CERTIFICACIÓN EN BPM BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN ALIMENTOS

NOMBRE DEL MANIPULADOR	CARGO/ROL	FECHA DE CONCEPTO	FECHA DE TERMINACIÓN
Ana Samper	Auxiliar de cocina	16/09/2021	16/09/2022
Johana Moreno	Auxiliar de cocina	31/05/2021	31/05/2022
Julieth Vega	Auxiliar de cocina	31/05/2021	31/05/2022
Mariluz Moque	Auxiliar de cocina	13/10/2021	13/10/2022
Cristian Cristancho	Técnico en gastronomía	16/08/2021	16/08/2022



calidad alimentaria

Resolución No. 2674 de 2013 - MinSalud

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE

10 HORAS

Certifica Que

SAMPER GARCIA ANA ASTRID

C.C. No. 51980268

Manejo Higiénico de Alimentos

CONCEPTOS BASICOS

FOTO

Fecha: 16 DE SEPTIEMBRE 2021

Duracion 6 horas - Vigencia: Un (1) año *No. 19215*

El portador de esta certificación ingreso al
Plan de Capacitación Continua y Permanente
10 horas

Olga M. Higuera R.

Olga Mercedes Higuera Rodríguez

Ingeniera de Alimentos – UJTL

Directora Técnica

Resolución 098 Secretaria de Salud

Cel.: 3002133514 - 3203939641 - Tel: 3573318

www.calidadalimentaria.com.co

calidad.alimentaria1@gmail.com

Escaneado con CamScanner

SANTA ELENA SAS
Servicios Médicos Integrales

CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Carnet 6340

Fecha: 31/05/2021 FV 31/05/2022
Nombre: JOHANNA MORENO VERA
Documento.: 52.791.081
Capacitador:

Calle 27 Sur No. 19-19 • Telefax.: 407 2406 - 408 7000



Capacitación de
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
"10 DIEZ horas", cumpliendo así con uno de los requisitos exigidos en la Resolución 2674 de 2013
Y otras normas legales vigentes

Plan de Capacitación: Cronograma
Fechas e Intensidad en Horas 10



Escaneado con CamScanner

Enfoque Humano

CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CERTIFICACION CARNET N° 2015

Decreto 3075 de 1997 Participo en el curso de manipulación de alimentos con una intensidad de 10 horas

El Señor (a): YULIETH PAOLA VEGA JARAMILLO

Identificación: 1.067.930.000

Fecha de Expedición: Día 31 Mes 05 Año 2021

Fecha de Vencimiento: Día 31 Mes 05 Año 2022

Carrera 45 No. 19 - 35 Oficina 301
Teléfono: 278 44 82 - Email: enfoquehumano@gmail.com

Escaneado con CamScanner

Esta certificación es personal e intransferible, no es valida como documento de identidad ni en fotocopia o con enmendaduras



FIRMA Y SELLO

Fernando Cárdenas
Ingeniero de Alimentos
R.M. 853-021

Según resolución numero 0857 de 2018 Secretaria de Salud

Escaneado con CamScanner



ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUIRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA..... **MARY LUZ** .....

..... **MOQUE MOYA** .....

C.C. **1033683303** ..... de .....

Escaneado con CamScanner

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucía Aguirre
Ingeniera de Alimentos

FECHA EXPEDICION 27 10 572 1 FECHA VENCIMIENTO 27 10 572 2

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725
Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com
Bogotá, D.C.

Escaneado con CamScanner

ASESORIA INTEGRAL

OLGA LUCIA AGUTRRE

NIT.52103484-3

CERTIFICADO DE CAPACITACION

Manejo Higiénico De Alimentos

Este Certificado Se Expide Segun Lo Dispuesto

Resolución 2674 - 2013 Decreto 1500 - 2007

Con una intensidad de 10 horas

CERTIFICA.... **CRISTIAN FERNANDO....**

.....CRISTANCHO CRISTANCHO

C.C. **1.023.929.498**.....

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucía Aguirre

Manipulación de Alimentos

FECHA EXPEDICION 16/08/21 FECHA VENCIMIENTO 16/08/22

Calle 76 C Sur No. 5 - 49 Cel: 314 469 9725

Telefax: 7640144 e-mail:asesoriaintegral30@hotmail.com

Bogotá, D.C.

Escaneado con CamScanner