Multiservicios Fenix MY

CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

CERTIFICA A: Nelly Silva. Ayd

IDENTIFICADO (A): C.C.: 52.026.554

EL DÍA: 07 MES: 09 AÑO: 2024

RECIBIÓ Y APROBÓ LA CAPACITACIÓN DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS, DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

VIGENCIA DE UN (1) AÑO A PARTIR DE LA FECHA

Multiservicios Fenix MY

CARNET DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cra 18 No 07-15 Sur 312 595 3800 - 716 8314

Alimentos Sanos y Seguros

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
ASESORIAS EN BPM, ISO Y SISTEMA HACCP,
PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES

CAPACITADOR: HENRY ALBERTO AREVALO CORTES
INGENIERO DE ALIMENTOS
TARJETA PROFESIONAL No. 2525417251 CND
EXPERTO EN HACCP

AUTORIZADO
SECRETARÍA DE SALUD

Multiservicios Fenix M Y

NIT. 15.908.974-1

Alimentos Sanos y Seguros

Programa de Manejo Integrado de Plagas
Limpieza y Desinfección de Tanques
Visita y Asesoría de Exteriores
Curso de Manipulación de Alimentos
Planes De Saneamiento
Planes de Emergencia
Asistencia Técnica

EMPRESA ATORIZADA POR SECRETARIA DE SALUD
PARA LA CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS DANDO CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN RESOLCIÓN 2674 DE 2013

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: HERNAN PATIÑO OSORIO
DIRECCION DE LA EMPRESA: CRA. 88 # 67 – 15 SUR.
NIT: 15908974-1
NOMBRE DEL CAPACITADOR: HENRY ALBERTO AREVALO CORTES.
PROFESION DEL CAPACITADOR: INGENIERO DE ALIMENTOS.
C.C: 19.298.202 No DE TARJETA PROFESIONAL:2525417251 CND.

FORMATO DE INFORMACION DE CURSO DE 2023
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO: MULTISERVICIOS FENIX MY.
DIRECCION DEL CURSO: CRA. 88 # 67 – 15 SUR.
FECHA: 06-06-2023
CONTRATANTE:

NOMBRE DEL PARTICIPANTE	CEDULA	24 AGOSTO 2024	31 AGOSTO 2024	7 SEPTIEMBRE 2024
NELLY SILVA ARIAS	52.026.554	Nelly Silva	Nelly Silva	Nelly Silva

CRONOGRAMA DE CAPACITACION

No	TEMA DE LA CAPACITACION	24/08/2024	31/08/2024	7/09/2024
1	INTRODUCCION DE MANEJO Y CALSIFICACION DE ALIMENTOS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA ENFERMEDADES TRASMITIDA POR LOS ALIMENTOS (ETAS).	(4 HORAS)		
2	CONSERVACION DE ALIMENTOS LIMPIENZA Y DESINFECCION TEMPERATURAS ROTULACION PLAN SANEAMIENTO EN BODEGA CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		(3 HORAS)	
3	LIQUIDOS ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE PLAN DE S. BASICO			(3 HORAS)

INGENIERO: HENRY A.C._____

Laboratorio clínico
Dr. Claudia Bibiana Correa

NOMBRE : NELLY SILVA AYA **FECHA:** 07/09/2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD:** 52.026.554

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVA ++

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

Dra. Claudia Bibiana Correa M.
BACTERIOLOGA - UNIANDES
R.M.S.P. 10720 DE 1.992
CARRERA 11 No. 61-19 OFIC. 301
Tels: (601) 4575054 - 3115906284

DR . LELIS ANTONIO SANCHEZ DIAZ
Médico especialista en salud ocupacional
L.S.O 6566 DE 25/07/2019
RESOLUCION S.O N°6566 SSB

NOMBRE: NELLY SILVA AYA **FECHA:** 07/09/2024

EMPRESA: PARTICULAR **DOC.IDENTIDAD:** 52.026.554

CERTIFICACION MÉDICA

CERTIFICO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD DE ORIGEN DERMATOLOGICO NI RESPIRATORIO, CONFIRMADO MEDIANTE PARACLINICOS RESPECTIVOS, POR LO TANTO, ES APTO PARA VIVIR EN COMUNIDAD Y MANIPULAR ALIMENTOS.

Lelis Antonio Sanchez Diaz
Médico Especialista Salud Ocupacional
C.C. 79.331.747
R.M. 6784 LIC. 1304

FIRMA Y SELLO