ACTA N° 92

FECHA: Bogotá, 26 de marzo, de 2026

HORA: 10:00 am – 11:00 am

LUGAR: Área libre

TEMA: Conceptos básicos para la manipulación de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial al personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa el tema a tratar (Conceptos básicos para la manipulación de alimentos) al personal
- Se inicia la capacitación con una presentación en YOU TUBE https://www.youtube.com/watch?v=Xq1XOlH2-84

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al personal del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, normatividad colombiana vigente en temas alimentario resolución 2674 del 2013

Introducción:

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación Conceptos básicos para la manipulación de alimentos correspondiente al mes de marzo del 2026.

El objetivo de esta capacitación es dar una retroalimentación de los conceptos básicos para la manipulación de los alimentos en cada una de las etapas del proceso productivo en el servicio de alimentos del centro integrarte atención interna grupo uno ; según lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

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.

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

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.

La planeación y ejecución de la normatividad y los conocimientos básicos para la manipulación de alimentos es la garantía de la calidad e inocuidad en los alimentos que se ofrecen un servicio de alimentos.
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.

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.

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

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.

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.

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.

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

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:

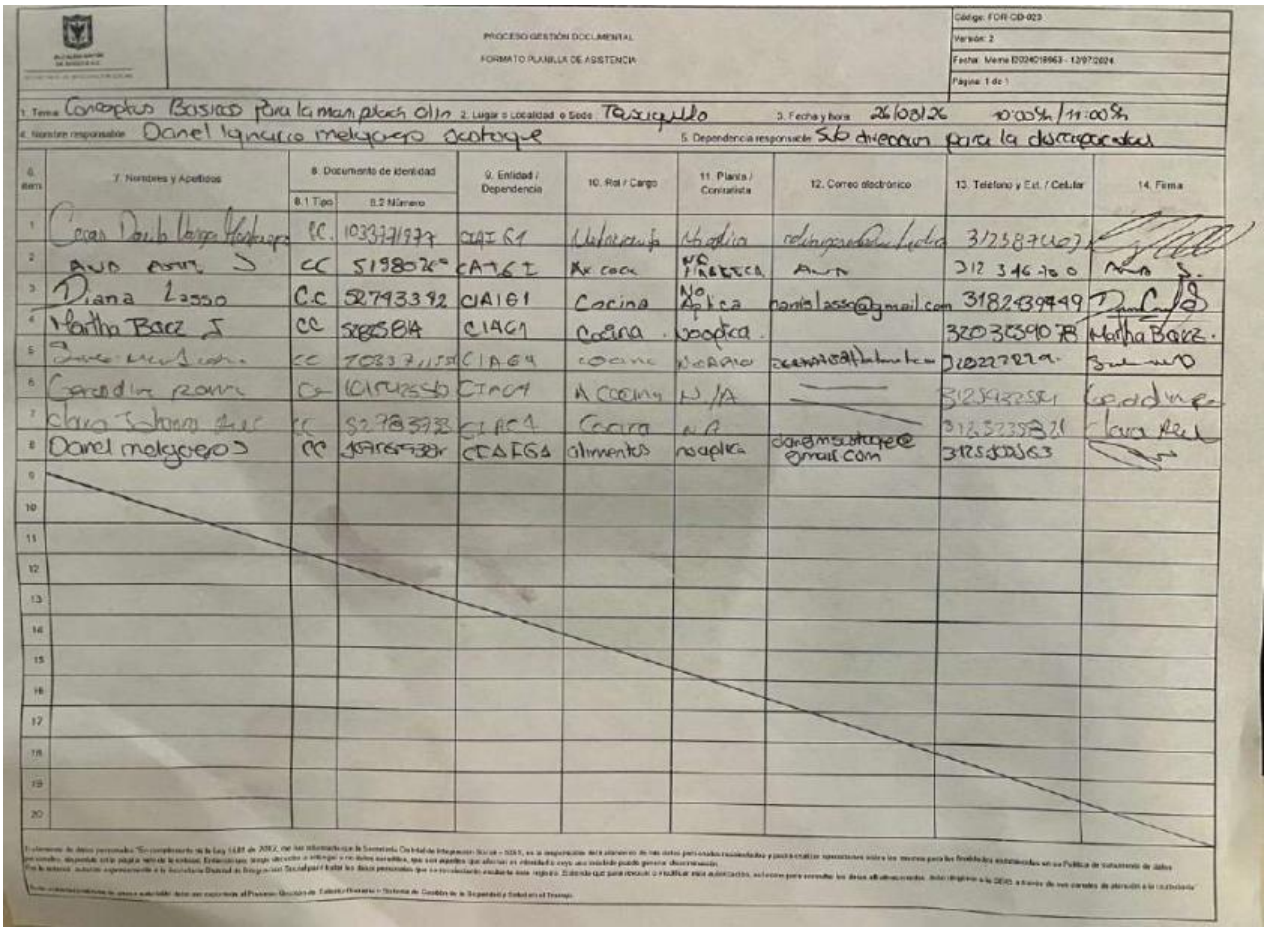
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El personal del servicio de alimentos del centro integrarte atención interna grupo 1, que interviene directa o indirectamente en la manipulación de los alimentos nos comprometemos a implementar y ejecutar los conocimientos básicos de las BPM para garantizar así alimentos seguros e inocuos a nuestra población.	Manipuladores de alimentos, nutricionista, gastrónomo, proveedores, personal de enfermería y perfiles profesionales.	26 de marzo del 2026

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 17 abril 2026

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



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: Conceptos Basicos para la manipulación alim 2. Lugar o Localidad o Sede: Tesiquillo 3. Fecha y hora: 26/08/24 10:00 a.m. / 11:00 a.m.
4. Nombre responsable: Daniel Ignacio Melgarejo Ocatoque 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	Cesar David Vargas Rodriguez	CC	1033771977	CAFE 61	Colaborador	Auxiliar	colaboradorcesar@hotmail.com	3172587407	
2	AVD [illegible] S	CC	51980[illegible]	CAFE 1	Ax cocina	NO PLANTA	AUX	312 346 [illegible] 0	
3	Diana Lasso	C.C	52793392	CIA161	Cocina	No Aplica	nanalasso@gmail.com	3182439449	
4	Martha Baez J	CC	5285814	C1461	Cocina	Vacante		3203659078	Martha Baez.
5	[illegible]	CC	7083[illegible]	CIA64	cocina	NO APLICA	[illegible]	3102272[illegible]	
6	Geraldine Rama	CC	1014[illegible]	CIA64	Auxiliar Cocina	N/A		3125[illegible]	
7	Clara Johana Ruiz	CC	52783938	CIAC1	Cocina	N/A		312 5235321	
8	Daniel Melgarejo J	CC	1[illegible]	CIAFG4	alimentos	no aplica	danielmelgarejo@gmail.com	3125[illegible]	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

[illegible]