PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, julio de 2025

Señora
GINA PAOLA CAVIEDES MARTINEZ
SUPERVISORA CONTRATO **No CO1.PCCNTR.7425898 del 2025**
Coordinadora Académica
Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena.
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual julio del año 2025

Referencia: No **CO1.PCCNTR.7425898 del 2025**

RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS identificado con la cédula de ciudadanía No. 1082909660 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Logística y Promoción Ecoturística del Magdalena, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de julio.

Valor y forma de Pago: El Sena pagara al contratista la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL ONCE PESOS ($36.744.011,00) De la siguiente manera a) Un (1) un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHEINTA Y UN PESOS ($2.370.581,00) b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de MARZO hasta NOVIEMBRE por un valor de TRES MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL OCHOSCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS M/CT ($ 3.555.872,00) C) Un (1) último pago correspondiente al mes de DICIEMBRE por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS OCHEINTA Y DOS PESOS ($2.370.582,00)

Plazo: será hasta el 20 de diciembre del 2025

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro de Logística y Promoción Ecoturística Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en el área de COCINA - VIRTUAL

Obligaciones Específicas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos y los tiempos que, para cada acción, se determine por parte el centro de formación	Se realizo orientación a los aprendices en formación de cocina internacional, de la ficha **3281356** y de pastelería de la **3281366** mediante la planeación de conferencias web con el fin que se puedan lograr los resultados de aprendizaje.	**Anexo 1** Evidencia de la asignación y planeación de conferencias web y (captura de pantalla)
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa(s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se realizo la planeación del desarrollo de la programación para las formaciones de la ficha de cocina internacional identificada con la ficha **3281356** y de pastelería ficha **3281366** a través del cronograma del curso.	**Anexo 2** Evidencia de la planeación del curso (cronograma)
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.

4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Se realizo seguimiento a los aprendices de la ficha **2995185** de cocina, asignada mediante comunicaciones para visitas y recepción de documentación requerida para el proceso de la certificación.	**Anexo 3** Evidencias de seguimiento, comunicación y gestión de la información para el proceso.
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se llevo el control de la asistencia de los aprendices de la ficha de higiene y manipulación de alimentos presencial en el SENA identificada con el numero **3284864**	**Anexo 4** Evidencia de la lista de asistencia de los aprendices y fotografías de la participación en el curso
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se realizo la asociación a la ruta de aprendizaje de los aprendices cocina internacional identificada con la ficha **3281356** y de pastelería ficha **3281366** correspondientes de la formación virtual.	**Anexo 5** Captura de pantalla de la asociación de las fichas en la plataforma Sofia plus.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.

9	Usar y gestionar las plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando cada acción que integra el proceso formativo.	Se gestiono el uso de la plataforma Zajuna y sofia plus como apoyo al proceso académico de los aprendices actualizando y registrando las actividades inherentes al desarrollo de la formación (foros, anuncios, conexiones sincrónicas)	**Anexo 6** Evidencia del uso y gestión de la plataforma zajuna y sofia plus para el desarrollo del proceso formativo.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	. Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para cumplir el contrato, si se requiere.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se relaciona el reporte de la plataforma Sofia plus, concerniente a la ejecución y desarrollo de las formaciones de cocina internacional identificada con la ficha **3281356** y de pastelería ficha **3281366** de julio.	**Anexo 7** Captura de pantalla del informe de apoyo a la formación del mes de julio.

14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Utilización de los formatos emitidos por el SIGA .	**Anexo 8** Pantallazos guías.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Entrega del informe de ejecución mensual, acompañando de evidencias que acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas	**Anexo 9** Pantallazo formato GTH-062-V10.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por	Esta obligación no se ejecutó en el mes objeto de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.

	competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.		

24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta Informe de actividades, cuenta de cobro, soportes del mes de julio y demás documentos requeridos.	**Anexo 10** Informe de Actividades de Julio
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de agosto de 2025, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.	Esta obligación no se ejecutó en el mes de cobro.

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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 **4613625646** de la planilla SOI junio del 2025 (Decreto Ley 2106 de 2019– "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (25)folios

Cordialmente,

Firma

RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS

Contratista

C.C. No. 1.082.909.660

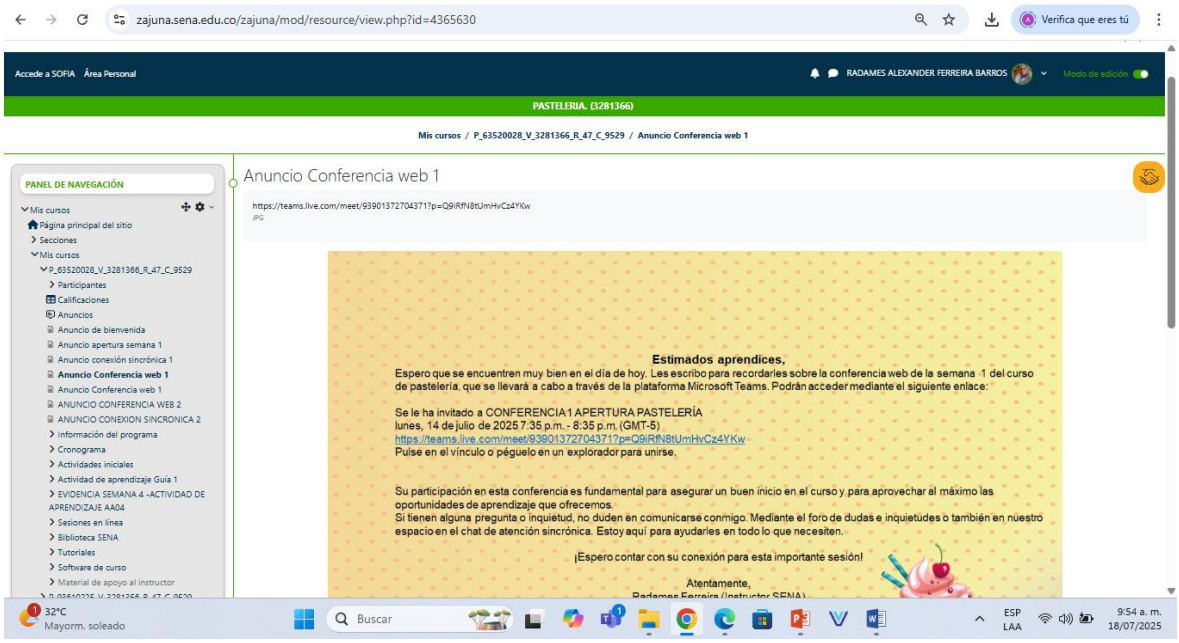
Recibí a satisfacción:

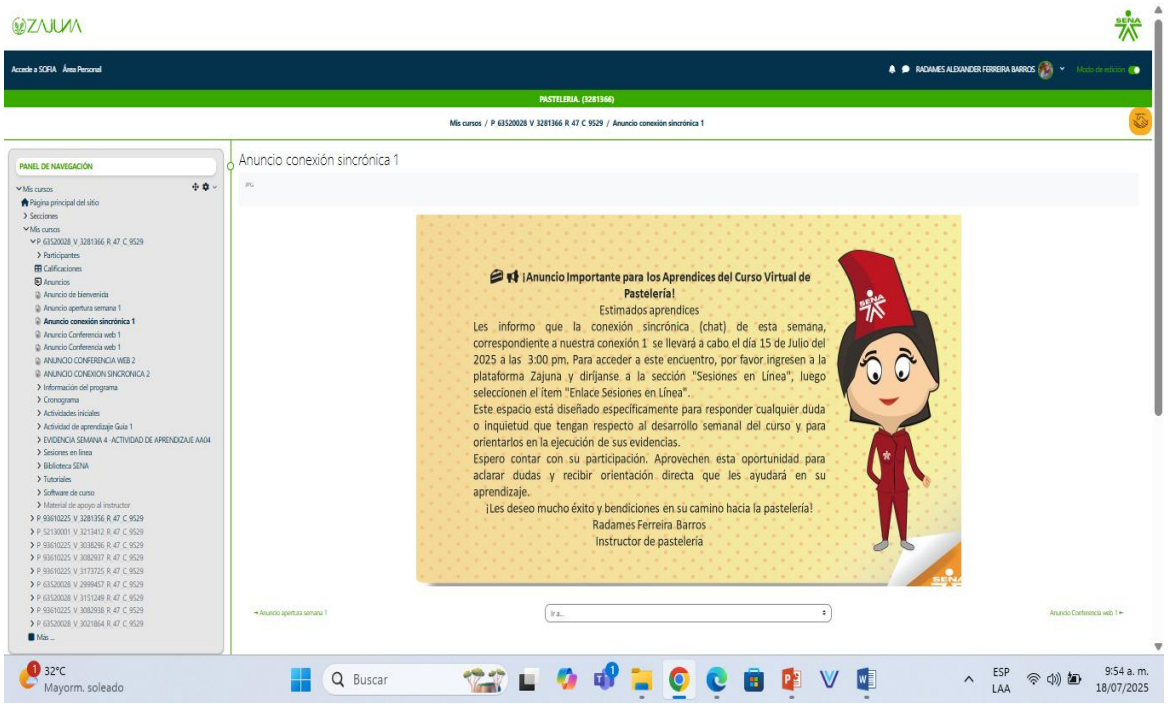
Firma

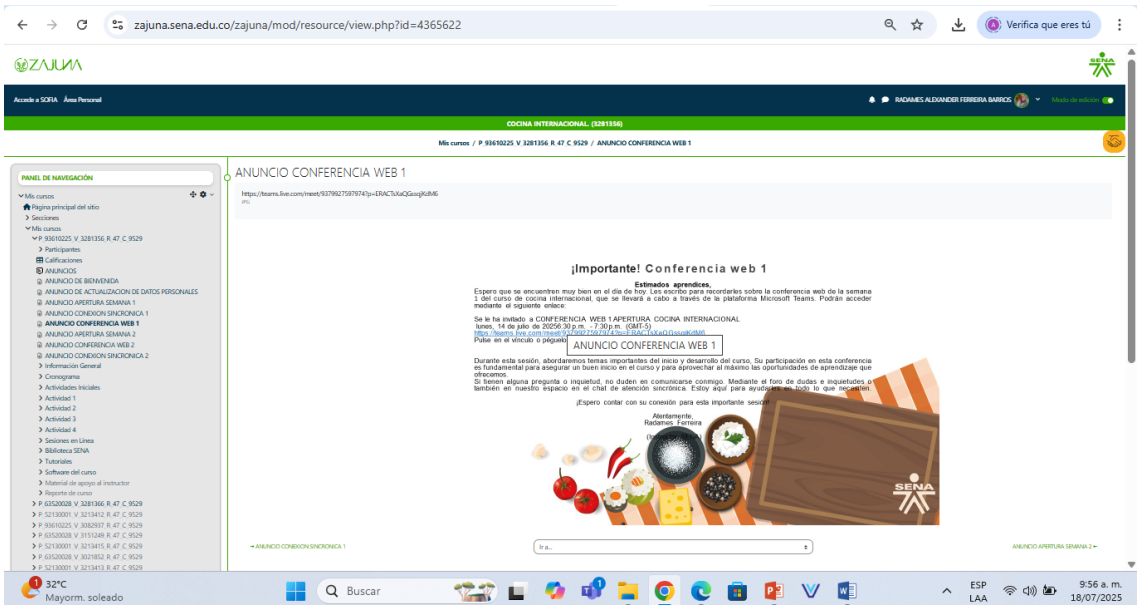
GINA PAOLA CAVIEDES MARTINEZ
Supervisora Contrato **No CO1.PCCNTR.7425898 del 2025**
Coordinadora Académica

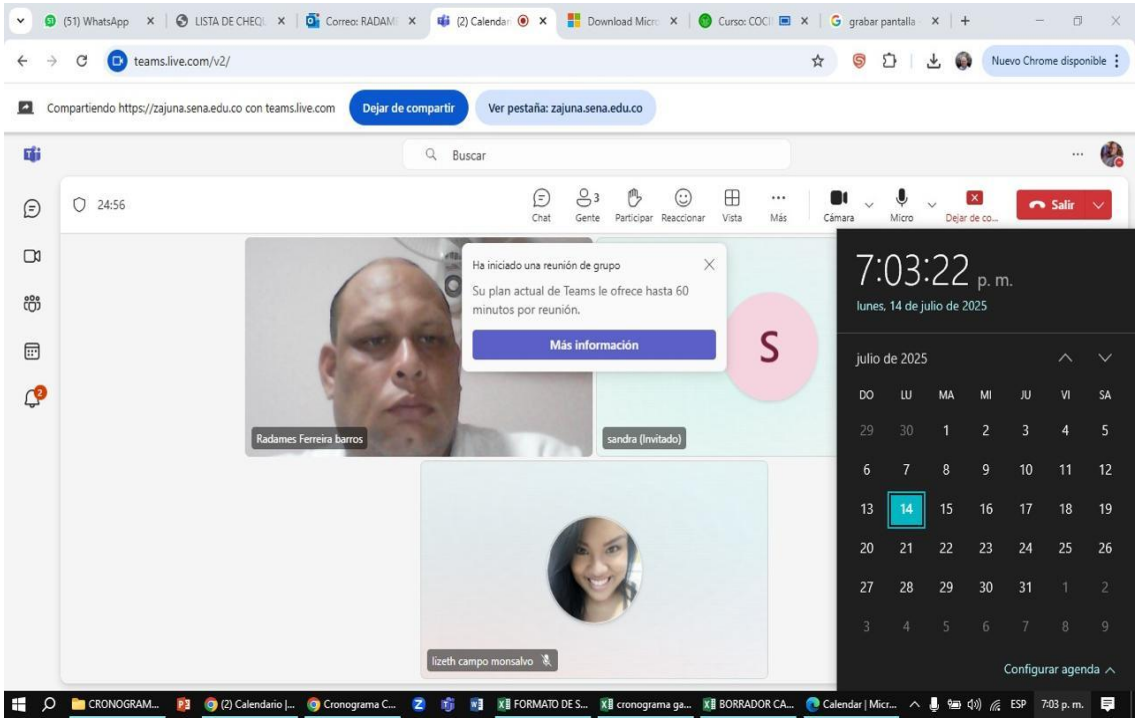
ANEXO DE EVIDENCIAS JULIO 2025

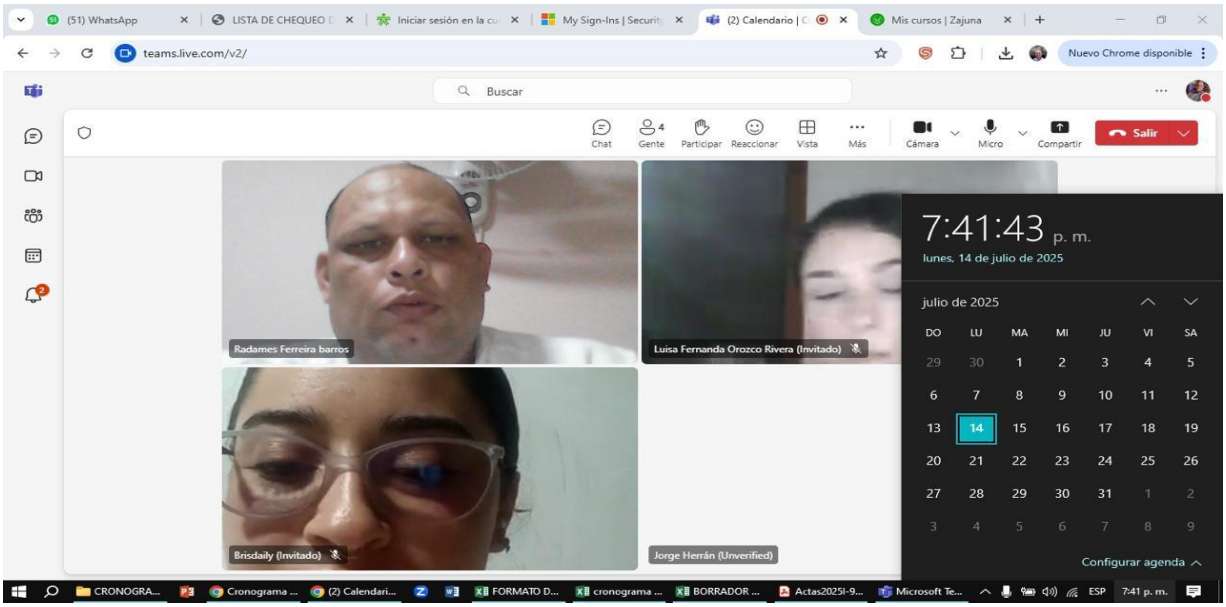
ANEXO 1. EVIDENCIA DE LA ASIGNACIÓN Y PLANEACIÓN DE CONFERENCIAS WEB (CAPTURA DE PANTALLA)

