ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 10:00 AM	**Fecha:** 30 de junio 2026
Lugar:	CDI Huellas de Esperanza
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Desarrollo plan de cualificación al talento humano – Alergias alimentarias
Objetivo:	Fortalecer los conocimientos del talento humano sobre la identificación, prevención y atención oportuna de las alergias alimentarias, con el fin de promover prácticas seguras en la manipulación, preparación y suministro de alimentos dentro de la unidad de servicio.

Agenda:
1. Bienvenida y presentación.
2. Exploración de conocimientos previos.
3. Desarrollo de la temática.
4. Espacio para preguntas, participación e intercambio de experiencias.
5. Evaluación final de aprendizajes.
6. Cierre y conclusiones.

Desarrollo: La presente acta tiene como finalidad dejar constancia de las acciones adelantadas para el fortalecimiento del talento humano vinculado a la unidad de servicio, en el marco del plan de cualificación institucional. Durante la jornada se desarrolló la temática de **alergias alimentarias**, abordando conceptos básicos, factores de riesgo, signos de alerta, medidas preventivas y pautas de actuación frente a posibles reacciones alérgicas.

La actividad inició con una bienvenida a las personas participantes y una breve exploración de conocimientos previos, lo que permitió identificar experiencias relacionadas con la manipulación de alimentos y el reconocimiento de situaciones que pueden comprometer la salud de niños, niñas y adultos con antecedentes de alergias. Posteriormente, se realizó la socialización del contenido central, promoviendo la participación activa y el intercambio de experiencias prácticas.

La temática abordada resaltó los siguientes aspectos:

¿Qué son las alergias alimentarias?

Las alergias alimentarias son reacciones del sistema inmunológico que se presentan después del consumo, contacto o exposición a determinados alimentos. En estos casos, el organismo identifica erróneamente algunas proteínas como una amenaza y desencadena una respuesta que puede variar de leve a grave.

Alimentos que comúnmente pueden generar alergia

Entre los alimentos que con mayor frecuencia pueden provocar alergias se encuentran la leche, el huevo, el pescado, los mariscos, el maní, los frutos secos, el trigo y la soya. Se enfatizó la importancia de reconocer estos alimentos en las preparaciones y de revisar cuidadosamente etiquetas, ingredientes y posibles riesgos de contaminación cruzada.

Síntomas de una reacción alérgica

Los síntomas pueden incluir picazón, enrojecimiento, ronchas, hinchazón de labios o párpados, dificultad para respirar, dolor abdominal, náuseas, vómitos y, en casos graves, anafilaxia. Se destacó la necesidad

PÚBLICA

de actuar con rapidez ante cualquier signo de alarma y de informar de inmediato al personal responsable o a los servicios de salud.

Medidas de prevención

Como medidas de prevención, se indicó evitar el consumo de alimentos identificados como alérgenos, verificar permanentemente las etiquetas de los productos, implementar buenas prácticas de higiene, lavar utensilios y superficies antes y después de cada preparación, y prevenir la contaminación cruzada durante el almacenamiento, manipulación y distribución de los alimentos.

Actuación y tratamiento oportuno

Ante una reacción alérgica, se debe suspender inmediatamente la exposición al alimento sospechoso, informar a la familia o acudiente según corresponda y acudir de forma inmediata al centro de salud más cercano. También se recordó que cualquier medicamento debe ser administrado únicamente bajo indicación de un profesional de la salud.

Como cierre de la jornada, se realizó una evaluación final de aprendizajes en la que las personas participantes demostraron comprensión sobre la importancia de identificar de manera temprana las alergias alimentarias, aplicar medidas preventivas y responder de forma oportuna frente a una eventual emergencia. Se concluyó que este tipo de espacios formativos fortalecen la atención segura, el cuidado integral y la protección de la salud dentro de la unidad de servicio.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Socializar con el equipo de trabajo las principales señales de alerta y medidas de prevención relacionadas con las alergias alimentarias.	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.
Fortalecer la revisión de etiquetas, ingredientes y condiciones de almacenamiento de los alimentos para prevenir riesgos asociados a alérgenos.	Agentes Educativas	Durante la prestación del servicio.
Mantener la ruta de atención y el reporte oportuno frente a cualquier caso sospechoso de alergia alimentaria identificado en la unidad de servicio.	Coordinación y equipo interdisciplinario	Según necesidad

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Fundación Coralina	

PÚBLICA

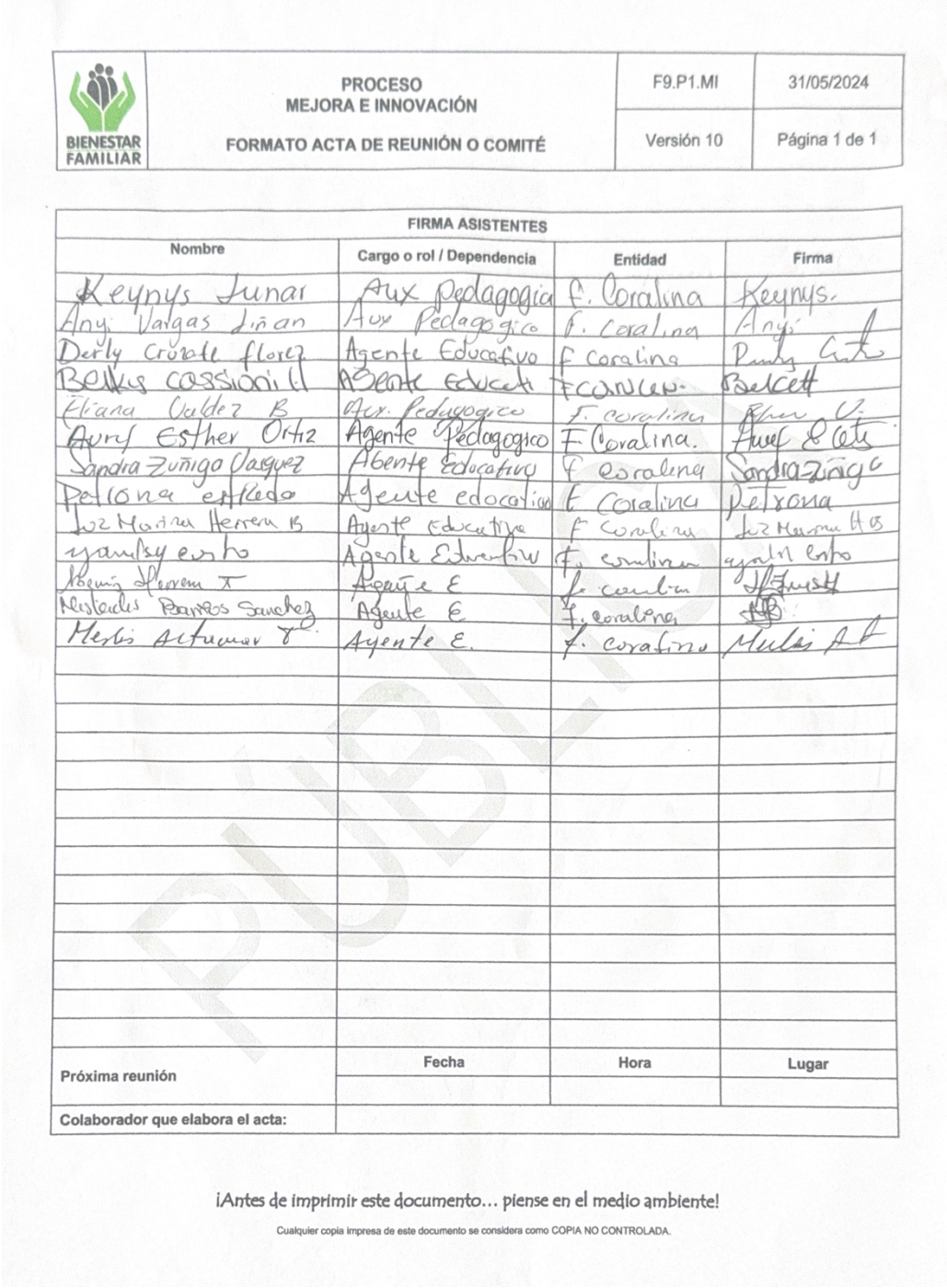
Evidencia fotográfica





PÚBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ

F9.P1.MI | 31/05/2024

Versión 10 | Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Keynys Junar	Aux Pedagogica	F. Coralina	Keynys.
Any. Vargas Liñan	Aux Pedagogico	F. coralina	Anyi
Derly Cronte florez	Agente Educativo	F coralina	
Belkis cassiani H	Agente educat	F.coralina.	Belcett
Eliana Valdez B	Aux. Pedagogico	F. coralina	
Anyi Esther Ortiz	Agente Pedagogico	F Coralina.	Anyi Este
Sandra Zuñiga Vasquez	Agente Educativo	F coralina	Sandra Zuñig
Petrona estrada	Agente educativo	F Coralina	Petrona
Luz Marina Herrera B	Agente educativo	F coralina	Luz Marina H B
yanelsy ensho	Agente Educativo	F. coralina	yanelsy ensho
Mayra Herrera T	Agente E	F. coralina	
Mercedes Ramos Sanchez	Agente E	F. coralina	
Merbis Arturo T.	Ayente E.	F. coralina	Merbis A T

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

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

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ	
Hora: 8:00 AM	**Fecha:** 30 de junio 2026
Lugar:	CDI Huellas de Esperanza
Dependencia que Convoca:	Salud y Nutrición
Proceso:	Capacitación del talento humano Gestor de alimentos - **Capacitación al talento humano gestor de alimentos sobre contaminación de alimentos**
Objetivo:	Fortalecer en el personal gestor de alimentos la importancia de aplicar buenas prácticas durante la elaboración, manipulación, preparación y conservación de los alimentos, con el fin de garantizar su calidad e inocuidad.

Agenda:
1. Saludo e instalación de la jornada.
2. Desarrollo de la capacitación.
3. Conclusiones y recomendaciones.
4. Cierre de la jornada.

En fecha 30 de junio de 2026 se llevó a cabo una jornada de fortalecimiento dirigida al personal gestor de alimentos vinculado a la unidad de servicio, en cumplimiento del plan de cualificación establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y en concordancia con los lineamientos institucionales de salud y nutrición.

La jornada inició con un saludo de bienvenida y la instalación formal del espacio de formación. Posteriormente, se desarrolló la socialización de los principales aspectos relacionados con la contaminación de los alimentos, resaltando su impacto sobre la calidad, la inocuidad y la protección de la salud de la población atendida.

La contaminación de los alimentos se entiende como la presencia de sustancias, microorganismos o materiales extraños que pueden alterar su calidad y representar un riesgo para la salud. Esta contaminación puede originarse en cualquier etapa de la cadena alimentaria: recepción, almacenamiento, preparación, cocción, distribución y consumo. Por ello, resulta fundamental mantener controles permanentes de higiene, limpieza, temperatura y manipulación segura.
También se enfatizó en la prevención de la contaminación cruzada, recordando la importancia de separar alimentos crudos de los ya preparados, lavar y desinfectar adecuadamente frutas, verduras, utensilios y superficies, así como realizar un correcto lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de los alimentos. Estas acciones reducen significativamente la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos.

Durante la capacitación se explicó que los contaminantes pueden clasificarse en tres tipos:
Contaminantes físicos: corresponden a materiales extraños visibles que pueden incorporarse al alimento, tales como hilos, vidrios, fragmentos de madera, esponjas metálicas, clavos, cabellos, accesorios o insectos.
Contaminantes químicos: incluyen residuos o sustancias como detergentes, desinfectantes, insecticidas o metales pesados, cuya presencia puede comprometer la seguridad del alimento.

PÚBLICA

Contaminantes biológicos: comprenden microorganismos como bacterias, virus, hongos y levaduras, los cuales pueden generar enfermedades transmitidas por alimentos si no se controlan adecuadamente.

Se identificaron además algunas señales de alerta para reconocer un alimento posiblemente contaminado o en mal estado, entre ellas:

Mal olor.
Hongos en la superficie.
Lata abollada, oxidada o hinchada.
Carne roja de color más oscuro.
Pescado con la piel blanda.
Grumos en la harina.
Partes blandas u hongos en la fruta.
Huevo que se hunde en un vaso de agua.

Para evitar su contaminación es importante controlar:

Que la temperatura de conservación de los alimentos sea la adecuada.
Una correcta higiene de los lugares y elementos utilizados.
Que los alimentos no sean preparados mucho tiempo antes de ser consumidos o en grandes cantidades.

De igual manera, se recomendó verificar siempre la fecha de vencimiento, el estado del empaque, la apariencia, el olor y la textura de los productos recibidos, así como asegurar un almacenamiento ordenado y una rotación adecuada de los alimentos para evitar pérdidas y riesgos sanitarios.
Conclusiones y recomendaciones: Se concluyó que la prevención de la contaminación de los alimentos constituye una responsabilidad permanente del personal manipulador, por lo que es indispensable mantener prácticas seguras en cada etapa del proceso. Asimismo, se recomendó fortalecer los hábitos de higiene, la verificación de condiciones de almacenamiento y la aplicación rigurosa de las medidas sanitarias establecidas por la institución.
Al finalizar la actividad, se realizó una breve evaluación de la jornada, se atendieron las inquietudes presentadas por las participantes y se reiteró la importancia de aplicar de manera permanente las recomendaciones socializadas en el ejercicio de sus funciones. Finalmente, se invitó al personal a mantener medidas preventivas frente a los factores ambientales y operativos que pueden incrementar el riesgo de contaminación, dando cierre satisfactorio a la jornada.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Poner en práctica las recomendaciones suministradas durante la capacitación, con el fin de fortalecer los procesos de manipulación segura y prevenir la contaminación de los alimentos.	Personal gestor de alimentos	
Verificar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos al momento de la recepción, evitando el ingreso de productos en mal estado.	Personal gestor de alimentos	

PÚBLICA

Mantener la temperatura adecuada de conservación y preparación de los alimentos, de acuerdo con las recomendaciones sanitarias establecidas.	Personal gestor de alimentos	

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Elida Zúñiga	Salud y Nutrición	Coralina	Elida Zúñiga

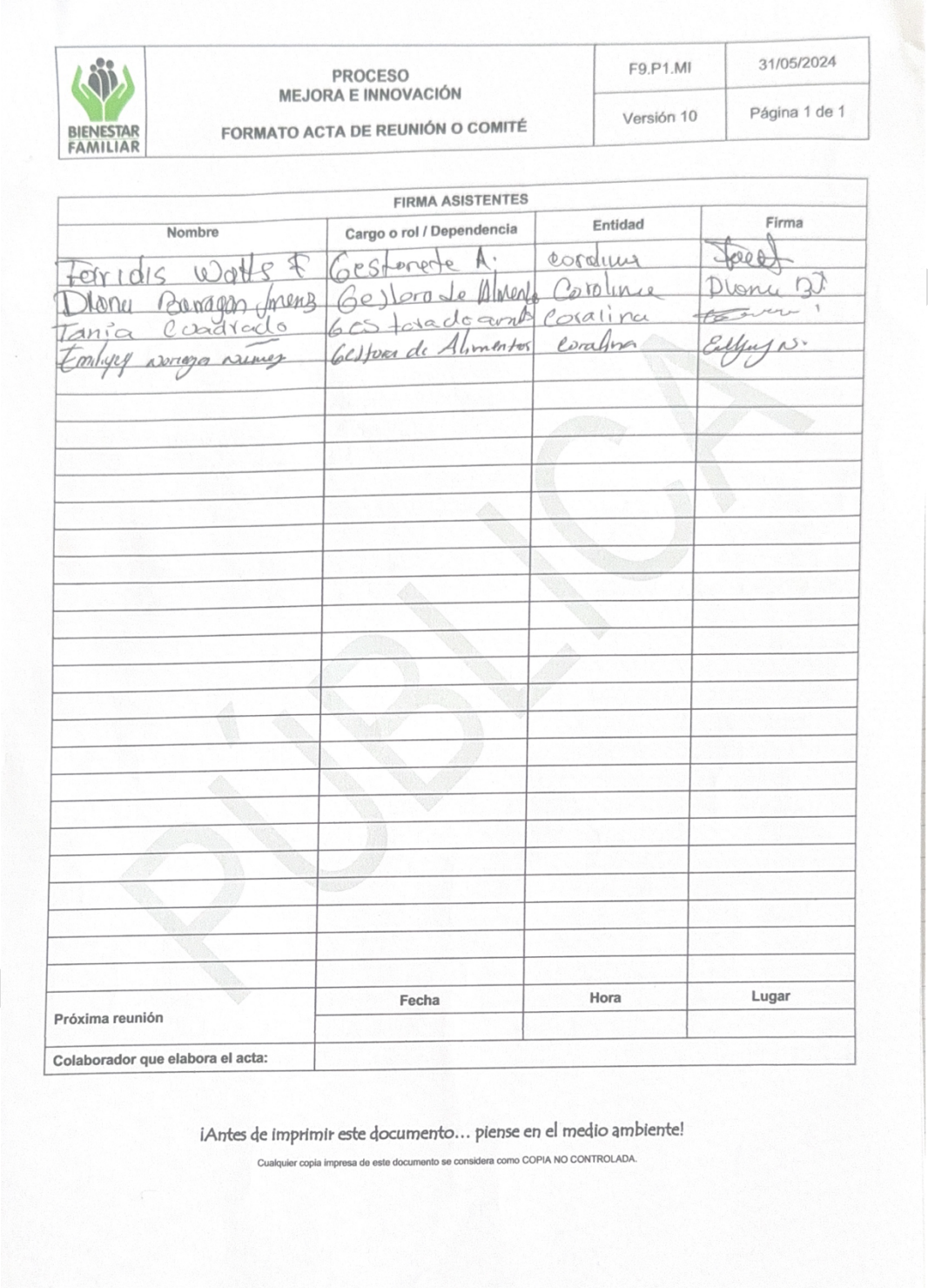
Evidencia fotográfica





PUBLICA

LISTADOS DE ASISTENCIA



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ

F9.P1.MI	31/05/2024
Versión 10	Página 1 de 1

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Feridis Watts F	Gestorente A.	coralina	
Diana Barragan Jimenez	Gestora de Bienest	Coralina	
Tania Cuadrado	Gestora de arte	Coralina	
Emilyey Noriega Nunez	Gestora de Alimentos	Coralina	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
Colaborador que elabora el acta:			

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

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 2		
Hora: 8: 00 AM		**Fecha:** 30-06-26
Lugar:	COMEDOR UDS	
Dependencia que Convoca:	COMPONENTE DE FAMILIA, COMUNIDAD Y REDES	
Proceso:	AUTOESTIMA Y SUPERACIÓN PERSONAL: RUMBATERAPIA	
Objetivo:	AFIANZAR LOS PROCESOS INTRAPERSONALES, RED DE APOYO Y COLABORATIVOS DENTRO DE LA UDS Y BRINDAR ESTRATEGIAS PARA MEJORAR LA PARTICIPACIÓN Y AMBIENTE LABORAL.	

Agenda:

- Bienvenida
- Dinámica rompe hielo
- Socialización de la temática
- Rumbaterapia

Desarrollo:

Siendo las 80:00 am el equipo psicosocial Maria Alejandra teran, interviene desde su componente familia, comunidad y redes en el espacio designado como JORNADA PEDAGOGICA, que tiene como objeto enfatizar la temática del AUTOESTIMA Y SUPERACIÓN PERSONAL. Nos reunimos con el talento humano de la unidad de atención.

