ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° *134*	
Hora: *08:30AM*	**Fecha:** *27/03/2026*
Lugar:	*CDI Villa Mercedes Sueños Infantiles. Nátaga – Huila.*
Dependencia que Convoca:	*Corporación Huellas De Amor Para Tu Vida*
Proceso:	*Promoción y Prevención*
Objetivo:	Socializar con el talento humano la importancia del uso seguro del agua para el consumo humano dentro de los servicios de alimentación, resaltando su papel fundamental en la preparación de alimentos, la higiene, la limpieza y la prevención de enfermedades, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan de Saneamiento Básico (PSB), con el fin de fortalecer las prácticas de inocuidad alimentaria y garantizar condiciones seguras para los usuarios del servicio.

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática **USO SEGURO DEL AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO**
4. Decisiones

Desarrollo:

1. **Saludo:** Se dio inicio al encuentro con un cordial saludo dirigido a todo el talento humano participante, agradeciendo su presencia y disposición para fortalecer los conocimientos relacionados con la inocuidad alimentaria y las buenas prácticas en los servicios de alimentación.

   Se resaltó la importancia de estos espacios de formación y socialización, ya que permiten reforzar los conocimientos y mejorar las prácticas que se realizan diariamente en la manipulación y preparación de alimentos, contribuyendo así al bienestar y la salud de los beneficiarios del programa.

2. **Oración:** Posteriormente, se realizó una oración de agradecimiento, poniendo en manos de Dios el desarrollo de la jornada, pidiendo sabiduría, compromiso y responsabilidad para cada una de las personas presentes, con el propósito de que los conocimientos compartidos durante la socialización sean aplicados de manera adecuada en las actividades diarias.

   Asimismo, se pidió por la salud y el bienestar de los niños, niñas, familias y comunidades beneficiarias, para que a través del trabajo responsable del talento humano se puedan garantizar servicios de alimentación seguros y de calidad.

3. Socialización de la temática **USO SEGURO DEL AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO**

Durante la jornada se realizó la socialización del tema “Uso seguro del agua para el consumo humano**”**, el cual hace parte de las acciones contempladas dentro del Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del Plan de Saneamiento Básico (PSB) en los servicios de alimentación.

En primer lugar, se explicó que el agua es un recurso esencial en los procesos relacionados con la manipulación de alimentos, ya que se utiliza en diversas actividades como el lavado de frutas y verduras, la preparación y cocción de

CLASIFICADA

alimentos, el lavado de manos del personal manipulador, la limpieza de utensilios y la higienización de las superficies y áreas de trabajo. Por esta razón, es fundamental que el agua utilizada en estos procesos sea agua potable y segura, con el fin de evitar riesgos de contaminación.

Se enfatizó que el uso de agua segura contribuye significativamente a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, ya que el agua contaminada puede contener microorganismos como bacterias, virus y parásitos, así como sustancias químicas o agentes contaminantes provenientes del ambiente. Estas condiciones pueden afectar directamente la inocuidad de los alimentos y representar un riesgo para la salud de las personas que los consumen.

Posteriormente, se abordaron los riesgos asociados al uso de agua no segura**,** entre los cuales se encuentran la presencia de microorganismos patógenos, sustancias químicas nocivas y otros contaminantes que pueden generar enfermedades gastrointestinales, infecciones y otros problemas de salud. Asimismo, se explicó que el uso de agua contaminada puede provocar la contaminación directa de los alimentos, afectando la calidad e inocuidad de las preparaciones.

De igual manera, se socializaron las medidas que se deben implementar para garantizar el uso seguro del agua, de acuerdo con los lineamientos establecidos en los planes de BPM y PSB. Entre estas medidas se resaltó la importancia de utilizar siempre agua potable proveniente de fuentes seguras, mantener los tanques de almacenamiento en buenas condiciones de limpieza, evitar el contacto del agua con agentes contaminantes y realizar controles periódicos de la calidad del agua.

Otro aspecto relevante tratado durante la socialización fue el mantenimiento y limpieza de los tanques de almacenamiento de agua, indicando que estos deben permanecer siempre debidamente tapados y protegidos para evitar la entrada de polvo, insectos o cualquier tipo de contaminante. Además, se indicó que los tanques deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección periódica, mínimo cada seis meses o cuando las condiciones lo requieran.

Se explicó también el procedimiento básico para la limpieza y desinfección de los tanques, el cual incluye el vaciado del tanque, el lavado de las paredes y el fondo con cepillo, el enjuague con agua limpia, la aplicación de una solución desinfectante, el tiempo de acción correspondiente y el posterior enjuague antes de volver a utilizarlo. Finalmente, se resaltó la importancia de mantener el tanque correctamente tapado una vez finalizado el proceso.

Para finalizar, se recordó que el talento humano manipulador de alimentos cumple un papel fundamental en la prevención de la contaminación, por lo que debe hacer uso responsable del agua potable durante todas las etapas del proceso de manipulación de alimentos. Asimismo, se resaltó la importancia de reportar cualquier cambio en el color, olor o sabor del agua, proteger adecuadamente los recipientes y cumplir con todos los lineamientos establecidos en los planes de BPM y PSB.

Se concluyó la socialización resaltando que el agua segura es un elemento clave para proteger la salud de los beneficiarios y garantizar alimentos inocuos, por lo que el compromiso de todo el personal es fundamental para mantener condiciones adecuadas de higiene y seguridad en los servicios de alimentación.

4. Decisiones:

- Mantener los tanques de almacenamiento de agua en condiciones adecuadas de limpieza y protección.
- Realizar procesos periódicos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
- Promover entre el talento humano la importancia de utilizar siempre agua potable en los procesos de preparación de alimentos.

CLASIFICADA

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Utilizar agua potable en todos los procesos relacionados con la manipulación y preparación de alimentos	TALENTO HUMANO	MESES SIGUIENTES
Reportar oportunamente cualquier anomalía relacionada con el color, olor o sabor del agua.	TALENTO HUMANO	MESES SIGUIENTES
Mantener los recipientes y tanques de almacenamiento debidamente protegidos y tapados.	TALENTO HUMANO	MESES SIGUIENTES

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Yurielis Tapia Gómez	**Profesional en Salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	Yurielis Tapia G.

Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Abril/2026	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	**Yurielis Tapia Gómez**		

CLASIFICADA

EVIDENCIAS:



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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

ACTIVIDAD: Uso Seguro del Agua para el consumo humano

FECHA 27/03/26.

HORA INICIAL: 08:30 am HORA FINAL: 12:30m

LUGAR CDI Villa Mercedes - Natagá.

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	YENI ALEXANDRA TORRES ACOSTA	1024553029	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128709678	yeni.013@hotmail.com		
2	MARTHA CECILIA ARDILA PERDOMO	26471838	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3132596693	ardila.marta@yahoo.com.co		
3	MARIA ALEJANDRA GUALI OTECA	1075297713	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3227787640	[illegible]		
4	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712206	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3184556919	yurielistapiagomez@gmail.com		
5	LUCY PAOLA TORRES	55130447	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	313 2139846	lucytorrestruyillo@hotmail.es		
6	FLOR IMELDA CHIMBACO PEREZ	26473961	AUXILIAR PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3106079541	[illegible]		
7	ALBA LUCIA VELASQUEZ PEÑA	26473962	GESTORA DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3208871893	[illegible]		
8	MEYLIN PERDOMO CEBALLOS	1084577094	SERVICIOS GENERALES	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3124552722	[illegible]		
9	DANIELA VILLAQUIRA YUCUMA	1010024430	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3134228890	[illegible]		
10	CLAUDIA XIMENA BRAND YASNO	26472344	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3506190366	[illegible]		
11	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	COORDINADORA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	[illegible]		
12	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	[illegible]		

¡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 POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Scanned with CamScanner