YELITZA JOSEFINA ARTIGAS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
SEDE BOGOTÁ

Dr. Regulo Ramírez Cortes
MEDICO GENERAL- ESPECIALISTA EN SALUD OCUPACIONAL

FECHA: 21 DE JULIO DE 2023

NOMBRE: YELITZA JOSEFINA ARTIGAS GRATEROL

C.C: 7017804 EDAD: 49 AÑOS

CERTIFICADO MEDICO

EL SUSCRITO MEDICO CERTIFICA QUE EL PACIENTE ANTES MENCIONADO NO PRESENTA NI SIGNOS NI SINTOMAS DE ALGUNA ENFERMEDAD MENTAL O INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD, LA PIEL SUS ANEXOS Y SISTEMAS RESPIRATORIO NO PRESENTAN ALTERACIONES CLINICAMENTE DETECTABLES

OPINION: PACIENTE SANO

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Carrera 21 No. 22-40Sur Piso 1- Barrio Olaya
Tel: 4671265 Bogotá, D.C.

LABORATORIO CLINICO
Yanny Caicedo

FECHA: 21 DE JULIO DE 2023

NOMBRE: YELITZA JOSEFINA ARTIGAS GRATEROL

C.C: 7017804 EDAD: 49 AÑOS

FROTIS DE GARGANTA	FLORA MICROBIOTA NORMAL DEL TRACTO RESPIRATORIO ALTO CELULAS EPT. 1-3 XC
KOH	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS, MICELIALES Y LEVADURIFORMES

Dra. Yanny Guisela Caicedo
Bacterióloga P.U.J.
Reg: 52206763

Carrera 21 N22-40 Sur. Piso 1- Barrio Olaya
Bogotá, D.C.
Tel: 4671265-3006046049 / WA: 3175390133



MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

CERTIFICADO No.
2303053

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En cumplimiento del Artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013

10 Horas

Yelitza Josefina Artigas Graterol

PPT. 7017804

Capacitador

Ing. Ricardo Osorio Angulo

Vencimiento **13-jul-2024**

Resolución No. 302 Secretaría de Salud - Bogotá

CERTIFICACION
PLAN DE CAPACITACION P.M.
2023

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

grupomadaca@gmail.com

DATOS GENERALES DEL PLAN DE CAPACITACION
CRONOGRAMA

MODULO 1		MODULO 2		MODULO 3	
FECHA	JULIO 6 DE 2023	FECHA	JULIO 13 DE 2023	FECHA	NOVIEMBRE 16 DE 2023
1. **Los Alimentos.** Clasificación de Alimentos Tren de la Alimentación 2. **La Cadena Alimentaria y La Cadena de Frio** 3. **Contaminación** Fuentes de Contaminación | Tipos de Contaminación | Contaminación Física, Química, Biológica, Cruzada con Ejemplos 4. **Métodos de Conservación de los Alimentos** Tratamientos Físicos y Tratamientos Químicos 5. **Métodos de Descongelación** 6. **Enfermedades Transmitidas por Alimentos** Que son | Vías de Transmisión | Fuentes de Transmisión | Algunos Ejemplos. Origen y Síntomas | Como se Multiplican los Microorganismos y Condiciones esenciales para que esto ocurra |Virus, Parásitos, Toxinas, Hongos		7. **Principios Básicos en el Manejo de Alimentos Seguros** Al Comprar Rotulación – Etiquetado de Productos Al Transportar Al Almacenar Al Vender 8. **El Manipulador de Alimentos y sus Normas** 9. **Plan de Saneamiento:** Programa de Control de Agua Potable Programa de Limpieza y Desinfección Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos Programa de Control de Plagas 10. Plan de Mantenimiento de Equipos e Instalaciones 11. Plan de Manejo y Control de Proveedores		12. **Refuerzo Temas Vistos según Establecimiento.** El Manipulador de Alimentos y sus Normas ó Plan de Saneamiento ó Principios Básicos Manejo de Productos en Almacenamiento	
5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.	5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.	5 HORAS	1.00 P.M –6.00 P.M.

METODOLOGIA: Capacitación realizada al grupo por personal capacitado y mediante talleres de refuerzo de los temas descritos a continuación y con la intensidad horaria acordada con el establecimiento Y DE ACUERDO AL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION 2674 DE 2013.

CAPACITADOR

NOMBRE DE LA EMPRESA CAPACITADORA :	GRUPO MADACA S.A.S.		NIT:	900.421.933-8
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	HONORIO CARREÑO VANEGAS		CEDULA:	19.427.535
DIRECCION DE NOTIFICACION:	CARRERA 24 # 67 – 28 OFICINA 315 | grupomadaca@gmail.com		CELULAR :	3155556666
NOMBRE DEL CAPACITADOR:	LUZ MYRIAM SOSA CUERVO MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS RICARDO OSORIO ANGULO	QUIMICO DE ALIMENTOS MEDICO CIRUJANO INGENIERO DE ALIMENTOS	CEDULA:	40.047.603 19.115.680 79.048.521
No. RESOLUCION QUE LO AUTORIZA:	302	FECHA DE EXPEDICION	14-Noviembre-2014	

CONTROL DE ASISTENCIA

NOMBRE COMPLETO	Yolitza Josefina Artigas Bracteról	CEDULA P.T	7017804
Firma Modulo I	Firma Modulo II	Firma Modulo III	
		Yolitza Artigas	

GRUPO MADACA S.A.S.

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCION N. 302 DE 2014

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E, autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital.
Que en cumplimiento de lo dispuesto en al artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S.** con **NIT 900.421.933-8** en su condición de persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535** relacionando a los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESIÓN
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012, según acta de revisión de documentos No. 4739 de fecha 11 de Noviembre de 2014, se comprobó que las personas relacionadas en el considerando anterior cumplen con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Autorizar a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S.** con **NIT 900.421.933-8,** persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535**como capacitadores en manipulación higiénica de alimentos, a través de los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.
ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el artículo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución.
También será causal de suspensión: la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año. Según lo dispuesto en el artículo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los: 14 NOV 2014

HOSPITAL CHAPINERO E.S.E. DIRECCION

ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

* Proyectó: Elcy P.
Digitó: Elsa S. / Sonia A.
Vobo: Sandra S. CSP

Taller Evaluación

Nombre Completo: Yeliza Arteaga

Establecimiento: _____

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

1. **Como se realiza la desinfección (Eliminación de Microorganismos) en los Alimentos**
   a) Lavando los alimentos con abundante agua
   b) Manteniendo los alimentos cubiertos
   c) Tratamientos Físicos (Ejm. Altas temperaturas) o Tratamientos Químicos (Ejm. Desinfectantes).
   d) Ninguna de las anteriores

2. **Para eliminar microorganismos en los alimentos la temperatura debe estar:**
   a) Entre 4 Grados Centígrados y 60 Grados Centígrados
   b) Mínimo llegar a Punto de Ebullición y mantener en mas de 60 Grados Centígrados
   c) Menor a 4 Grados Centígrados

3. **En el proceso de Compra como se previene que un alimento este adulterado b falsificado**
   a) Mirando las condiciones del Alimento (Color, Textura, Olor)
   b) Solicitando certificaciones sanitarias a los proveedores
   c) Revisar que el Alimento llegue a la temperatura adecuada
   d) Revisando el Estado del Empaque y evaluando quien, como y en que llegan los Alimentos

4. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la contaminación del Alimento en almacenamiento:**
   a) Sitio con buena ventilación
   b) Ropa adecuada y siempre limpia
   c) Protegerse de la luz solar
   d) Servicios sanitarios limpios
   e) Mantener los alimentos alejados de productos químicos

5. **De los siguientes procedimientos, cuales evitan la alteración del Alimento en almacenamiento:**
   a) Secciones separadas
   b) Adecuada rotación teniendo en cuenta fecha de vencimiento
   c) Clasificar los productos
   d) Revisar rotulado
   e) No usar anillos ni accesorios

6. **El plan de Saneamiento:** Incluye cuatro programas que son:
   a) Control de plagas, hábitos higiénicos, almacenamiento y limpieza
   b) Control de plagas, control de agua potable, limpieza y desinfección y manejo de basuras
   c) Control de agua potable, rotación de productos, revisar rotulado y manejo de basuras
   d) Manejo de basuras, desinfección, rotación de productos y hábitos higiénicos

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

ORFANERIS DEL CARMENARIAS

CERTIFICADO DE CAPACITACION

BPM

PLAN DE CAPACITACION
CONTINUO Y PERMANENTE

SANA
Nit 52 822 934-0

Certifica que: **ORFANERIS DEL CARMEN ARIAS BERTEL** Con cc: **23.225.413**

Asistio

Responsable

08 MAYO/16 MAYO/03 JUNIO 2023 VENCE: 03 JUNIO 2024

Sandra Milena Ruiz

Cumpliendo con el Capitulo III Art. 12 Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolucion 2674/2013
Decreto 1500/2007 / Decreto 1366/2020 Decreto 1686 / 2012

Cursos de Manipulación

Certificación Médica

Examen de Laboratorio

Plan de Saneamiento

Fumigación y Lavado de Tanques

Cels: 311 526 09 05 capacitar.as@gmail.com

ALIMENTACIÓN SANA

LABORATORIO CLINICO

Universidad Libre
Bacteriólogo

Paciente: ORFANERIS DEL CARMEN ARIAS
C.C: 23.225.413
Fecha: 02/06/2023



COPROLOGICO:

Consistencia:	**Blanda**
Color:	**Parda**
Flora Bacteriana:	**Normal**
Grasas Neutras:	**+**
Almidones:	**+**

Negativo para Amebas y parásitos intestinales

Cel: 314 415 0119 - Bogotá - Colombia

TEMARIO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

OBJETIVO

Dar cumplimiento a la política de Calidad del Establecimiento con el fin de garantizar la salud de nuestros clientes, Cumplir con las normas para disminuir los riesgos de contaminación dando cumplimiento a la norma vigente.

METODOLOGIA

Aprendizaje Visual, Aprendizaje Auditiva, Análisis, evaluativo entre otros

DURACION

10 horas anuales

norma vigente dando cumplimiento al Capitulo III Artículos 12 y 13.

MODULO 1	FECHA	MODULO 2	FECHA	MODULO 3	FECHA
LEGISLACION VIGENTE **ALIMENTOS** Resolución 2674/2.013 **CARNICOS** Decreto 1500 – Resolución 240/242 **BEBIDAS** Decreto 1368 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	08 MAYO 2.023	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	16 MAYO 2.023	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	03 JUNIO 2.023
LA IMPORTANCIA DE LA Limpieza y Desinfección	INTENCIDAD HORARIA	**METODOS DE CONSERVACION** Efecto de la temperatura Calor Frio Medio Ambiente	INTENCIDAD HORARIA	**TRANSPORTE DE ALIMETOS** Cuáles son las exigencias para transportar y evitar contaminar el producto	INTENCIDAD HORARIA
USO DE EPP (elementos de protección)	3 HORAS 30 MINUTOS	**CADENA DE FRIO** Refrigeración y congelación	3 HORAS 30 MINUTOS	**MICROORGANISMOS** Benéficos en la industria alimentaria Nocivos para la salud	3 HORAS
BPM (buenas prácticas de manufactura)		Responsabilidades del **MANIPULADOR DE ALIMETOS**		**MANEJO DE AGUA POTABLE** Importante contar con tanque de reserva	
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)		**CONTROL DE PLAGAS** **MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS**		**CONTROL DE PREVENCION EN LA SALUD (COVID – OTROS)**	

PLANILLA DE ASISTENCIA

08 DE MAYO 2.023

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Jose N. Castaño	6027398
2	Katherine Santos	1023919741
3	EDWIN CASTILLO	1103714259
4	Astrid. Fuentes	1100951335
5	Orfanelis Arias	23222413
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

