OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR
CASA SANTA MARIA CONVENIO O
CONTRATO:
9667-22024
FECHA: 31 /03/ 2026

8.1 CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y CERTIFICADO APTITUD MEDICA

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CARGO	BPM FECHA DE EXPEDICION	CURSO	FECHA DE VENCIMIENTO	CERTIFICADO APTITUD MEDICA FECHA DE EXPEIDICION	REALIZADO POR EL MEDICO	FECHA DE VENCIMIENTO
NANCY MARYBEL PINZÓN SEGURA	TÉCNOLOGA EN ALIMENTOS	28/06/2025	BPM	28/06/2026	13/12/2025	LUZ STELLA BENITO	13/12/2026
VIRGELINA DEL SOCORRO AGAMEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	15/08/2025	BPM	15/08/2026	08/10/2025	LUZ STELLA BENITO	08/10/2026
LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	28/11/2025	BPM	28/11/2026	11/11/2025	RICARDO LATORRE	11/11/2026
MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	11/12/2025	BPM	11/12/2026	01/08/2025	RICARDO LATORRE	01/08/2026
AYARID CHIQUINQUIRA BARAHONA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	6/03/2026	BPM	6/03/2027	24/03/2026	JOHANNA CARRILLO	24/03/2027
SINDY KATERINE PATIÑO GAONA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	19/01/2026	BPM	18/01/2027	19/01/2026	JOHANNA CARRILLO	19/01/2027
OLGA PATRICIA AGUAS ARRIETA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	12/02/2026	BPM	11/02/2027	12/02/2026	JHOANNA CARRILLO	12/02/2027

CERTIFICADO BPM



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

NANCY MARYBEL PINZON SEGURA
C.C No 52.238.323

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2506_1838

Expedición 28 DE JUNIO DE 2025 Vence: 28 JUNIO DE 2026

Ing. Álvaro Jinete
Capacitador

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Teléfono: 9413493 Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213



MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

NANCY MARYBEL PINZON SEGURA

C.C No 52.238.323

Expedido: 28 DE JUNIO 2025
Vence: 28 DE JUNIO 2026 Certificación No 2506_1838



A&SSICHUALALTDA
asesorías y servicios echoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en **Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos**
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Cra 95 Sur 65 49 Apto213
Bogotá,D.C.
Email: *sichuala@gmail.com*
Tel:9413493
Cel 3166264075

Ing.AlvaroRafaelJinete
Capacitador

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: DICIEMBRE 13 /2025 H.C. 52.238.323

Nombre: NANCY MARYBEL PINZON SEGURA

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES. POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Gutierrez O.
MEDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel.: (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: NANCY MARYBEL PINZON SEGURA **Edad:** 49 AÑOS
Documento : 52.238.323 **Fecha:** DICIEMBRE 13/2025
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT 51.811.587-7

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria
Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

VIRGELINA DEL SOCORO AGAMEZ WILCHES
C.C No 50.926.552

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2508_1881

Expedición 15 DE AGOSTO DE 2025 Vence: 15 AGOSTO DE 2026

Ing. Alvaro Jinete
Capacitador
A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Teléfono: 9413493 Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

VIRGELINA DEL SOCORRO AGAMEZ W
C C No 50.926.552

Expedido: 15 DE AGOSTO 2025
Vence:15 DE AGOSTO 2026 Certificación 2508_1881

A & S SICHUALA LTDA
asesorias y servicios tecnoalimentarios

Empresa capacitadora para la formación en Educación Sanitaria
Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

Ing. Alvaro Rafael Jinete
Capacitador

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA
Kr 95 # 65-49 Sur Apto 213
Bogotá, D.C.
E-mail: *sichuala@gmail.com*
Teléfono: 9413493
Cel: 3166264075



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: VIRGELINA AGAMEZ WILCHES
Documento : 50.926.552
Celular:

Edad: 47 AÑOS
Fecha: OCTUBRE 8/2025

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: OCTUBRE 8/2025 H.C. 50.926.552

