Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8
CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EMPRESARIAL

NOMBRES: ANA

APELLIDO: VIDES RODRIGUEZ

DOCUMENTO: 33.307865

FECHA DE EXPEDICIÓN: AGOSTO 04 DE 2025

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

CERTIFICA QUE:

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos desde el día 04 de Agosto de 2025, con una intensidad horaria de Diez (10) horas programadas en el plan de capacitación continuada de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

17796

Powered by CamScanner

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

NOMBRE:_____
IDENTIFICACIÓN:_____

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

a. 0°C a 9°C y -0°C a 4°C
b. -0°C a 7°C y -0°C a 25°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. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre.
b. 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.
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, características organolépticas y perdida de vacío.
b. Fecha de vencimiento, Color del producto.
c. Color y sabor del producto.
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 particulas 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

10
10

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

Powered by CamScanner

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

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 **ANA VIDES RODRIGUEZ** documento de identidad N° 33307865 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 05 Días del mes de Agosto del 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

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
REGISTRO MD 79445346
LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 4/08/2025

1.OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con el **la resolución 2674 de 2013** a través de la capacitación continua.

1. 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

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

VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	4/08/2025	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	4/11/2025	revisión de implementos implementación de plan de saneamiento básico Sistema HACCP	3 Horas
3	4/02/2026	evaluar establecimiento capacitación de debilidades	3 Horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de Alimentos
Resolución R2024038148

Powered by CamScanner

Resolución R2024038148
del 30/08/2024

COPNIA



INGENIERIA DE ALIMENTOS

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

ID 1030610998

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0736279 CNDC

Alison
EMPOWER YOURSELF

CERTIFICA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

Por haber aprobado el curso virtual con intensidad horaria de sesenta (60) horas:

Sistema de Seguridad Alimentaria HACCP (Analisis de Peligros y Puntos Criticos de Control)

CPD CERTIFIED
The CPD Certification Service

Verificación
0882-4724320

22 de Marzo de 2025
Fecha de expedicion

Maeve Richardson
Director de Certificación

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	HORAS	FECHA 04/08/2025 FIRMA	HORAS	FECHA 04/11/2025 FIRMA	HORAS	FECHA 3° 04/02/2026 FIRMA

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
25238235400CND
Representante Legal CIMA

ANGIE JILIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner