
REGLAS PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
* Bañarse muy bien diariamente
* Excelente higiene Oral
* Utilizar gorro en las áreas de proceso
* Uñas cortas, Limpias y sin maquillaje
* Uniforme completo e impecable
* No usar anillos, aretes, cadenas, perfumes, cuando se este en el proceso
* Lavar y desinfectar las manos siempre.
ES IMPORTANTE
* No fumar, comer, o hablar mientras se procesan alimentos
* No procesar alimentos si se padecen enfermedades o afecciones de la piel, heridas, gripe etc.
* Tener presente el principio de inocuidad: alimentos sanos, aptos y limpios para el consumo humano
quovadisbpm@gmail.com
Cel. 318 247 88 20
QUO VADIS
www.quovadisbpm.com


QUO VADIS
CERTIFICA QUE:
Nombre: KAREN BETANCUR ZULETA
c.c. 1.128.463.311
Asistió a Capacitación Sanitaria a Manipuladores de Alimentos.
Expedido:24-02-2026Intensidad 10 horas Resolución CSO-01-13
Representante legal
Ingeniero de Alimentos