Nombre: VIRGELINA AGAMEZ WILCHES

℞.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS, CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Hernando Ibáñez O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ingeniero de alimentos Alvaro Rafael Jinete Palmezano

Profesional en Ingeniería de Alimentos, prestador de servicios en capacitación y asesoría para la formación en Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS
C C No 1.108.120.515

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2511 2001

Expedición 28 DE NOVIEMBRE DE 2025 Vence: 28 DE NOVIEMBRE DE 2026

Ing. Alvaro Jinete
Capacitador
A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto213

MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS

C C No 1.108.120.515

Expedido:11 DE DIC DE 2025
Vence:11 DE DIC 2026 Certificación No_2510_2001

Ingeniero de Alimentos Alvaro Rafael Jinete
Profesional en Ingeniería de Alimentos, prestador de servicios en capacitación y asesorías para la formación en Educación Sanitaria, Principios básicos de BPM y Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Cra 95 Sur # 65 - 49 Sur Apto 213
Bogotá D.C.

E-mail:
sichuala@gmail.com

Ing. Alvaro RafaelJinete
Capacitador



LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS **Edad:** 37 AÑOS
Documento : 1.108.120.115 **Fecha:** NOVIEMBRE 11/2025
Celular:

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana
Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: NOVIEMBRE 11 /2025 H.C. 1,108.120.115

Nombre: LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO CONTAGIOSA EN FARINGE, NI EN UÑAS CONFIRMADO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO SE CONSIDERA APTO(A) PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Talero C.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
RM 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Ingeniero de Alimentos Alvaro Rafael Jinete Palmezano

Profesional en Ingeniería de Alimentos, prestador de servicios en capacitación y asesoría para la formación en Educación Sanitaria Principios básicos de BPM y Practicas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

CERTIFICA
QUE

MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA
CC No 1.019.103.857

asistió al curso de capacitación en **Manejo Higiénico de Alimentos.**
Certificación No 2512_2001

Expedición 11 DE DICIEMBRE DE 2025 Vence: 11 DE DICIEMBRE DE 2026

Ing. Alvaro Jinete
Capacitador

A & S Sichuala Ltda. Asesorías y servicios tecnoalimentarios

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

e-mail sichuala@gmail.com Celular 3166264075
Dirección Cra 95 Sur # 65-49 Apto 213



MANIPULADOR DE ALIMENTOS
Capacitado en
Manejo Higiénico de Alimentos

MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA
CC No1019103857

Expedido:11 DE DIC DE 2025
Vence:11 DE DIC 2026 Certificación No_2512_2001

Ingeniero de Alimentos Alvaro Rafael Jinete
Profesional en Ingeniería de Alimentos, prestador de servicios en capacitación y asesorías para la formación en Educación Sanitaria, Principios básicos de BPM y Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Ing. Alvaro RafaelJinete
Capacitador

Cra 95 Sur # 65 - 49 Sur Apto 213
Bogotá D.C.
E-mail:
sichuala@gmail.com

LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel.: (601) 5339447 Celular: 3245504062
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C.

Dra. Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

Nombre: MEYBIS PADILLA
Documento : 1.019.103.857
Celular:

Edad: 30 AÑOS
Fecha: AGOSTO 1/2025

FROTIS DE GARGANTA:

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

FROTIS DE UÑAS: (KOH)

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Luz Stella Benito Cifuentes
Bacterióloga U. Javeriana

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Tel.: 601 533 9447 • Barrio Santa Librada
Bogotá, D.C.

Fecha: AGOSTO 1/2025 H.C. 1019103857

Nombre: MEYBIS PADILLA

R/.

SE EXPIDE CERTIFICADO MEDICO DE PACIENTE EN MENCION, QUIEN NO PRESENTA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA EN FARINGE NI EN UÑAS CONFIRMANDO MEDIANTE EXAMENES PARACLINICOS NORMALES, POR LO TANTO, SE CONSIDERA APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

Dr. Ricardo Talero O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO N°4975

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: SINDY KATERINE PATIÑO GAONA
C.C. 1.019.058.910 DE BOGOTÁ D.C.
FECHA DE CERTIFICADO: 19 ENERO 2026
VIGENTE HASTA: 18 ENERO 2027

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°S2026K01P19G

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	19	ENERO	2026	
NOMBRES Y APELLIDOS	SINDY KATERINE PATIÑO GAONA			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. 1.019.058.910 DE BOGOTÁ D.C	EDAD	34 AÑOS	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL			
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**			
APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

Sede: carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya - Bogotá
Teléfono: 2783189 - 3001424618



FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA EN MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVO	Capacitar al personal manipulador de alimentos de las empresas y diferentes instituciones que lo requieran, brindándoles formación sobre conceptos de BPM, inocuidad, contaminantes, importancia del control de las temperaturas, desarrollo de microorganismos. ETAS y practicas higiénico sanitarias del personal, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria y al programa de capacitación según resolución 2674 del 2013.
Dirigido a:	Personal manipulador de alimentos, Aux. servicios generales, Personal de la salud.
Intensidad Horaria	10 Horas
Metodología	Con el fin de trasmitir información relevante sobre los diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes.
Material de apoyo	Diapositivas, marcadores y tablero.
Legislación / Normatividad	Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002
Contenido / tema	1. Legislación – Normatividad sanitaria. 2. Definiciones – glosario resolución de 2013 3. Conceptos generales de contaminación. 4. Microorganismos y características generales 5. Concepto ETAS 6. Normas de almacenamiento. 7. Temperaturas y cadena de frio 8. Condiciones sanitarias de los establecimientos. 9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos. 10. Inocuidad alimentaria.
Evaluación	Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación.
Responsable / Capacitador	ANDRES FELIPE HERNANDEZ GOMEZ Ingeniero de alimentos.

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.00795@gmail.com – cel.:3153707369



CERTIFICADO N°5280

FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE: OLGA PATRICIA AGUAS ARRIETA

C.C. 1.050.427.259 DE SAN MARCOS SUCRE

FECHA DE CERTIFICADO: 12 FEBRERO 2026

VIGENTE HASTA: 11 FEBRERO 2027

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N. 2674 del 2013 capitulo III, Art. 12 y 13 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

Es válido con el sello del profesional

Andrés Felipe Hernández Gómez
Ingeniero de Alimentos
T.P. 19254 - 387342 CAU

Andrés Felipe Hernández Gómez

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.00795@gmail.com – Cel.: 3153707369

CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N° O2026P02A12A

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	12	FEBRERO	2026	
NOMBRES Y APELLIDOS	OLGA PATRICIA AGUAS ARRIETA			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	C.C. 1.050.427.259 de San Marcos Sucre		EDAD	41 AÑOS

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	++
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	++
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

CONCEPTO DE APTITUD OCUPACIONAL		
Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**		
APTO SIN RESTRICCIONES: **X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

Sede: carrera 21 N° 23-38 sur Barrio: Olaya - Bogotá
Teléfono: 2783189 - 3001424618

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Capacitado en

Manejo Higiénico de Alimentos

AYARID CHIQUINQUIRA
BARAHONA MUÑOZ
C.C No 58.43.003

Expedido: 06 MARZO DE 2026
Vence: 06 DE MARZO DE 2027 Certificación No_2603_2070

Ingeniero de Alimentos Alvaro Jinete **Palmezano**
Profesional en Ingeniería de Alimentos, prestador de servicios en capacitación y asesorías para la formación en Educación Sanitaria, Principios básicos de BPM y Prácticas Higiénicas en la Manipulación de Alimentos
Resolución No 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

Ing.Alvaro Rafael Jinete

Capacitador

SOLUCIONES PARA LA EMPRESA ALIMENTARIA

Cra 95 Sur # 65 - 49 Sur Apto 213 Bogotá,D.C.

E-mail:sichuala@gmail.com

Celular: 3008250358



CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N° A2025C03B24A

INFORMACION GENERAL				
FECHA	DIA	MES	AÑO	
	24	MARZO	2026	
NOMBRES Y APELLIDOS	Ayarid Chiquinquirá Barahona			
NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PPT: 5.843.003	EDAD	50 AÑOS	

EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS			
EXAMEN	**TECNICA**	**PARAMETROS**	**RESULTADOS**
FROTIS FARINGEO	TINCION DE GRAM	ESTREPTOCOCOS	+
		CELULAS EPITELIALES	Ocasionales
		REACCION LEUCOCITARIA	Escasas
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano derecha)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
KOH DE UÑAS Y PIEL: (Uñas y piel mano Izquierda)	KOH	MICELIALES	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS
		LEVADURAS	NO SE OBSERVAN EN LA MUESTRA ANALIZADA
COPROLOGICO	COPROANALISIS	COLOR	CARMELITA
		CONSISTENCIA	BLANDA
		GRASAS NEUTRAS	+
		ALMIDON	+
		FIBRAS VEGETALES	++
		FLORA BACTERIANA	Nativa
		PARASITOLOGICO	No se observa estructuras parasitarias en la muestra analizada

Se expide certificado médico del paciente en mención, el cual según observación de resultados de exámenes de laboratorios clínicos normales, piel y vías respiratorias sin afección, no padece enfermedades infectocontagiosas de piel, ni garganta, por lo cual puede vivir en comunidad; por lo cual se considera **APTO/A para manipular alimentos.**

APTO SIN RESTRICCIONES:	**X**	APTO CON RECOMENDACIONES:	APTO CON RESTRICCIONES:

RECOMENDACIONES: Realizar pausas activas, hábitos de vida saludable, hábitos posturales adecuados, uso de elementos de protección adecuados. "el examinado/a certifica que NO omitió ningún dato relevante sobre sus antecedentes ocupacionales que pudieran influir sobre su estado de salud."

LOS RESULTADOS FUERON CONSIGNADOS EN UNA HISTORIA CLINICA OCUPACIONAL QUE REPOSA EN NUESTRO LABORATORIOS.

Ana María Aponte Poveda
Reg. 66971002
Bacteriologa

DRA. ANA MARIA APONTE POVEDA
BACTERIOLOGA
REG.66791002

JOHANNA MILENA CARRILLO ORTIZ
Reg. 52.928.483
Médico General

DRA. JOHANNA MILENA CARILLO ORTIZ
MEDICO GENERAL
REG. 52928483

CURSO DE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODULO 1 Duración: 1 sesión – 2 horas

Enfoque normativo: Resolución 2674 de 2013 – INVIMA, OMS

Objetivo general

Que los participantes comprendan los conceptos básicos sobre los alimentos, los riesgos asociados a su manipulación, y las principales prácticas para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

1. Los alimentos y la cadena alimentaria

Definición: Sustancias o productos naturales o transformados que sirven de alimento o bebida.

Cadena alimentaria: Secuencia de etapas por las que pasa un alimento desde su producción hasta el consumo:

1. Producción y recolección
2. Transporte
3. Procesamiento
4. Almacenamiento
5. Distribución y venta
6. Preparación y consumo



2. Manipulador de alimentos: responsabilidades y deberes

Manipulador de alimentos: Toda persona que tiene contacto directo con los alimentos durante su producción, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte, distribución

o venta.



Responsabilidades:

- Mantener higiene personal.
- Usar elementos de protección.
- Cumplir prácticas seguras.
- Reportar enfermedades.
- Evitar contaminación cruzada.

3. Clasificación de los alimentos

a) Según su origen:

- Animal: carne, pescado, leche, huevos.
- Vegetal: frutas, verduras, cereales.
- Mineral: sal, agua.

b) Según su vida útil:

- Perecederos.
- Semiperecederos.
- No perecederos.



c) Según riesgo epidemiológico:

- Alto riesgo.
- Bajo riesgo.

4. Por qué se deterioran los alimentos

Agentes físicos: temperatura, luz, humedad.

Agentes químicos: pesticidas, metales pesados, envases no aptos.

Agentes biológicos: bacterias, virus, hongos.

Agentes ambientales: polvo, humo, plagas.

