

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 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 \ Buscar \ Curso de Manipulación Higiénica de Alimentos \ Iniciar Trámite).

Fecha próximo curso de **Alimentos Cárnicos:**

Jueves 04 de noviembre de 2021 de 02:00 pm a 06:00 pm.

Fecha máxima de recepción de documentos para este curso:

Miércoles 03 de noviembre de 2021.

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

Aforo 20 personas con opción de realizarse virtualmente.