ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. 03		
Hora: 09:40 am		**Fecha:** 27 de febrero del 2026
Lugar:	SALON SEMILLITAS DE VIDA Nataga - Huila.	
Dependencia que Convoca:	Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida - CORHUELLAS	
Proceso:	Promoción y prevención	
Objetivo:	Socializar el contenido, alcance, lineamientos operativos y responsabilidades establecidas en el documento **Olla Comunitaria – EIPI – Nátaga 2026**, garantizando la comprensión de los procedimientos relacionados con la planeación, ejecución, control y seguimiento de las actividades alimentarias desarrolladas bajo esta estrategia	

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **OLLA COMUNITARIA**
4. Cierre

Desarrollo:

1. Saludo: La jornada inició con un saludo cordial por parte de salud y nutrición, quien agradeció la asistencia y disposición de los participantes. Posteriormente, se realizó una breve reflexión orientada a resaltar la importancia del trabajo articulado y la corresponsabilidad en los procesos de atención integral a la primera infancia y sus familias.

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 confianza y crecimiento, para que los conocimientos puedan ser replicadas.

3. Socialización de la temática

TEMA**: OLLA COMUNITARIA**

Se dio apertura formal al espacio de socialización, indicando la relevancia del documento como herramienta organizativa y de soporte técnico para el adecuado funcionamiento de la estrategia de olla comunitaria.

PÚBLICA

Se expuso que la estrategia de olla comunitaria constituye una acción complementaria orientada a fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional de los participantes del servicio EIPI y sus familias, especialmente en contextos de vulnerabilidad. Se resaltó que esta iniciativa busca promover la participación comunitaria, la solidaridad y el acceso oportuno a preparaciones alimentarias adecuadas.

Se indicó que el documento contempla la programación anticipada de las jornadas de olla comunitaria, definiendo fechas, lugar de realización, número estimado de beneficiarios, responsables logísticos y recursos necesarios.

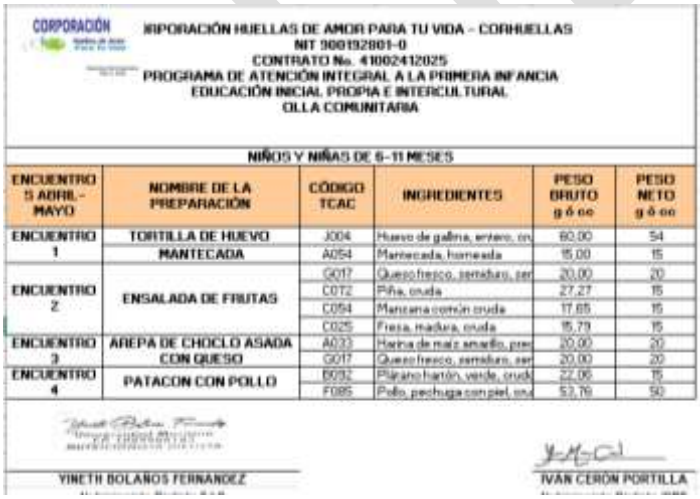
Se dio a conocer cada una de las preparaciones para cada encuentro mensual, que consta de cuatro ciclos y repartidos en 3 grupos etarios descritos de la siguiente manera:

CORPORACIÓN

IRPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
NIT 900192801-0
CONTRATO No. 41002412025
PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
EDUCACIÓN INICIAL PROPIA E INTERCULTURAL
OLLA COMUNITARIA

NIÑOS Y NIÑAS DE 12-59 MESES

ENCUENTROS ABRIL-MAYO	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc
ENCUENTRO 1	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,00	20
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, past	200,00	200
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20,00	20
ENCUENTRO 2	ENSALADA DE FRUTAS	G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
		C054	Manzana común cruda	23,53	20
		C072	Piña, cruda	36,36	20
		C025	Fresa, madura, cruda	21,05	20
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200,00	200
ENCUENTRO 3	AREPA DE CHOCLO ASADA CON QUESO	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	35,00	35
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
	FRESCO DE AVENA EN LEC	A012	Avena en hojuelas	20,00	20
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, past	200,00	200
ENCUENTRO 4	PATACON RELLENO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	88,24	60
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	86,02	80
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10
		B009	Ajo, crudo	1,05	1



CORPORACIÓN

RPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
NIT 900192801-0
CONTRATO No. 41002412025
PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
EDUCACIÓN INICIAL PROPIA E INTERCULTURAL
OLLA COMUNITARIA

NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES

ENCUENTROS ABRIL-MAYO	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc
ENCUENTRO 1	TORTILLA DE HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, cr	60,00	54
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	15,00	15
ENCUENTRO 2	ENSALADA DE FRUTAS	G017	Queso fresco, semiduro, ser	20,00	20
		C072	Piña, cruda	27,27	15
		C054	Manzana común cruda	17,65	15
		C025	Fresa, madura, cruda	15,79	15
ENCUENTRO 3	AREPA DE CHOCLO ASADA CON QUESO	A033	Harina de maíz amarillo, pre	20,00	20
		G017	Queso fresco, semiduro, ser	20,00	20
ENCUENTRO 4	PATACON CON POLLO	B092	Plátano hartón, verde, crud	22,06	15
		F085	Pollo, pechuga con piel, cru	53,76	50

YINETH BOLAÑOS FERNANDEZ

IVAN CERÓN PORTILLA



CORPORACIÓN

CORPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
NIT 900192801-0
CONTRATO No. 41002412025
PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
EDUCACIÓN INICIAL PROPIA E INTERCULTURAL
GESTANTE - LACTANTE

ENCUENTROS ABRIL-MAYO	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc
ENCUENTRO 1	ARROZ CON LECHE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40,00	40
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteur	200,00	200
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	40,00	40
ENCUENTRO 2	ENSALADA DE FRUTAS	G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
		C054	Manzana común cruda	47,06	40
		C072	Piña, cruda	43,64	40
		C025	Fresa, madura, cruda	36,84	35
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200,00	200
ENCUENTRO 3	AREPA DE CHOCLO ASADA CON QUESO	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	60,00	60
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
	FRESCO DE AVENA EN LEC	A012	Avena en hojuelas	30,00	30
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteur	200,00	200
ENCUENTRO 4	PATACON RELLENO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	88,24	60
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	86,02	80
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10
		B009	Ajo, crudo	1,05	1
	CHOCOLATE EN LECHE	B063	Tomate, crudo	50,00	50
		F099	Chocolate, en barra, con azucar	10	10
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteur	200,00	200

YINETH BOLAÑOS FERNANDEZ

IVAN CERÓN

A sí mismo, se explicó la importancia de:
Verificar previamente las condiciones del espacio físico.

- Garantizar disponibilidad de agua potable.
- Contar con utensilios en buen estado.
- Asegurar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Se socializó la estructura de las preparaciones propuestas, haciendo énfasis en la inclusión de alimentos que aporten energía, proteínas, vitaminas y minerales, procurando una alimentación balanceada acorde con las necesidades de la población atendida.
Se reiteró la importancia de:

- Utilizar alimentos frescos y en buen estado.
- Respetar las porciones establecidas.
- Evitar el exceso de sal, grasas y azúcares.
- Promover hábitos alimentarios saludables en las familias.

También se explicó que el documento contempla lineamientos básicos para la selección de alimentos y recomendaciones para su preparación, buscando mantener el valor nutricional de los mismos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Se recordó a los asistentes la obligación de aplicar normas básicas de higiene, tales como:

- Lavado correcto de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos.
- Uso adecuado de uniforme o vestimenta limpia.
- Cabello recogido y ausencia de accesorios.
- Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.

Se enfatizó que el cumplimiento de estas medidas es fundamental para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la inocuidad.

4. **Cierre:**

Se agradece la participación activa de las de los participantes, se formulando preguntas pertinentes y aportando comentarios que enriquecieron el espacio. Se observó cumplimiento en los tiempos establecidos y disposición para aclarar inquietudes, lo cual favoreció el logro del objetivo planteado y se reitera que la formación continua es una herramienta clave para fortalecer el bienestar integral de los niños y niñas.
Se finaliza la jornada resaltando que el trabajo conjunto entre familia e institución es esencial para garantizar entornos saludables, protectores y seguros durante todo el año 2026.

PÚBLICA

Evidencias:



Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
El talento humano se comprometió. ❖ Fortalecer los controles de higiene durante la preparación y distribución de los alimentos	*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		

¡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 LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Socialización Olla Comunitaria FECHA 27 de Febrero del 2026

HORA INICIAL: 9:00 Am HORA FINAL: 10:10 Am LUGAR Salon Semillitas de Vida

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas - Salud y Nutricion

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	rosaliaceyapu85@.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