**ACTA DE REUNIÓN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DEPARTAMENTO** | PUTUMAYO | **MUNICIPIO** | SAN MIGUEL |
| **LUGAR** | Bodega FUNAVI | **BARRIO/VEREDA** | LA DORADA_B SAN FELIPE |
| **FECHA** | 15 de junio 2025 | **HORA** | 2:00 p.m.- 4:00 p.m. |
| **TEMA** | RECEPCION DE ALIMENTOS | | |
| **OBJETIVO** | Garantizar la adecuada recepción, verificación y almacenamiento de los alimentos entregados en la modalidades asegurando el cumplimiento de lo establecidos en la minuta, las condiciones higiénico-sanitarias y la cobertura para los beneficiarios. | | |

**Agenda**

1. Saludo de bienvenida
2. Contextualización del encuentro
3. Despedida

**Desarrollo de la agenda:**

**1. Saludo de bienvenida**

Se da un cordial y afectuoso saludo de bienvenida por parte del profesional en salud y nutrición, agradeciendo la participación y el compromiso con el desarrollo de las actividades programadas en el marco de la olla comunitaria.

**2. Contextualización del encuentro**

Se informa que el presente espacio tiene como finalidad llevar a cabo la recepción y verificación de los alimentos entregados asegurando el cumplimiento de los lineamientos establecidos por el ICBF.

Durante el proceso, se llevaron a cabo los siguientes pasos:

-Recepción y verificación de productos
-Revisión de fechas de vencimiento
-Almacenamiento higiénico-sanitario
-Organización y clasificación

- **Recepción y verificación de productos**: Se recibió el cargamento de alimentos correspondiente a la minuta establecida. Inmediatamente se procedió a la revisión minuciosa del listado de productos entregados, validando que coincidieran con lo solicitado en la minuta establecida, tanto en calidad como en cantidad de cada uno de los alimentos.

- **Revisión de fechas de vencimiento**:

  Se realizó una inspección detallada de cada producto recibido, verificando que todos contaran con fechas de vencimiento vigentes, garantizando así su idoneidad para el consumo humano. Además de revisar embalaje que no presente roturas, aperturas de películas/cajas, teniendo en cuenta que daños en el embalaje no debe ser aceptado en ningún caso.

- **Almacenamiento higiénico-sanitario:**

  Posterior a la verificación, los alimentos fueron organizados adecuadamente sobre estibas limpias, en un área seca y ventilada, siguiendo las normas de manipulación y almacenamiento exigidas. Se garantizó en todo momento que el lugar estuviera libre de plagas, humedad y fuentes de contaminación, con el fin de asegurar la calidad de los alimentos entregados a cada uno de los beneficiarios.

- **Organización y clasificación**:

  Los alimentos fueron clasificados según su grupo correspondiente (papa, cebolla, manzana, huevo, arroz, leche y aceite), y se realizó el conteo individual de cada uno, asegurando que se cumpla con las unidades por alimento, en correspondencia con el número total de beneficiarios. Esta organización permitió facilitar el armado de los paquetes alimentarios y garantizar la entrega completa y equitativa a cada usuario.

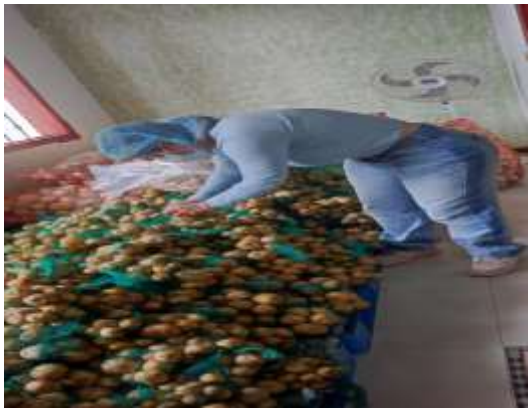
- **Disposición de alimentos para supervisión y entrega:**

  Los alimentos fueron debidamente organizados bajo las condiciones higiénico-sanitarias establecidas, siguiendo todos los lineamientos mencionados previamente. Una vez finalizada su clasificación y almacenamiento, se dejaron listos para la respectiva supervisión por parte del ICBF, con el fin de obtener la aprobación correspondiente y así proceder con la entrega oficial de los alimentos

| PERSONAL ENCARGADO DE LA REUNIÓN | | |
|---|---|---|
| **NOMBRES Y APELLIDOS** | **CARGO** | **FIRMA** |
| Vivian Quiroz Guarnica | Profesional en Salud y Nutrición |  |

*Anexos: Registro fotográfico almacenamiento de alimentos*

**REGISTRO FOTOGRÁFICO**

| ***Evidencia 1*** | ***Evidencia 2*** |
|---|---|
|  |  |
| ***Evidencia 3*** | ***Evidencia 4*** |
|  |  |