**CERTIFICADOS BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA**

**MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

**CENTRO DE ATENCION SOCIOSANITARIA TRANSITORIA**

**MEMORIA Y SABER**

**JULIO 2026**

| NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS | | CERTIFICADO MÉDICO | | CERTIFICADO DE LABORATORIOS | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO | FECHA DE EXPEDICIÓN | FECHA DE VENCIMIENTO |
| LUZ MARLENY SANCHEZ CC 51.994.438 | Manipulador de alimentos | 24/06/2026 | 24/06/2027 | 26/06/2026 | 26/06/2027 | 26/06/2026 | 26/06/2027 |
| ROSA MARIA IMITOLA MORALES CC 1.051.892.353 | Manipulador de alimentos | 11/05/2026 | 11/05/2027 | 13/05/2026 | 13/05/2027 | 12/05/2026 | 12/05/2027 |
| SERGIO YESID MIRANDA LEAL CC 1.033.711.556 | Manipulador de alimentos | 15/10/2025 | 14/10/2026 | 15/10/2025 | 15/10/2026 | 15/10/2025 | 15/10/2026 |
| BLANCA CECILIA AVILA CC 52.287.831 | Manipulador de alimentos | 30/12/2025 | 30/12/2026 | 30/12/2025 | 30/12/2026 | 30/12/2025 | 30/12/2026 |
| SINDY YULIETH MONTES SANCHEZ CC 1.023.037.489 | Manipulador de alimentos | 13/05/2026 | 13/05/2027 | 12/05/2026 | 12/05/2027 | 12/05/2026 | 12/05/2027 |

# CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Barrio Santa Librada
324 550 4062 Tel.: 601 533 9447 • Bogotá, D.C.

Fecha: JUNIO 26/2026 H.C. 51.994.438

Nombre: LUZ MARLENY SANCHEZ

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 Ramírez C.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
RM. 25268409 S.S.S



# LABORATORIO CLINICO

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

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

**Nombre:** LUZ MARLENY SANCHEZ
**Documento :** 51.994.438
**Celular:**

**Edad:** 56 AÑOS
**Fecha:** JUNIO 26/2026

**FROTIS DE GARGANTA:**

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

**FROTIS DE UÑAS: (KOH)**

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito
Bacteriologa
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

# ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

## CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **LUZ MARLENY**

**SANCHEZ**

C.C. **51.994.438** de **BOGOTA**

**PROFESIONAL RESPONSABLE**

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN
24 JUN 2026

FECHA VENCIMIENTO
24 JUN 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

## DATOS DEL CAPACITADOR

**Nombre:** OLGA LUCIA AGUIRRE

**Profesión:** Ingeniera de alimentos

**No. De tarjeta profesional:** 25254-260941CDN

**Teléfono/Celular:** 7640144 – 3144699725







**OLGA LUCIA AGUIRRE**

**TP No.** 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

# PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

*Formato de información 2026*



## 1.INTRODUCCIÓN

El manipulador de alimentos tiene una gran responsabilidad frente al manejo y la conservación de los alimentos, cuya finalidad es garantizar la calidad de los mismos frente al consumidor, con el fin de prevenir posibles brotes de E.T.A. Esto debido a que algunos alimentos en su estado natural contienen compuestos tóxicos que son precisos identificar, así como también posibles fuentes de contaminación que son convenientes reducir, aplicando unas buenas prácticas de manipulación (BPM).

## 2. OBJETIVOS

Al terminar este curso el manipulador estará en capacidad de:

- Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
- Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación)
- Llevar a cabo el sistema PEPS.
- Identificar los diferentes tipos de contaminación.
- Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada.
- Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.)
- Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada.

## 3.METODOLOGÍA

La metodología adoptada para la ***capacitación es la andragógica, participativa, interactiva***. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, cada una dedicada a un aspecto de la higiene y conservación de los alimentos. Cada tema tendrá una duración de acuerdo al cronograma de actividades (ver ítem 6), incluyendo un Test al inicio y al final del taller, el cuál comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje.

## 4. DATOS DEL CAPACITADOR:


**Nombre:** OLGA LUCIA AG UIRRE

**Profesión:** Ingeniera de alimentos

**No. De tarjeta profesional:** 25254-260941CDN

**Teléfono/Celular:** 7640144 – 3144699725







*(sin este sello el carnet de manipulación no tiene validez)*

**OLGA LUCIA AGUIRRE**

**TP No.** 25254-260941CDN

ASESORIA INTEGRAL

| **5. *ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS*** | |
|---|---|
| Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y, videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos. | |
| **6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES** | |
| **TEMA** | **TIEMPO PARCIAL** |
| Pre – Test: Evaluación de conocimientos previos | 30 minutos |
| Introducción a la Resolución 2674/2013 | 35 minutos |
| **BPM: Buenas prácticas de manufactura**<br>➢ Personal manipulador de alimentos<br>➢ Practicas higiénicas.<br>➢ Equipos y utensilios.<br>➢ Condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expende alimentos: Instalaciones sanitarias pisos – techos – paredes. | 1 hora y 25 minutos |
| Requisitos higiénicos de fabricación:<br>➢ Rotación de productos (Sistema PEPS)<br>➢ Empaque<br>➢ Transporte | 45 minutos |
| **Protocolo de limpieza y desinfección**<br>➢ Manejo de sustancias químicas<br>➢ Dosificación de sustancias químicas y uso.<br>➢ Disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; ***Código de colores 2021***) | 1 hora y 25 minutos |
| Métodos de conservación:<br>➢ Congelación<br>➢ Refrigeración<br>➢ Cocción | 1 hora |
| Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada – (video) | 1 hora |
| ETA: Enfermedades de transmisión alimentaria (video) | 30 minutos |
| Actividad acuosa<br>• Microorganismos patógenos. | 30 minutos |
| Medidas preventivas y correctivas en el control de plagas | 1 hora |
| Plan de saneamiento básico | 35 minutos |
| Evaluación final | 30 - 45 minutos |
| **Tiempo Total** | 10 horas |

ASESORIA INTEGRAL

**Calle 76C No. 5 – 49**
**Cel: 314 469 9725**
Email: asesoriaintegral30@hotmail.com Bogotá D.C.



# ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT. 52103484-3

## CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA **ROSA MARIA**

**IMITOLA MORALES**

C.C. **1051892353** de **S/CATALINA**

**PROFESIONAL RESPONSABLE**

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN
11 MAY 2026

FECHA VENCIMIENTO
11 MAY 2027

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

Médico Cirujano Unilibre R.M. 13-3106/99 Especialista Salud Ocupacional Res.3205/2015 Especialista En Gerencia En Salud y Seguridad Social Código De Prestador 73.153775 Certificado de Aptitud laboral

Fecha del Examen Día: 13 Mes: 05 Año: 2026 Ciudad: SANTA CATALINA Departamento: Bolívar

Nombre: ROSA MARIA F X M __ EPS: COOSALUD Edad: 28 Años

Apellidos: IMITOLA MORALES Ciudad de Nacimiento: SANTA CATALINA (BOL)

Documento de identidad: 1051892353 Departamento: BOLIVAR Fecha de Nacimiento: 11/10/199

Estado Civil: Soltero: X Casado: ____ Unión Libre: ____ Hijos N.º: 0 Tipo de Sangre: O+

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| EMPRESA: | | EPS: COOSALUD | ARL: | AFP: PORVENIR | Horario Diurno: X |
| CARGO: | | Aspira: X | Ejecuta: | Desempeña: | Horario Nocturno: |
| TIPO DE EXAMEN: INGRESO | | Ingreso: X | | Periódico: | Egreso: |
| LABOR REALIZADA: AUXILIAR DE COCINA | | De Pie: X | | Sentada: | Deambulando: |
| RIESGO ANTERIOR: | | Biológico: | Seguridad: | Físico: | Ergonómico: X Químico: |
| EMPRESA SOLICITANTE: FUNDACION DE PAZ | | Ocupación: AUXILIAR DE COCINA | | | Celular: 3006895705 |

| Estudios Diagnostico Especialista | Laboratorio Clínico | Laboratorio Clínico | Laboratorio Clínico | Vacunados con Énfasis Ocupacional |
|---|---|---|---|---|
| Visiometria | Hemoclasificación | Frotis Garganta | Perfil lipídico | Hepatitis B |
| Audiometría | Cuadro Hemático | AST GPT | Colesterol Total | Influenza |
| Espirómetro | Glicemia | ALT GOT | Colesterol HDL | Antitetánica Toxoide |
| Optometría | Parcial de Orina | BUN | Colesterol LDL | Fiebre Amarilla |
| Imagenología Rx | Coprológico | Creatinina | Triglicéridos | Neumococo 13 |
| Electrocardiograma | KOH Uñas | Colinesterasa | Cocaína | |
| Osteomuscular X | PSA | VDRL | Marihuana | |
| | | Serología II | Alcohol | |

RESULTADOS DE ESTUDIOS CLINICO OSTEOMUSCULAR — NORMAL X — ANORMAL

| EXAMEN DE INGRESO | EXAMEN PERIODICO | EXAMEN DE EGRESO |
|---|---|---|
| Apto para cargo X | Satisfactorio | Satisfactorio |
| Apto con restricciones que no impiden su capacidad laboral | Presenta condiciones de enfermedad comun que deben ser valoradas por la EPS | Presenta limitación de origen comun que deben ser valorados por EPS |
| Apto con restricciones que impide su capacidad laboral | Se deben reasignar funciones, reubicar, analizar puestos de trabajo. | Presenta secuela de accidente de trabajo |
| No Apto para el cargo | Presenta secuela de accidente de trabajo | Presenta signos de enfermedad profesional que deben ser valorados por ARL |
| Aplazado | Presenta signos de enfermedad profesional que deben ser valorados por la ARL | Valoración por medicina laboral para evaluación y calificación |
| Apto con recomendaciones | Apto con recomendaciones | |

Dr. Javier Carballo Lobo
Medico Cirujano
R.M. 13-3106/99
Especialista en Salud Ocupacional
Res. 3205/2015
Especialista en Gerencia en Salud y Seguridad
JAVIER CARBALLO LOBO
Médico Especialista Salud Ocupacional
Universidad Libre RES.3205/2015

Rosa Imitola

FIRMA DEL TRABAJADOR
CC: 1051892353

# LABORATORIO CLINICO

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

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

**Nombre:** ROSA MARIA IMITOLA MORALES **Edad:** 28 AÑOS
**Documento :** 1.051.892.353 **Fecha:** MAYO 12/2026
**Celular:**

**FROTIS DE GARGANTA:**

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

**FROTIS DE UÑAS: (KOH)**

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

FIRMA

Dra. Luz Stella Benito
Bacteriologa
U. Javeriana - Reg. 51.811.587

LUZ STELLA BENITO CIFUENTES
NIT:51.811.587-7

# CENTRO MEDICO CM

Calle 76 Sur No. 14 -40 • Barrio Santa Librada
324 550 4062 Tel.: 601 533 9447 • Bogotá, D.C.

Fecha: MAYO 12/2026

Nombre: ROSA MARIA IMITOLA MORALES H.C. 1.051.892.353

℞.

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 Latorre C.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19268409 S.S.B.

Favor presentar esta formula la próxima consulta

# CENTRO MEDICO LABORATORIO CLINICO

# OLAYA E.U.

NIT: 900171517-3

N°S2025Y10M1SR

| INFORMACION GENERAL | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DIA | MES | AÑO | |
| | 15 | OCTUBRE | 2025 | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | SERGIO YESID MIRANDA REAL | | | |
| NUMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD | C.C. 1.033.711.556 DE BOGOTÁ D.C. | EDAD | 36 AÑOS | |

| EXAMENES DE LABORATORIOS REALIZADOS | | | |
|---|---|---|---|
| EXAMEN | TECNICA | PARAMETROS | RESULTADOS |
| FROTIS FARINGEO | TINCION DE GRAM | ESTREPTOCOCOS | ++ |
| | | CELULAS EPITELIALES | Ocasionales |
| | | REACCION LEUCOCITARIA | Escasa |
| 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 de relación, 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



# CERTIFICADO

**N°4692**

**FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

| |
|---|
| NOMBRE: SERGIO YESID MIRANDA REAL |
| C.C. 1.033.711.556 DE BOGOTÁ D.C. |
| FECHA DE CERTIFICADO: 15 OCTUBRE 2025 |
| VIGENTE HASTA: 14 OCTUBRE 2026 |

El ingeniero de alimentos certifica que la persona en mención asistió al curso de educación sanitaria, principios básicos de BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de (10) horas según resolución N° 2674 del 2013 capítulo III, Art. 13 y 14 del ministerio de salud y protección social.

Este documento es personal e intransferible.

