JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2P017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **SARA MATILDE MEJIA MELO** documento de identidad **N° 52064721** no padece 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.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

Para constancia se firma a los 15 días del mes de enero del año 2025

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

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

JOSE RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC OCUPACIONAL 2694/2017
AL 2694/2017

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: SARA MATILDE

APELLIDOS: MEJIA MELO

DOCUMENTO: 52064721

FECHA DE EXPEDICIÓN: ENERO 16 DEL 2025

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3108777689

grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 16 de enero de 2025, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo a la resolución 2674 de 2013

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17302

CIMA

Powered by CamScanner

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE

EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CÓDIGO CIMA-EVA-ALCA-1

Nota: 10/10

NOMBRE: Sara Melo
IDENTIFICACIÓN: 52064721

1. **Cuales son las temperaturas son las correctas para Refrigeración y Congelación?**

a. 0°C a 4°C y -0°C a -18°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a 18°C
c. 0°C a 4°C y desde -18°C hacia abajo
d. Todas las anteriores

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

a. Caracteristicas de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre
b. Caracteristicas de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos
c. Caracteristicas 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.
d. Todas las anteriores.

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina Inocuidad

5. Según la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de debe ser de 10 horas anuales

6. Que condiciones se deben tener en cuenta para la rotación de los productos?

a. Fecha de vencimiento, caracteristicas organolépticas y perdida de vacio
b. Fecha de vencimiento, nombre del producto
c. Fecha de ingreso, ingredientes
d. Todas las anteriores

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

Powered by CamScanner