ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 239	
Hora: 08:00am	**Fecha: 23 DE JUNIO DEL 2026**
Lugar:	QUINTAS DE SANTA MARIA
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 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

PÚBLICA

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.

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.

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**
Yurielis Tapia Gómez	**Profesional en Salud y Nutrición**	**CORHUELLAS**	Yurielis Tapia G.
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:	**Yurielis Tapia Gómez.**		

PÚBLICA

EVIDENCIAS:



PÚB

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FS.P1.MI	12/05/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Capacitación al Talento Humano

FECHA 23-06-2026

HORA INICIAL: 08:00 am

HORA FINAL: 01:30pm

LUGAR Quintas de Santa María

DEPENDENCIA LIDER: Corporación huellas de amor Puesto de 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	3128709676	yeni.013@hotmail.com		
2	MARTHA CECILIA ARDILA PERDOMO	26471838	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3132506693	ardila.maria@yahoo.com.co		
3	MARIA ALEJANDRA GUALI OTECA	1075297713	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3227787840	alejandra012017@gmail.com		
4	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712206	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3184556819	yurielistapiagomez@gmail.com		
5	LUCY PAOLA TORRES	55130447	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	313 2130846	Lucytorresmuyto@hotmail.es		
6	FLOR IMELDA CHIMBACO PEREZ	26473981	AUXILIAR PEDAGOGICO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3106070541	florimeldachimbaco07@gmail.com		
7	ALBA LUCIA VELASQUEZ PEÑA	26473982	GESTORA DE ALIMENTOS	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3200871993	avepe21@hotmail.es		
8	MEYLIN PERDOMO CEBALLOS	1084577094	SERVICIOS GENERALES	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3124552722	meylinperdomo300@gmail.com		
9	DANIELA VILLAQUIRA YUCUMA	1010024430	AGENTE EDUCATIVA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3134228690	danielavilaquira27@gmail.com		
10	CLAUDIA XIMENA BRAND YASNO	26472344	AUXILIA DE ENFERMERIA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3508190366	gaelbrand@gmail.com		
11	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	COORDINADORA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	yolmaq15@gmail.com		
12	YOLIMA QUINTERO CASSO	1081419020	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3204310426	yolmaq15@gmail.com		
13												
14												
15												
16												
17												
18												
20												

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

Scanned with CamScanner