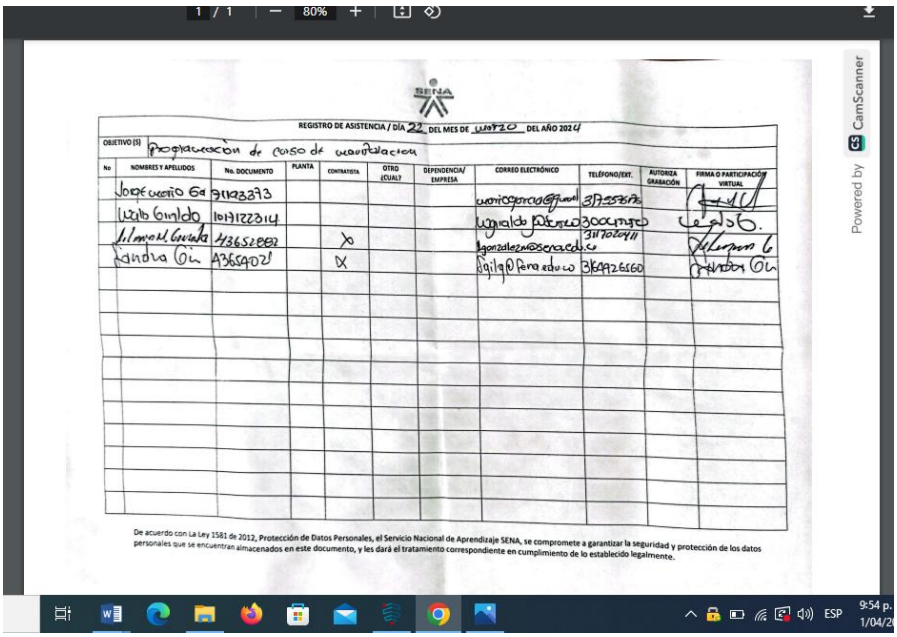
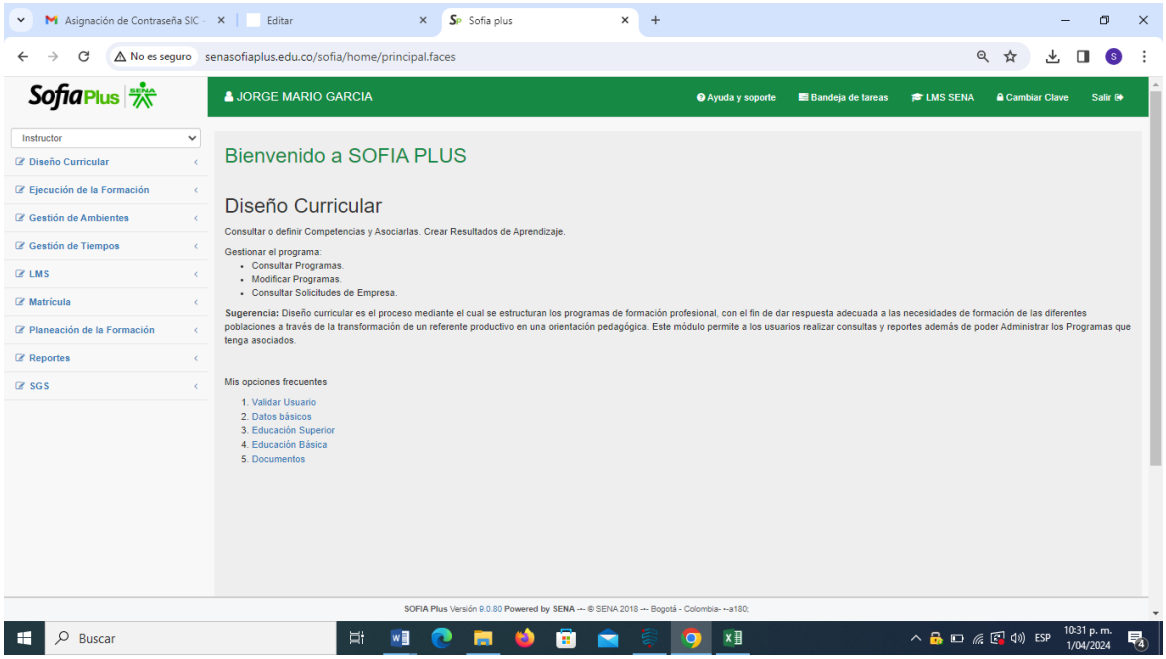
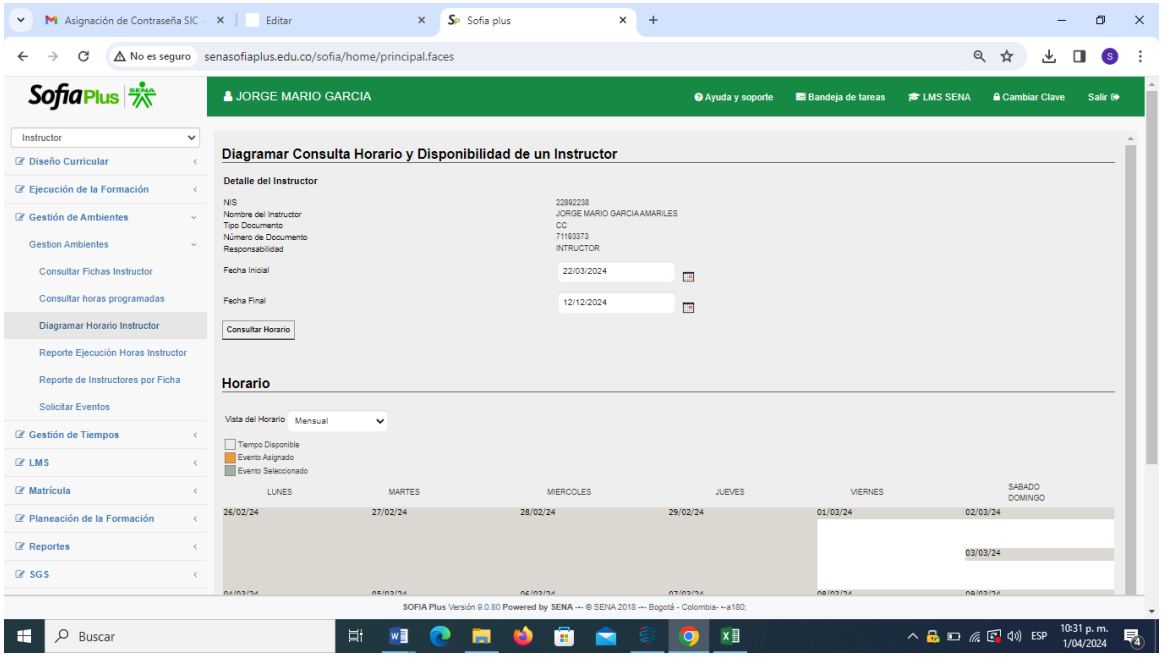
EVIDENCIAS MES DE MARZO

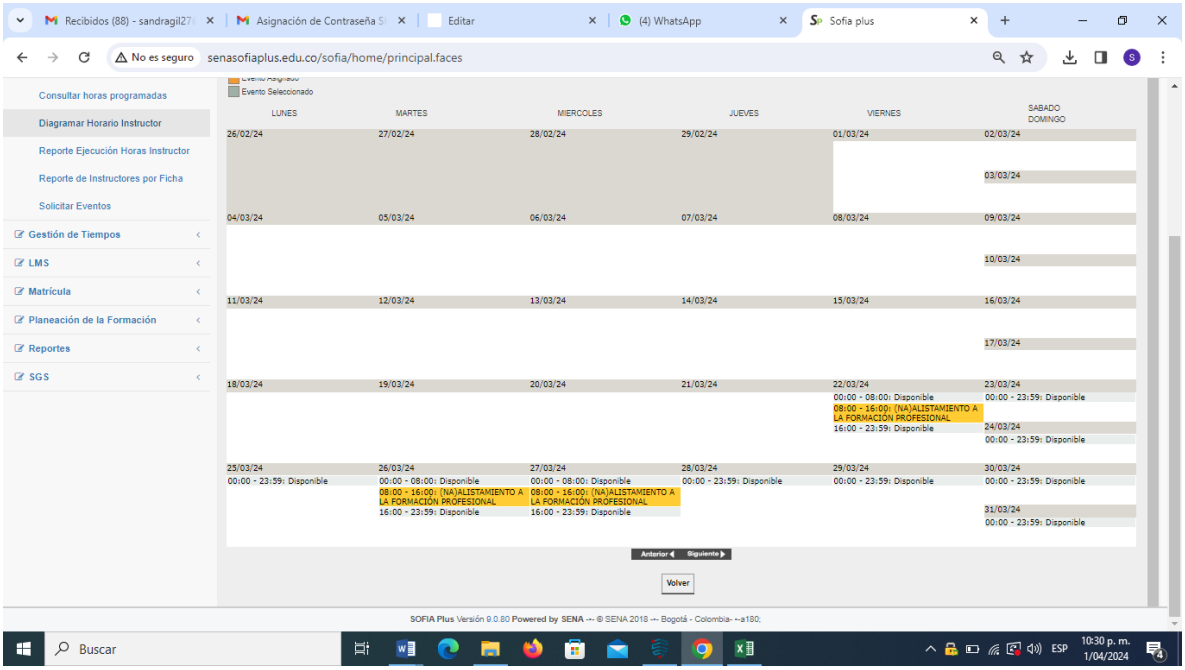
Evento: Inducción a la formación profesionalintegral. De acuerdo con la programación establecida de los días 22, 26 y de marzo del 2024.

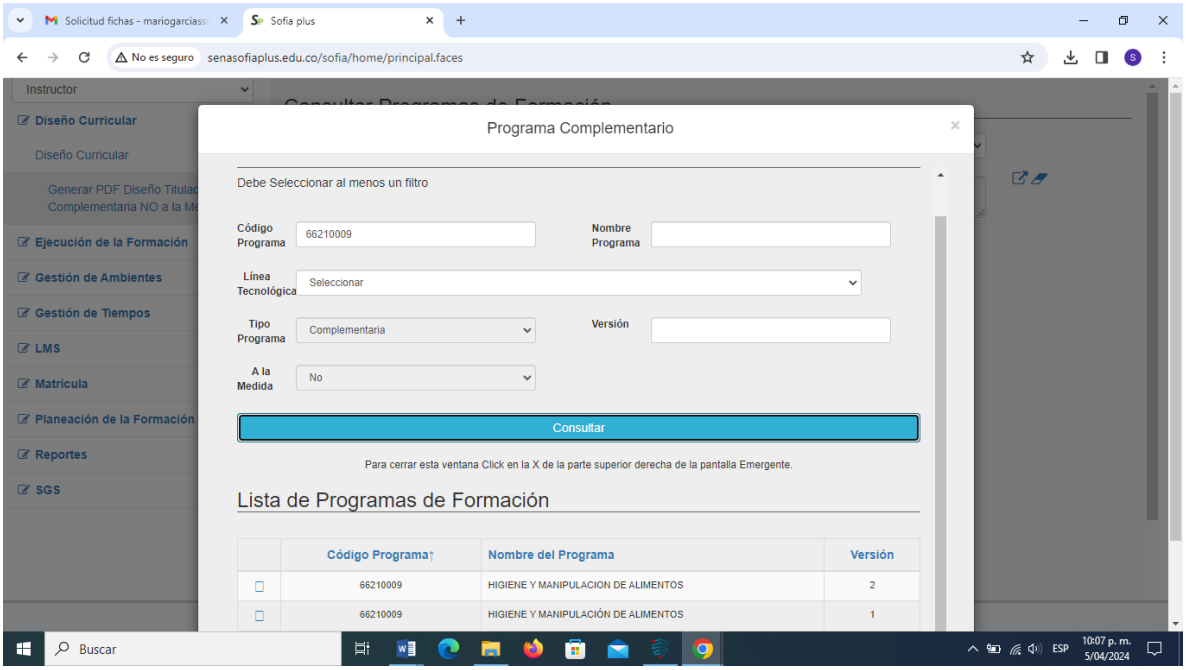


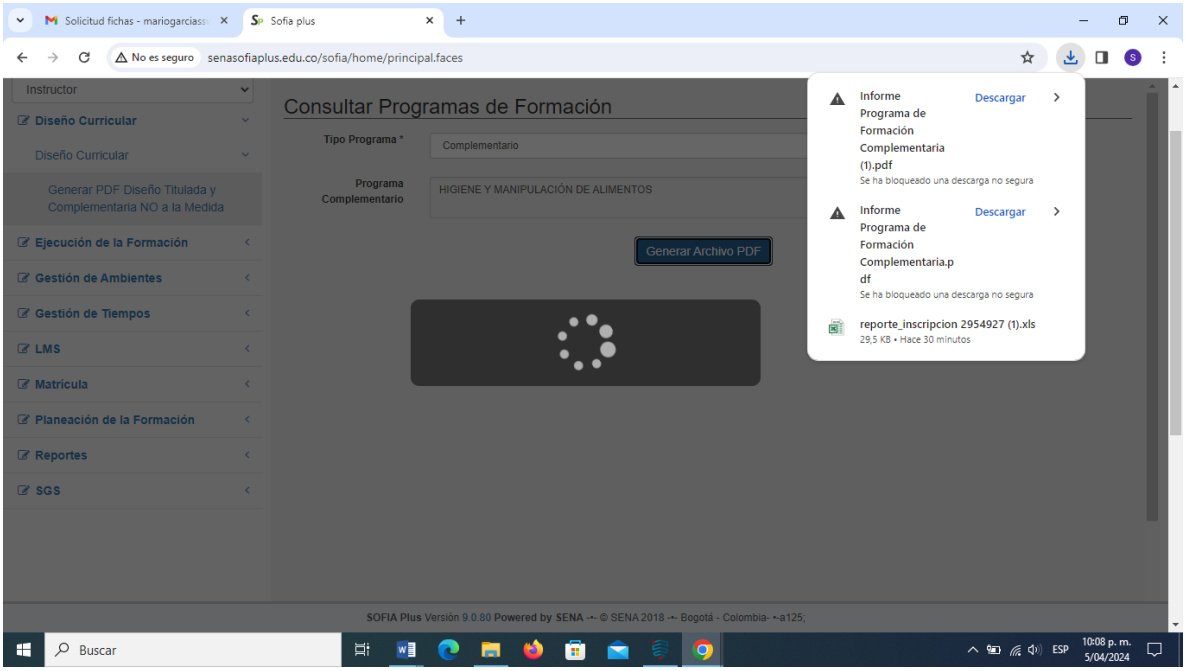


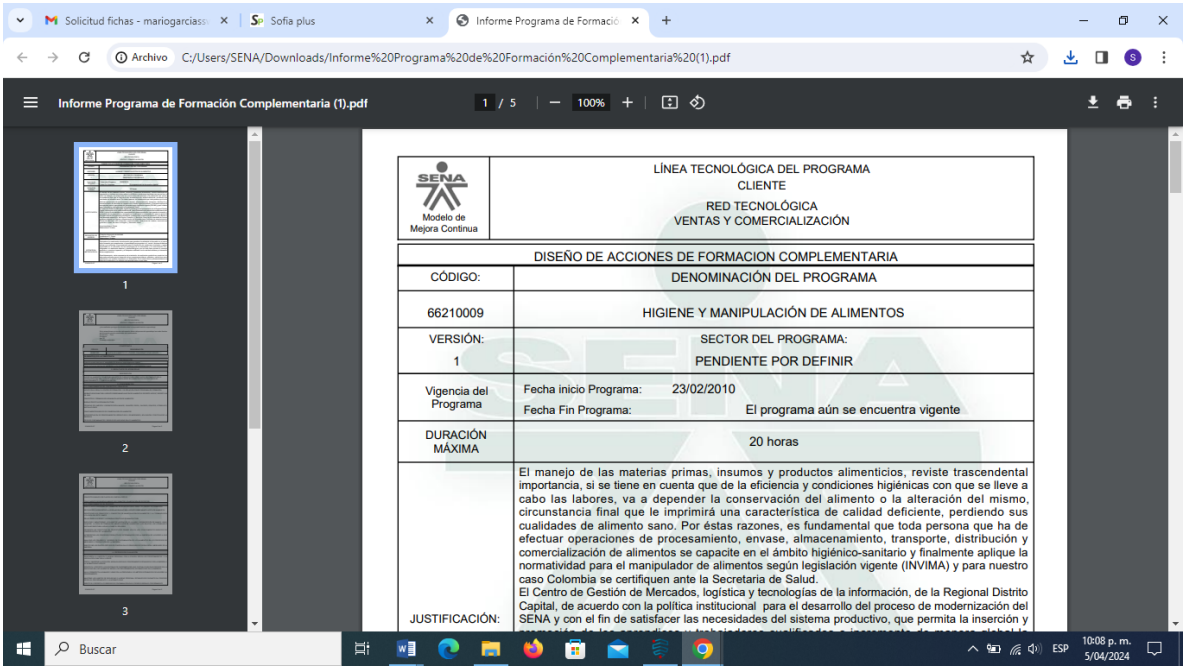

Asignación de Contraseña SIC
Editar
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JORGE MARIO GARCIA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Bienvenido a SOFIA PLUS
Diseño Curricular
Consultar o definir Competencias y Asociarlas. Crear Resultados de Aprendizaje.
Gestionar el programa:
Consultar Programas.
Modificar Programas.
Consultar Solicitudes de Empresa.
Sugerencia: Diseño curricular es el proceso mediante el cual se estructuran los programas de formación profesional, con el fin de dar respuesta adecuada a las necesidades de formación de las diferentes poblaciones a través de la transformación de un referente productivo en una orientación pedagógica. Este módulo permite a los usuarios realizar consultas y reportes además de poder Administrar los Programas que tenga asociados.
Mis opciones frecuentes
1. Validar Usuario
2. Datos básicos
3. Educación Superior
4. Educación Básica
5. Documentos
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a180;
Buscar
ESP
10:31 p. m.
1/04/2024


