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**	27	
	16	03	2022		31	03	2022			

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

MUNICIPIO: BARRANCA **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: **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

natriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gómez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder