



CARTA DE COMPROMISO FESTIVAL DEL ARROZ 2026

Yo, M^{ra} Antonia Galvis, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 35502998, en representación del establecimiento Restaurante Capetonia, ubicado en la Plaza Distrital de Mercado Los Ferias, manifiesto mi interés en participar en el Festival del Arroz 2026 y, en ese sentido, me comprometo a cumplir de manera responsable con las siguientes condiciones establecidas por el Instituto para la Economía Social – IPES:

Compromisos del participante

1. Utilizar exclusivamente arroz suministrado por FEDEARROZ en todas las preparaciones del festival.
2. Garantizar que todo el personal porte el uniforme completo (pañoleta y delantal) durante el desarrollo del evento. Ha cada restaurante se le hará entrega de 2 uniformes.
3. Cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad y manipulación de alimentos.
4. Asegurar que todos los productos que acompañan el arroz sean seguros, frescos y de calidad.
5. Mantener la calidad del plato ofrecido, garantizando buena presentación, frescura y porción adecuada.
6. Si se venden platos con otras preparaciones si o si tiene que llevar el arroz de fedearroz
7. Respetar el precio inicial establecido, sin realizar modificaciones durante el festival.
8. Brindar un trato respetuoso a todos los comensales, participantes y organizadores.
9. Evitar prácticas desleales como el jaloneo o la difamación.
10. Promover la convivencia, el respeto y el buen comportamiento en todo momento.
11. No comercializar el material publicitario entregado y mantenerlo visible durante todo el festival.

Declaración

Lineamientos Ambientales y Sanitarios para Manipuladores de Alimentos

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos en Colombia, especialmente lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se establecen los siguientes lineamientos ambientales y sanitarios de obligatorio cumplimiento para todo el personal manipulador de alimentos:

1. Todo manipulador de alimentos deberá mantener condiciones adecuadas de higiene personal antes, durante y después de la preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
2. Es obligatorio el lavado y desinfección de manos:
 - * Antes de iniciar labores.
 - * Después de usar servicios sanitarios.
 - * Después de manipular residuos, dinero o elementos contaminados.
 - * Cada vez que exista riesgo de contaminación cruzada.

3. El personal manipulador deberá utilizar permanentemente elementos de protección personal limpios y en buen estado, tales como:

- * Uniforme o bata de color claro.
- * Gorro o cofia que cubra totalmente el cabello.
- * Tapabocas cuando la actividad lo requiera.
- * Guantes en procesos específicos de manipulación directa.

4. Se prohíbe:

- * Fumar, comer o consumir bebidas en áreas de preparación de alimentos.
- * Portar joyas, relojes o accesorios durante la manipulación.
- * Manipular alimentos cuando se presenten síntomas de enfermedades infectocontagiosas, afecciones dérmicas o lesiones abiertas.

5. Los manipuladores deberán garantizar el adecuado manejo ambiental de residuos generados durante las actividades operativas, efectuando:

- * Separación en la fuente.
- * Disposición adecuada de residuos ordinarios, reciclables y orgánicos.
- * Uso correcto de recipientes con tapa y bolsas según el código de colores vigente.
- * Limpieza y desinfección periódica de recipientes y áreas de almacenamiento temporal.

6. Se deberá realizar uso eficiente y racional del agua y la energía durante las actividades de manipulación y preparación de alimentos, evitando desperdicios y promoviendo buenas prácticas ambientales.

7. Las áreas de preparación, almacenamiento y expendio deberán mantenerse limpias, desinfectadas, ventiladas y libres de vectores o plagas, garantizando condiciones sanitarias seguras.

8. Todo producto químico utilizado para limpieza y desinfección deberá encontrarse debidamente rotulado, almacenado y separado de los alimentos, evitando riesgos de contaminación.

9. Es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos contar con el Curso de Manipulación de Alimentos vigente, expedido por una entidad debidamente autorizada, conforme a la normativa sanitaria aplicable. La certificación deberá mantenerse actualizada y disponible para verificación por parte de las autoridades competentes y supervisores institucionales.

Declaro que conozco y acepto las reglas del Festival del Arroz 2026, y entiendo que el incumplimiento de estos compromisos podrá generar sanciones o la exclusión del evento.

Este compromiso lo asumo de manera voluntaria, con el propósito de aportar al buen desarrollo del festival y fortalecer la experiencia gastronómica para todos los asistentes.

Firma: Maria Galvis
Nombre: Maria Antonia Galvis
Cédula: 35502998
Establecimiento: CAFETONA
Plaza Distrital de Mercado: Las Tenias
Fecha: Mayo 11/2026



CARTA DE COMPROMISO FESTIVAL DEL ARROZ 2026

Yo, MAZIELA SANTOS V., identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 52116486, en representación del establecimiento RESTAURANTE MARY LAS FERIAS, ubicado en la Plaza Distrital de Mercado, manifiesto mi interés en participar en el Festival del Arroz 2026 y, en ese sentido, me comprometo a cumplir de manera responsable con las siguientes condiciones establecidas por el Instituto para la Economía Social – IPES:

Compromisos del participante

1. Utilizar exclusivamente arroz suministrado por FEDEARROZ en todas las preparaciones del festival.
2. Garantizar que todo el personal porte el uniforme completo (pañoleta y delantal) durante el desarrollo del evento. Ha cada restaurante se le hará entrega de 2 uniformes.
3. Cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad y manipulación de alimentos.
4. Asegurar que todos los productos que acompañan el arroz sean seguros, frescos y de calidad.
5. Mantener la calidad del plato ofrecido, garantizando buena presentación, frescura y porción adecuada.
6. Si se venden platos con otras preparaciones si o si tiene que llevar el arroz de fedearroz
7. Respetar el precio inicial establecido, sin realizar modificaciones durante el festival.
8. Brindar un trato respetuoso a todos los comensales, participantes y organizadores.
9. Evitar prácticas desleales como el jaloneo o la difamación.
10. Promover la convivencia, el respeto y el buen comportamiento en todo momento.
11. No comercializar el material publicitario entregado y mantenerlo visible durante todo el festival.

Declaración

Lineamientos Ambientales y Sanitarios para Manipuladores de Alimentos

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos en Colombia, especialmente lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se establecen los siguientes lineamientos ambientales y sanitarios de obligatorio cumplimiento para todo el personal manipulador de alimentos:

1. Todo manipulador de alimentos deberá mantener condiciones adecuadas de higiene personal antes, durante y después de la preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
2. Es obligatorio el lavado y desinfección de manos:
 - * Antes de iniciar labores.
 - * Después de usar servicios sanitarios.
 - * Después de manipular residuos, dinero o elementos contaminados.
 - * Cada vez que exista riesgo de contaminación cruzada.



3. El personal manipulador deberá utilizar permanentemente elementos de protección personal limpios y en buen estado, tales como:

- * Uniforme o bata de color claro.
- * Gorro o cofia que cubra totalmente el cabello.
- * Tapabocas cuando la actividad lo requiera.
- * Guantes en procesos específicos de manipulación directa.

4. Se prohíbe:

- * Fumar, comer o consumir bebidas en áreas de preparación de alimentos.
- * Portar joyas, relojes o accesorios durante la manipulación.
- * Manipular alimentos cuando se presenten síntomas de enfermedades infectocontagiosas, afecciones dérmicas o lesiones abiertas.

5. Los manipuladores deberán garantizar el adecuado manejo ambiental de residuos generados durante las actividades operativas, efectuando:

- * Separación en la fuente.
- * Disposición adecuada de residuos ordinarios, reciclables y orgánicos.
- * Uso correcto de recipientes con tapa y bolsas según el código de colores vigente.
- * Limpieza y desinfección periódica de recipientes y áreas de almacenamiento temporal.

6. Se deberá realizar uso eficiente y racional del agua y la energía durante las actividades de manipulación y preparación de alimentos, evitando desperdicios y promoviendo buenas prácticas ambientales.

7. Las áreas de preparación, almacenamiento y expendio deberán mantenerse limpias, desinfectadas, ventiladas y libres de vectores o plagas, garantizando condiciones sanitarias seguras.

8. Todo producto químico utilizado para limpieza y desinfección deberá encontrarse debidamente rotulado, almacenado y separado de los alimentos, evitando riesgos de contaminación.

9. Es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos contar con el Curso de Manipulación de Alimentos vigente, expedido por una entidad debidamente autorizada, conforme a la normativa sanitaria aplicable. La certificación deberá mantenerse actualizada y disponible para verificación por parte de las autoridades competentes y supervisores institucionales.

Declaro que conozco y acepto las reglas del Festival del Arroz 2026, y entiendo que el incumplimiento de estos compromisos podrá generar sanciones o la exclusión del evento.

Este compromiso lo asumo de manera voluntaria, con el propósito de aportar al buen desarrollo del festival y fortalecer la experiencia gastronómica para todos los asistentes.

Firma: Mariela Santos V.
Nombre: MARIELA SANTOS V
Cédula: 12116486
Establecimiento: REST. MARY
Plaza Distrital de Mercado: LAS FERIAS
Fecha: MAYO 14/2026

CARTA DE COMPROMISO FESTIVAL DEL ARROZ 2026

Yo, María Ines Rodriguez, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 51594583, en representación del establecimiento Restaurante Doña Inés, ubicado en la Plaza Distrital de Mercado Los Teros, manifiesto mi interés en participar en el Festival del Arroz 2026 y, en ese sentido, me comprometo a cumplir de manera responsable con las siguientes condiciones establecidas por el Instituto para la Economía Social – IPES:

Compromisos del participante

1. Utilizar exclusivamente arroz suministrado por FEDEARROZ en todas las preparaciones del festival.
2. Garantizar que todo el personal porte el uniforme completo (pañoleta y delantal) durante el desarrollo del evento. Ha cada restaurante se le hará entrega de 2 uniformes.
3. Cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad y manipulación de alimentos.
4. Asegurar que todos los productos que acompañan el arroz sean seguros, frescos y de calidad.
5. Mantener la calidad del plato ofrecido, garantizando buena presentación, frescura y porción adecuada.
6. Si se venden platos con otras preparaciones si o si tiene que llevar el arroz de fedearroz
7. Respetar el precio inicial establecido, sin realizar modificaciones durante el festival.
8. Brindar un trato respetuoso a todos los comensales, participantes y organizadores.
9. Evitar prácticas desleales como el jaloneo o la difamación.
10. Promover la convivencia, el respeto y el buen comportamiento en todo momento.
11. No comercializar el material publicitario entregado y mantenerlo visible durante todo el festival.

Declaración

Lineamientos Ambientales y Sanitarios para Manipuladores de Alimentos

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos en Colombia, especialmente lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se establecen los siguientes lineamientos ambientales y sanitarios de obligatorio cumplimiento para todo el personal manipulador de alimentos:

1. Todo manipulador de alimentos deberá mantener condiciones adecuadas de higiene personal antes, durante y después de la preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
2. Es obligatorio el lavado y desinfección de manos:
 - * Antes de iniciar labores.
 - * Después de usar servicios sanitarios.
 - * Después de manipular residuos, dinero o elementos contaminados.
 - * Cada vez que exista riesgo de contaminación cruzada.

3. El personal manipulador deberá utilizar permanentemente elementos de protección personal limpios y en buen estado, tales como:

- * Uniforme o bata de color claro.
- * Gorro o cofia que cubra totalmente el cabello.
- * Tapabocas cuando la actividad lo requiera.
- * Guantes en procesos específicos de manipulación directa.

4. Se prohíbe:

- * Fumar, comer o consumir bebidas en áreas de preparación de alimentos.
- * Portar joyas, relojes o accesorios durante la manipulación.
- * Manipular alimentos cuando se presenten síntomas de enfermedades infectocontagiosas, afecciones dérmicas o lesiones abiertas.

5. Los manipuladores deberán garantizar el adecuado manejo ambiental de residuos generados durante las actividades operativas, efectuando:

- * Separación en la fuente.
- * Disposición adecuada de residuos ordinarios, reciclables y orgánicos.
- * Uso correcto de recipientes con tapa y bolsas según el código de colores vigente.
- * Limpieza y desinfección periódica de recipientes y áreas de almacenamiento temporal.

6. Se deberá realizar uso eficiente y racional del agua y la energía durante las actividades de manipulación y preparación de alimentos, evitando desperdicios y promoviendo buenas prácticas ambientales.

7. Las áreas de preparación, almacenamiento y expendio deberán mantenerse limpias, desinfectadas, ventiladas y libres de vectores o plagas, garantizando condiciones sanitarias seguras.

8. Todo producto químico utilizado para limpieza y desinfección deberá encontrarse debidamente rotulado, almacenado y separado de los alimentos, evitando riesgos de contaminación.

9. Es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos contar con el Curso de Manipulación de Alimentos vigente, expedido por una entidad debidamente autorizada, conforme a la normativa sanitaria aplicable. La certificación deberá mantenerse actualizada y disponible para verificación por parte de las autoridades competentes y supervisores institucionales.

Declaro que conozco y acepto las reglas del Festival del Arroz 2026, y entiendo que el incumplimiento de estos compromisos podrá generar sanciones o la exclusión del evento.

Este compromiso lo asumo de manera voluntaria, con el propósito de aportar al buen desarrollo del festival y fortalecer la experiencia gastronómica para todos los asistentes.

Firma: Maria Ines Rodriguez

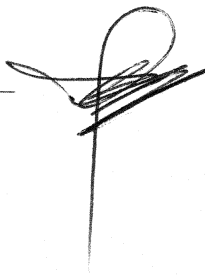
Nombre: M^{te} Ines Rodriguez

Cédula: 51294583

Establecimiento: Rest. Doña Ines

Plaza Distrital de Mercado: Las Ferias

Fecha: Mayo 11/2026



CARTA DE COMPROMISO FESTIVAL DEL ARROZ 2026

Yo, Edilma Suarez, identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 51564812, en representación del establecimiento Sabor de mi tierra, ubicado en la Plaza Distrital de Mercado Los ferios, manifiesto mi interés en participar en el Festival del Arroz 2026 y, en ese sentido, me comprometo a cumplir de manera responsable con las siguientes condiciones establecidas por el Instituto para la Economía Social – IPES:

Compromisos del participante

1. Utilizar exclusivamente arroz suministrado por FEDEARROZ en todas las preparaciones del festival.
2. Garantizar que todo el personal porte el uniforme completo (pañoleta y delantal) durante el desarrollo del evento. Ha cada restaurante se le hará entrega de 2 uniformes.
3. Cumplir estrictamente con los protocolos de bioseguridad y manipulación de alimentos.
4. Asegurar que todos los productos que acompañan el arroz sean seguros, frescos y de calidad.
5. Mantener la calidad del plato ofrecido, garantizando buena presentación, frescura y porción adecuada.
6. Si se venden platos con otras preparaciones si o si tiene que llevar el arroz de fedearroz
7. Respetar el precio inicial establecido, sin realizar modificaciones durante el festival.
8. Brindar un trato respetuoso a todos los comensales, participantes y organizadores.
9. Evitar prácticas desleales como el jaloneo o la difamación.
10. Promover la convivencia, el respeto y el buen comportamiento en todo momento.
11. No comercializar el material publicitario entregado y mantenerlo visible durante todo el festival.

Declaración

Lineamientos Ambientales y Sanitarios para Manipuladores de Alimentos

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable a la manipulación de alimentos en Colombia, especialmente lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se establecen los siguientes lineamientos ambientales y sanitarios de obligatorio cumplimiento para todo el personal manipulador de alimentos:

1. Todo manipulador de alimentos deberá mantener condiciones adecuadas de higiene personal antes, durante y después de la preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos.
2. Es obligatorio el lavado y desinfección de manos:
 - * Antes de iniciar labores.
 - * Después de usar servicios sanitarios.
 - * Después de manipular residuos, dinero o elementos contaminados.
 - * Cada vez que exista riesgo de contaminación cruzada.

3. El personal manipulador deberá utilizar permanentemente elementos de protección personal limpios y en buen estado, tales como:

- * Uniforme o bata de color claro.
- * Gorro o cofia que cubra totalmente el cabello.
- * Tapabocas cuando la actividad lo requiera.
- * Guantes en procesos específicos de manipulación directa.

4. Se prohíbe:

- * Fumar, comer o consumir bebidas en áreas de preparación de alimentos.
- * Portar joyas, relojes o accesorios durante la manipulación.
- * Manipular alimentos cuando se presenten síntomas de enfermedades infectocontagiosas, afecciones dérmicas o lesiones abiertas.

5. Los manipuladores deberán garantizar el adecuado manejo ambiental de residuos generados durante las actividades operativas, efectuando:

- * Separación en la fuente.
- * Disposición adecuada de residuos ordinarios, reciclables y orgánicos.
- * Uso correcto de recipientes con tapa y bolsas según el código de colores vigente.
- * Limpieza y desinfección periódica de recipientes y áreas de almacenamiento temporal.

6. Se deberá realizar uso eficiente y racional del agua y la energía durante las actividades de manipulación y preparación de alimentos, evitando desperdicios y promoviendo buenas prácticas ambientales.

7. Las áreas de preparación, almacenamiento y expendio deberán mantenerse limpias, desinfectadas, ventiladas y libres de vectores o plagas, garantizando condiciones sanitarias seguras.

8. Todo producto químico utilizado para limpieza y desinfección deberá encontrarse debidamente rotulado, almacenado y separado de los alimentos, evitando riesgos de contaminación.

9. Es obligatorio para todo el personal que manipule alimentos contar con el Curso de Manipulación de Alimentos vigente, expedido por una entidad debidamente autorizada, conforme a la normativa sanitaria aplicable. La certificación deberá mantenerse actualizada y disponible para verificación por parte de las autoridades competentes y supervisores institucionales.

Declaro que conozco y acepto las reglas del Festival del Arroz 2026, y entiendo que el incumplimiento de estos compromisos podrá generar sanciones o la exclusión del evento.

Este compromiso lo asumo de manera voluntaria, con el propósito de aportar al buen desarrollo del festival y fortalecer la experiencia gastronómica para todos los asistentes.

Firma:

Nombre:

Cédula:

Establecimiento:

Plaza Distrital de Mercado:

Fecha:



Edilene Suarez

5564812

Sabores de mi tierra

Los ferias

mayo 14/2026