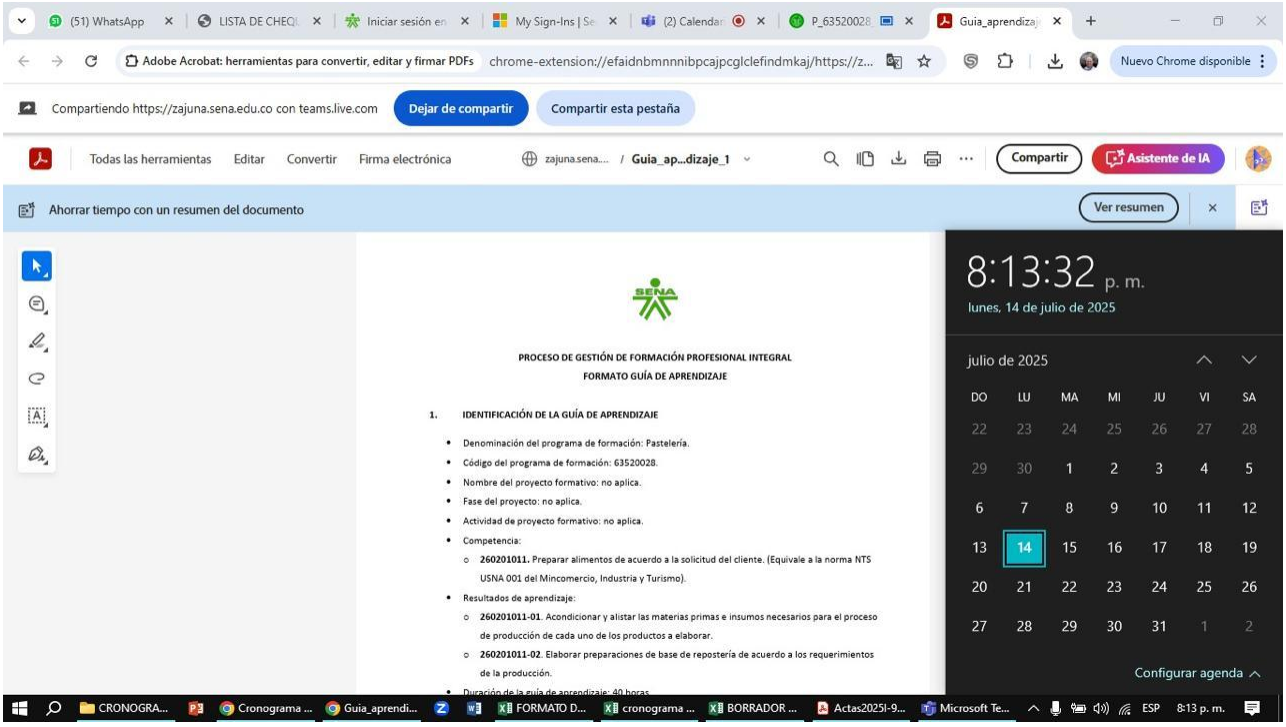


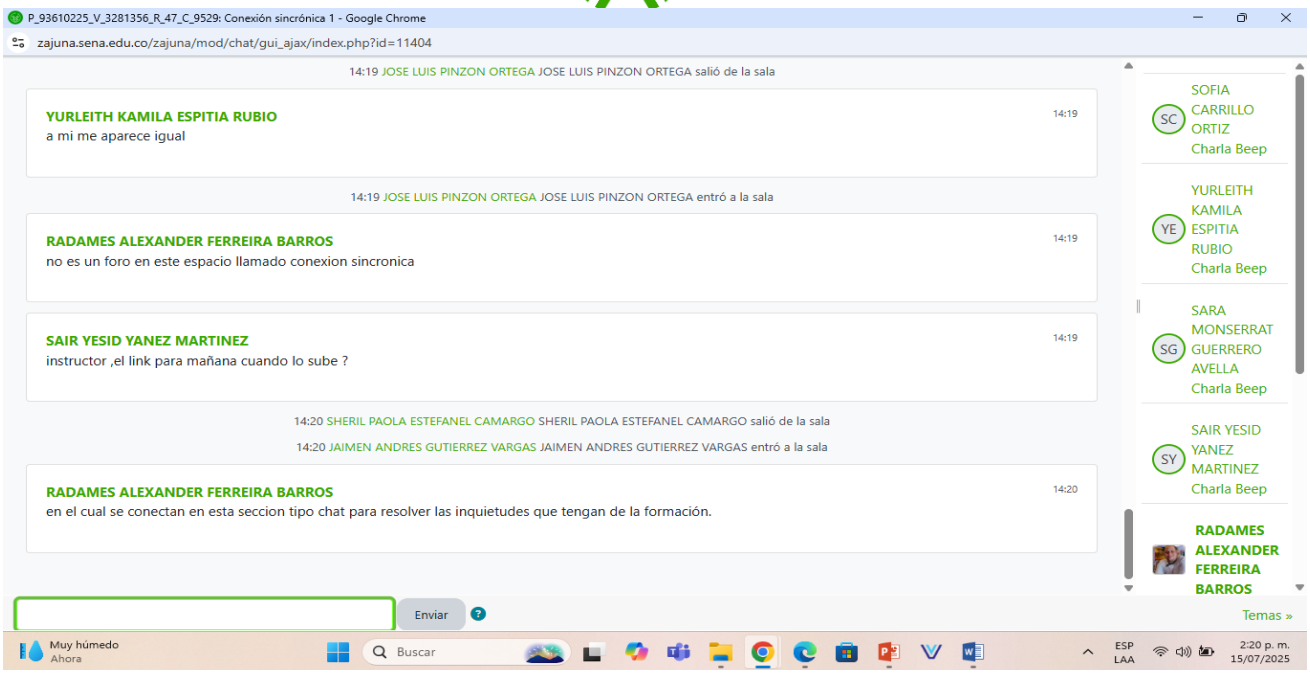


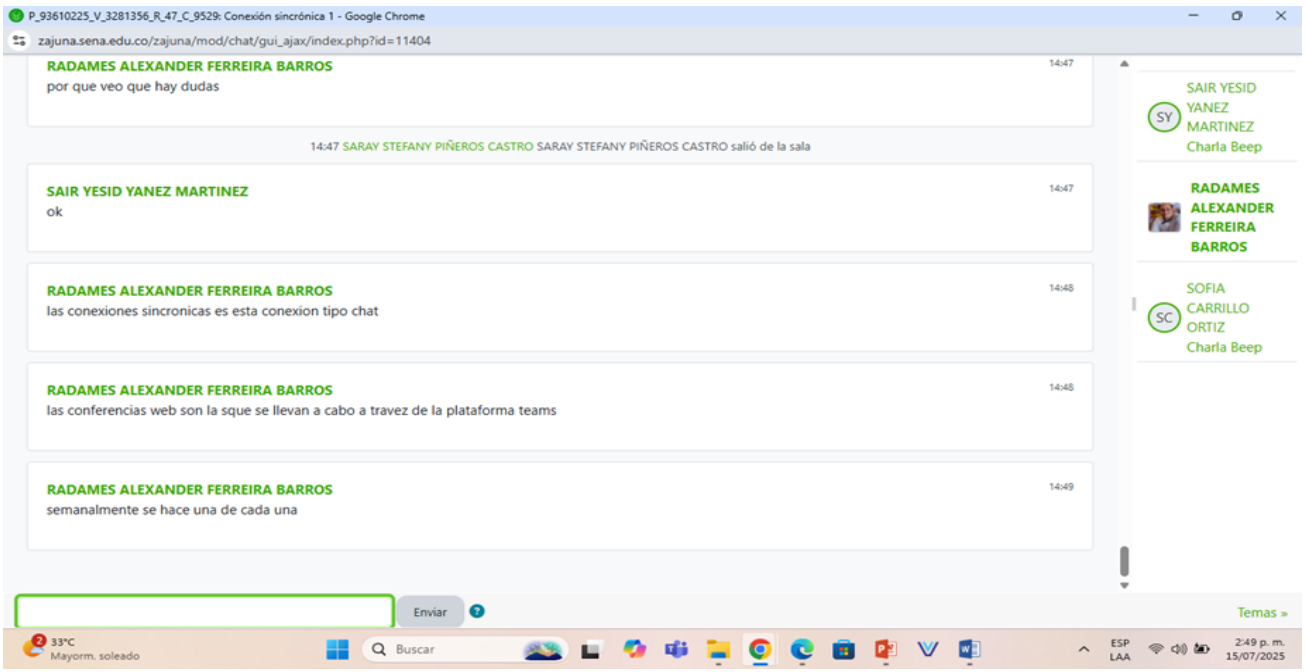

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/resource/view.php?id=4365622
ZAJUNA
COCINA INTERNACIONAL (3281356)
ANUNCIO CONFERENCIA WEB 1
¡Importante! Conferencia web 1
Estimados aprendices,
ANUNCIO CONFERENCIA WEB 1
Buscar


teams.live.com/v2/
Compartiendo https://zajuna.sena.edu.co con teams.live.com
Dejar de compartir
Ver pestaña: zajuna.sena.edu.co
Buscar
24:56
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Salir
Ha iniciado una reunión de grupo
Su plan actual de Teams le ofrece hasta 60 minutos por reunión.
Más información
Radames Ferreira barros
sandra (Invitado)
lizeth campo monsalvo
7:03:22 p. m.
lunes, 14 de julio de 2025
julio de 2025
Configurar agenda

