ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No. *246*		
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:	Socializar con las familias participantes la programación de la Olla Comunitaria para la vigencia 2026, dando a conocer las preparaciones, ingredientes y grupos de alimentos que serán ofrecidos durante los encuentros, promoviendo una alimentación saludable, balanceada y acorde con los lineamientos de atención integral a la primera infancia.	

Agenda:

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

Desarrollo:

1. Saludo:

La jornada inicio con un cordial saludo al talento humano asistente y agradeció su participación. Se resaltó la importancia de la Olla Comunitaria como un espacio de aprendizaje, integración familiar y fortalecimiento de prácticas alimentarias saludables en los hogares.

2. Oración:

Se realizó una oración de agradecimiento por los alimentos, las familias participantes y el bienestar de los niños, niñas, gestantes y madres lactantes vinculados a la modalidad. Asimismo, se pidió por la salud, la unión familiar y el aprovechamiento de los conocimientos compartidos durante la actividad.

3. Socialización de la temática

TEMA**: OLLA COMUNITARIA.**

Durante la socialización se presentó el ciclo de preparaciones establecido para la Olla Comunitaria 2026, explicando que las recetas fueron diseñadas teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales de niños y niñas de 6 a 11 meses, niños y niñas de 12 a 59 meses, gestantes y madres lactantes.

Se informó que las preparaciones incluyen diferentes grupos de alimentos, garantizando variedad y aporte nutricional. Entre las preparaciones socializadas se encuentran: huevo, arroz con leche, ensalada de

PUBLICA

frutas, arepa asada con queso, patacón con pollo o patacón relleno, yogurt, refresco de avena en leche, chocolate en leche y productos de panificación como la mantecada.

Se explicó que dentro de los grupos de alimentos ofrecidos se encuentran:

- **Alimentos constructores o proteicos:** huevo, pollo, queso campesino, leche y yogurt, los cuales favorecen el crecimiento y desarrollo.
- **Alimentos energéticos**: arroz, harina de maíz, avena, plátano y productos de panificación, que aportan energía para las actividades diarias.
- **Alimentos reguladores:** frutas como manzana, piña y fresa, además de verduras utilizadas en algunas preparaciones como tomate, cebolla y ajo, que aportan vitaminas, minerales y fibra.
- **Lácteos:** leche, queso y yogurt, importantes por su contenido de calcio y proteínas.

Asimismo, se orientó a al talento humano sobre la importancia de mantener adecuadas prácticas de higiene durante la preparación de los alimentos, el correcto lavado de manos, la limpieza de utensilios y la utilización de materias primas en buen estado para garantizar la inocuidad alimentaria.

CORPORACIÓN IRPORACIÓN HUELLAS DE AMOR PARA TU VIDA - CORHUELLAS
NIT 900192881-0
CONTRATO No. 4100242025
PROGRAMA DE ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA
OLLA COMUNITARIA

NIÑOS Y NIÑAS DE 6-11 MESES

ENCUENTROS	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, se	20,00	20
		C072	Piña, cruda	27,27	15
		C054	Manzana común cruda	17,65	15
		C025	Fresa, madura, cruda	15,79	15
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con	50,00	50
ENCUENTRO 3	AREPA ASADA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, pre	20,00	20
		G017	Queso fresco, semiduro, se	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

NIÑOS Y NIÑAS DE 12-59 MESES

ENCUENTROS	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, pas	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	50,00	50
ENCUENTRO 3	AREPA ASADA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	35,00	35
		G017	Queso fresco, semiduro, semigras	20,00	20
	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pas	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
		B103	Tomate, crudo	12,50	10
	CHOCOLATE EN LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pas	200,00	200

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, pasteu	200,00	200
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20,00	20
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	40,00	40
ENCUENTRO 2	ENSALADA DE FRUTAS	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20,00	20
		C054	Manzana común cruda	41,18	35
		C072	Piña, cruda	63,64	35
		C025	Fresa, madura, cruda	36,84	35
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200,00	200
ENCUENTRO 3	AREPA ASADA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60,00	60
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20,00	20
	FRESCO DE AVENA EN LEC	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200,00	200
ENCUENTRO 4	PATACON RELLENO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	191,18	130
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	96,77	90
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10
		B009	Ajo, crudo	2,11	2
		B103	Tomate, crudo	12,50	10
	CHOCOLATE EN LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200,00	200

Decisiones

Se socializo la programación de preparaciones establecida para la Olla Comunitaria 2026, acordando participar activamente en cada encuentro, promover el consumo de los alimentos ofrecidos en los hogares y aplicar las recomendaciones brindadas sobre alimentación saludable, manipulación higiénica de alimentos y aprovechamiento de los productos disponibles en la región.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Ser agentes veedores de que todos los procesos descritos en la socialización se cumpla a cabalidad.	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Aplicar de manera permanente los principios básicos de las BPM	*TALENTO HUMANO*	*Siguientes meses*
Cumplir estrictamente con las normas de higiene personal	*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*

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**	**Próxima reunión**
	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