

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 4

Lugar	Comunidad de cuidado camino de vida
Fecha	25 de marzo de 2026 Hora: 3:00 pm a 4:00 pm
Tema	Resolución 2674 de 2013
Desarrollo	<p>ASISTENTES: Formato planilla asistencia. Ver anexo. Ayda Álvarez Nutricionista-Raúl Martínez Moreno Coordinador</p> <p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción • Objetivos • Actividad a desarrollar. • Materiales. • Compromisos. • Anexos (evidencia fotográfica y listado de asistencia) <p>OBJETIVO</p> <p>Socializar la resolución 2674 de 2013, que reglamenta los principios básicos y prácticas generales de higiene de las buenas prácticas de manufactura, para minimizar los riesgos de contaminación, por medio del conocimiento de los manipuladores de alimentos.</p> <p>INTRODUCCIÓN</p> <p>Las normas que legislan el sector alimenticio en Colombia son diseñadas por el Estado a través del Ministerio de Salud y Protección Social y están encaminadas a prevenir el consumo de alimentos alterados o contaminados, además de buscar ajustarse a las normas internacionales vigentes.</p> <p>A nivel nacional se cuenta con la ley 9 de 1979 del Código Sanitario Nacional, el decreto 3075 del año 1997 y el 22 de Julio del 2014 entra en vigor la resolución 2674 de 2013 que reglamenta parcialmente y complementa el capítulo V (Alimentos) del decreto 3075 el cual sigue vigente. Las dos normas establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas. La resolución establece los requisitos para la notificación, permiso y registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.</p>

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 4

	<p>DESARROLLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realiza convocatoria a los manipuladores de alimentos para la socialización del tema. <p>La resolución 2674 de 2013 consta de 4 Títulos, 12 capítulos y 55 artículos en los que se busca la reglamentación de las BPM pasando por la conceptualización, especificaciones de las instalaciones, higiene de los manipuladores, registro sanitario, sanciones, multas y hasta la suspensión del registro sanitario, así como demás directrices que competen a las buenas prácticas de manipulación.</p> <p>Los principales cambios que trae la resolución 2674, son: En el título III Capítulo I: Registro Sanitario, Permiso Sanitario y Notificación Sanitaria. Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso o Notificación Sanitaria según sea el riesgo de impacto en la salud pública.</p> <p>Registro Sanitario: Alimentos de ALTO RIESGO en la salud pública vigencia de 5 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento. Permiso Sanitario: Alimentos de MEDIANO RIESGO en la salud pública su vigencia es de 7 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento. Notificación Sanitaria: Alimentos de BAJO RIESGO en la salud pública, y su vigencia es de 10 años. Renovación: 3 meses antes del vencimiento.</p> <p>Artículo 4. El INVIMA a través de la sala especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas- SEABA propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, teniendo en cuenta el riesgo de salud pública.</p> <p>Título II Capítulo III. Personal Manipulador Art. 12 Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el manipulador de alimentos. Dicho plan debe ser por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trate la resolución.</p> <p>Art.22. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas del procesamiento de alimentos. Art.24. Se extiende la obligatoriedad de profesional o personal técnico a establecimientos vinculados a alimentos de riesgo medio y bajo en salud pública.</p>
--	---

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 4

	<p>Art.25. Todo establecimiento que trata la resolución debe garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos críticos, por ende, deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos.</p> <p>Capítulo VI: Saneamiento</p> <p>Se debe tener un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables.</p> <p>I. Limpieza y desinfección</p> <p>II. Desechos sólidos</p> <p>III. Control de plagas</p> <p>IV. Suministro de agua potable.</p> <p>El INVIMA (El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) es la máxima autoridad encargada de controlar y vigilar el cumplimiento de la resolución, mediante formularios diseñados por el Ministerio de Salud y Protección Social para registrar y evidenciar el desempeño y llegado el caso para registrar la respectiva sanción o la no conformidad. Las sanciones pueden ir desde un concepto sanitario pendiente el cual se realizará una nueva visita para ver el cumplimiento de las no conformidades hasta el decomiso y/o destrucción de productos, materias primas, empaques y el cierre del local.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se aclaran dudas e inquietudes <p>Logro: Dominio del tema resolución 2674 de 2013 y aplicación de las normas de higiene.</p> <p>Dificultades: Ninguna.</p> <p>Acción de mejora: Continuar realizando mensualmente la socialización de temas de buenas prácticas de manufactura.</p> <p>2. Materiales: formatos, lapiceros</p> <p style="text-align: center;">REGISTRO FOTOGRAFICO</p>
--	--

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 4 de 4

	 <p>Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive de la comunidad de cuidado.</p>		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	Abril de 2026		
Elaboró	Ayda Alvarez - Nutricionista		

 MUNICIPIO DE SAN JUAN SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1
--	--	--	--

1. Tema: Resolución 2674 de 2013 2. Lugar o Localidad o Sede: Camino de Vida 3. Fecha y hora: 25 de marzo de 2026 3:00-4:00pm
 4. Nombre responsable: Ayda Alvarez Muñoz 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Raúl Martínez M.	CC	48349248	Camino de Vida	Coordinador	Contratista	coordinacionfundacion2019@gmail.com	3114159774	Raúl
2	Valentina Ruiz	CC	1002152612	Camino de Vida	Nutricionista	Contratista	valentin.ruiz@gmail.com	3128807625	Valentina Ruiz
3	Ayda Alvarez M.	CC	1083433814	Camino de Vida	Nutricionista	Contratista	ayda.alvarez@gmail.com	3026465496	Ayda
4	MAGDA VEGA R.	CC	46370366	Camino de Vida	Aux cocina	Contratista	MagdaVega108@gmail.com	3132821902	MAGDA VEGA
5	Carmen Veloz G.	CC	5170484	Camino de Vida	Contratista	Contratista	CarmenVeloz@gmail.com	3107841522	Carmen
6	Laura Bernal	CC	123341156	Camino de Vida	Contratista	Contratista	LauraBernal@gmail.com	3228542552	Laura B
7	Elvira Beltrán	CC	34621175	Camino de Vida	Contratista	Aux cocina	ElviraBeltran@gmail.com	3213257763	Elvira Beltrán
8	Pablo Lasso	CC	3066658	CAMINOS DE VIDA	AUX COCINA	CONTRATISTA	PabloLasso@gmail.com	3208266866	Pablo Lasso
9	Suleiny Patricia C.	CC	1069754055	Camino de Vida	aux. cocina	contratista	Suleinydub@gmail.com	3014603891	Suleiny Cruz
10	Rosa Elena G.	CC	39615881	Camino de Vida	AUX COCINA	Contratista	Rosahelena@hotmail.com	3144732210	Rosa G.
11	Najibe Molina U.	CC	1073670475	Camino de Vida	Aux cocina	Contratista	najibe186@gmail.com	3112771215	Najibe Molina
12	Cristian Galindo	CC	1069757766	Camino de Vida	Aux cocina	Contratista	CristianGalindo@gmail.com	3218040580	Cristian
13	Martha Redondo	CC	35751625	Camino de Vida	aux cocina	Contratista	martharedo@gmail.com	3237932777	Martha Redondo
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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.
 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.