ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *150*		
Hora: *08:00am*	**Fecha:** *23-05-2025*	
Lugar:	*Tesalia - Huila*	
Dependencia que Convoca:	*CORHUELLAS – Salud y Nutrición.*	
Proceso:	*Promoción y prevención*	
Objetivo:	Socializar y fortalecer los conocimientos, actitudes y prácticas relacionadas con la higiene del manipulador de alimentos, con el propósito de promover comportamientos responsables que garanticen la inocuidad alimentaria, prevengan enfermedades transmitidas por alimentos y contribuyan al cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.	

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **PRACTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
4. Desempeño

Desarrollo:

1. Saludo: se da inicio con un caluroso saludo, dándoles la bienvenida y agradecer la asistencia y disposición para saber más sobre las Prácticas de Higiene del Manipulador de Alimentos.

2. Oración: Se Les invito a tomar un momento de silencio para agradecer por la vida, por la oportunidad de nutrir y ser nutridas, y por el encuentro que nos permitió aprender y acompañarnos. Deseando que sea un espacio de luz, confianza y crecimiento, para que con las herramientas que se les compartió, puedan ser replicadas y utilizadas en cada una de las unidades.

3. Socialización de la temática

TEMA: **PRACTICAS DE HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

Se inició presentando el objetivo principal de la actividad, el cual consistió en socializar y reforzar las buenas prácticas de higiene personal, manipulación segura de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), con el fin de garantizar la inocuidad de los productos ofrecidos al a los participantes.

Se enfatizó la importancia del rol que cumple el manipulador de alimentos dentro de la cadena alimentaria, siendo este el eslabón clave en la prevención de contaminaciones cruzadas y brotes de enfermedades.

PÚBLICA

Para realizar una exposición detallada se presentaron los temas en tres bloques temáticos principales: higiene personal, higiene del entorno y utensilios, y manipulación segura de alimentos.

a. ***La higiene personal***, haciendo énfasis en:

- El lavado correcto de manos, con demostraciones prácticas del proceso adecuado, que incluye el uso de agua potable, jabón antibacterial, y la duración mínima de 40 segundos.
- El uso obligatorio de indumentaria limpia y adecuada: gorros, tapabocas, delantales, guantes, y calzado cerrado.
- La necesidad de mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- La prohibición del uso de joyas, relojes y celulares durante el proceso de manipulación de alimentos.
- La importancia de reportar enfermedades contagiosas o lesiones en la piel antes de iniciar labores.

Para evaluar los conocimientos del primer bloque, se realizaron ejercicios prácticos en los que los participantes debieron identificar errores comunes en la higiene del manipulador.

b. **La higiene del entorno y los utensilios de trabajo**:

- La limpieza y desinfección frecuente de superficies y utensilios.
- La correcta separación entre áreas limpias y sucias.
- El almacenamiento adecuado de productos químicos y su rotulación correcta.
- Las rutinas de limpieza programada antes, durante y después de cada jornada.
- El uso de agua potable para todas las operaciones de preparación y limpieza.

Los participantes compartieron experiencias en torno a los protocolos implementados en sus respectivos lugares de trabajo, permitiendo comparar buenas prácticas y detectar fallos comunes.

c. **La manipulación segura de alimentos**. Se socializaron aspectos como:

- Control de temperaturas: cadena de frío, cocción segura y conservación adecuada.
- Evitar la contaminación cruzada mediante la separación de alimentos crudos y cocidos.
- Manejo higiénico de residuos.
- Revisión de fechas de caducidad y rotulado de productos.

Al finalizar se presentó una imagen donde se podían observar las prácticas higiénicas del manipulador de alimentos y por último se realizó una actividad donde los asistententes debían llenar un crucigrama teniendo en cuanta los enunciados que se iban leyendo.

4. Desempeño: Durante el desarrollo de la jornada de socialización, los participantes demostraron un alto nivel de compromiso, interés y disposición para adquirir y compartir conocimientos

PÚBLICA

relacionados con la higiene del manipulador de alimentos. Se evidenció participación activa en las dinámicas grupales, aportes pertinentes durante las discusiones y una actitud receptiva ante las recomendaciones presentadas.

Así mismo, se promovió un ambiente de respeto y colaboración, lo que permitió el intercambio de experiencias entre los asistentes y enriqueció el aprendizaje.

EVIDENCIA

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Socializar los conocimientos adquiridos Aplicar de manera permanente las buenas prácticas de higiene personal y manipulación segura de alimentos en todas las etapas del proceso alimentario Monitorear y evaluar regularmente el cumplimiento de los protocolos de higiene establecidos en sus áreas de desempeño	*Talento humano*	*Siguientes meses*

FIRMA ASISTENTES			
Yurielis Tapia Gómez	**Profesional en salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	**Firma**
			Yurielis Tapia G.
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	Yurielis Tapia Gómez		

PÚBLICA

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI	12/06/2024
		Version 9	Pagina 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Practica de higiene del manipulador de Alimentos FECHA 23 Mayo 2025.

HORA INICIAL: 8:00 Am HORA FINAL: LUGAR Tesalia Huila.

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Laura Clavet R	1075260559	Auxiliar pedagoga		Huila	La plata		X	3213[illegible]3	Luiz.clavet		
2	Magda Lorena Perdomo	26472413	Auxiliar Pedagogica	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3167235104	personalizado@hotmail.com		Magda Lorena P.
3	Maria Perdomo Brand	1075140702	Agente educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3168897678	Perdomobrandm@gmail.com		Maria Perdomo
4	Jhandi Mirian G	26471684	Auxiliar pedagogica		Huila	La Plata		X	3183270159	Jhandi03@outlook.com		Jhandi Mirian G
5	Linda Lizeth Gonzalez	1075182692	Agente educativo		Huila	La Plata		X	3174636607	lizethgonzalez2002@gmail.com		LINDA G.
6	Lady Yohana Cortes	53121943	Ag Ed	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3174198114	lyohana@hotmail.com		
7	Sandra Patricia Brand	26471485	Agente Educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3233403353	sandrapbrand@hotmail.com		Sandra P. Brand
8	Johana A. Bonilla	26472439	Auxiliar pedagogica	Corhuellas	Huila	La plata		X	3174798497	bonilajohana@outlook.es		Johana A. Bonilla
9	Yuli Brand Perdomo	1081478780	Agente Educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3186877372	yulibrandp17@gmail.com		Yuli Brand P.
10	Jessica Lorena Cubeb	1075260742	Agente Educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3232428744	lorenacubeb@hotmail.com		
11	Andrea Milena Trujillo	1081465411	Auxiliar pedagogica	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3135[illegible]467	andreatrujillo5@hotmail.com		
12	Sandra Lorena Pedroza	26421565	Auxiliar pedagoga	Corhuellas	Huila	La plata		X	3127980478	Sandralorena1508@hotmail.com		
13	Diana M. Hernandez V	26421300	pedagoga	Corhuellas	Huila	La plata		X	3123081807	dianam478@gmail.com		D.H.
14	Esthir M Cuellar	1006[illegible]70	Aux ENF	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3200[illegible]4	[illegible]@gmail.com		Esthir Cuellar
15	Yuly Jimena Cerquera A	1064536229	Coordinadora	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3125430293	yulycerquera3@gmail.com		Yuly Jimena C.A
16	Alba Diaz Brand J	26471132	Psicologa	Corhuella	Huila	La Plata		X	3114607791	[illegible]@gmail.com		Alba Diaz B.
17												
18												
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento – piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.