ACTA N° 236

FECHA: Bogotá, 22 de septiembre, de 2025

HORA: 10:00 – 11:00

LUGAR: Área social

TEMA: Normatividad Alimentaria

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial a personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa el tema a tratar (Normatividad alimentaria colombiana) al personal
- Se inicia la capacitación con una presentación en YOU TUBE

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al equipo de trabajo del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, normatividad colombiana vigente en temas alimentario decreto 3075 del 97 y la resolución 2674 del 2013

1. Introducción:

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación del mes correspondiente junio 2025, con el tema Normatividad alimentaria-.

El objetivo de esta capacitación es discutir y analizar los requerimientos establecidos

por el Decreto 3075 de 2013 y la Resolución 2674 de 2013, relacionados con la seguridad alimentaria y las buenas prácticas de manufactura para ser implementadas en el servicio de alimentos centro integrarte atención interna grupo 1.

Temas tratados:

1. Decreto 3075 de 2013:
- Análisis de los requisitos legales para la implementación de buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos, instalaciones, comedor, área de sumimistro.

- Importancia de la capacitación del personal en prácticas higiénicas y de manufactura.

- Implementación de programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, y control de calidad del agua, trazabilidad, calidad e inocuidad.

2. **Resolución 2674 de 2013:**

- Requisitos para la obtención de permisos y registros sanitarios.

- Condiciones sanitarias para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en el servicio de alimentos.

- Importancia de la documentación y registros de todas las actividades relacionadas con la producción y distribución de alimentos.

- Requisitos de los manipuladores de alimentos, proveedores, rotulación almacenamientos y temas puntuales para un excelente servicio de alimentos desde la recepción de materias primas hasta el suministro de alimentos al consumidor final.

- Garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos para consumo humano.

La Resolución 2674 de 2013 es fundamental para garantizar la seguridad, calidad e inocuidad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Su cumplimiento es obligatorio para todas las empresas y para nuestro caso un servicio de alimentos que producen, procesan, almacenan y distribuyen alimentos en Colombia.

1. Condiciones sanitarias: Las empresas o servicios de alimentos cumplir con condiciones sanitarias adecuadas para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos.

2. Buenas prácticas de manufactura (BPM): el servicio de alimentos del centro intégrate atención interna grupo uno debe implementar BPM para garantizar la inocuidad de los alimentos.

3. Capacitación del personal: El personal que labora en el servicio de alimentos del centro integrarte debe recibir capacitación en BPM y seguridad alimentaria.

4. Documentación y registros: el centro integrarte atención interna grupo uno debe mantener registros de todas las actividades relacionadas con la producción y distribución de alimentos, cubriendo así todas las etapas del proceso, desde la recepción de la materia prima hasta el consumidor final en este caso los PCD del servicio.

Ventajas de aplicar la normatividad alimentaria en el servicio de alimentos

La aplicación de la normatividad en un servicio de alimentos ofrece varias ventajas, entre las que se destacan:

1. Garantía de inocuidad alimentaria: La resolución establece requisitos sanitarios estrictos para garantizar la inocuidad de los alimentos, lo que reduce el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

2. Mejora de la calidad del servicio: Al cumplir con los estándares sanitarios, se mejora la calidad del servicio y se aumenta la confianza de los clientes.

3. Reducción de riesgos: La aplicación de la resolución ayuda a identificar y controlar los riesgos asociados con la producción y manipulación de alimentos.

4. Cumplimiento de la legislación: La resolución es una norma legal, por lo que su aplicación garantiza el cumplimiento de la legislación colombiana en materia de seguridad alimentaria.

5. Mayor competitividad: La certificación de cumplimiento de la resolución puede ser un factor diferenciador en el mercado, lo que puede atraer a más clientes y aumentar la competitividad del negocio.

6. Reducción de costos: La aplicación de la resolución puede ayudar a reducir costos a largo plazo al prevenir problemas de seguridad alimentaria y evitar sanciones y multas.

7. Mejora de la gestión de la calidad: La resolución promueve la implementación de sistemas de gestión de la calidad, lo que puede mejorar la eficiencia y la productividad del negocio.

8. Protección de la salud pública: La aplicación de la resolución contribuye a proteger la salud pública al garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo humano.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El servicio de alimentos centro integrarte atención interna grupo uno, nos comprometemos a cumplir con la Resolución 2674 de 2013 y a garantizar la inocuidad de los alimentos que servimos a nuestros PCD, Implementaremos prácticas seguras de manipulación y preparación de alimentos, y capacitaremos a nuestro personal para asegurar la calidad y seguridad de nuestros alimentos. Nuestro objetivo y compromiso es proteger la salud y satisfacción de nuestros PCD."	Proveedores, Manipuladores de alimentos. Tecnólogo de alimentos, nutricionista, personal que suministra los alimentos a la población	22-09-2025

