PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: **SUEÑOS DEL MAÑANA**
DIRECCION: **Calle 104 sur #9 - 29**
FECHA: **29/01/2026**

1.OBJETIVOS

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

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA

3.TEMÁTICA

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

- ☑ Características de los alimentos.
- ☑ Salud y manipulador de alimentos
- ☑ Características higiénicas sanitarias del establecimiento
- ☑ Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos
- ☑ La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Powered by CamScanner

4.METODOLOGÍA

➢ Primera capacitación Charla teórica presencial, segunda y tercera capacitación metodología virtual

➢ Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico.

➢ Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5.CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

VISITA	FECHA	TEMAS	TIEMPO
1	29/01/2026	Características de alimento. La salud y el manipulador de alimentos características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos	4 Horas
2	29/04/2026	revisión de implementos implementación de plan de saneamiento básico Sistema HACCP	3 Horas
3	29/07/2026	evaluar establecimiento capacitación de debilidades	3 Horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de Alimentos
Resolución R2024038148

Powered by CamScanner

Resolución R2024038148
del 30/08/2024

COPNIA



INGENIERIA DE ALIMENTOS

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

ID 1030610998

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

MATRICULA PROFESIONAL

091062-0736279 CNDC

Alison
EMPOWER YOURSELF

CERTIFICA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

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

Sistema de Seguridad Alimentaria HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)

CPD CERTIFIED

Marc Richardson
Director de Certificación

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	HORAS	FECHA 29/01/2026 FIRMA	HORAS	FECHA 29/04/2026 FIRMA	HORAS	FECHA 3° 29/07/2026 FIRMA
Kimbalyn Avendaño	PPT 980658	4	Kimbalyn A				
Geydy Johanna Lyn	1030530801	4	Johanna L				
Karen Hernandez	1063.780.907	4	Karen H.				
Laura Isabel barateju	7018 509 505	4	LIW G.				
Erika Merchan	1024355970	4					
elena Maria Beltran	52 243 819	4					
Gloria Mendoza	1049604816	4	Gloria M				
Ana María peralta	1019 114754	4	Ana Peralta				
[illegible]	1000729592	4					
Mayra Molanes V	1023010914	4					
Marilyn Bulla	1023033941	4					
Holman Ceballos	80751461	4					
Mayra Molanes	1023010914	4					
Marialuisa castiblanco	53301108	4	Marialuisa C.				

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero ambiental
25238235400CND
Representante Legal CIMA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: KIMBERLIN JERIVARE
APELLIDO: AVENDAÑO PEÑA
DOCUMENTO: 980658
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 — 29 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7381644 – 3108777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de Alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 Nota: 8/8

NOMBRE: Kimberlyn Avendaño
IDENTIFICACIÓN: PPT 1006578

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - X. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - X. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - X. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - X. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - X. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - X. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - X. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:

Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: ERIKA XIOMARA

APELLIDO: MERCHAN TRIANA

DOCUMENTO: 1012435920

VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

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

gerencia@cima.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

INGENIERA DE ALIMENTOS

Resolución R2024038148

091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 **Nota:** 8/8

NOMBRE: Erika Hachan Tirado
IDENTIFICACIÓN: 1012435970

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.021.974 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: MARIA LUISA

APELLIDO: CASTIBLANCO MORA

DOCUMENTO: 52301108

VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) - Teléfono 3134441 - 3203771661
@bpmsystemsenvironment.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitació continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024033148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
		PÁGINA: 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 19/11/2024

NOMBRE: Marialuisa Castiblanco Mora
IDENTIFICACION: 59 301108
FECHA: 29/01/2026

1. ¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?
A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
X Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
D. Para disminuir el uso de utensilios en la producción.

2. ¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?
A. Aumentar la vida útil sin importar el tipo de alimento.
B. Cumplir con normativas internacionales.
X Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
D. Mejorar el sabor del producto.

3. ¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?
A. Elegir el empleado del mes.
X Control médico periódico y capacitación en BPM.
C. Examen de visión y audición.
D. Control de entrada y salida de planta.

4. ¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?
A. Control de precios.
B. Probar los alimentos.
X Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
D. Revisión del color del vehículo.

5. Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).
A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de alimentos. (F)
B. El uso de los guantes durante la manipulación de los alimentos reemplaza el lavado de manos. (F)
C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. (V)

Powered by CamScanner

cruzada. V

6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - **A.** Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - **B.** Lavar los pisos cada semana.
   - **C.** Compartir lockers entre empleados.
   - **D.** Lavado de manos

7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - **A.** Evitar la contaminación durante el transporte.
   - **B.** Garantizar la salud del personal
   - **C.** Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - **D.** Mantener en buen estado los equipos.

8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - **A.** Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - **B.** Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - **C.** Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:

Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: HOLMAN

APELLIDO: CEBALLOS PARDO

DOCUMENTO: 80.751.461

VIGENCIA: 20 de enero de 2026 - 20 de enero de 2027

Carrera 29 B # 42 – 37 Sur (B. Cámez) – Teléfono 7583444– 3108777639
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

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

NOMBRE: Rainer Holmes
IDENTIFICACIÓN: 80751461

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - X. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - X. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - X. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - X. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. B
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - X. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - X. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - X. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

10

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: Marilyn lorena
APELLIDO: bulla Beltrán
DOCUMENTO: 1.023.033.941
VIGENCIA: 21 de enero de 2026 - 21 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7502644– 3108777609
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

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

20/20

NOMBRE: Marilyn Lorena Bulla
IDENTIFICACIÓN: 1023033941

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:

Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

Licores Según El Decreto 162 De 2021

NOMBRES: GLORIA HELENA

APELLIDO: MENDOZA PARRA

DOCUMENTO: 1.049.804.596

VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644– 3109777689
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 **Nota:** 8/8

NOMBRE: Gloria Helena Mendoza
IDENTIFICACIÓN: 1049609876

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - (C.) Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - (C.) Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - (B.) Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - (C.) Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - (D.) Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - (C.) Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - (C.) Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: LEIDY JOHANA
APELLIDO: LOPEZ PEREZ
DOCUMENTO: 1.030.530.801
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 D # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581644 – 3108777689
preempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

CIMA

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 Nota: 9/10

NOMBRE: Leidy Johana lopez perez
IDENTIFICACIÓN: 1030530801

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - X. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - X. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - X. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - X. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - X. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - X. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: ELIANA MARCELA
APELLIDO: BELTRAN SERPA
DOCUMENTO: 52243819
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7381644– 3108777689
programasmedioambiente@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 Nota: 8/8

NOMBRE: Eliana Marcela Beltrán
IDENTIFICACIÓN: 52 243 819

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.921 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: KAREN DAYANA
APELLIDO: HERNANDEZ GARCIA
DOCUMENTO: 1.063.180.901
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7381644 – 3206777889
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 Nota: 8/8

NOMBRE: Karen Dayana Hernandez
IDENTIFICACIÓN: 1.063.180.907

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente

NIT 830.051.924 – 8

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:

Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: LAURA ISABEL

APELLIDO: GARATEJO LOZANO

DOCUMENTO: 1018509525

VIGENCIA: 29 de enero de 2026 - 29 de enero de 2027

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7581616 – 3108777689

corporacionmedioma@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA

INGENIERA DE ALIMENTOS

Resolución R2024038148

091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 **Nota:** 8/8

NOMBRE: Jean Katel Quintero Lenaro
IDENTIFICACIÓN: 1018[illegible]

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

EMPRESARIAL

CARNET DE MANIPULACIÓN CON ÉNFASIS EN:
Alimentos Según La Resolución 2674 Del 2013

NOMBRES: LINA MARIA
APELLIDO: PERLATA ORJUELA
DOCUMENTO: 1.019.114.754
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 — 29 de enero de 2027

Carrera 26 # 42 – 37 Sur (B. Claret) – Teléfono 7551644– 3108777685
grupoempresarialcima@gmail.com

CERTIFICA

Que la persona en mención se encuentra realizando el curso de higiene y manipulación de Alimentos, con una intensidad horaria de Diez (10) horas anuales programadas en el plan de capacitación continuada

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
Resolución R2024038148
091062-0736279 CNDC

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 Nota: 7/8

NOMBRE: [illegible]
IDENTIFICACIÓN: [illegible]

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas de presentación del producto.
   - B. Para evitar pérdidas por la rotura de empaques.
   - C. Para proteger la salud del consumidor y prevenir enfermedades.
   - D. Para disminuir el uso de Utensilios en la producción.
2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en las áreas de almacenamiento de alimentos?**
   - A. Aumentar la Vida útil sin importar el tipo de Alimento.
   - B. Cumplir con normativas internacionales.
   - C. Prevenir el crecimiento de microorganismos patógenos.
   - D. Mejorar el sabor del producto.
3. **¿Qué control se debe hacer sobre el personal manipulador de alimentos?**
   - A. Elegir el empleado del mes
   - B. Control médico periódico y capacitación en BPM
   - C. Examen de visión y audición
   - D. Control de entrada y salida de planta.
4. **¿Qué control se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Probar los alimentos
   - C. Verificación de rotulado, empaque y condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehículo
5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias productoras de Alimentos. F
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. F
   - C. Las instalaciones deben garantizar las BPM para evitar la contaminación cruzada. V
6. **¿Cuál de estos controles ayuda a prevenir la contaminación cruzada?**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Lavar los pisos cada semana.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos
7. **¿Qué función cumple el Programa de Limpieza y Desinfección dentro del Plan de Saneamiento?**
   - A. Evitar la contaminación durante el transporte.
   - B. Garantizar la salud del personal
   - C. Reducir la contaminación física, química y biológica en superficies
   - D. Mantener en buen estado los equipos.
8. **¿Cuál de las siguientes acciones hace parte del control de plagas en un establecimiento de alimentos, según la Resolución 2674 de 2013?**
   - A. Aplicar insecticidas únicamente cuando se observe presencia de plagas.
   - B. Contratar control de plagas solo durante el verano.
   - C. Implementar un programa preventivo de monitoreo, control y registro.

Powered by CamScanner