|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Título componente** | **Video Animado o Motion** | | |
| **Título del video** | **Protección y conservación de alimentos** | | |
| **Texto descriptivo** | Video oferta Protección y conservación de alimentos. | | |
| **Escena** | **Imagen** | **Narración (voz en off)** | **Texto** |
| **Escena 1** |  | Estudia **Protección y conservación de alimentos**, y como **egresado SENA** | **Protección y conservación de alimentos** |
| **Escena 2** |  | estarás en la capacidad de apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias, | Capacidad  BPM  Disposiciones  Sanitarias |
| **Escena 3** |  | identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación, | Identificar  Alimentos  Factores  Preservación |
| **Escena 4** |  | prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higienes emitidas por la OMS; | Prevenir  Alimentaria  Higienes  OMS |
|  |  | Por lo que, podrás **desempeñarte en** el control de calidad de alimentos, | **Desempeñarte**  control de calidad |
|  |  | asegurando la inocuidad y la conformidad de los productos | Inocuidad  Productos |
|  |  | Este **curso** tendrá una duración de **40 horas** y se impartirá en **modalidad 100 % virtual.** | **40 horas**  **Modalidad 100 % virtual** |
|  |  | Para **inscribirte**, debes contar con un computador o *tablet* con acceso a internet. |  |
|  |  | ¡**Súmate** a esta **propuesta de formación** y haz parte de los miles de colombianos que le **apuestan** al cambio!  **Inscríbete en** [**www.senasofiaplus.edu.co**](http://www.senasofiaplus.edu.co/) | Computador o *tablet* con acceso a internet.  [www.senasofiaplus.edu.co](http://www.senasofiaplus) |