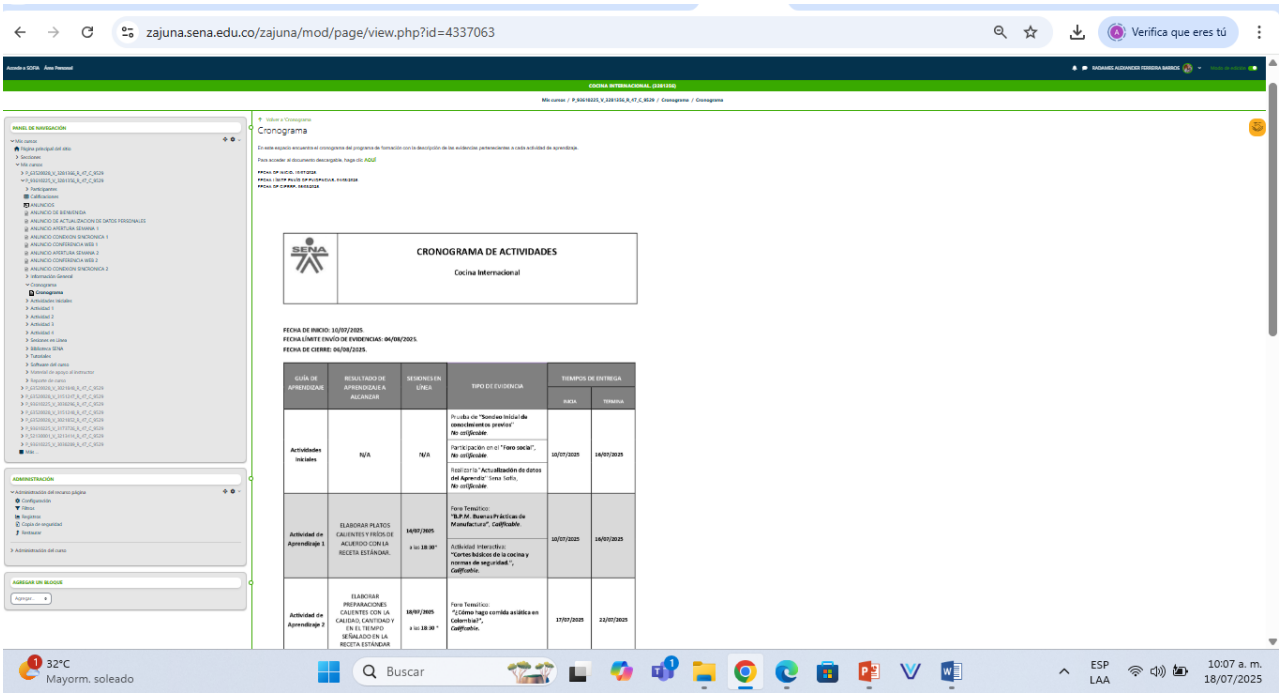

teams.live.com/v2/
Buscar
Chat
Gente
Participar
Reaccionar
Vista
Más
Cámara
Micro
Compartir
Salir
Radames Ferreira barros
Luisa Fernanda Orozco Rivera (Invitado)
Brisdaily (Invitado)
Jorge Herrán (Unverified)
7:41:43 p. m.
lunes, 14 de julio de 2025
julio de 2025
Configurar agenda

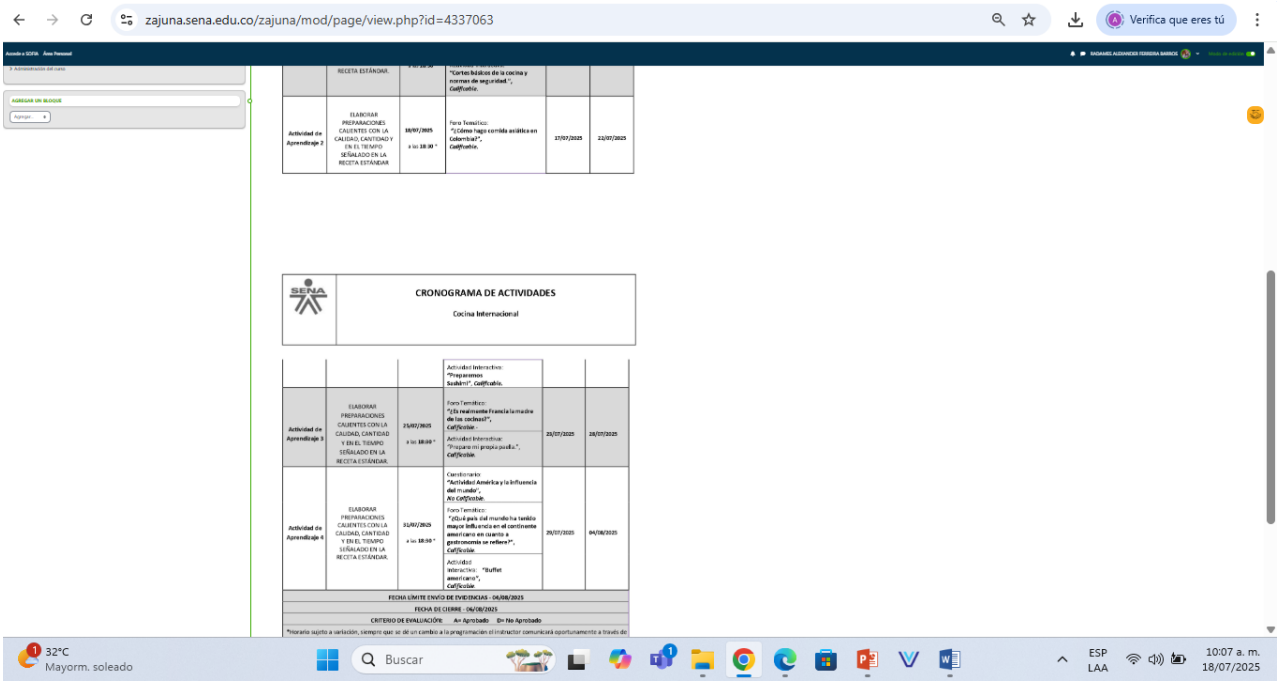

Compartiendo https://zajuna.sena.edu.co con teams.live.com
Dejar de compartir
Compartir esta pestaña
Todas las herramientas
Editar
Convertir
Firma electrónica
Compartir
Asistente de IA
Ahorrar tiempo con un resumen del documento
Ver resumen
PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE
Denominación del programa de formación: Pastelería.
Código del programa de formación: 63520028.
Nombre del proyecto formativo: no aplica.
Fase del proyecto: no aplica.
Actividad de proyecto formativo: no aplica.
Competencia:
260201011. Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (Equivale a la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo).
Resultados de aprendizaje:
260201011-01. Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
260201011-02. Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.
8:13:32 p. m.
lunes, 14 de julio de 2025
julio de 2025
Configurar agenda

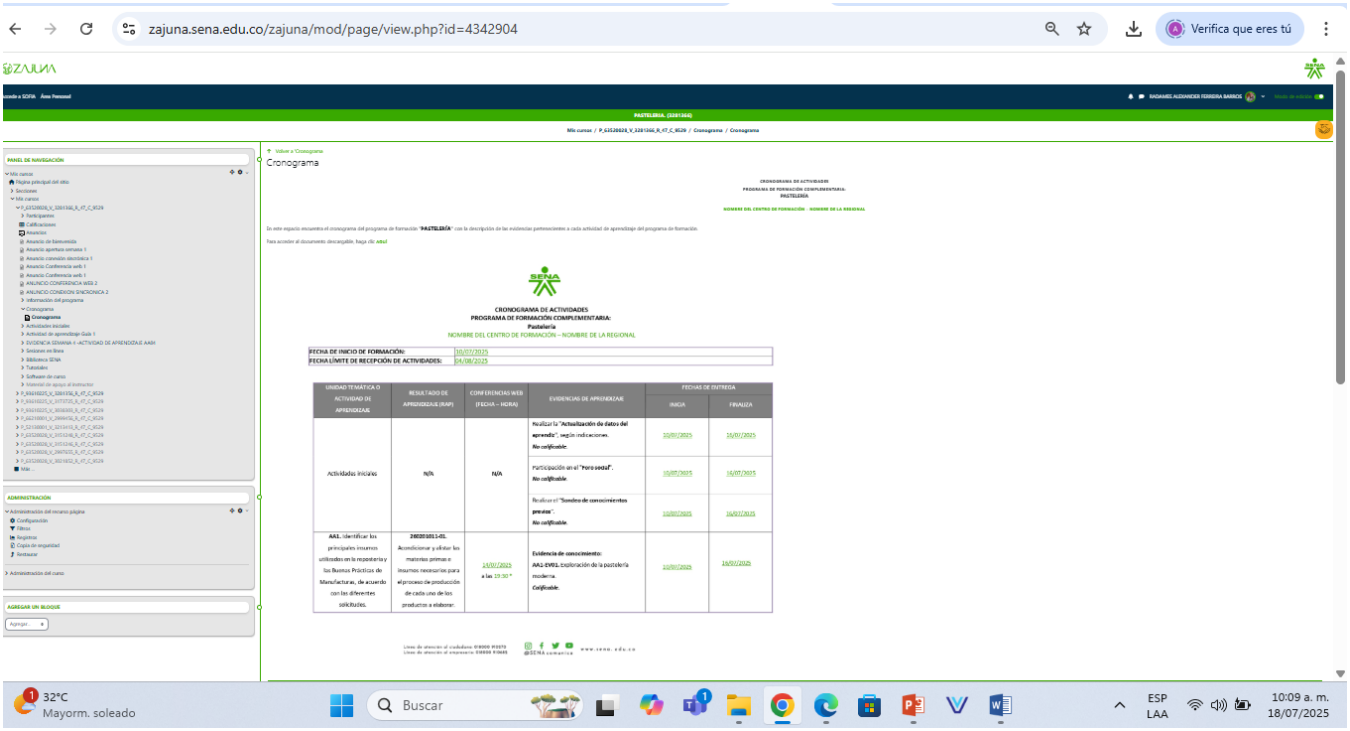

P_93610225_V_3281356_R_47_C_9529: Conexión sincrónica 1 - Google Chrome
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=11404
14:19 JOSE LUIS PINZON ORTEGA JOSE LUIS PINZON ORTEGA salió de la sala
YURLEITH KAMILA ESPITIA RUBIO
a mi me aparece igual
14:19
14:19 JOSE LUIS PINZON ORTEGA JOSE LUIS PINZON ORTEGA entró a la sala
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
no es un foro en este espacio llamado conexion sincronica
14:19
SAIR YESID YANEZ MARTINEZ
instructor ,el link para mañana cuando lo sube ?
14:19
14:20 SHERIL PAOLA ESTEFANEL CAMARGO SHERIL PAOLA ESTEFANEL CAMARGO salió de la sala
14:20 JAIMEN ANDRES GUTIERREZ VARGAS JAIMEN ANDRES GUTIERREZ VARGAS entró a la sala
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
en el cual se conectan en esta seccion tipo chat para resolver las inquietudes que tengan de la formación.
14:20
SOFIA CARRILLO ORTIZ Charla Beep
YURLEITH KAMILA ESPITIA RUBIO Charla Beep
SARA MONSERRAT GUERRERO AVELLA Charla Beep
SAIR YESID YANEZ MARTINEZ Charla Beep
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
Enviar
Temas »
Muy húmedo
Ahora
Buscar
ESP
LAA
2:20 p. m.
15/07/2025

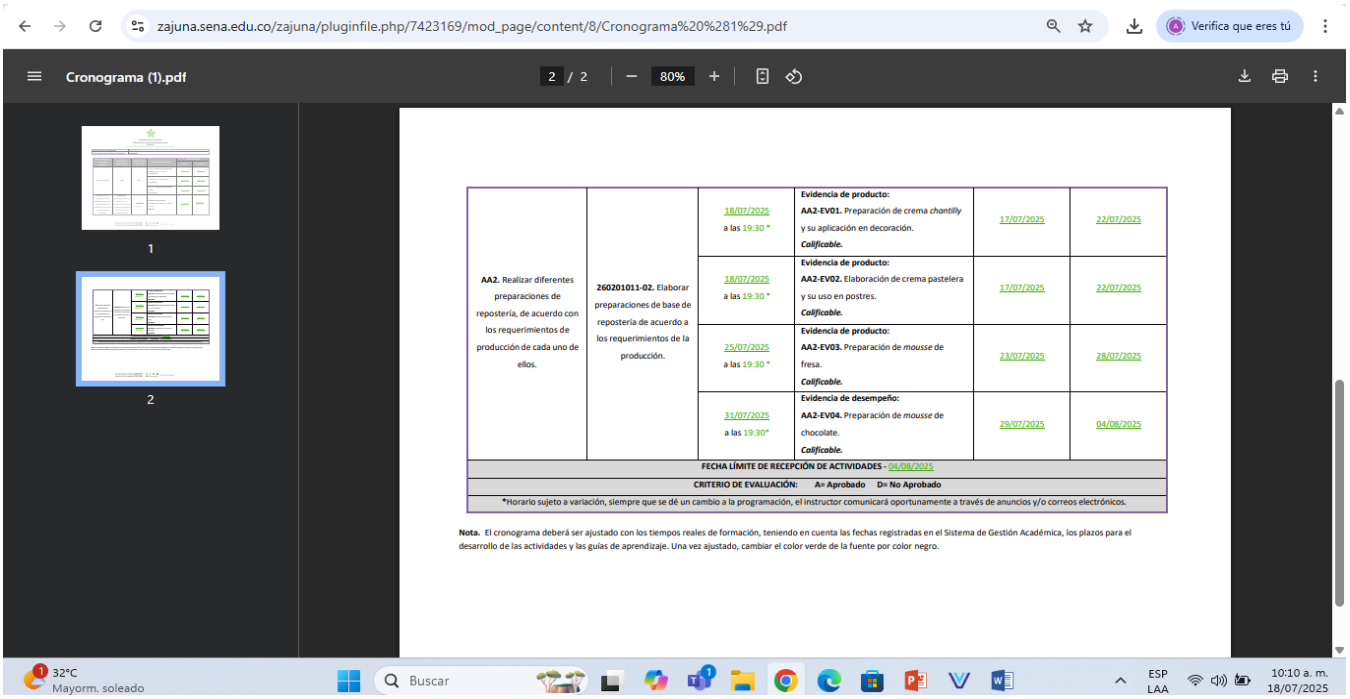

P_93610225_V_3281356_R_47_C_9529: Conexión sincrónica 1 - Google Chrome
zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/chat/gui_ajax/index.php?id=11404
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
por que veo que hay dudas
14:47
14:47 SARAY STEFANY PIÑEROS CASTRO SARAY STEFANY PIÑEROS CASTRO salió de la sala
SAIR YESID YANEZ MARTINEZ
ok
14:47
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
las conexiones sincronicas es esta conexion tipo chat
14:48
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
las conferencias web son la sque se llevan a cabo a travez de la plataforma teams
14:48
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
semanalmente se hace una de cada una
14:49
SAIR YESID YANEZ MARTINEZ Charla Beep
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
SOFIA CARRILLO ORTIZ Charla Beep
Enviar
Temas »
33°C
Mayorm. soleado
Buscar
ESP
LAA
2:49 p. m.
15/07/2025

ANEXO 2. EVIDENCIA DE LA PLANEACIÓN DEL CURSO (CRONOGRAMA)

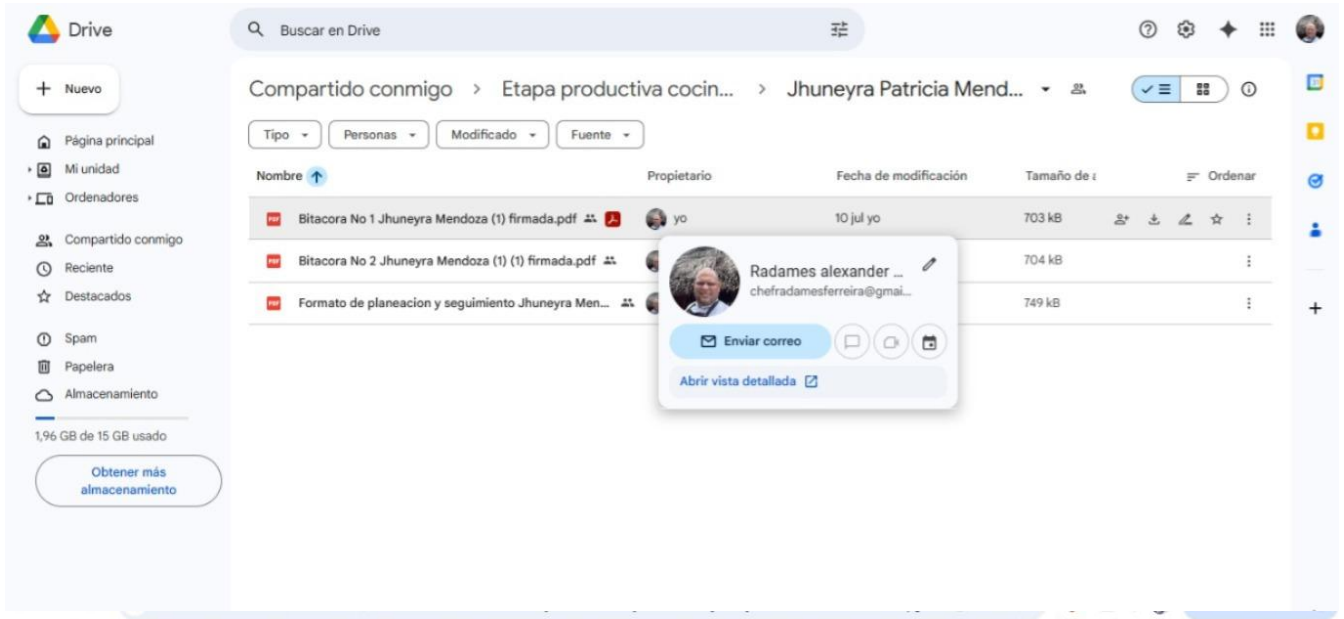


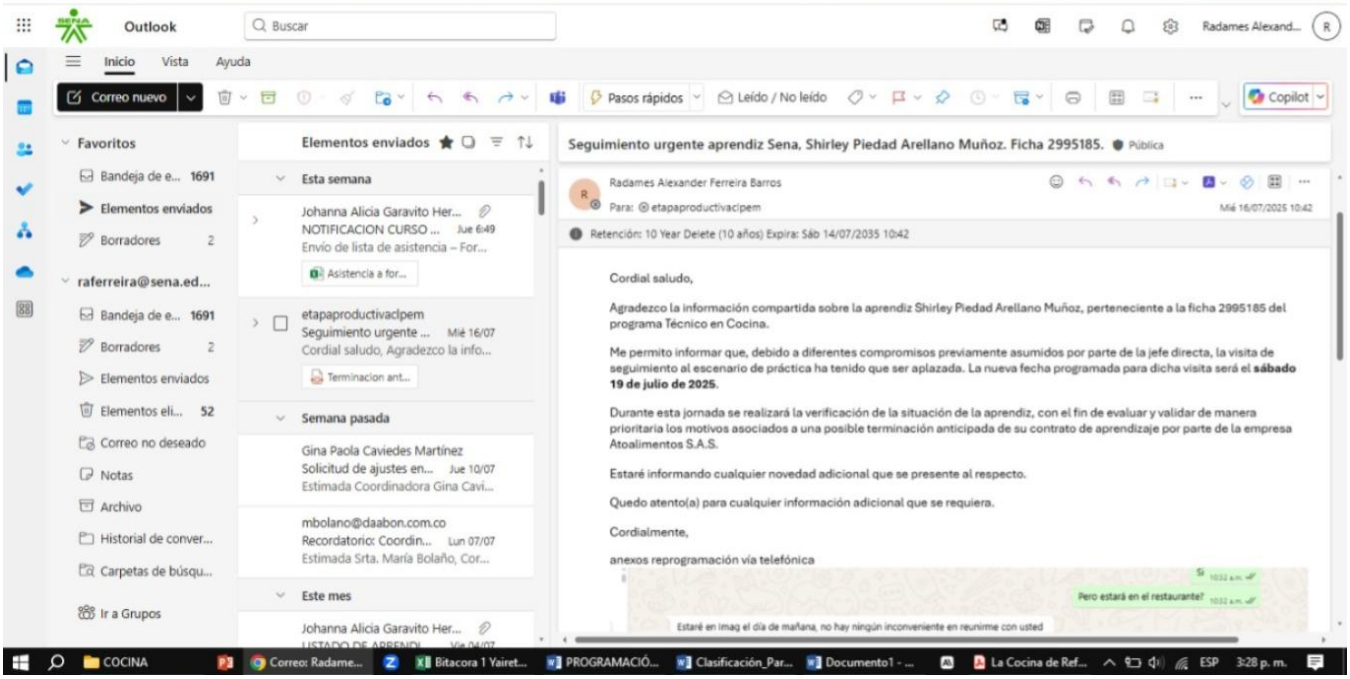



zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/page/view.php?id=4342904
Verifica que eres tú
Cronograma
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
PROGRAMA DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:
Pastelería
NOMBRE DEL CENTRO DE FORMACIÓN – NOMBRE DE LA REGIONAL
FECHA DE INICIO DE FORMACIÓN: 10/07/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES: 04/08/2025
UNIDAD TEMÁTICA O ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
RESULTADO DE APRENDIZAJE (RAP)
CONFERENCIAS WEB (FECHA – HORA)
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE
FECHAS DE ENTREGA
INICIA
FINALIZA
Actividades iniciales
N/A
N/A
Realizar la "Actualización de datos del aprendiz", según indicaciones.
No calificable.
10/07/2025
16/07/2025
Participación en el "Foro social".
No calificable.
10/07/2025
16/07/2025
Realizar el "Sondeo de conocimientos previos".
No calificable.
10/07/2025
16/07/2025
AA1. Identificar los principales insumos utilizados en la repostería y las Buenas Prácticas de Manufacturas, de acuerdo con las diferentes solicitudes.
260201011-01. Acondicionar y utilizar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar.
14/07/2025 a las 19:30 *
Evidencia de conocimiento:
AA1-EVI01. exploración de la pastelería moderna.
Calificable.
10/07/2025
16/07/2025
32°C
Mayorm. soleado
Buscar
ESP
LAA
10:09 a. m.
18/07/2025


zajuna.sena.edu.co/zajuna/pluginfile.php/7423169/mod_page/content/8/Cronograma%20%281%29.pdf
Verifica que eres tú
Cronograma (1).pdf
2 / 2
80%
1
2
AA2. Realizar diferentes preparaciones de repostería, de acuerdo con los requerimientos de producción de cada uno de ellos.
260201011-02. Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la producción.
18/07/2025 a las 19:30 *
Evidencia de producto:
AA2-EV01. Preparación de crema chantilly y su aplicación en decoración.
Calificable.
17/07/2025
22/07/2025
18/07/2025 a las 19:30 *
Evidencia de producto:
AA2-EV02. Elaboración de crema pastelera y su uso en postres.
Calificable.
17/07/2025
22/07/2025
25/07/2025 a las 19:30 *
Evidencia de producto:
AA2-EV03. Preparación de mousse de fresa.
Calificable.
23/07/2025
28/07/2025
31/07/2025 a las 19:30*
Evidencia de desempeño:
AA2-EV04. Preparación de mousse de chocolate.
Calificable.
29/07/2025
04/08/2025
FECHA LÍMITE DE RECEPCIÓN DE ACTIVIDADES - 04/08/2025
CRITERIO DE EVALUACIÓN: A= Aprobado D= No Aprobado
*Horario sujeto a variación, siempre que se dé un cambio a la programación, el instructor comunicará oportunamente a través de anuncios y/o correos electrónicos.
Nota. El cronograma deberá ser ajustado con los tiempos reales de formación, teniendo en cuenta las fechas registradas en el Sistema de Gestión Académica, los plazos para el desarrollo de las actividades y las guías de aprendizaje. Una vez ajustado, cambiar el color verde de la fuente por color negro.
32°C
Mayorm. soleado
Buscar
ESP
LAA
10:10 a. m.
18/07/2025

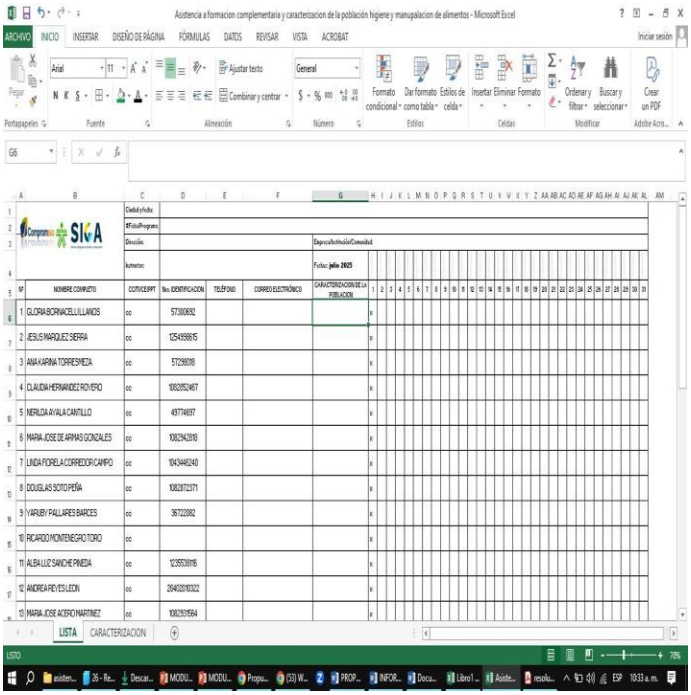
<u>ANEXO 3</u> EVIDENCIAS DE SEGUIMIENTO, COMUNICACIÓN Y GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN PARA EL PROCESO**.**





ANEXO 4 EVIDENCIA DE LA LISTA DE ASISTENCIA DE LOS APRENDICES Y FOTOGRAFÍAS DE LA PARTICIPACIÓN EN EL CURSO

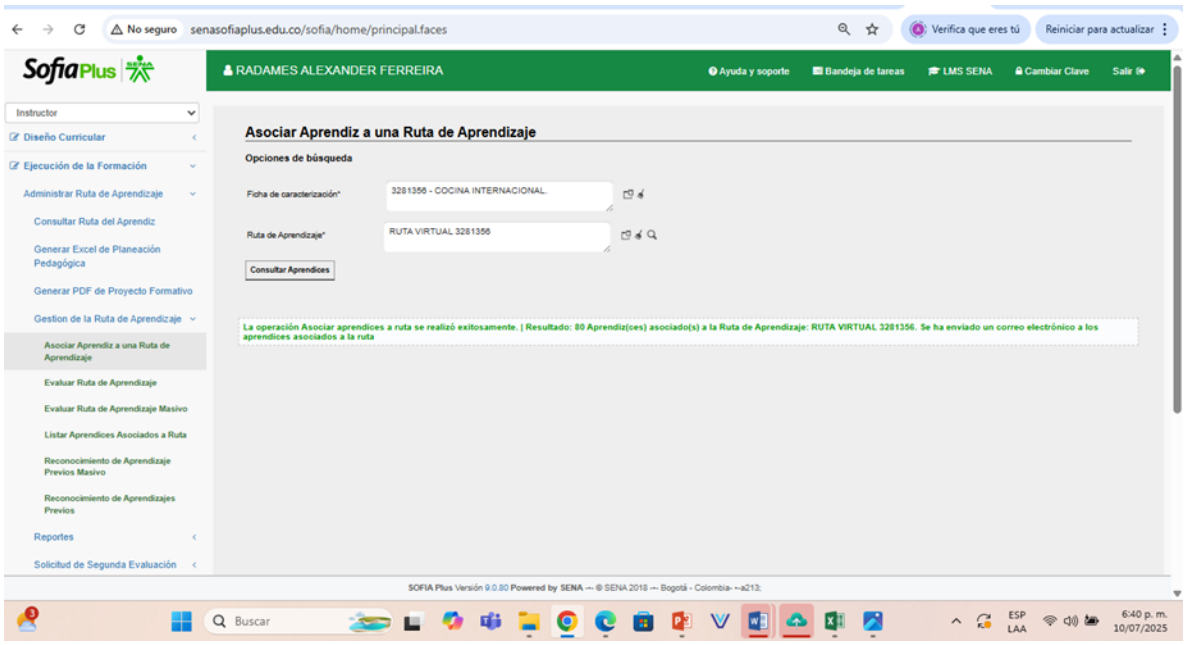


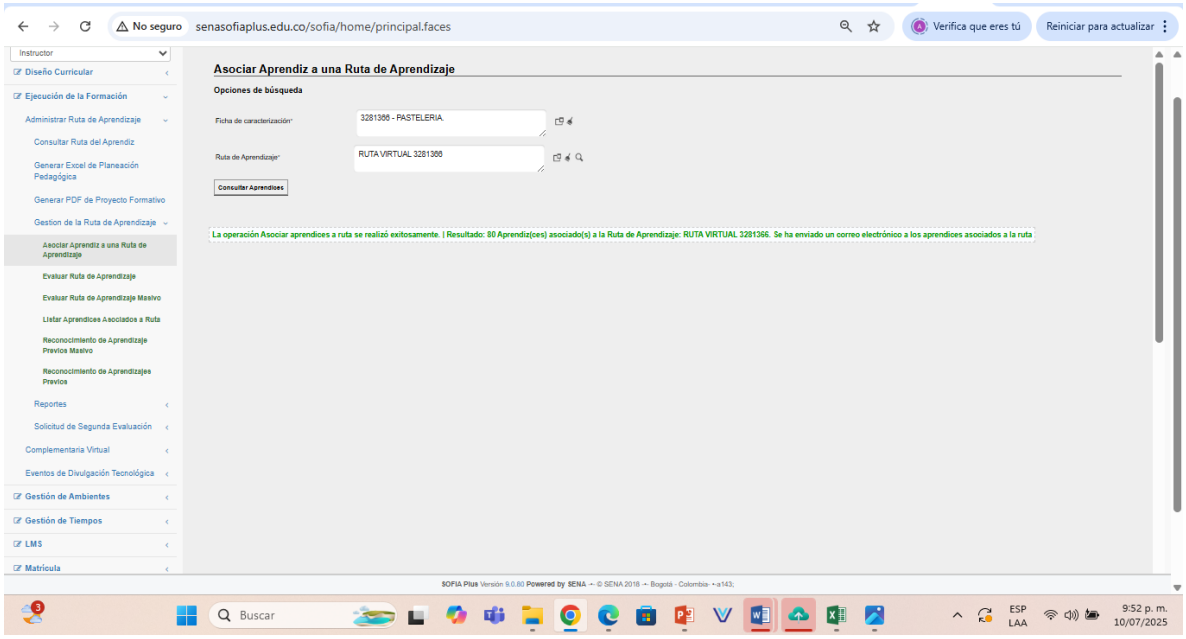






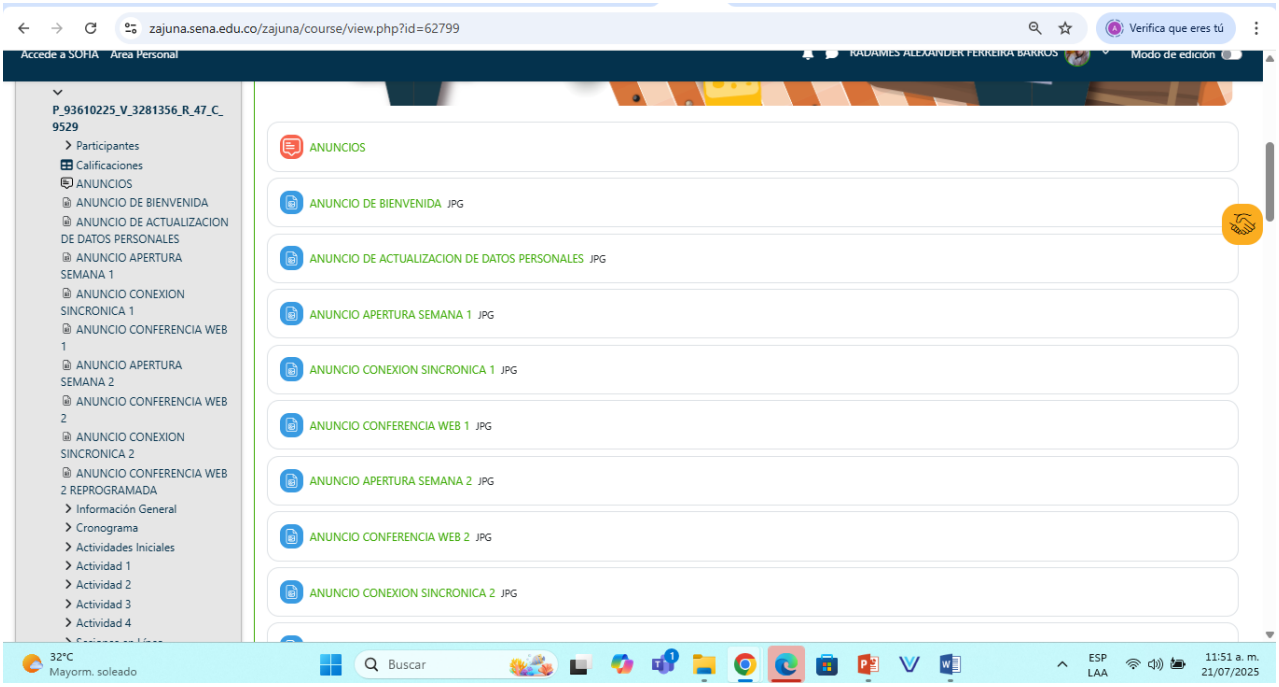
ANEXO 5 CAPTURA DE PANTALLA DE LA ASOCIACIÓN DE LAS FICHAS EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS.

