PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 03/12/2025
DURACIÓN DE LA SESION: 2 Horas

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

TEMATICAS ABORDAR EN LA CUARTA SESION:

- Resolución 2674 de 2013

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardín infantil Castillo San Lucas, con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignas que se encuentran en la resolución 2674 de 2013 el cual tiene como objetivo establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y lo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

El cual está dirigido a:

a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos se mencionaron condiciones generales en cuento a la localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos. disposición de residuos sólidos, instalaciones sanitarias,

b) Al personal manipulador de alimentos.

c) A las personas naturales y/o jurídicas que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos.

d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

No obstante, se les informo sobre las condiciones específicas de las áreas de elaboración, las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte,

distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución, localización y accesos, las condiciones generales, donde los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, localización y accesos, diseño y construcción, abastecimiento de agua, disposición de residuos líquidos, disposición de residuos sólidos, instalaciones sanitarias, también se les informo sobre las condiciones específicas de las áreas de elaboración, pisos y drenajes, paredes, techos, ventanas y otras aberturas, puertas, escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas, plataformas), iluminación, ventilación.

EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN EL PROCESAMIENTO: fabricación, preparación, envasado y expendio de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Materias primas e insumos

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: debe Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN: todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

PLAN DE CAPACITACIÓN. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN: Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección entre ellas se encuentran las siguientes:

1. mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS: para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los requisitos estipulados en esta resolución en cuanto a los envases y embalajes fabricación, Envasado y embalado, Prevención de la contaminación cruzada.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD: Control de la calidad e inocuidad, todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

SISTEMA DE CONTROL: todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos.

SANEAMIENTO: Plan de saneamiento toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables. Entre ellas se encuentran limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable.

Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos condiciones generales, las operaciones y condiciones de almacenamiento, distribución, transporte y comercialización deben evitar, la contaminación y alteración. la proliferación de microorganismos indeseables, el deterioro o daño del envase o embalaje.

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS: Condiciones generales: los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
3. Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.
4. No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
5. El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.
6. Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
7. Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
8. Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
9. Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
10. Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.
11. Contarán con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

CONDICIONES ESPECÍFICAS DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:
El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el Capítulo 11 de la presente resolución. Operaciones de preparación y servido de los alimentos. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1.El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos

preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

5. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

6. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

7. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

8. EL lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

9. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

10. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.

RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo 111 de la presente resolución. Parágrafo 1. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas. Para este efecto, se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente, dispuesto en el artículo 12 de la presente resolución.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Yenny Lozano	52745699	Yenny L.	Yenny L.	Yenny L.	Yenny L	Yenny L
Sandra P. Suspes	52304933	Sandra S.	Sandra S	Sandra S	Sandra S	Sandra S
Laura Mateus	1032426418	Laura Mateus	Laura Mateus	Laura Mateus	Laura Mateus	Laura Mateus
Marluz Cuesta S.	52852918	Marluz C.	Marluz C.	Marluz C	Marluz C.	Marluz C.
Andrea Jimenez	1.013.576.852	AndreaJ-	AndreaJ-	AndreaJ-	AndreaJ-	AndreaJ
Diana Vargas Maheche	52434341	Diana U.	Diana U.	Diana U.	Diana U.	Diana U.
Sirley Posada B.	1.023.866.349	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada
Melissa Andrea Avila	1000936823.	MELISSAAVILA	MELISSA AVILA	MELISSAAVILA	MELISSA AVILA	MELISSA A
Lola caballo Pardo.	1033723743	Lola caballos	Lola caballo	Lola caballo	Lola caballo	Lola caballo
Carlos andres Morales	1023922860					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Andres Rodriguez.	80139861.	Andres J.	Andres R.			
Ingrid Moreno	1013910672	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M	Ingrid M.	Ingrid M
Jennyfer Alonso	1033720123					
Yana Paz Valero	52064771					
Wendy Correa	1022391094					
Marilor Cuesta	52852918					
Olga Lucia Gutierrez	52011570	Olga Gutierrez	Olga Gutierrez	Olga Gutierrez		
Monica Sanchez T.	39578079					
Marilor Novoa	51994064	Marilor Novoa	Marilor Novoa			
Maria Urrea	52343415	Maria Urrea	Maria Urrea	Maria Urrea	Maria Urrea	Maria Urrea

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Yonany Pardo	26521194	Yonany P	Yonany P.			
John Jairo Gomez	80434320					
Luz Stella Diaz R	1033732145					
Gloria Ines Vargas	52601145	Gloria Vargas	Gloria Vargas	Gloria Vargas	Gloria Vargas	Gloria Vargas
Floralb Beltral	52445712			Floralba B	Floralba B	Floralba B.
Jennifer Andrea Bonilla C	1013642196			Jennifer B	Jennifer B	Jennifer B.
Martha Valles	41715403					
Sirley Posada B.	1.023866349	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada	Sirley Posada
EVA Lorena Olivera	1026279155					
Baisy Yeraldyn Quintero	1126418041					Baisy Quintero

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 03/06/2025 FIRMA	FECHA 2° 14/07/2025 FIRMA	FECHA 3° 19/09/2025 FIRMA	FECHA 4° 20/10/2025 FIRMA	FECHA 5° 03/12/2025 FIRMA
Fernanda Rojas.	1084252302					Fernanda

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera De Alimentos

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

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Florabla Osma
IDENTIFICACION: 52445712
FECHA: 03/12/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
		PÁGINA : 1 de 1
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Eva Lorena Olivera Vizcaya
IDENTIFICACION: 1026279155
FECHA: 03/12/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Andrea Jimenez
IDENTIFICACION: 1.013516852
FECHA: 08 de diciembre

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones especificas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Jennifer Alonso
IDENTIFICACION: 1033770123
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Wendy Carolina Correa
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Jennifer Andrea Bonilla Cortes
IDENTIFICACION: 1013642196
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Ingrid Moreno Chagüin
IDENTIFICACION: 1023920677
FECHA: 3 de diciembre

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Diana Jodhla Vargas Mahecho
IDENTIFICACION: 52434341.
FECHA: 3 diciembre 2025.

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones especificas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Maikol Cuesta
IDENTIFICACION: 52852918
FECHA: 03 Diciembre 2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Fernando rojas
IDENTIFICACION: 1084252302
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Baby Yeraldin Quintero E

IDENTIFICACION: 1126418041

FECHA: 03/12/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Ur Dior Ramirez
IDENTIFICACION: 1033733145
FECHA: 3 Dic 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Maria Urrea
IDENTIFICACION: 52.375.415
FECHA: 03-12-25

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Yenny Paola Lozano Ibarra.
IDENTIFICACION: 52701569.
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Gloria Inés Vargas Ovalle
IDENTIFICACION: 52600145
FECHA: 03/12/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Martha Valles
IDENTIFICACION: 21.747.403
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
a) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Juan Gomez
IDENTIFICACION: 80434320
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Heiro Andres Avila Sanchez

IDENTIFICACION: 1000936823

FECHA: 03-12-2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Smey Posada B.
IDENTIFICACION: 1.023.866.342.
FECHA: 03 Diciembre 2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes Lopez
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 03/12/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Laura Mateus O.
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: lola aballos pardo
IDENTIFICACION: 1033723743
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Carlos Andres Morales Gomez

IDENTIFICACION: 1023922860

FECHA: 3. 12-2025.

50

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Floralba osma.
IDENTIFICACION: 52445712
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Eva Lorena Olivera Vizcaya
IDENTIFICACION: 1026279155
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Andrea Jimenez
IDENTIFICACION: 1.013516852
FECHA: 03 diciembre

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones especificas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Jennifer Alonso.
IDENTIFICACION: 1033720173
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Wendy Carolina Correa
IDENTIFICACION: 1022391094
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Jennifer Andrea Bonilla Cortes
IDENTIFICACION: 1013642196.
FECHA: 3 - Diciembre - 2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones especificas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 FECHA: 03/12/2025

NOMBRE: Ingrid Moreno Chagin
IDENTIFICACION: 1023970672
FECHA: 3 de diciembre

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Diana Cortes
IDENTIFICACION: 52430347
FECHA: 3 diciembre 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (F)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Mailuz Cuesta
IDENTIFICACION: 52852418
FECHA: 03 Diciembre 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (F)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Yeranda rojas
IDENTIFICACION: 1084252302
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Baisy Yeraldyn Quintero B
IDENTIFICACION: 1126418041
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Luz Diaz Ramirez
IDENTIFICACION: 1033-132145
FECHA: 03 DIC 2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Maria Urrea
IDENTIFICACION: 52345215
FECHA: 03-12-25

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	EVALUACIÓN QUINTA CAPACITACIÓN	PÁGINA : 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Yenny Paola Lozano Ibarra.
IDENTIFICACION: 52745699
FECHA: 03/12/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Gloria Inés Vargas Ovalle
IDENTIFICACION: 52601145
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Martha Valles
IDENTIFICACION: 21.744.403
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: John Gomez
IDENTIFICACION: 80434220
FECHA: 03-12-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Hernandez Ariza
IDENTIFICACION: 1006935923
FECHA: 03-12-2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) X Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Jhey Posada Baboso.
IDENTIFICACION: 1.023.866.349.
FECHA: 03 Diciembre. 2025.

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes Lopez.
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (N)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Laura Mateus O
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.(V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Laura Mateus_O
IDENTIFICACION: 1032426446
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.(V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Lola Caballos Pardo
IDENTIFICACION: 1033723743
FECHA: 03/12/2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE CONOCIMIENTOS PREVIOS CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:03/12/2025

NOMBRE: Carlos andres Moraler Gomez
IDENTIFICACION: 1023922860
FECHA: 3-12-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V)
4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V)
5. Los establecimientos de alimentos no deben contar con plan de saneamiento (F)
6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V)
7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V)
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (V)