Carnet
Manipulador de alimentos

NOMBRE KEIDY JOHANA ARRIGUI RIOS

Identificación 1.003.953.444

Salud Nueva Medics certifica que:

Se asiste a la capacitación en Manipulación Higiénica de Alimentos con una intensidad horaria de 10 horas.

Resolución 2674 de 2013

Salud Nueva
medics

Fecha de Inicio: 14 DE ENERO DE 2025

Fecha de finalización: 14 DE ENERO 2026

Dra. Ana Rosa Alemu
Especialista Higiene
Salud Ocupacional
Universidad Nacional de Colombia

Salud Nueva Medics
Manipulación de alimentos

Capacitador Autorizado: Ana Rosa Alemari G.
Resolución 154 de Abril de 2015. Hospital de Chapinero

Salud Nueva
medics

Cronograma
Manejo Higiénico de los Alimentos

1. Limpieza y Desinfección – Control de Plagas

Fecha: 14 ENE 2025 HORAS 2

Dra. Ana Rosa Alemán
M.D U.Nal Reg. 16851 S.D.S

2. Microorganismos – ETAS – Legislación – Alimentos de Alto Riesgo

Fecha: HORAS 2

3. Materia Prima – Almacenamiento – Temperatura – Sistema PEPS, HCCP

Fecha HORAS 2

Sede Principal: Calle 142 # 131 – 05 Tel. 601 – 6881253 / 313 3780044 saludnuevamedics@gmail.com

Powered by CamScanner

Salud Nueva
medics

Cronograma
Manejo Higiénico de los alimentos

4. Plan de Saneamiento – Tanques de Agua – Manejo de agua, Instalación y equipos.

Fecha : HORAS 2

5. Manipulador de Alimentos – BPM – Contaminaciones – Seguridad Laboral

Fecha: HORAS 2

Salud Nueva Medics
Manipulación de alimentos

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

Calle 142 Nº 131 – 05
BARRIO TIBABUYES UNIVERSAL
Teléfono: 6881253 Celular: 312 3780044
NIT: 51775405-0

ACTA DE MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

PRIMERA SESION

FECHA: 14 ENE 2025 DURACION: 2 HORAS

OBJETIVO:

CAPACITAR A LAS PERSONAS QUE A DIARIO MANIPULAN ALIMENTOS PARA QUE ELABOREN PRODUCTOS SALUDABLES QUE NO SEAN DE RIESGO PARA LA SALUD TANTO DE NIÑOS COMO DE ADULTOS.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- CONOCER LA LEGISLACION SANITARIA Y ENTIDADES SANITARIAS NACIONALES E INTERNACIONALES
- INSTRUIR SOBRE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACION
- ENSEÑAR LA CONTAMINACION CRUZADA Y SU PREVENCION
- EDUCAR SOBRE LA CADENA DE FRIO Y SU IMPORTANCIA AL MANIPULAR ALIMENTOS
- COMPRENDER CUALES SON LOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO PARA LA SALUD PUBLICA Y SU MANEJO

METODOLOGÍA

ACTIVIDAD EXPLICATIVA, DIAPOSITIVAS, PREGUNTAS Y RESPUESTAS, ACLARAR DUDAS, EVALUACION FINAL.

Dra. Ana Rosa Alemán
M.D U.Nal Reg. 15851 S.D.S

FIRMA Y SELLO

Powered by CamScanner

SALUD NUEVA

TALLER 1 – EXAMEN MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE: Heidy Johana Arrigui Rios **FECHA:** 14/07/2025
CEDULA: 1003953444 **TEL:** 3123254775
EMPRESA: Fundación fer **EDAD:** 27

RESPONDA MARCANDO CON UNA X LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

1. ¿Cuál es el orden correcto para realizar la limpieza en un establecimiento?
   - [x] a) Pre-limpieza, limpieza principal, enjuague, desinfección, enjuague final, secado
   - [ ] b) Desinfección, limpieza, secado, enjuague final
   - [ ] c) Pre-limpieza, limpieza principal, enjuague, secado

2. ¿Para que realizamos una limpieza y desinfección?
   - [ ] a) Evitar la presencia de plagas y microorganismos
   - [ ] b) Tener una buena inocuidad y asepsia
   - [ ] c) Prevenir la contaminación y deterioro en los alimentos
   - [x] d) Todas las anteriores

3. Lea la siguiente información:
   "Esta condición de almacenamiento es necesaria tanto para mantener un ambiente agradable para el trabajo como para evitar el crecimiento de microorganismos y la presencia de plagas. Además, elimina la posibilidad de que los productos se contaminen con polvo y otras partículas".
   - [ ] a) Acondicionamiento
   - [ ] b) Ventilación
   - [x] c) Limpieza

4. ¿Cuál es la principal forma de evitar la presencia de plagas?
   - [ ] a) Ventilación
   - [x] b) Limpieza
   - [ ] c) Lavado de manos

5. Cuál es la dosis correcta de hipoclorito de sodio al 5.25% para desinfectar un litro de agua?
   - [ ] a) De 30 a 50 cm^3
   - [x] b) De 3 a 5 cm^3
   - [ ] c) De 300 a 500 cm^3

6. ¿Qué debo hacer si hay plagas en un establecimiento? (respuesta de opción múltiple)
   - [ ] a) Continuar normalmente con mis labores
   - [ ] b) Mejorar la inocuidad
   - [ ] c) No involucrarme con los roedores o insectos encontrados
   - [ ] d) Comenzar un proceso de exterminación por mi cuenta
   - [x] e) Llamar a un profesional en control de plagas
   - [ ] f) Buscar más indicios de plagas con minuciosidad

Dra. Ana Rocio Arenas M.D. U.Nal Reg. 168535 S.D.S

Powered by CamScanner