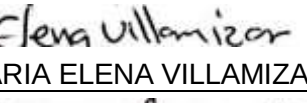
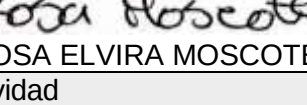
Lugar	Comunidad de cuidado Macarena
Fecha	10 de marzo de 2025, hora: 12:40 pm-1:30pm
Tema	Resolución 2674 de 2013 y otras normas
Desarrollo	La Resolución 2674 de 2013 es crucial para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos que consumimos. Esta normativa establece un conjunto de requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas y empresas involucradas en la cadena alimentaria, desde la fabricación hasta la comercialización. Implementar esta resolución en el Servicio de Alimentación es fundamental para proteger la salud de los consumidores, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y asegurar que los productos alimenticios cumplan con estándares de higiene y seguridad. **Objetivo:** La Resolución 2674 de 2013 tiene como objetivo establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que se dedican a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos en Colombia. **Ámbito de Aplicación:** Las disposiciones de esta resolución se aplican a todas las personas naturales y jurídicas que participan en las actividades mencionadas anteriormente, así como al personal manipulador de alimentos. **Requisitos Sanitarios:** **Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario:** Dependiendo del riesgo en salud pública de los productos alimenticios, se requiere una notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario para su fabricación, envasado o importación. **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Las personas y empresas deben cumplir con las BPM para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos. **Etiquetado y Rotulado:** Los alimentos deben estar debidamente etiquetados y rotulados, indicando información relevante como ingredientes, fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento. **Condiciones Higiénicas:** Los establecimientos deben cumplir con condiciones higiénicas adecuadas en sus instalaciones, equipos y utensilios. **Capacitación:** El personal manipulador de alimentos debe recibir capacitación continua en temas de higiene y seguridad alimentaria. **Autoridad Sanitaria:** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) es la autoridad encargada de expedir los registros, permisos y notificaciones sanitarias, y de vigilar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución. INVIMA también puede realizar inspecciones y auditorías para asegurar el cumplimiento de la normativa. **Excepciones:** La resolución no se aplica al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano, regulado por el Decreto 1500 de

	2007 y sus modificaciones. **Sanciones:** En caso de incumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución, las personas o empresas responsables pueden ser objeto de sanciones administrativas, que incluyen multas, cierre temporal o definitivo del establecimiento, y retiro del mercado de los productos afectados. **Implementación y Monitoreo:** Es responsabilidad de las empresas implementar un sistema de control interno para garantizar el cumplimiento de la resolución. Además, se debe llevar a cabo un monitoreo constante y auditorías internas para identificar y corregir posibles desviaciones. **Conclusión** La Resolución 2674 de 2013 es un instrumento vital para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos en Colombia. Su correcta implementación en el Servicio de Alimentación protege la salud de los consumidores y contribuye al desarrollo de una industria alimentaria segura y confiable. **Desarrollo** 1. Se realiza convocatoria de la capacitación 2. Aplicación de Pre test 3. Desarrollo del tema 4. Resolución de inquietudes 5. Diligenciamiento del Post test 6. Cierre **ANEXOS:** Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico y firma de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	 JUAN CARLOS RUIZ	Gastrónomo	Comunidad de Cuidado Macarena
	 JULIAN ESTEBAN BELLO	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado Macarena
	 LEYDYS LAUDIS PARRA	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado Macarena
	 MARIA ELENA VILLAMIZAR	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado Macarena
	 ROSA ELVIRA MOSCOTE	Auxiliar de cocina	Comunidad de Cuidado Macarena
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo	Todos los días
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de abril de 2025		

Elaboró	Paola Triana Rey– Nutricionista

REGISTRO FOTOGRAFICO 10-03-2025



NOMBRE Yuli Pareda

FECHA 10/3/25

PREGUNTA	PRE TEST		POST TEST	
	V	F	V	F
¿La Resolución 2674 de 2013 establece 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?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 aplica para el personal manipulador de alimentos?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre infraestructura?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre agua potable y residuos?	X		X	

NOMBRE Elena Villamizar

FECHA 10-03-2025

PREGUNTA	PRE TEST		POST TEST	
	V	F	V	F
¿La Resolución 2674 de 2013 establece 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?	✓		✓	
¿La Resolución 2674 de 2013 aplica para el personal manipulador de alimentos?	✓		✓	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre infraestructura?	✓		✓	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre agua potable y residuos?	✓		✓	

NOMBRE Juan Carlos Ruiz Ruiz

FECHA 10-03-25

PREGUNTA	PRE TEST		POST TEST	
	V	F	V	F
¿La Resolución 2674 de 2013 establece 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?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 aplica para el personal manipulador de alimentos?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre infraestructura?		X	X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre agua potable y residuos?		X	X	

NOMBRE [illegible]

FECHA 10/03/25

PREGUNTA	PRE TEST		POST TEST	
	V	F	V	F
¿La Resolución 2674 de 2013 establece 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?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 aplica para el personal manipulador de alimentos?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre infraestructura?	X		X	
¿La Resolución 2674 de 2013 menciona aspectos sobre agua potable y residuos?	X		X	