Lugar	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Fecha	*9/01/2025 – 2:15pm-3:00pm*
Tema	Principios Básicos y Buenas Prácticas de Manufactura Res. 2674 de 2013
Desarrollo	ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista ORDEN DEL DÍA: 1. Desarrollo de la actividad. 2. Compromisos. 3. Anexos. DESARROLLO: La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. La Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos. Entre los principios básicos y las buenas prácticas de manufactura (BPM) se encuentran: • Clasificación de alimentos por riesgo • Requisitos para los pisos • Condiciones de ventilación • Diseño y mantenimiento de equipos y utensilios • Requisitos de higiene para el personal • Requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos Algunos de los aspectos que reglamenta la resolución son: • La clasificación de los alimentos según el riesgo para la salud pública • Los requisitos para la limpieza y desinfección de los pisos • La ventilación para evitar la condensación de vapor y polvo • Las condiciones de diseño y mantenimiento de los equipos y utensilios • Los requisitos de higiene para el personal que manipula los alimentos • Los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los

alimentos.

Personal Manipulador de alimentos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Educación y Capacitación:

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Se anexa: 1. Registro fotográfico.
2. FOR-GD-023 Formato listado de asistencia.
3. Pretest y postest.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	*Yamile Andrea Viana Osorio*	*Nutricionista Dietista*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
	Sor María Gilma Castro Castro	*Coordinadora*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura.	Nutricionista.	Diariamente.
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de febrero de 2025.		
Elaboró	*Yamile Andrea Viana Osorio*		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Principios Basicos y Buenas Practicas de Manufactura Resolucion 2674 de 2013

2 Lugar o Localidad o Sede :Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos

3. Fecha y hora: 9/01/2025 2:15-3:00pm

4. Nombre responsable: Yamit Andrea Viana Osorio

5. Dependencia responsable:Subdirección para la Vejez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Comenza Palacios Arevalo	CC	35250662	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	palaciosccomenza00@gmail.com	3123706009	Comenza Palacios
2	Mónica Caballero Ruiz	CC	1036779581	CCC Hogar Clarita Santos	Gastrónoma	Contratista	monicaballeroruiz@gmail.com	3146471214	
3	Olga Patricia Guzman	CC	35416880	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	patoguz70@gmail.com	3133174129	
4	Nancy Mireya Fernández	CC	52735407	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	mumireyafer@gmail.com	3197710764	
5	Olga Luisa Rua de la Cruz	CC	22545318	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. Cocina	Contratista	olgaluisarua delacruz@gmail.com	3123760045	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ		
09/01/2025	**CAPACITACIÓN BPM RESOLUCIÓN 2674/2013**	**CONTRATO 9582-2024**



	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN

NOMBRE: NANCY MIREYA FERNÁNDEZ No. Cédula: 52735407

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

PRETEST RESOLUCIÓN 2674/2013

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la *industria de alimentos*?		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

POSTEST RESOLUCIÓN 2674/2013

NOMBRE: NANCY MIREYA FERNÁNDEZ No. Cédula: 52735407

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	28/01/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN

NOMBRE: OLGA LUISA RÚA DE LA CRUZ No. Cédula: 22545318

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

PRETEST RESOLUCIÓN 2674/2013

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la *industria de alimentos?*		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

POSTEST RESOLUCIÓN 2674/2013

NOMBRE: OLGA LUISA RÚA DE LA CRUZ No. Cédula: 22545318

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	28/01/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN

NOMBRE: OLGA PATRICIA GUZMAN No. Cédula: 35416880

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

PRETEST RESOLUCIÓN 2674/2013

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la *industria de alimentos?*		X
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		X
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		X
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		X

POSTEST RESOLUCIÓN 2674/2013

NOMBRE: OLGA PATRICIA GUZMAN No. Cédula: 35416880

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		X
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		X
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		X
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		X

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	28/01/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN

NOMBRE: CARMENZA PALACIOS No. Cédula: 35250662

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

PRETEST RESOLUCIÓN 2674/2013

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		X
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		X
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		X
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		X

POSTEST RESOLUCIÓN 2674/2013

NOMBRE: CARMENZA PALACIOS No. Cédula: 35250662

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		X
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		X
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		X
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		X

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	28/01/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE HOGAR CLARITA SANTOS
	EVALUACIÓN

NOMBRE: MONICA MARCELA CABALLERO RUÍZ No. Cédula: 1036779581

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

PRETEST RESOLUCIÓN 2674/2013

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la *industria de alimentos?*		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

POSTEST RESOLUCIÓN 2674/2013

NOMBRE: MONICA MARCELA CABALLERO RUÍZ No. Cédula: 1036779581

FECHA: 09/01/2025 ÁREA: NUTRICIÓN CALIFICACIÓN: 4 /4

		FALSO	VERDADERO
1	¿La resolución 2674 de 2013 establece los requisitos sanitarios para la industria de alimentos?		✓
2	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos de la infraestructura?		✓
3	¿Entre los principios básicos de las BPM se encuentran los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos?		✓
4	¿Hace parte de la resolución 2674 de 2013 las condiciones del manipulador de alimentos y la educación y capacitación que se debe llevar a cabo?		✓

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	28/01/2025

Scanned with CamScanner