

No.	PROGRAMA SENA	NIVEL SENA	PROGRAMA DE LA INSTITUCIÓN DE EDUCACIÓN SUPERIOR A HOMOLOGAR	CRÉDITOS HOMOLOGADOS POR IES	CRÉDITOS DEL PROGRAMA	CRÉDITOS PENDIENTES POR CURSAR	MODALIDAD PRESENCIAL DISTANCIA VIRTUAL	REGIONAL (NOMBRE REGIONAL/NACIONAL)
74	LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA Y BIOTECNOLOGIA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	21	170	149	PRESENCIAL	
75	COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	20	170	150	PRESENCIAL	
76	PASTELERIA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	9	170	161	PRESENCIAL	
77	PANIFICACIÓN	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	26	170	144	PRESENCIAL	
78	ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	20	170	150	PRESENCIAL	
79	COCINA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	11	170	159	PRESENCIAL	
80	PRODUCCION DE CAFÉ	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	22	170	148	PRESENCIAL	
81	PRODUCCIÓN DE CAFÉS ESPECIALES	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	20	170	150	PRESENCIAL	
82	PRODUCCION Y COSECHA DE CULTIVO DE CACAO	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	22	170	148	PRESENCIAL	
83	PRODUCCION AGROPECUARIA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	20	170	150	PRESENCIAL	
84	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	26	170	144	PRESENCIAL	
85	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	24	170	146	PRESENCIAL	
86	AGROINDUSTRIA PANELERA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	24	170	146	PRESENCIAL	
87	PROCESAMIENTO DE LACTEOS	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	21	170	149	PRESENCIAL	
88	CERVECERIA ARTESANAL	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	9	170	161	PRESENCIAL	
89	ELABORACION DE PRODUCTOS DE CONFITERIA	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	21	170	149	PRESENCIAL	
90	PROCESAMIENTO DE CARNES	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	9	170	161	PRESENCIAL	
91	PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.	TÉCNICO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	9	170	161	PRESENCIAL	
92	CONTROL DE CALIDAD	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	30	170	140	PRESENCIAL	
93	PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	36	170	134	PRESENCIAL	
94	GESTIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	31	170	139	PRESENCIAL	
95	PRODUCCIÓN AGRÍCOLA	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	31	170	139	PRESENCIAL	
96	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	27	170	143	PRESENCIAL	
97	PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	27	170	143	PRESENCIAL	
98	AGUA Y SANEAMIENTO	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	26	170	144	PRESENCIAL	
99	GESTIÓN DE RECURSOS EN PLANTAS DE PRODUCCIÓN	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	25	170	145	PRESENCIAL	
100	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	26	170	144	PRESENCIAL	
101	FORMULACIÓN DE PROYECTOS	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	25	170	145	PRESENCIAL	NO ESPECIFICADO
102	GESTIÓN INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	30	170	140	PRESENCIAL	
103	GESTIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	25	170	145	PRESENCIAL	NO ESPECIFICADO
104	QUÍMICA APLICADA A LA INDUSTRIA	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	29	170	141	PRESENCIAL	
105	GESTIÓN PARA EL ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS	TECNÓLOGO	INGENIERÍA DE ALIMENTOS	27	170	143	PRESENCIAL	