SERVICIOS INTEGRALES DE SALUD Y EMERGENCIAS

911

NIT: 901402678-7

Programa de Educación No Formal para el Desarrollo de la Ciudadanía en Atención Pre hospitalaria y Salud

Convenio

Resolución Gobernación de Bolívar Secretaría de salud No. 0889 - Licencia SO: 0311 SIGPROC

Confiere a:

EDITH JOHANA ROCHA MEDINA

Identificación (PPT) No. 1.007.965.233

El Certificado de:

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Cumpliendo con LA RESOLUCIÓN 2674 de 2013 con una intensidad horaria de 110 horas, Objeto del curso establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Para constancia se firma en Cartagena, a los 20 días del mes de septiembre de 2025.

R–MA00324

FERNAYS BARRIOS CUETO
REPRESENTANTE LEGAL

Instructora en servicios de la salud e higiene
LIC. Ximena patricia Guzmán Suarez
Instructora salud SENA

Firmado Digitalmente

InnAgra

INGENIERÍA E INNOVACIÓN ALIMENTARIA

Consultoría Sanitaria | Diseño Sanitario | Formación Técnica

Escanee para verificar

INNAGRA
CERTIFICA QUE:

ROSIRIS BELEÑO LARA
30.773.224
CODIGO DE CONTROL: 7555

Fechas del proceso formativo: **17 y 18 Septiembre 2025**
Vigencia del certificado: **19 Septiembre 2026**

Ha completado satisfactoriamente el **CURSO VIRTUAL DE CAPACITACION** en:

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Curso técnico en modalidad virtual autónoma, con una duración estimada de 10 horas

Estructura temática del curso: Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura; Higiene y Aseo Personal; Enfermedades de Transmisión Alimentaria; Procedimientos de Limpieza y Desinfección; Manejo y Control de Materias Primas; Contaminación Cruzada; Buenas Prácticas de Almacenamiento; Evacuación y Tratamientos de Residuos; Control de Plagas; Abastecimiento de Agua Potable; Control de Procesos (Registros); Seguridad Industrial.

Cláusula técnica de validez: Este curso fue desarrollado en modalidad virtual autónoma, con entrega de material técnico estructurado como parte de una metodología de autoformación guiada. El participante es responsable de desarrollar el contenido y aplicar los conocimientos adquiridos, bajo orientación técnica disponible si así lo requiere..

Nota Legal y Autenticidad: Este certificado respalda capacitación técnica en manipulación de alimentos según la Resolución 2674 de 2013, impartida por un Ingeniero de Alimentos con matrícula vigente ante el Consejo Profesional Nacional de Ingenieria - COPNIA (Ley 842 de 2003). Para validar autenticidad, puede escribir al WhatsApp oficial **316 7177522** con el código de control del documento. Por seguridad profesional, la matrícula no se comparte por vías informales ni con terceros no verificados..
https://www.copnia.gov.co/tramites-y-servicios/certificado-de-vigencia-y-antecedentes-disciplinarios

JAIRO BARCASNEGRAS GOMEZ
Consultor / Instructor en Seguridad Alimentaria
Ingeniero de Alimentos (U. de Cartagena)
Especialista en Calidad e Inocuidad de Alimentos (U. de la Salle)

"INGENIERIA ESPECIALIZADA EN HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Canapote calle 60 # 14 - 236 **Línea Whatsapp 316- 7177522 :** Canal único y oficial de INNAGRA
No usamos intermediarios ni otros números de atención
innagraconsultoria@gmail.com - Cartagena de Indias