

SECRETARÍA DE SALUD DE ACACIAS



CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

CÁRNICOS

REQUISITOS:

1. Fotocopia legible de la cédula de ciudadanía.
2. Certificado médico como apto para manipular alimentos, basado en los resultados de los exámenes de laboratorio de Koh de uñas, Frotis de garganta y Coprológico.
3. En la fotocopia de la cédula escribir los siguientes datos legibles:
 - 1) Dirección completa con barrio o finca y vereda.
 - 2) Número telefónico.
 - 3) Correo electrónico.
4. Presentar todos los documentos en la Secretaría de Salud de Acacias.
5. Asistir cumpliendo todas las medidas de bioseguridad.

El Certificado lo pueden descargar 3 días hábiles después de la capacitación en la página de Internet de la Alcaldía de Acacias www.acacias.gov.co (En la opción de Trámites y Servicios / Otros Trámites / Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos / Iniciar Trámite).

Fecha próximo curso de **Alimentos Cárnicos:**

Jueves 23 de septiembre de 2021 de 02:00 pm a 06:00 pm.

Fecha máxima de recepción de documentos para este curso:

Miércoles 22 de septiembre de 2021.

Lugar: Auditorio de Bomberos Voluntarios CL 13 # 15 43 Acacias