Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

GRUPO EMPRESARIAL

NOMBRES: MARIA

APELLIDOS: URREA

DOCUMENTO: 52.345.415

VIGENCIA: ENERO 15 DE 2024- ENERO 14 DE 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 15 de enero de 2024, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013.

MYRIAM YOLANDA LÓPEZ
CC.52.013.769
Ingeniera de alimentos
25254109441CND

17894

CIMA

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 VIGENCIA : 2023

NOMBRE: Hana Urrea

IDENTIFICACIÓN: 52345415

Seleccione verdadero (V) o falso (F) según corresponda

1. Las características organolépticas de un alimento son Olor, color, sabor, textura y sonido. (V) ✓
2. Una persona puede manipular alimentos con una herida abierta. (F) ✓
3. Un alimento es una sustancia nutritiva que toma un ser vivo para mantener sus funciones vitales. (V) ✓
4. Los alimentos perecederos son los alimentos que se alteran rápidamente (V) ✓
5. El manipulador de alimentos debe lavar sus manos solamente cuando va al baño. (F) ✓
6. Los alimentos deben ser desinfectados posterior a su recepción. (V) ✓
7. **¿Cómo se llama la enfermedad generada por la orina del roedor?**
   - a) Leptospirosis ✓
   - b) Diabetes
   - c) Fiebre tifoidea
   - d) Covid-19

   10/10
8. **¿Qué dotación debe tener el punto de lavado de manos?**
   - a) Toallas de papel y llave de pedal
   - b) Jabón Líquido e instructivo de lavado de manos
   - c) Todas las anteriores ✓
9. **¿Qué es la higiene?**
   - a) Principios y reglas que están destinadas a prevenir enfermedades y conservar en buen estado la salud ✓
   - b) Bañarse todos los días
   - c) Proceso de contaminación de un alimento
   - d) Desinfección de equipos
10. **¿Con qué frecuencia se debe realizar el control de temperatura de las neveras?**
    - a) Semanal
    - b) Diario ✓
    - c) Anual
    - d) Mensual

Powered by CamScanner