ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *261*		
Hora: *08:30am*	**Fecha:** *Julio 21 del 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.

PUBLICA

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 expuso la importancia de los exámenes de laboratorio como parte del seguimiento al estado de salud de los gestores de alimentos.

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 relacionados con la higiene del manipulador de alimentos. Se evidenció participación activa en las

PÚBLICA

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.

EVIDENCIAS:

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

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**

PUBLICA

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

:8.P1.MI | 12/06/2024
/ersión 9 | Página 1 de 1
Clas | ación de la Información. Pública

ACTIVIDAD: Socializa Practicas de Higiene del Manipulador Alimento FECHA 21 Julio 2025

HORA INICIAL: 8:30 A m HORA FINAL: 9:30 A m LUGAR Tesalia, Huila.

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas. 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	Laura Clavet R	1079466584	Aux Pedagoga		Huila	La plata		X	3213311003	laura clavet		
2	Magda Lorena Perdomo	26472413	Aux pedagogia	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3167235104	noimal@hotmail.com		Magda Lorena P.
3	Maria Perdomo Brand	1077440702	Agente educativa	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3168817678	Perdomebrand@gmail.com		Celeni Perdomo
4	Jhuri Mimian G	26471689	Aux pedagogia		Huila	La Plata		X	3183270159	Jhuri03io@outlook.com		Jhuri Mimian G
5	Linda Lizeth Cortes Lopez	1079483691	Agente educativo		Huila	La Plata		X	3179636647	lizethcortes2004@gmail.com		LINDA C.
6	Nadir Ydora Cerdoso	53121943	Ag. Ed	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3174198114	Ydoracerdoso@gmail.com		Secret Bra
7	Sandra Patricia Brand	26471498	Agente Educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3232403353	sandrabrand@hotmail.com		Secret Bra
8	Johana A Bonilla	26472439	Auxiliar pedagogia	Corhuellas	Huila	La plata		X	3174784917	bonillajohana@outlook.com		Johana A. Bonilla
9	Yuli Brand Perdomo	1081414780	Agente Educativa	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3186771372	Yulibrand14@hotmail.com		Yuli Brand P.
10	Jessica Lorena Cubeb P	1079484772	Agente Educativo	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3232428744	lorenacubebp@hotmail.com		
11	Andrea Milena Trujillo	1081467541	Aux pedagogia	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3135704667	andreatrujillo825@gmail.com		
12	Sandra Jimena Perdomo	26471505	Aux pedagoga	Corhuellas	Huila	La plata		X	3177986972	Sandrajimena100@hotmail.com		
13	Diana M Hernandez U	26471300	pedagoga	Corhuellas	Huila	La plata		X	3123082807	diana1478@gmail.com		
14	Esthir M Cuellar	1006218470 EGE	AUX ENF	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3206144164	esthermcuellar@gmail.com		Esthir Cuellar
15	Yuly Jimena Ceiguera A	1.064.576229	Coordinadora	Corhuellas	Huila	La Plata		X	3125430243	yulyceiguera30@gmail.com		Yuly Jimena C.A
16	Alba Diaz Brand J	26471132	Psicologa	Corhuella	Huila	La Plata		X	3114607791	albitay4@hotmail.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.

Powered by CamScanner