## 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) Número telefónico.
  - 2) Correo electrónico.
  - 3) Dirección completa con barrio o finca y vereda.
- 4. Presentar los documentos en la Secretaría de Salud de Acacías.
- 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 <a href="www.acacias.gov.co">www.acacias.gov.co</a> (En la opción de Trámites y Servicios / Otros Trámites / Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos / Iniciar Trámite).

Fecha próximo curso de Alimentos Cárnicos:

Lunes 11 de octubre de 2021 de 02:00 pm a 06:00 pm.

Fecha máxima de recepción de documentos para este curso:

Viernes 08 de octubre de 2021.

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

Aforo 20 personas