ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. *23*		
Hora: *04:00pm*	**Fecha:** *Marzo 06 del 2026*	
Lugar:	*CDI Mi Pequeño Valle Escondido. Tesalia – Huila.*	
Dependencia que Convoca:	*Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida - CORHUELLAS*	
Proceso:	*Promoción y prevención*	
Objetivo:	Socializar con el talento humano y manipulador de alimentos la información relacionada con las sustancias tóxicas en los servicios de alimentación, sus riesgos, las fuentes de contaminación química, las buenas prácticas de prevención, así como las definiciones básicas y las normas para el almacenamiento seguro de sustancias químicas en los espacios de preparación de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los niños, niñas y talento humano.	

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **MANEJO DE SUSTANCIAS TÓXICAS**
4. Desempeño

Desarrollo:

1. Saludo: La jornada dio inicio con un saludo de bienvenida agradeciendo la asistencia al espacio formativo con el propósito de fortalecer los conocimientos relacionados con la manipulación segura de productos químicos dentro de los servicios de alimentación. Durante el encuentro se resaltó la importancia de mantener prácticas responsables que contribuyan a garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los participantes.

2. Oración: Seguidamente se realizó una breve oración, en la cual se agradeció por el espacio de aprendizaje y se pidió sabiduría y compromiso para aplicar correctamente los conocimientos adquiridos en beneficio de la salud y el bienestar de los niños y niñas.

3. Socialización de la temática

TEMA**: MANEJO DE SUSTANCIAS TÓXICAS**

Durante la socialización se abordó inicialmente el concepto de sustancias tóxicas en los servicios de alimentación, explicando que se trata de productos químicos peligrosos como detergentes, desinfectantes, plaguicidas y solventes, los cuales pueden representar un riesgo para la salud si entran en contacto con los alimentos o con las personas.

PÚBLICA

Posteriormente se explicaron los riesgos presentes en los servicios de alimentación, destacando que el manejo inadecuado de sustancias químicas puede generar intoxicaciones, contaminación de alimentos y accidentes laborales dentro del área de cocina o preparación.

Así mismo, se socializaron las principales fuentes de contaminación química, entre las cuales se mencionaron: la presencia de químicos cerca de los alimentos, el uso de envases mal rotulados y el mal manejo de los productos de limpieza. Se enfatizó en la importancia de evitar estas prácticas para prevenir afectaciones a la salud de los consumidores.

En el espacio formativo también se explicaron algunas definiciones importantes, con el fin de fortalecer la comprensión del tema. Se indicó que una sustancia tóxica es cualquier químico que puede causar daño a la salud si entra en contacto con alimentos o personas. De igual forma, se explicó que la contaminación química corresponde a la presencia de sustancias tóxicas en los alimentos, generalmente ocasionada por el uso inadecuado de productos químicos.

También se definió el concepto de manipulador o manipuladora de alimentos, entendido como la persona encargada de la preparación y manejo de los alimentos en un establecimiento de servicio de alimentación, quien debe aplicar prácticas higiénicas y seguras para evitar cualquier tipo de contaminación.

Durante la socialización se explicó el concepto de envase rotulado, resaltando que todo recipiente que contenga productos químicos debe contar con una etiqueta clara que identifique el nombre del producto y su advertencia de peligro. Igualmente, se abordó el concepto de área segura, definida como un espacio exclusivo, alejado de los alimentos, destinado para el almacenamiento de sustancias químicas y que debe encontrarse debidamente identificado.

Posteriormente se profundizó en las buenas prácticas de manipulación y prevención, destacando acciones como el lavado frecuente de manos, el uso responsable de los productos químicos, el evitar el contacto de estos con los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene durante la preparación de los alimentos.

De igual manera, se socializó la información relacionada con el almacenamiento seguro de sustancias químicas, explicando que en las áreas de cocina los productos químicos deben almacenarse en un gabinete o estante exclusivo, separado de alimentos y utensilios. Se resaltó que estos productos deben mantenerse en sus envases originales, correctamente rotulados y organizados.

También se indicó que los productos químicos como cloro, detergentes, desinfectantes o desengrasantes deben almacenarse lejos de los alimentos y de las áreas de preparación, con el fin de prevenir la contaminación. Así mismo, se mencionó la importancia de mantener una señalización visible de advertencia en los espacios destinados para guardar estos productos.

