SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA Emprende Rural

PROGRAMA SER [X] **PROGRAMA SER POSTCONFLICTO** [ ]

CÓDIGO : 2175 **CÓDIGO :** 2176

ESTRATEGIA CAMPE-SENA – CONVENIO 8842 [ ]

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

CODIGO FICHA			**CODIGO SOLICITUD**					
FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO	**FECHA TERMINACION**	DÍA	MES	AÑO	**CUPO SOLICITADO**
	4	09	2023		19	09	2023	20

PROGRAMA DE FORMACION: MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

MUNICIPIO: SAN JUAN **AMBIENTE:** _____

DIRECCION AMBIENTE: RESTAURANTE LA PICADITA

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

EMPRESA [ ] **NOMBRE EMPRESA:** _____

TELEFONO: _____ **NIT:** _____

HORARIO DE LA FORMACION:	3PM	7PM	**DIAS DOCENTE :**	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
				X	X	X	X	X		
* Horario Militar										
HORARIO: ULTIMO DIA			**DIAS DOCENTE :**	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM

DOCENTE 1: LAURA MERCEDES GOMEZ TONCEL **C.C.** 56.054.444

TELEFONO: 3002756106 **EMAIL:** lgomezt@sena.edu.co

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 frutas y verduras,

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
DESCRIPCIÓN DE UN RESULTADO DE APRENDIZAJE	**HORAS**
Conceptos Generales de BPM Clasificacion y contaminacion de los Alimentos	20
Principio y Control en la BPM Y Buenas Practicas en la Higiene de los Alimentos	18
Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	10
TOTAL	48

Laura M. Gómez T.

Firma Instructor

VoBo. Líder