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: SARA MATILDE
APELLIDO: MELO
DOCUMENTO: 52.064.721
VIGENCIA: 29 de enero de 2026 — 29 de enero de 2027

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

Corporación Investigativa del Medio Ambiente · CIMA · Corporación Investigativa del Medio Ambiente

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013**	CÓDIGO: CIMA-EVA-AL-1 **Nota:** 8/9.

NOMBRE: Sara Matilde Melo
IDENTIFICACIÓN: 52064721

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.

Scanned with CamScanner

JOSÉ RENE RIAÑO RIAÑO
Médico Especialista En Salud Ocupacional

Registro Md 79445346
Lic. Ocupacional 2694/2017

EXAMEN DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El suscrito médico especialista en Salud Ocupacional JOSÉ RENE RIAÑO, legalmente autorizado para ejercer la profesión, con registro medico 79445346.

CERTIFICA

Que el/la paciente **SARA MATILDE MELO** documento de identidad **N°52064721** No padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; con exámenes paraclínicos normales, por lo que se considera **APTO/A** para manipular alimentos.

Exámenes realizados

FROTIS DE GARGANTA: Coloración de Gram

FROTIS DE UÑAS: KOH

CROPOLOGICO: Coprocultivo

Para constancia se firma a los 28 Días del mes de Enero del 2026

Recomendaciones: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludables, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección individual.

El examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales, personales y familiares que pudiesen influir sobre su estado de salud, y que toda información expresada en este documento es cierta

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

Scanned with CamScanner

Corporación Técnica Empresarial para El Trabajo

Autorizada por la Secretaria de Educación de Cundinamarca, Según Resolución No. 008945 del 10 de Diciembre de 2012, con Renovación de Registro de Programas, Según Acuerdo No. 0231 del 18 de Junio de 2018 y Acuerdo No. 070 del 17 de Mayo de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución No. 004499 del 18 de Julio de 2019, Expedida por la Secretaria de Educación de Cundinamarca.

Certifica que:

Luis Alfredo Paez Jaraba

D.I. No. 1193216238

Asistio al curso de:

Manipulación de Alimentos

)3102 ed 4762 .seR odacfiidom(7991 ed 5703 oterceD le ne otseupsid ol núges edipxe es odacfiitreC etsE
previa asistencia a la Capacitación sobre BPM ,Buenas Prácticas de Manufactura y Educación Sanitaria de Alimentos

El día 06 de Febrero del año 2026, con una intensidad de 40 horas

CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO
Dirección General
Nit.: 900.790.014-6

Dra.: MARTHA BIBIANA PERAZA CASTILLO
DIRECTORA GENERAL
R.M. 118653

Dr.:VICTOR MANUEL PERAZA C.
INSTRUCTOR
D.I. 79594565

ING.: LEIDY ANDREA CAÑON
COORDINADORA GENERAL
CND.: 25228-352692

Este Certificado tiene validez por un año a partir de su expedición

Corporación Técnica Empresarial para el Trabajo

Autorizada por la Secretaria de Educación de Cundinamarca, Según Resolución No. 004499 del 18 de Julio de 2019 y Acuerdo Ejecutivo No. 070 del 17 de Mayo de 2019 del Ministerio de Salud y Protección Social.

PLAN CAPACITACIÓN 2025
DATOS GENERALES DEL CAPACITADOR

NATURAL:_____JURIDICA:__X__

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA: CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO NIT.: 900790014-6

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Martha Bibiana Peraza Castillo CEDULA 52.195.294

DIRECCIÓN Y TELÉFONO DE NOTIFICACIÓN: Carrera 21 A No. 8 - 46 Tel.:601-8978673 Cel.: 320 264 0686 Email: info@corporaciontecnica.edu.co

NOMBRE DEL CAPACITADOR (es):

Martha Peraza	D.I.	52.195.294	PROFESIÓN:	Medico
Leidy Andrea Cañon	D.I.	1.030.633.018	PROFESIÓN:	Ingeniera
Victor Manuel Peraza C	D.I.	79.594.565	PROFESIÓN:	Enfermero

No. RESOLUCIÓN QUE LO AUTORIZA 008945 FECHA DE EXPEDICIÓN 10/12/12

DATOS GENERALES DE LA CAPACITACIÓN *Luis Alfredo Paez Jaraba*

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: _____

LUGAR DONDE SE DICTA EL CURSO _____

RAS: 40 HORAS FECHA(S Del 02 al 06 de Febrero de 2026 TELEFONO: 601-8978673

TEMAS A TRATA

1. **Los Alimentos:**
   Clasificación de los alimentos
   Plan Saludable
2. **La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frío.**
3. **Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Segu**ros
   Al Comprar
   Rotulación - Etiquetado de Productos
   Al Transportar
   Al Vender.
4. **Contaminación**
   Fuentes de Contaminación
   Tipos de Contaminación
   Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada con Ejemplos.
5. **Enfermedades Transmitidas por Alimentos**
   Que Son?
   Vías de Transmisión
   Fuentes De Transmisión
   Algunos Ejemplos de su Origen y Síntomas
   Como se Multiplican los Microorganismos y condiciones esenciales para que esto ocurra.
   Virus, Parasitos, Toxinas, Hongos.
6. **Métodos de Conservación de Alimentos**
   Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos.
7. **Métodos de Descongelación.**
8. **El Manipulador de Alimentos y sus Normas**
9. **Plan de Saneamiento**
   Programa de Control de Agua Potable
   Programa de Limpieza y Desinfección
   Programa de Residuos Sólidos y Líquidos
   Programa de Control de Plagas

CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO Dirección General

OBSERVACIONES FINALES:_____

_____

_____

_____

SAMAGRAF IMPRESORES 3112800911

CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO

Carrera 21A No. 8-46 La Mesa-Cundinamarca Tel.: 8978673 - Cel.: 3202640686

Certificado de Asistencia

Al curso taller "Manipulación de Alimentos" Con una intensidad de 40 Horas

Señor(a) *Luis Alfredo Paez Jaraba*

Identificado (a) D.I. No. *1193216238*

Este Certificado se expide según lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 (modificado Res. 2674 de 2013)previa asistencia a la Capacitación sobre BPM ,Buenas Prácticas de Manufactura y Educación Sanitaria de Alimentos

CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO
Dirección General
Nit.: 900790014-6

FIRMA Y SELLO CORPORACIÓN

FECHA CAPACITACIÓN

02 al 06 febrero 2026

FIRMA DEL CAPACITADOR(A)

Este Certificado tiene validez por un año a partir de su expedición

CORPORACIÓN TÉCNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO
NIT.: 900.790.014-6
UAN UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
Dra.: Martha Bibiana Peraza Castillo
Medico General R.M. 118653
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Fecha 06 02 2026

Paciente Luis Alfredo Paez Jaraba

Documento de Identidad 1193216238

R//

CERTIFICADO MEDICO GENERAL

POR MEDIO DE LA PRESENTE SE CERTIFICA QUE EL PACIENTE NO PADECE DE NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD, NI DESARROLLAR SUS ACTIVIDADES LABORALES Y DE LA VIDA COTIDIANA.

ES APTA PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON PROTOCOLOS COVID-19

IDX: SANA Bueno

PESO EN kg: 80 kg

TALLA EN cm: 1.79cm

IMC : 38

Dra.: Martha Bibiana Peraza
MEDICO GENERAL
C.C.52195294
RM 118652

Dra. MARTHA BIBIANA PERAZA
R.M. 118653

CORPORACION TECNICA EMPRESARIAL PARA EL TRABAJO

EXAMEN DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

1. Mención cuales son los objetivos del curso de manipulación de alimentos.
2. Defina:
   - Manipulador de Alimentos
   - ALIMENTO
3. Mencione cuales son los componentes de los alimentos y como se clasifican de acuerdo a su función
4. Describa el paso a paso de lavado de manos
5. Menciones cuales son los contaminantes de los alimentos.
6. Enumere los microorganismos patógenos que afectan los alimentos
7. Describa las principales enfermedades de alimentación alimentaria.
8. Cuáles y como son los procesos de limpieza y desinfección de superficies, alimentos.
9. Hable el paso a paso del control de plagas
10. Menciones las reglas de oro para la preparación y manipulación de alimentos.

Carrera 21 A No. 8 – 46 La Mesa (Cund.)
Tels.: 8 97 52 94 - Cel: 320- 2362819
Email: esc_estu_tec@yahoo.es

Inmedlab
NIT: 901.037.275-7

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO CLINICO

Orden No	1901002058		**Fecha de Ingreso**		06 de febrero de 2026
Tipo de Orden	Consulta Externa		**Fecha de Impresión**		06 de febrero de 2026
Paciente	Luis Alfredo Paez Jaraba				
Documento	CC	1193216238	**Genero**	M	
Fecha de Nacimiento		04 septiembre 1998	**Edad**	27	Años
Dirección			**Empresa**	Particular	
Telefono			**Correo**		

Exámen	Resultado	Unidades	Valores de Referencia
Serología (VDRL)	No Reactivo	N/A	
Tecnica: Aglutinación en placa			
Fecha de Reporte: 06 de febrero de 2026 Validado por: Wendy Lozano T.P 1030651734			
Frotis de Uñas (KOH)	Negativo	N/A	
Tecnica: Microscopia manual	Observación: No se observan estructuras micoticas en la muestra analizada		
Fecha de Reporte: 06 de febrero de 2026 Validado por: Wendy Lozano T.P 1030651734			
Frotis Faringeo	Negativo	N/A	
Tecnica: Microscopia manual	Observación: Se observa crecimiento de flora bacteriana normal		
Fecha de Reporte: 06 de febrero de 2026 Validado por: Wendy Lozano T.P 1030651734			
Coprológico			
Tecnica: Microscopia manual			
Examen Macroscopico			
Color:	Café		
Consistencia:	Blanda		
Examen Microscopico			
Flora Bacteriana:	Lig. Aumentada		
Parasitos:	No se observan parasitos en la muestra analizada		
Fecha de Reporte: 06 de febrero de 2026 Validado por: Wendy Lozano T.P 1030651734			

OBSERVACIONES GENERALES

*Paciente apto para manipulacion de alimentos

Firma del Profesional

Wendy Lorena Lozano
Bacteriologa y Laboratorista Clinico
T.P. 1030651734

Dra. Wendy Lorena Lozano
Bacteriologa y Laboratorista Clinico
T.P 1030651734