ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 245	
Hora: 08:30am	**Fecha: 11 DE JUNIO DEL 2026**
Lugar:	FINCA DIANA 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

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

ACTIVIDAD: Inocuidad Alimentaria FECHA Junio 11 del 2026.

HORA INICIAL: 08:30 am HORA FINAL: 12:30 m. LUGAR CASA FINCA DIANA MARIA - TESALIA

DEPENDENCIA LIDER: _____ CORPORACION 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			ASI	PRI
1	YULY JIMENA CERQUERA ANDAPIÑA	1084576229	COORDINADORA PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3125430242	yujicean103@gmail.com		
2	DIANA MARIA HERNANDEZ FRANCO	1116251954	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3186066624	dianemedialuna@gamil.com		
3	DIANA MARCELA HERNANDEZ VIEDA	26471700	PROFESIONAL PSICOSOCIAL	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	312 3082807	dianamh28@gmail.com		
4	YURIELIS TAPIA GOMEZ	1045712206	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3184556919	yurielistapiagomez@gmail.com		
5	LUCY PAOLA TORRES	55130447	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	313 2139846	lucytorrestrujillo@hotmail.es		
6	ESTHER MARGARITA CUELLAR CAMERO	1135254091	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3128644484	1008margara@gmail.com		
7	LEIDY YOHANA CARDOSO OVALLE	53131943	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	317 4198114	yohaca@hotmail.com		
8	JESSICA LORENA CUMBE PERDOMO	1079409772	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	323 2928744	Jessicalorenacp3011@gmail.com		
9	MARIA XIMENA PERDOMO SÁNCHEZ	1079409273	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3138425353	XIMENAPERDOMOSANCHEZ@gmail.com		
10	SANDRA PATRICIA BRAND CUMBE	26471495	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3232407353	Sandrabrand14@hotmail.com		
11	MAIRA CONSTANZA PERDOMO BRAND	1079410702	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3168897678	perdomobrandm@gmail.com		
12	LAURA KATHERINE CLEVEZ REINA	1079409599	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3213311003	lauritas12@hotmail.com		
13	MAGDA LORENA PERDOMO NINCO	26472413	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3167235104	magdalorenaperdomoninco@gmail.com		
14	JHAID MIRIAN GUZMAN RAMIREZ	26471684	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3183270159	jhaid0310@gmail.com		
15	SANDRA JIMENA PERDOMO TRUJILLO	26471503	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3177986477	sandrajime10@gmail.com		
16	MARIA ALEJANDRA PATRANA GUALY	1.079.411.063	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	317 7284796	malejandrap2809@hotmail.com		
17	CAMILA ALVAREZ SANCHEZ	1144172857	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3186848289	camilalic.edu@gmail.com		
18	ANGELICA QUINTERO TRUJILLO	1081408502	AGENTE EDUCATIVO	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3188387089	angelkami@gmail.com		
19	DERLY PLAZAS MORALES	26529286	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	3142804556	derlyplazas72@gmail.com		
20	JOHANA ANDREA BONILLA BASTIDAS	26472439	AUXILIAR PEDAGOGICA	CORHUELLAS	HUILA	LA PLATA		X	317 4789017	bonillajohanaandrea@gmail.com		

¡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