Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

20 de Febrero del 2026

VALIDA EL CERTIFICADO

102094

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
HUGO ESNEYDER CORREA PEREZ
IDENTIFICADO(A) CON: 98594520
DE LA EMPRESA: SOCIEDAD COLOMBIANA DE INGENIEROS DE ALIMENTOS
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

GLORIA MARCELA CABREJO
Directora Técnica & Ingeniera De Alimentos

CONTÁCTANOS
301 702 9991
plataforma@cursodemanipulaciondealimentos.org
cursodemanipulaciondealimentos.org

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 102094

HAGO CONSTAR QUE:

HUGO ESNEYDER CORREA PEREZ

CON C.C. No. 98594520

DE LA EMPRESA SOCIEDAD COLOMBIANA DE INGENIEROS DE ALIMENTOS

CIUDAD MEDELLIN



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CORTE AQUÍ

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

20/02/2026

FECHA DE EXPEDICIÓN

20/02/2027

FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

CONTÁCTANOS

301 702 9991

plataforma@cursodemanipulaciondealimentos.org

cursodemanipulaciondealimentos.org