Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

10 de Marzo del 2026

VALIDA EL CERTIFICADO

103420

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
LILIANA MARIA ZAPATA CANO
IDENTIFICADO(A) CON: 43208922
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° 103420

HAGO CONSTAR QUE:

LILIANA MARIA ZAPATA CANO

CON C.C. No. 43208922

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

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

10/03/2026

FECHA DE EXPEDICIÓN

10/03/2027

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

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