En validez con el sello del profesional

Ingeniero de Alimentos
T.P 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR – Ingeniero de alimentos
M. P. 19254 – 387342 CAU
E-mail: andres.007795@gmail.com – Cel.: 3153707369



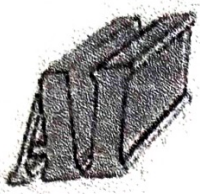
**FORMACION EN HIGIENE ALIMENTARIA CON ENFASIS EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

**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 prácticas higiénicas 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 transmitir información relevante sobre las diferentes temas tratados se realiza charla magistral, interacción grupal, aclaración de dudas e inquietudes. |
| Material de apoyo | Diapositivas, capacitadores y folletos. |
| Legislación / Normatividad | Resolución 2674 del 2013, decreto 3075 de 1997 y decreto 60 del 2002. |
| Contenido / tema | 1. Legislación – Normatividad sanitaria.<br>2. Definiciones – glosario resolución de 2013<br>3. Conceptos generales de contaminación.<br>4. Microorganismos y características generales.<br>5. Concepto ETAS<br>6. Normas de almacenamiento.<br>7. Temperaturas y cadena de frio<br>8. Condiciones sanitarias de los establecimientos.<br>9. Requisitos sanitarios de presentación del personal y sus hábitos higiénicos.<br>10. Inocuidad alimentaria. |
| Evaluación | Se realiza Pretest y Postest durante el desarrollo de la capacitación. |
| Responsable / Capacitador | ANDRES FELIPE HERNANDEZ GIRALDO<br>Ingeniero de alimentos. |

Ingeniero de Alimentos
T.P 19254 - 387342 CAU

CAPACITADOR
Capacitador: Ingeniero de alimentos
M.P. 19254 – 387342 CAU
Andres.007795@gmail.com – cel. 3153707369



# ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT. 52103484-3

## CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una Intensidad de 10 horas

CERTIFICA **BLANCA CECILIA**

**AVILA**

C.C. **52.287.831** de **BOGOTA**

## PROFESIONAL RESPONSABLE

OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

FECHA EXPEDICIÓN
30 DIC 2025

FECHA VENCIMIENTO
30 DIC 2026

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 / Cel: 314 469 9725
Teléfono: (601) 4635211 • E-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.



# LABORATORIO CLÍNICO

Calle 76 Sur No. 14 - 40 • Tel ; Celular: 3245504002
Barrio Santa Librada • Bogotá, D.C

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

Nombre: BLANCA CECILIA AVILA
Documento : 52.287.831
Celular:

Edad: 48 AÑOS
Fecha: DICIEMBRE 30 /2025

**FROTIS DE GARGANTA:**

FLORA OROFARINGEA MIXTA NORMAL

PMN: OCASIONALES

**FROTIS DE UÑAS: (KOH)**

NEGATIVO PARA ELEMENTOS FUNGICOS

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

FIRMA

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: DICIEMBRE 30 /2025 H.C. 52.287.831

Nombre: BLANCA CECILIA AVILA

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 Latorre O.
MÉDICO CIRUJANO
U. JAVERIANA
REG. 19260409 S.S.B.

Corporación Investigativa Del Medio Ambiente
NIT. 830.061.922 - 8

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

NOMBRES: Sindy Yulieth
APELLIDO: Montes Sanchez
DOCUMENTO: 1.023.037.489
VIGENCIA: 13 de mayo de 2026 — 13 de mayo de 2027

Cra 35 # 42 - 57 Bar. (Las) - Teléfono 7381044 - 3108777689
corporacionmedioambiental@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

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. **¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?**

A. Las BPM aplican 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.

**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 **Sindy Yulieth Montes Sanchez** con documento de identidad **1.023.037.489** 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 12 Días del mes de Mayo 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 2694/2017LIC. OCUPACIONAL 2694/2017

# PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

FECHA: 13/05/2026

## 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.

## 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 pasos 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 los trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

## 5.CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

| VISITA | FECHA | TEMAS | TIEMPO |
|---|---|---|---|
| 1 | 13/05/2026 | Características de alimento.<br>La salud y el manipulador de alimentos<br>características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos.<br>características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos | 4 Horas |
| 2 | 13/08/2026 | revisión de implementos<br>implementación de plan de saneamiento básico<br>Sistema HACCP | 3 Horas |
| 3 | 13/11/2026 | evaluar establecimiento<br>capacitación de debilidades | 3 Horas |

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

**ANGIE JULIETH ORTIZ HERRERA**
**Ingeniera de Alimentos**
**Resolución R2024038148**