PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
DIRECCION: Carrera 74 I # 62 – 03 Sur.
FECHA: 22/05/2026

OBJETIVOS

- dar a conocer que las Buenas Prácticas de Manufactura durante el momento de la alimentación garantizando una higiene correcta para un consumo seguro de los productos

Todas las personas que manipulen alimentos deben recibir capacitación adecuada y continua sobre "Hábitos y manipulación higiénica. Debe controlarse el estado de salud y la aparición de posibles enfermedades contagiosas entre los manipuladores y deberán someterse a exámenes Médicos periódicamente.

PRÁCTICAS DE HIGIENE Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE MANUFACTURA DURANTE EL MOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN



Powered by CamScanner

- una gorra, cofia o ambas, que cubran totalmente el cabello, para evitar su caída sobre los alimentos. Este elemento antes que ser decorativo, debe cumplir la función de cubrir completamente el cabello.

- un uniforme de color claro (puede ser una chaqueta y pantalón o un mameluco) que utilizado solamente dentro del área de trabajo, protege a los alimentos y superficies de la contaminación.

- un tapaboca, que debidamente usado cubriendo nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.

- un delantal plástico, para operaciones que requieren de su protección.

- Guantes, para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.

- calzado exclusivo para el lugar de trabajo, o botas adecuadas si las operaciones las requieren. La indumentaria debe ser de color blanco o en su defecto de color claro para visualizar mejor su estado de limpieza y nunca deberá ser utilizada en áreas diferentes a la de proceso o a la de los vestidores.

- Las joyas albergan infinidad de microorganismos que se alimentan de nuestro sudor y suciedad que no percibimos a simple vista, estas contaminan los alimentos que estemos manipulado, afectando la naturalidad de los mismos y poniendo en riesgo a quienes los consuman, la calidad de nuestros productos no debe verse afectada por una inadecuada manipulación, porque aunque esta contaminación no sea visible, es percibida por los consumidores al presentar afecciones en su salud.

Cualquier persona que perciba síntomas de enfermedad tiene que comunicarlo inmediatamente a su superior.

Deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta así como disponer facilidades para depositar la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto.

El personal manipulador de alimentos debe estar completamente aseado.

Powered by CamScanner

Las manos de las personas manipuladoras de alimentos tanto en el momento de preparar los alimentos y en el momento de la alimentación no deberán presentar cortes, ulceraciones ni otras afecciones a la piel. Las uñas deberán mantenerse limpias, cortas y sin esmalte.

Es indispensable el lavado de manos de manera frecuente y minuciosa con jabón desinfectante, agua potable y con cepillo.



- Lavarse manos y uñas, antes y después de empezar la jornada laboral
- Enjabonarse bien y enjuagarse con agua limpia hasta el codo
- Cepillado de uñas y manos
- Secarse con secador de aire caliente o papel de un solo uso
- Al cambiar de tarea o después de un descanso
- Después de manipular alimentos crudos
- Después de realizar limpiezas en superficies o utensilios
- Después de ir al servicio
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz
- Es muy importante cubrir cualquier herida en la mano

Powered by CamScanner

DURANTE EL MOMENTO DE LA ALIMENTACION EN LOS NIÑOS Y NIÑAS:

En el momento de brindarles a los niños y niñas sus alimentos, las profesionales en atención a la primera deben:

- mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla o gorro.
- Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento, se debe evitar.
  - ✓ toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
  - ✓ Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
  - ✓ No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
  - Usar pañuelos una sola vez.
  - Evitar tocarse la boca, nariz, ojos o rascarse la cabeza u otras zonas donde puede haber bacterias.
- Lavarse las manos adecuadamente teniendo en cuenta su frecuencia anteriormente mensionada.
- Uñas cortas y limpias.
- Sin joyas o accesorios.
- En lo mas posible sin esmalte.

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA:

PRE – TEST

NOMBRE Fanny osma.

IDENTIFICACIÓN 51977364

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

A. no tener anillos, aretes, manillas
B. usar cofia o gorro
C. tener un tapabocas.
D Tener el curso de manipulación de alimentos

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.9

PRE – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laverde.

IDENTIFICACIÓN 1029538331

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. No tener anillos, ni aretes
   B. Cortar las uñas.
   C. Uso de tapabocas y cubrir el cabello.
   D Lavar las manos antes de brindar alimentos.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Johanna Ximena Naranjo R.

IDENTIFICACIÓN 52235251

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. Lavar constantemente las manos.
   B. no usar diferentes accesorios.
   C. Cubrir nariz y boca con el tapabocas.
   D buscar estrategias de alimentacion con los niños (as)

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.9

PRE – TEST

NOMBRE Ingrid Portela.

IDENTIFICACIÓN 65.690054

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. usar bien el tapa bocas
   B. estar atento a promover el consumo de los alimentos
   C. no usar accesorios no permitidos.
   D. lavar las manos varias veces.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Yanza Martinez

IDENTIFICACIÓN 53084196

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. Tapar boca y garganta
   B. Fomentar el agrado por los alimentos
   C. Supervisar el consumo delos alimentos de los niños(a)
   D Lavarse las manos

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

PRE – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1037154247

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. Tapaboca y gorro en cada momento de alimentación
   B. usar las uñas cortas
   C. acompañar a los niños y niñas
   D lavar sus manos constantemente.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.5

PRE – TEST

NOMBRE Paola Salamanca

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. usar elementos de bioseguridad.
   B. no usar joyas
   C. no usar maquillaje.
   D usar cortas, lavado de manos

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Fanny Osma

IDENTIFICACIÓN 51.977.369

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

A. Se deben lavar las manos.
B. no tener otros elementos como Joyas.
C. Usar bien el tapabocas y gorro.
D. Cortas y limpias las uñas.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laverde

IDENTIFICACIÓN 1024 533 331

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

A. Lavar Manos Constantemente.
B. Cubri nariz y boca.
C. cubrir el cabello.
D. unas limpias y cortas

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Johanna Ximena Naranjo R.

IDENTIFICACIÓN 52235251

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. usar tapa bocas y gorro
   B. Fortalecer la independencia
   C. Acompañamiento con los alimentos a los niños(as)
   D. Lavarse las manos.

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Jrgia Portela

IDENTIFICACIÓN 65.690.054

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. acompañamiento a los niños.
   B. lavar las manos antes de los alimentos.
   C. usar de manera correcta el lavado de manos
   D. usar tapaboca y gorro correctamente.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Maritza Martinez.

IDENTIFICACIÓN 53089196

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. lavar constantemente sus manos
   B. usar elementos como el gorro y tapabocas
   C. apoyar el proceso de alimentacion con los niños y niñas
   D. usar y promover estrategias para el consumo de alimentos

EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 50

POST – TEST

NOMBRE Leidy Ramos

IDENTIFICACIÓN 1031154247

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. Fortalecer la autonomía
   B. el consumo de alimento
   C. Usar tapabocas
   D. uso cortar

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 NOTA: 5.0

POST – TEST

NOMBRE Paola Slamanca

IDENTIFICACIÓN 1013580126

FECHA 22/05/2026

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

1. **¿Es importante las prácticas de manufactura en el momento de la preparación de alimentos y durante el momento de la alimentación?**

   A. si
   B. no
   C. tal vez

2. **¿Cuáles son los implementos de la higiene del personal manipulador de alimentos?**

   A. Gorro, uniforme, tapaboca, delantal, guantes, zapatos.
   B. Gorro, sudadera, tapabocas.
   C. Todas las anteriores
   D. Ninguna de las anteriores

3. **¿En el momento de la preparación y durante el momento de la alimentación es indispensable el lavado de manos frecuente y minuciosamente?**

   A. si
   B. no
   C. ninguna de las anteriores

4. **¿escribe 4 acciones que deben realizar las maestras en el momento de la alimentación con los niños y las niñas para una correcta practica de higiene?**

   A. lavado de manos
   B. no usar joyas
   C. usar gorro, tapabocas
   D. uñas cortas.

GRUPO EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° FIRMA 23/01/2026	FECHA 2° FIRMA 20/02/2026	FECHA 3° FIRMA 20/03/2026	FECHA 4° FIRMA 24/04/2026	FECHA 5° 1 FIRMA 22/05/2026	FECHA 5° FIRMA
Brigid G. Portilla	25 670 054						
Fanny Osma	51.977 369						
Leidy Johanna Ramos	1031154247						
Maritza Martinez P.	53084196						
Kelly Valentina Laverde G.	1014538331						
Nidia Alfonso Diaz	51851013						
Gloria Herrera	51968345						
[illegible]	65693646						
Paola Salamanca	1013580126						
Johanna Ximena Vargas R	52235251						

ANGIE JULIETH ORTIZ

ANGIE JULUETH ORTIZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner