SENA Emprende Rural

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"

REGIONAL GUAJIRA

SENA EMPRENDE RURAL SIN ALIANZA

FICHA DE CARACTERIZACIÓN

PROGRAMA SER X **PROGRAMA SER POSTCONFLICTO** ☐

ESTRATEGIA CAMPE-SENA – CONVENIO 8842 ☐

CODIGO FICHA 3047060 **CODIGO SOLICITUD**

FECHA INICIO	DÍA	MES	AÑO
	14	8	2024

FECHA TERMINACION	DÍA	MES	AÑO
	24	10	2024

CUPO SOLICITADO 29

PROGRAMA DE FORMACION:

EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

CÓDIGO PROGRAMA: 96151518 **VERSION:** 2 **A LA MEDIDA:** SI X

MUNICIPIO: RIOHACHA **AMBIENTE:** KIOSKO COMUNAL, COMUNIDAD LA LOMA

DIRECCION AMBIENTE: COREGIMIENTO DE CAMARONES, COMUNIDAD LA LOMA

DEMANDA SOCIAL X **CONVENIO No.**

EMPRESA ☐ **NOMBRE EMPRESA:**

TELEFONO: **NIT:**

HORARIO: **DOCENTE1** 10:00 - 18:00 Horario militar

DIAS DOCENTE 1:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
		X	X	X		

HORARIO: ULTIMO DIA 10:00 - 12:00 Horario militar

Jueves 24 de Octubre

DIAS DOCENTE 1:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
			X			

HORARIO: **DOCENTE2** 10:00 - 18:00 Horario militar

De Sabado 14 de septiembre a domingo 6 de octubre

DIAS DOCENTE 2:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X					X	X

HORARIO: ULTIMO DIA 10:00 - 12:00 Horario militar

Lunes 7 de octubre

DIAS DOCENTE 2:

LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM
X						

DOCENTE 1: RAFAEL CAMARGO MENDOZA **C.C.** 77189904

TELEFONO: 316 535 8270 **EMAIL:** rcamargom@sena.edu.co

DOCENTE 2: OSCAR YAIR SANCHEZ SARMIENTO **C.C.** 1.118.805.724

TELEFONO: 3013914483 **EMAIL:** oysanchez4@misena.edu.co

PERFIL PROFESIONAL DE LOS INSTRUCTORES Y BREVE DESCRIPCION: Docente 1: Ingeniero Agroindustrial,capaz de desarrollar actividades de formación en el procesamiento de alimentos, proactivo.con capacidad de dialogo y buena actitud frente a la resolucion de conflictos, dispuesto al trabajo en equipo y colaborativo. Docente 2: Administrador de Empresas, Con facultades plenas para desarrollar actividades de formación en Mercadeo, comercialización y estructuración de planes de

ACTIVIDADES (ELEMENTOS)	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 1**
RESULTADO DE APRENDIZAJE: REALIZAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN EN EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS, CONFORME A PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO	250
COMPETENCIA 1: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA	
UN RESULTADO DE APRENDIZAJE Y TODAS LAS COMPETENCIAS	**HORAS DOCENTE 2**
RESULTADO DE APRENDIZAJE:EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA	90
COMPETENCIA 1: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales	
COMPETENCIA 2: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico	
HORAS TOTALES	340

FECHA INICIO DOCENTE1:	14	8	2024	**FECHA TERMINACION DOCENTE1:**	24	10	2024
FECHA INICIO DOCENTE 2:	14	9	2024	**FECHA TERMINACION DOCENTE 2:**	7	10	2024

Firma Instructor1 Firma Instructor2 VoBo. Líder

Powered by CamScanner