N° CH2022-KABF-029

CERTIFICACIÓN DE ASISTENCIA A CAPACITACION EN BUENAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DE ALIMENTOS Y MANEJO DE ALIMENTOS

FOTO

MANIPULADOR:
Acuña Infante Luz Mery
Número del documento
De identidad: 38285700

CRONOGRAMA Y TEMARIO DE CAPACITACIÓN:

Fecha asistencia

- 9/1/2022: Protocolos de Bioseguridad prevención COVID 19 Lavado de manos. Alimento, Clasificación de alimentos, Métodos de Conservación de alimentos, almacenamiento métodos y Condiciones específicas.
- 9/2/2022: Microorganismos y su clasificación, Enfermedades Trasmitidas por alimentos, plato alimenticio, Implementación del plan de saneamiento
- 9/3/2022: Contaminación en alimentos, Normatividad; Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015 (rotulado de alimentos). Implementación de las BPM

Fecha certificación: mm/dd/aaaa: 9/3/2022

INTENSIDAD 10 HORAS AÑO

Capacitador:
CAMILO ALEXANDER BOLIVAR FORERO
Ingeniero de alimentos.
T.P. 25254180148CND

Powered by CamScanner