ACTA N° 115

FECHA: Bogotá, 23 de febrero de 2026.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación BPM legislación resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005.

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

Auxiliares de servicios generales (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del prer test
3. Explicación breve de la importancia de conocer la estructura, contenido y las diferencias entre la resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los manipuladores recordando que siempre las actividades realizadas en el servicio de alimentos van enmarcadas dentro de la resolución 2674 de 2013 y dando a conocer las generalidades de la resolución 5109

2.Se presenta el pre test a los manipuladores de alimentos donde lo solucionan basados en sus propios conocimientos.

3. Se explica claramente cuál es la finalidad de la resolución 2674 de 2013 y la resolución 5109 de 2005 al tener por objeto establecer los procedimientos que deben tener en cuenta todas las personas o empresas al ejercer labores de manipulación, fabricación, distribución, almacenamiento y distribución de alimentos. .

Se dan ejemplos claros de algunos numerales enmarcados en la resolución, donde mencionan puntualmente en el almacenamiento, todas las recomendaciones que se deben tener en cuenta al organizar cualquier tipo de alimento.

También se habló de la importancia de conocer la procedencia de todos los alimentos, las condiciones de transporte y claramente las condiciones de almacenamiento de productos de alto riesgo.

Se mencionan por ende las buenas prácticas de manufactura, donde están inmersos todos y cada uno de los reglamentos que nos podrán indicar el proceder para solicitar registros sanitarios o simplemente obtener un concepto sanitario favorable otorgado por la entidad sanitario correspondiente.

Se explican que repercusiones podría tener una persona que no cumpla con la normatividad, siendo un manipulador de alimentos o encargado del expendio o comercialización de productos alimenticios.

Se explica que ítems debe tener un alimento cumpliendo con al resolución 5109 de 2005, donde se puede encontrar nombre del producto, peso, fecha de vencimiento, lote, tabla nutricional y procedencia.

5. Se entrega el post test a los manipuladores de alimentos donde después de ver la solución se observa que en las respuestas de los mismos se entendió y comprendió lo expuesto en la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con las buena prácticas de manipulación de alimentos, temperaturas seguras en la conservación y cocción de los alimentos, utilizar herramientas como termómetros de alimentos para asegurar la inocuidad, reportar cualquier irregularidad en los equipos de refrigeración o congelación, garantizar que los alimentos del centro se encuentren debidamente organizados, limpios y con todos los registros de ingreso, compra y almacenamiento, conocer las obligatoriedades de la resolución 5109 con el fin de recibir los alimentos en adecuadas condiciones y dentro de su vida útil.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

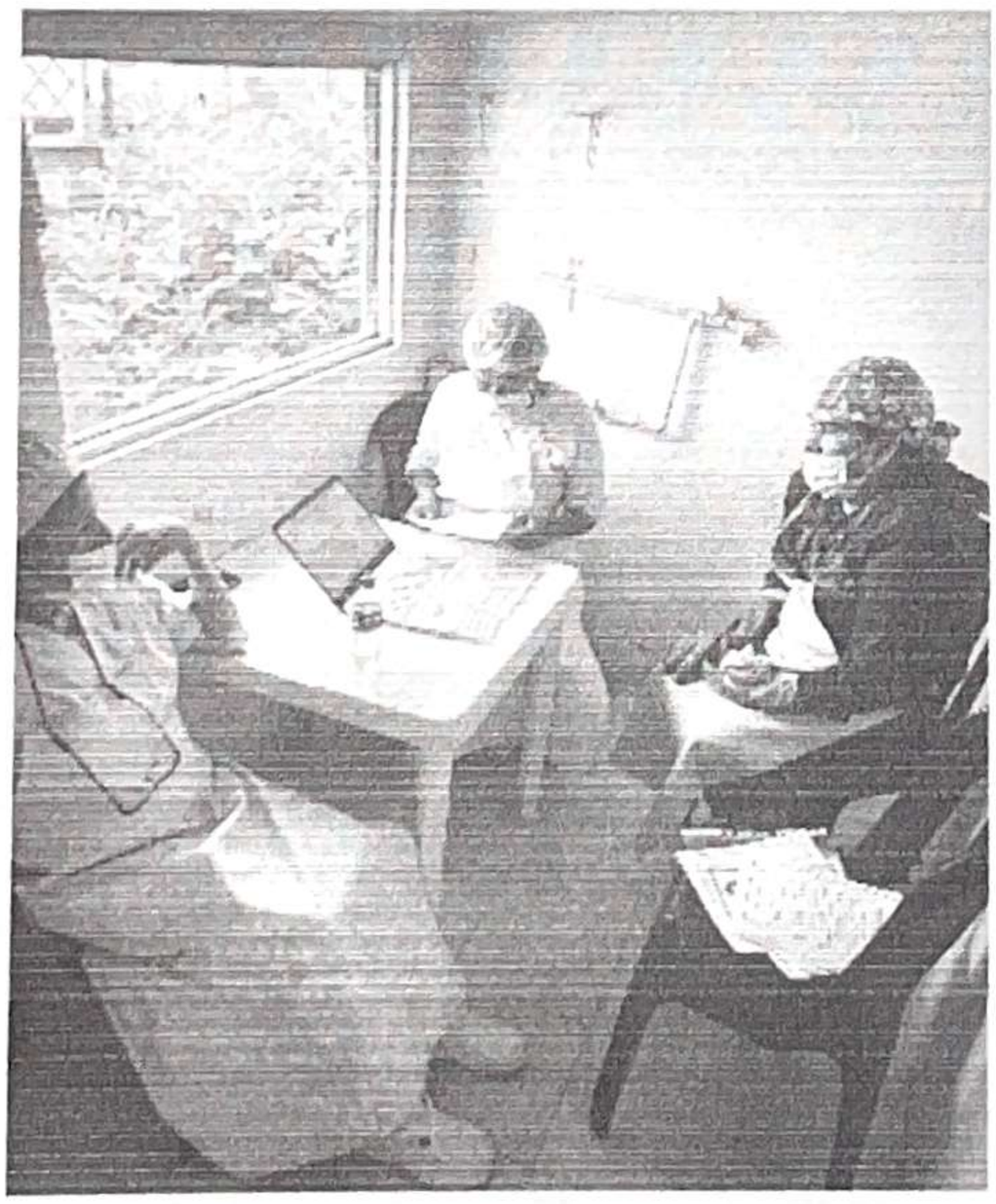
CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.

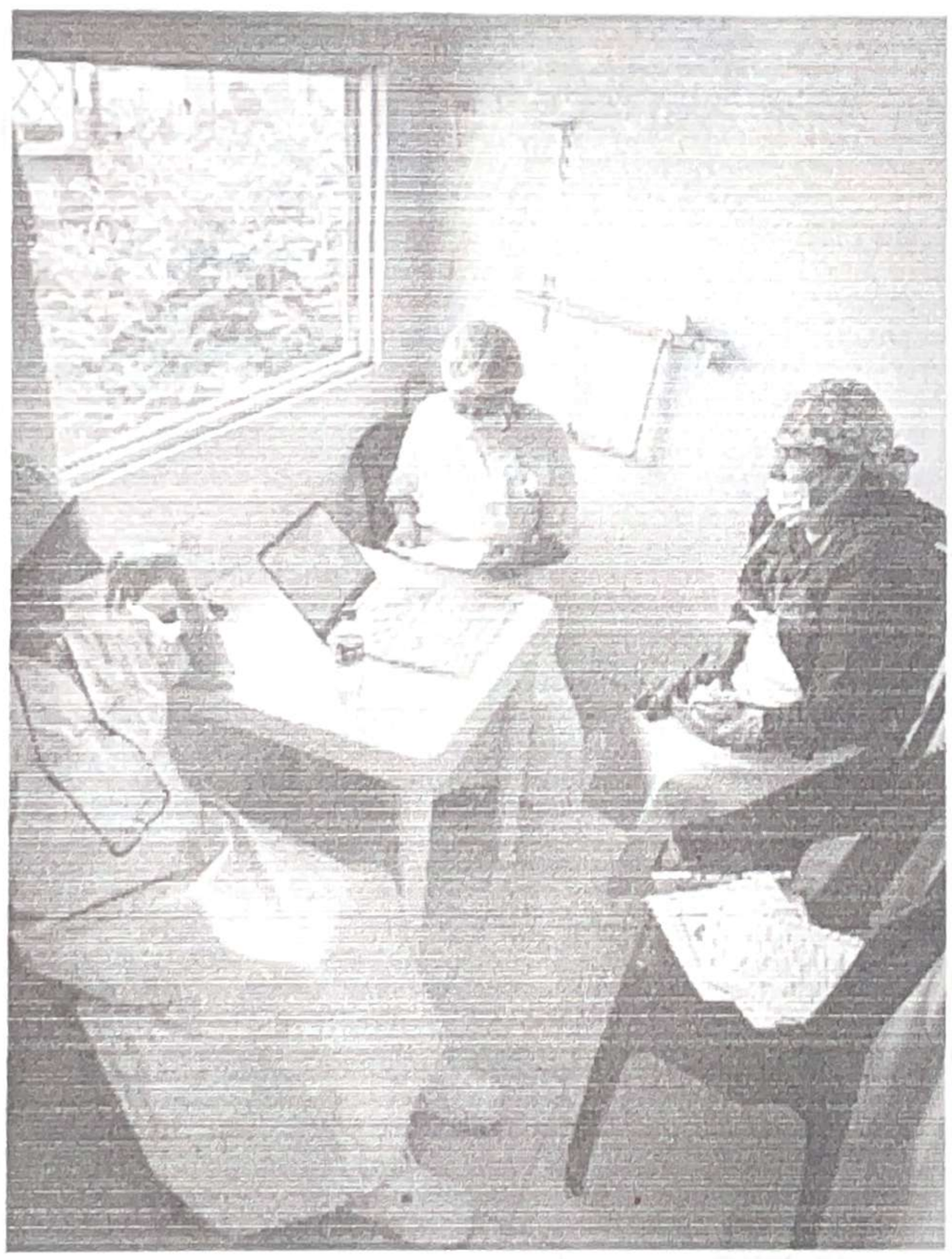


En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: Capacitación BPM legislacion 2674 y 5109 2. Lugar o Localidad o Sede: Fontibón 3. Fecha y hora: 23-2-2026 - 2:00 Pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez 5. Dependencia responsable: Sub dirección para la discapacidad.

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	Wilver A Ramirez	CC	1018444607	CIAE GS	Tec Alimentos	No aplica	alimentosciaegs@gmail.com	3133155992	
2	luis carlos cardenas	CC	1002748675	CIAE GS	servicios generales	NO APLICA		3	luis carlos
3	NINFA BRICEÑO	CC	52517881	CIAE GS	Serv Generals	No aplica			
4	Danilsa Bolaños	CC	26176694	CIAE GS	Aux. cocina	no aplica		3220783587	
5	Isabel Tamo.O	CC.	50955556	CIAE GS	Aux cocina	no aplica		3204767785	Isabel
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
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.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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.

PRE Y POST TEST (BPM) **(Normatividad) (Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005)**

NOMBRE: Isabel Cano Ortiz **FECHA:** 23-02-2026

Pre test

1. ¿Que establece inicialmente la resolución 2674 de 2013 ?

A. Alimentos inocuos
B. Principios básicos de BPM
C. Reglamentos en preparación, envase, producción y manipulación de alimentos
X D. Todas las anteriores

2. ¿Cual es la finalidad de la resolución 2674 de 2013?

A. Aclarar mecanismos de muestreo fisicoquímico de alimentos.

X B. Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir los establecimientos con actividades de fabricación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

C. Ofrecer información virtual de todos los alimentos avalados por el ICONTEC.

3. La principal diferencia entre la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013 es que:

A. La 5109 regula las Buenas Prácticas de Manufactura y la 2674 el transporte de alimentos.

X B. La 5109 establece requisitos de rotulado nutricional, mientras que la 2674 regula las condiciones sanitarias y BPM en establecimientos de alimentos.

C. La 5109 regula exportaciones y la 2674 importaciones.
D. Ambas regulan exactamente los mismos aspectos sanitarios.

4. Según la Resolución 5109 de 2005, el rotulado de alimentos debe incluir obligatoriamente:

X A. El nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto e información nutricional.
B. Solo la marca comercial y el precio.
C. Únicamente la fecha de vencimiento.
D. El nombre del fabricante sin información adicional.

5. Conteste (F) Ó (V). Para obtener un concepto sanitario Favorable por parte de la autoridad sanitaria que deben cumplir?

A. √ Infraestructura con superficies de fácil empieza.
B. √ Equipos de refrigeración completamente limpios
C. √ Almacenamiento de alimentos cumpliendo con PEPS
D. √ Aplicación de las buenas practicas de higiene en manos y preparaciones.
E. √ Registros de temperaturas seguras en los equipos de frio o conservación.

PRE Y POST TEST (BPM) **(Normatividad) (Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005)**

NOMBRE: Danika Bobea S. **FECHA:** 23-02-2026

Pre test

1. ¿Que establece inicialmente la resolución 2674 de 2013 ?

A. Alimentos inocuos
B. Principios básicos de BPM
C. Reglamentos en preparación, envase, producción y manipulación de alimentos
Ø. Todas las anteriores

2. ¿Cual es la finalidad de la resolución 2674 de 2013?

A. Aclarar mecanismos de muestreo fisicoquímico de alimentos.

B. Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir los establecimientos con actividades de fabricación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

C. Ofrecer información virtual de todos los alimentos avalados por el ICONTEC.

3. La principal diferencia entre la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013 es que:

A. La 5109 regula las Buenas Prácticas de Manufactura y la 2674 el transporte de alimentos.

B. La 5109 establece requisitos de rotulado nutricional, mientras que la 2674 regula las condiciones sanitarias y BPM en establecimientos de alimentos.

