

**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL****RESOLUCIÓN NÚMERO 00002309 DE 2025****(11 NOV 2025)**

Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por el artículo 9 de la Ley 1355 de 2009, los numerales 4, 7 y 30 del artículo 2 del Decreto – Ley 4107 de 2011, y

CONSIDERANDO

Que, el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia establece entre los derechos fundamentales de los niños: la salud y la alimentación equilibrada, e indica que la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, pues los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás.

Que, la Ley 2120 del 30 de julio de 2021, por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones, establece en su artículo 8 que el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Salud y Protección Social, fomentará el desarrollo de estrategias que promuevan hábitos y alimentación saludable enfocada a niñas, niños y adolescentes.

Que, en el marco del Plan Decenal de Salud Pública 2022-2031 – PDSP, adoptado en este ministerio mediante Resolución 1035 de 2022, se contribuye a la garantía del derecho fundamental a la salud desde la afectación positiva de sus determinantes sociales, y contempla la promoción y desarrollo de estrategias orientadas a la gestión para la garantía progresiva del derecho humano a la alimentación que contribuya a avanzar en el logro de una alimentación saludable, que aporten a reducir el consumo de alimentos fuente de nutrientes de interés en salud pública (azúcares simples, sal/sodio y grasas trans o saturadas).

Que, la evidencia científica internacional y nacional ha avanzado en el conocimiento sobre los requerimientos de nutrientes y ha evidenciado la relación directa que existe entre las prácticas alimentarias y la salud, así como la identificación de las deficiencias nutricionales como causas de morbilidad y su incidencia en las enfermedades no transmisibles. Igualmente, la evidencia es fuerte en soportar efectos en salud del consumo de productos alimenticios ultraprocesados, asociados a obesidad, hipertensión, cáncer, diabetes y algunas enfermedades neurodegenerativas.

Que, según estudios, en Colombia hay una tendencia creciente en el consumo de ultraprocesados del 2005 al 2015 y una disminución en el consumo de alimentos y preparaciones culinarias naturales y mínimamente procesados (excepto carnes

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

rojas), y las estrategias para reducir el consumo de ultraprocesados son una manera potencialmente eficaz de alcanzar los objetivos nutricionales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), para la prevención de las enfermedades crónicas relacionadas con la dieta.

Que la última Encuesta de Situación Alimentaria y Nutricional en Colombia – ENSIN (2015), arrojó resultados relevantes en cuanto a la alta prevalencia de consumo de alimentos procesados en todos los grupos de edad, por encima del 50% de la población, e incluso llegando hasta el 91,4% y el aumento en cuanto a la prevalencia de sobrepeso y obesidad, especialmente en los escolares, en quienes se incrementó de 18,8% en 2010 a 24,4% en 2015. Asimismo, uno de cada tres jóvenes y adultos tiene sobrepeso (37,7%), mientras que uno de cada cinco presenta obesidad (18,7%). En este sentido, el 56,4% de la población presenta exceso de peso, lo que significa un incremento de 5,2 puntos porcentuales con respecto al 2010. Además, más de la mitad de las mujeres adultas, 59,6%, y el 39,3% de los hombres presentan obesidad abdominal, situación que favorece el desarrollo de enfermedades cardiovasculares e insulinoresistencia.

Que, en el año 2016, se expidió el Manual Operativo del sector gastronómico del Ministerio de Salud y Protección Social, que tiene como objetivo articular las acciones de los integrantes del sector gastronómico para el diseño, preparación y oferta de alimentos saludables en los restaurantes y servicios de alimentación. En ese sentido y en conjunto con la mesa técnica del sector gastronómico se construyeron los criterios para el desarrollo del reconocimiento al restaurante saludable.

Que, en el año 2022, este Ministerio expidió la Estrategia Nacional de Promoción de Alimentación saludable, que tiene como objetivo proporcionar bases, conceptos, herramientas técnicas y metodológicas a los diferentes actores del Sistema General de Seguridad Social en Salud, para promover una alimentación saludable, a fin de contribuir con el mejoramiento de la calidad de vida de la población colombiana, a través de 4 líneas de acción: (I) Atención primaria en salud, (II) Políticas regulatorias, (III) Medidas intersectoriales y (IV) Gestión del conocimiento, dentro de las cuales se encuentra la promoción de alimentación saludable en el sector gastronómico.

Que, la Ley 2294 de 2023, por el cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia potencia mundial de la vida", establece como tercer eje de la transformación del plan nacional, el derecho humano a la alimentación buscando que las personas puedan acceder, en todo momento, a una alimentación adecuada e incluye el desarrollo de prácticas de alimentación saludable y adecuadas al curso de vida, poblaciones y territorios, las cuales tendrán enfoque a nivel territorial y poblacional.

Que, Colombia adoptó el Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), a través de la Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social, y en ese sentido, se pretende aumentar el consumo de alimentos sin procesar o mínimamente procesados y desestimular el consumo de procesados y ultraprocesados.

Que, durante el año 2022, se realizó un pilotaje de dichos criterios con 18 restaurantes de 3 departamentos: Antioquia, Caldas y Valle del Cauca, como resultado 6 restaurantes obtuvieron el reconocimiento de Restaurante Saludable, en dicho pilotaje, se vio la necesidad de que las entidades territoriales tuvieran el liderazgo en dicho proceso de reconocimiento.

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

Que la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) emitió concepto de abogacía de la competencia de que trata el artículo 7 de la Ley 1340 de 2009, mediante radicado de esa entidad 25-285260 -1-0 del 3 de julio de 2025, señalando las siguientes recomendaciones:

"(...)

- En relación con el proyecto en general:

i. **Fortalecer** el componente de evaluación ex post de la implementación de la medida como parte integral del esquema de seguimiento, permitiendo así una mejora continua del marco regulatorio y una respuesta oportuna ante eventuales efectos no previstos de la implementación de la medida.

ii. **Profundizar** en el carácter potestativo de la norma en la memoria justificativa o de encontrarlo pertinente, incluir una aclaración desde el artículo 1 del **proyecto** en donde se establezca que el objetivo de la resolución es: Establecer los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de estrategia de promoción de la alimentación saludable para los restaurantes y establecimientos gastronómicos que voluntariamente decidan obtener el reconocimiento y se dictan otras disposiciones. Haciendo énfasis desde el primer artículo en la implementación potestativa del proyecto.

iii. **Considerar** la inclusión de un procedimiento formal de revisión o reclamación dentro del esquema de reconocimiento de "Restaurantes Saludables".

- En relación con el artículo 5 del **proyecto**: **Ampliar** técnica y económicamente la justificación y las razones por la cuales se estaría adoptando cada uno de los criterios de evaluación establecidos dicho artículo.
- En relación con el artículo 12 del **proyecto**: **Justificar** expresamente si el plazo de seis (6) meses, previsto en el **proyecto** resulta suficiente para que los agentes realicen las adecuaciones necesarias en sus procesos internos para el cumplimiento de la reglamentación, o si, en su defecto, sería pertinente considerar un periodo de transición más amplio".

Que, en cuanto a las observaciones presentadas por la Superintendencia de Industria y Comercio – SIC, frente al proyecto en general, se considera en primera medida que se adelantarán procesos evaluativos con base en los documentos entregados por las Secretarías de Salud, como lo estipula el artículo 4° del proyecto normativo, acogiendo la recomendación; en lo relativo al ajuste del objeto, se considera pertinente para dar claridad y, por tanto, se acoge esta recomendación; frente a la inclusión de un procedimiento formal de revisión o reclamación, se considera que la formulación de los criterios y su determinación de cumplimiento permiten una evaluación objetiva siendo innecesario la inclusión de un mecanismo de revisión.

Que, en cuanto a las observaciones presentadas por la Superintendencia de Industria y Comercio – SIC, frente a lo contemplado en el artículo 5° del proyecto normativo, los criterios relacionados con alimentos se respaldan con evidencia científica sólida, documentos técnicos, y el seguimiento de lineamientos brindados en diferentes instrumentos jurídicos, que permiten determinar la incidencia del tipo de alimentación en los efectos a la salud, de allí que los alimentos ultraprocesados, altos en azúcares libres, aceites y/o grasas parcialmente hidrogenadas y sodio son vinculados por su alto consumo con un mayor riesgo de enfermedades crónicas.

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

Que, en cuanto a las observaciones presentadas por la Superintendencia de Industria y Comercio – SIC, frente a lo contemplado en el artículo 12 del proyecto normativo, se considera que el tiempo de seis (6) meses permite la adaptación administrativa y operativa de las entidades territoriales, así mismo, esta estrategia de promoción de la alimentación saludable beneficia positivamente la salud individual y colectiva, siendo necesaria su implementación en el menor tiempo posible.

Que de acuerdo al numeral 2 del artículo 1° de la Ley 962 de 2005, y el artículo 3 del Decreto 2106 de 2019, este Ministerio solicitó concepto al Departamento Administrativo de Función Pública, quien consideró la improcedencia del mismo en documento con radicado número 20255010176031, así: *"Con fundamento en el análisis presentado, se concluye que las disposiciones contenidas en el proyecto de resolución puesto en consideración, no adopta un nuevo trámite, ni modifican estructuralmente trámites ya existentes; pero eventualmente, si pudiese estar creando Otro Procedimiento Administrativo (OPA), y por lo cual, el Ministerio de Salud y Protección Social deberá velar por que se realice el respectivo registro en el -SUIT- del mencionado OPA. Adicionalmente, se aclara que los OPA no requieren concepto de tipo favorable por parte de este Departamento Administrativo"*.

Que, de conformidad con los numerales 43.1.2. y 44.1.1 de los artículos 43 y 44 de la Ley 715 de 2001, respectivamente, a las entidades territoriales les corresponde adoptar, difundir, implantar, formular, ejecutar y evaluar, en el ámbito de su jurisdicción, las normas, políticas, estrategias, planes, programas y proyectos del sector salud y del Sistema General de Seguridad Social en Salud, que formule y expida la Nación o en armonía con éstas.

Que, en virtud de lo anterior, se establecerán los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de estrategia de la promoción de la alimentación saludable, cuyo reconocimiento y seguimiento estará a cargo de las entidades territoriales, y para ello los restaurantes que deseen obtener dicho reconocimiento, deben dar cumplimiento a los criterios establecidos en la presente resolución, a los que les fue asignado un sistema de puntuación, en el que el mayor puntaje (5) indica que cumple y el menor (0) no cumple, tal como se indica en el documento anexo técnico.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO 1. OBJETO. Establecer los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de estrategia de promoción de la alimentación saludable para los restaurantes y establecimientos gastronómicos que voluntariamente decidan obtener el reconocimiento, de conformidad con la parte considerativa del presente acto.

ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en esta resolución, aplican a:

- 2.1. Las entidades territoriales del orden departamental, distrital y municipal: Alcaldías y Gobernaciones.
- 2.2. Secretarías departamentales, distritales y municipales de salud o quien haga sus veces.

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

2.3. Los restaurantes o establecimientos gastronómicos que voluntariamente deseen obtener el reconocimiento de restaurantes saludables.

ARTÍCULO 3. DEFINICIONES. Para efectos de aplicación de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

3.1. Aceites y/o grasas parcialmente hidrogenadas: son aquellos aceites y grasas sometidos al proceso de hidrogenación parcial y que además tienen un índice de yodo superior a cuatro (4).

3.2. Agua para consumo humano: agua que cumple con las características y condiciones establecidas en la Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo y Territorial y del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

3.3. Preparación tradicional: son preparaciones que cumplen con los siguientes requisitos: (1) Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. (2) Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional. (3) Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas. Éstos, incluyen, pero no se limitan a los ejemplos de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

3.4. Alimentos enlatados: son los alimentos que cumplen con las condiciones y características de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, establecidos en la Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya.

3.5. Menú: documento ofrecido en los restaurantes en el que se muestra a los clientes una secuencia o lista de preparaciones o alimentos posibles disponibles para su consumo.

3.6. Nutrientes de interés en salud pública: son aquellos nutrientes que consumidos en exceso se relacionan con la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles, tales como: sodio, azúcares, grasas saturadas y grasas trans.

3.7. Proceso de fritura: proceso de cocción en el que se sumerge el alimento en un aceite o grasa a altas temperaturas, hasta completar su cocción.

3.8. Productos en salmuera: son los alimentos que han sufrido un proceso de conservación a través de la salmuera líquida (agua y sal), o la salmuera seca (cubrimiento del alimento totalmente por sal hasta su deshidratación).

3.9. Restaurante saludable: restaurante o establecimiento gastronómico que cumple con los parámetros definidos en este acto administrativo.

ARTÍCULO 4. INSCRIPCIÓN. Los restaurantes o establecimientos gastronómicos que deseen obtener el reconocimiento de restaurantes saludables, se deberán

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

inscribir ante la secretaría de salud del municipio o distrito donde está ubicado dicho establecimiento, especificando nombre del establecimiento, nombre del representante legal, último concepto sanitario de visita por Inspección, Vigilancia y Control y NIT. La secretaría de salud o entidad que haga sus veces, pondrá a disposición de este Ministerio, a través de la Dirección de Promoción y Prevención o a quien haga sus veces, la información obtenida. La inscripción no es requisito para entrar a operar o continuar con la operación de los restaurantes saludables.

ARTÍCULO 5. CRITERIOS PARA RESTAURANTES SALUDABLES: Los siguientes son los criterios para evaluar la clasificación de restaurantes saludables:

COMPRAS Y SUMINISTROS	Puntos
Más del 70% de los ingredientes comprados son alimentos sin procesar o mínimamente procesados	5
No se adquieren productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia	5
Más del 30% de los ingredientes para las recetas son comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones	5
PREPARACIÓN	
Disminución de sal	
No se usa en las recetas: salsas ultraprocesadas, embutidos ultraprocesados, sopas ultraprocesadas, caldos deshidratados, productos en salmuera, enlatados con contenidos excesivos de sodio	5
Ha realizado procesos de reducción de sal en al menos 30% de las recetas en las que se utiliza este ingrediente.	5
Utiliza hierbas frescas, sazónadores naturales, semillas, entre otras iniciativas de reducción de sal (no deben ser ultraprocesados), para reducir o sustituir la sal en al menos 30% de las recetas	5
Disminución de azúcar	
No endulza las bebidas	5
Tiene oferta de preparaciones sólidas reducidas en azúcar (< 5g / 100 g de preparación), sin utilizar edulcorante (al menos el 30% de las recetas en donde se utiliza generalmente este ingrediente)	5
Grasas	
No utiliza aceites ni grasas parcialmente hidrogenadas en las preparaciones	5
Realiza adecuadamente los procesos de fritura (Ver anexo 2: verificación de materias primas, utensilios y procesos relacionados con fritura)	10
Utiliza en menos de 30% de las recetas de su menú usual (no incluye bebidas), técnicas de cocción como: fritura y/o apanado	5
Las salsas con contenidos excesivos de grasa (salsas a base de mantequilla, crema de leche, aceite o grasas), se usan como una guarnición o al lado, y no como plato principal	5
Promoción de alimentos sin procesar	
Utiliza en más del 70% de las recetas alimentos sin procesar o mínimamente procesados	5
Más del 25% de sus recetas son preparaciones tradicionales	5
Utiliza en más del 60% de las recetas, técnicas de cocción de: horno, parrilla, plancha, baño maría, asado, escaldado, hervido, vapor, al vacío, rehogado.	5

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

Hay oferta de barra de ensaladas, o en el plato, siempre, se ofrece la porción de ensalada o frutas y/o verduras frescas	5
Utiliza en menos de 10% de las recetas preparaciones de comida rápida, como hamburguesas, perros calientes, pizza, sándwich, otros	5
DISTRIBUCIÓN Y PRESENTACIÓN	
Se ofrece al menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas	5
Se ofrece reemplazar postres por frutas frescas o por yogurt, sopa por fruta o por ensalada, guarnición por ensalada	5
Se ofrece postres reducidos en azúcar (sin edulcorantes no calóricos)	5
Se ofrece agua para el consumo humano de manera gratuita y como opción de bebida	5
Se ofrece bebidas naturales sin dulce	5
No ofrece bebidas ultraprocesadas con o sin sellos de advertencia	5
No se ofrecen en la mesa ni en los dispensadores sal, salsas ultraprocesadas, azúcar, ni edulcorantes	5
Ofrece media porción o porciones diferenciadas (media, pequeña, grande) en el menú	5
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	
No se promocionan ni publicitan productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia	5
Contiene mensajes promocionales de alimentación saludable, consumo de frutas, verduras, cereales integrales, pescados, carnes, huevos, leguminosas, nueces y semillas locales y/o de temporada y consumo de agua, desincentivar el consumo de productos ultraprocesados	5
Total	140

PARÁGRAFO. Para evaluar los criterios definidos en este artículo, debe remitirse al anexo técnico de esta resolución.

ARTÍCULO 6. CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES SALUDABLES. Los restaurantes saludables se clasificarán así, de acuerdo con los criterios establecidos en el artículo 5° de este acto administrativo:

Categorías	Puntaje (De acuerdo con la sumatoria del puntaje establecido en el artículo 5 de este acto administrativo)
Restaurante saludable categoría oro	130 - 140
Restaurante saludable categoría plata	120-129
Restaurante saludable categoría bronce	110-119
Sin clasificación	<109

ARTÍCULO 7. PROCESO DE RECONOCIMIENTO. Los restaurantes o establecimientos gastronómicos que deseen obtener el reconocimiento de "Restaurantes saludables", deben:

1. Contar con concepto favorable de la visita de inspección, vigilancia y control de Buenas Prácticas de Manufactura, emitido por la autoridad sanitaria respectiva.
2. Si ya cuenta con el concepto favorable, debe realizar el proceso de inscripción establecido en el artículo 4 del presente acto administrativo.

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

3. Las secretarías o direcciones de salud serán las encargadas de llevar a cabo el proceso para el otorgamiento del Reconocimiento de Restaurantes Saludables, conforme a la lista de verificación del anexo técnico, que hace parte integral de este acto administrativo.
4. El reconocimiento de "Restaurante Saludable" tendrá vigencia de dos años, contados a partir de la fecha de su otorgamiento, sujeto a los conceptos emitidos por la Autoridad Sanitaria cuando haga visitas de Inspección, Vigilancia y Control.
5. Las Secretarías o direcciones de salud definirán el número de visitas de control que realizarán frente a la posibilidad de cambio en las condiciones que dieron origen a la clasificación, criterios que generan pérdida del reconocimiento, posibles medidas y plazos para subsanar hallazgos.

ARTÍCULO 8. RESPONSABILIDADES DE LAS SECRETARÍAS DE SALUD DEPARTAMENTALES, DISTRITALES Y MUNICIPALES. Las secretarías de salud departamentales, distritales y municipales tendrán a cargo las siguientes responsabilidades:

8.1 *Secretarías de Salud Departamentales.* Las Secretarías Departamentales de Salud o quien haga sus veces a través de los referentes de nutrición o seguridad alimentaria en el territorio, tendrán a su cargo las siguientes responsabilidades:

- a. Promover en los restaurantes o establecimientos gastronómicos de su territorio, acciones de promoción de alimentación saludable, a través de la implementación de los Restaurantes Saludables
- b. Brindar a los restaurantes o establecimientos gastronómicos la asistencia técnica requerida para la implementación, seguimiento y cumplimiento de las condiciones de los Restaurantes Saludables.
- c. Apoyar a los municipios de su jurisdicción en la implementación y seguimiento a los Restaurantes Saludables.
- d. Orientar y revisar en los municipios de su jurisdicción el proceso de implementación de los Restaurantes Saludables.

8.2 *Secretarías de salud Distritales y Municipales.* Las Secretarías Distritales y Municipales de Salud, a través de los referentes de nutrición, seguridad alimentaria o quien haga sus veces en el territorio, tendrán a cargo las siguientes responsabilidades:

- a. Promover en los restaurantes o establecimientos gastronómicos de su territorio, acciones de promoción de alimentación saludable, a través de la implementación de los Restaurantes Saludables
- b. Brindar a los restaurantes o establecimientos gastronómicos la asistencia técnica requerida para la implementación, seguimiento y cumplimiento de las condiciones de los Restaurantes Saludables.

ARTÍCULO 9. SEGUIMIENTO. Los restaurantes saludables corresponden a una estrategia de promoción de alimentación saludable, sin embargo, si en el desarrollo de la implementación de la estrategia se evidencian factores de riesgo para la inocuidad de alimentos, deberá informarse por parte de los referentes de nutrición o quien haga sus veces en el territorio, a la autoridad sanitaria competente o quien haga sus veces en el territorio, para realizar las acciones de inspección vigilancia y control, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y Ley 715 de 2001.

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 10. TRANSITORIEDAD. Las entidades territoriales que actualmente cuentan con una estrategia territorial de restaurantes saludables implementada, tendrán seis (6) meses contados a partir de la fecha de expedición, para adaptar dicha estrategia a este acto administrativo.

ARTÍCULO 11. COMUNICACIÓN. Comunicar el presente acto administrativo a las secretarías de salud departamentales, distritales y municipales, para su conocimiento y fines pertinentes.

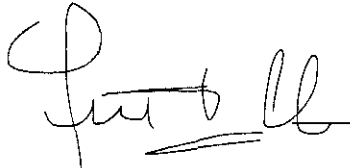
ARTÍCULO 12. ADAPTACIÓN TERRITORIAL. Las secretarías de salud departamentales, distritales y municipales, tendrán hasta seis (6) meses para adaptar sus procesos administrativos y operativos, para dar cumplimiento a lo establecido en la presente resolución.

ARTÍCULO 13. VIGENCIA. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C,

11 NOV 2025

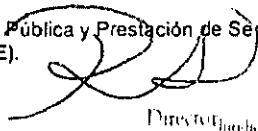


GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ
Ministro de Salud y Protección Social

Aprobó:
Tatiana Lemus Pérez, Directora de Promoción y Prevención.



Vo. Bo.:
Jaime Hernán Urrego Rodríguez, Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios.
Rodolfo Enrique Salas Figueroa, Director Jurídico (E).


Director Jurídico

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

ANEXO TÉCNICO

FORMATO DE VERIFICACIÓN RESTAURANTES SALUDABLES

OBJETIVO

1. INFORMACIÓN GENERAL

Fecha: _____
Ciudad/Municipio: _____ Departamento: _____
Establecimiento gastronómico: _____
Dirección y teléfono: _____
Barrio/Localidad: _____
Nombre del representante legal o gerente del establecimiento gastronómico: _____
Nombre del responsable del servicio de alimentación: _____
Nombre del funcionario que realiza la visita: _____

2. TIPO DE VISITA

Inicial: _____ Seguimiento: _____

3. INFORMACIÓN ESTADÍSTICA

3.1. Tipo de restaurante:

- I. Temático: indio, vegetariano, asiático, francés, italiano, colombiano, mexicano, etc. _____
II. Servicio variado diario: ofrece menús que varían de forma diaria _____
III. Cocina de autor. _____
IV. Menú único: ofrece un único menú, sin variación diaria. _____
V. Tipo buffet. _____
VI. Otro. ¿Cuál? _____

Número aproximado de servicios entregados por día: _____

4. FORMULARIO DE VERIFICACIÓN

Frente a cada pregunta en CUMPLE o NO CUMPLE asigne el puntaje correspondiente conforme a los siguientes valores: CUMPLE= 5 puntos NO CUMPLE: 0 puntos. Hacer la sumatoria de los puntos obtenidos al final de cada categoría evaluada y al final consolidar el puntaje global obtenido. Diligenciar la casilla de observaciones para todos los hallazgos y aspectos por mejorar. Finalmente establecer compromisos para una próxima visita y dar cierre a la visita.

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN DE RESTAURANTES SALUDABLES.				
1	COMPRAS Y SUMINISTROS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.1	Más del 70% de los ingredientes comprados son alimentos sin procesar o mínimamente procesados			
1.2	No se adquieren productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia			
1.3	Más del 30% de los ingredientes para las recetas son comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones			
SUMATORIA NUMERAL I				
2	PREPARACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
2.1	Disminución de sal			
2.1.1	No se usa en las recetas: salsas ultraprocesadas, embutidos ultraprocesados, sopas ultraprocesadas, caldos deshidratados, productos en salmuera, enlatados con contenidos excesivos			

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN DE RESTAURANTES SALUDABLES.				
1	COMPRAS Y SUMINISTROS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	de sodio			
2.1.2	Ha realizado procesos de reducción de sal en al menos 30% de las recetas en las que se utiliza este ingrediente			
2.1.3	Utiliza hierbas frescas, sazónadores naturales, semillas, entre otras iniciativas de reducción de sal (no deben ser ultraprocesados), para reducir o sustituir la sal en al menos 30% de las recetas			
2.2	Disminución de azúcar			
2.2.1	No endulza las bebidas			
2.2.2	Tiene oferta de preparaciones sólidas reducidas en azúcar (< 5g / 100 g de preparación), sin utilizar edulcorante (al menos el 30% de las recetas en donde se utiliza generalmente este ingrediente)			
2.3	Grasas			
2.3.1	No utiliza aceites ni grasas parcialmente hidrogenadas en las preparaciones			
2.3.2	Realiza adecuadamente los procesos de fritura (Ver anexo 2: verificación de materias primas, utensilios y procesos relacionados con fritura)			
2.3.3	Utiliza en menos de 30% de las recetas de su menú usual (no incluye bebidas), técnicas de cocción como: fritura y/o apanado			
2.3.4	Las salsas con contenidos excesivos de grasa (salsas a base de mantequilla, crema de leche, aceite o grasas) se usan como una guarnición o al lado, y no como plato principal			
2.4	Promoción de alimentos sin procesar o mínimamente procesados			
2.4.1	Utiliza en más del 70% de las recetas alimentos sin procesar o mínimamente procesados			
2.4.2	Más del 25% de sus recetas son preparaciones tradicionales			
2.4.3	Utiliza en más del 60% de las recetas, técnicas de: horno, parrilla, plancha, baño maría, asado, escaldado, hervido, vapor, al vacío, rehogado.			
2.4.4	Hay oferta de barra de ensaladas, o en el plato, siempre, se ofrece la porción de ensalada o frutas y/o verduras frescas			
2.4.5	Utiliza en menos de 10% de las recetas preparaciones de comida rápida, como hamburguesas, perros calientes, sandwich			
SUMATORIA NUMERAL 2				
3	DISTRIBUCIÓN Y PRESENTACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
3.1	Se ofrece al menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas			
3.2	Se ofrece reemplazar, postres por frutas frescas o por yogurt, sopa por fruta o por ensalada, guarnición por ensalada			
3.3	Se ofrece postres reducidos en azúcar (sin edulcorantes no calóricos)			
3.4	Se ofrece agua para el consumo humano de manera gratuita y como opción de bebida			
3.5	Se ofrece bebidas naturales sin dulce			
3.6	No ofrece bebidas ultraprocesadas con o sin sellos de advertencia			

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

FORMULARIO DE SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN DE RESTAURANTES SALUDABLES.				
1	COMPRAS Y SUMINISTROS	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
3.7	No se ofrecen en la mesa ni en los dispensadores, sal, ni salsas ultraprocesadas, ni azúcar, ni edulcorantes			
3.8	Ofrece media porción o porciones diferenciadas (media, pequeña, grande) en el menú			
SUMATORIA NUMERAL 3				
4	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
4.1	No se promocionan ni publicitan productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia			
4.2	Contiene mensajes promocionales de alimentación saludable, consumo de frutas, verduras, cereales integrales, leguminosas, nueces y semillas locales y/o de temporada y consumo de agua, desincentivar el consumo de productos ultraprocesados			
SUMATORIA NUMERAL 4				
PUNTAJE FINAL OBTENIDO				

1. FORMATO DE VERIFICACIÓN GRASAS

Frente a cada pregunta en CUMPLE o NO CUMPLE asigne el puntaje correspondiente.

En la casilla de observaciones, indicar las observaciones tenidas en cuenta para el proceso de semaforización y las generales de lo evidenciado en el establecimiento. Hacer la sumatoria de los puntos obtenidos al final de cada categoría evaluada y al final consolidar el puntaje global obtenido. Diligenciar la casilla de observaciones para todos los hallazgos y aspectos por mejorar. Finalmente establecer compromisos para una próxima visita y dar cierre a la visita.

