ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *198*	
Hora: *11:50 am*	**Fecha:** *Junio 13 del 2025*
Lugar:	*Tesalia, Huila.*
Dependencia que Convoca:	*CORHUELLAS – Salud y Nutrición.*
Proceso:	*Promoción y prevención*
Objetivo:	*Brindar al talento humano conocimientos técnicos y normativos sobre el adecuado proceso de recepción, inspección y almacenamiento de alimentos, enfatizando en los criterios de aceptación y rechazo, con el fin de fortalecer las competencias del personal responsable de garantizar la calidad e inocuidad de los productos que reciben y manipulan en el marco del programa de atención a la primera infancia.*

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO)**
4. Decisiones

Desarrollo:

1. **Saludo:**

Se dio inicio a la jornada de capacitación dirigida al talento humano, con el propósito de fortalecer los conocimientos y competencias relacionados con el proceso de recibo y almacenamiento de alimentos, así como los criterios de aceptación y rechazo establecidos por la normativa sanitaria vigente.

La jornada inició con un saludo fraterno por parte del equipo de Salud y Nutrición, quien agradeció la disposición y asistencia del personal, destacando la importancia de la actualización continua en temas de calidad e inocuidad alimentaria, especialmente en contextos de atención a la primera infancia.

2. **Oración:**

Se elevó una breve oración para encomendar la actividad a Dios, pidiendo sabiduría, responsabilidad y compromiso en la labor que cada integrante realiza diariamente en beneficio de los niños y niñas atendidos en la Unidad.

3. Socialización de la temática **RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS (CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO)**

La jornada de capacitación se desarrolló de manera presencial, dando inicio con una contextualización sobre la importancia de la adecuada gestión de los alimentos en entornos institucionales, especialmente aquellos dirigidos a la atención de niñas y niños, donde la inocuidad y calidad son determinantes para su salud y bienestar.

Durante la jornada, se explicó detalladamente el proceso de recepción y almacenamiento de alimentos, el cual fue descrito como una actividad clave para garantizar la calidad, inocuidad y trazabilidad de los productos destinados al consumo de la población beneficiaria.

PUBLICA

Para explicar el proceso de recepción se resaltó la importancia de que el personal responsable de la entrega y recibo de los alimentos cuenten con la indumentaria necesaria para la manipulación de los alimentos, como: gorros, tapaboca y guantes.

De igual manera se verifica las condiciones de transporte, que se cuide la cadena de frio cuando aplique, que los productos vengan bien almacenados en canastillas y con estibas, de las características de los alimentos hay aspectos a evaluar como:

- **Condiciones del empaque:** que no presentaran rupturas, abolladuras, humedad, abombamientos ni signos de contaminación.
- **Fecha de vencimiento:** asegurando que estuviera vigente y con un margen razonable antes del consumo.
- **Condiciones organolépticas:** como olor, color, textura y apariencia, descartando cualquier producto que presentara alteraciones.
- **Temperatura:** en el caso de productos perecederos, mediante termómetros infrarrojos o de sonda, para confirmar el cumplimiento de los rangos establecidos.

Los productos que cumplieron con los criterios de aceptación fueron registrados en el formato de control y posteriormente trasladados al área de almacenamiento. Aquellos alimentos que presentaron irregularidades visibles o incumplimiento en la documentación o condiciones sanitarias fueron rechazados, dejando constancia escrita y notificación al proveedor.

En cuanto al almacenamiento, se indicó que los productos se organizan según su naturaleza: alimentos secos en estanterías limpias y elevadas del piso según la normativa; y productos perecederos ubicados en equipos de refrigeración o congelación según el tipo de producto. Se hizo hincapié en la separación entre productos crudos y cocidos, así como entre alimentos y productos de aseo o limpieza.

Se explicó el principio de rotación PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para evitar pérdidas por vencimiento. Además, se debe garantizar que el área de almacenamiento cumpla las condiciones de higiene, ventilación, iluminación, control de plagas, temperatura y orden.

Y por último se recalcó la importancia de reportar las anomalías observadas durante estos procesos.

Decisiones: *Durante el desarrollo de la actividad se observó el interés permanente de los asistentes colocando ejemplos reales de las situaciones planteadas durante el desarrollo de la actividad permitiendo observar una apropiación de los conceptos brindados durante el desarrollo de la temática y al finalizar se comprometieron a replicar los conocimientos adquiridos y colocarlos en práctica diariamente.*

EVIDENCIAS:

PUBLICA

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Aplicar los conocimientos adquiridos en el proceso diario de manejo de alimentos.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Garantizar el cumplimiento de los criterios de aceptación y rechazo de productos recibidos.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Promover una cultura institucional de calidad, orden y responsabilidad en el manejo de los alimentos.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Reportar de forma oportuna cualquier irregularidad encontrada en los productos recibidos.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Verificar periódicamente las condiciones del área de almacenamiento.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
FIRMA ASISTENTES		

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Yurielis Tapia Gómez	**Profesional en salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	Yurielis Tapia G.
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Próxima reunión**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	Yurielis Tapia Gómez		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Recibo-Almacenamiento de Alimentos FECHA 13 Junio 2025

HORA INICIAL: 11:50 am HORA FINAL: 12:45 pm LUGAR Isnalia, Huila.

DEPENDENCIA LIDER: Cahuellas, Salud y nutrición.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	YULY JIMENA CERQUERA ANDAPIÑA	1084576220	COORDINADORA PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3125430242	yuiceda163@gmail.com		
2	ALBA LUZ BRAND TRUJILLO	26471132	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3114607791	albabayuram@yahoo.es		
3	DIANA MARCELA HERNANDEZ VIEDA	26471700	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3123062807	dianamh28@gmail.com		
4	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	1135254091	GESTOR SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128644484	1008margara@gmail.com		
5	CRISTIAN OCTAVIO MURCIA JOSA	1084251396	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3157533210	murcia0451@gmail.com		
6	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712205	GESTOR SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3217310080	wdjmenez98@gmail.com		
7	LEIDY YOHANA CARDOSO OVALLE	53131943	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	317 4198114	yohaca@hotmail.com		
8	JESSICA LORENA CUMBE PERDOMO	1079409772	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	323 2928744	lorenacumbep@hotmail.com		
9	LINDA LIZETH GONZALEZ QUIMBAYA	1079163692	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	315 4636647	isaarciniegas2015@gmail.com		
10	JULY VIVIANA BRAND PERDOMO	1081414780	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3188171332	vivianabrand16@gmail.com		
11	SANDRA PATRICIA BRAND CUMBE	26471495	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3232407353	Sandrabrand14@hotmail.com		
12	MAIRA CONSTANZA PERDOMO BRAND	1079410702	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3166897678	perdomobrandm@gmail.com		
13	LAURA KATHERINE CLEVEZ REINA	1079409589	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3213311003	laurites12@hotmail.com		
14	MAGDA LORENA PERDOMO NINCO	26472413	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3167235104	magdalorenaperdomoninco@gmail.com		
15	JHAID MIRIAN GUZMAN RAMIREZ	26471684	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3183270159	jhaid0310@gmail.com		
16	SANDRA JIMENA PERDOMO TRUJILLO	26471503	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3177986477	sandrajime10@gmail.com		
17	ANDREA MILENA TRUJILLO CEBALLOS	1081410841	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3138709867	andreatrujillo1505@gmail.com		
18	JOHANA ANDREA BONILLA BASTIDAS	26472439	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	317 4789017	bonillajohanaandrea@gmail.com		
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Consulte aquí la imagen de este documento en formato CONTROLADO

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