SENA
SISTEMA INTEGRADO DE MEJORA CONTINUA INSTITUCIONAL

FICHA CREACIÓN ACCIONES DE FORMACION
F010-08-73 / Versión 01
Ejecución de la Formación
Formación Complementaria

A la medida		Codigo de Solicitud Empresa								No a la medida	

EDT		Código del Programa o EDT	95151461	Versión	2	Horas	40
Curso Especial		Programa de formacion o EDT	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**				

No de Ficha

Tipo de formación

Presencial	x	**Virtual**	
Desescola		**Combinada**	

		D	M	A		D	M	A		
Fechas	**De inicio**	6	5	23	**De finalización**	27	5	23	**Cupo**	40

Empresa **SI** x **NO** **Nombre - Nit** INPEC- MELGAR

Instructor **DYKANIA DEL CARMEN ASPRILLA BALTAN** **Cedula** 35.852.320

Email **dikasbal23@misena.edu.co**

	Desde	Hasta		LU	MA	MI	JU	VI	SA	DO	MES
Horario	8	16	**Días**						6		MAYO
Horario	8	16	**Días**						13		MAYO
Horario	8	16	**Días**		16				20		MAYO
Horario	8	16	**Días**						27		MAYO
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								
Horario			**Días**								

MUNICIPIO:	**MELGAR**								
VEREDA:									
LUGAR DONDE SE DICTA:	**CARRERA 26 NÂ° 5-71 CENTRO INPEC - MELGAR**								
AMBIENTE	Dimension	Area:	25	Metros	X	Hectareas		Tipo Ambiente	Cerrado

Convenio:	SENA- INPEC

PROGRAMAS ESPECIALES

Jovenes Rurales Emprendedores	
Aulas Moviles	
Desplazados	
Ninguna	**x**

Observaciones:

Instructor **Coordinador académico**