PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Castillo San Lucas
FECHA: 21 /08/2026

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

TEMÁTICAS A ABORDAR EN LA PRIMERA SESIÓN:

- Caracteristicas de los alimentos
- La salud y el manipulador de alimentos
- Caracteristicas higienicas sanitarias del establecimiento de alimentos.

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardín infantil Castillo San Lucas, con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignados en el plan de capacitación continua.

IMPORTANCIA PARA EL JARDÍN INFANTIL

Cumplir con estas condiciones es esencial para proteger la salud de los niños, quienes son particularmente vulnerables a enfermedades transmitidas por alimentos. Además, el cumplimiento estricto de estas exigencias no solo evita riesgos sanitarios, sino que también mejora la calidad del servicio alimentario ofrecido en el jardín infantil, garantizando un entorno seguro y saludable para todos. Es crucial que todo el personal manipulador de alimentos en el jardín infantil esté bien informado sobre estas exigencias, ya que su responsabilidad en la seguridad alimentaria es fundamental para el bienestar integral de los niños.

El día de hoy siendo las 16 :15 horas se da inicio a la primera sección del plan de capacitación continua el cual está dirigido al talento humano del Jardín Castillo San Lucas, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de estos. 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 el talento humano 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.

Entre los temas encontramos lo siguiente:

CARACTERÍSTICAS CLAVE DE LOS ALIMENTOS EN BPM:

INOCUIDAD:

Los alimentos no deben contener contaminantes físicos, químicos o biológicos que puedan causar daño a la salud del consumidor.

CALIDAD:

Deben cumplir con las características deseadas por el consumidor, como sabor, olor, color, textura, apariencia, y también con los estándares de calidad exigidos por la normatividad.

TRAZABILIDAD:

Se debe poder identificar el origen y recorrido del alimento a lo largo de la cadena de producción, lo que permite rastrear cualquier problema que pueda surgir.

ETIQUETADO:

Los alimentos deben estar correctamente etiquetados, indicando su composición, origen, fecha de vencimiento y otras características relevantes.

ALMACENAMIENTO ADECUADO:

Las condiciones de almacenamiento deben proteger los alimentos de la contaminación, la alteración y el deterioro.

CONTROL DE PLAGAS:

Se deben implementar medidas para prevenir y controlar la presencia de plagas (insectos, roedores, aves) en las instalaciones y durante la producción.

HIGIENE DEL PERSONAL:

Los manipuladores de alimentos deben cumplir con prácticas higiénicas estrictas para evitar la contaminación de los alimentos.

SANEAMIENTO E HIGIENE:

Las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en la producción deben mantenerse

limpios y desinfectados

LA SALUD Y EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), un manipulador de alimentos debe tener una excelente salud, incluyendo una higiene personal impecable y estar libre de enfermedades contagiosas que puedan transmitirse a los alimentos. Además, deben seguir estrictamente los procedimientos de higiene y seguridad alimentaria establecidos.

Detalles:

SALUD GENERAL:

Los manipuladores de alimentos deben gozar de buena salud y estar en condiciones de realizar sus tareas sin riesgo de contaminar los alimentos.

HIGIENE PERSONAL:

Se requiere una ducha diaria, cambio de ropa y ropa limpia, y un cuidado meticuloso de la piel, uñas, cabello, barba y bigote.

MANEJO DE HERIDAS:

Cualquier herida o lesión en la piel debe estar cubierta con un apósito impermeable y protegido con guantes.

CONTROL DE ENFERMEDADES:

Es fundamental notificar cualquier enfermedad o síntoma que pueda afectar la seguridad alimentaria (náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, erupciones cutáneas).

CAPACITACIÓN:

Los manipuladores deben recibir formación continua en higiene y seguridad alimentaria.

CONTROL MÉDICO:

Se deben realizar exámenes médicos periódicos para detectar cualquier condición que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos.

EVITAR PRÁCTICAS RIESGOSAS:

No deben tocarse la cara, la nariz, boca, cabello, ni rascarse otras zonas donde pueda haber bacterias

MANEJO DE UTENSILIOS:

Deben evitar usar anillos, pulseras, aros, relojes u otros elementos que puedan contaminar los alimentos.

USO DE GUANTES:

Los guantes deben cambiarse con frecuencia y no deben utilizarse para otras tareas como ir al baño.

VESTIMENTA:

La vestimenta de trabajo debe mantenerse limpia y separada de la ropa de calle.

COMPORTAMIENTO:

No se permite comer, beber, mascar chicle o fumar durante la manipulación de alimentos.

USO DE PAÑUELOS:

Se deben usar pañuelos desechables y lavarse las manos después de sonarse la nariz o estornudar.

En resumen, mantener la salud y la higiene personal es crucial para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Finalmente, estos temas fortalecen la prevención de enfermedades, mejoran la calidad del servicio alimentario y refuerzan la responsabilidad del jardín infantil como entorno protector y saludable para los niños. Además, cumplen con los requisitos legales y normativos vigentes en Colombia.

CARACTERISTICAS HIGIENICAS SANITARIAS DEL ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS.

Las características higiénico-sanitarias de un establecimiento de alimentos son un conjunto de requisitos obligatorios que buscan garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Estas condiciones deben asegurar que el lugar, el personal y los procesos no sean una fuente de contaminación.

Aquí tienes los puntos más importantes que debe cumplir un establecimiento de alimentos:

Infraestructura e Instalaciones

La construcción debe realizarse con materiales que faciliten la limpieza y eviten la acumulación de suciedad y plagas.

Pisos y Paredes: Deben ser de materiales sanitarios, lisos, impermeables, no porosos y de fácil lavado y desinfección. Las uniones entre paredes y pisos deben ser redondeadas para facilitar la limpieza y evitar grietas donde se acumule suciedad.

Techos: Su diseño debe evitar la acumulación de polvo, la condensación y la formación de hongos. Deben ser lisos y sin grietas.

Ventanas y Puertas: Las ventanas que se abran deben tener mallas anti-insectos de fácil limpieza. Las puertas deben tener superficies lisas y no absorbentes.

Drenajes: Contar con tuberías y drenajes protegidos por rejillas que impidan el ingreso de plagas.

Separación de Áreas: El establecimiento no debe ser usado como dormitorio. Debe estar ubicado lejos de focos de insalubridad como basuras o agua estancada, y se debe impedir el ingreso de animales domésticos. Las áreas de manipulación de alimentos deben estar separadas de los baños y vestuarios.

Equipos y Utensilios
Todos los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos deben ser seguros.

Materiales Sanitarios: Deben estar fabricados con materiales que no transmitan sustancias tóxicas, no sean porosos ni absorbentes, y tengan acabados lisos sin grietas o defectos. Por ejemplo, está prohibido el uso de madera en áreas de producción, a menos que se demuestre que no es una fuente de contaminación.

Mantenimiento y Limpieza: Deben mantenerse en buen estado y contar con instalaciones adecuadas para su limpieza y desinfección, con suministro de agua fría y caliente en cantidades suficientes.

Para constancia firman los asistentes

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Jenara Cala
IDENTIFICACION: 52 21019
FECHA : 21 AGOSTO 2026

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador
Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** a) Preparar, envasar y distribuir b) Transporte, comercialización y almacenamiento c) Localización de accesos y diseño de construcción d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero	Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** e) Preparar, envasar y distribuir f) Transporte, comercialización y almacenamiento g) Localización de accesos y diseño de construcción h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN** **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Miguel Angel Almeciga
IDENTIFICACION: 1022419120
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: María urrea
IDENTIFICACION: 52345415
FECHA : 21 AGOSTO 2026

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Mary Luz Novoa
IDENTIFICACION: 51994069
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (√) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. √	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Alexa Ribiano Muñoz
IDENTIFICACION: 65586182
FECHA : 21 AGOSTO 2026

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador
Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** a) Preparar, envasar y distribuir b) Transporte, comercialización y almacenamiento c) Localización de accesos y diseño de construcción d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero	Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** e) Preparar, envasar y distribuir f) Transporte, comercialización y almacenamiento g) Localización de accesos y diseño de construcción h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: María Fernanda Rojas
IDENTIFICACION: 1084352302
FECHA : 21 AGOSTO 2026

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Yolanda Ramos
IDENTIFICACION: 41778 795
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
d) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Mathes Valles
IDENTIFICACION: 41745403
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8.0/50

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Sirley Posada B
IDENTIFICACION: 1023.866.349
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envásar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Jennifer Bayona Wstes
IDENTIFICACION: 1022366015
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8/10

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Sandra Patricia Suspes L.
IDENTIFICACION: 52304933
FECHA : 21 AGOSTO 2026

20/80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección ( ) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos ( ) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario ( ) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad ( ) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. ( ) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección ( ) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos ( ) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario ( ) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad ( ) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. ( ) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Sharon Yulieth Ramirez Rodriguez
IDENTIFICACION: 1000603270
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
X El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
X Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
X Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
X Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Elena Peñalosa Rodriguez
IDENTIFICACION: 52035384
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

X a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM

c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento

d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir

X b) Transporte, comercialización y almacenamiento

c) Localización de accesos y diseño de construcción

d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM

c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento

X d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir

f) Transporte, comercialización y almacenamiento

g) Localización de accesos y diseño de construcción

X h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (F) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (F)	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. (√)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Liz Diaz Ramirez
IDENTIFICACION: 1033732145
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8/10

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Paola Carolina Caldas Noriega.
IDENTIFICACION: 1.000.621.287.
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80/80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (F) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (√) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. √	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (√) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. √

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Laura Mateus Olaya
IDENTIFICACION: 1032426418
FECHA : 21 AGOSTO 2026

70
/80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **EVALUACIÓN** **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Yenny Paola Cotaro Ibarra.
IDENTIFICACION: 52745699.
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8.0/80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
~~d)~~ Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
~~d)~~ Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
~~d)~~ Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
~~h)~~ Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Gloria Vargas
IDENTIFICACION: 52609145
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (V) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Jennifer Andrea Bonilla Cortes
IDENTIFICACION: 1013642196
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
90