Asignación de Contraseña SIC
Editar
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
JORGE MARIO GARCIA
Ayuda y soporte
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte Ejecución Horas Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 22892238
Nombre del Instructor JORGE MARIO GARCIA AMARILES
Tipo Documento CC
Número de Documento 71193373
Responsabilidad INTRUCTOR
Fecha Inicial 22/03/2024
Fecha Final 12/12/2024
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO DOMINGO
26/02/24
27/02/24
28/02/24
29/02/24
01/03/24
02/03/24
03/03/24
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA --- © SENA 2018 --- Bogotá - Colombia- --a180;
Buscar
ESP
10:31 p. m.
1/04/2024


Recibidos (88) - sandragil27
Asignación de Contraseña
Editar
(4) WhatsApp
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte Ejecución Horas Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
Anterior
Siguiente
Volver
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA
Buscar
ESP
10:30 p. m.
1/04/2024


Solicitud fichas - mariogarciass
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Programa Complementario
Debe Seleccionar al menos un filtro
Código Programa
66210009
Nombre Programa
Línea Tecnológica
Seleccionar
Tipo Programa
Complementaria
Versión
A la Medida
No
Consultar
Para cerrar esta ventana Click en la X de la parte superior derecha de la pantalla Emergente.
Lista de Programas de Formación
Código Programa
Nombre del Programa
Versión
66210009
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
2
66210009
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
1
Buscar
ESP
10:07 p. m.
5/04/2024


Solicitud fichas - mariogarciass
Sofia plus
No es seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Diseño Curricular
Generar PDF Diseño Titulada y Complementaria NO a la Medida
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Consultar Programas de Formación
Tipo Programa *
Complementario
Programa Complementario
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Generar Archivo PDF
Informe Programa de Formación Complementaria (1).pdf
Descargar
Se ha bloqueado una descarga no segura
Informe Programa de Formación Complementaria.pdf
Descargar
Se ha bloqueado una descarga no segura
reporte_inscripcion 2954927 (1).xls
29,5 KB • Hace 30 minutos
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a125;
Buscar
ESP
10:08 p. m.
5/04/2024


Solicitud fichas - mariogarciass
Sofia plus
Informe Programa de Formació
Archivo
C:/Users/SENA/Downloads/Informe%20Programa%20de%20Formación%20Complementaria%20(1).pdf
Informe Programa de Formación Complementaria (1).pdf
1 / 5
100%
1
2
3
SENA
Modelo de Mejora Continua
LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA
CLIENTE
RED TECNOLÓGICA
VENTAS Y COMERCIALIZACIÓN
DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA
CÓDIGO:
DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210009
HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
VERSIÓN:
1
SECTOR DEL PROGRAMA:
PENDIENTE POR DEFINIR
Vigencia del Programa
Fecha inicio Programa: 23/02/2010
Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA
20 horas
JUSTIFICACIÓN:
El manejo de las materias primas, insumos y productos alimenticios, reviste trascendental importancia, si se tiene en cuenta que de la eficiencia y condiciones higiénicas con que se lleve a cabo las labores, va a depender la conservación del alimento o la alteración del mismo, circunstancia final que le imprimirá una característica de calidad deficiente, perdiendo sus cualidades de alimento sano. Por éstas razones, es fundamental que toda persona que ha de efectuar operaciones de procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se capacite en el ámbito higiénico-sanitario y finalmente aplique la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente (INVIMA) y para nuestro caso Colombia se certifiquen ante la Secretaria de Salud.
El Centro de Gestión de Mercados, logística y tecnologías de la información, de la Regional Distrito Capital, de acuerdo con la política institucional para el desarrollo del proceso de modernización del SENA y con el fin de satisfacer las necesidades del sistema productivo, que permita la inserción y
Buscar
ESP
10:08 p. m.
5/04/2024