

ACTA N °

FECHA: 24- 04 -2026

HORA: 5:00 pm - 6:00 pm

LUGAR: Virtual

TEMA: Reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos

ASISTENTES: 5 operarias servicio de alimentos, 1 auxiliar administrativa y 1 coordinadora

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en powerpoint, sobre la reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos.

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

Objetivo General: Reforzar conocimientos y prácticas al talento humano del Jardín Infantil Salamandra con el fin de garantizar las buenas prácticas higiénicas en la manufactura de alimentos, aportando a la calidad e inocuidad de los mismos y de las preparaciones elaboradas en el servicio de alimentos.

Objetivo específico: Identificar los conocimientos y reforzar las prácticas higiénicas y la normatividad que deben cumplir el talento humano y en especial las operarias del servicio de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se entrega pre test para su diligenciamiento, se califica junto con las operarias el pretest para determinar los conocimientos previos sobre el tema, encontrando que tienen un 90% de conocimientos acertados que en lo que se equivocaron exceptuando la responsable del servicio fue en la normatividad que reglamenta las prácticas que debe cumplir manipulador de alimentos.
2. Se socializa presentación en powerpoint, reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos en BPM. iniciando con la resolución 2674 del 2013 la cual refiere que se deben tener los documentos: certificado médico, capacitación en BPM, cumplir con la higiene personal (que incluye baño diario, cepillado de dientes, lavado de manos, corte de uñas), utilización del uniforme completo incluido el gorro y el tapabocas bien puesto, utilizar el calzado adecuado y recordar que el personal que este enfermo debe ser reemplazado mientras cumple la incapacidad.

3. Se realizan aclaraciones frente al tema después de realizar la presentación de power point, se entrega postest y se califica en presencia de ellas observando fijación del conocimiento sobre el tema en un 100%.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en el servicio de alimentos del jardín infantil Salamandra y con el fin dar cumplimiento a la reglamentación que deben cumplir las manipuladoras, dicha normatividad debe ser socializada con el talento humano

Metodología: Taller participativo.

Recursos: computador, presentación en power point, pre y pos test.

Retroalimentación: Se observan los conocimientos y prácticas aplicadas en el servicio de alimentos, después de aplicar el postest, se realizan refuerzos de las prácticas inadecuadas.

Sustento teórico: Resolución 2674 de 2013, Resolución 000680 de 2020,

Presentación en power point:



Certificado médico



Educación y Capacitación



Prácticas de Higiene Personal



De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Prácticas de Higiene Personal



Baño diario y buen aseo personal



Higiene oral



lavado del cabello



Cabello recogido totalmente

No maquillaje



Lavado de manos
con agua y jabón



Lavarse las manos:



- Antes de comenzar el trabajo.
- Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
- Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
- Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
- Luego de comer, fumar o sonarse la nariz.
- En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.
- Después de manipular dinero.
- En seguida de utilizar el sanitario.



Uñas:

Limpias, cortas y sin esmalte.



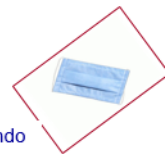
Después de pelar papa y otras preparaciones, limpiar bien las uñas y las manos.



Oídos, nariz y boca



Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

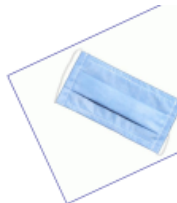


En la nariz y boca se encuentra una bacteria llamada *Staphylococcus*, la cual puede producir intoxicación alimentaria, y se disemina muy fácilmente cuando nos sonamos, tosemos o simplemente silbamos en un área de producción de alimentos.

No está permitido sonarse, toser, estornudar en el servicio de alimentación



Oídos, nariz y boca



Si está resfriado no debe trabajar en el servicio de alimentación, al igual que si presenta supuración de oídos, segrega mucosidad por la nariz, o tiene los ojos llorosos.



Uniforme

- Cámbiese diariamente de uniforme
- Uniforme de color claro
- Si utiliza delantal, preferiblemente sin bolsillos y atado al cuerpo
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable
- Utilice peto.



No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle



No se permite salir del área de preparación con el uniforme puesto,



Calzado



- Material resistente e impermeable.
- Holgado, cerrado y con suela antideslizante.
- Limpio y en buenas condiciones



Guantes

Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico que a las manos.



EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.



Joyas, perfume y loción de afeitar

- No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos $\rightarrow$ absorben olores. contaminación química
- No utilice: anillos, pulseras, cadenas, aretes, relojes, piercing, manillas, broches.
- Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.



Qué hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?

Ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Informar al coordinador de la unidad operativa



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



¿Por qué coloreado?

Para en el caso de que se desprenda y caiga sobre los alimentos, encontrarlo fácilmente y retirar el alimento ya contaminado.



Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos

No escupir, toser o estornudar



Fumar

Limpiar las gafas con el aliento.



Escupir, toser o estornudar

Se debe ser especialmente

cuidadoso con hábitos

como:

~~rascarse la cabeza~~

porque pueden caer

cabellos o caspa en los

alimentos



se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

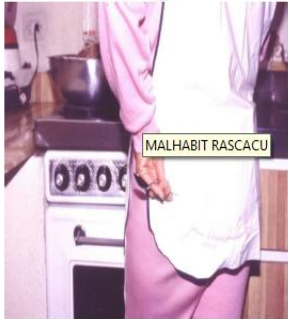
~~sacar cera de los oídos~~



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~dar uso indebido a los instrumentos de trabajo~~

es contaminante y puede ser riesgoso



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~probar los alimentos con los dedos.~~

Si se requiere probarlos, lo harán con un elemento específico para ese uso, teniendo cuidado de lavar la cuchara antes de volverla a meter en la olla, o en el plato, o en cualquier recipiente.



Evitar piso húmedo en área de preparación



Se previenen accidentes y contaminación!

CONVOCATORIA: Responsable del servicio JI. Salamandra

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Castillo	Nutricionista-dietista	JI. Salamandra	<i>Olga C. Castillo M.</i>

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de abril de 2026

HORA: 4:00 pm - 5:00 p.m.

LUGAR: Virtual

TEMA: Normatividad en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

ASISTENTES: 18 personas del Jardín Infantil Salamandra

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.



Intel |

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 cármicos	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	Jl. Salamandra	<i>Olga C. Castillo M.</i>

Anexos:

Elaboró: Olga Castillo Nutricionista MND 06913

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 24 abril 2026 Nombre: DIANA SIRLEY SIERRA

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

a Higiene personal **b** Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos **c**.
Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. **d**. Capítulo 3 Resolución
2674 del 2013 **e**. Momentos en que se recomienda el lavado de manos

d Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

b Certificado médico, educación y capacitación, prácticas de higiene personal.

c No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

a **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas.
Después de: tocar 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 mascotas, 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

CALIFICACION: 10 /10 Todas las respuestas están bien

NOMBRE: DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO FECHA: 24 ABRIL 2026

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.

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.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ☐ Resolución 2674 de 2013

B. ☐ Decreto 3075 de 1997

C. ☐ Decreto 3065 de 1997

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.

C. ☒ Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 10 /10 Todas las respuestas están bien

MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: PAOLA DUQUE FECHA: 24 ABRIL 2026

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. X Reglamenta el rotulado de los alimentos.

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. X son verdaderas.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. Resolución 2674 de 2013

B. Decreto 3075 de 1997

C. Decreto 3065 de 1997

D. X 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.

C. X Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo
Nutricionista-Dietista UN.

CALIFICACION: 10 /10 Todas las respuestas están bien

PRETEST MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha: 24/04/2026 Nombre: Viviana Felix

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

a. Higiene personal b Documentos que debe tener todo manipulador de alimentos c. Acciones que no debe realizar el manipulador de alimentos. d. Capítulo 3 Resolución 2674 del 2013 e. Momentos en que se recomienda el lavado de manos

 A Reglamenta todo lo referente al manipulador de alimentos.

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

 C No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

 E **Antes de:** Iniciar la jornada laboral, tomar alimentos, tener relaciones íntimas.

Después de: tocar 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 mascotas, 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

CALIFICACION: 8 /10; La respuesta está mal

NOMBRE: MAYURI PARRA FECHA: 24 ABRIL 2026

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. X Reglamenta el rotulado de los alimentos.

