OBLIGACIÓN 8.

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO QUIROGA

CONVENIO: 6873 DE 2023

FECHA: 30/04/2024

CERTIFICADO BPM (BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA)

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO	LUGAR	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
SANDRA SARMIENTO	CAPACITAS.AS	07/02/2024	07/02/2025
ATRID NATALIA ARANDA	ICAL	16/02/2024	16/02/2025
FANNY BRAVO	CAPACITAS.AS	15/05/2023	15/05/2024
ENYI VIVIANA CARO	CALIDAD ALIMENTARIA	01/03/2024	01/03/2025
YURIS MIRANDA	SCIA	09/03/2024	09/03/2025
LUZMILA OSORIO	SCIA	09/03/2024	09/03/2025
NANCY MARIN	EMSAP	08/11/2023	08/11/2024
CARLOS PEREZ	SCIA	25/05/2023	25/05/2024
KAREN DE LA OSSA	SCIA	22/04/2023	22/04/2024
MARIA HELENA TORRES	SENA	28/03/2024	28/03/2025

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN BPM

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Hace constar que: SANDRA SARMIENTO

con C.C. 52.237.497

de BOGOTA

Asistió a la Capacitación en

"MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS"

Con una intensidad de 10 horas, en cumplimiento a la Resolución 2674/2013
Plan de capacitación continuo y permanente Decreto 1500/2007 - Decreto 1366/2020

Responsable

Ing. Sandra Milena Ruiz

SIETE DE FEBRERO 2024 - 2025

Fecha de Expedición	Fecha de Vencimiento
07 FEB 2024	07 FEB 2025

Cels.: 311 526 0905
capacitar.as@gmail.com

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 **PESCA** Decreto 561/1984 **BEBIDAS** Decreto 1366 de 2.020 Decreto 1686 de 2.012	26 DICIEMBRE 2.023	**TIPOS DE CONTAMINACION** FISICA QUIMICA BIOLOGICA CRUZADA O TRANSMITIDA	12 ENERO 2.024	**PLAN DE SANEMIENTO BASICO** ¿Qué es?, importancia POES - ¿Qué es? Registros o planillas ¿para q se diligencian?	07 FEBRERO 2.024
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)	

ICAL

ASESORIAS EN INOCUIDAD Y CALIDAD EN ALIMENTOS

E.U

CERTIFICADO DE CAPACITACION
MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

No. 1101381

NOMBRE: **ASTRID NATALIA**

APELLIDO: **ARANDA RODRIGUEZ**

DOC: **1.005.624.249**



Recibió y aprobó capacitación en Manipulación de Alimentos, con intensidad de 10 Hora

ji_salcedo@hotmail.com

Este certificado es personal e intransferible
Se expide de acuerdo a la Resolución No 2674 de 2013

Fecha de Expedición
FEBRERO 16 DE 2024

Fecha de Vencimiento
FEBRERO 16 DE 2025

ICAL
Johanna I. Salcedo Q.
Ing. de Alimentos

Firma
INGJOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO

En cumplimiento con el articulo 14 decreto 3075 -1997

Ing. Alimentos - Post. Salud Familiar Y Comunitaria T.P. 2525J096122 CND
Aulonza Secretaria de Salud - Hospital Chaparrero

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
NIT. 830 007 652-4

RESOLUCION N. 274/ 2013

Por la cual se escribe a una persona para elaborar y ejecutar planes de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos.
PLAN DE ATENCION BASICA
PROYECTO MEDICO AMBIENTAL Y CALIDAD DE VIDA
EL GERENTE DEL HOSPITAL DE CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERADO

Que de acuerdo con el contato419/2006 la secretaria Distrital de Salud convino con Hospital de chapinero E.SE Inscribir 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 la resolución 2674 del 2013, en su condición de persona natural por efectos de obtener Inscripción presento a esta entidad solicitud los documentos.

NOMBRE	PROFESIÓN
JOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO	INGENIERA DE ALIMENTOS

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013 según acta de revisión de documentos No 3633 se comprobó que la persona relacionada en lo relacionado en lo considerado anteriormente cumple con los mismos.
Razón por la cual.

RESUELVE

Artículo 1. Inscribir para elaborar y ejecutar planes de capacitación de manejo Higiénico de alimentos en su condición de persona natural en calidad de capacitador particular al siguiente profesional.

NOMBRE	PROFESIÓN	CC
JOHANNA ISABEL SALCEDO QUINTERO	INGENIERA DE ALIMENTOS	52.540.961

ARTICULO 2.La inscripción de que trata el artículo anterior le autoriza para elaborar y ejecutar planes de capacitación de manejo de Alimentos y tiene una vigencia de un año a partir de la fecha de expedición de la presente resolución.
PARAGRAFO: Si en virtud de la supervisión de una capacitación de manejo de alimentos se comprueba el cumplimiento de lo establecido en las normas reglamentarias de la inscripción otorga a la presente resolución se procederá a su revocatoria.
Articulo 3. El número de horas de la capacitación que puede dar las personas autorizadas y plazos de la solicitud para supervisión de los mismos. Deberá ejecutarse a lo dispuesto en el numero sexto del artículo tercero de la resolución 2674 de 2013. Expedida por la secretaria distrital de salud
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.

DATOS DEL CAPACITADO

FECHA 16 FEB 2024 HORAS	7:00 am - 5:00pm	N° DE SESIONES	10 Horas
NOMBRE SOLICITANTE	Astrid N. Aranda R.	C.C. N°	1005624249

NOTIFICASE Y CUMPLASE

ICAL
Johanna I. Salcedo Q.
Ing. de Alimentos

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero

SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHAPINERO
DIRECCION
ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

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

PRIMER PUESTO
Ranking hospitales 2010-2015 -
VEEDURIA DISTRITAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

CERTIFICADO DE CAPACITACIÓN
BPM

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE

ALIMENTACIÓN SANA
Nit. 52.822.934-0

Certifica que: **FANNY ESTHER BRAVO BELEÑO** Con cc: **22.949.679**

Asistio

Responsable

08 ABRIL/21 ABRIL/15 MAYO 2023 VENCE: 15 MAYO 2024

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

Capacitación & Asesorías
NIT 51769939 -7

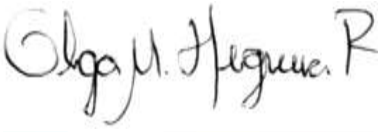
CERTIFICA QUE:

CARO GARZON ENYI VIVIANA identificada(o) con **C.C. 1073426411** culminó satisfactoriamente el Curso virtual: **MANIPULACION DE ALIMENTOS – CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE**, sesiones 1,2 y 3 de conformidad a la Resolución 2674 de 2013.

Capacitación de DIEZ (10) horas, dando así cumplimiento al capítulo III Articulo 12 de la respectiva Resolución.

Se firma en Bogotá D. C., a los Un (01) días del mes de MARZO del año 2024.

Atentamente



OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

INGENIERA DE ALIMENTOS UJTL

DIRECTORA TECNICA

NIT 51769939

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

09 de Marzo del 2024

53334

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
YURIS MARÍA MIRANDA CHARRIS
IDENTIFICADO(A) CON: 57466140
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 53334

HAGO CONSTAR QUE:
YURIS MARÍA MIRANDA CHARRIS

CON C.C. No. **57466140**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

09/03/2024	09/03/2025
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

09 de Marzo del 2024

53333

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
LUZMILA MERCEDES OSORIO JIMÉNEZ
IDENTIFICADO(A) CON: 49697893
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 53333

HAGO CONSTAR QUE:

LUZMILA MERCEDES OSORIO JIMÉNEZ

CON C.C. No. **49697893**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

09/03/2024	09/03/2025
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo

Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

CERTIFICADO-112023-52843352

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

GEMSAP
GRUPO EMPRESARIAL DE SERVICIOS AMBIENTALES & PROFESIONALES

Carnet de Manipulación de Alimentos y BPM

NANCY MARÍN
Nombre

52843352
Documento

8 De Noviembre De 2024
Válido Hasta

www.cursodemanipulacionalimentos.com

ESTE DOCUMENTO ACREDITA A SU PORTADOR COMO ASISTENTE A LA JORNADA CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, CAP. III ART. 12 Y 13)

GEMSAP
NIT. 1014208551-3
APROBADO
Rafael Alberto Orjuela Orjuela
Profesional Capacitador

Escanea el Codigo QR

Numero Único de Contacto 310 708 9494

CERTIFICADO-112023-52843352

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales

GEMSAP

CERTIFICA QUE:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 en su capítulo III artículo 12, 13 y 36 **NANCY YANYRA MARÍN ARIZA** con documento de identificación N° **52843352** Asistió al curso en manipulación higiénica de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, Cuyo plan de capacitación cuenta con una intensidad horaria de Diez (10) horas de formación las cuales se desarrollaran mediante nuestra plataforma virtual, por lo cual con base en la normatividad legal vigente en el territorio nacional se certifica a la persona nombrada en cuestión como asistente al curso de manipulación de alimentos y por ende como manipulador de alimentos en todo el territorio nacional por un año a partir de la emisión de su carné de manipulación de alimentos y el presente certificado.

