OBLIGACIÓN 4.
CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA
CONVENIO: 8071 DE 2025
FECHA: 30/06/2025
NUTRIIONISTA: LYNA MARCELA OLARTEARIAS

CERTIFICADO BPM(BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

NOMBRE DEL MANIPULADORDE ALIMENTO	LUGAR	FECHA DEEMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
SANDRASARMIENTO	ALIMENTACION SANA	08/02/2025	08/02/2026
YESSICA PERZ	ORDE MINISTROS DE LOS ENFERMOS	05/05/2025	05/05/2026
ORFANERIS ARIAS	ALIMENTACION SANA	27/07/2024	27/07/2025
ENYI VIVIANACARO	CALIDAD ALIMENTARIA	04/03/2025	04/03/2026
YURISMIRANDA	MADACA	10/03/2025	10/03/2026
LUZMILAOSORIO	MADACA	10/03/2025	10/03/2026
NANCYMARIN	CALIDAD ALIMENTARIA	06/11/2024	06/11/2025
LUISALFONSO VILLALBA	MADACA	23/03/2025	23/03/2026
KAREN DE LA OSSA	SCIA	01/04/2025	01/04/2026
MARIAHELENA TORRES	SENA	23/03/2025	23/03/2026

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: SANDRA SARMIENTO

con C.C. 52.237.497

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

OCHO DE FEBRERO 2025 - 2026

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
08 FEB 2025	08 FEB 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	09 ENERO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	18 ENERO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	08 FEBRERO 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

09 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jairo Zuñiga	5882157
2	Juan Alvarez	74302944
3	EDUARDO ACOSTA	8080435
4	José w. Piracaque	79048960
5	Sandra Sarmiento	52.237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

18 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Juan Alvarez	74302944
2	EDUARDO ACOSTA	8080435
3	José w Piracaque	79048960
4	Jairo Zuñiga	5882157
5	Sandra Sarmiento	52237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

08 DE FEBRERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	EDUARDO ACOSTA	8080435
2	Jairo Zuñiga	5882157
3	Juan Alvarez	74302944
4	José w Piracaque	79048960
5	Sandra Sarmiento	52237497
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

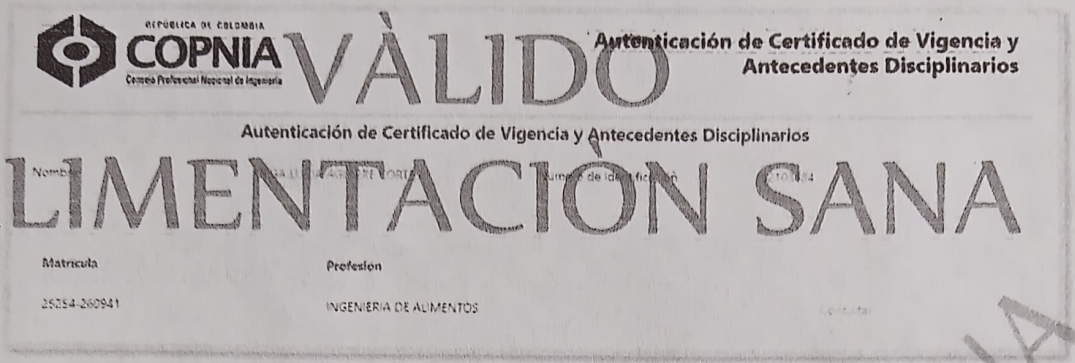
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA



VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE 2023

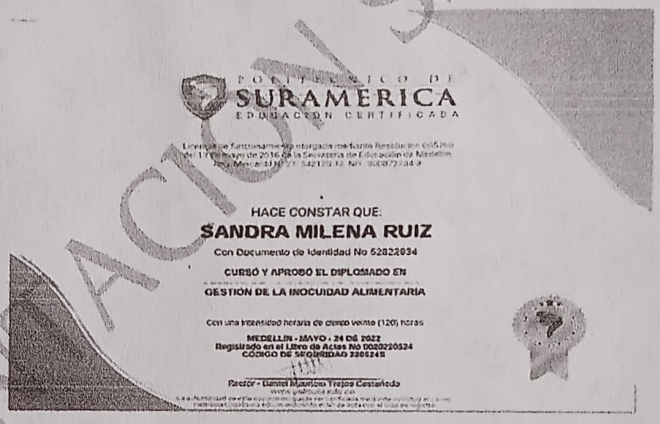
FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

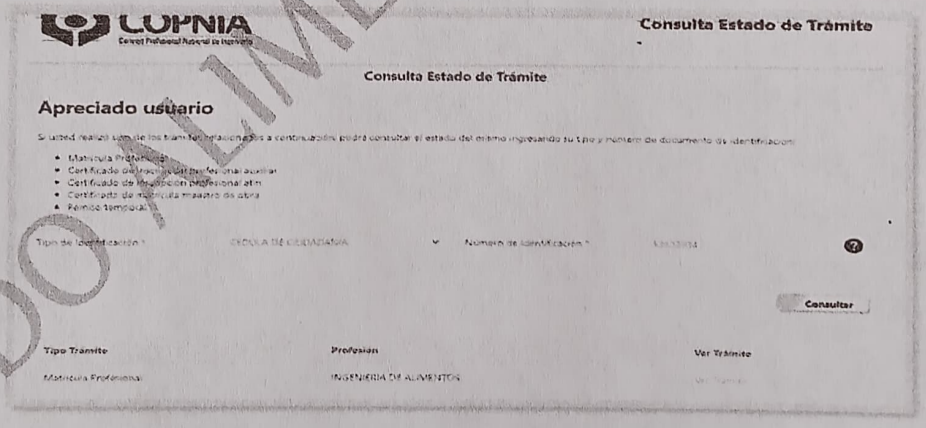
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS
NIT: 860013635-3

CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

DR. JUAN ANDRÉS SILVA, MEDICO GENERAL - DRA. ADRIANA PATIÑO, BACTERIOLOGA, ESPECIALISTAS EN SALUD OCUPACIONAL RESOLUCIÓN 25-3189 DE 2016 SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA RESOLUCIÓN 25-3192 DE 2016 SECRETARIA DE SALUD CUNDINAMARCA

CERTIFICA:

Que **YESSIKA PEREZ CARRILLO** identificado con **PPT 4674570** ha superado satisfactoriamente el curso de **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** con una intensidad de Doce (12) horas, por lo que posee la información necesaria para el desempeño de las labores propias de un manipulador de alimentos.

Se expide en Bogotá, a los cinco (05) días del mes de mayo (05) del dos mil veinticinco (2025)

Adriana Patiño Dorado
Bacteriólóga
Especialista en Salud Ocupacional y Riesgos Laborales
Registro 29813130 Licencia 25-3192

Carrera 15 Este No 69-60 Sur Juan Rey Tel: 3653107 ext. 1018-1011
Calle 56 Sur No. 14C-24 Este Barrio Libertadores Tel: 2697481.
BOGOTA D C.

Powered by CamScanner

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: ORFANERIS DEL CARMEN ARIAS BERTEL

con C.C. 23.225.413

de TOLUVIEJO (SUCRE)

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Plan de capacitación continuo y permanente Decreto 1500/2007 - Decreto 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

VEINTINUEVE DE JULIO 2024 - 2025

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
29 JUL 2024	29 JUL 2025

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	17 JUNIO 2.024	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	01 JULIO 2.024	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	29 JULIO 2.024
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

17 DE JUNIO 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Yaneth. Rojas Gonzalez.	52551821
2	NEILA. CORREA.	26436697.
3	Emilen. Bulla.	28588737
4	Milton. A. Matallana.	79818731
5	Maria Eugenia Roa	23.606.695.
6	JAIRO A Sanchez	1019025636.
7	Ortenelis. Arias.	23225413
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

01 DE JULIO 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Emilen Bulla.	28588737.
2	JAIRO A Sanchez	1019025636
3	Milton A Matallana.	79818731
4	Yaneth Rojas Gonzalez.	52551821
5	Maria Eugenia Roa.	23.606.695
6	NEILA CORREA.	26436697.
7	Ortenelis Arias	23225413
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

29 DE JULIO 2.024

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Maria Eugenia Roa	23.606.695
2	NEILA CORREA	26436697.
3	Emilen Bulla.	28.588737
4	JAIRO A Sanchez.	1019025636.
5	Milton A Matallana	79818731.
6	Yaneth. Rojas Gonzalez	52.551821.
7	Ortenelis Arias.	23225413
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA



VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE 2023

FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

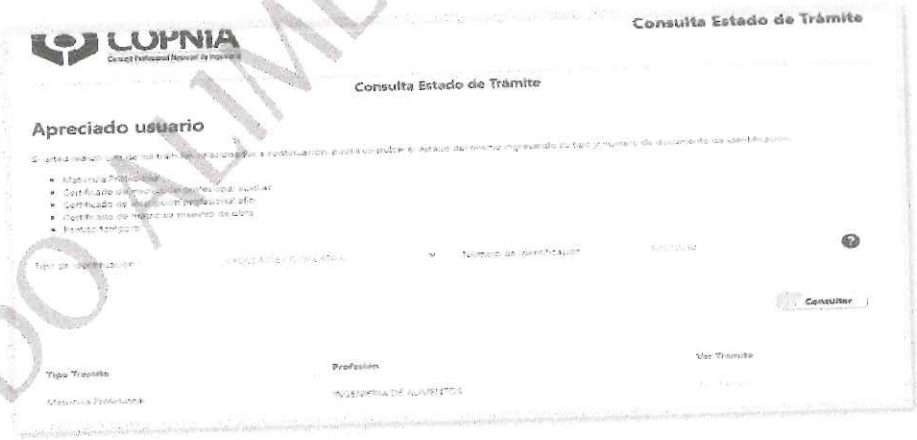
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: ENYI VIVIANA CARO GARZON

con C.C. 1.073.426.411

de BOJACA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Dec. 561 / 1984 - Dec 1500 / 2007 - Dec. 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

CUATRO DE MARZO 2025 - 2026

Fecha de Expedición

04 MAR 2025

Fecha de Vencimiento

04 MAR 2026

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	29 ENERO 2.025	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	17 FEBRERO 2.025	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	04 MARZO 2.025
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		MANEJO DE AGUA POTABLE Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		CONTROL DE PLAGAS MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)	

PLANILLA DE ASISTENCIA

29 DE ENERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Teresa Castro	42060703
2	PEDRO MUÑOZ	19458548
3	Filberto Gonzalez	80368849
4	Carmen Cecilia Sierra	23882445
5	ENGI CARO G	1073426411
6	Bryan A Marquez	1007206798
7	Robinson Mendez	79539423
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

17 DE FEBRERO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Carmen Cecilia Sierra	23882445
2	Teresa Castro	42060703
3	ENGI CARO G	1073426411
4	PEDRO MUÑOZ	19458548
5	Filberto Gonzalez	80368849
6	Bryan A Marquez	1007206798
7	Robinson Mendez	79539423
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

PLANILLA DE ASISTENCIA

04 DE MARZO 2.025

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	ENGI CARO G	1073426411
2	Carmen Cecilia Sierra	23882445
3	Teresa Castro	42060703
4	Filberto Gonzalez	80368849
5	PEDRO MUÑOZ	19458548
6	Bryan A Marquez	1007206798
7	Robinson Mendez	79539423
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

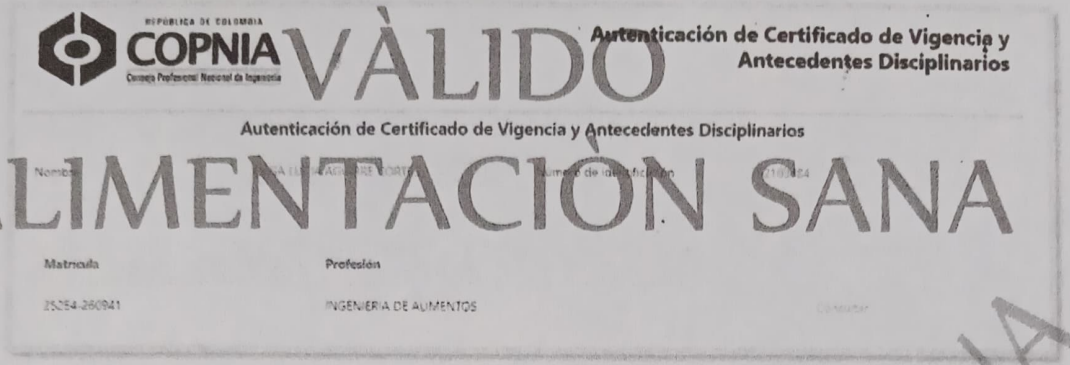
PBX: 311 5260905 – 314 4150119

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A LA ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

ALIMENTACION SANA



VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VALIDO SOLO PARA ALIMENTACION SANA

A PARTIR DEL 1 DE NOVIEMBRE

2023

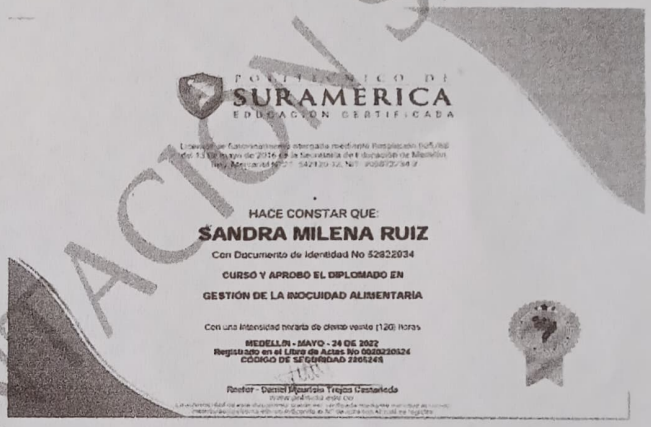
FORMA PARTE DE NUESTRA EMPRESA

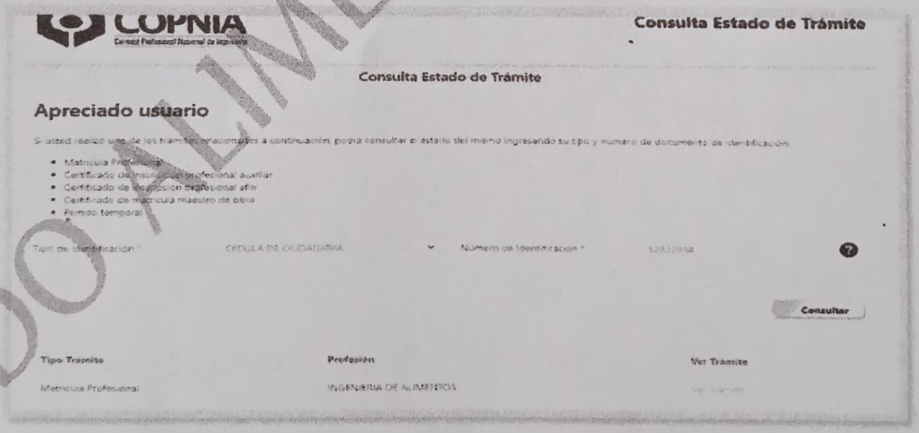
ING

OLGA LUCIA AGUIRRE

TP 25254-260941 CND

C.C. 52103484





VÀLIDO ALIMENTACION SANA

EN CUMPLIMIENTO CON EL ARTICULO 13 DE LA RESOLUCION 2674 DE 2013, ESTE DOCUMENTO SE UTILIZA UNICA Y EXCLUSIVAMENTE, PARA COMPROBAR LA IDONEIDAD DEL CAPACITADOR.

VÀLIDO
ALIMENTACIÒN SANA

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

CORREO: capacitar.as@gmail.com

PBX: 311 5260905 – 314 4150119

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2501056

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Yuris Maria Miranda Charris

57.466.140

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento **10-mar.-2026**

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2501060

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Luzmila Mercedes Osorio Jimenez

49.697.893

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento **10-mar.-2026**

Resolución No. 302 Secretaria de Salud - Bogota

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

Capacitación & Asesorías
NIT 51769939 -7

CERTIFICA QUE:

NANCY YANYRA MARÍN ARIZA identificada(o) con **C.C.: 52843352 culminó** satisfactoriamente el Curso virtual: **MANIPULACION DE ALIMENTOS – CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE**, sesiones 1,2 y 3 de conformidad a la Resolución 2674 de 2013.

Capacitación de DIEZ (10) horas, dando así cumplimiento al capítulo III Articulo 12 de la respectiva Resolución.

Se firma en Bogotá D. C., a los seis (06) días del mes de Noviembre del año 2024.

Atentamente

OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

INGENIERA DE ALIMENTOS UJTL

DIRECTORA TECNICA

NIT 51769939

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2501001

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Luis Alfonso Villalba Garcia

79.462.083

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento **23-Mar.-2026**

Resolución No. 302 Secretaria de Salud - Bogota

MADACA

Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.

2501053

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12
de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Karen Margarita de la Ossa Larios

53.098.443

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento

1-abr.-2026

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Carrera 24 No. 67 - 28 Oficina 315 - 335 C.C.Las Rampas
Celular: 3155556666 - 3152166587
E-mail: grupomadaca@gmail.com
Bogotá (Colombia)

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MARIA ELENA TORRES GIRALDO

Con Cedula de Ciudadanía No. 52290521

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 16 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Soacha. A los veintitrés (23) días del mes de Marzo de dos mil veinticinco (2025)

Firmado Digitalmente por

ROBERTO PRIETO LADINO
Subdirector
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

73990425 – 23/03/2025
FECHA REGISTRO