ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC #10
Plan de intervenciones colectivas

La Jagua de Ibirico Cesar, 08 de septiembre de 2026

Recibe
Karin Marcela Saenz Díaz
Inspectora - Boquerón

Señor(a)

KARIN MARCELA SAENZ DIAZ
Inspectora corregimiento de Boquerón.

ASUNTO: SOLICITUD DE ESPACIO PARA PODER REALIZAR LAS ACCIONES DE INFORMACIÓN EN SALUD, MEDIANTE VISITAS CASA A CASA DE LA ZONA RURAL DEL MUNICIPIO.

Cordial saludo

De la manera más respetuosa nos dirigimos a usted, de parte del grupo interdisciplinario del plan de intervenciones colectivas (PIC), para solicitarle el espacio y poder realizar las acciones de información en salud, mediante visitas casa a casa de la zona rural del municipio, con el fin de informarles sobre la salud a vendedores ambulantes o comerciantes, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos durante el mes de septiembre del presente año se realizaran 10 visitas, de modo que se pueda dar cumplimiento al desarrollo de las actividades propuestas en el plan de intervenciones colectivas (PIC) 2026, orientadas a priorizar acciones a la comunidad del municipio de la Jagua de Ibirico, en zona rural.

Gracias por su colaboración y disposición de ayuda.

Esneider de Jesús Rodríguez García
Coordinador del PIC.

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLAN DE MEDIOS

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

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CESAR
MUNICIPIO LA JAGUA DE IBIRICO

PIC
Plan de intervenciones colectivas

ACTA DE EJECUCIÓN

EJE ESTRATÉGICO	Atención Primaria en Salud
ACTIVIDAD #6	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de Boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
FECHA Y LUGAR DE EJECUCIÓN	**11 de septiembre 2026** – Zona Rural, Territorio 16, Microterritorio 73, 74, 75, 76, Municipio de La jagua de Ibirico (Corregimiento de Boquerón).

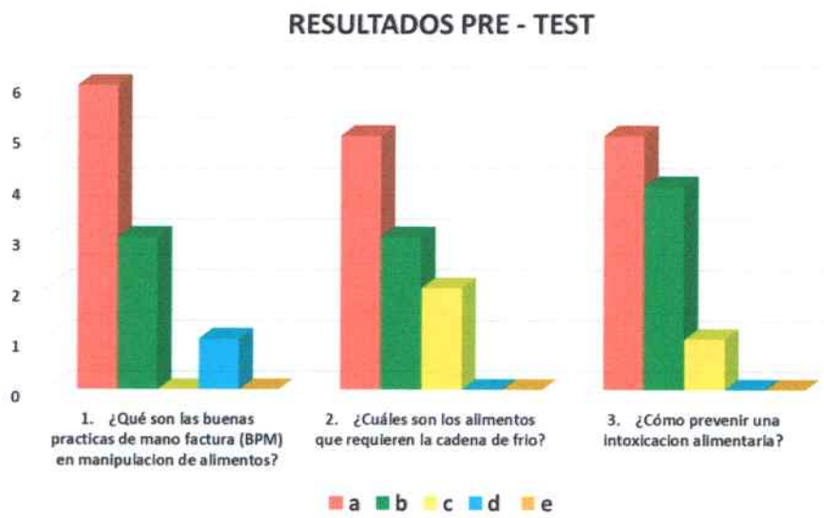
POBLACIÓN BENEFICIADA

Género/Sexo:	Femenino: 9	Masculino: 1	LGBTI: 0	TOTAL:10
Población por ciclo vital:	Primera Infancia (0-5):	Infancia (6 -11):	Adolescencia (12-17):	TOTAL:10
	Juventud (18-28):8	Adultez(29 -59):0	Vejez (mayor de 60):2	
Grupo Vulnerable:	PCD:	MCH:	Víctimas:	TOTAL: 3
	Desplazado: 3	Reinsertado:		
Grupo Étnico:	Indígena:	Afro: 6		TOTAL: 6
OTRO:				

POBLACIÓN OBJETO	Familias, colectivos y comunidades de la zona rural del municipio de La Jagua de Ibirico (Corregimiento de Boquerón).
RESPONSABLE(S) DE LA ESE	YALITH CUADRO APONTE – **AUXILIAR DE ENFERMERÍA** MARELIS POLO JIMÉNEZ – **AUXILIAR DE ENFERMERÍA**
ACTOR(ES) SOCIAL(ES)	Inspectora del Corregimiento de Boquerón (KARIN MARCELA SAENZ DIAZ).
OBJETIVO GENERAL	Brindar información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área urbana y rural, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	La presente actividad se realiza con la finalidad de lograr un impacto positivo en la población perteneciente al corregimiento de Boquerón, en el municipio de La Jagua de Ibirico, teniendo en cuenta la temática sobre información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área rural, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Siguiendo nuestro plan de medios se dio inicio a la difusión de la información el día jueves 11 de septiembre de 2026 desde las 7:00 am a 5:00 pm, realizando un total de 10 visitas para el presente mes. Acciones que se lograron llevar a cabo de la siguiente manera: • Se realiza la debida presentación del plan de intervenciones colectivas (PIC), dando a conocer el programa y el alcance que tiene, así mismo se explica el motivo de la visita, la cual tiene como finalidad brindar información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes del área rural, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. • Se procede a realizar las preguntas del pre-test, el cual permite evaluar los conocimientos previos de la población intervenida, en donde se pudo notar que la mayoría de las personas poseen niveles de conocimiento son bajos,

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

Se aplicó pre-test.



PREGUNTAS	CORRECTAS	%	INCORRECTAS	%
1	0	**0%**	10	**100%**
2	0	**0%**	10	**100%**
3	0	**0%**	10	**100%**

Análisis: De acuerdo con los resultados obtenidos en la aplicación del pre-test, se evidencia un nivel inicial de conocimiento insuficiente por parte de la población evaluada frente a los temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manipulación adecuada de alimentos, cadena de frío y prevención de intoxicaciones alimentarias.

Los resultados muestran que:

En la Pregunta 1, se obtuvo un total de 0 respuestas correctas (0 %) y 10 respuestas incorrectas (100 %). Estos resultados permiten evidenciar que los participantes no tenían suficiente claridad acerca del concepto, la importancia y la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los procesos relacionados con la manipulación de alimentos. El desconocimiento de estos aspectos puede constituir un factor de riesgo, teniendo en cuenta que las BPM son esenciales para evitar la contaminación de los alimentos y mantener condiciones adecuadas de higiene durante su preparación, almacenamiento y distribución.

En la Pregunta 2, se presentaron igualmente 0 respuestas correctas (0 %) y 10 respuestas incorrectas (100 %). Este resultado evidencia un desconocimiento frente a la relevancia del control de temperatura en alimentos perecederos, entre ellos carnes, productos lácteos, pescados, huevos y ciertos alimentos preparados. Un manejo inadecuado de la cadena de frío puede facilitar el

crecimiento de microorganismos y, en consecuencia, incrementar la posibilidad de aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.

En la Pregunta 3, se obtuvieron 0 respuestas correctas (0 %) y 10 respuestas incorrectas (100 %). Este resultado refleja que los participantes presentan dificultades para reconocer las principales acciones preventivas asociadas con la seguridad alimentaria. Entre estas medidas se encuentran el adecuado lavado de manos, la cocción correcta de los alimentos, la separación entre productos crudos y cocidos, la limpieza y desinfección de las superficies, así como el almacenamiento apropiado de los alimentos.

- De manera general, los resultados del pre-test muestran que el 100% de las respuestas fueron incorrectas en las tres preguntas evaluadas, evidenciando una ausencia significativa de conocimientos básicos relacionados con la manipulación segura de alimentos. Estos resultados permiten identificar la necesidad de fortalecer los procesos de información y capacitación en temas de inocuidad alimentaria, especialmente en aspectos relacionados con higiene personal, prevención de contaminación cruzada, conservación adecuada de alimentos y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Se procede, a entregar la debida información por medio de rotafolios ilustrativos e información verbal que permite mostrar imágenes ilustrativas sobre el tema, informando sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM), que son un conjunto de normas y procedimientos que garantizan que los alimentos se produzcan, manipulen y almacenen en condiciones seguras, higiénicas y controladas, ya que estas son la base para asegurar que los alimentos no representen un riesgo para la salud, así mismo se da a conocer su importancia con el fin de evitar la presencia de peligros físicos, químicos y biológicos en los alimentos, asegurando el cumplimiento de las regulaciones sanitarias vigentes, reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y generando compromiso con la calidad e inocuidad alimentaria.
  Se continúa dando a conocer las etapas que garantizan las buenas prácticas de manufactura (BPM), como lo es la recepción de materiales primas, preparación y manipulación, producción, almacenamiento y transporte y distribución, todo esto permitirá prevenir la contaminación de los alimentos, garantizan la seguridad del consumidor, estandarizan los procesos, cumplen las normativas sanitarias y reducen los riesgos operativos.

  Así mismo se da a conocer sobre la importancia sobre el uso de los elementos de protección personal como lo es el uso de guantes, tapa bocas, gorros y delantales, los cuales permiten establecer una barrera física indispensable para prevenir la contaminación de los productos (como alimentos o medicamentos), garantizando la inocuidad y la calidad sanitaria, además de proteger la salud y seguridad del propio trabajador. Las Buenas Prácticas de Manufactura no solo protegen al consumidor, también fortalecen toda la operación. Su correcta implementación garantiza la inocuidad alimentaria, reduce costos asociados a errores y desperdicios, y mejora la eficiencia operativa en cada etapa del proceso. Además, contribuyen a aumentar la confianza del cliente y facilitan la obtención de certificaciones internacionales. En conjunto, aplicar estas prácticas permite operar con mayor control, calidad y competitividad.

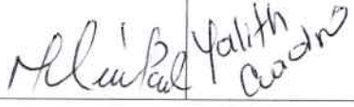
- Para finalizar, se realizan las preguntas de post-test, el cual permite evaluar si la información brindada fue comprendida de manera clara por el personal intervenido y lograr generar un impacto positivo en la misma, con el fin de asegurar que los propietarios logren ofrecer productos de buena calidad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

- Durante la ejecución de la actividad algunos participantes lograron realizar preguntas, como ¿qué debe utilizar una persona que manipula alimentos?, en lo que se les dio respuesta que los elementos son gorros, tapabocas, uniforme o bata limpia, delantal, guantes, calzado cerrado y adecuado, cabello recogido, manos y uñas limpias, y que es de suma importancia lograr utilizarlos de la manera correcta.



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

Análisis: Los resultados obtenidos en el post-test evidencian un incremento significativo del aprendizaje y apropiación de conocimientos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, manejo de la cadena de frío y prevención de intoxicaciones alimentarias. La totalidad de los participantes logró identificar correctamente los conceptos evaluados, demostrando que la información brindada cumplió con el objetivo de fortalecer y promover prácticas adecuadas para garantizar la seguridad alimentaria. Este resultado positivo permite concluir que las actividades informativas desarrolladas contribuyen directamente a la prevención de riesgos sanitarios asociados a la manipulación inadecuada de alimentos, favoreciendo hábitos más seguros y responsables dentro de la comunidad intervenida.

	Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en las visitas se procede a dar una serie de recomendaciones a tener en cuenta, se recomienda realizar que los alimentos se produzcan, manipulen y almacenen en condiciones seguras, higiénicas y controladas con el fin de garantizar un producto de calidad para el consumidor.		
PRODUCTOS QUE VALIDAN LA ACTIVIDAD	• Convocatoria • Plan de medio • Acta de ejecución • Registro fotográfico • Planilla de asistencia • Formato de visita • Pre-test • Post-test		
CODIGO CUPS:	I10302 - INFORMACIÓN EN SALUD EN PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES INFECCIOSAS TRANSMITIDAS SUELO, AGIA Y ALIMENTOS.		
REVISADO POR:	Esneider Rodríguez	**REALIZADO POR:**	Yalith Cuadro Aponte Marelis Polo Jiménez
CARGO:	Coordinador	**CARGO:**	Auxiliar de enfermería
FIRMA:		**FIRMA:**	

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

EJE ESTRATÉGICO: Atención Primaria en Salud.

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

Figura 1. Fotografías









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

Figura 2. Material informativo







ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2026

Fecha: 11-/09/2026 **Nombre de la actividad**: Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Lugar: boqueron.

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																		FIRMA
				SEXO		EDAD	CICLO VITAL						VULNERABLES				REINSERTADO	ETNIAS		LGBTI	OTRO	
				FEMENINO	MASCULINO		PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO		INDIGENA	AFRO			
1	Cindi paola Viloria	1064110496	3145804078	X		36					X								X			Sindy viloria Rivera
2	Elena G Quiroz.	49687782	3135709016	X		59					X					X			X			E/C Maquiro
3	Emilia M Quiroz	49695879	3114798175	X		60						X				X						Emilia Quiroz
4	Sandra M flores	1064106158	3147572762	X		42					X								X			Sandra Florez Martine
5	Aracelis Acuña C.	36573685	3106399406	X		47					X								X			Aracelis Acuña

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

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11/09/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Cindi Paola Viloria	**EDAD:**	36
		GENERO:	M F X OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	1064110496
DIRECCION:	Septor 5 #867	**BARRIO:**	Centro
EPS:	Coosalud.	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza Visita domiciliaria a vendedores ambulantes y comerciantes de la zona rural del Corregimiento de boquerón, donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones Colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objetivo informar como propietarios sobre las buenas practicas de manufacturas y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos.
Luego se realizan las preguntas de pre-test sobre la tematica tratada para identificar conocimientos previos por parte de los propietarios.
posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como principios basicos de higiene que se deben seguir para.

garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos para cuidar la salud de los consumidores.

Luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado.
Estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable para los productos como por ejemplo la contaminación cruzada, adulteración y el etiquetado incorrecto.
La implementación de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio y protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la citua ción encontrada se informu al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos. En la mayoria de los casos por la incorrecta manipulacion de los alimentos, especialmente aquellas considerados de mayor riesgo en salud publica como: carnes, lacteos, pescados, pollos huevos entre otros. para esto debemos mantener los hubitos higienicos usar guantes, gorros y tapabocas durante la compra, transporte, almacenamientos.