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
(d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
(d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
(d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
(h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Nicol Garcia Hincapie
IDENTIFICACION: 1000615352
FECHA : 21 AGOSTO 2026

40/50

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
✓ d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
✓ d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
✓ d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
✓ h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Ingrid Esperanza Moreno Chaquin
IDENTIFICACION: 1.023.920.672
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Diana Vargas Mahecha
IDENTIFICACION: 52431841
FECHA : 21 AGOSTO 2026

80
30

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
X) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
X) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
X) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Vanessa Alejandra Contreras Leon
IDENTIFICACION: 1.000.224.108
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8.0

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir V
b) Transporte, comercialización y almacenamiento F
c) Localización de accesos y diseño de construcción F
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. V

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Kelly Smick Ruiz
IDENTIFICACION: 52743378
FECHA : 21 AGOSTO 2026

100/100

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador
Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento X) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** a) Preparar, envasar y distribuir b) Transporte, comercialización y almacenamiento c) Localización de accesos y diseño de construcción X) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero	Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento X) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** e) Preparar, envasar y distribuir f) Transporte, comercialización y almacenamiento g) Localización de accesos y diseño de construcción X) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: Jennifer Alonso C.
IDENTIFICACION: 1033720123
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8U/50

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador
Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. X) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** a) Preparar, envasar y distribuir b) Transporte, comercialización y almacenamiento c) Localización de accesos y diseño de construcción d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero	Responder según los conocimientos adquiridos **¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?** a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas. b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento d) Todas las anteriores. **2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?** e) Preparar, envasar y distribuir f) Transporte, comercialización y almacenamiento g) Localización de accesos y diseño de construcción d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (∓) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.√	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (√) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (√) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (√) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (∓) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (√) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. √

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 21 /08/2026

NOMBRE: JHON GOMEZ
IDENTIFICACIÓN: 80 434 328
FECHA : 21 AGOSTO 2026

8
80

PRETEST Responda segun sus conocimientos previos	POSTEST Responda luego de la induccion del capacitador

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

a) Preparar, envasar y distribuir
b) Transporte, comercialización y almacenamiento
c) Localización de accesos y diseño de construcción
d) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Responder según los conocimientos adquiridos

¿En qué consiste la resolución 2674 del 2013?

a) Requisitos sanitarios que deben cumplir actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
b) Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos teniendo en cuenta las BPM
c) El manual de las buenas prácticas de manufactura y saneamiento
d) Todas las anteriores.

2. ¿Cuáles son las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos?

e) Preparar, envasar y distribuir
f) Transporte, comercialización y almacenamiento
g) Localización de accesos y diseño de construcción
h) Procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Escribir falso o verdadero

Powered by CamScanner

3. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) **4.** Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) **5.** Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) **6.** El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) **7.** La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) **8.** El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V	**3.** El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica, educación, capacitación y prácticas higiénicas y medidas de protección (V) 4. Los manipuladores de alimentos deben asegurar el control, la calidad y la inocuidad de alimentos (V) 5. Los establecimientos de alimentos deben contar con concepto sanitario (V) 6. El lugar de la preparación de alimentos debe tener un buen funcionamiento poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad (F) 7. La preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados. (V) 8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. V

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA	FECHA 2° FIRMA	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Laura Mateus Olaya	1032426418	Laura M.				
Vanessa Contreras	1000224108	Vanessa C.				
Sharon Ramirez	1000603270	Sharon R.				
Jennifer Baeno	1022366015	Jennifer Baeno				
Luz Stella Suarez P	51703872	Luz Stella Suarez P				
Sileq Posada B	1023.866.349	Sileq Posada.				
Miguel Angel Almeciga	1022419120	Miguel Almeciga				
Veronica Cala	50210/9	Veronica cala				
Maritz Novoa	51994064	Maritz Novoa				
Jennifer Alonso C	1033720123	Jennifer A.				
John Jairo Gomez	80484328					

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 21-08-2026	FECHA 2° FIRMA	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Ingrid Moreno Chaycin	1.023.920.672	Ingrid M.				
Liz Diaz Ramirez	1033732145	Liz Diaz				
Sandra Psuspes	52304933	Sandra				
Lola caballos	1033723743	Lola Caballos				
Kelly Smick Ruiz	52743378	Kelly Ruiz.				
Jennifer Bonilla	1013642196	Jennifer B.				
Nicol Garcia.	1000615352	Nicol Garcia				
Elena Peñalosa	52035384	Elena P.				
Diana Vargas	52434347	Diana V.				
Carolina Caldas	1000621287	Carolina				
Yenny P. Lozano I.	52745699	Yenny L.				

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA	FECHA 2° FIRMA	FECHA 3° FIRMA	FECHA 4° FIRMA	FECHA 5° FIRMA
Maria Teresita Correa	52940745					
Martha Valles	21740703					
Maria fernanda Reyes	1094252302					
Aleida Pastrana	65586182					
Yolanda Ramos	41778795					

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner