SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"
REGIONAL GUAJIRA

SENA Emprende Rural

SENA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA	2718547		**CODIGO SOLICITUD**					
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**
	3	03	2023		27	03	2023	20

PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

CÓDIGO PROGRAMA: 93610000 **VERSION:** _____ **A LA MEDIDA:** SI | NO

MUNICIPIO: FONSECA PONDORES **AMBIENTE:** _____

DIRECCION AMBIENTE: LOS PONDORES

DEMANDA SOCIAL [X] **CONVENIO No.** _____

EMPRESA [ ] **NOMBRE EMPRESA:** _____

TELEFONO: _____ **NIT:** _____

HORARIO DE LA FORMACION: 8AM | 12M

* Horario Militar

HORARIO: ULTIMO DIA [ ] [ ]

DIAS DOCENTE :

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
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

de matriculas totalmente diligenciadas y copias del documento al 150%

Laura M. Gomez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder

Powered by CamScanner