Disponer de areas de preparación y consumo de los alimentos. Disponer de areas de preparacion de alimentos de facil limpieza.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

Sindy Viloria Rueda
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Cindi paola Viloria

Edad: 36 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Sindy Viloria Rivera
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Cindi paola viloria

Edad: 36 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Sindy Viloria Rivera
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11/09/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Elena Gregoria Quiroz	**EDAD:**	59
		GENERO:	M FX OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	49687782
DIRECCION:	Septor 5#10-54	**BARRIO:**	boqueron
EPS:	Asmesalud	**TIPO DE REGIMEN**	C SX E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vendedores ambulantes y comerciantes de la zona Rural del corregimiento de boqueron, donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones Colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objetivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufactura y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos.
luego se realizan las preguntas de pre-test sobre la tematica tratado para identificar conocimientos previos por parte de los propietarios.
posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen.
luego, informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como principios basicos de higiene que se deben seguir para.

Garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos para cuidar la salud de los consumidores.

Luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado.
Estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable para los productos como por ejemplo la contaminación cruzada, adulteración y el etiquetado incorrecto.
La implementación de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio y protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos constituyendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen enfermedades transmitidas por alimentos. En la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellas considerados de mayor riesgo en salud publica como: carnes, lacteos, pescados pollos huevos entre otros. para esto debemos mantener los habitos higienicos, usar guantes, gorros y tapabocas durante la compra, transporte y almacenamientos.
Disponer de areas de preparación y consumo de los alimentos. Disponer de areas de preparación de alimentos de facil limpieza.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

el encargado
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Elena Gregoria Quiroz

Edad: 59 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

C/Cenaguero
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Elena Gregoria Cuno2

Edad: 59. Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Elena Quiño
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11/09/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Emilia Milena Quiroz	**EDAD:**	60
		GENERO:	M FX OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CCX TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	49695879
DIRECCION:	Mz 66 p. 1065	**BARRIO:**	boqueron
EPS:	Coosalud.	**TIPO DE REGIMEN**	C SXE

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vendedores ambulantes y comerciantes de la zona Rural del corregimiento de boqueron, donde se llevo a cabo la debida Presentación del plan de intervenciones colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objectivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufacturas y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
Luego se realizan las preguntas de pre-test sobre la tematica tratada para identificar conocimientos previos por parte de los propietarios.
posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen.
Luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como principios basicos de higiene que se deben seguir para.

garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos para cuidar la salud de los consumidores.

Luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado
Estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable para los productos como por ejemplo la contaminación cruzada, adulteración y el etiquetado incorrecto.

La implementación de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio y protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC
RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos. En la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellas considerados de mayor riesgo en salud publica como: Carnes, lacteos, pescados, pollos huevos entre otros. para esto debemos mantener los hubitos higienicos usar guantes, gorros y tapabocas durante la compra, transporte, almacenamiento.

Disponer de areas de preparación y consumo de los alimentos. Disponer de areas de preparación de alimentos de facil limpieza.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

EMiiiAviro2
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Emilia Milena Quiroz

Edad: 60 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Emilia Quiroz
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Emilia Milena Quiroz

Edad: 60 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Emilia Aviroz
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11/09/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Sandra Milena flores	**EDAD:**	42
		GENERO:	M FX OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	1064106158
DIRECCION:	C/15 # 8-35	**BARRIO:**	boqueron
EPS:	Salud total	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vendedores ambulantes y comerciantes de la zona Rural del corregimiento de boqueron, donde Se lleva a cabo la debida presentación del plan de intervenciones colectivas PIC, Se explico el motivo de la visita, la cual tiene como objectivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufacturas y prevencion de enfermedades transmitidas por alimentos.
Luego se realizan las preguntas de pre-test sobre la tematica tratada para identificar conocimientos previos por parte de los propietarios.
posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen.
Luego informe con un concepto claro y verbal Sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como principios basicos de higiene que se deben seguir para.

garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos para cuidar la salud de los consumidores.

luego de la información realice un post test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado.
Estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable para los productos como por ejemplo la contaminación cruzada, adulteración y el etiquetado incorrecto.
la implementación de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio y protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la citualion encontrada Se informa al propietario o empleados Sobre produllion, almucenumiento y distribulion de alimentos o productos seguros, Saludables e inolus convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o procesos destinados a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisilion o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos. en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulacion de los alimentos, especialmente aquellus considerados de mayor riesgo en Salud publica como: Carnes, lacteos, pescados, pollos huevos entre otros. para esto debemos mantener los habitos higienicos usar guantes, gorros y tapabocas durante la compra, transporte, almucenamientos.

Disponer de areas de preparacion y consumo de los alimentos de facil limpieza.

Yalith Cuadro A.
Funcionario que realiza la visita

Sandra Florez N.
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Sandra Milena Flores

Edad: 42 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yolith Cuadro A.
Funcionario responsable

Sandra Florez M
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Sandra Milena Flores

Edad: 42 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Sandra Flórez M.
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11/09/2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Aracelis Acuña	**EDAD:**	47
		GENERO:	M F X OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC X TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	36573685
DIRECCION:	Kr 6B - 54	**BARRIO:**	boqueron
EPS:	Coosalud.	**TIPO DE REGIMEN**	C S X E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a Vendedores ambulantes y comerciantes de la zona Rural del Corregimiento de boqueron, donde se llevo a cabo la debida presentación del plan de intervenciones Colectivas PIC, se explico el motivo de la visita, la Cual tiene como objectivo informar a propietarios sobre las buenas practicas de manufacturas y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
Luego se realizan las preguntas de pre-test sobre la tematica tratada para identificar conocimientos previos por parte de los propietarios.
posterior a esto observamos e inspeccionamos cada uno de los espacios que lo componen.
Luego informe con un concepto claro y verbal sobre las buenas practicas de manufactura definiendolo como principios basicos de higiene que se deben seguir para.

garantizar que los alimentos y bebidas cumplan los requisitos para cuidar la salud de los consumidores.

luego de la información realice un post-test para corregir los errores encontrados y asegurar que los propietarios vendan productos de buena calidad y de buen estado.
Estas practicas se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentos que son:
Manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución, todo esto con el fin de proteger de cualquier riesgo que pueda ser lamentable para los productos como por ejemplo la contaminación cruzada, adulteración y el etiquetado incorrecto.
la implementación de BPM o buenas practicas de manufactura pueden ayudar a reducir las perdidas y el desperdicio, y protege tanto al consumidor como al vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos observados y anotados en la situación encontrada se informa al propietario o empleados sobre producción, almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros, saludables e inocuos convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad para la adecuada adquisición o consumo de la comunidad en general, explicando que las buenas practicas de manufactura previenen de enfermedades transmitidas por alimentos. En la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellas considerados de mayor riesgo en salud publica como: Carnes, lacteos, pescados, pollos, huevos entre otros, para esto debemos mantener los hubitos higienicos usar guantes, gorros y tapabocas, durante la compra, transporte, almacenamiento, preparación y Consumo de los alimentos. Disponer de areas de preparación de alimentos de facil limpieza.

Yalith Ruano A.
Funcionario que realiza la visita

Arvales Acuña
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Arucelis Acuña

Edad: 47 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Arucelis Acuña
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Anacelis Acuña

Edad: 47 Fecha: 11/09/2026

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

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

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

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

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

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

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

Yalith Cuadro A.
Funcionario responsable

Anacelis Acuña
Persona que responde

ESE HOSPITAL
JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PLANILLA DE ASISTENCIA PIC 2026

Fecha: 11-09-2026 **Nombre de la actividad**: Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Lugar: Corregimiento de Boqueron

#	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	TELEFONO	ENFOQUE DIFERENCIAL																	FIRMA
				SEXO			CICLO VITAL						VULNERABLES					ETNIAS				
				FEMENINO	MASCULINO	EDAD	PRIMERA INFANCIA	INFANCIA	ADOLESCENCIA	JUVENTUD	ADULTEZ	VEJEZ	PCD	MCH	VICTIMA	DESPLAZADO	REINSERTADO	INDIGENA	AFRO	LGBTI	OTRO	
1	Isidora Ramos M.	57408420	3216088168	X		54					X					X			X			Isidora Ramos
2	Yalina Ramos M.	1085166105	3136167469	X		40					X											Yalina Ramos
3	Yesica Martinez	1003122987	320-5887465	X		31					X								X			Yesica Martinez
4	Escolastico Angulo	77161956	3229112065		X	61						X										Escolastico Angulo
5	Dennisse Dominguez	1064127752	3137091688	X		32					X											Denisse Dominguez

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

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11-09-2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Isidora Ramos M.	**EDAD:**	54
		GENERO:	M F X OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	~~CC~~ TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	57408420
DIRECCION:	Kr No 122	**BARRIO:**	Boqueron
EPS:	Nueva EPS	**TIPO DE REGIMEN**	C ~~S~~ E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vendedores ambulante y comerciante de la Zona Rural del corregimiento de boqueron. donde se llevo a cabo la debida Precentación del Plan de Intervenciones colectiva Pic. se explico el motivo de la visita la cual tiene como objectivo Informar al Propietario Sobre la buena Practica de manufactura y Prevencion de la enFermedades transmitida por alimentos. luego se realizar las preguntas de Pretest. sobre la tematica tratada Para identificar conocimiento Previos Por Parte de los Propietarios.

Posterior a esto observamos empacionamos cada uno de los espacios que lo componen y luego Informe con un concepto claro y Verbal sobre los buena Practica de manufactura definiendo como principio basico de higiene que se deben seguir Para garantizar que los alimentos y bebidas.

cumplan con los requisitos sanitarios
para cuidar la salud de los consumidores
luego de la información realicen un
post-test. para corregir los errores en
contrados y asegurar que los propietarios
vendan producto de buena calidad
y en buen estado,
Esta practica se deben llevar a cabo
en todo las etapas de cadena de
alimentos que son:
manipulación, preparación, elaboración,
enlasado, almacenamiento, trasporte
y distribución tenido esto con el fin
de proteger de cualquier riesgo que pueda
ser lamentable para los producto como
por ejemplo la contaminación cruzada,
la adulteración, y el etiquetado incorrecta
importancia de BPM o buena practica de
manufactura pueden ayudar a reducir
los perdidos y el desperdicios y proteger
tanto al consumidor como el vendedor
de sucesos. negativos en seguridad
alimentoria

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en la visita domiciliaria se procede a dar las diferentes recomendaciones que permitan colocar en practica la información brindada y comprendida.
Sobre producción, almacenamiento y distribución. de alimento o Producto Seguros Saludable e inocios convirtiendose en un Conjunto de medidas de higiene aplicada en la cadena o Proceso destinados a segurar su Calidad Sanitaria inidad Para la adecuada adquisición o consumo de la la Comunidad en general. en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos especialmente aquellos considerados de mayor riesgos en Salud. como, carnes, lacteos, Pescados, pollos, huevos, entre otros Para esto debemos mantener los habitos higienicos usar guantes, gorros, y tapaboca, durante la compra trasporte almacenamiento Preparación y consumo de los alimentos Disponer la area de Preparación.

Funcionario que realiza la visita

Isidora Ramos
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Isidora Ramos M.

Edad: 54 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Isidora Ramos
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Isidora Ramos M.

Edad: 54 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Isidora Ramos
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11-09-2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Yalena Ramos	**EDAD:**	40
		GENERO:	M ~~F~~ OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	~~CC~~ TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	1085166105
DIRECCION:	M. 66-Sector 5	**BARRIO:**	Boqueron
EPS:	Nueva EPS	**TIPO DE REGIMEN**	C ~~S~~ E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vededores ambulante y comerciante de la Zona Rural del corregimiento de boqueròn donde se llevo a cabo la debida Precentaciòn del Plan de intervenciones colectiva PIC, se explico el motivo de la Visita la cual tiene como objectivo Informar al Propietario sobre las buena practica de manufactura y Prevencion de la enfermedad transmitida por alimento. Luego se realizar los Preguntas de pretes. Sobre la tematica tratada Para indentificar conocimiento Previos por Parte de Propietario).

Posteriormente esto observamos en espesionamos cada uno de los espacios que lo componen el lugar Informe con un concepto claro y Verbal sobre las buena practica de manufactura definiendo como Principio basico de higiene que se deben segura Para garantizar que los alimentos y bebidas.

Complan con los requisitos Sanitarios Para cuidar la Salud de los Consumidores luego de la Información realice un Post.test Para corregir los errores encontrados y asegurar que los Propietarios Vendan Producto de buena calidad y en buen estado.

Esta Practica se deben llevar a cabo en todo las etapas de cadena de alimento que son:

manipulación, Preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, trasporte y distribución, tenido esto con el Fin de Proteger de cualquier riesgos que Pueda ser lamentable Para los Producto como por ejemplo la contaminación cruzada la adulteración, y el etiquetado incorrecto

Importancia de BPM o buena Practica de manufactera Pueden ayudar a reducir las Perdidas y el desperdicios y Proteger tanto al consumidor como el Vendedor de Suceso negatillos en seguridad alimentaria

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos encontrados en la visita domiciliaria se procede a dar los diferente recomendación que permiten colocar en practica la información brindada y comprendida.
Sobre Producción almacenamiento y distribución de almacenamiento Predio Seguros Saludable evocios convirtiendose en un conjunto de medidas de higiene aplicada en la cadena adquisición o consumos de la adecuada o consumos de la comunidad en general, en la mayoria de los alimentos especialmente aquellos considerando de mayor riesgos en salud como, carne, lacteos, Pescados, Pollos, huevos, entre otros para esto debemos mantener los hubitos higienem los usar guante, gorros, y tapaboca, durantes la compras trasporte almacenamiento preparación consumo de los alimentos disponer la area de Preparación

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Yalina Ramos M.