El presente certificado se expide a los 8 días del mes de Noviembre del año 2023.

Atentamente,

GEMSAP
NIT 1014208551-3
APROBADO

Rafael Alberto Orjuela
Profesional Capacitador
Esp. Sistemas de Calidad e Inocuidad en Alimentos

Escanea el Codigo QR

Grupo Empresarial de Servicios Ambientales & Profesionales
Correo Electrónico: equipo@gemsap.com
Numero Único de Contacto: 3107089494
www.gemsap.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

25 de mayo del 2023

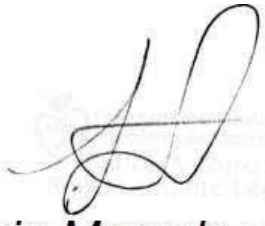
36245

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
CARLOS ANDRES PEREZ GARCIA
IDENTIFICADO(A) CON: 79902523
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:



Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

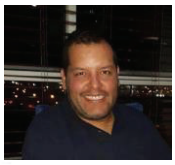
N° 36245

HAGO CONSTAR QUE:
CARLOS ANDRES

CON C.C. No. **79902523**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

25/05/2023	25/05/2024
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1. Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2. Doble por la mitad.
3. Una las dos caras con pegamento.

imprimir en cartulina o papel semi-grueso

sociedadcolombianadeingenierosdealimentos.org cel. 3017029991
VERIFIQUE LA AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO
INGRESANDO EL NUMERO DE IDENTIFICACION A LA PAGINA: https://cursodemanipulaciondealimentos.org/

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

VALIDA EL CERTIFICADO

22 de Abril del 2023

35880

CERTIFICO QUÉ, EL SEÑOR(A):
KAREN DE LA OSSA
IDENTIFICADO(A) CON: 53098443
DE LA EMPRESA: SCIA
NIT: 79738630-6

Ha culminado su proceso de capacitación anual de manipulación de alimentos, con una intensidad horaria de 10 horas y con los siguientes contenidos conforme a la resolución 2674 de 2013.

MÓDULO	TEMA
Módulo 1 horas 2	Buenas prácticas de manufactura, resolución 2674 de 2013, estado de salud del personal manipulador de alimentos, educación y capacitación y plan de capacitación.
Módulo 2 horas 2	Inocuidad alimentaria, presentación personal, plan de saneamiento, limpieza y desinfección y manejo del agua.
Módulo 3 horas 2	Ámbito de aplicación, prácticas higiénicas y medidas de protección, manejo de residuos solidos y control de plagas.
Módulo 4 horas 2	ETAS, contaminación química, microbiológica, alergénica y por bioterrorismo.
Módulo 5 horas 2	Ámbito de aplicación, entidades reguladoras, nivel de riesgo de los alimentos y concepto sanitario.

Atentamente:

Gloria Marcela cabrejo
INGENIERA DE ALIMENTOS
CONTACTO 3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos

Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos

N° 35880

HAGO CONSTAR QUE:
KAREN DE LA OSSA

CON C.C. No. **53098443**

DE LA EMPRESA **SCIA**

CIUDAD **BOGOTA DC**



ASISTIÓ AL CURSO DE CAPACITACIÓN EN EDUCACIÓN SANITARIA Y PRACTICA HIGIÉNICA EN MANIPULACIÓN DEALIMENTOS

CON INTENSIDAD HORARIA DE 10 HORAS
EN CUMPLIMIENTO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

22/04/2023	22/04/2024
FECHA DE EXPEDICIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO

Este carnet es personal e intransferible No admite tachones

Gloria Marcela Cabrejo
Ingeniera de alimentos

Verifique la autenticidad de este documento comunicándose al
3017029991 gyc.consultoreseingenieros@gmail.com

CORTE AQUÍ

CORTE AQUÍ

DOBLE AQUI

CORTE AQUÍ

INSTRUCCIONES

1.Corte ÚNICAMENTE los extremos como indica las líneas.
2.Doble por la mitad.
3.Una las dos caras con pegamento.
imprimir en cartulina o papel semi-grueso

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MARIA ELENA TORRES GIRALDO

Con Cedula de Ciudadania No. 52290521

Cursó y aprobó la acción de Formación

MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

con una duración de 12 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Soacha. a los veintiocho (28) dias del mes de marzo de dos mil veinticuatro (2024)

Firmado Digitalmente por

ROBERTO PRIETO LADINO
Subdirector
CENTRO INDUSTRIAL Y DE DESARROLLO EMPRESARIAL DE SOACHA
REGIONAL CUNDINAMARCA

73999023 - 27/03/2024
FECHA REGISTRO