

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 4

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. 366	
Hora: 2:00 PM	Fecha: Septiembre 09 del 2025
Lugar:	USD DLMF2 LA FRATERNIDAD
Dependencia que Convoca:	CORHUELLAS – Salud y Nutrición.
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar los pilares fundamentales de la seguridad alimentaria disponibilidad, acceso físico, económico y social a alimentos suficientes, nutritivos, inocuos y culturalmente apropiados, que les permitan mantener una vida activa, sana y productiva.

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **SEGURIDAD ALIMENTARIA**
4. Desempeño

Desarrollo:

1. Saludo: La jornada dio inicio con un saludo de bienvenida se destacó la importancia de adquirir conocimientos sobre seguridad alimentaria, sus conceptos básicos y como lo perciben en su experiencia.

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: SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Durante la jornada, se procedió a exponer de manera detallada los fundamentos conceptuales de la seguridad alimentaria, partiendo de la definición propuesta por la FAO en 1996, la cual señala que todas las personas deben tener, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfagan sus necesidades y preferencias para llevar una vida activa y saludable.

Se explicó que la seguridad alimentaria se encontraba sustentada en cuatro pilares esenciales: disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad. Estos fueron analizados uno a uno, abordando sus implicaciones teóricas y prácticas:

Disponibilidad: Se discutió cómo la producción agrícola, la importación de insumos y la existencia de reservas determinaban la cantidad de alimentos accesibles en un territorio. Se recordó que, en el caso del

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

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 2 de 4

Huila, la diversidad agroecológica permitía producir café, cacao, frutas, hortalizas, plátano y productos pecuarios, constituyéndose en una fortaleza para la región.

Acceso: Se resaltó que no bastaba con la existencia de alimentos, sino que resultaba indispensable que las familias tuvieran la capacidad económica y física de adquirirlos. Se mencionó que en el Huila persistían desigualdades en este aspecto, ya que las zonas rurales dispersas enfrentaban limitaciones de transporte, bajos ingresos y mayores costos para acceder a mercados

Utilización: Se explicó que el aprovechamiento biológico y nutricional de los alimentos dependía de condiciones de salud, educación y servicios básicos como agua potable y saneamiento. En el departamento se habían realizado esfuerzos por educar a la población en hábitos saludables, pero aún se evidenciaban casos de desnutrición infantil y creciente sobrepeso en contextos urbanos.

Estabilidad: Se expuso que la permanencia de la disponibilidad y el acceso en el tiempo se veía amenazada por factores como el cambio climático, la variación en precios de insumos y la dependencia de alimentos externos. En el Huila se había avanzado en proyectos de huertas comunitarias y reservas locales, buscando garantizar un abastecimiento más seguro y continuo.

Posteriormente, se abordaron conceptos complementarios como la soberanía alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias en torno a la producción y consumo, priorizando los alimentos locales; la seguridad nutricional, enfocada en la calidad y el aporte equilibrado de nutrientes; y la inocuidad alimentaria, como la condición de garantizar que los alimentos no representaran riesgos para la salud por contaminación física, química o biológica.

En este marco conceptual, se desarrolló un análisis del contexto huilense. Se enfatizó que, a pesar de contar con una riqueza natural significativa y con una población campesina altamente productiva, el departamento enfrentaba retos en infraestructura, comercialización y acceso equitativo a alimentos.

Se concluyó en este apartado que la seguridad alimentaria en el Huila representaba un campo de acción complejo y multidimensional, que exigía tanto esfuerzos institucionales como comunitarios para lograr un equilibrio entre disponibilidad, acceso, utilización y estabilidad de los 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 los temas expuestos. Además de participar en la identificación de limitaciones que observan en las unidades para una adecuada seguridad alimentaria, sobre todo en las unidades rurales dispersas.

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 4

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Las agentes educativas se comprometieron a promover hábitos de vida saludable en los niños y niñas, incentivando el consumo de frutas, verduras y preparaciones tradicionales propias de la región.	TALENTO HUMANO	Siguientes meses
Velar por el uso adecuado de los recursos alimentarios entregados en los programas institucionales, garantizando que se destinaran al beneficio exclusivo de los niños y niñas.	TALENTO HUMANO	Siguientes meses
Fomentar la participación de los padres de familia en actividades relacionadas con huertas, ferias alimentarias y talleres de cocina saludable, fortaleciendo la alimentación saludable.	TALENTO HUMANO	Siguientes meses

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
LUCY PAOLA TORRES TRUJILLO	Profesional en salud y Nutrición	CORHUELLAS	
Próxima reunión	Fecha	Hora	Próxima reunión
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	Lucy Paola Torres Trujillo		

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

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 4 de 4

EVIDENCIA



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

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