Edad: 40 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Yalina Ramos
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Yulina Ramos

Edad: 40 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Yulina Ramos
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11-09-2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Yesica Martinez	**EDAD:**	30
		GENERO:	M F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	1003127987
DIRECCION:	calle 5-71-36	**BARRIO:**	Boqueron
EPS:	Nueva EPS	**TIPO DE REGIMEN**	C S E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a Vendedores ambulante y comerciante de la zona Rural del corregimiento de boqueron donde Se llevo a cabo la debida Precentacion del Plan de Intervencion colectiva PIC. Se explico el motivo de la visita la cual tiene como objetivo informar al Propietario Sobre la buena practica de manufactura prevencion de la Infermedades transmitida Por alimentos luego se realizar las Preguntas del Prefes. Sobre la tematica tratada Para identificar conocimiento previos por Parte de los Propietarios Posterior a esto observamos evaluacionamos cada uno de los espacios que lo componen y luego informe con un concepto claro y Verbal Sobre las buena Practica de manufactura definiendo como principio basico de la higiene que se deben Se guir Para Garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisito Sanitarios

Para cuidar la Salud de los Comsumido
res luego de la Información realice un
Post.tes. Para corregir los errores en
contrados y asegurar que los Propietarios
Vendan Producto de buena Calidad y en
buen estado.
Esta Practica se deben llevar a cabo
en todas las etapas de cadena de
alimentos que son:
manipulación, Preparación, elaboración,
y distribución, teniendo esto con el Fin
de Proteger de cualquier riesgos que Pueda
ser lamentable para los Producto como
Por Ejemplo la contaminación cruzada
La adulteración, y el etiquetado incorrecto
la Importancia de BPM. o buena Practica
de Manufactera Pueden ayudar a reducir
las Perdidas y el desperdicios y Proteger
tanto al consumidor como al Vendedor
de Sucesos. negativos en seguridad
alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

Teniendo en cuenta los hallazgos encontrado en la visita domiciliaria se procede a dar las diferentes recomendaciones que permitan colocar en Practica la información brindada y comprendida.
Sobre Producción almacenamiento y distribución de alimentos o Productos seguros Saludable e inocios convirtiendose en un Conjunto de medidas de higiene aplicada en la cadena adquisición o consumos de la comunidad en general. en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos especialmente aquellos considerados de mayor riegos en la Salud como, carne, lactios, Pescado, Pollos, huevos, entre otros Para esto debemos mantener los habitos higienicos en usar guantes, gorros y tapa boca, durante la compra, trasporte almacenamiento Preparación y consumos de los alimentos Disponer la area de preparación.

Funcionario que realiza la visita

Yesica martinez.
Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Yesica Martinez

Edad: 31 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Yesica Martinez.
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Yesica Martinez

Edad: 31 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Yesica Martinez.
Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11-09-2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Escolastico Angulo	**EDAD:**	60
		GENERO:	~~M~~ F OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC ~~TI~~ CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	77161956
DIRECCION:	M-71-P11-98	**BARRIO:**	Boqueron
EPS:	Asmet-S.	**TIPO DE REGIMEN**	C ~~S~~ E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza visita domiciliaria a vendedores ambulante y comerciante de la zona Rural del corregimiento de boqueron donde se llevo a cabo la debida precentación del Plan de Intervenciones Colectiva PIC. se explico el motivo de la visita la cual tiene como objetivo Informar al Propietario Sobre las buena Practica de Manufactura Prevención de la enfermedades transmitida Por alimento luego se realizo las Preguntas de pretest. Sobre la tematica Tratada Puede de los Propietarios Posterior a esto observamos entsPencionamos Cada uno de los espacios que lo componen y luego Informe con concepto clara y Verbal Sobre las buena Practica de manufactura de Fidiendo como Principio basico de la higiene que se deben seguir Para y garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos Sanitarios.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

Para cuidar la salud de los consumidores luego de la información radica en Postres. Para corregir los errores encontrados y asegurar que los Propietarios Vendan Producto de buena calidad y en buen estado.
Esta Practica se deben llevar a cabo en todas las etapas de cadena de alimentación que son:
manipulación, preparación, elaboración, y distribución, teniendo esto con el fin de Proteger de cualquier riegos que Puedan ser lamentable Para los Productos como Por Ejemplos contaminación cruzada la adulteración, y el etiquetado incorrecto la Importancia de BPM o buena Practica de manufactura pueden ayudar a reducir los Perdidas y el desperdicios y Proteger tanto al consumidor como al Vendedor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

teniendo en cuenta los hallazgos encontrado en la visita domiciliaria y proceder las diferente recomendaciones que permita colocar en practica la Informaciòn brindada. y comprendida.
Sobre producciòn almacenamiento y distribuciòn de alimentos o producto seguros saludable e nocios convirtiendose en un conjunto de medidas de higienes aplicada en la cadena adquisiciòn o consumos de la comunidad en general en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulaciòn de los alimentos especialmente aquellos considerado de mayor riesgos en la Salud como, carne, lactios, Pescados, Pollo, huevos, entre otros para esto debemos mantener los hubitos higiene en usar guantes, gorros, y tapaboca, durante la compras. transporte almacenamiento preparaciòn y comsumos de los alimentos Disponer la area de Preparaciòn.

