

Oficina de Gestión del Riesgo responde inquietudes sobre Bono Alimentario

El Jefe de la Oficina Asesora de Gestión del Riesgo, Germán Callejas respondió a una serie de inquietudes con base a la entrega de los 30 mil bonos alimentarios que desde la Alcaldía Municipal se han gestionado para atender a las personas más necesitadas durante el aislamiento preventivo.

Como primera medida, Callejas señaló que el tiempo de espera desde el momento en que las personas se inscriben, hasta recibir respuesta a su solicitud, tiene que ver con el cruce que se hace con las bases de datos nacionales, en las cuales se verifica que las personas no cuentan con ninguna otra ayuda del Gobierno Nacional, lo cual generalmente toma algunos días.

En cuanto al proceso que se realizó para recibir los mercados físicos, explicó que es el mismo para el bono alimentario, por tanto, no es posible que quienes ya hayan recibido su mercado reciban de igual manera el bono de alimentos por 100 mil pesos.

Con relación a las personas que han recibido su bono alimentario y que se encuentran trabajando, señaló que son personas que hacen parte de los niveles 1 y 2 del Sisbén, a quienes también llega esta ayuda, teniendo en cuenta que su vulnerabilidad está registrada en las bases de datos de la Secretaría de Planeación.

Con base en los casos en que algunas personas que se han inscrito en varias oportunidades, deben verificar nuevamente, pues el sistema anula las cédulas que se inscriben repetitivamente, es por esto que desde el inicio se ha recomendado a las personas hacerlo una sola vez.

<https://we.tl/t-P5E9P30iu7>

3.000 encuestas realizadas en Popayán por el Sisbén

El equipo Sisbén Popayán, adscrito a la Secretaría de Planeación, viene trabajando diariamente en la actualización de base de datos, atendiendo solicitudes, inclusiones y modificaciones para la realización de encuestas en el sector urbano y rural del municipio, brindando apoyo permanente a la población vulnerable pese a la pandemia. Para ello, están realizando su labor teniendo en cuenta los protocolos de bio-seguridad establecidos, logrando llegar a las comunidades oportunamente.

Desde el mes de enero de 2020 se han recibido 3.100 solicitudes nuevas para el Sisbén, sin embargo, se tienen solicitudes represadas de los años 2018 y 2019 que son alrededor de 5.600, para un total de 8.700 solicitudes en proceso de verificación, de las cuales se han tramitado alrededor 3.000 encuestas en el sector urbano y rural por parte del equipo Sisbén Popayán.

Los payaneses pueden solicitar más información a través del correo: sisben@popayan.gov.co y en la línea telefónica 310 8419831

Protocolo de seguridad del Plan Cosecha Segura para cafeteros

En el inicio del Plan Cosecha Segura en convenio entre la Alcaldía de Popayán, el Comité Departamental de Cafeteros del Cauca y Gobernación del Cauca, la administración municipal da a conocer el protocolo de bioseguridad que los caficultores y recolectores de café deben tener en cuenta tanto para el personal de trabajo, el cuidado de fincas y cuarteles de cosecha.

Los productores sabrán cómo actuar en caso de que alguno de sus empleados o trabajadores, manifiesten síntomas del coronavirus, ya que se tienen en cuenta desde recomendaciones de higiene hasta medidas de aislamiento preventivo.

En el cuidado personal, lavarse las manos mínimo cada 3 horas con agua y jabón durante mínimo 20 o 30 segundos, al llegar a la casa, antes de preparar o consumir alimentos y bebidas, antes y después de usar el baño, al toser y estornudar, después de cambiar pañales a niños y adultos mayores. Cubrir la nariz y boca al toser o estornudar, usar el codo o pañuelo desechable al hacerlo e inmediatamente lavarse las manos, no saludar con besos, abrazos, ni de la mano. Visitar solamente aquellos lugares estrictamente necesarios, evitar conglomeración de personas, y cambie rutinas al salir de los pueblos y usar tapabocas.

En el cuidado en finca, incrementar las jornadas de limpieza y desinfección de paredes, pisos, superficies, herramientas y utensilios. Limpiar las duchas y sanitarios con jabón y desinfectante, cambiar y lavar fundas, sábanas y toallas. No sacudir la ropa antes de lavarlas para minimizar el riesgo de dispersión de virus. Entregar cocos y estopas marcados para que haya intercambio de utensilios durante la cosecha. No consumir tabaco al interior del recinto y finalmente destinar a un solo miembro de la familia para salir al pueblo.

En el cuidado en cuarteles y manejo de trabajadores en la finca, mantener listas actualizadas de trabajadores con datos personales y afiliación EPS. Establecer rutinas diarias de limpieza y desinfección de cocinas, comedores, habitaciones, baños, duchas y áreas de lavandería, garantizando mantener agua y jabón, utilizar tapabocas y guantes. Lavar los utensilios de cocina con agua y jabón después de cada comida, y mantener bastantes víveres y elementos de aseo personal para la venta, y concluyentemente verificar que los recolectores estén sanos.

En cuanto a las medidas en caso de aislamiento preventivo, y si alguno de los trabajadores presenta síntomas de resfriado o de COVID -19, se debe consultar con el Hospital o Centro de salud del pueblo, y posteriormente adecuar un espacio de aislamiento o dividir una habitación con una sábana o cortina y restringir el ingreso de otras personas a la habitación durante el día.

<https://n9.cl/c3ip>