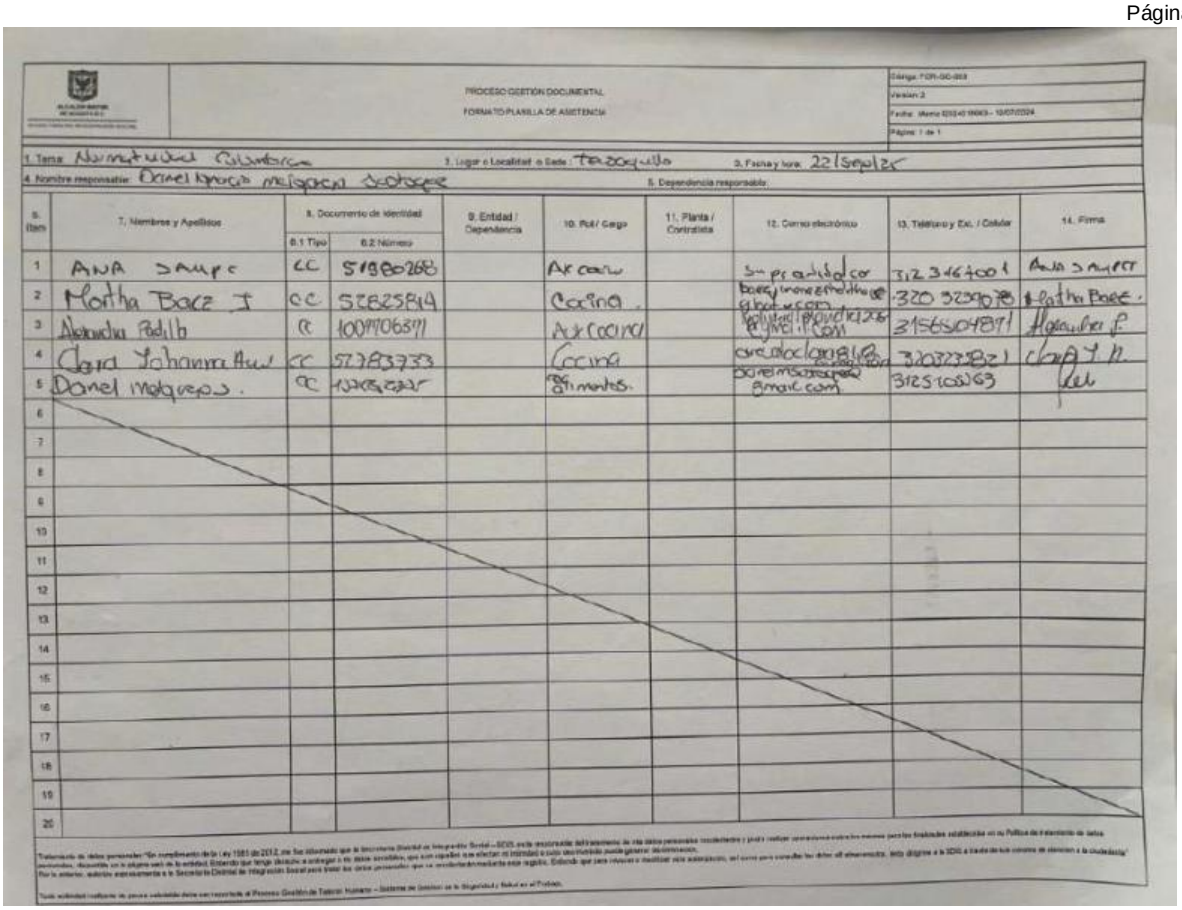
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 23-10-2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Melgarejo	Tec Alimentos	Centro integrarte atención interna grupo 1	

Anexos: lista de asistencia, foto Elaboró: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque


INTEGRACIÓN
SOCIAL
CENTRO
INTEGRARTE



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Página: 1 de 1

1. Tema: Normatividad Ciclomotores
2. Lugar o Localidad o Sede: Barranquilla
3. Fecha y hora: 22/Sept/25
4. Nombre responsable: Daniel Ignacio Melgarejo Restrepo
5. Dependencia responsable:

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	ANA SANPE	CC	51880288		Arcon		supracticalcar	3123164001	ANA SANPET
2	Martha Baez J	CC	52825814		Cocina			320 3239078	Martha Baez.
3	Alexandra Padilla	CC	1007106371		Arcocina			3156504891	Alexandra P.
4	Clara Johanna Ruiz	CC	52783733		Cocina			3202235821	Clara J. R.
5	Daniel Melgarejo.	CC	1128[illegible]237		Animales.			3125105163	
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, está autorizada para el tratamiento de mis datos personales recolectados y para realizar transferencia y transmisión nacional e internacional de mis datos personales a los encargados ubicados en países que cuenten con los niveles adecuados de protección de datos personales, descritos en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar, corregir, actualizar o suprimir mis datos personales en cualquier momento, así como a revocar la autorización otorgada, mediante el diligenciamiento del formato establecido para tal fin. Para lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que he suministrado mediante este registro. Entiendo que para conocer la política de tratamiento de datos de la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía, la puedo consultar en la página web www.integracionsocial.gov.co"

Toda solicitud realizada en el marco de la presente actividad debe ser remitida al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.