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Escolastico Angulo

Edad: 61 Fecha: 10-09-2026

Por favor, marque con una (x) la opción que más se asimile a sus conocimientos.

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

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

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

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

3. ¿Cómo prevenir una intoxicación alimentaria?

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

Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Escolastico Angulo

Edad: 61 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

ACTA DE VISITA No.

ACTIVIDAD	Realizar 100 visitas de información en salud a vendedores ambulantes o comerciantes; 60 del área urbana; y 10 en el corregimiento de boquerón; 15 en el corregimiento de la palmita y 15 en el corregimiento de la victoria, sobre buenas prácticas de manufactura y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos		
OBJETIVO DE LA VISITA:	Sensibilizar a vendedores ambulantes y comerciantes sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.		
FECHA DE REALIZACION:	11-09-2026	**CODIGO CUPS:**	I10302
NOMBRE DE QUIEN RECIBE LAVISITA:	Denisse Domiguez	**EDAD:**	32
		GENERO:	M ✗ OTRO
TIPO DE IDENTIFICACION:	CC TI CE OTRO	**No.DE DOCUMENTO**	1064127752
DIRECCION:	Sector 4449	**BARRIO:**	Boqueron
EPS:	Salud total	**TIPO DE REGIMEN**	C ✗ E

SITUACION ENCONTRADA

Se realiza Visita domiciliaria a vendedores ambulante Comerciante de la Zona Rural del Corregimiento de Boqueron donde se llevo acabo la debida precentacion del Plan de Intervencion colectiva PIC. Se explico el motivo de la visita la cual tiene como objetivo Informar al Propietario Sobre las buena Practica de manofactura Y Prevencion de las enfermedades transmitida por alimentos luego se realizar las Preyunta del pretest. Sobre la tematica tratada para identificar Conocimiento Previos por Parte de los Propietarios Posterior a esto observamo, Inspecionamos cada uno de los espacios que lo componen Y luego Informe con un concepto claro Y verbal sobre las buena Practica de basica de la higiene que se deben seguir para garantizar que los alimentos Y bebida complan con los requicitos Sanitarios.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

Para cuidar la Salud de los Comsumidores luego de la Informaciòn ralice on Postes. Para corregir los errores en contrados y asegurar que los Propietarios vendan Producto de buena Calidad y en buen estado.

Esta Practica se deben llevar a cabo en toda los etapas de cadena de alimentos que Son:

manipulaciòn, preparaciòn, elaboraciòn, y distribuciòn teniendo esto con el fin de Proteger de cualquier riesgos que pueda ser lamentable para los producto como por ejemplo la contaminaciòn cruzada la adulteraciòn y el etiquetado Incorrecto la Importatia de BPH. o buena Practica de manufactora pueden ayudar a reducir las perdida y el esperdiciòs y Proteguer tanto al consumidor como al Vendedor de Suceso negativos en Seguridad alimentaria.

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones

OBSERVACIONES DE LA VISITA

teniendo en cuenta los hallazgos encontrado en la visita domiciliaria se procede a dar las diferente recomendaciones que permitan colocar en Practica la Información brindada y comprendida.
Sobre Producción almacenamiento y distribución de alimentos o productos seguros Saludable e inocios convirtiendo se en un conjunto de medidas de hitiene aplicada en la cadena adquisición o con sumos de la comunidad en General en la mayoria de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos especialmente aquellos considerando de mayor riesgos en la Salud como, carne, lactios, pollo, Pescados, huevos, entre otros por ello debemos mantener los habitos higienico en usar guante, gorra, y tapa boca, durante la compras. Transporte almacenamiento Preparación y consumo de los alimentos disponen la area de preparación.

Funcionario que realiza la visita

Quien recibe la visita

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS PRE -TEST

Tema:

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

Nombre: Dennisse Domiguez

Edad: 32 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Persona que responde

ESE HOSPITAL JORGE ISAAC RINCÓN TORRES
UN HOSPITAL CON SENTIDO SOCIAL

PIC
Plan de intervenciones colectivas

PREGUNTAS POST -TEST

Tema:

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

Nombre: Dennisse Domiguez

Edad: 32 Fecha: 11-09-2026

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

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

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

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

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

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

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

Funcionario responsable

Persona que responde