Con el fin de acompañar este proceso, el EQUIPO PSICOSOCIAL pone a disposición este taller participativo y un conjunto de recursos pedagógicos especialmente diseñados para facilitar el trabajo colectivo. Estos materiales buscan adaptarse a la diversidad de nuestros ambientes familiares y sociales de nuestro territorio y promover una participación, consciente y comprometida, que sitúe el ejercicio profesional como una acción estratégica orientada a mejorar los procesos de aprendizajes significativos.

Para dar continuidad con la jornada prevista socializamos el concepto de la AUTOESTIMA, su importancia y como todos esos elementos influyen e impactan en nuestras vidas y en nuestro que hacer. Entonces recogemos diversas teorías y concepciones como lo es: Introducción

Introducción:

La superación personal es un proceso que requiere una reflexión constante sobre los diversos aspectos que componen nuestro bienestar, tales como el físico, emocional, intelectual, social y espiritual. Este trabajo aborda tres actividades fundamentales para fomentar dicho proceso. En primer lugar, se explora el concepto de autoestima, tanto desde la perspectiva de diversos autores como desde el autoanálisis, lo cual permite construir un concepto propio adaptado a nuestra experiencia personal. En segundo lugar, mediante
la elaboración de un "círculo de vida", se asignan porcentajes a cada aspecto de la superación personal según el nivel de atención y cuidado que se les otorga, brindando una visión gráfica de nuestro equilibrio personal.

PÚBLICA

Finalmente, se redacta un informe autorreflexivo que resalta la importancia de estos aspectos y cómo se aplican en la vida cotidiana, identificando las acciones que nos acercan a la superación personal. Definiciones de autoestima

Autores:

De acuerdo con Rice (2000), la autoestima de una persona es la consideración que tiene hacia sí misma, se desarrolla a partir de la interacción personas que se consideran importantes entre ellas. El yo evoluciona por medio de pequeños logros, los reconocimientos y el éxito.

Para White (1998), la autoestima es el valor del yo, el valor de la persona ante los ojos de las otras. Esta autora la define como un proceso dinámico y multidimensional que se va construyendo a lo largo de la vida y en el cual se involucra el contexto social, físico, emocional y cognitivo de la persona.

Por último quisimos brindarles un espacio que abarcara el esparcimiento, la actividad dad física y relación por media de **La rumbaterapia en el trabajo: es una actividad grupal de baile que combina música y ejercicio para mejorar la salud física, emocional y social de los empleados.**

Qué es la rumbaterapia en el trabajo

La rumbaterapia consiste en **sesiones de 30 a 60 minutos** donde los colaboradores realizan ejercicios aeróbicos mediante coreografías sencillas al ritmo de música como salsa, merengue, cumbia, reguetón o champeta, guiados por un profesional de actividad física o salud ocupacional. A diferencia de las pausas activas tradicionales, esta práctica tiene un fuerte componente **emocional y social**, buscando liberar tensiones, mejorar el estado de ánimo y fortalecer las relaciones laborales.

Beneficios principales

Físicos: Mejora la circulación sanguínea, oxigenación corporal, flexibilidad, resistencia y coordinación motriz. Ayuda a prevenir enfermedades musculoesqueléticas y cardiovasculares, y puede incluirse como acción preventiva frente a riesgos ergonómicos.

Psicológicos: Disminuye el estrés y la ansiedad mediante la liberación de endorfinas y dopamina, hormonas relacionadas con la felicidad.

Sociales y organizacionales: Refuerza la cohesión del equipo, mejora la motivación, eleva la moral y contribuye a un ambiente laboral más positivo

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Fortalecer canales de comunicación asertiva	Talento humano	Mayo-Julio
Respetar la diversidad en opiniones	Talento humano	Mayo- Julio
Colaborar con los compañeros	Talento humano	Mayo- Julio
Ser empáticos y solidarios con los demás alrededor	Talento humano	Mayo-Julio

REGISTRO FOTOGRAFICO



