**CONTEXTO OFERTA**

Estudia **Protección y conservación de alimentos**, y como **egresado SENA** estarás en la capacidad de apropiar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo con las disposiciones sanitarias, identificar las causas del deterioro de los alimentos, teniendo en cuenta los diferentes factores contaminantes que afectan su preservación, prevenir enfermedades de transmisión alimentaria, adoptando las recomendaciones de higienes emitidas por la OMS; por lo que, podrás **desempeñarte en** el control de calidad de alimentos, asegurando la inocuidad y la conformidad de los productos

Este **curso** tendrá una duración de **40 horas** y se impartirá en **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/)