ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°	
Hora: 9:00 am	**Fecha:** 12 de junio del 2026
Lugar:	UCA SEMILLITAS DE VIDA
Dependencia que Convoca:	CORPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA (CORHUELLAS)
Proceso:	Promoción y prevención
Objetivo:	Fortalecer los conocimientos del talento humano sobre los principios de inocuidad alimentaria, promoviendo la aplicación de prácticas seguras durante la recepción, almacenamiento, preparación, manipulación, distribución y consumo de alimentos, con el fin de prevenir la contaminación de los mismos y proteger la salud de los participantes.

Agenda:

1. Saludo
2. Oración
3. Socialización de la temática: **Inocuidad Alimentaria.**
4. Decisiones

Desarrollo:

1. **Saludo:**

La jornada inició con un cordial saludo a los asistentes, agradeciendo su participación y disposición para fortalecer los conocimientos relacionados con la inocuidad alimentaria. Se resaltó la importancia de la temática dentro de los procesos de atención, teniendo en cuenta que la adecuada manipulación de los alimentos contribuye significativamente a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y al bienestar de los usuarios atendidos en la unidad de servicio.

2. **Oración:**

Posteriormente, se realizó una oración de agradecimiento, colocando la jornada en manos de Dios, solicitando sabiduría, responsabilidad y compromiso para desempeñar adecuadamente las labores diarias, especialmente aquellas relacionadas con el cuidado de la salud y el bienestar de los niños, niñas, familias y comunidad en general.

3. Socialización de la temática: **Inocuidad Alimentaria.**

Durante el encuentro se socializó el concepto de inocuidad alimentaria, explicando que esta comprende el conjunto de condiciones y medidas necesarias para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano y no representen riesgos para la salud de quienes los consumen.

Posteriormente, se abordaron los principales factores que pueden generar contaminación de los alimentos, destacando la contaminación física, química y biológica. Se explicó que la

PUBLICA

contaminación física puede originarse por la presencia de objetos extraños como cabellos, fragmentos de plástico o vidrio; la contaminación química puede producirse por residuos de productos de limpieza, desinfectantes o sustancias tóxicas; mientras que la contaminación biológica puede ser causada por microorganismos como bacterias, virus, hongos y parásitos.

Se enfatizó en la importancia del adecuado lavado de manos como una de las principales medidas para prevenir la contaminación de los alimentos. Se recordó que el lavado debe realizarse antes de iniciar cualquier actividad

relacionada con la manipulación de alimentos, después de utilizar los servicios sanitarios, luego de toser, estornudar o tocar superficies contaminadas y siempre que se considere necesario.

Asimismo, se socializaron las condiciones higiénicas que deben mantenerse durante la preparación y manipulación de alimentos, resaltando el uso adecuado de elementos de protección personal como gorro, tapabocas cuando aplique, delantal limpio y uñas cortas y sin esmalte. Se recordó la prohibición del uso de accesorios como anillos, pulseras y relojes durante las actividades de manipulación.

Se explicó la importancia de realizar una adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios, superficies y áreas de preparación, con el propósito de evitar la proliferación de microorganismos y reducir los riesgos de contaminación cruzada. De igual manera, se reiteró la necesidad de mantener separados los alimentos crudos de los alimentos cocidos o listos para el consumo.

Durante la socialización también se abordó el adecuado almacenamiento de los alimentos, indicando que estos deben conservarse en condiciones que garanticen su calidad e inocuidad. Se destacó la importancia de verificar fechas de vencimiento, estado de los empaques, rotulación de productos y aplicación del método PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para asegurar la correcta rotación de los alimentos.

Igualmente, se recordó la relevancia de controlar las temperaturas de conservación y preparación de los alimentos, considerando que temperaturas inadecuadas favorecen el crecimiento de microorganismos que pueden ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. Se recomendó mantener especial vigilancia en los alimentos perecederos y en aquellos que requieren refrigeración o congelación.

Posteriormente, se socializaron las acciones que deben implementarse ante la identificación de alimentos en mal estado, vencidos o contaminados, indicando que estos deben ser retirados inmediatamente de las áreas de almacenamiento y preparación para evitar riesgos sanitarios.

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

Finalmente, se promovió la importancia de generar una cultura de autocuidado y corresponsabilidad entre todo el talento humano, reconociendo que la inocuidad alimentaria es un compromiso permanente que involucra el cumplimiento riguroso de las normas higiénico-sanitarias establecidas.

Al finalizar la jornada, se realizó una retroalimentación general sobre los temas abordados, permitiendo la participación activa de los asistentes mediante preguntas y comentarios relacionados con las prácticas de manipulación de alimentos desarrolladas en la unidad de servicio. Se evidenció interés por fortalecer los procesos de inocuidad y se aclararon las inquietudes presentadas. Posteriormente, se agradeció la asistencia y el compromiso demostrado durante la actividad, resaltando la importancia de aplicar los conocimientos adquiridos en las labores diarias para garantizar la seguridad alimentaria de los participantes.

Decisiones:

Se acordó fortalecer el seguimiento al cumplimiento de las prácticas de manipulación higiénica de alimentos dentro de la unidad de servicio, realizar verificaciones periódicas de las condiciones de almacenamiento, reforzar las actividades de limpieza y desinfección de áreas y utensilios, promover permanentemente el lavado adecuado de manos y continuar desarrollando espacios de capacitación que permitan actualizar y fortalecer los conocimientos relacionados con la inocuidad alimentaria.

Registro fotográfico:



PÚBLICA

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Utilizar correctamente los elementos de protección personal durante la manipulación de alimentos.	Talento Humano	Permanente
Mantener las condiciones higiénicas requeridas en las áreas de preparación y almacenamiento.	Talento Humano	Permanente
Reportar oportunamente cualquier situación que represente riesgo de contaminación y participar activamente en las futuras actividades de capacitación y seguimiento programadas por la unidad de servicio.	Talento Humano	Permanente

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**	**Lugar**
	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

FO-PI-08	12/05/2026
Versión 6	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Inocuidad de los Alimentos. FECHA: 12 junio 2026.

HORA INICIAL: 9:00 AM HORA FINAL: 9:20 AM LUGAR: INSTALACIONES SEMILLAS DE VIDA LLANO BUCO

DEPENDENCIA LIDER: ___ CORHUELLAS - Salud Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			ASI	PSI
1	BLANCA VANESA EXECUE	1084377799	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3187768864	NR	Blanca VE	
2	DEICI LORENA PETE GUGU	1007459151	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3177121623	NR	Deici Lorena	
3	YINA ALEJANDRA PECOPAQUE	1004491756	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3213211953	NR	Yina A. P.	
4	LEIDY VIVIANA CHINDICUE	1004491551	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3147569900	NR	Leidy Viviana	
5	SANDRA MILENA APIO CHIVIZ	1004491542	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3152169548	NR	Sandra milena	
6	ANA ESTHER CUSPIAN	1082074183	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3212587877	NR	Ana Esther C	
7	VALENTINA CHINDICUE CUETETUCO	1084867789	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3169784779	NR	Valentina Ch.	
8	GERDY ALEJANDRA CHAPEÑO	1004492494	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3182315358	NR	Gerdy A. Ch.	
9	LUZ DARY CAPAZ MESA	25580809	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3174055451	NR	Luz Dary C. M.	
10	LUISA FERNANDA GUGU	1084866611	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3229020083	NR	Luisa Gugu	
11	FLOR ANGELA PETE	1084377064	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3103375545	NR	Flor Angela P.	
12	KERLY YOHANA CHIVIS CHINDICUE	1004491151	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3157838256	NR	Kerly Yohana	
13	INGRITH TATIANA CHAPEÑO	1084378549	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3118051579	NR	Ingrith T.	
14	DERLY BENETH PETE OCCA	1084867246	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3170147426	NR	Derly Beneth	
15	NOHEMI CUETETUCO PETE	1007208804	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3153950950	NR	Nohemi Cuetetuco	
16	MARTHA LILIANA CAPAZ	1084379014	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	N/A	N/A	3178253185	NR	Martha L. C.	
17												
18												
19												
20												

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FECHA	
Versión 5	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Inocuidad de los Alimentos FECHA: 12 junio 2026

HORA INICIAL: 9:00 AM HORA FINAL: 9:20 AM LUGAR: VDA Semillitas de Vida

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas - Salud y Nutrición

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	DORA VIVIANA LIPONCE CAYAPU	1193573746	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3138598707	NR		
2	HELEN ANDREA CASTILLO ROJAS	1081614809	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3182057310	NR		
3	ANDREA MESA CUETUANDO	55130844	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3125049017	NR		
4	MARLENY CANAS BIOCUE	1084669033	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3027080227	NR		
5	YOLANDA PETECHE MESA	1084668503	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3171443512	NR		
6	ROSA MARIA PETE ACHICUE	1084675642	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3182388617	NR		
7	MARTHA LILIANA CAPAZ ACHICUE	1084670014	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3178253185	NR		
8	YANELI MAUDDI CHINDICUE CANAS	1084668884	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3204085106	NR		
9	ARCELIA VIQUEZ TROMPETA	1081736778	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3188444784	NR		
10	NOHEMY CUETETUCO PETE	1007208804	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3153809060	NR		
11	ERICA ROCIO OCA CAPAZ	1084665491	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3172473736	NR		
12	BRIBRIAN NATHALIA ERAZO RUIZ	1123410043	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3179023474	NR		
13	BLANCA NUVIA PETECHE DICUE	1084666013	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3188591851	NR		
14	MARIA GLORIA GUEGUATENDO CUETETUCO	1084667406	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3133801000	NR		
15	LEIDY VIVIANA CHINDICUE PETECHE	1084661657	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3147300000	NR		
16	FRANCY MILENA MESA CAPAZ	1084667335	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3178455262	NR		
17	ROSALBINA MESA CAPAZ	1084672334	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3178455262	NR		
18	BLANCA PANESA ERAZUE ACHICUE	1084677711	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3187700614	NR		
19	DIANA PAOLA CHINDICUE PIOCPACUE	1084670051	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3174306117	NR		
20	DORA VIVIANA LIPONCE CAYAPU	1193573746	MADRE	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA	NA	NA	3138598707	NR		

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