Anexo 7

ASEINDUSTRIAL
CAPACITACION E INNOVACION ALIMENTARIA
AUTORIZACION SSD RES.1953/2024
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL HUILA

CERTIFICA QUE:

GABRIELA ENDO QUINTERO
CC. 55.207.903

Asistió y aprobó satisfactoriamente el presente plan de capacitación continua de actualización en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos los días 29 y 30 de septiembre de 2025, dando cumplimiento a la resolución 2674/2013 en su capítulo III art. 12, 13 y 36 con una intensidad de 10 horas. Por lo tanto y con base en la normatividad sanitaria legal vigente en el territorio nacional se certifica su participación en el curso en manipulación de alimentos que tendrá una vigencia de un año. A partir de la emisión del presente documento.

Plan de capacitación

INTENSIDAD	UNIDAD	OBJETIVO	METODOLOGIA	CAPACITADOR
3 H	Principios básicos de los manipuladores de alimentos, (res.2674/2013).	Generar una cultura de inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura en el manipulador de alimentos	Presencial: días 02 y 03 de julio 2025	ING ALIMENTOS KELLY YANIRA MURCIA GARZON
2H	Requisitos para el almacenamiento, control de temperaturas alimentos.			
2H	Rotulación y control de calidad de la frutas.	**ALCANCE:**		
2H	Plan de saneamiento limpieza y desinfección, manejo adecuado de residuos.	Socializar la legislación sanitaria a todas las personas manipuladoras de alimentos.		
INTENSIDAD	10 horas			

Dado en Neiva –Huila el día 01 de octubre de 2025

Vence: 01/10/2026

KELLY YANIRA MURCIA GARZÓN
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P.25254194057