ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *51*	
Hora: 3:30 pm - 4:30 pm	**Fecha: 22/05/2025**
Lugar:	**CDI GARRAPIÑOS**
Dependencia que Convoca:	**Corporación el Minuto de Dios de Garzón-CorMiDi**
Proceso:	*Promoción y prevención primera infancia*
Objetivo:	Aplicar con las gestoras de alimentos los protocolos de limpieza y desinfección en áreas, equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación indirecta y proteger la salud de los niños y niñas pertenecientes al CDI Garrapiños.

Agenda:

- Bienvenida e introducción al tema
- Socialización del tema
- Retroalimentación y reflexiones
- Resultados de la reunión
- Compromisos adquiridos por los niños
- Evidencia fotográfica
- Listado de asistencia

Desarrollo:

1 Saludo inicial y bienvenida: Siendo las 3:30 de la tarde del día jueves 22 de mayo del año 2025, del día jueves 22 de mayo del año 2025, la profesional en salud y nutrición del CDI Garrapiños da inicio a la jornada de formación sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dando la bienvenida a las personas encargadas de la preparación y manipulación de alimentos en la institución. En esta sesión se abordó la importancia de mantener una adecuada limpieza y desinfección de las áreas, equipos y utensilios utilizados en la cocina, con el fin de prevenir la contaminación indirecta y garantizar alimentos seguros para los niños y niñas.

2 Socialización del tema:

Durante la jornada, se abordó el tema de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con énfasis en los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios utilizados en la preparación de alimentos dentro del CDI. Se explicó que estas prácticas son esenciales para garantizar la inocuidad alimentaria, evitar la contaminación cruzada y proteger la salud de los niños y niñas.

Se socializa la **diferencia entre limpieza y desinfección**:

- **Limpieza**: eliminación de residuos visibles de alimentos, grasa y suciedad de las superficies y utensilios.
- **Desinfección**: aplicación de productos químicos o métodos físicos que destruyen los microorganismos patógenos que pueden estar presentes en esas superficies.

PÚBLICA

Además, se explicó la importancia de seguir el orden correcto de estos pasos: primero limpiar, luego enjuagar, desinfectar, enjuagar nuevamente si es necesario, y secar al aire o con toallas limpias de un solo uso.
Se destacó el uso correcto de productos desinfectantes, considerando concentración, tiempo de contacto, almacenamiento y etiquetado adecuado. Se recomendó llevar un registro de limpieza y desinfección, establecer una rutina diaria de saneamiento y mantener las fichas técnicas de los productos utilizados.

También se abordaron las normas generales de higiene personal del manipulador de alimentos, como:

- Lavado correcto y frecuente de manos.
- Uso adecuado del uniforme completo (bata, cofia, tapabocas y calzado cerrado).
- No usar accesorios (anillos, pulseras, relojes).
- Mantener uñas cortas y limpias.
- No manipular alimentos si se presentan síntomas de enfermedades infectocontagiosas.

Se presentó un cartel visual con los pasos clave para la limpieza y desinfección, que será ubicado en el área de cocina como guía permanente. Se reforzó la importancia de aplicar estos conocimientos todos los días, ya que una falla en cualquiera de estos procesos puede poner en riesgo la salud de los niños y niñas del centro.

3. Retroalimentación y reflexiones: Los asistentes valoraron la claridad de los conceptos y la utilidad de las recomendaciones prácticas, expresando que estos espacios permiten fortalecer el compromiso del equipo con la calidad e inocuidad de los alimentos. También se destacó la necesidad de hacer revisiones periódicas y contar con materiales visuales como carteles o listas de chequeo visibles en el área de cocina..

4. Decisiones:

Como resultado de la jornada, los asistentes comprendieron la importancia de seguir cada paso del proceso de limpieza y desinfección. Se fortalecieron conocimientos sobre el uso seguro y eficaz de desinfectantes y se aclararon dudas sobre la prevención de la contaminación indirecta. Se identificaron oportunidades de mejora en la organización del área de cocina y se valoró la necesidad de tener protocolos visibles y estandarizados.

PÚBLICA





Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Verificar que las áreas de trabajo permanezcan limpias, ordenadas y libres de elementos contaminantes.	*Jessica Tarapues / Nutricionista*	*Permanente*
Reportar cualquier irregularidad en el estado de los equipos o insumos de limpieza.	*Jessica Tarapues / Nutricionista*	*Permanente*
Aplicar correctamente los pasos de limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies.	*Any Johana Vargas / Gestora de alimentos* *Sandra Ines Rodriguez / Gestora de alimentos* *Ibalba Rivera Parra / Gestora de alimentos* *Clara Ines Murcia/ Gestora de alimentos* *Adriana Losada / Gestora de alimentos*	*Permanente*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Jessica Tarapues Villota	Nutricionista	CorMiD	Jessica Tarapues

Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	POR DEFINIR	POR DEFINIR	**CDI GARRAPIÑOS**
Colaborador que elabora el acta:	Jessica Tarapues Villota / Nutricionista		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB P1 MI	12/05/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Formación a talento humano BPM FECHA 22/05/2025

HORA INICIAL: 3:30 pm HORA FINAL: 4:30 pm LUGAR CDI Garrapiños

DEPENDENCIA LIDER:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Amy Vhcana Vargas	1116915342	G.A	Comfa	Huila	Garzón		X	3128092526	amyvhcanavargas chalarca@gmail.com		Amy Vargas
2	Idalba Rivera	55063068	G.A	Comfa	Huila	Garzón		X	3112525512	kjuera@outlook.com		Idalba R
3	Clara Inés Murcia	55061742	GA	Comfa	Huila	Garzón		X	3202300361	Clara Gjduriz @gmail.com		clara ines m
4	Adriana Losada	55067439	G.A	Comfa	Huila	Garzón		X	3138632412			Adriana Los
5	Sandra Rodriguez	55066510	G.A.	Comfa	Huila	Garzón		Y	3103784591			S. Rdz
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												