	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	08	08	2026
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013, BUENAS PRÁCTICAS DE MANO FACTURA, BALANCE NUTRICIONAL E IMPORTANCIA DEL CUIDADO PERSONAL, PLAN DE SANEAMIENTO, RECEPCION DE MATERIA PRIMAS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS EN CASO DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS DEL JARDIN		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER SILVA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	1:00 pm	03: 00 pm	

OBJETIVO

Generar espacios de aprendizaje, en el cual se Proporcione al talento humano conocimientos sobre la resolución 2674 del 2023 y los cambios que surgieron en la resolución del decreto, del mismo modo identificar las buenas prácticas de mano facturado BPM del jardín.

METODOLOGIA

Se realiza una capacitación con el ingeniero, en el cual se da a conocer los cambios que se modificaron en la resolución 2674 del 2023 al decreto y todos los procesos que con lleva la resolución.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo la 1:00 pm del día de hoy 08 de agosto 2026 se inicia con la capacitación sobre la resolución 2674 del 2013 y los cambios que se modificaron al decreto, y las

Powered by CamScanner

buenas prácticas de mano factura en el cual el ingeniero Ever Silva , da un saludo emotivo al personal del talento humano, el cual expresa la presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, preparación, envase, almacenamiento, y materias primas de alimentos ya que es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Resolución 2674 del 2013 establece las normas sanitarias para la manipulación de alimentos en establecimientos de alimentos y bebidas en Colombia. Esta resolución tiene como objetivo principal garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos que se ofrecen al público, mediante la regulación de las condiciones higiénico-sanitarias en los procesos de preparación, almacenamiento, transporte y venta de alimentos. Además, establece los requisitos que deben cumplir los establecimientos y el personal que manipula alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, s equipos y utensilios utilizados deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

2. Todas las superficies de contacto con el alimento deben cumplir con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

3. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irre-gularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justifica-ción tecnológica y sanitaria específica,

Powered by CamScanner

cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

5. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

6. En los espacios interiores en contacto con el alimento, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.

7. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8. En lo posible los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

9. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

La Resolución 2674 del 2013 sobre manipulación de alimentos ha tenido varios cambios a lo largo del tiempo para mejorar la seguridad alimentaria. Algunos de los cambios más importantes incluyen

- ✓ la actualización de los requisitos de higiene y manipulación de alimentos,
- ✓ la incorporación de nuevas tecnologías para el control de la cadena de frío
- ✓ la implementación de programas de capacitación para el personal
- ✓ la supervisión más estricta de los establecimientos
- ✓ la actualización de los estándares de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

Para recibir materia prima y prevenir enfermedades infecciosas, se deben tomar medidas de higiene, identificar las materias primas y realizar inspecciones.

Medidas de higiene Lavarse las manos, Usar guantes, Usar elementos de protección personal (EPP), Practicar la higiene respiratoria y la etiqueta de tos, Limpiar y desinfectar los equipos y dispositivos biomédicos.

Identificación de materias primas

- Asegurarse de que las materias primas estén debidamente identificadas
- Tener a disposición de la autoridad sanitaria competente la ficha técnica de cada materia prima

Inspección de materias primas

- Inspeccionar las materias primas antes de utilizarlas
- Clasificar las materias primas
- Realizar análisis de laboratorio si es necesario
- Limpiar las materias primas con agua potable o un medio adecuado

Medidas preventivas en caso de enfermedades infecciosas

- Informar a los supervisores si se está enfermo
- Evitar manipular alimentos si se tienen síntomas como diarrea, vómitos o heridas cutáneas

por otra parte se pudo evidencia que el jardín caracolí, da cumplimiento a las buena prácticas de mano factura en donde las personas que manipulan los alimentos tienen formación en materia de educación sanitaria en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, del mismo modo se tiene un plan de capacitación continuo para estos cursos, el jardín también cuenta con el documento sobre las buenas prácticas de mano factura, el cual especifica cada uno de los procesos que se manejan dentro del jardín y de acuerdo a la normatividad.

Powered by CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN 1: 25/07/2026 **HORA: 1:00 PM - 03:00 PM**

FECHA DE LA SESIÓN 2: 08/08/2026 **HORA: -1:00 PM - 3:00 PM**

FECHA DE LA SESIÓN 3: **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
	Diana Isabel Martínez	39578306
	Luz Adriana Pulido	53141183
	Beatriz toro	1005472519
	Marisol Gamboa	1077648489
	Veronica Lombana	1025526109
	Paula Alejandra Bohorquez	1000284073

FIRMA DEL INGENIERO: _____

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner