

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 3

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 571	
Hora: 2:00 pm	Fecha: 06/07/2026
Lugar:	Bodega de alimentos
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Promoción y Prevención – Primera Infancia
Objetivo:	Realizar seguimiento al proveedor de alimentos con el fin de verificar las condiciones de calidad, inocuidad, almacenamiento, transporte y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando el adecuado manejo de los productos alimenticios suministrados a la unidad de servicio.

Agenda:

- Saludo
- Seguimiento al proveedor.
- Decisiones

Desarrollo:

- **Saludo y presentación**

se dio inicio a la visita de seguimiento al proveedor de alimentos, brindando un cordial saludo a los asistentes y agradeciendo la disposición para el desarrollo de la actividad. Se resaltó la importancia de estos espacios de acompañamiento y seguimiento, orientados a fortalecer los procesos relacionados con la calidad, inocuidad y adecuado manejo de los alimentos suministrados a la unidad de servicio, garantizando así el bienestar y la seguridad alimentaria de los beneficiarios.

- **Seguimiento al proveedor**

Siendo las 2:30PM se dio inicio a la visita de seguimiento al proveedor de alimentos, realizando el saludo y la socialización del objetivo de la actividad. Posteriormente, se efectuó el recorrido por el área destinada para la recepción, almacenamiento y manejo de los alimentos, verificando las condiciones higiénico-sanitarias y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la manipulación de alimentos.

Durante la visita se evidenció el uso de elementos de protección personal por parte del manipulador, tales como bata, tapabocas y cofia, garantizando condiciones adecuadas de higiene durante el proceso de recepción y pesaje de los productos. Asimismo, se observó el proceso de selección y revisión de frutas y verduras previo al almacenamiento.

Se realizó la inspección visual de los alimentos entregados, verificando características organolépticas como color, olor, textura y estado general de los productos, evidenciando condiciones aceptables para el consumo. Igualmente, se verificó el peso y cantidad de los alimentos suministrados, comparando con el listado de entrega correspondiente.

De igual manera, se revisaron las condiciones locativas del espacio utilizado para el manejo de alimentos, observando pisos y superficies limpias, adecuada ventilación e iluminación. Se brindaron recomendaciones relacionadas con el mantenimiento del orden en las áreas de trabajo y la importancia de evitar elementos innecesarios que puedan generar contaminación cruzada.

También se socializó la importancia del cumplimiento permanente de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), enfatizando en el adecuado lavado de manos, limpieza y desinfección de superficies, correcto almacenamiento de los alimentos y manejo oportuno de residuos sólidos.

Finalmente, se dialogó con el proveedor acerca de la importancia de continuar fortaleciendo los procesos de inocuidad alimentaria, garantizando alimentos seguros y de calidad para los beneficiarios de la unidad de servicio.

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

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

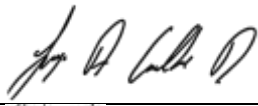
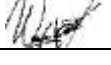
	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 2 de 3

• **Decisiones:**

- Continuar realizando seguimiento periódico a las condiciones de entrega y manipulación de alimentos.
- Fortalecer las acciones de organización y limpieza en las áreas destinadas al manejo de alimentos.
- Mantener el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y protocolos de higiene.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Garantizar el uso permanente de elementos de protección personal durante la manipulación de alimentos.	Proveedor	Continuamente
Realizar limpieza y desinfección continua de las áreas y utensilios utilizados.	Proveedor	Continuamente
Verificar periódicamente las condiciones de calidad de los alimentos recibidos.	Proveedor	Continuamente
Continuar fortaleciendo las medidas de inocuidad y almacenamiento adecuado de los productos.	Proveedor	Continuamente

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Jorge Armando Cordoba Duque	Nutricionista	Corhuellas	
William Yasno Angel	Proveedor	Corhuellas	
Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
	Por definir	Por definir	Por definir
Colaborador que elabora el acta:		Jorge Armando Cordoba Duque	

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

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

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 3



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

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