ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28 de agosto de 2025.

HORA: 4:30 pm - 5:45 p.m.

LUGAR: Virtual

TEMA: Normatividad en BPM

ASISTENTES: colectivos de trabajo jardines infantiles Fundación Pepaso

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Aplicación del pre test Normatividad en BPM
3. Presentación en Power Point de la Normatividad en BPM Aclaración de dudas, aplicación de pos test, evaluación y cierre del taller

DESARROLLO:

1. Se da la bienvenida a las participantes se les explica el objetivo del taller.
2. Se entrega pre test para su diligenciamiento
3. Se realiza presentación en power point con el tema Normatividad en BPM
4. Se realiza aplicación del pos test cierre del taller.

Introducción

Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



Normatividad

- ✓ Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- ✓ Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- ✓ Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- ✓ Resolución 5109 de 2005: Rotulado
- ✓ Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- ✓ Demás normas vigentes.

NORMATIVIDAD

Resolución 719 de 2015

Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública



Resolución 2674 de 2013

Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

NORMATIVIDAD

Decreto 3075 de 1997

Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

Ley 9a de 1979

Código Sanitario Nacional

Resolución 5109 de 2005

Rotulado

Resolución 2505 de 2004

Ministerio de Transporte



La resolución 810 del 16 de junio de 2021 del ministerio de salud y protección social y la ley 2021 del 30 de julio de 2021 aprobada por el congreso de Colombia, reglamenta los productos comestibles con un alto componente en sodio, azúcares, calorías o grasas saturadas

. La resolución 4506 del ministerio de salud y protección social del 30 de octubre de 2013,en el artículo 304 dispone que no se consideran aptos para el consumo humano de los alimentos o bebidas alteradas, adulterados, falsificados, contaminados o con otras características anormales que puedan afectar la salud del consumidor y establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos y materias primas destinados al consumo humano.

3. Aplicación del pos test al comparar los resultados del pre y postest, se observa que las participantes tienen conceptos previos acertados y que hubo apropiación del conocimiento en un 95%.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Castillo	Nutricionista-dietista		Olga C. Castillo M.

Anexos:

Elaboró: Olga Castillo Nutricionista MND 06913

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _DIANA MILENA ECHEVERRY C . FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Kelly Dayana Pajoy FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _NICOLE DAYANA PADILLA CARRERO FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _JEIMY ANDREA TANGARIFE FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Sandra Milena Castro Vela . FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _DIANA MILENA ECHEVERRY C . FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _SANDY LISETH ROMERO MATIZ FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _ROSA ANGELICA RAMIREZ . FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

PRETEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _LAURA CAMILA ESCUDERO RUIZ FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _ANGIE JOHANNA SEGURA FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Maria Teresa Garcia Romero FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _jenny Andrea sanchez celeita FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _mileidis del valle Ibarra sierra FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Nancy Duarte FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Angie Carolina Quiroga Gualteros FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

POSTTEST NORMATIVIDAD EN BPM

NOMBRE: _Sara Yaneth Hilarion FECHA: 28 /08/2025_____
Escoja una opción y marque con una X

1. **La resolución 5109 de 2005:**

A. Clasifica los alimentos de acuerdo a su riesgo en salud pública._____

B. Reglamenta el rotulado de los alimentos.__**X**___

2. **La resolución 2674 de 2013: A. ___** Reglamenta el cumplimiento de los diferentes factores que debe tener el manipulador de alimentos en el servicio de alimentos **B.___** estipula para los manipuladores las prácticas de higiene personal, certificado médico educación y capacitación.

Ay B son verdaderas__**X**_.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, en Colombia están reglamentadas por:
___**A.** Resolución 2674 de 2013 ___**B**. Decreto 3075 de 1997 ___**C**. Decreto 3065 de 1997

_**X**___**D**. A y B son correctas.

4. **El decreto 3075 de 1997 por**: **A**. ___ Presenta, todos los requisitos sanitarios en la compra, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. **B**. _____ Reglamenta prácticas que garantizan que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas. __**X**__. Ay B son verdaderas.

.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista-Dietista UN.

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-033
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Plan de capacitación 2. Lugar o Localidad o Sede: KENNEDY 3. Fecha y hora: 28/08- 2025

4. Nombre responsable: dga castillo 5. Dependencia responsable: JI FUNDACION PEPASO

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	Nicole Padilla	CC	1012368891	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Administra.	N/A	Juliana.spadilla31@gmail.com	3203148004	Nicole P.
2	Angie Zagura Delgado	CC	1078550158	JI FUNDACION PEPASO	Responsable	N/A	kennedypepaso@gmail.com	3164911107	
3	Laura Camila Escobar	CC	1016010832	JI FUNDACION PEPASO	Servicios Generales	N/A	camilaservia2006@gmail.com	3125965848	
4	Jeimy Tangarife.	C.C.	1012440494	JI FUNDACION PEPASO	Manipuladora alimentos.	N/A	Jeim.lopez.2023@gmail.com	3142932508.	Jeimy T
5	Jenny Sanchez	CC	1012369899	JI FUNDACION PEPASO	Manipuladora de Alimentos	N/A	Jeans6daniel6@gmail.com	3214218403	Jenny S.
6	Sara Yaneth Hilario	CC	53011957	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Pedagógica	N/A	Sarahilario@gmail.com	3058163517	Sara Hilario
7	María Teresa García	CC	52325086	JI FUNDACION PEPASO	Manipuladora de Alimentos	N/A	Manitere2503@gmail.com	3156573382	María García
8	Sandra Castro	CC	52465934	JI FUNDACION PEPASO	AUX. Servicios Generales	N/A	Samimi121998@gmail.com	3138247953	Sandra Castro
9	Yuly Paola Patiño	CC	1023861420	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	Yupazp-10@Hotmail.com	3102549917	
10	Sandy Lis Eth Lagos Ruiz	CC	1022925917	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	Sandypapo2501@hotmail.com	3172888189	
11	Rosa Adela Bonilla	CC	1033531883	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angeli.caramira-1@hotmail.com	3102029773	
12	Kelly Dayhana Pajoy Cumaco	CC	1012481352	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Pedagógica	N/A	dayhanapajoy@gmail.com	3144592190	
13	Angie Carolina Quiroga G.	CC	1033742093	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	angie.quiroga.guelteros@gmail.com	3222128378	
14	Diana M. Echeverry L.	CC	5715518	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	d.echeverry1@hotmail.com	3212070960	
15	Nancy Duarte	CC	53036895	JI FUNDACION PEPASO	Docente	N/A	nancyndg@gmail.com	3213265635	
16	Mileidis Ibarra S.	CC.	40929006	JI FUNDACION PEPASO	Auxiliar Servicio Gen	N/A	mileidisibarra02@gmail.com	3103071049	
17				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
18				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
19				JI FUNDACION PEPASO		N/A			
20				JI FUNDACION PEPASO		N/A			

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

Powered by CamScanner