SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

CODIGO: 2176

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA | **CODIGO**

FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO
	01	06	2021

FECHA TERMINACION	DÍA	MES	AÑO
	16	06	2021

CUPO SOLICITADO: 30

PROGRAMA DE FORMACION: APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151452 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:** SI | NO

MUNICIPIO: FONSECA **AMBIENTE:**

DIRECCION AMBIENTE:

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: **NIT:**

HORARIO DE LA FORMACION:	2PM	6PM

* Horario Militar

HORARIO: ULTIMO DIA		

DIAS DOCENTE :

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X	X	X	X	X	X	

DIAS DOCENTE :

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL **C.C** 56.054.444

TELEFONO: 300-2756106 **EMAIL:** lgomezt@hotmai.com

PERFIL PROFESIONAL DEL INSTRUCTOR Y BREVE DESCRIPCION:

INGENIERA INDUSTRIAL DE ALIMENTOS.

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	**HORAS**
LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS: LEYES, DECRETOS, RESOLUCIONES	10
Tipos de riesgos asociados Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos Proliferación Microbiana, Infección,	10
Manejo y disposición de residuos líquidos, manejo y disposición de residuos sólidos,	10
Conocimiento básico de conservación y empaques para alimentos.	8
	48

* Adjuntar listado de asentamiento de matricula, fichas de matriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gómez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder