ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. 01	
Hora: 08:00am	**Fecha:** 27 de febrero del 2026
Lugar:	SALON SEMILLITAS DE VIDA Nátaga - Huila.
Dependencia que Convoca:	Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida - CORHUELLAS
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Socializar y fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), enfatizando en la higiene personal, condiciones locativas, control de plagas y manejo adecuado del agua, con el fin de garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **Plan De Saneamiento Básico y Manual De Buenas Prácticas De Manufactura**
4. Desempeño

Desarrollo:

1. Saludo: La jornada dio inicio con un saludo de bienvenida se destacó la importancia de adquirir conocimientos sobre los planes y manuales que rigen el servicio, para que de manera conjunta se vele por el correcto funcionamiento de unidad de atención y servir como agentes veedores de que todo lo que incluyen estos documentos se lleven a la práctica de la mejor manera.

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.

3. Socialización de la temática

TEMA**:**

3.1. Plan De Saneamiento Básico

Durante la sesión, se presentó la estructura general del Plan de Saneamiento Básico 2026, explicando que el mismo fue elaborado conforme a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, normativa que regula las condiciones higiénico-sanitarias en la fabricación, procesamiento, preparación y expendio de alimentos.

PUBLICA

Se explicó que el Plan está compuesto por los siguientes programas:

1. **Programa de limpieza y desinfección.**
2. **Programa de control de plagas y vectores.**
3. **Programa de manejo de residuos sólidos.**
4. **Programa de calidad y control del agua.**

En el desarrollo del Programa de Limpieza y Desinfección, se describieron los procedimientos establecidos para pisos, techos, paredes, superficies, baños, utensilios, equipos, frutas y verduras, así como la frecuencia de ejecución y los registros correspondientes. Se hizo especial énfasis en la correcta preparación de soluciones desinfectantes a base de hipoclorito de sodio al 5,25%, indicando las concentraciones requeridas según el área o elemento a higienizar y los tiempos de exposición establecidos.

Se socializó igualmente la importancia del uso adecuado de elementos de protección personal (EPP) por parte de los manipuladores de alimentos, incluyendo uniforme de color claro, cofia, tapabocas, calzado cerrado impermeable y guantes según la actividad desarrollada. Se reforzó el procedimiento correcto de lavado de manos, señalando los momentos críticos en los que debe realizarse para evitar la contaminación cruzada.

En cuanto al Programa de Control de Plagas, se explicó el enfoque preventivo adoptado, fundamentado en el control integral de vectores, medidas de barrera, inspección permanente y, cuando sea necesario, aplicación de métodos químicos autorizados. Se resaltó que la prevención depende en gran medida del orden, limpieza y adecuada disposición de residuos.

Respecto al Programa de Manejo de Residuos Sólidos, se recordó la clasificación adecuada de residuos orgánicos e inorgánicos, el uso de canecas rotuladas con bolsa plástica y la disposición oportuna para evitar focos de contaminación y proliferación de vectores.

Asimismo, se socializó el componente de control y calidad del agua, destacando la importancia de verificar características organolépticas, garantizar su potabilidad y mantener condiciones adecuadas de almacenamiento.

3.2 Manual de Buenas Prácticas de Manufactura:

Se inicio la socialización resaltando que el objetivo principal del manual era evitar el deterioro o alteración de los alimentos y proteger la salud de los beneficiarios mediante el cumplimiento de los requerimientos sanitarios vigentes.

Posteriormente, se presentó la estructura general del manual, la cual incluyó:

PÚBLICA

- **Procedimiento de control y selección de proveedores.**
- **Procedimiento de Buenas Prácticas de Manufactura.**
- **Procedimiento de capacitación y dotación del personal manipulador de alimentos.**
- **Procedimiento de almacenamiento de materias primas.**
- **Procedimiento de transporte de alimentos.**
- **Procedimiento de servido de alimentos.**
- **Procedimiento de mantenimiento de equipos.**

Se explicó el objetivo general**,** orientado a garantizar la adopción de las BPM en la ejecución de la atención a la primera infancia, así como los objetivos específicos relacionados con el control de proveedores, formación continua del personal, almacenamiento adecuado, aseguramiento de la inocuidad y mantenimiento de equipos.

Control de proveedores y recibo de alimentos: Se explicó el proceso de alistamiento, inspección, desinfección, registro y diligenciamiento de formatos de recepción y producto no conforme. Se enfatizó en los criterios mínimos de aceptación y rechazo de materias primas, incluyendo alimentos secos, frutas, verduras, lácteos, carnes, pollo, pescado y enlatados.

Perfil y estado de salud del manipulador de alimentos: Se recordaron los requisitos mínimos de edad, nivel educativo, experiencia y certificaciones vigentes. Se resaltó la importancia de contar con exámenes médicos actualizados y cumplir con el plan anual de capacitación.

Prácticas higiénicas: Se socializaron las reglas de oro para garantizar las BPM, tales como mantener altos niveles de higiene personal, evitar la contaminación cruzada, controlar temperaturas de refrigeración y cocción, y realizar limpieza y desinfección permanente de equipos y superficies.

Se detalló el procedimiento correcto para el lavado de manos, los hábitos higiénicos relacionados con manos, uñas, cabello, uso de uniforme y prohibición de joyas, así como el manejo adecuado de cortes y heridas.

Preparación y servido de alimentos: Se explicó la importancia de mantener la cadena de frío, asegurar temperaturas seguras (menores de 5°C para alimentos fríos y superiores a 65°C para alimentos calientes), evitar el descongelamiento inadecuado y prevenir la contaminación física, química y biológica.

Almacenamiento de materias primas: Se describieron los tipos de almacenamiento (seco, refrigeración y congelación), la correcta rotulación de productos, la aplicación del método PEPS (primeras entradas, primeras salidas) y la organización adecuada en estanterías y bodegas.

Mantenimiento y calibración de equipos: Se reiteró la necesidad de llevar hoja de vida de equipos, realizar mantenimiento preventivo y correctivo, y garantizar la calibración de instrumentos de medición.

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

PÚBLICA

Evidencias





Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
El talento humano se comprometió. ✓ Ser agentes veedores de que todos los procesos descritos en la socialización se cumplan a cabalidad. ✓ Aplicar de manera permanente los principios básicos de las BPM ✓ Cumplir estrictamente con las normas de higiene personal ✓ Reportar cualquier anomalía que coloque en riesgo la inocuidad de los alimentos y que afecten los buenos procesos en el servicio.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	**Profesional en salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	Esther M Cuellar
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Próxima reunión**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO		

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: Socialización de Bpm - PSB - 2026 FECHA 27 Febrero 2026

HORA INICIAL: 8:00 Am HORA FINAL: 9:40 Am LUGAR Salon Semillitas de Vida

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	YULY EDITH CASAMACHIN RUIZ	55131978	COORDINADORA PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204059305	yecar06@yahoo.es		
2	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	55130447	GESTOR SALUD Y NUTRICIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128644484	1008margara@gmail.com		
3	SANDRA LUCILA CAPAZ PUQUE	55130843	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3155833788	sandracapaz3@gmail.com		
4	DINA MARCELA CHINDICUE CAINAS	1004491570	PROFESIONAL PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3177435811	dinamarcelachindicue9@gmail.com		
5	JUDITH MAGALY LIPONSE VIQUEZ	1019120844	SABEDOR CULTURAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3173324755	judithliponse@gmail.com		
6	ROSALIA CAYAPU ANDELA	25564735	GESTOR DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3166893677	rosaliacayapu85@.com		
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

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

Powered by CamScanner