SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA				**CODIGO SOLICITUD**						
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**	40	
	11	11	2021		22	11	2021			

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151529 **VERSION:** **A LA MEDIDA:** SI NO

MUNICIPIO: **ALBANIA** **AMBIENTE:**

DIRECCION AMBIENTE:

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: **NIT:**

HORARIO DE LA FORMACION:	1PM	5PM	11 HASTA EL 17 (5 HORAS)	**DIAS DOCENTE :**	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
					X	X	**X**	**X**	**X**	**X**	
* Horario Militar											
HORARIO: ULTIMO DIA	7AM	12M	18 HASTA 22 (5 HORA)	**DIAS DOCENTE :**	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
					X	**X**	X	**X**	**X**	**X**	

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: **Ingeniero Industrial de Alimentos, Desarrollar actividades de Formacion en el area de industria manufacturera de alimentos y de aplicar y/o innovar estrategias para el aseguramiento de la calidad en el proceso de transformación poseo conocimientos para planificar, organizar y dirigir el trabajo de las distintas áreas de procesamientos de alimentos como son: Procesamientos de cárnicos y derivados, procesamientos de**

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	**HORAS**
Conceptos Generales de BPM	10
Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	10
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	10
Principio y Control en la BPM	8
	48

de matriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gomez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder