Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.051.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: SINTIA DEL CARMEN

APELLIDOS: MEJIA MARTINEZ

DOCUMENTO: 1143166889

VIGENCIA: MARZO 11 DE 2024 – MARZO 10 DE 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Telefono 7581644 – 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higien
manipulación de alimentos desde el dia 11 de Marzo de 2024, con
intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan
capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17295

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 11/03/2024

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de Alimentos a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual

- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico

- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	11/03/2024	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	4 horas
2	04/07/2024	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	3 horas
3	04/09/2024	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	3 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINUA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	HORAS	FECHA 11/03/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 2° 11/07/2024 FIRMA	HORAS	FECHA 3° 11/09/2024 FIRMA
Santos Alberto Mejia Fontes	1121358889	1 hr	Santos Mejia M				

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
COPNIA



MATRICULA No. 252541094441CND
INGENIERA DE ALIMENTOS

DE FECHA 15/07/2004
LOPEZ GALVIS
MYRIAM YOLANDA
C.C. 52013769
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MYRIAM YOLANDA LOPEZ GALVIS

Con Cédula de Ciudadania No. 52013769

Cursó y aprobó la acción de Formación

ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL ¿ HACCP

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Bogotá, a los dos (2) días del mes de agosto de dos mil veintitres (2023)

Firmado Digitalmente por

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Subdirectora (E)
CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS
REGIONAL DISTRITO CAPITAL

92139007 - 02/08/2023
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web https://certificados.sena.edu.co, bajo el número 92139007CC52013769C.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

CIMA	**CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE** **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**	**CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1** **Nota:**

NOMBRE: Sonia C. Carmona Rojas Martinez
IDENTIFICACIÓN: 1143169889

1. **ALIMENTO FRAUDULENTO** es aquel:

a. Que requiere registro y no lo tiene.
b. Que se expende con otro nombre o mal etiquetado.
c. Que no procede del verdadero fabricante declarado.
X. Todas las anteriores

2. El concepto **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** se refiere a:

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
X. Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos.
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo; y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.
X. Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina se denomina Inocuidad.

5. El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de que trata la resolución 2674 de 2013 debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

6. Si un establecimiento cuenta con menos de seis (6) manipuladores de alimentos, puede disponer de UN (1) BAÑO MIXTO.

a. Falso
X. Verdadero

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
X. Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
a. Falso
X. Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
X. Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento.

a. Falso
X. Verdadero

Carrera 26 B # 42 – 37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689; 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

LUZ ELENA LANDAZÁBAL G.

MÉDICO GENERAL

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

11	MAR	2024

NOMBRES:	Sintia del Carmen	APELLIDOS:	Mejia Martinez

DOCUMENTO:	X	CC		TI		OTRO	Nº:	1143168889

Resultados obtenidos en laboratorio:

FROTIS DE GARGANTA		FROTIS DE UÑAS	
Coloración de Gram		KOH	
Bacterias	Reacción Leucocitaria	Uñas Mano Derecha	Uñas Mano Izquierda
Cocos Gram Positivos: + Bacilos Gram Positivos: +	ESCASAS	NEGATIVO	NEGATIVO

CONCEPTO

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual no posee enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad: con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera APTO/A para manipular alimentos.

APTO SIN RESTRICCIONES	X	RECOMENDACIONES
APTO CON RECOMENDACIONES		Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.
APTO CON RESTRICCIONES		

"El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta"

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLÍNICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIO.

Dra. Luz E. Landazábal G.
Médico General
Universidad del Cauca
RM 6196

Dra. Luz Elena Landazábal G.
C.C. 34522500
REGISTRO MD 34.522.500
MÉDICO GENERAL
UNIVERSIDAD DEL CAUCA

NOMBRE Y FIRMA DEL PACIENTE

CARRERA 26B #42 - 37 SUR TEL (601) 7581504 - CEL 3202293694

Digitalizado con CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner