**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"**

REGIONAL GUAJIRA

SENA Emprende Rural

**PROGRAMA SER** [X] **CÓDIGO :** 2175

**PROGRAMA SER POSTCONFLICTO** [ ] **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** | 20 | |
| | 20 | 09 | 2023 | | 5 | 10 | 2023 | | | |

**PROGRAMA DE FORMACION:** MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

**MUNICIPIO:** SAN JUAN **AMBIENTE:** _____

**DIRECCION AMBIENTE:** 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