C. La 5109 regula exportaciones y la 2674 importaciones.
D. Ambas regulan exactamente los mismos aspectos sanitarios.

4. Según la Resolución 5109 de 2005, el rotulado de alimentos debe incluir obligatoriamente:

A. El nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto e información nutricional.
B. Solo la marca comercial y el precio.
C. Únicamente la fecha de vencimiento.
D. El nombre del fabricante sin información adicional.

5. Conteste (F) Ó (V). Para obtener un concepto sanitario Favorable por parte de la autoridad sanitaria que deben cumplir?

A. √ Infraestructura con superficies de fácil empieza.
B. √ Equipos de refrigeración completamente limpios
C. √ Almacenamiento de alimentos cumpliendo con PEPS
D. √ Aplicación de las buenas practicas de higiene en manos y preparaciones.
E. √ Registros de temperaturas seguras en los equipos de frio o conservación.

PRE Y POST TEST (BPM) **(Normatividad) (Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005)**

NOMBRE: Luis carlos cardenas **FECHA:** 23 02 de 2026

Pre test

1. ¿Que establece inicialmente la resolución 2674 de 2013 ?

A. Alimentos inocuos
B. Principios básicos de BPM
C. Reglamentos en preparación, envase, producción y manipulación de alimentos
D. Todas las anteriores

2. ¿Cual es la finalidad de la resolución 2674 de 2013?

A. Aclarar mecanismos de muestreo fisicoquímico de alimentos.

B. Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir los establecimientos con actividades de fabricación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

C. Ofrecer información virtual de todos los alimentos avalados por el ICONTEC.

3. La principal diferencia entre la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013 es que:

A. La 5109 regula las Buenas Prácticas de Manufactura y la 2674 el transporte de alimentos.

B. La 5109 establece requisitos de rotulado nutricional, mientras que la 2674 regula las condiciones sanitarias y BPM en establecimientos de alimentos.

C. La 5109 regula exportaciones y la 2674 importaciones.
D. Ambas regulan exactamente los mismos aspectos sanitarios.

4. Según la Resolución 5109 de 2005, el rotulado de alimentos debe incluir obligatoriamente:

A. El nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto e información nutricional.
B. Solo la marca comercial y el precio.
C. Únicamente la fecha de vencimiento.
D. El nombre del fabricante sin información adicional.

5. Conteste (F) Ó (V). Para obtener un concepto sanitario Favorable por parte de la autoridad sanitaria que deben cumplir?

A. V Infraestructura con superficies de fácil empieza.
B. V Equipos de refrigeración completamente limpios
C. V Almacenamiento de alimentos cumpliendo con PEPS
D. V Aplicación de las buenas practicas de higiene en manos y preparaciones.
E. V Registros de temperaturas seguras en los equipos de frio o conservación.

PRE Y POST TEST (BPM) **(Normatividad) (Resolución 2674 de 2013 y 5109 de 2005)**

NOMBRE: Aylita **FECHA:** 23-2-26

Pre test

1. ¿Que establece inicialmente la resolución 2674 de 2013 ?

A. Alimentos inocuos
B. Principios básicos de BPM
C. Reglamentos en preparación, envase, producción y manipulación de alimentos
X Todas las anteriores

2. ¿Cual es la finalidad de la resolución 2674 de 2013?

A. Aclarar mecanismos de muestreo fisicoquímico de alimentos.

X Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir los establecimientos con actividades de fabricación, procesamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

C. Ofrecer información virtual de todos los alimentos avalados por el ICONTEC.

3. La principal diferencia entre la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013 es que:

A. La 5109 regula las Buenas Prácticas de Manufactura y la 2674 el transporte de alimentos.

X B. La 5109 establece requisitos de rotulado nutricional, mientras que la 2674 regula las condiciones sanitarias y BPM en establecimientos de alimentos.

C. La 5109 regula exportaciones y la 2674 importaciones.
D. Ambas regulan exactamente los mismos aspectos sanitarios.

4. Según la Resolución 5109 de 2005, el rotulado de alimentos debe incluir obligatoriamente:

X A. El nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto e información nutricional.
B. Solo la marca comercial y el precio.
C. Únicamente la fecha de vencimiento.
D. El nombre del fabricante sin información adicional.

5. Conteste (F) Ó (V). Para obtener un concepto sanitario Favorable por parte de la autoridad sanitaria que deben cumplir?

A. V Infraestructura con superficies de fácil empieza.
B. V Equipos de refrigeración completamente limpios
C. V Almacenamiento de alimentos cumpliendo con PEPS
D. V Aplicación de las buenas practicas de higiene en manos y preparaciones.
E. V Registros de temperaturas seguras en los equipos de frio o conservación.