NOTA: EL SELLO CORRESPONDE A CADA MODULO DE ASISTENCIA

DOCUMENTO CON SELLO SECO

PLANILLA DE ASISTENCIA

16 DE MAYO 2.023

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Katherine Santos	1023919741
2	Astrid Fuentes	1100951335
3	Jose N Castaño	6027398
4	EDWIN CASTILLO	1103714259
5	Orfanelis Arias	23222413
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

LA RETROALIMENTACION DE LA CAPACITACION ES RESPONSABILIDAD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, AL CUMPLIR CON LAS 10 HORAS EXIGIDA

ALIMENTACION SANA

PLANILLA DE ASISTENCIA

03 DE JUNIO 2.023

#	NOMBRE Y APELLIDO	# CEDULA
1	Astrid Fuentes	1100951335
2	Jose N Castaño	6027398
3	Katherine Santos	1023919741
4	EDWIN CASTILLO	1103714259
5	Orfanelis Arias	23222413
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		

A

VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD

3115260905

S

MALYURIS
JOSEFINA
PARRA

Certificado

Plan de capacitación continuo
Resolución 2674 de 2013
Intensidad 10 horas

No.12-243

El señor (a): MALYURIS JOSEFINA PARRA

Identificación: 16.831.245

Inicio Plan de Capacitación Día: 27 Mes: 12 Año: 2.022

Fin Plan de Capacitación Día: 27 Mes: 12 Año: 2.023

Carrera 72J Nº 37G - 40 Sur - PBX: 265 18 65 Cel: 313 808 6257 - 313 318 5368

Este certificado es personal e intransferible, no es válida como documento de identificación ni en fotocopia o con enmendaduras

JOHANNA SUAREZ
AUDITOR - CAPACITADOR
NIT. 52.853.594

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

E - mail: higieneysalud@hotmail.com

RESOLUCION 2674 DE 2013

CAPACITACION 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACION MODULO # 2

	HIGIENE Y SALUD	

NOMBRE DEL PROGRAMA	DURACION / FECHA	METODOLOGIA	CAPACITADOR
BPM (Buenas practicas de manipulacion), LIMPIEZA Y DESINFECCION	**3 HORAS OCTUBRE 19 DE 2022**	Se inicia la capacitacion con preguntas sobre los temas vistos anteriormente,retroalimentacion, se porcede a aclarar que significa limpieza y desinfeccion, se aclaran dudas al respecto,se realiza explicacion sobre la debida utilizacion del hipoclorito. Realizamos explicacion sobre los deberes del manipulador de alimentos y los requerimientos exigidos por secretaria de salud, por ultimo se realiza evaluacion alusiva a los temas tratados.	JOHANNA SUAREZ AUDITOR -CAPACITADOR NIT. 52.853.104

NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA ASISTENCIA
MALYURIS JOSEFINA PARRA	16.831.245	

RESOLUCION 2674 DE 2013

CAPACITACION 10 HORAS

PLAN DE CAPACITACION MODULO # 1

	HIGIENE Y SALUD	
NOMBRE DEL PROGRAMA	**DURACION / FECHA**	**METODOLOGIA**	**CAPACITADOR**
TECNICAS P.E.P.S, QUE SON ETAS, CLASES DE CONTAMINACION, PROTOCOLO LAVADO DE MANOS	**4 HORAS AGOSTO 18 DE 2022**	Se inicia la charala con la presentacion del capacitador, saludo y se realizan preguntas sobre conocimientos anteriores, se explica que son: ETA, Tecnicas P.E.P.S,se explica como se debe rotular el producto y como se debe realizar la rotacion, Clases de contaminacion y se da ejemplos sobre cada clase,luego se procede con la explicacion del protocolo lavado de manos, ejemplo visual de lavado, se realizan preguntas de acuerdo al tema, por ultimo se realiza evaluacion.	JOHANNA SUAREZ AUDITOR - CAPACITADOR NIT. 52853.594

