**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 REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 28/08/2025 Nombre: Gloria Jara

Relacione los términos **a,** b, c, d, e; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal b. Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos deb e cumplir estos requisitos) c.Evitar la contaminación cruzada d. Razones por las que d ebemos lavarnos las manos e. Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

D Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen.Todas el las han de ser cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal

E Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intesti nales parasitarias. Estas complicaciones son causadaspor la flora microbiana transitoria de la piel (co mpletamente distinta a la flora residente no patógena)que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

C **Antes de**: Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas.**Después de**: t ocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño,toser o estornudar, tocar masc otas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 28/08/2025 Nombre: Mercedes sierra

Relacione los términos **a,** b, c, d, e; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal b. Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador dealimentos deb e cumplir estos requisitos) c.Evitar la contaminación cruzada d. Razones por las que d ebemos lavarnos las manos e. Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

D Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen.Todas el las han de ser cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal

E Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intesti nales parasitarias. Estas complicaciones son causadaspor la flora microbiana transitoria de la piel (co mpletamente distinta a la flora residente no patógena)que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

C **Antes de**: Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas.**Después de**: t ocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño,toser o estornudar, tocar masc otas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista

PRETEST REGLAMENTACION QUE DEBE CUMPLIR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 28/08/2025 Nombre: miriam ortega

Relacione los términos **a,** b, c, d, e; con las definiciones de la parte inferior

a. Higiene personal b. Resolución 2674 del 2013(el personal manipulador de alimentos debe cumplir estos requisitos) c.Evitar la contaminación cruzada d. Razones por las que d ebemos lavarnos las manos e. Momentos en que se recomienda el lavado de manos.

D Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen.Todas el las han de ser cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua.

B Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal

E Reducir casi a la mitad la incidencia de la diarrea, disminuir la tasa de infecciones respiratorias, minimizar la incidencia de enfermedades cutáneas, de infecciones a los ojos y de infecciones intesti nales parasitarias. Estas complicaciones son causadaspor la flora microbiana transitoria de la piel (co mpletamente distinta a la flora residente no patógena)que contamina las manos por el contacto con los objetos cotidianos, secreciones y material fecal

C **Antes de**: Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas.**Después de**: t ocar material sucio o basuras, tocar fluidos corporales, tocar pasamanos en el bus, tocar superficies u objetos que han estado en contacto con otras personas, ir al baño,toser o estornudar, tocar masc otas, tocar dinero, ya que usamos nuestras manos como barrera, por lo que debemos eliminar por arrastre los microorganismos que quedan en ellas.

A Baño diario, lavado de manos, lavado de dientes después de cada comida, cabello recogido, no maquillaje, uniforme limpio, cambio de ropa diario.

Elaborado por: Olga Castillo

Nutricionista Dietista