ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, febrero 28 de 2026.

HORA: 8:00 a.m. - 10:00 a.m.

LUGAR: Jardin Infantil Cofinanciado portal de los sueños

TEMA: Ley de información alimentaria

ASISTENTES: Talento humano del jardin infantil portal de los sueños.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida.
2. Socialización normatividad alimentaria

DESARROLLO: Siendo las 8:00 am se reunió la ingeniera de alimentos Nathaly Parra quien da inicio a la cualificación del talento humano con el fin de abordar la temática del módulo 5 ley de información alimentaria, de acuerdo a lo establecido en el plan de cualificación sanitaria.

La Ley de Información Alimentaria obliga a todos los operadores alimentarios, jardines infantiles, restaurantes, bares, comercios) a informar obligatoriamente sobre la presencia de 14 alérgenos específicos en sus productos. Esta información debe ser clara, precisa y estar disponible para el consumidor.

Se deben declarar el gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos entre los cuales se encuentran:

- **Alimentos No Envasados (Hostelería/Granel):** La información puede facilitarse por escrito (carta, etiquetado) o verbalmente, pero siempre debe haber un registro escrito o electrónico disponible.
- **Alimentos Envasados:**

  La lista de ingredientes debe destacar los alérgenos, generalmente en negrita, mayúsculas o subrayado

  .

- **Forma de informar:** Se pueden usar iconos, cartas o carteles que indiquen claramente qué platos contienen dichos componentes.
- **Trazas:** La ley también busca prevenir la contaminación cruzada, obligando a mencionar la posible presencia de trazas.

Es importante tener presente que como personal formado en buenas practicas de manufactura se debe garantizar que los alimentos que se brindan a las niñas y niños sean óptimos, de calidad y libres de gluten.

la ley de seguridad alimentaria en Colombia se estructura a través de varias normas, destacando la ley 2294 de 2023 (plan nacional de desarrollo) que creó el sistema nacional para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación, y políticas como la ley 1990 de 2019 contra el desperdicio de alimentos. estas leyes buscan asegurar el acceso físico y económico a alimentos inocuos y nutritivos para toda la población, priorizando a comunidades vulnerables, **https://www.dnp.gov.co/LaEntidad_/subdireccion-general-prospectiva-desarrollo-nacional/direccion-desarrollo-social/Paginas/normativa-y-politica-publica-seguridad-alimentaria.aspx**

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Evidencia fotográfica

Elaboró:


REDMI NOTE 14

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Adriana Carolina Gonzalez H FECHA 20 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Adriana G

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Heidy Johana Cadavid FECHA 28 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS
FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5/5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Claudia Jeannet Cruz FECHA 26 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Wesley Danna Castro **FECHA** 28 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

(A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
(C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
(C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
(B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
(D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Danna Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

LG Calidad alimentaria

CALIFICACION: 5

SOPORTE DE CAPACITACION MODULO 5	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy O. Castro FECHA 28 FEB 2026

01. CUAL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA?

A) Proteger la salud publica
B) Promover la industria alimentaria
C) Regular el comercio internacional
D) Proteger el medio ambiente

02.¿QUE TIPO DE INFORMACIÓN DEBE SER INCLUIDA EN LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SEGÚN LA LEY?

A) Solo el nombre del producto
B) Solo la lista de ingredientes
C) La lista de ingredientes, el contenido nutricional y la fecha de vencimiento
D) Solo la fecha de vencimiento
E) Ninguna de las anteriores

03 .¿CUAL ES LA NORMA QUE REGULA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA EN COLOMBIA ?

A) NTC 512 - 1
B) NTC 512 - 2
C) Resolución 5109 de 2005
D) Decreto 3075 de 1997

04.¿QUE ES UN INVENTARIO DE ALIMENTOS Y POR QUE ES IMPORTANTE ?

A) Un listado de alimentos prohibidos
B) Un registro de alimentos disponibles en el mercado
C) Un documento que describe la composición de un alimento
D) Un listado de alimentos que deben ser retirados del mercado

05.¿CUÁL ES LA SANCION POR NO CUMPLIR CON LA NORMATIVIDAD DE INFORMACION ALIMENTARIA ?

A) Multa de hasta 1000 salarios mínimos
B) Cierre temporal del establecimiento
C) Retiro del producto del mercado
D) Todas las anteriores

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Powered by CamScanner

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 28 FEB 2026 **HORA:** 8-12am **CAPACITADOR:**

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Claudia Jeannet Cruz	39.796.863	JIC Portal de los Sueños	2	Dig 51 A SB 27	310 322 3570	Claudia Cruz
Adriana Gonzalez H	1033683307	JIC Portal de los sueños	2	Dig 51 A SB 27	3106493232	Adriana G
Heidy Johana Caduvid	1033807341	JIC Portal de los sueños	2	Diagonal 51 A SB 27	3227823559	Heidy
Danna Castro	1023977534	JIC Porta de los sueños	2	Diagonal 51 A SB 27	3125499620	Danna Castro
Francy O. Castro	52442836	JIC Porta de los S.	2	Diagonal 51 SB 27	3118635668	Francy O.C.
Nelly Vargas	52442436	JIC Portal de los S	2	Diag 51 A SUR #SB-27	3053563607	nelly
Dely Lozano Tunjano	1031144491	JIC Portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB-27	3106770189	Dely Lozano
Dana Rodriguez	52835129	JIC Portal de los Sueños	2	DG 51 A SUR # SB-27	3140078900	dana Rodriguez
Nancy Sanchez	1033777956	JIC portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB-27	3118239579	Nancy Sanchez
Dianila Leal	52063216	JIC Portal de los S	2	Dg 51 A SUR N SB-27	3103355693	Dianila Leal
Hellen Johanna Ruiz	1026579421	JIC Portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB-27	3106294713	
Tatiana Andrea Cadar	1033638259	JIC portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB-27	3015402386	Tatiana Cadar
Monica Monsalve	52370764	JIC Portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB 27	3225313064	
Martha Yamile Torres	39.062.892	JIC portal de los S	2	DG 51 A SUR # SB-27	3219629896	

CALIDAD ALIMENTARIA INGENIERIA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR