ACTA N°

FECHA: Bogotá, diciembre, 03 de 2025.

HORA: 5:20 – 5:40 pm.

LUGAR: Jardín Castillo San Lucas

TEMA: ROTULADO DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA: folleto, firmas y evidencias fotográficas.

DESARROLLO: Siendo las 5:20pm la profesional en atención a la primera infancia Wendy Correa se dirigió hacia las aulas y comedor para socializar al talento humano de la unidad operativa de manera verbal y por medio de un folleto sobre tema rotulado de alimentos donde se les menciono que todo alimento empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Contenido neto y masa escurrida (unidades del sistema Internacional)
- Registro sanitario INVIMA
- Llista de ingredientes y auditivos
- identificación del lote
- Instrucciones de conservación
- Fechas de vencimiento o duración mínima: teniendo en cuenta: el dia y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses, o el mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.
- Instrucciones para el uso
- Registro Sanitario

No obstante, no se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento ylo de duración mínima para:

- 1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
- 2. Sal para consumo humano.

Adicionalmente se debe tener en cuenta:

- En los rótulos o cualquier otro medio de publicidad, se prohíbe hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar o apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento o de la bebida.
- Se prohíbe utilizar rótulos superpuestos, con en enmiendas o ilegibles.
- La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto ningún aspecto.
- El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento.
- Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.

Para finalizar se les comento que para establecimientos que manejen materias primas para la elaboración de alimentos es necesario que estas materias primas cuenten con rotulado los requisitos serán:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.
4. Nombre y dirección del fabricante o importador.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.

Para finalizar realizan preguntas sobre el tema las cuales fueron respondidas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El talento humano se compromete a aplicar los conocimientos adquiridos durante la socialización propuesta dentro de la unidad operativa.	Wendy Correa	03/12/2025

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

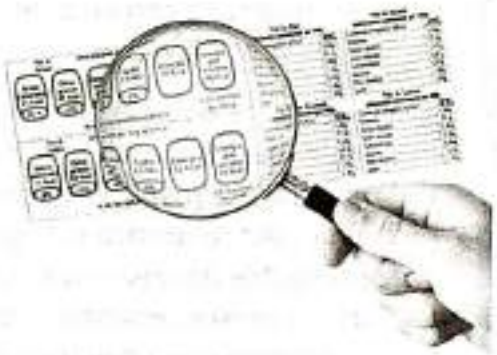












Para establecimientos que manejen materias primas para la elaboración de alimentos es necesario que estas materias primas cuenten con rotulado los requisitos seran:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.
4. Nombre y dirección del fabricante o importador.
5. País de Origen.
6. Identificación del Lote.
7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
8. Condiciones de Conservación.







ROTULADO DE ALIMENTOS



ROTULADO DE ALIMENTOS

Todo alimento empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Nombre del producto
- Nombre y dirección del fabricante
- Contenido neto y masa escurrida (unidades del sistema Internacional)
- Registro sanitario INVIMA
- Llista de ingredientes y auditivos
- identificación del lote
- Instrucciones de conservación
- Fechas de vencimiento o duración mínima: teniendo en cuenta: el día y el mes para los productos que tengan un vencimiento no superior a tres meses, o el mes y el año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses.
- Instrucciones para el uso
- Registro Sanitario

No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento ylo de duración mínima para:

1. Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
2. Sal para consumo humano.



Adicionalmente se debe tener en cuenta:

- En los rótulos o cualquier otro medio de publicidad, se prohibe hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar o apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento o de la bebida.

Se prohíbe utilizar rótulos superpuestos, con en enmiendas o ilegibles.

La etiqueta o rótulo de los alimentos no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado de una falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad del producto ningún aspecto.

El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento.

Los alimentos que declaren en su rotulado que su contenido es 100% natural no deberán contener aditivos.



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002

FECHA:03/12/2025
TEMA: Rotulado de alimentos
DIRIGIDO A: Talento Humano

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
SIRLEY POSADA	Profesional en atención a la primera infancia	Sirley Posada
JENNIFER ANDREA BONILLA	Profesional en atención a la primera infancia	Jennifer Bonilla
GLORIA VARGAS	Profesional en atención a la primera infancia	Gloria vargas
DIANA JUDITH VARGAS	Profesional en atención a la primera infancia	Diana Vargas
YENNY LOZANO	Profesional en atención a la primera infancia	Yeny Lozano
LAURA KATHERIN MATEUS	Profesional en atención a la primera infancia	Laura Mateus O.
LOLA CEBALLOS	Profesional en atención a la primera infancia	lola ceballos
MARILUZ CUESTA	Profesional en atención a la primera infancia	
LUZ DIAZ RAMIREZ	Profesional en atención a la primera infancia	
INGRID ESPERANZA MORENO	Profesional en atención a la primera infancia	Ingrid Moreno
JENNIFER ALONSO C	Profesional en atención a la primera infancia	
WENDY CAROLINA CORREA	Profesional en atención a la primera infancia	
JONH JAIRO GOMEZ	Profesional en atención a la primera infancia	John Gomez
ANDREA JIMÉNEZ	Auxiliar en atención a la primera infancia	Andrea Jimenez
BEISY QUINTERO	Auxiliar en atención a la primera infancia	Beisy Quintero
SANDRA PATRICIA SUSPEDES	Auxiliar en atención a la primera infancia	Sandra Suspes.
MELIZA SÁNCHEZ	Auxiliar administrativo	MELISSA AVILA
MARÍA URREA	Auxiliar de servicios generales	
ANDRÉS MORALES	Auxiliar de servicios generales	
MARTHA VALLES	Auxiliar de servicios generales	Martha Valles

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GD-002

FERNANDA ROJAS	Manipuladores de alimentos	fernandarojas
FLOR ALBA	Manipuladores de alimentos	Flor alba.
EVA LORENA OLIVERA	Manipuladores de alimentos	Eva lorena olivera V.