CERTIFICACIÓN

CARLOS FELIPE DIAGO

DOCUMENTO IDENTIFICACION C.C.80.197.400

ASISTIO AL PROGRAMA

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

CON ENFASIS EN PREPARACION

Programa de Capacitación Intensidad de 10 Horas. RES 2674 / 2013

TEMAS	FECHA
CONTAMINANTES	28/01/2022
PREVENCION- BPM PERSONAL	28/01/2022
PREVENCION BPM PREPARACION	19/02/2022

Horas validadas: 6

Validado por: ADRIANA GIRALDO GOMEZ

CC # 51.738.984

Microbiologo/ ESP.ciencia & Tecnologia Alimentos

VENCE 19/02/2023

FIRMA AdrianaGiraldoGomez.

CERTIFICADO

CARLOS DIAGO

Identificacion 80.197.400

ASISTIO AL CURSO

Intensidad de 10 horas R 2674/2013

MANIPULACION ALIMENTOS/ PREPARACION

VALIDADO POR

ADRIANA GIRALDO G

Microbiologo/C&T alimentos

CC# 51738984 /tel 3112816170

19/02/2023 Vencimiento

Programa de capacitacion en Manipulacion Higienica de alimentos ; realizado de formapresencial o virtual y diseñado para personal involucrado en preparacion de alimentos con enfasis en BPM EN PREPRACION CONTAMINACION CRUZADA , SANEAMIENTO BIOSEGURIDAD cumpliendo con la normatividad exigida por la R2674 de 2013

www.mahia.co

INSTAGRAM : MANIPULACIOALIMENTOSMAHIA

CERTIFICACIÓN

SOCORRO ARAUJO

DOCUMENTO IDENTIFICACION **36.825.252**

ASISTIO AL PROGRAMA

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

CON ENFASIS EN PREPARACION

Programa de Capacitación Intensidad de 10 Horas. RES 2674 / 2013

TEMAS	FECHA
CONTAMINANTES	28/01/2022
PREVENCION- BPM PERSONAL	28/01/2022
PREVENCION BPM PREPARACION	19/02/2022

Horas validadas: 6

Validado por: ADRIANA GIRALDO GOMEZ

CC # 51.738.984

Microbiologo/ ESP.ciencia & Tecnologia Alimentos

VENCE 19/02/2023

FIRMA Adriana Giraldo Gomez.

CERTIFICADO

SOCORRO ARAUJO

Identificacion 36.825.252

ASISTIO AL CURSO

Intensidad de 10 horas R 2674/2013

MANIPULACION ALIMENTOS/ PREPARACION

VALIDADO POR

ADRIANA GIRALDO G Adriana Giraldo G

Microbiologo/C&T alimentos

CC# 51738984 /tel 3112816170

19/02/2023

Vencimiento

Programa de capacitacion en Manipulacion Higienica de alimentos ; realizado de formapresencial o virtual y diseñado para personal involucrado en preparacion de alimentos con enfasis en BPM EN PREPRACION CONTAMINACION CRUZADA , SANEAMIENTO BIOSEGURIDAD cumpliendo con la normatividad exigida por la R2674 de 2013

www.mahia.co

INSTAGRAM : MANIPULACIOALIMENTOSMAHIA

Movistar 4G 2:35 p.m. 58 %

Todos CERTIFICA...



CERTIFICACIÓN

FRANCISCO SALGADO

DOCUMENTO IDENTIFICACION **1.072.655.801**

ASISTIO AL PROGRAMA

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

CON ENFASIS EN PREPARACION

Programa de Capacitación Intensidad de 10 Horas. RES 2674 / 2013

TEMAS	FECHA
CONTAMINANTES	28/01/2022
PREVENCION- BPM PERSONAL	28/01/2022
PREVENCION BPM PREPARACION	19/02/2022

Horas validadas: 6
Validado por: ADRIANA GIRALDO GOMEZ
CC # 51.738.984
Microbiologo/ ESP.ciencia & Tecnologia Alimentos

VENCE 19/02/2023

FIRMA

CERTIFICADO

FRANCISCO SALGADO

Identificacion 1.072.655.801

ASISTIO AL CURSO

Intensidad de 10 horas R.2674/2013

MANIPULACION ALIMENTOS/ PREPARACION

VALIDADO POR

ADRIANA GIRALDO G.
Microbiologo/C&T alimentos
CC# 51738984 /tel 3112816170

19/02/2023
Vencimiento

Programa de capacitacion en Manipulacion Higienica de alimentos ; realizado de formapresencial o virtual y diseñado para personal involucrado en preparacion de alimentos con enfasis en BPM EN PREPRACION CONTAMINACION CRUZADA ; SANEAMIENTO BIOSEGURIDAD cumpliendo con la normatividad exigida por la R2674 de 2013

www.mahia.co
INSTAGRAM : MANIPULACIOALIMENTOSMAHIA

Nuevo mensaje