con:

- La diferencia entre el comer y el alimentarse: de lo cual se explicó que comer hace referencia al acto de ingerir cualquier tipo de alimento, mientras que *alimentarse* implica seleccionar opciones que aporten nutrientes, energía y beneficios para el buen funcionamiento del organismo. Esta distinción permitió resaltar la importancia de hacer elecciones conscientes en la vida diaria.

- El concepto de productos ultraprocesados: Son productos comestibles que estan fabricados con ingredientes artificiales y químicos, que contienen poco o ningún alimento natural. Por lo general, vienen empacados, envasados o enlatados, y suelen tener exceso de azúcares, sodio, grasas o edulcorantes. El consumo frecuente y en altas cantidades de estos productos afecta la salud.

- ¿Cuál es la diferencia entre etiqueta y etiquetado? Los productos ultraprocesados deben cumplir con los requisitos de etiquetado, donde los fabricantes informan las características generales, el contenido nutricional, así como el exceso de azúcares, sodio, grasas y la presencia de edulcorantes, entre otros aspectos. El etiquetado general te informa sobre el nombre, las características generales, el contenido, así como las instrucciones sobre cómo conservar, manipular, preparar y consumir un producto.

- Significado de los sellos de advertencia nutricional según la Resolución 2492 de 2022: A través de una representación gráfica elaborada de manera didáctica, se presentaron los sellos de advertencia establecidos en la Resolución 2492 de 2022:
  - Exceso en sodio
  - Exceso en azúcares
  - Exceso en grasas saturadas
  - Exceso en grasas trans
  - Contiene edulcorantes

Durante la actividad, se explicó el significado de cada sello y su propósito como herramienta para promover decisiones de consumo más informadas. Se socializó por qué estos componentes se consideran nutrientes críticos, en qué tipos de productos suelen encontrarse, cuál es su función en la industria alimentaria y con qué otros nombres pueden aparecer en las etiquetas nutricionales.

Además, se orientó sobre cómo identificar cuándo un producto contiene niveles excesivos de estos nutrientes, de acuerdo con los criterios establecidos por la normativa. Finalmente, se abordaron las consecuencias negativas para la salud asociadas a su consumo frecuente, tales como la obesidad, hipertensión, diabetes tipo 2 y enfermedades cardiovasculares.

Se brindaron recomendaciones prácticas para tomar decisiones informadas y saludables al momento de adquirir productos comestibles para el hogar. Se brindaron los siguientes mensajes claves:

- Prefiere siempre alimentos naturales y frescos, como frutas, verduras, cereales integrales, granos, huevos, carnes, pescados, nueces, semillas y lácteos.
- Los alimentos naturales y frescos contienen una amplia variedad de nutrientes, fibra, vitaminas y minerales que favorecen la salud.
- Para crecer y mantenerte fuerte y saludable, consume alimentos naturales, frescos y variados, tal como lo indica el plato saludable de la familia colombiana.
- Los alimentos sin procesar (frescos y naturales), como verduras, legumbres, granos, frutas, nueces, raíces, tubérculos, carne, pescado, leche, huevos y platos preparados con esos alimentos, se recomiendan para el consumo diario como parte de una alimentación sana y variada. Estos alimentos favorecen la salud y previenen la aparición de enfermedades.

La información suministra a los participantes fue tomada de la Cartilla ABCD de lectura de etiquetado para familias. "*Apropia, Busca, Compara y Decide por opciones más saludables*" del Ministerio de Salud y Protección Social.

Intervención lúdica: "¡Desafío saludable!"

La explicación se complementó con una intervención lúdica tipo reto, conformada por cuatro rondas que incluyeron preguntas de verdadero o falso, opción múltiple, desafíos rápidos y una pregunta de reflexión.

Los participantes, organizados en 2 o 3 equipos, eligieron un nombre para su grupo relacionado con la temática y designaron a un líder que los representaría durante el reto. En cada ronda, los líderes competían corriendo hacia una campana o hacia una maraca ubicada en una mesa central; el primero en hacerla sonar obtenía el derecho a responder la pregunta correspondiente, la cual estaba descrita en una tarjeta. Cada respuesta correcta otorgaba un punto a su equipo.

El resto de los integrantes jugó un papel fundamental, alentando, aplaudiendo y aportando ideas para resolver las preguntas. Además, si el líder dudaba o fallaba, el equipo podía intervenir y salvar la respuesta. Esta dinámica promovió el trabajo en equipo, el aprendizaje participativo y la apropiación de los contenidos de manera entretenida.

1. Ronda 1: Verdadero o Falso
   - "Los sellos de advertencia solo aplican a productos frescos" → FALSO
     Si falla, no hay punto y se continua con la siguiente ronda.

2. Ronda 2: Opción Múltiple
   - ¿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.
     Pasado el tiempo sin respuesta cede el turno al otro equipo

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?"

Ganaba el equipo que respondiera el mayor número de preguntas contestadas.

Al finalizar cada intervención, se agradeció la participación activa de los asistentes, reforzando el mensaje de que la alimentación saludable empieza en casa. Se motivó a las familias a replicar el conocimiento adquirido y convertirse en promotores del bienestar infantil en sus comunidades.

Acciones complementarias

Adicionalmente, se tomaron registros físicos de los participantes: Mediante planillas físicas se documentó la información de cada institución y de los participantes realizando una caracterización con enfoque diferencial.

Se tomaron evidencias fotográficas y videográficas con georreferenciación de las actividades realizadas con autorización previa de los participantes, como medio de verificación de la actividad, 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) y pagina web con el objetivo de visibilizar las acciones del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) y promover la participación de la comunidad en torno a la alimentación saludable.
Link: https://www.instagram.com/reel/DQ9tKpYEQ7Z/?igsh=YjczMjQzajE0Y2U=

4. Población intervenida

Se alcanzó un total de ciento treinta y cuatro (134) participantes, entre padres, madres y cuidadores, vinculados a programas del ICBF y a las instituciones educativas en el área urbana del municipio de Valledupar.

5. Conclusiones

La actividad desarrollada permitió fortalecer los conocimientos de los participantes en torno a la identificación de productos ultraprocesados y los riesgos asociados a su consumo frecuente, especialmente en niñas, niños y adolescentes. A través de la metodología participativa y lúdica, se evidenció que los asistentes comprenden de manera más clara el significado de los sellos de advertencia y su utilidad para tomar decisiones informadas al momento de comprar alimentos.

Los participantes reconocieron la relación entre el consumo habitual de productos con exceso de azúcar, sodio, grasas saturadas, grasas trans y la presencia de edulcorantes con diversas enfermedades como diabetes, hipertensión y afecciones cardiovasculares. Esta reflexión colectiva permitió reafirmar la importancia de promover hábitos de alimentación saludable desde el hogar y los entornos educativos.

Asimismo, la dinámica facilitó un espacio de diálogo y resolución de dudas, lo que contribuye a fortalecer la corresponsabilidad entre familias y agentes educativos en la protección de la salud infantil. Se resalta el

interés, la motivación y la participación activa de los grupos, así como la disposición para replicar los conocimientos adquiridos en su vida cotidiana.

En conclusión, las intervenciones cumplieron su objetivo de sensibilizar a la comunidad educativa sobre los efectos de los ultraprocesados, motivando prácticas de compra más conscientes y fomentando la lectura de etiquetas como herramienta fundamental para una alimentación saludable.

6. Análisis de la caracterización de los participantes con enfoque diferencial

Como parte de las acciones del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC), se realizó la caracterización de los participantes en cada intervención, con el fin de garantizar la inclusión y el enfoque diferencial, considerando variables como sexo, curso de vida y pertenencia étnica o condición de vulnerabilidad.

RESULTADOS DE LA CARACTERIZACIÓN DIFERENCIAL DE LOS PARTICIPANTES

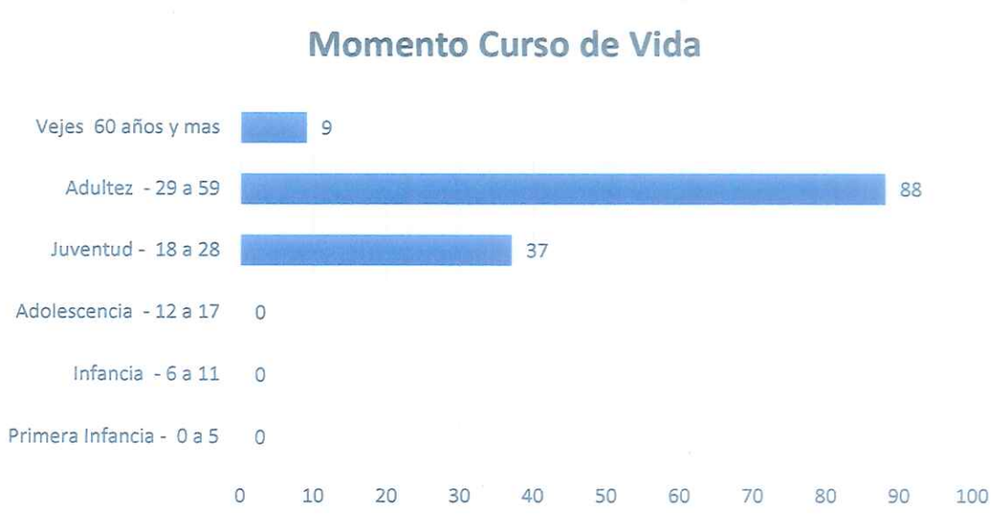


La población intervenida está compuesta *mayoritariamente* por mujeres, quienes representan el 92.5% del total. La participación masculina es baja, con solo 7.5% del total.
No se reporta participación de personas identificadas dentro del grupo LGTB.