Durante la actividad se recordó que estas medidas se encuentran contempladas dentro de la normatividad vigente, específicamente en la Resolución 2674 de 2013, la cual establece que los detergentes y desinfectantes deben estar debidamente identificados, almacenados en envases rotulados y ubicados en espacios separados de los alimentos y utensilios de cocina.

PÚBLICA

Finalmente, se explicó qué acciones deben tomarse ante una posible contaminación química, indicando que el personal debe utilizar guantes y mascarilla, informar inmediatamente la situación y proceder con la limpieza y disposición adecuada de los elementos contaminados.

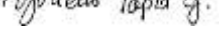
Antes de finalizar se realizó una actividad, donde por medio de imágenes se mostraron situaciones de riesgo de contaminación, donde ellas debían exponer si la imagen que se mostraba representaba un riego o no, y que argumentaran por qué creían que representaba un riego, o porque creían que no era un riesgo, de esta manera se pudo evaluar los conocimientos adquiridos durante la formación realizada.

Al finalizar la socialización se reforzó el mensaje dirigido al talento humano en general, resaltando que el cuidado, la atención y la responsabilidad en el manejo de sustancias químicas son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y proteger la salud de los niños y niñas beneficiarios del servicio.

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.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Mantener los productos de limpieza almacenados en áreas exclusivas, señalizadas y alejadas de los alimentos.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Garantizar que todos los productos químicos se encuentren correctamente rotulados y en sus envases originales.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Aplicar permanentemente las buenas prácticas de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación química.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
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*
Informar de manera inmediata cualquier situación que represente riesgo de contaminación química.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
FIRMA ASISTENTES		

PUBLICA

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

PÚBLICA

EVIDENCIAS



¡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

FO.P1.MI	12/09/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD: Manejo De Sustancias Tóxicas. FECHA _____

HORA INICIAL: _____ HORA FINAL: _____ LUGAR: CDI M11 Pequeño Valle Escondido.

DEPENDENCIA LIDER: Corporación Huellas De Amor para Tu Vida.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	NAYARITH CECILIA RIVERA ARDILA	26471760	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3173181023	NAYARITHRIVERA@FSAV.ORG		
2	NEYI AZUCENA PERDOMO DURAN	55766363	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3155280209	NEYIPERDOMO@FSAV.ORG		
3	FRANCY JULIETH GUASCA LOPEZ	52975467	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3125312233	FRANCYGUASCA@FSAV.ORG		
4	EMIRGEN BUSTOS GARCIA	26471119	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3166650711	EMIRGENBUSTOS@FSAV.ORG		
5	RUBIELA PERDOMO TRUJILLO	26471036	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	320232273	RUBIELAPERDOMO@FSAV.ORG		
6	LINA MARCELA CASTILLO	26471773	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3158926672	LINACASTILLO3@HOTMAIL.COM		
7	MAIRA ALEJANDRA PEREZ BRAND	26472430	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3133478909	perezbrandalejandra@gmail.com		
8	MARIA ALEJANDRA BASTIDAS BONILLA	26471167	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3177166927	MARIABASTIDAS@FSAV.ORG		
9	MARIA ALBENYS BRAND CUMBE	26471058	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3182833560	albenysbrand37@gmail.com		
10	DENIS EPIA PERDOMO	1079409582	GESTOR DE ALIMENTACIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3134806211	EPIADENIS282@GMAIL.COM		
11	NELCY OTECA ANDRADE	1079411233	GESTOR DE ALIMENTACIÓN	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3134703585	NELCYOTECA4@GMAIL.COM		
12	VIVIANA ANDRADE BURBANO	26472390	SERVICIOS GENERALES	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3134806211	EPIADENIS282@GMAIL.COM		
13	ALBA LUZ BRAND TRUJILLO	26471132	COORDINADORA/ PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3114607791	atblatyurcam@gmail.com		
14	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712206	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3184558919	YURIELISTAPIAGOMEZ@GMAIL.COM		
15	CLAUDIA XIMENA BRAND YASNO	26472344	AUXILIAR DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	—	x	3506190366	DAOSMAN26@GMAIL.COM		
16												
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.

Scanned with CamScanner