Anexo 2. FORMULARIO DE VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS, UTENSILIOS Y PROCESOS RELACIONADOS CON FRITURA				
1.	Verificar las siguientes pautas para la preparación de los alimentos:	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1.1	Limpia todas las superficies y lávese las manos antes de manipular cualquier alimento.			
1.2	Descongela previamente los alimentos congelados, excepto aquellos cuyas instrucciones de uso indiquen una recomendación diferente.			
1.3	Seca o escurre los alimentos descongelados y elimina la escarcha o el exceso de hielo de los alimentos congelados que se desean freír.			
1.4	Quita el exceso de masa de los alimentos al apanarlos cuando aplique.			
1.5	Llena la freidora de aceite hasta el nivel recomendado. Si está usando sartén, llene el aceite a 5cm de la parte superior de este			
SUMATORIA NUMERAL 1 Cumple 4 o más de ítems: 2 puntos Cumple de 2-3 ítems: 1 punto Cumple 1 o menos ítem: 0 puntos				
2	Verificar las siguientes pautas para la selección del aceite para freír (Nota: los aceites deben cumplir con la Resolución 2154 de 2012).	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

2.1	Selecciona aceites adecuados para las frituras, como los que tienen alto punto de humo (maíz, soya, girasol o canola).			
2.2	Cumplen las especificaciones técnicas establecidas por el proveedor del aceite			
SUMATORIA NUMERAL 2 Cumple 2 ítems: 2 puntos Cumple 1 ítem: 1 punto No cumple ningún ítem: 0 puntos				
3.	Verificar las siguientes pautas para la realización de la fritura (Nota: si dispone de horno, utilícelo para preparar los alimentos, de esta manera reduce la cantidad de aceite a adicionar y el producto final es más saludable (contiene menos grasa).	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
3.1	No sobrecarga la cesta de fritura o sartén.			
3.2	Verifica los tiempos de cocción.			
3.3	Mantiene un nivel adecuado de aceite según la cantidad de alimento a freír, así como el recipiente a utilizar.			
3.4	Fríe una cantidad a la vez para mantener la temperatura lo más estable posible.			
3.5	Nunca deja humear el aceite. Si esto sucede, debe descartarse pues ya es tóxico.			
3.6	Evita adicionar sal y especias sobre la freidora o sartén			
3.7	Utiliza freidoras o sartenes separadas, para pescados, tubérculos, carnes, aves y vegetales			
3.8	Realiza de manera adecuada la disposición de aceites usados, de acuerdo con la Resolución 316 de 2018, del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.			
SUMATORIA NUMERAL 3 Cumple 5 o más ítems: 2 puntos Cumple de 2-4 ítems: 1 punto Cumple 1 o ningún ítem: 0 puntos				
4.	Verificar las siguientes pautas con relación a la temperatura. (Nota 1: Si la temperatura del aceite es muy baja, el alimento absorbe más grasa. Nota 2: Trate de no freír a temperaturas más elevadas, puesto que esto conduce a una velocidad más rápida de deterioro de las grasas y acelera la formación de acrilamida, compuesto cancerígeno).	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
4.1	La temperatura de fritura no excede los 180°C y preferiblemente debe fijarse en un rango de 160 a 175°C.			
4.2	Cuando se interrumpe la fritura la temperatura del aceite se mantiene por debajo de los 120°C.			
4.3	El aceite se filtra en caliente, entre 40°C y 60°C, para evitar que las partículas en suspensión aceleren su degradación: la filtración debe hacerse al menos una vez al día.			

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

4.4	Coloca el alimento en una rejilla o papel absorbente para retirar los excesos de grasa			
SUMATORIA NUMERAL 4 Cumple 3 o más : 2 puntos Cumple 1-2 ítems: 1 punto No cumple ningún ítem: 0 puntos				
5.	5. Verificar las siguientes pautas para los sartenes y las freidoras	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
5.1	Utiliza utensilios de acero inoxidable.			
5.2	La freidora o sartén está bajo una campana extractora.			
5.3	Limpia el equipo de fritura de acuerdo con el cronograma establecido.			
5.4	Enjuaga y seca bien todos los utensilios.			
5.5	Los aceites se encuentran protegidos de la luz			
5.6	Los sartenes no deben estar rallados o desprendidos, preferiblemente de fondo grueso.			
SUMATORIA NUMERAL 5 Cumple 3 o más ítems: 2 puntos Cumple 1-2 ítems: 1 punto No cumple ningún ítem: 0 puntos				
PUNTAJE FINAL OBTENIDO				

CUADRO DE ASIGNACIÓN DE CONCEPTO		
CONCEPTO	VALOR	PROCEDIMIENTO
RESTAURANTE SALUDABLE CATEGORÍA ORO	130 - 140	Programar visita de seguimiento en 1 año
RESTAURANTE SALUDABLE CATEGORÍA PLATA	120-129	Programar Visita de seguimiento en 6 meses
RESTAURANTE SALUDABLE CATEGORÍA BRONCE	110-119	Programar Visita de seguimiento en 6 meses
SIN CLASIFICACIÓN	<109	Depende si quiere volver a aplicar

5. COMPROMISOS Y PRÓXIMA VISITA

Fecha próxima visita de verificación: _____

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

Aspectos para revisar en la verificación:

COMPRAS Y SUMINISTROS	A tener en cuenta:
Más del 70% de los ingredientes comprados son alimentos sin procesar o mínimamente procesados	Se debe realizar con respecto a la totalidad de la compra en el periodo de tiempo en el que se haga usualmente la compra (semanal, quincenal o mensual)
No se adquieren productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia	Se debe realizar con respecto a la totalidad de la compra en el periodo de tiempo en el que se haga usualmente la compra (semanal, quincenal o mensual)
Más del 30% de los ingredientes para las recetas son comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones	Se debe realizar con respecto a la totalidad de la compra en el periodo de tiempo en el que se haga usualmente la compra (semanal, quincenal o mensual) Los productores locales deben estar registrados en mi registro rural: https://miregistrorural.minagricultura.gov.co/
PREPARACIÓN	
Disminución de sal	
No se usa en las recetas: salsas ultraprocesadas, embutidos ultraprocesados, sopas ultraprocesadas, caldos deshidratados, productos en salmuera, enlatados con contenidos excesivos de sodio	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico. No incluye bebidas.
Ha realizado procesos de reducción de sal en al menos 30% de las recetas en las que se utiliza este ingrediente.	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas en las que se utiliza la sal del establecimiento gastronómico
Utiliza hierbas frescas, sazónadores naturales, semillas entre otras iniciativas de reducción de sal (no deben ser ultraprocesados), para reducir o sustituir la sal en al menos 30% de las recetas	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas en las que se utiliza la sal del establecimiento gastronómico
Disminución de azúcar	
No endulza las bebidas	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico. No se deben usar edulcorantes calóricos o no calóricos.
Tiene oferta de preparaciones sólidas reducidas en azúcar (< 5g / 100 g de preparación), sin utilizar edulcorante (al menos el 30% de las recetas en donde se utiliza generalmente este ingrediente)	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico Debe contar con receta estandarizada
Grasas	
No utiliza aceites ni grasas parcialmente hidrogenadas en las preparaciones	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico
Realiza adecuadamente los procesos de fritura (Ver anexo 2: verificación de materias primas, utensilios y procesos relacionados con fritura)	Se debe verificar en la visita
Utiliza en menos de 30% de las recetas de su menú usual, técnicas como: fritura y/o apanado (no incluye bebidas)	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del menú usual del establecimiento gastronómico. No incluye las bebidas.
Las salsas con contenidos excesivos de grasa (salsas a base de mantequilla, crema de leche, aceite o grasas) se usan como una guarnición o al lado, y no como plato principal	Se debe revisar en el menú, las recetas y en la visita
Promoción de alimentos naturales	
Utiliza en más del 70% de las recetas alimentos sin procesar o mínimamente procesados	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico
Más del 25% de sus recetas son preparaciones tradicionales	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico
Utiliza en más del 60% de las recetas, técnicas de: horno, parrilla, plancha, baño maría, asado, escaldado, hervido, vapor, al vacío, rehogado.	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico

Continuación de la resolución: "Por la cual se establecen los parámetros técnicos para el reconocimiento de Restaurantes Saludables en el marco de la estrategia de promoción de la alimentación saludable y se dictan otras disposiciones".

Hay oferta de barra de ensaladas, o en el plato, siempre, se ofrece la porción de ensalada o frutas y/o verduras frescas	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico
Utiliza en menos de 10% de las recetas preparaciones de comida rápida, como hamburguesas, perros calientes, pizza, sandwich	Se debe realizar la contabilización con respecto a la totalidad de las recetas del establecimiento gastronómico
DISTRIBUCIÓN Y PRESENTACIÓN	
Se ofrece al menos 1 vez a la semana preparaciones con leguminosas	Se debe realizar la contabilización con respecto al menú u oferta semanal
Se ofrece reemplazar postres por frutas frescas o por yogurt, sopa por fruta o por ensalada, guarnición por ensalada	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado
Se ofrece postres reducidos en azúcar (sin edulcorantes no calóricos)	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado
Se ofrece agua apta para el consumo humano de manera gratuita y como opción de bebida	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado
Se ofrece bebidas naturales sin dulce	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado
No ofrece bebidas ultraprocesadas con o sin sellos de advertencia	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado y en el almacenamiento de bebidas
No se ofrecen en la mesa ni en los dispensadores, sal, ni salsas ultraprocesadas, ni azúcar, ni edulcorantes	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro en visita de campo en la mesa
Ofrece media porción o porciones diferenciadas (media, pequeña, grande) en el menú	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro, en el menú ofertado
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	
No se promocionan ni publicitan productos ultraprocesados con o sin sellos de advertencia	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro en visita de campo en las vallas publicitarias, folletos, carteleras, neveras, entre otros.
Contiene mensajes promocionales de alimentación saludable, consumo de frutas, verduras, cereales integrales, leguminosas, nueces y semillas locales y/o de temporada y consumo de agua, desincentivar el consumo de productos ultraprocesados	Se debe verificar el cumplimiento de este parámetro en visita de campo en las vallas publicitarias, folletos, carteleras, neveras, entre otros.
Total	140