



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 29 de julio de 2022.

Señor (a)
LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3364834
Cargo del supervisor Coordinadora Académica

Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro - Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de julio del año 2022

Referencia: 3364834 del año 2022

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: se fija como valor total del contrato, la suma de **treinta y cinco millones novecientos setenta y siete mil, quinientos pesos (\$35.977.500)**, suma que será pagada al contratista por mensualidades vencidas de **tres millones novecientos noventa y siete mil cien pesos (\$ 3.997.100)** sin IVA.). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros N°55632566904 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) contratista.

Plazo: Será hasta el 31 de octubre de 2022.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral virtual por competencias laborales a través de la metodología por proyectos en el Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación

Obligaciones Específicas: *(Transcriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear las actividades de aprendizaje a orientar tomando como referencial lo establecido en el procedimiento de	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral	Programa de formación en territorio <ul style="list-style-type: none">• Formato Guía de Aprendizaje• Cronograma del curso• Anuncios en el programa de formación en



	Desarrollo Curricular GFPI-G-012		Territorio Cursos virtuales de Pastelería fichas # 2587060, 2587061, 2587062, 2587073.
2	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y el reporte de deserción de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y que hayan manifestado su deseo de no continuar en el proceso de formación	Implementación de la Guía de Inducción Creación del portafolio del aprendiz Reporte Novedad del Aprendiz - Deserción	Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS, Plataforma Territorio – Resultados Inducción Agendas cargadas en Sofia plus y actas Cursos virtuales de Pastelería: fichas # 2587060, 2587061, 2587062, 2587073.
3	Ejecutar el desarrollo de las actividades de aprendizaje de acuerdo con lo establecido en la Guía de aprendizaje, y en la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI-G-013 y emitir los juicios evaluativos respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guía de aprendizaje ▪ Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS ▪ Reporte generado en SOFIA PLUS “Reporte de juicios de Evaluación” Cursos virtuales de Pastelería, fichas #2587060, 2587061, 2587062, 2587073. Agenda del Instructor
4	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Registrar en la plataforma Actividades y Material de Apoyo para la Formación profesional Integral	<ul style="list-style-type: none"> ● Material de Apoyo ● Actividades de Aprendizaje Pruebas de conocimiento
5	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica,		NO APLICA



	según la necesidad del Centro de Formación, elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación	Participar en el proceso contractual de Proveedores	
6	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales	Utilizar elementos de protección personal y/o prendas de vestir acordes a la actividad a realizar	NO APLICA
7	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia	NO APLICA

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y



el No. 1046395510 de la planilla, expedido por planilla simple, correspondiente al mes de junio del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI___NO__x_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI**, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

Firma

Viviana Cruz Vega
Contratista
C.C. No.25285428

Recibí a satisfacción:

Firma

Liliana Eugenia Toro Marulanda
Supervisor(a) Contrato 3364834 de 2022
Coordinadora Académica



Evidencias aportadas al informe de ejecución contractual del mes de julio

Evidencia 1: Agenda de Sofia plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 29/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2587062 - PASTERIA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2587073 - PASTERIA.

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN



HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA 2587060 - PASTERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA 2587061 - PASTERIA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00



TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

19/07/22 9:07

Page 2 of 3

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

Foros Curso Pastelería

Ficha # 2587060



Artículo por:
Administrador LMS, VIVIANA CRUZ VEGA

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Métricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia

Foros

[Nuevo foro](#)

Foro de Dudas e Inquietudes

Total Respuestas: (10) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: No

Subir archivos: Si

Foro disponible: Si

Rúbrica: No asignada

Fecha de inicio: 2022-06-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-29 23:30:00

Fecha última modificación: 2022-06-29 19:54:10

[Responder](#)

Foro Social

Total Respuestas: (15) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: No

Subir archivos: Si

Foro disponible: Si

Rúbrica: No asignada

Fecha de inicio: 2022-06-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-27 23:30:00

Fecha última modificación: 2022-06-29 19:53:41

[Responder](#)

Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1

Total Respuestas: (19) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: Si

Subir archivos: Si

Foro disponible: Si

Rúbrica: No asignada

Centro de calificaciones



PASTELERIA (2587060)

Enviar correo a usuarios seleccionados Histórico de correos enviados Ponderaciones Equivalencias Descargar calificaciones Ordenar RAPs Sincronización de Raps

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Filtro
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

Sondeos Blogs Evaluaciones Foros Retos Scorms Evidencias

Buscar ...

	Aprendiz	Nombre	Correo	Semáforo	Sondeos	Actividades ...	Actividad in ...	Cuestionario ...	Foro: cupcak ...	Ejercicio pr ...	Collage: Pos ...	Estudio de c ...	Actividad in ...	RAP 1 ELABOR ...	RAP
☐	1070018937cc	CAMILA ANDREA VANEGAS MATIZ	andre.vanegas09@gmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	1019141895cc	JEISSON JULIAN OAMBOA SANCHEZ	jeisson279@gmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	1070624019cc	LUISA FERNANDA GUEVARA IBARGUEN	luisa-fernanda09@hotmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	1018390775cc	MARIA MAGDALENA ZAPATA CARDONA	mariazapata522@gmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	52791432cc	VIVIANA CAROLINA GUTIERREZ BERNAL	vgutierrezbernal8@gmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	1013607650cc	DORA TERESA OTAVO GUERRERO	dannaotavo9@gmail.com	60%				A	A	A					
☐	1030536924cc	JENNY ROCIO CASTRO OIL	Jennyfcastro@gmail.com	60%				A	A	A					
☐	1007452433cc	MARYVEL LOPEZ GIRALDO	mlopezgr@gmail.com	60%				A	A	A					
☐	1047506249cc	CAMILA ANDREA GONZALEZ	camiliagonzalez041@gmail.com	40%				A	A						

Sesión en línea:

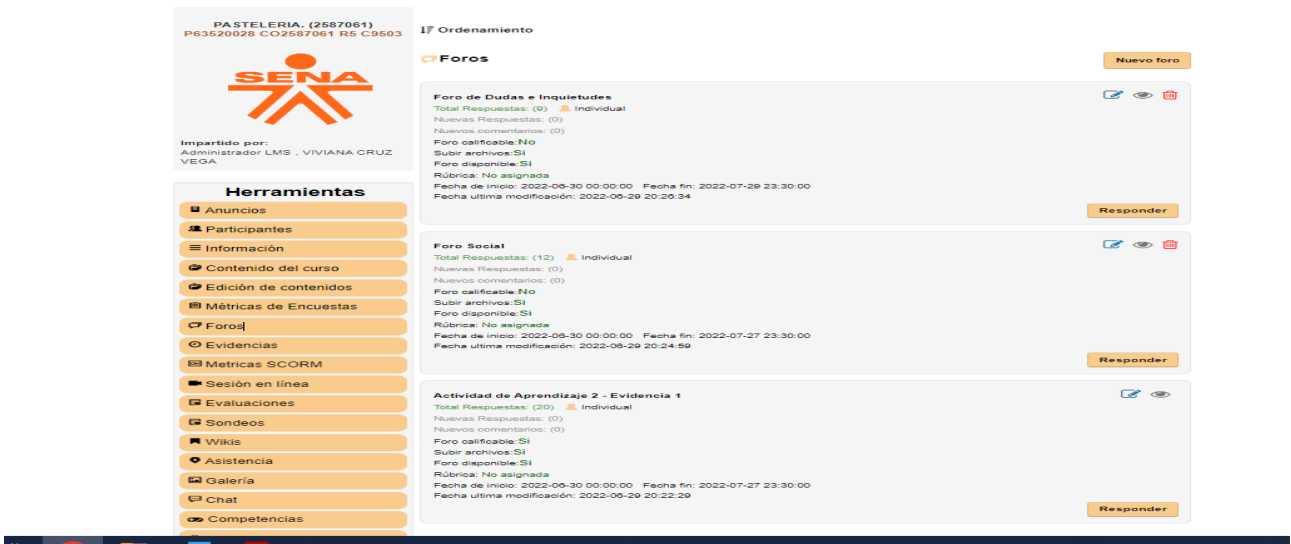
Sesión en línea 1

The screenshot shows a web application interface. On the left is a sidebar with a navigation menu containing items like 'Herramientas', 'Anuncios', 'Participantes', 'Contenido del curso', 'Edición de contenidos', 'Métricas de Encuestas', 'Foros', 'Evidencias', 'Métricas SCORM', 'Sesión en línea', 'Evaluaciones', 'Sondeos', 'Votos', 'Asistencia', 'Calificaciones', 'Competencias', and 'Acceso a portafolio de evidencias aprendices'. The main content area has a header with 'Instituto por Administrar LMS: VIVIANA CRUZ VEGA' and a search bar. Below the search bar is a section titled 'Herramientas' with options like 'Compartir con todos', 'Activar texto enriquecido', 'Marcar como favorito', and 'Enviar correo electrónico'. There is also a 'Fecha de vigencia' field set to '2022-07-05 09:07'. A 'Búsqueda avanzada' section is visible, showing a list of users with their names and email addresses. The bottom of the interface shows a status bar with system information like '17°C, Muy nublado'.

LINA MARIA FRANCO:hola buenos días para todos
CINDY PAOLA RONCALLO:BUENOS DIAS
Gladys Arias:hola buenos dias
YINETH YULIETH DE LA ROSA:buen dia

Pastelería ficha # 2587061

Foros:



PASTELERIA. (2587061)

	Aprendiz	Nombre	Correo	Semáforo	Sondeos	Actividades ...	Actividad in ...	Cuestionario ...	Foro: cupcak ...	Ejercicio pr ...	Collage: Pos ...	Estudio de c ...	Actividad in ...	RAP 1 ELABOR ...	RAP 2 ACONDI ...
☐	109089546cc	ANDREA JIMENA PACHECO BECERRA	lindaqm1994@gmail.com	100%					A	D	A	A		<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	5163023ce	FRANCISCO BONIFACIO ACEVEDO APONTE	christopher.franco@gmail.com	75%					A	A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	39805203cc	JANETH BARON LEON	janbal20@hotmail.com	75%					A	A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	52603514cc	JULY PAOLA CORRADINE GOMEZ	yooradinegomez@gmail.com	75%					A	A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	1006859664cc	PAULA ANDREA HERNANDEZ MENAJURA	paulamerjura715@gmail.com	75%					A	A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	52084179cc	TATIANA BELLO LASPRILLA	tbelola@hotmail.com	75%					A	A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	1020822208cc	ANDREA CATALINA ALDANA RODRIGUEZ	catalina.aldana-98@gmail.com	50%						A	A			<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	1006182759cc	ANGELIN DAYANA ARIAS MAYA	angelinok29@gmail.com	50%					A	A				<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1
☐	92516886cc	DAVID RAFAEL VILLALBA HERNANDEZ	david-h@outlook.com	50%							A	A		<input type="text"/> 1	<input type="text"/> 1

Dani



Sesión en línea 2 "Preparaciones básicas"



luisa: buenas tardes
SANDRA MILENA TORO: buenas tardes
TATIANA BELLO: buenas tardes, la crema de Alquería?
YINE TH YULIETH DE LA ROSA: buenas tardes
VIVIANA: <https://www.youtube.com/watch?v=sp3CYuuzcY&t=198s>

Pastelería ficha# 2587062

Foros:

PASTELERIA. (2587062)
P63520028 CO2587062 R5 C9503



Impartido por:
Administrador LMS - VIVIANA CRUZ VEGA

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Métricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias

Ordenamiento

Foros

Nuevo foro

Foro de Dudas e Inquietudes
Total Respuestas: (10) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: Si
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-05-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-29 00:00:00
Fecha última modificación: 2022-05-29 20:36:22

Responder

Foro Social
Total Respuestas: (9) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable: No
Subir archivos: Si
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-05-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-27 23:30:00
Fecha última modificación: 2022-05-29 20:36:32

Responder

Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1
Total Respuestas: (15) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable: Si
Subir archivos: Si
Foro disponible: Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-05-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-27 00:00:00
Fecha última modificación: 2022-05-29 20:39:50

Responder

Centro de calificaciones:



PASTELERIA. (2587062)

[Ver temas a evaluar seleccionados](#) [Historial de temas enviados](#) [Ponderaciones](#) [Equivalencias](#) [Descargar calificaciones](#) [Ordenar RAPs](#) [Simultaneización de RAPs](#)

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Filtro
Mostrar todas las celdas que contengan

[Sondeos](#) [Blogs](#) [Evaluaciones](#) [Foros](#) [Retos](#) [Scoreme](#) [Evidencias](#)

Buscar ...

	Aprendiz	Nombre	Correo	Semiforo													
☐	10086551500	ADRIANA MARIA MENESES CONTRERAS	adrianamenesecom@live.co.uk	100%													
☐	103757167500	CINDY DYAN SANCHEZ BAUTISTA	cindy.dyan@gmail.com	80%													
☐	1028821610	SARA SOPHIA GAMBOA SALUNDO	saragallo415@gmail.com	80%													
☐	114081647900	CINDY PAOLA RONCALLO GUTIERREZ	roncalloindy04133@gmail.com	60%													
☐	10343992200	DANIELA VALENTINA BELTRAN PARADA	daniela.vtp21@gmail.com	60%													
☐	11049393900	JUAN JOSE AVILA NASAYO	juanjoavilanasayo@gmail.com	60%													
☐	4212298100	LAURA MARIA HINESTROZA PALADO	leumarh@hotmail.com	60%													
☐	111623249700	SANDRA MILENA TORO VALENCIA	sandemilenatorovalencia@gmail.com	60%													
☐	10051788500	VINETH YULETH DE LA ROSA LONDOÑO	rosayl22@hotmail.com	60%													

Registros por página: 80 1-78 de 78

Sesión en línea

Sesión en línea 3 "Postres semifríos"

Material de formación 3

Esta preparación es un poco diferente a las elaboradas anteriormente. Antes de elaborar el mousse de manzana prepare un puré.

Puré para el Mousse de manzana

Equipo

Balanza

Fuente: (Vsedonu, 2016)

Probeta o vaso medidor

Fuente: (Naturista de corazón, 2016)

Recipientes

Fuente: (Wal, 2016)

Tamiz

Espátula

Fuentes: (Receta Judith)

Adobe Acrobat Pro DC

Estas herramientas cargarán el archivo en Adobe Document Cloud.

Convertir

- PDF a Word
- PDF a JPG
- PDF a Excel
- PDF a PPT
- Comprimir PDF
- Convertir en PDF

Editar

- Unir PDF
- Reorganizar páginas

Valentina Macias:Buenos Días profe

Pastelería Ficha # 2587073 Foros



PASTELERIA. (2587073)
P63620028 C02587073 R6 C9503



Impartido por:
Administrador LMS - VIVIANA CRUZ VEGA

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Métricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias

Ordenamiento

Foros

Nuevo foro

Foro de Dudas e Inquietudes

Total Respuestas: (3) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: No

Subir archivos: SI

Foro disponible: SI

Rúbrica: No asignada

Fecha de inicio: 2022-06-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-29 23:30:00

Fecha última modificación: 2022-06-29 20:53:27

Responder

Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1

Total Respuestas: (10) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: SI

Subir archivos: SI

Foro disponible: SI

Rúbrica: No asignada

Fecha de inicio: 2022-06-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-27 23:30:00

Fecha última modificación: 2022-06-29 20:53:27

Responder

Foro Social

Total Respuestas: (10) Individual

Nuevas Respuestas: (0)

Nuevos comentarios: (0)

Foro calificable: No

Subir archivos: SI

Foro disponible: SI

Rúbrica: No asignada

Fecha de inicio: 2022-06-30 00:00:00 Fecha fin: 2022-07-27 23:30:00

Fecha última modificación: 2022-06-29 20:53:27

Responder

Centro de calificaciones

PASTELERIA. (2587073)

[Entrar como a usuarios seleccionados](#) [Historio de correos enviados](#) [Ponderaciones](#) [Equivalencias](#) [Descargar calificaciones](#) [Ordenar RAPs](#) [Sincronización de RAPs](#)

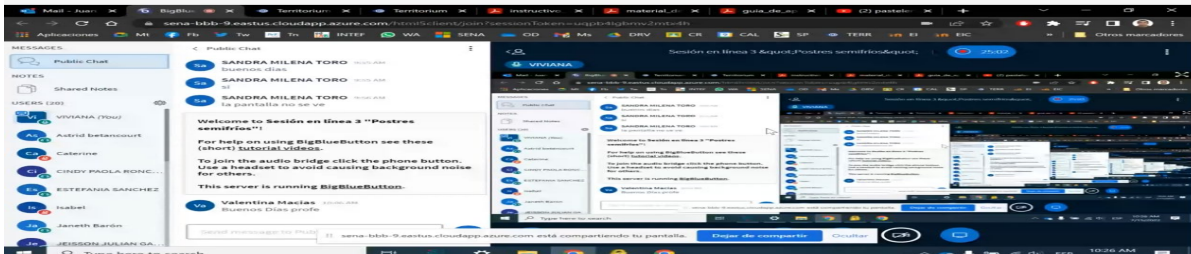
Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

	Aprendiz	Nombre	Correo	Semiforo	Sondeos	Actividades	Actividad in ...	Questionario ...	Foro: copca ...	Ejercicio pr ...	Collage: Pos ...	Estudio de c ...	Actividad in ...	RAP 1 ELABOR ...	RAP 2 ACORD ...
☐	1004052984cc	ESTEFANIA SANCHEZ DIAZ	stefania100303@gmail.com	80%				A	A	A	A				
☐	83547497cc	ANDREA MARIA USCATEQUI NIÑO	Anuan29@hotmail.com	60%				A	A	A					
☐	52468629cc	CLAUDIA PATRICIA URREGO MANECHA	urregoclaudia2626@hotmail.com	60%				A	A	D					
☐	1073150597cc	EDGAR JULIAN MORENO AREVALO	edjunmoren17@gmail.com	60%				A	A	A					
☐	39541138cc	ELIZABETH COMBARIZA NIÑO	eliz10puente@gmail.com	60%					A		A	D			
☐	1000294620cc	JANNY VANESA PAEZ YEPES	jannivanesa72@gmail.com	60%				A	A	A					
☐	1026155005cc	ANA LUCIA ROLDÁN UPEQUI	a.roldan64@gmail.com	40%				A	A						
☐	1023038008cc	ASTRID YOMAIRA BETANCOURT CASAS	astridbetancourt1210922@gmail.c	40%				D		D					
☐	1042063030cc	CLARA CECILIA HERNANDEZ CARDONA	clarahdecardona@gmail.com	40%				A	A						

Regist

Sesión en línea:

Sesión en línea 3 "Postres semifrios"



Valentina M2