

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 1 de 5

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 158	
Hora: 9:00 am	Fecha: 31/07/2026
Lugar:	HCB MARIANITOS
Dependencia que Convoca:	EAS CORHUELLAS
Proceso:	<i>PROMOCION Y PREVENCIÓN</i>
Objetivo:	FORTALECER LOS CONOCIMIENTOS DE LAS MADRES COMUNITARIAS SOBRE EL ADECUADO REPORTE DE SALDOS, ROTACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS, PROMOVRIENDO PRÁCTICAS QUE CONTRIBUYAN AL APROVECHAMIENTO OPORTUNO DE LOS ALIMENTOS, LA PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y LA CONSERVACIÓN DE SU CALIDAD E INOCUIDAD.
<p>Agenda:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bienvenida y presentación del tema. 2. Importancia del reporte oportuno de saldos de alimentos. 3. Manejo de sobrantes de mercado y coordinación con la EAS. 4. Rotación y aprovechamiento adecuado de los alimentos. 5. Almacenamiento adecuado de alimentos. 6. Recomendaciones para prevenir contaminación y deterioro. 7. Compromisos y cierre. <p>Desarrollo:</p> <p>Se dio inicio a la capacitación con la bienvenida a las Madres Comunitarias y la contextualización sobre la importancia de realizar un adecuado control de los alimentos disponibles en cada hogar comunitario, teniendo en cuenta que el manejo responsable de los mismos contribuye al cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y aprovechamiento de los recursos destinados a la alimentación de los niños y niñas.</p> <p>Reporte de saldos de alimentos</p> <p>Se explicó la importancia de realizar un reporte oportuno de los saldos de mercado disponibles en el hogar comunitario. Las Madres Comunitarias deben informar a la Entidad Administradora del Servicio (EAS) cuando se presenten sobrantes de alimentos o cantidades que no correspondan a las necesidades proyectadas para las preparaciones programadas.</p> <p>Este reporte permite que la EAS pueda realizar la respectiva revisión y, cuando corresponda, efectuar los descuentos o ajustes en las siguientes listas de mercado, evitando la acumulación innecesaria de productos y favoreciendo una adecuada planeación de las compras.</p> <p>Se hizo énfasis en que los saldos deben ser reportados oportunamente y de manera clara, indicando los alimentos disponibles y las cantidades aproximadas, con el propósito de facilitar el seguimiento y la toma de decisiones por parte de la EAS.</p> <p>Rotación y aprovechamiento de los alimentos</p> <p>Se socializó la importancia de implementar una adecuada rotación de los alimentos, priorizando el uso de aquellos productos que se encuentran próximos a su fecha de vencimiento o que, por sus características, requieren ser utilizados de manera oportuna.</p> <p>En caso de contar con alimentos sobrantes de una entrega anterior y que estos se encuentren en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad, se debe priorizar su utilización en las próximas preparaciones programadas, evitando que permanezcan almacenados durante periodos prolongados.</p>	

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 2 de 5

La adecuada rotación permite disminuir el desperdicio de alimentos, prevenir su deterioro y reducir el riesgo de contaminación asociado a un almacenamiento prolongado o inadecuado.

Se reforzó la aplicación del principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), organizando los alimentos de manera que los productos recibidos con anterioridad sean utilizados primero, siempre verificando previamente su estado, fecha de vencimiento, integridad del empaque y condiciones de conservación.

Almacenamiento adecuado de los alimentos

Durante la capacitación se brindaron recomendaciones relacionadas con el almacenamiento de los alimentos, resaltando que estos deben permanecer en espacios limpios, secos, ventilados, organizados y protegidos de fuentes de contaminación.

Se indicó la importancia de:

- Mantener los alimentos separados del piso y de las paredes, utilizando estanterías o superficies adecuadas.
- Evitar el contacto directo de los alimentos con productos de limpieza, sustancias químicas u otros elementos que puedan generar contaminación.
- Conservar los alimentos en sus empaques originales cuando estos se encuentren íntegros y en condiciones adecuadas.
- Identificar adecuadamente los productos cuando sea necesario trasvasarlos a recipientes destinados para almacenamiento.
- Mantener los recipientes de almacenamiento limpios, secos, con tapa y en buen estado.
- Revisar periódicamente las fechas de vencimiento y el estado de los productos.
- Organizar los alimentos de acuerdo con su tipo y condiciones de almacenamiento.
- Evitar la acumulación excesiva de productos que dificulte la limpieza, inspección y rotación.
- Mantener los alimentos protegidos de humedad, plagas, polvo y cualquier otra fuente de contaminación.

Para los alimentos que requieren refrigeración, se recordó la importancia de mantener la cadena de frío y evitar dejar productos perecederos a temperatura ambiente durante periodos prolongados. Asimismo, se debe verificar periódicamente el funcionamiento adecuado del equipo de refrigeración y mantenerlo limpio y organizado.

Prevención de la contaminación de los alimentos

Se resaltó que el adecuado manejo de los saldos, la rotación y el almacenamiento son acciones fundamentales para contribuir a la inocuidad de los alimentos. Un alimento que permanezca almacenado durante demasiado tiempo, que no sea rotado adecuadamente o que se conserve bajo condiciones deficientes puede deteriorarse y representar un riesgo para la salud de los niños y niñas.

Por esta razón, se recordó a las Madres Comunitarias la importancia de verificar antes de cada preparación las condiciones organolépticas de los alimentos, tales como olor, color, textura, apariencia y estado del empaque, y de informar oportunamente cualquier situación que genere dudas sobre su calidad o inocuidad.

También se hizo énfasis en que no deben utilizarse alimentos que presenten signos de deterioro, contaminación, alteración o vencimiento, y que ante cualquier situación irregular se debe informar a la EAS para recibir las orientaciones correspondientes.

Decisiones: La capacitación permitió fortalecer los conocimientos de las Madres Comunitarias frente a la importancia del reporte de saldos, la rotación y el almacenamiento adecuado de los alimentos. Se enfatizó que estas prácticas deben realizarse de manera articulada con la EAS, permitiendo una mejor planificación de las compras, el aprovechamiento oportuno de los alimentos y la disminución de pérdidas y desperdicios.

	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 3 de 5

Asimismo, se reforzó la responsabilidad de mantener condiciones adecuadas de almacenamiento y manipulación, con el propósito de prevenir la contaminación y deterioro de los alimentos y garantizar preparaciones seguras y de calidad para los niños y niñas atendidos en los Hogares Comunitarios.

La actividad finalizó con la participación activa de las Madres Comunitarias, quienes manifestaron disposición para fortalecer estas prácticas en sus respectivos hogares comunitarios.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Realizar el reporte oportuno a la EAS de los saldos o sobrantes de mercado disponibles en el hogar comunitario.	MADRES COMUNITARIAS	POR LA VIGENCIA DEL CONTRATO
Implementar la rotación de alimentos bajo el principio PEPS .	MADRES COMUNITARIAS	POR LA VIGENCIA DEL CONTRATO
Mantener los alimentos almacenados en condiciones adecuadas de limpieza, orden, protección y conservación.	MADRES COMUNITARIAS	POR LA VIGENCIA DEL CONTRATO
Evitar la acumulación innecesaria de alimentos y contribuir al uso eficiente de los recursos destinados a la alimentación de los niños y niñas.	MADRES COMUNITARIAS	POR LA VIGENCIA DEL CONTRATO

FIRMA ASISTENTES

Nombre <i>Se lista mínimo: quien preside la reunión/comité y los responsables de cumplir los compromisos adquiridos. No obstante, si la reunión o Comité es soportada por una resolución o acuerdo, dependerá de lo establecido en dicho acto administrativo o lo que definan los asistentes.</i>	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
LAURA DANIELA VARGAS ROJAS	NUTRICIONISTA	CORHUELLAS	<i>Laura Daniela Vargas R.</i>
Próxima reunión (en caso de que no se programe próxima reunión diligenciar con N/A)	Fecha	Hora	Lugar
	POR DEFINIR	POR DEFINIR	POR DEFINIR
Colaborador que elabora el acta:	PROF SALUD Y NUTRICION		

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

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

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	F9.P1.MI	31/05/2024
		Versión 10	Página 4 de 5



¡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 LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI

12/06/2024

Versión 9

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

ACTIVIDAD: Alimentación infantil y educación alimentaria

HORA INICIAL: 9:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

FECHA: 31/07/26

LUGAR: HCB Marianitos

DEPENDENCIA LIDER: Corhuellas

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	MARICELA MUÑOZ CUELLAR	26572433	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	320 4353005	munoymaricela43@gmail.com		
2	MARIA NORFI QUINAYAS CLAROS	55148788	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	313 4897673	marianorfinquinayas@gmail.com		
3	JOVA CHAVARRO GAVIRIA	2657258	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	322 8807072	katha.ch.1998@gmail.com		
4	MARIA GENOVEVA PEÑA HOYOS	26571373	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	322 7011533	genopena49@gmail.com		
5	BLANCA NIDIA MUÑOZ GARCÉS	55148827	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	320 9555619	blancanidiagarcés1981@gmail.com		
6	LIDA CONSTANZA SILVA PEÑA	1081730218	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	313 3487875	lidas9778@gmail.com		
7	ANA FEIMAR GUZMAN PIAMBA	26572465	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	310 6221365	anafeimarguzman@gmail.com		
8	MARIA EDILMA RUIZ GUENIS	36712864	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	312 5859969	edilmaruizguenis@gmail.com		
9	GRACIELA GUZMAN JUAQUI	26572051	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	313 2135501	Guzmangraciela206@gmail.com		
10	BERNARDA GOMEZ BRAVO	27190973	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	311 8649575	bergomezbravo@gmail.com		
11	MARIA CONSTAZA VARGAS BERMEO	1081728588	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	3005265937	juanchom1906@hotmail.com		
12	MARTHA CECILIA DIAZ MAZABEL	52185109	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	3143553400	marhaceciliadiazmazabel@gmail.com		
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

¡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 ICEF Y A LA LEY 1581 DE 2012.



PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN
FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI

12/06/2024

Versión 9

Página 1 de 1

Clasificación de la Información:
Pública

ACTIVIDAD: Alimentación infantil y educación alimentaria

HORA INICIAL: 9:00 am

HORA FINAL: 11:00 am

FECHA

31/07/26

LUGAR

HCB Marianitos

DEPENDENCIA LIDER: Corhuelas

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELÉFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	MARIA NANCY MARTINEZ VALENZUELA	26582932	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	323 2470237	Marianancymartine5@gmail.com	Maria N.M.	
2	MAYELY VALENZUELA MOLINA	55194663	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	312 3055759	valenzuelamayely@gmail.com	Mayeli V.	
3	LILI CAROLINA CUELLAR	55195250	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	310 8502607	lilicarolina671@gmail.com	Lili Carolina C.	
4	ALBA LIRIA RAMOS VARGAS	66780247	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	320 2481347	albara1573@gmail.com	Alba Liria R.	
5	ERIKA YOHANA SCARPETA IRUA	1084896068	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	323 5221218	Scarpettairuaerikayohana@gmail.com	Erika Yohana S.	
6	DAYRA ALEXANDRA IBARRA	108497218	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	3209397949	alexandraibarracuellar@gmail.com	Dayra Alexandra I.	
7	ARLEDIS ROBLES CARVAJAL	55194353	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	314 2291976	arledisoporapa@gmail.com	Arledis R.C.	
8	ALBA LUZ ZUÑIGA SCARPETTA	55194459	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	313 2659445	albaluzzuniga1@gmail.com	Alba Luz Z.	
9	CELSA MOTTA BOLAÑOS	26582484	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	321 9617727	celsamotta154@gmail.com	Celsa M.B.	
10	ROSAURA NORIEGA CHAVARRO	26482650	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	313 3954425	rosaura-74@hotmail.com	Rosaura N.C.	
11	KELLI JOHANA CUELLAR	1084899089	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	323 7300048	kellycuellar2493@gmail.com	Kelly Johana C.	
12	LENITH MAZABEL MOLINA	1084898023	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	314 7345146	lilitamazabelm@hotmail.com	Lenith Mazabel M.	
13	JEIDY YURLEY MUÑOZ	1094896263	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	320 4395993	jeidy5yurley@gmail.com	Jeidy Yurley M.	
14	YENIFFER MOLINA ROJAS	1004493314	MC	CORHUELLAS	HUILA	PITALITO		X	3142113574	Molinayeniffer08@gmail.com	Yeniffer Molina R.	
15												
16												
17												
18												
19												

¡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.