

CADO DEL PLAN
ITACIÓN CONTINUO
ULACIÓN HIGIENICA
ALIMENTOS

1500 de 2007 carnes crudas

CERTIFICO A:

JULIO CESAR CUELLAR FLORIANO

DOCUMENTO: C.C: 83.058.333

FECHA DEL CURSO: MARZO 31 del 2026

Quien participa del plan de capacitación continuo con una intensidad de diez (10) horas anuales, las cuales se dictan en tres sesiones al año, con temas relacionados con el manejo higiénico de alimentos (carnes) y B.P.M de acuerdo al cronograma del plan de capacitación, hoy se certifica la **SESIÓN 1**

Hugo Farid Rojas Barrera
Ingeniero de Alimentos
UNIAGRARIA
M.P. 25254233780CND
Hugo Farid Rojas Barrera
Uniagraria - Ingeniero de Alimentos

Valeria DLA Díaz
Gerente
ASA INGENIERIAS SAS
Valeria DLA Díaz
Gerente ASA Ingenierías

Powered by CamScanner