5. Los microrganismos

Definición: Seres vivos microscópicos que pueden ser beneficiosos o dañinos.
Características: tamaño microscópico, reproducción rápida.
Condiciones favorables: 5°C a 60°C, humedad, nutrientes, pH neutro.

Los 10 más buscados:

1. Salmonella spp.
2. Escherichia coli O157:H7
3. Listeria monocytogenes
4. Staphylococcus aureus
5. Clostridium botulinum
6. Clostridium perfringens
7. Campylobacter jejuni
8. Vibrio cholerae
9. Norovirus
10. Hepatitis A

FBK MÉXICO
FYENS BØRSTE- & KOSTEFABRIK ApS

MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS

11 Colores disponibles

¿QUÉ ES UN MICROORGANISMO?

Es un organismo microscópico constituido por una sola célula o agrupación de células: bacterias, hongos e incluye también a los virus.

Microorganismos patógenos

Microorganismos beneficiosos

MICROORGANISMOS PATÓGENOS

Son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Estos pueden perturbar la fisiología normal de plantas, animales y humanos.

Campylobacter jejuni:
Causa más común de diarrea en EUA.

Clostridium botulinum:
Provoca botulismo, parálisis muscular.

Clostridium perfringens:
Produce esporas resistentes al calor.

Escherichia coli (E. coli) patogénica:
Puede producir toxinas mortales.

Listeria monocytogenes:
Puede crecer a temperaturas de refrigerador.

Norovirus (Virus del tipo Norwalk):
Causante de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Salmonella enteritidis:
Puede infectar los ovarios o huevos de gallinas.



Salmonella typhimurium:
Puede ser resistente a varios antibióticos.

Shigella:
Se transmite de persona a persona, a través de la comida.

Staphylococcus aureus:
Presente en la piel y en las fosas nasales de seres humanos.

Vibrio cholerae:
Se presenta naturalmente en ambientes de estuario. Causa cólera.

Vibrio parahaemolyticus:
Vive en agua salada y provoca enfermedades gastrointestinales.

Vibrio vulnificus:
Vive en agua de mar. Se encuentra en pescados y mariscos contaminados.

Yersinia enterocolitica:
Provoca yersiniosis, enfermedad que causa diarrea o vómitos.

6. Enfermedades causadas por los alimentos

Infección alimentaria: ingestión de microorganismos (ej. Salmonelosis).
Intoxicación alimentaria: toxinas presentes (ej. Botulismo).
Toxiinfección: ingestión de microorganismos y toxinas (ej. Clostridium perfringens).

Síntomas



LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación cruzada en alimentos ocurre cuando microorganismos dañinos, como bacterias, virus o parásitos, se transfieren de un alimento a otro, generalmente de alimentos crudos a alimentos listos para comer. Esto puede suceder por contacto directo entre alimentos o indirectamente a través de utensilios, superficies o las manos de quien manipula los alimentos.

¿Cómo se produce la contaminación cruzada?

- **Contacto directo:**

  Un alimento crudo, como carne o pollo, entra en contacto con un alimento listo para consumir, como una ensalada.

- **Contacto indirecto:**

  Utensilios: Usar el mismo cuchillo, tabla de cortar o plato para alimentos crudos y cocinados sin lavarlos entre usos.

  Superficies: Manipular alimentos en una superficie que previamente tuvo contacto con alimentos crudos sin limpiarla adecuadamente.

Manos: No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos y luego tocar alimentos listos para come



Metodología (2 horas)
Bloque 1 (40 min): Conceptos y clasificación.
Bloque 2 (40 min): Deterioro y microbiología.
Bloque 3 (30 min): Enfermedades.
Bloque 4 (10 min): Preguntas y cierre.

Actividad práctica
Título: Detectives de la inocuidad.
Dividir en equipos, entregar imágenes con buenas y malas prácticas.
Identificar errores y aciertos, explicar por qué.

Preguntas de evaluación
Tipo test:
1. Un alimento perecedero es aquel que:

a) Dura indefinidamente

b) Se deteriora rápido

c) No requiere refrigeración.

2. Temperatura de peligro:

a) 0-5°C

b) 5-60°C

c) 60-100°C.

3. Salmonella produce:

a) Intoxicación

b) Infección

c) Toxiinfección.

Abiertas:

1. Mencione tres responsabilidades del manipulador.

2. Explique dos factores que favorecen el crecimiento microbiano.

FUENTE : DOCUMENTO ELABORADO CON IA



https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/WaterMarkmethod?CertificateNumber=091062-0727852%20CND

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

Matrícula Profesional No.
19254-387342 CAU
Fecha de Expedición: **26/04/2018**

Nombre:
ANDRES FELIPE
HERNANDEZ GOMEZ
Identificación:
C.C. 1061778893
Profesión:
INGENIERO DE ALIMENTOS

Institución:
UNIVERSIDAD COOPERATIVA
DE COLOMBIA



180044/0118

Este es un documento público expedido en virtud de la Ley 842 de 2003, que autoriza al titular a ejercer como Ingeniero en el Territorio Nacional.

DIRECTOR GENERAL

En caso de extravío debe ser remitida al COPNIA. Calle 78 No. 9-57 primer piso
Línea Nacional: 01 8000 116590

Alvaro Rafael Jinete
Ingeniero de Alimentos

"Garantizamos la excelencia en sus productos"

Evaluación curso de manipulación de alimentos

Modulo 1 : Introducción y Fundamentos Legales

Nombre de la empresa A&S Sichuela Ltda Asesoria y servicios tecnoalimentarios

Nombres apellidos y # CC del asistente Astrid 5.843.003

Fecha dd 6 **mm** 3 **aaaa** 2026

Opción Múltiple

1. **¿Qué es un manipulador de alimentos según las normativas colombianas?**
   a) Una persona que supervisa únicamente la venta de alimentos.
   b) Una persona que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en cualquier etapa.
   c) Un chef profesional con formación certificada.
   d) Una persona que consume alimentos regularmente.

2. **¿Cuál de las siguientes es una función principal de un manipulador de alimentos?**
   a) Diseñar recetas innovadoras.
   b) Incrementar las ventas en el establecimiento.
   c) Supervisar únicamente los equipos de cocina.
   d) Garantizar que los alimentos sean inocuos y seguros para el consumo.

3. **El Decreto 3075 de 1997 regula principalmente:**
   a) Las condiciones higiénicas y sanitarias de los establecimientos y manipuladores de alimentos.
   b) La capacitación de chefs y cocineros.
   c) La distribución de alimentos en supermercados.
   d) La publicidad de productos alimenticios.

4. **Según la Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) incluyen:**
   a) Publicar promociones de los alimentos procesados.
   b) Controlar las temperaturas, el almacenamiento y la higiene en las instalaciones.
   c) Diseñar nuevos productos alimenticios.
   d) El uso exclusivo de utensilios costosos en la preparación de alimentos.

5. **Un manipulador de alimentos debe realizar capacitaciones periódicas para:**
   a) Cumplir con requisitos legales y mejorar la inocuidad de los alimentos.
   b) Obtener un aumento salarial.

c) Diseñar nuevas estrategias de marketing.
d) Ninguna de las anteriores.

6. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el uso del uniforme por parte de los manipuladores de alimentos es correcta?**
   a) El uniforme debe usarse solo cuando se manipulan productos crudos.
   b) El uso de uniforme limpio y adecuado es opcional.
   c) No es necesario usar uniforme si se lavan bien las manos.
   X El uso de uniforme limpio y adecuado es obligatorio.

7. **¿Qué situación puede considerarse un ejemplo de contaminación cruzada?**
   X Mezclar alimentos con detergentes durante la limpieza.
   b) Utilizar detergente en el lavado de platos.
   c) Guardar alimentos cocidos y crudos por separado.
   d) Mantener los alimentos en refrigeración.

8. **¿Qué consecuencia puede tener el incumplimiento de las normativas sanitarias en un establecimiento alimenticio?**
   a) Disminución de las ventas.
   b) Incremento de clientes.
   X Cierre del establecimiento.
   d) Mejora en la reputación del local.

9. **¿Por qué se considera el lavado de manos una medida fundamental en la manipulación de alimentos?**

   a) Porque evita el desperdicio de comida.
   b) Porque mejora el sabor de los alimentos.
   c) Porque elimina la necesidad de usar guantes.
   X Porque previene enfermedades transmitidas por alimentos.

10. **¿Cuál de los siguientes aspectos está incluido dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
    a) Aumento de la producción a toda costa.
    b) Minimizar la rotación de empleados.
    X Capacitación en higiene y control de plagas.
    d) Reducción del uso de agua en todos los procesos.

Respuestas: validas 10 **no validas** 0

Firma y CC del asistente Alvaro 5.843.003

Alvaro Rafael Jinete
Ingeniero de Alimentos

"Garantizamos la excelencia en sus productos"

Evaluación curso de manipulación de alimentos

Modulo 1 : Introducción y Fundamentos Legales

Nombre de la empresa A&S Sichuala Ltda Asesorias y Servicios tecnoalimentarios

Nombres apellidos y # CC del asistente Nancy Pinzón CC. 52 238 323 Bta

Fecha dd 28 **mm** 08 **aaaa** 2025

Opción Múltiple

1. **¿Qué es un manipulador de alimentos según las normativas colombianas?**
   a) Una persona que supervisa únicamente la venta de alimentos.
   X b) Una persona que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en cualquier etapa.
   c) Un chef profesional con formación certificada.
   d) Una persona que consume alimentos regularmente.

2. **¿Cuál de las siguientes es una función principal de un manipulador de alimentos?**
   a) Diseñar recetas innovadoras.
   b) Incrementar las ventas en el establecimiento.
   c) Supervisar únicamente los equipos de cocina.
   X d) Garantizar que los alimentos sean inocuos y seguros para el consumo.

3. **El Decreto 3075 de 1997 regula principalmente:**
   X a) Las condiciones higiénicas y sanitarias de los establecimientos y manipuladores de alimentos.
   b) La capacitación de chefs y cocineros.
   c) La distribución de alimentos en supermercados.
   d) La publicidad de productos alimenticios.

4. **Según la Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) incluyen:**
   a) Publicar promociones de los alimentos procesados.
   X b) Controlar las temperaturas, el almacenamiento y la higiene en las instalaciones.
   c) Diseñar nuevos productos alimenticios.
   d) El uso exclusivo de utensilios costosos en la preparación de alimentos.

5. **Un manipulador de alimentos debe realizar capacitaciones periódicas para:**
   X a) Cumplir con requisitos legales y mejorar la inocuidad de los alimentos.
   b) Obtener un aumento salarial.

c) Diseñar nuevas estrategias de marketing.
d) Ninguna de las anteriores.

6. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el uso del uniforme por parte de los manipuladores de alimentos es correcta?**
   a) El uniforme debe usarse solo cuando se manipulan productos crudos.
   b) El uso de uniforme limpio y adecuado es opcional.
   c) No es necesario usar uniforme si se lavan bien las manos.
   X El uso de uniforme limpio y adecuado es obligatorio.

7. **¿Qué situación puede considerarse un ejemplo de contaminación cruzada?**
   X Mezclar alimentos con detergentes durante la limpieza.
   b) Utilizar detergente en el lavado de platos.
   c) Guardar alimentos cocidos y crudos por separado.
   d) Mantener los alimentos en refrigeración.

8. **¿Qué consecuencia puede tener el incumplimiento de las normativas sanitarias en un establecimiento alimenticio?**
   a) Disminución de las ventas.
   b) Incremento de clientes.
   X Cierre del establecimiento.
   d) Mejora en la reputación del local.

9. **¿Por qué se considera el lavado de manos una medida fundamental en la manipulación de alimentos?**

   a) Porque evita el desperdicio de comida.
   b) Porque mejora el sabor de los alimentos.
   c) Porque elimina la necesidad de usar guantes.
   X Porque previene enfermedades transmitidas por alimentos.