NOMBRE	DOCUMENTO	FIRMA ASISTENCIA
MALYURIS JOSEFINA PARRA	16.831.245	

Centro Médico ARIDANE

FECHA: DICIEMBRE 26 DE 2022
PACIENTE: MALYURIS JOSEFINA PARRA MOLINA
IDENTIFICACION: 16.831.245

EXAMENES LABORATORIO

FROTIS DE GARGANTA
FLORA GRAM POSITIVA: COCOBACILAR: ++
CELULAS EPITELIALES: ESCASA
MICELIO DE HONGO: NEGATIVO
FROTIS DE UÑAS: MODERADA

KOH AUSENTE PARA ESTRUCTURAS FUNGICAS

CERTIFICADO MEDICO

EL PACIENTE ANTES MENCIONADO NO PRESENTA SIGNOS, NI SINTOMAS QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD.

PACIENTE SANO
APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

Dr. Pedro Josué Dueñas
R.m 2557

Carrera 21 No. 23 – 38 Sur Barrio Olaya
Tel: 2397687 Bogotá D.C.

MARTHA
CRISTINA
SALCEDO

DOCTOR GILBERTO EDUARDO SARMIENTO PARRA
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
CONCEPTO MEDICO

CRA 10 N° 78A 15 SUR LA ANDREA
TELEFONO: 7214609
Email: gilbertosarmiento@yahoo.com

INGRESO: ***18500-401***

EMPRESA CONTRATANTE: **ASESORIA INTEGRAL** CIUDAD: BOGOTA D.C. FECHA: **JULIO 21 DE 2023**

NOMBRES Y APELIDOS: **MARTHA CRISTINA SALCEDO S.** IDENTIFICACION: **52.830.332 Edad: 42 Años**

TIPO DE EVALUACION

■ CONCEPTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

☐ EGRESO ☐ INGRESO ☐ PERIODICO

EXAMENES REALIZADOS LABORATORIO

☐ COPROLOGICO ■ FROTIS DE GARGANTA ■ KOH UÑAS OTROS:

CONCEPTO EVALUACION MEDICA

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS APTO ■ APLAZADA ☐

RECOMENDACIONES: PAUSAS ACTIVAS, USO EPP, HABITOS DE VIDA SALUDABLES, EJERCICIO FRECUENTE.

RESTRICCIONES:

Concepto Emitivo por Medico General como resultado del analisis de la valoracion medica y examenes complementarios realizados al paciente y dando cumplimiento a la Ley. Res. 2346 /07 - 1016 / 89

DR. GILBERTO E. SARMIENTO
MEDICO CIRUJANO
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

Firma y Sello del Medico:

Registro profesional: 19396236 SDS

LABORATORIO CLINICO
Análisis clínicos y especializados
Dra. Carolina Castillo Romero
Bacterióloga U. Colegio Mayor de Cundinamarca
NIT 52530339-4

Fecha: 19 – Julio - 2023
Nombre: MARTHA CRISTINA SALCEDO SEQUERA
Edad: 42 Años

Ingreso: 18500-401
Identificación:75.075.227
Femenino

RESULTADOS DE LABORATORIO

KOH DE UÑAS

NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICÓTICAS EN LA MUESTRA ANALIZADA

FROTIS FARINGEO

SE OBSERVAN:

REACCIÓN POLIMORFONUCLEAR: ESCASA

FLORA NORMAL DE CAVIDAD FARINGEA

CAROLINA CASTILLO ROMERO
BACTERIOLOGA U.C.M.C.
T.P. 52530339

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 **MARTHA CRISTINA SALCEDO SEQUERA**

C.C. **52.830.332** de **BOGOTA**

PROFESIONAL RESPONSABLE

Olga Lucia Aguirre

Ingeniera de Alimentos

ASESORIA INTEGRAL OLGA LUCIA AGUIRRE NIT.52103484-3

FECHA EXPEDICION 16/02/23 FECHA VENCIMIENTO 16/02/24

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

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

Bogotá, D.C.