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. X son verdaderas.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ____ Resolución 2674 de 2013

B. ____ Decreto 3075 de 1997

C. ____ Decreto 3065 de 1997

D. X 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.

C. X Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 10 /10 Todas las respuestas están bien

NOMBRE: GENNY PARRA FECHA: 24 ABRIL 2026

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. X Reglamenta el rotulado de los alimentos.

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. X son verdaderas.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ____ Resolución 2674 de 2013

B. ____ Decreto 3075 de 1997

C. ____ Decreto 3065 de 1997

D. X 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.

C. X Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 10 /10; Todas las respuestas están bien

PRETEST NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: JEREMY A. NUÑO D. FECHA: 24 ABRIL 2026

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.

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.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ☐ Resolución 2674 de 2013

B. ☐ Decreto 3075 de 1997

C. ☐ Decreto 3065 de 1997

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 garanticen que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas.

C. ☒ Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo
Nutricionista-Dietista UN.

Powered by  CamScanner

CALIFICACION: 10 /10; Todas las respuestas están bien

PRETEST NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRE: LIZETH PAOLA VIVAS FECHA: 24 ABRIL 2026

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.

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.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ☐ Resolución 2674 de 2013

B. ☐ Decreto 3075 de 1997

C. ☐ Decreto 3065 de 1997

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 garanticen que los productos se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas.

C. ☒ Ay B son verdaderas.

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 10 /10; Todas las respuestas están bien

NOMBRE: LEYDI YOANA HERMANDEZ JERES FECHA: 24 / 04 / 2026

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.

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.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ☐ Resolución 2674 de 2013

B. ☒ Decreto 3075 de 1997

C. ☐ Decreto 3065 de 1997

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.

C. ☒ Ay B son verdaderas.

-

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 8.7 /10; la respuesta 3 es incorrecta, la respuesta es D, las respuestas 1,3 y 4 son correctas

NOMBRE: DARLIN SAYDA MOSQUERA VACA FECHA: 24 ABRIL 2026

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.

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.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ☐ Resolución 2674 de 2013

B. ☒ Decreto 3075 de 1997

C. ☐ Decreto 3065 de 1997

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.

C. ☐ Ay B son verdaderas.

-

Elaborado por: Olga Castillo

CALIFICACION: 3.7 /10; la respuesta 1 es incorrecta, la respuesta es B; las respuestas 2,3 y 4 fueron acertadas a la mitad.

NOMBRE: DIANA ELIZABETH MORALES MARTÍNEZ

FECHA: 24 ABRIL 2026

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. ___X_ Reglamenta el rotulado de los alimentos.

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.

A y B. ___X_ son verdaderas.

3. En Colombia las Buenas Prácticas de Manufactura, están reglamentadas por:

A. ___ Resolución 2674 de 2013

B. ___ Decreto 3075 de 1997

C. ___ Decreto 3085 de 1997

D. ___X_ A y B son correctas

4. El decreto 3075 de 1997:

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.

C. ___X_ A y B son verdaderas.

CALIFICACION: 10 /10; Todas las respuestas están bien



EN CONSTANCIA FIRMAN:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del Servicio	J.I. Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I. Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Carmen Alexandra Velandía	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	Alexandra Velandía López
Ingrid Marcela Maldonado	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Lizeth Paola Vivas Quiñones	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	Lizeth Vivas
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesional Atención a P.I.	J.I. Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliar Pedagógica	J.I. Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jiménez	Auxiliar Pedagógica	J.I. Salamandra	



SECRETARÍA DE
INTEGRACIÓN SOCIAL

María Aleyda Perea	Personal Servicios Generales	J.I. Salamandra	<u>María Aleyda Perea</u>
Katherine Juliette Herrera Rodríguez	Personal Servicios Generales	J.I. Salamandra	<u>Katherine Herrera</u>
Genny Alexandra Parra Sierra	Personal Servicios Generales	J.I. Salamandra	<u>GENNY PARRA</u>
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	<u>Maribel Rincón Herrera</u>
Olga Lucía Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	<u>Olga Quina</u>
Nathalia Ordoñez García	Personal Servicio de Alimentos	J.I. Salamandra	<u>Nathalia ordoñez</u>
Ana Silvia Forero Gonzalez	Guarda de Seguridad	J.I. Salamandra	