10. **¿Cuál de los siguientes aspectos está incluido dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
    a) Aumento de la producción a toda costa.
    b) Minimizar la rotación de empleados.
    X Capacitación en higiene y control de plagas.
    d) Reducción del uso de agua en todos los procesos.

Respuestas: validas 10 **no validas** 0

Firma y CC del asistente 52.238.323

Alvaro Rafael Jinete
Ingeniero de Alimentos

"Garantizamos la excelencia en sus productos"

Evaluación curso de manipulación de alimentos

Modulo 1 : Introducción y Fundamentos Legales

Nombre de la empresa A&S Sichuala Ltda Asesoria y Servicios tecnoalimentarios

Nombres apellidos y # CC del asistente Virgelina Arrieta 50926582.

Fecha dd 15 **mm** 08 **aaaa** 2025

Opción Múltiple

1. **¿Qué es un manipulador de alimentos según las normativas colombianas?**
   a) Una persona que supervisa únicamente la venta de alimentos.
   b) X Una persona que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en cualquier etapa.
   c) Un chef profesional con formación certificada.
   d) Una persona que consume alimentos regularmente.

2. **¿Cuál de las siguientes es una función principal de un manipulador de alimentos?**
   a) Diseñar recetas innovadoras.
   b) Incrementar las ventas en el establecimiento.
   c) Supervisar únicamente los equipos de cocina.
   d) X Garantizar que los alimentos sean inocuos y seguros para el consumo.

3. **El Decreto 3075 de 1997 regula principalmente:**
   a) X Las condiciones higiénicas y sanitarias de los establecimientos y manipuladores de alimentos.
   b) La capacitación de chefs y cocineros.
   c) La distribución de alimentos en supermercados.
   d) La publicidad de productos alimenticios.

4. **Según la Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) incluyen:**
   a) Publicar promociones de los alimentos procesados.
   b) X Controlar las temperaturas, el almacenamiento y la higiene en las instalaciones.
   c) Diseñar nuevos productos alimenticios.
   d) El uso exclusivo de utensilios costosos en la preparación de alimentos.

5. **Un manipulador de alimentos debe realizar capacitaciones periódicas para:**
   a) Cumplir con requisitos legales y mejorar la inocuidad de los alimentos.
   b) Obtener un aumento salarial.

c) Diseñar nuevas estrategias de marketing.
X Ninguna de las anteriores.

6. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre el uso del uniforme por parte de los manipuladores de alimentos es correcta?**
   a) El uniforme debe usarse solo cuando se manipulan productos crudos.
   b) El uso de uniforme limpio y adecuado es opcional.
   c) No es necesario usar uniforme si se lavan bien las manos.
   X El uso de uniforme limpio y adecuado es obligatorio.

7. **¿Qué situación puede considerarse un ejemplo de contaminación cruzada?**
   X Mezclar alimentos con detergentes durante la limpieza.
   b) Utilizar detergente en el lavado de platos.
   c) Guardar alimentos cocidos y crudos por separado.
   d) Mantener los alimentos en refrigeración.

8. **¿Qué consecuencia puede tener el incumplimiento de las normativas sanitarias en un establecimiento alimenticio?**
   a) Disminución de las ventas.
   b) Incremento de clientes.
   c) Cierre del establecimiento.
   X Mejora en la reputación del local.

9. **¿Por qué se considera el lavado de manos una medida fundamental en la manipulación de alimentos?**

   a) Porque evita el desperdicio de comida.
   b) Porque mejora el sabor de los alimentos.
   c) Porque elimina la necesidad de usar guantes.
   X Porque previene enfermedades transmitidas por alimentos.

10. **¿Cuál de los siguientes aspectos está incluido dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?**
    a) Aumento de la producción a toda costa.
    b) Minimizar la rotación de empleados.
    X Capacitación en higiene y control de plagas.
    d) Reducción del uso de agua en todos los procesos.

Respuestas: validas 8 **no validas** 2

Firma y CC del asistente Virgelina Acuña 50626532

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró	Nancy Marybel Pinzón Segura	TEC. ALIMENTOS	
Revisó	Sandra Giovanna Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó	Mary Luz Fernández Moreno	COORDINADOR	