37	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA TURISMO Y ALIMENTOS PROGRAMACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN											
	LUNES	AMBIENTE:	MARTES	AMBIENTE:	MIERCOLES	AMBIENTE:	JUEVES	AMBIENTE:	VIERNES	AMBIENTE:	SABADO	AMBIENTE:
6:00 A 7:00									Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Alamos 2	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Laboratorio Bilinguismo
7:00 A 8:00									EXITO		2500090	
8:00 a 9:00									Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Alamos 2	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Laboratorio Bilinguismo
9:00 a 10:00									EXITO		2500090	
10:00 a 11:00							Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Laboratorio Microbiologia 2	Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Alamos 2	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Laboratorio Bilinguismo
11:00 a 12:00							EXITO		EXITO		2500090	
12:00 a 13:00							Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Laboratorio Microbiologia 2	Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	Alamos 2	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Laboratorio Bilinguismo
13:00 a 14:00							EXITO		EXITO		2500090	
14:00 a 15:00												
15:00 a 16:00												
16:00 a 17:00												
17:00 a 18:00												
18:00 a 19:00	Tecnico en Pasteleria	Sotano 04	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Sotano 03	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Sotano 06	Tecnologo en Control de Calidad de Alimentos	Sotano 05				
19:00 a 20:00	2601548		2500084		2500084		2441263					
20:00a 21:00	Tecnico en Pasteleria	Sotano 04	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Sotano 03	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	Sotano 06	Tecnologo en Control de Calidad de Alimentos	Sotano 05				
21:00 a 22:00	2601548		2500084		2500084		2441263					
INSTRUCTOR:	LUZ DEL CARMEN HERRERA							VINCULACIÓN	CONTRATO		OBSERV.	
GERENTE DE FICHA:	otro nombre							HORAS SEMA:	0	TRIMESTRE:		

Ambientes de Formacion Coordinacion de Industrias Alimentarias									
No	Especialidad	Ficha	Jornada	Trimestre en Curs	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Hrs/Sem Reales	INSTRUCTOR	OBSERVACIÓN
14	Tecnologo en Control de Calidad de Alimentos	2441263	Nocturna	V	Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa.	27040303805 Mantener el sistema de gestión de inocuidad para contribuir al mejoramiento de productos, procesos y a la calidad de vida de la sociedad, teniendo en cuenta la responsabilidad empresarial y los parámetros establecidos por la normatividad vigente.	2	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
15	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	2500084	Nocturna	IV	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	270403032-02 Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo	24	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
16	Tecnologo en Control de Calidad de la Industria Alimentaria	2500090	Nocturna	IV	Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos	270403032-02 Aplicar el plan de calidad de acuerdo con las condiciones del proceso productivo	24	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
37	Tecnico en Pasteleria	2601548 ALCALDIA CIUDAD BOLIVAR	Nocturna	III	Aplicación de procedimientos de higienización en la industria pastelera - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	9080109204 Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria pastelera	2	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
					Almacenamiento de productos alimenticios e Insumos	29080101004 Monitorear las variables de control en el almacenamiento de materias primas, insumos, productos en proceso y productos terminados según normativa y procedimientos de la empresa	2	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
47	Tecnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas	EXITO	Diurna	I	270403028. Aprovisionar las materias primas, insumos y materiales según las necesidades de producción.	Seleccionar y clasificar con responsabilidad ambiental los materiales para la producción de alimentos, de acuerdo con normas técnicas y protocolos establecidos por la empresa.	2	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL
					270403021. Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos para el producto	Higienizar instalaciones, utensilios, maquinaria y equipos, teniendo en cuenta los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la BPM. para garantizar la responsabilidad con el medio ambiente	4	LUZ DEL CARMEN HERRERA	FINAL