PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 21/01/2026

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.

Scanned with 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

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	**21/01/2026**	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.	2 horas
2	**21/03/2026**	- revisión de implementos - implementación de plan de saneamiento básico - Sistema HACCP	2 horas
3	21/05/2026	- Evaluar establecimiento - capacitación de debilidades	2 horas
4	21/07/2026	- Características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Características Organolepticas	2 horas
5	21/09/2026	- Cadena de frio - Inocuidad	2 horas

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Scanned with CamScanner

Resolución R2024038148
del 30/08/2024

REPÚBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeniería



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
The CPD Certification Service

Verificación
4882-4724332G

22 de Marzo de 2025
Fecha de expedición

Maeve Richardson
Director de Certificación

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CODIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota: 7 17

NOMBRE: María Noemí Ayala

IDENTIFICACION: 53 14 01 72

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas.
     Para evitar pérdidas por la rotura de productos.
   - C. Para proteger la salud del consumidor
   - D. Para enrurier el uso de Utensilios en establecimientos.

2. **¿Cuál es el propósitto del control de temperaturas en los alimentos?**
   - A. Alimentatios y evitar la imprortación de Alimentos.
   - B. Prevenir enfermedades.
   - C. Mejorar el equipe del producton:
   - D. Control del vehiculo que trasporta alimentos.

3. **¿Cuál es el propósito de hacer control sobre el establecimiento de alimentos?**
   - A. Control periódico y capacitación BPM.
   - B. Evamen del orden y salud de la planta.
   - C. Protección y auditoriss.
   - D. Control del vehiculo que ránsporta alimentos.

4. **¿Qué acción se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Control de alimentos.
   - C. Control entradd y salida de planta condicionse ssanitarias: V
   - D. Revisión del color del vehiculo

5. **¿Qué acción se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Control de alimentos.
   - C. Control entrada y salida de planta condiciones sanitarias.
   - D. Revisión del color del vehiculo

5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 4474 de 2013 apl qué unicamento para grandes industrias productoras de Alimentos. A
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. V
   - C. Las instalaciones deben garantizar los BPM para evitar la contaminación eruzada. _____

6. **¿Cuál de corgesponda indique si la afirmación es Falsa (F) o o Verdadera (V).**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Utilizarál los residuos.
   - C. Compatir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos.
   - E. Control de plagas.

7. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Controlàr los residuos.
   - C. Compartir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos.
   - E. Control de plagas.

6. **Según corresponda indique ~~si la afirmación es~~ Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. Alllingar el mantoncimento inàgration: ✓P de engen airmallo proesonivto de alimentos.
   - B. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - C. Controlar los residuos. ☑
   - D. Compartir lockers entre empleados. ☐
   - E. Lavado de manos. ☑

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CODIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota: 7 1/7

NOMBRE: Wilson Yeri Pacheco

IDENTIFICACIÓN: 79734513

1. **¿Por qué es importante la inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas.
   - Para evitar pérdidas por la rotura de productos.
   - (C) Para proteger la salud del consumidor ✓
   - D. Para enrurier el uso de Utensilios en establecimientos.

2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en los alimentos?**
   - A. Alimentatios y évitar la importación de Alimentos.
   - (B.) Prevenir enfermedades. ✓
   - C. Mejorar el equipe del productor.
   - D. Control del vehiculo que trasporta alimentos.

3. **¿Cuál es el propósito de hacer control sobre el establecimiento de alimentos?**
   - A. Control periódico y capacitación BPM.
   - B. Examén del orden y salud de la planta.
   - C. Protección y auditorias.
   - D. Control del vehiculo que ránspórta alimentos.

4. **¿Qué acción se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Control de alimentos ✓
   - (C.) Control entradd y salida de planta.
   - D. Revisión del color del vehiculo

5. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 apl qué unicamento para grandes industrias productoras de Alimentos. 2
   - B. El uso de los guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. V
   - C. Las instalaciones deben garantizar los BPM paraievitar la contaminación cruzada. ____

6. **¿Cuál de corgesponda indique si la afirmación es Falsa (F) o o Verdadera (V).**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Utilizar ál los residuos.
   - C. Compatir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos.
   - E. Control de plagas.

7. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 aplica únicamente para grandes industrias procesadores de V F
   - B. El BPM es una herramienta que garantiza los risegos de manipulación de los Alimentos. V
   - (F.) Es indispensable garantizar las normas de uso para evitar contaminación cruzada. V
   - D. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales. V F
   - C. Controlar los residuos. V V
   - B. Compartir lockers entre empleados. V F
   - E. Lavado de manos. V
   - H. Control de plagas. V

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CODIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota: 7 | 7

NOMBRE: Marina Castro Antary

IDENTIFICACIÓN: 40.777 874

1. **¿Por qué es importante la Inocuidad en un establecimiento de alimentos?**
   - A. Para cumplir con normas. Para evitar pérdidas por la rotura de productos.
   - C Para proteger la salud del consumidor ✓
   - D. Para enrurier el uso de Utensilios en establecimientos.

2. **¿Cuál es el propósito del control de temperaturas en los alimentos?**
   - A. Alimentatios y évitar la importación de Alimentos.
   - (B.) Prevenir enfermedades. ✓
   - C. Mejorar el equipe del productor.
   - D. Control del vehiculo que trasporta alimentos.

3. **¿Cuál es el propósito de hacer control sobre el establecimiento de alimentos?**
   - A. Control periódico y capacitación BPM.
   - B. Examén del orden y salud de la planta.
   - C. Protección y auditorias
   - D. Control del vehiculo que ránspórta alimentos.

4. **¿Qué acción se realiza durante la recepción de alimentos?**
   - A. Control de precios.
   - B. Control de alimentos ✓
   - (C.) Control entradd y salida de planta.
   - D. Revisión del color del vehiculo

5. **Según corresponda Indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 apl qué unicamento para grandes industrias productoras de Alimentos. 2
   - B. El uso de les guantes durante la manipulación de los Alimentos reemplaza el lavado de manos. V
   - C. Las instalaciones deben garantizar los BPM para evitar la contaminación cruzada. ____

6. **¿Cuál de corgesponda indique si la afirmación es Falsa (F) o o Verdadera (V).**
   - A. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales.
   - B. Utilizar al los residuos.
   - C. Compatir lockers entre empleados.
   - D. Lavado de manos.
   - E. Control de plagas.

7. **Según corresponda indique si la afirmación es Falsa (F) o Verdadera (V).**
   - A. La resolución 2674 de 2013 apuca únicamente para grandes industrias procesadores de V F
   - B. El BPM es una herramienta que garantiza los risegos de manipulación de los Alimentos. V
   - (F.) Es indispensable garantizar las normas de uso para evitar contaminación cruzada. V
   - D. Utilizar el mismo cuchillo para carnes y vegetales. V F
   - C. Controlar los residuos. V V
   - B. Compartir lockers entre empleados. V F
   - E. Lavado de manos. V
   - H. Control de plagas. V

Scanned with CamScanner

	MEDIO AMBIENTE	Nota: 7,7
CIMA	EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	

NOMBRE: Nidia Patricia Martinez
IDENTIFICACIÓN: 52709120

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.

Scanned with CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1 Nota: 7 | 7

NOMBRE: Lina Fernanda Blandón Cerca
IDENTIFICACIÓN: 1033725264

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, 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 mismó 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.

Scanned with CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 21/01/2026	FECHA 21/03/2026	FECHA 21/05/2026	FECHA 21/07/2026	FECHA 21/09/2026
Luis Fernando Jiménez Cano	1038125264					
Carlos Luis Pérez	1023325173					
Jasbleidy Barrios	1023891951					
Adriana Restrepo	21653123					
Yomira Sharit Perea	1038261890					
Luz Marina Leal	65744166					
Noheni Ayala	53140982					
Erika Marcela Erazo	1024548521					
Wilson Pechuan M R	52709120					
Linda Esther Ortega	50929489					
Nicolas Steven Beltran	1003652188					
Isabel Cristina Zapata	63704697					

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
25238235400CND
Representante Legal CIMA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148

Scanned with CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 21/01/2026	FECHA 21/03/2026	FECHA 21/05/2026	FECHA 21/07/2026	FECHA 21/09/2026
Carlos cardoltue	1022453802	Carlos C.				
Gilda Beltrano e	1044133333					
Yecina Castro	40 777 874					

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
25238235400CND
Representante Legal CIMA

ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA
Ingeniera de alimentos
Resolución R2024038148

Scanned with CamScanner