La caracterización evidencia una marcada presencia femenina, lo que sugiere que la población intervenida está conformada principalmente por madres, cuidadoras y agentes educativas, lo cual es coherente con la tendencia de participación en actividades de promoción de la salud y acompañamiento familiar. Este predominio femenino refleja su rol activo en las decisiones relacionadas con la alimentación, el cuidado infantil y la asistencia a espacios formativos.

La baja participación masculina podría deberse a factores socioculturales, laborales o de disponibilidad horaria, que históricamente limitan su presencia en actividades comunitarias y educativas. Este hallazgo abre la oportunidad de diseñar estrategias que fomenten mayor inclusión y corresponsabilidad por parte de padres y cuidadores hombres.

La ausencia de personas identificadas dentro del grupo LGTB puede relacionarse con que la población intervenida no se reconoce públicamente como parte de esta categoría, o que el perfil de los asistentes corresponde principalmente a cuidadores tradicionales del núcleo familiar.



La mayoría de los participantes pertenecen a la etapa de adultez, con 65.7%, lo que indica una alta participación de personas responsables del cuidado de niños y niñas.

Le sigue el grupo de juventud, con 27.6%, evidenciando la presencia de cuidadores jóvenes en el entorno institucional.

El grupo de personas mayores (vejez) representa 6.7%, generalmente abuelos o cuidadores de apoyo.

No se registra participación del grupo de adolescentes, lo cual es coherente con el perfil esperado para actividades dirigidas a padres de familia y cuidadores.

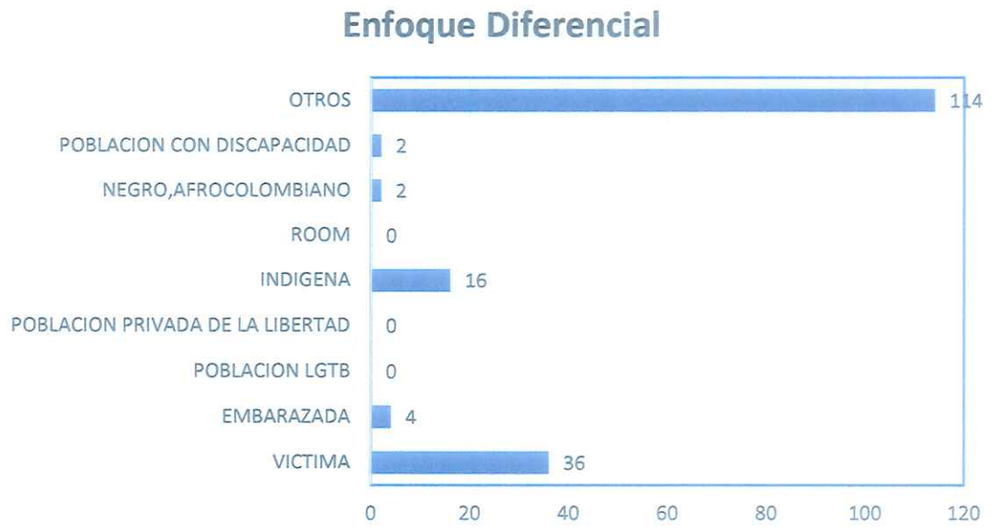
El perfil etario de la población intervenida refleja una composición acorde con el rol de cuidado infantil. La adultez constituye el grupo predominante. lo que se asocia con la responsabilidad directa que asumen madres. padres y cuidadores en los procesos educativos y alimentarios de los niños y niñas. Su amplia participación

permite dirigir las estrategias pedagógicas hacia un público con mayor capacidad de toma de decisiones en el hogar y en los entornos educativos.

La presencia del grupo de juventud evidencia la incorporación de cuidadores jóvenes dentro de los Centros de Desarrollo Infantil (CDI) e instituciones educativas, lo cual favorece la apertura al aprendizaje, la adopción de nuevas prácticas saludables y el uso de herramientas innovadoras para promover hábitos alimentarios adecuados.

La participación de personas en vejez aunque minoritaria aporta una perspectiva intergeneracional relevante, ya que este grupo suele influir significativamente en prácticas de alimentación tradicional y en la crianza compartida.

La ausencia de adolescentes es esperada y coherente con el objetivo de la intervención, centrada en adultos responsables del cuidado.



El análisis del enfoque diferencial de la población intervenida evidencia una diversidad importante entre los participantes, lo cual permite orientar la intervención con un enfoque más inclusivo y sensible a las particularidades de cada grupo.

El grupo con mayor representación dentro del enfoque diferencial es el de personas víctimas del conflicto por desplazamiento (29) y migrantes (7), con 26.9%, lo cual resalta la necesidad de mantener estrategias

educativas que favorezcan la resiliencia, el acompañamiento psicosocial y la promoción de entornos saludables para familias que históricamente han enfrentado situaciones de vulnerabilidad.

La presencia de población indígena (11.9%) indica la importancia de integrar el reconocimiento cultural y las prácticas alimentarias tradicionales dentro de los contenidos, promoviendo el respeto por las costumbres propias y fortaleciendo la educación en salud desde una perspectiva intercultural.

El grupo de mujeres embarazadas (3.0%) representa un segmento prioritario al tratar temas de nutrición, dado el impacto directo que las prácticas alimentarias tienen sobre el bienestar materno y el adecuado desarrollo del feto. Su participación aporta pertinencia y refuerza la necesidad de promover hábitos saludables desde la gestacion.

La participación de población afrocolombiana y población con discapacidad, aunque pequeña (1.5% cada una), reafirma la relevancia de garantizar accesibilidad, equidad y pertinencia cultural en la información proporcionada.

Las categorías sin registro (LGTB, privados de la libertad, Rrom) reflejan que estos grupos no estuvieron presentes en estas intervenciones específicas.

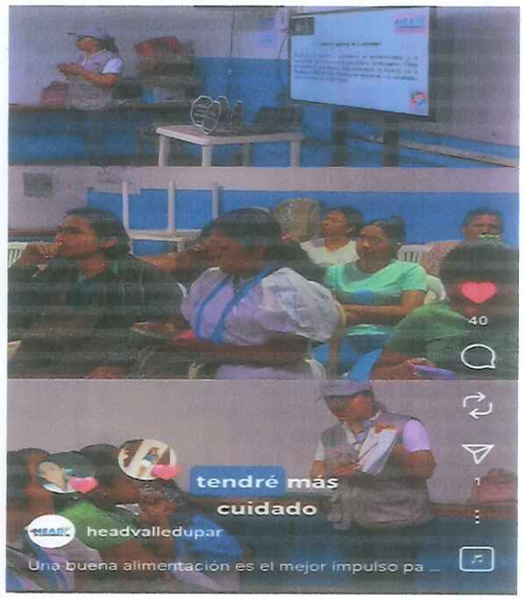
Finalmente, el grupo clasificado como "Otros" reúne a la población sin pertenencia étnica o diferencial específica, constituyendo la mayoría. No obstante, la intervención mantiene la aplicación del enfoque diferencial en su diseño metodológico, asegurando pertinencia para todos los participantes.

En conjunto, la caracterización permite comprender mejor el perfil de la comunidad y ajustar futuras intervenciones para promover una participación más equitativa y representativa.

REGISTROS FOTOGRAFICOS

Pantallazo de la publicación de la actividad en las redes sociales institucionales





OLGA YESENIA DIAZ CELEDON
REFERENTE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL PIC 2025

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

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

ALCALDÍA DE VALLEDUPAR

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 DE EJECUCION: 31 OCTUBRE AL 30 NOVIEMBRE DE 2025

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 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.	6	134	124	10	0	0	0	37	88	9	36	4	0	0	16	0	2	2	114
		6	134	124	10	0	0	0	37	88	9	36	4	0	0	16	0	2	2	114

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

					ACTIVIDADES EJECUTADAS MES			EFECTIVIDAD DE EJECUCION		ACUMULADO DE EJECUCION			ACTIVIDADES POR EJECUTAR		
DIMENSIÓN PDSP	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	COMPPONENTE OPERATIVO	VALOR PROGRAMADO	CANTIDAD PROGRAMADA	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
Sexualidad, derechos sexuales y reproductivos	Realizar una (1) Conmemoración DIA MUNDIAL DE LA LUCHA CONTRA EL SIDA para orientar a estudiantes, profesionales y comunidad general.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 16.189.744,00	1	1	$ 16.189.744,00	100%	1	$ 16.189.744,00	1	$ 16.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar (1) la XIV Maratón contra el abuso sexual de niños, niñas y adolescentes, de acuerdo a las directrices emitidas por la secretaria de salud departamental para visibilizar las acciones de prevención de la violencia sexual.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 16.189.744,00	1	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	1	$ 16.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar (1) una conmemoración de la Semana Andina para la prevención del Embarazo niñas y Adolescente, de acuerdo a los lineamientos emitidas por el Ministerio de salud para visibilizar las acciones de prevención del embarazo a temprana edad en niñas y adolescentes.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 36.000.000,00	1	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	1	$ 36.000.000,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar ocho (8) encuentros familiares dirigido a padres de familia, cuidadores e hijos, para fortalecer las pautas de buen trato en la familia y el dialogo con los jóvenes y adolescentes sobre sexualidad responsable y autocuidado con enfoque en los Derechos Sexuales y Reproductivos, prevención de la violencia sexual, valores y proyecto de vida. Los encuentros se realizaran 8 en el área urbana y 4 en los corregimientos priorizados.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 11.989.744,00	8	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	8	$ 11.989.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar cinco (5) intervenciones en salud en el marco de la ESTRATEGIA MUNICIPAL TUNEL DE LA SEXUALIDAD en área urbana y rural	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 104.189.744,00	5	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	5	$ 104.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar seis (6) intervenciones lúdicas y culturales en entorno comunitario y educativo para la prevención de la violencia de género y sexual. "El cuento más malo del mundo". Tres en área urbana y 2 en área rural.	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 58.189.744,00	6	1	$ 9.698.290,67	17%	1	$ 9.698.290,67	6	$ 58.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar tres (3) cursos de SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA de (5) sesiones cada uno, distribuidos dos (2) en área urbana y uno (1) en área rural, dirigido a psi orientadores y profesores que tenga a cargo el proyecto de educación sexual y construcción de ciudadanía en el marco de la estrategia municipal "CARRUSEL EDUCATIVO EN SALUD SEXUAL Y REPRODUCTIVA EN TU COLEGIO".	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 42.379.487,00	15	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	15	$ 42.379.487,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar cien (100) pruebas rápidas de tamizaje, ochenta (80) para VIH/SIDA, diez (10) para Hepatitis B y diez (10) para Hepatitis C, en poblaciones vulnerables priorizadas	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 11.189.744,00	100	25	$ 2.797.436,00	25%	25	$ 2.797.436,00	100	$ 11.189.744,00	100%	0	$ 0,00	0%
	Realizar diez (10) jornadas de salud dirigidas a gestantes y madres lactantes con intervenciones individuales (RPMS y RIAMP) y colectivas, donde se desarrollen acciones que promuevan la maternidad segura y la oportuna planificación familiar, según la resolución 3280 de 2018 en los corregimientos priorizados, con la estrategia "RUTA DE LA MATERNIDAD SEGURA Y SALUDABLE". Las jornadas deben realizarse en articulación con las EPS en cumplimiento con los aspectos técnicos de esta intervención según resolución 3280 de 2018	Plan de Intervenciones Colectivas - PIC	$ 54.189.744,00	10	0	$ 0,00	0%	0	$ 0,00	8	$ 43.351.795,20	80%	2	$ 10.837.948,80	20%
TOTAL									$ 28.685.470,67						

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 OCTUBDRE DEL 2025 AL 30 DE NOVIIEMBRE DEL 2025
	SEXUALIDAD DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS
VALOR ASIGANDO EN EL AREA	$ 472.907.695

ACTIVIDAD A EJECUTAR	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	ANEXOS
REALIZAR SEIS (6) INTERVENCIONES LÚDICAS Y CULTURALES EN EL ENTORNO COMUNITARIO Y EDUCATIVO PARA LA PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA DE GENERAL Y SEXUAL. "EL CUENTO MAS MALO DEL MUNDO". TRES (3) EN ZONA URBANA Y TRES (3) EN ZONA RURAL	Durante el mes de NOVIEMBRE se desarrolló la SEXTA intervención lúdica y cultural en entornos comunitarios y educativos, orientada a la prevención de la violencia de género y sexual. Esta actividad se llevó a cabo en las **I.E SAN ISIDRO LABRADOR DEL CORREGIMIENTO DE ATANQUEZ en** un espacio participativo y formativo que a través de herramienta artísticas y culturales se logró sensibilizar a niños, niñas, adolescentes y familias frente a sus derechos y responsabilidades en salud sexual y reproductiva.	-acta de concertación con Secretaria Local de salud **(06/05/2025)** -Planeación metodológica Cronograma -pantallazos de invitación -Actas de concertación con actores sociales **I.E SAN ISIDRO LABRADOR (28/07/2025).** -Actas de ejecución de actividades **(14/11/2025).** -Listado de asistencia del encuentro -Piezas publicitarias - Informes (tiene incluido enfoque diferencial-publicaciones en redes sociales y Link de las actividades.)
REALIZAR UNA CONMEMORACION DIA MUNDIAL DE LA LUCHA CONTRA EL SIA PARA ORIENTR A ESTUDIANTES, PROFESIONALES Y COMUNIDD EDUCATIVA GENERAL		Actas de concertación con la secretaria local de salud **(04/11/2025)** Planeación metodológica Cronograma Oficios de invitación y pantallazo de envío Actas de concertación con universidad de Santander

		(05/11/2025). Actas de ejecución de actividades de Universidad de Santander **(18/11/2025).** Actas de concertación con universidad del Área Andina **(05/11/2025).** Actas de ejecución de actividades del Área Andina **(21/11/2025).** Actas de concertación con universidad Popular del Cesar **(05/11/2025).** Actas de ejecución de actividades Popular del Cesar **(25/11/2025)-(25/11/2025).** Piezas publicitarias - Informes (tiene incluido enfoque diferencial-publicaciones en redes sociales y Link de las actividades.)
REALIZAR CIEN (100) PRUEBAS RÁPIDAS DE TAMIZAJE, OCHENTA (80) PARA VIH/SIDA, DIEZ (10) PARA HEPATITIS B Y DIEZ (10) PARA HEPATITIS C, EN POBLACIONES VULNERABLES PRIORIZADAS	En el mes de NOVIEMBRE se desarrolló la actividad operativa centrada en la realización de VEINTICINCO **(25)** pruebas rápidas de tamizaje para VIH-HB-HC, dirigidas a mujeres trabajadoras sexuales previamente caracterizadas como población prioritaria. Esta intervención tuvo lugar en las instalaciones del Pabellón del Pescado lo cual permitió una intervención con alta pertinencia, aplicando todos los enfoques diferenciales con precisión y profundidad.	- Actas de concertación con la secretaria local de salud **(6/05/2025)** Cronograma -Actas de concertación con actores sociales **(31/10/2025).** -Actas de ejecución de actividades **(13/11/2025).** -Listado de asistencia -Piezas publicitarias - Informes (tiene incluido enfoque diferencial-publicaciones en redes sociales y Link de las actividades.)

BELKIS CORDOBA QUINTERO
COORD. PIC HEAD

REALIZAR SEIS (6) INTERVENCIONES LÚDICAS Y CULTURALES EN ENTORNO COMUNITARIO Y EDUCATIVO PARA LA PREVENCIÓN DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO Y SEXUAL. "EL CUENTO MÁS MALO DEL MUNDO". TRES (3) EN ÁREA URBANA Y TRES (3) EN ÁREA RURAL.

ÁREA DE LA SECTORIAL:	AREA SEXUALIDAD, DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS PIC 2025						
LUGAR:	SECRETARÍA LOCAL DE SALUD	**FECHA**	6/5/2025	**HORA DE INICIO**	11: 00 AM		
				HORA FINAL	11:30 Am		
TIPO DE ACTIVIDAD:	**Comité**		**Mesa de Trabajo**		**Auditoría**		**Monitoreo/ Seguimiento**
	Reunión		**Asistencia técnica**		**Capacitación**		**Otra/cual:** CONCERTACI-ON
TEMA:	Concertación del plan metodológico e implementación de la ficha técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida						
OBJETIVO:	Concertar el desarrollo de las actividades contempladas en la estrategia técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida, correspondientes al componente de Sexualidad, Derechos Sexuales y Reproductivos, en el marco del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC) del municipio de Valledupar, vigencia 2025.						
POBLACIÓN OBJETO:	Coordinadora del Área de Sexualidad, Derechos Sexuales y Reproductivos; Coordinadora del Plan de Intervenciones Colectivas (PIC); Referente del Área de Sexualidad, Derechos Sexuales y Reproductivos; y personal universitario de apoyo.						

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Una vez que la Secretaría Local de Salud (SLS) y la ESE Hospital Eduardo Arredondo Daza (HEAD) acordaron la fecha, hora y lugar, se dio inicio a la reunión en las instalaciones de la Secretaría Local. El objetivo principal fue realizar una revisión conjunta de la ficha técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida" perteneciente al área de Sexualidad, Derechos Sexuales y Reproductivos (SDSSR), así como definir la metodología a emplear en su ejecución. Esta jornada estuvo orientada a guiar el desarrollo de las actividades previstas y a realizar los ajustes necesarios, teniendo en cuenta las recomendaciones derivadas de experiencias previas y las dinámicas particulares del sector y de las instituciones participantes.

En representación de la ESE Hospital Eduardo Arredondo Daza asistieron Kely Peña y Ángel Morales, Belkis Córdoba y por parte de la Secretaría Local de Salud, Delia Karina Meza.

Durante el encuentro, se procedió a revisar la metodología a implementar con la ficha técnica correspondiente a la estrategia " técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida "Una vez, posteriormente se acordaron los siguientes aspectos clave a considerar en el desarrollo de la estrategia:"

- La reunión inició destacando la importancia de desarrollar la actividad conforme a lo establecido en

la ficha técnica. Se aclaró que, durante las visitas realizadas por los contratistas del área sexualidad, DSR, las acciones serán evaluadas mediante una lista de verificación derivada de dicha ficha.

- Se destacó que la experiencia desarrollada el año anterior fue exitosa, motivo por el cual se propone mantener el mismo guion metodológico, no obstante, incluir al final de la obra de teatro una escena relacionada con la ruta de atención integral de la violencia sexual y los canales de atención. La novedad en esta etapa será su implementación en los corregimientos, con el fin de ampliar el alcance territorial de la estrategia.
- Se propuso adicionar a la obra un componente complementario relacionado con la ruta de atención integral en casos de violencia sexual, incorporando elementos en el libreto que permitan a los participantes identificar de manera clara los pasos a seguir, los actores involucrados y los canales de atención disponibles, fortaleciendo así el componente pedagógico y preventivo de la intervención.
- Se resaltó la importancia de diseñar e implementar la estrategia de manera que se integren tanto la población educativa (docentes, padres de familia y estudiantes) como la comunitaria, garantizando un enfoque más integral y participativo.
- Además de su aplicación en el entorno institucional, se propuso vincular activamente a líderes comunitarios y miembros de la comunidad, con el objetivo de fortalecer el impacto de la intervención desde un enfoque territorial y colaborativo.
- Las instituciones educativas seleccionadas para esta fase de la estrategia son: Institución Educativa Milcíades Cantillo, Institución Educativa Oswaldo Quintana Quintana y la Escuela Urbana Mixta La Nevada. La elección de los corregimientos se realizó con base en los datos de la ficha epidemiológica 875, priorizando aquellos con mayor incidencia de casos de abuso sexual. Los corregimientos seleccionados fueron: Mariangola, Aguas Blancas y Atánquez.
- Se definió que la ejecución de la estrategia se realizará preferiblemente los días viernes, dado que en esta jornada los padres de familia suelen tener mayor disponibilidad para participar en las actividades programadas, al cierre de cada función entregar material informativo sobre la ruta de violencia sexual a los asistentes.
- De acuerdo a la ficha técnica se estableció la entrega de material informativo, "ruta de atención integral de violencia sexual" actualizada en digital y en retablo a la secretaria local de salud.
- El informe descriptivo y detallado corresponderá al mismo documento, en el cual se integrarán experiencias significativas desde la perspectiva de los padres de familia, docentes y estudiantes, con el fin de evidenciar el impacto de la estrategia desde una mirada integral y participativa.
- Los registros fotográficos deben contar con buena resolución y estar debidamente referenciados en el documento; se espera que las imágenes sean lo suficientemente ilustrativas para comunicar por sí solas el desarrollo de las actividades. En caso de que las acciones hayan sido publicadas en la página web oficial de la entidad, se deberá incluir el enlace correspondiente dentro del informe.

A continuación, se anexa la planeación metodológica presentada y aprobada por el profesional referente

del área, la cual fue revisada y aprobada por la doctora Delia Karina Meza, referente de la Secretaría de Salud Municipal.

Se da por finaliza la jornada de concertación siendo las 11:30 A.M se pactan algunos compromisos descritos a seguir:

COMPROMISOS

No.	Tarea/actividad	Responsable	Fecha de compromiso
1.	Ajustar las observaciones realizadas a la planeación metodológica de la estrategia El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida	ANGEL LUIS MORALES RAMIREZ	INMEDIATO
2.	Compartir la planeación metodológica de la ficha técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida con ajustes realizados en la reunión y la ruta de atención integral de violencia sexual.	KELY DULFAY PEÑA VIGOYA	INMEDIATO

REGISTROS FOTOGRAFICOS

Concertación del plan metodológico e implementación de la ficha técnica El Cuento Más Malo Del Mundo Valledupar Te Cuida; Miércoles, 6 de mayo de 2025; Secretaria local de salud carrera 16 #15 -43 (10°28'17.8"N 73°15'11.2"W).





VALIDADORES DEL ACTA	**Responsable del diligenciamiento:**	ANGEL LUIS MORALES RAMIREZ		
	Cargo /cedula	1065834237 REFERENTE DEL AREA DE SEXUALIDAD, DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS		
	NOMBRE	**CARGO/ENTIDAD**	**NÚMERO DE CÉDULA**	**FIRMA**
	DELIA MEZA	COORD.AREA DE SDSR - SLS	49.795.873	
	BELKIS CORDOBA QUINTERO	COORD DEL PIC VIGENCIA 2025 – HEAD	49690200	
	ANGEL LUIS MORALES RAMIREZ	REFERENTE DEL AREA DE SDSR - PIC- HEAD	1065834237	
	KELY PEÑA VIGOYA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO APOYO	1067711131 Agustin Codazzi	
ANEXO	No aplica			

SECRETARIA LOCAL DE SALUD		
AREA SEXUALIDAD, DERECHOS SEXUALES Y REPRODUCTIVOS		
PLAN METODOLOGICO		
EL CUENTO MÁS MALO DEL MUNDO VALLEDUPAR TE CUIDA		
Objetivo		Promover las capacidades y empoderamiento de las niñas, niños adolescentes, jóvenes en los temas de derechos sexuales y reproductivos, prevención de la violencia sexual y de género, habilidades para la vida, que le permitan un desarrollo digno y sano, libre de violencias.
Indicadores	**Resultado Asociado**	Disminuir a 60 la tasa especifica de fecundidad adolescente de 15 a 19 años
	Producto Asociado	Realizar cuatro (4) estrategias para el abordaje de la prevención del embarazo adolescente en el marco de la Atención Primaria en Salud
Nombre de la Actividad		Realizar seis (6) intervenciones lúdicas y culturales en entorno comunitario y educativo para la prevención de la violencia de género y sexual. "El cuento más malo del mundo". Tres (3) en área urbana y tres (3) en área rural.

Descripción de la actividad	Daremos apertura a esta actividad con una cálida bienvenida a todos los asistentes, seguida de la presentación del equipo responsable de liderar el área **sexualidad, derechos sexuales y reproductivos**, de la secretaria local de salud, cuya labor es clave en la creación de entornos que promuevan el bienestar integral, incluyendo el respeto y la garantía de los derechos sexuales y reproductivos." A continuación, se ofrecerá una explicación clara y precisa sobre el Plan de Intervenciones Colectivas (PIC). Este plan corresponde a un convenio administrativo formalizado entre el Hospital Eduardo Arredondo Daza y la Secretaría Local de Salud, bajo la coordinación de la administración municipal liderada por el alcalde de Valledupar, Ernesto Orozco. El PIC tiene como propósito principal la implementación de estrategias de promoción, prevención y fortalecimiento de la salud pública, mediante acciones colectivas dirigidas a mejorar la calidad de vida de toda la población. Asimismo, este plan busca reducir las brechas en el acceso a los servicios de salud, fomentar hábitos de vida saludables y atender las necesidades prioritarias en materia de salud pública, contribuyendo al bienestar integral de las comunidades más vulnerables. Acto seguido, se invitará a los participantes a ubicarse en una posición cómoda para dar inicio al encuentro con una oración dirigida a Dios, realizada en un ambiente de profundo respeto por la diversidad de creencias y convicciones personales. De manera anticipada, el equipo de logística habrá dispuesto cuidadosamente el espacio físico donde se desarrollará la obra de teatro, incluyendo la instalación de un pendón institucional con los logotipos oficiales y elementos visuales que hacen alusión a la temática central de la jornada. **Seguidamente, se dará apertura a la actividad "Dramaturgia del cuento más malo del mundo", iniciando con la socialización de su objetivo:** promover las capacidades y empoderamiento de las niñas, niños adolescentes, jóvenes en los

temas de derechos sexuales y reproductivos, prevención de la violencia sexual y de género, habilidades para la vida, que le permitan un desarrollo digno y sano, libre de violencias. Se invitará a todos los participantes estén atentos al desarrollo del cuento.



Desarrollo Temático:

Desarrollo e interpretación del cuento de acuerdo al libreto o guion (ver anexos).

Al finalizar el cuento, se preguntará a los participantes si les gustó la temática abordada. En caso de una respuesta positiva, se les invitará a levantar la mano y, de manera voluntaria, se seleccionarán tres personas para que compartan qué aprendieron y qué fue lo que más les llamó la atención. Posteriormente, se procederá a la entrega de material informativo "ruta de violencia sexual" actualizada digital y en retablo, que brinda herramientas para identificar alertas tempranas en la prevención del abuso sexual. A continuación, se invitará al rector, un representante del cuerpo docente de la institución y un líder comunitario, a quien se les expresará un agradecimiento formal por el espacio brindado. la Secretaría Local de Salud y la institución educativa.

De igual manera, se brindará un agradecimiento especial a los padres de familia por su valiosa participación y se les invitará a asumir el compromiso de garantizar y restablecer los derechos de nuestros niños, niñas y adolescentes, con el objetivo de trabajar conjuntamente por su bienestar y protección.