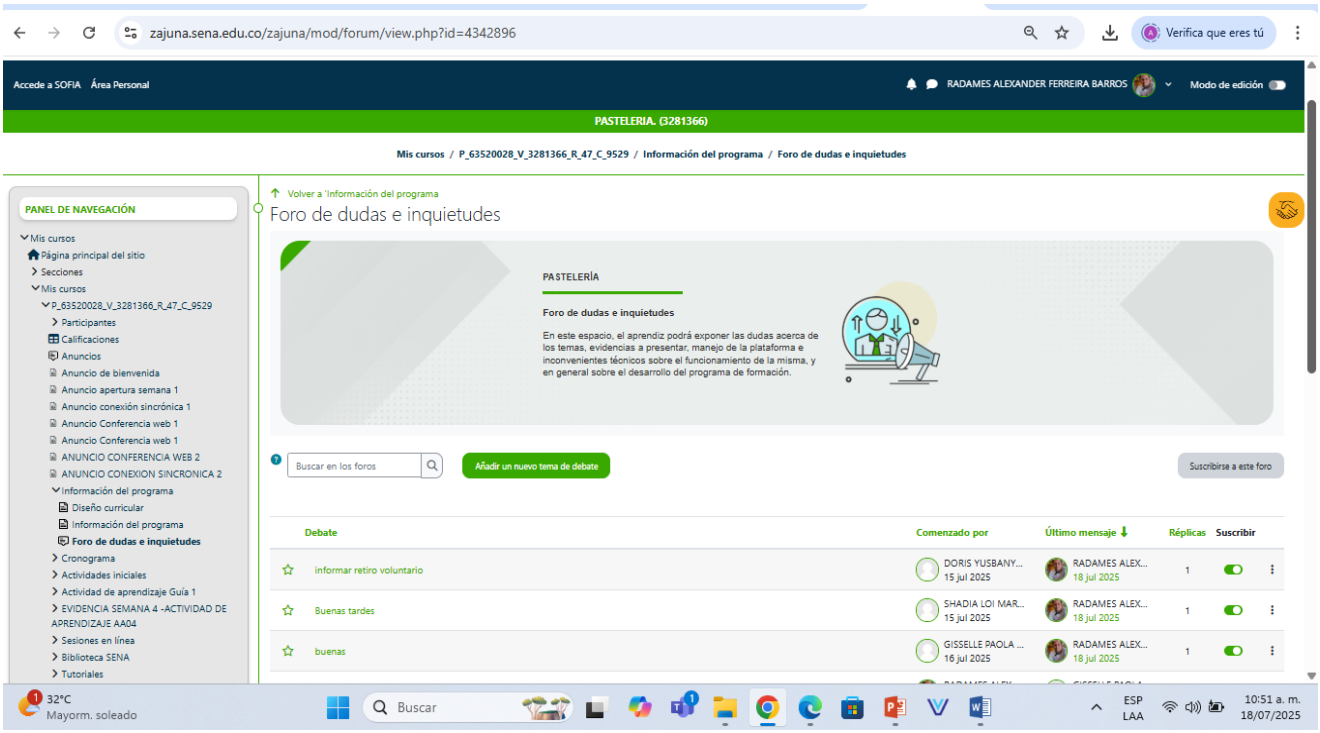


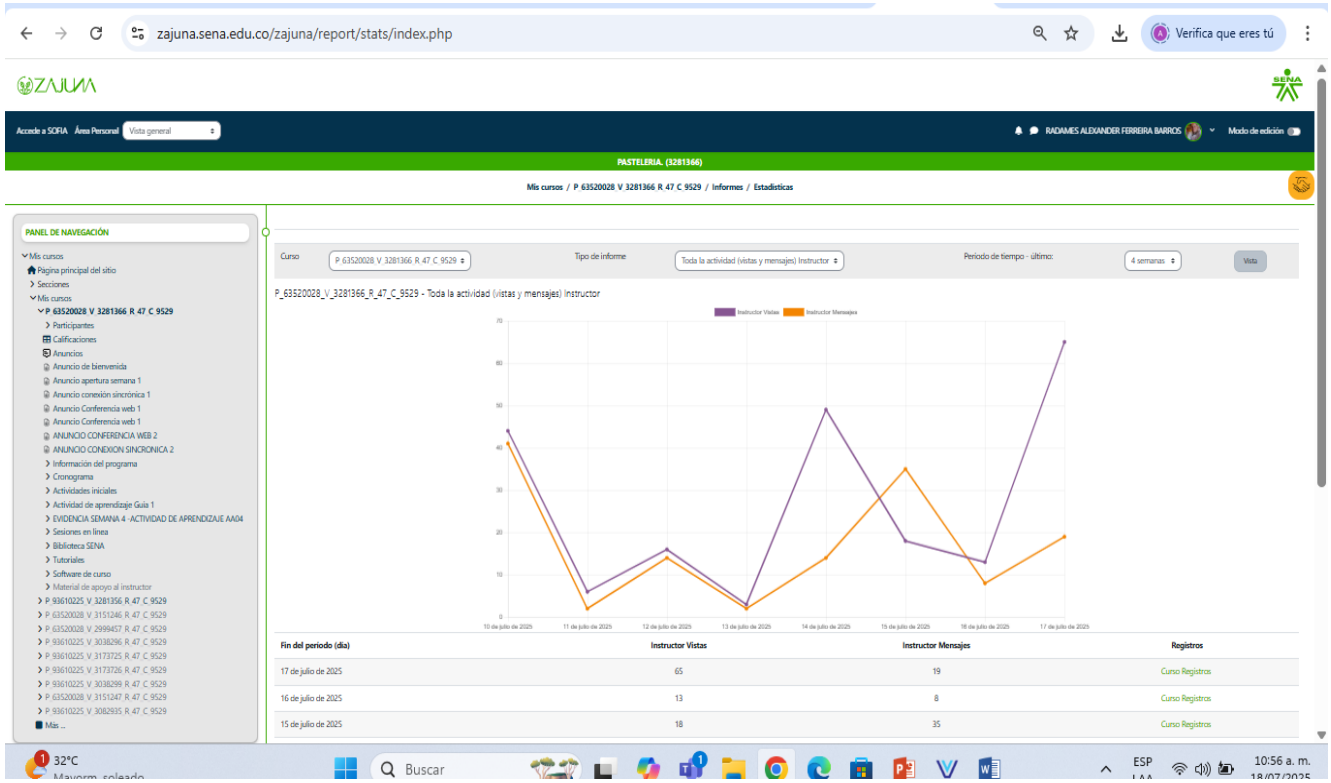


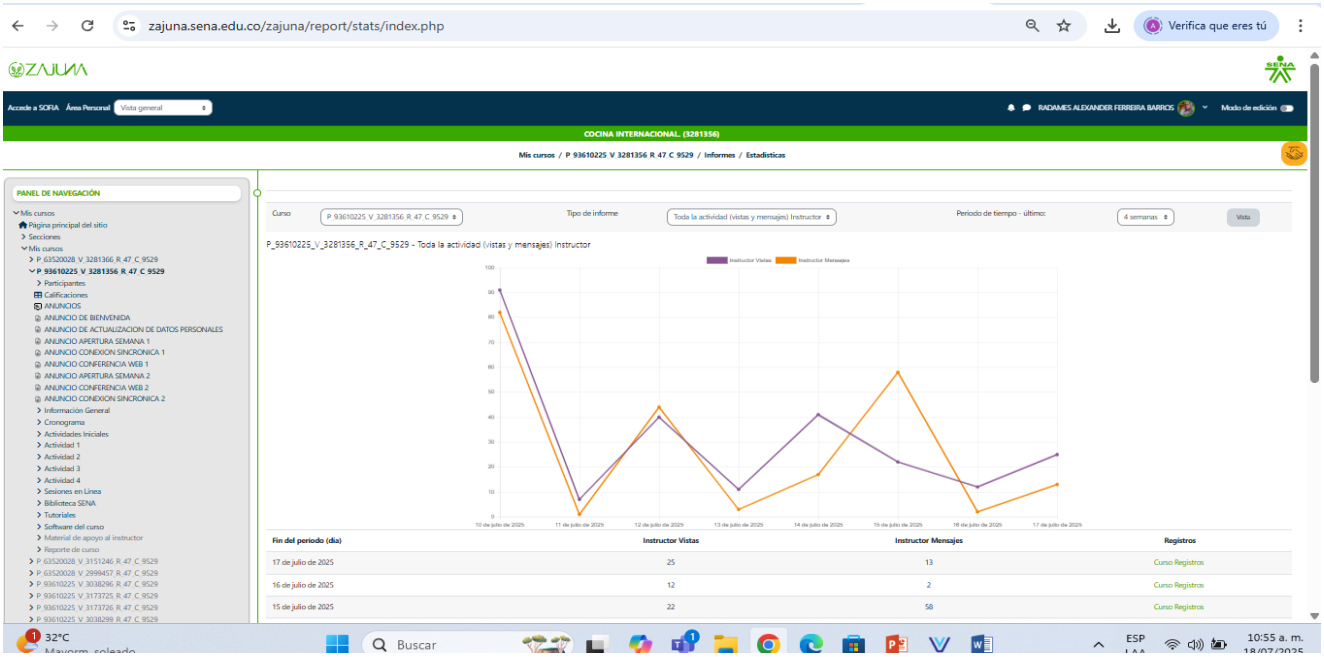
ANEXO 6 EVIDENCIA DEL USO Y GESTIÓN DE LA PLATAFORMA ZAJUNA PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO FORMATIVO.

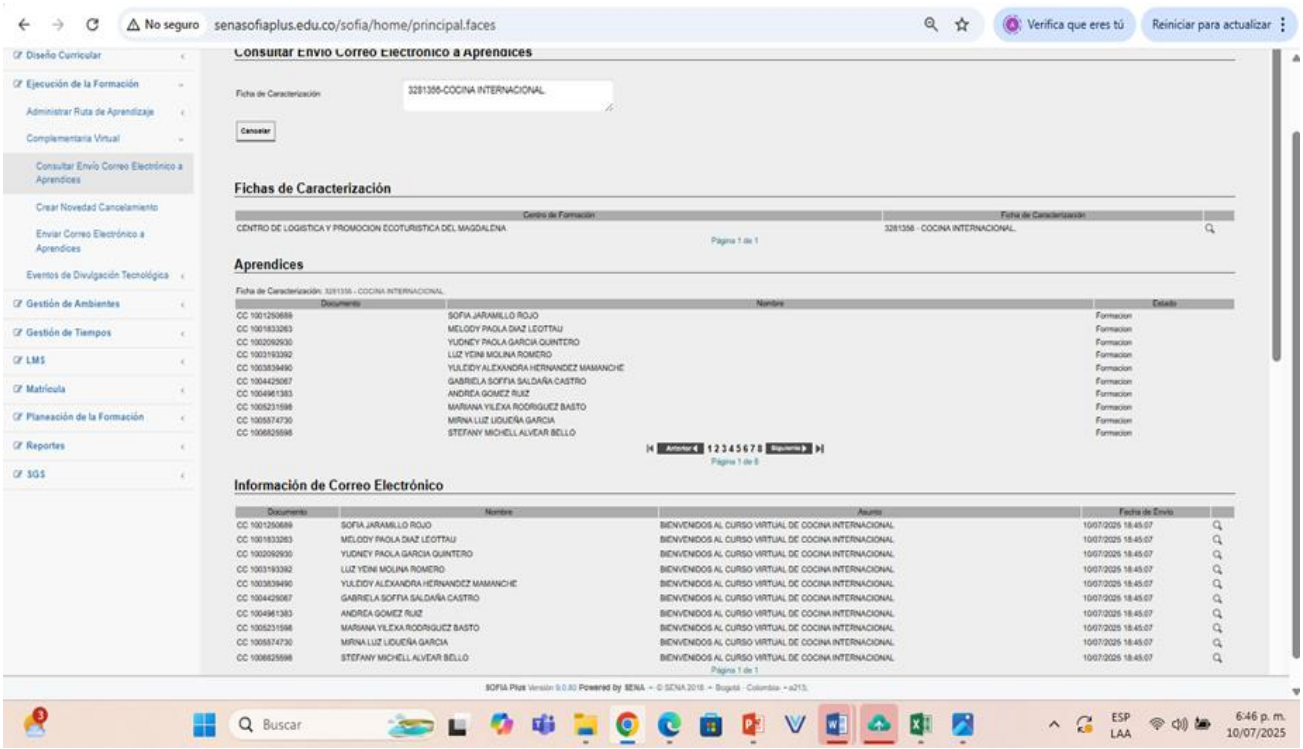




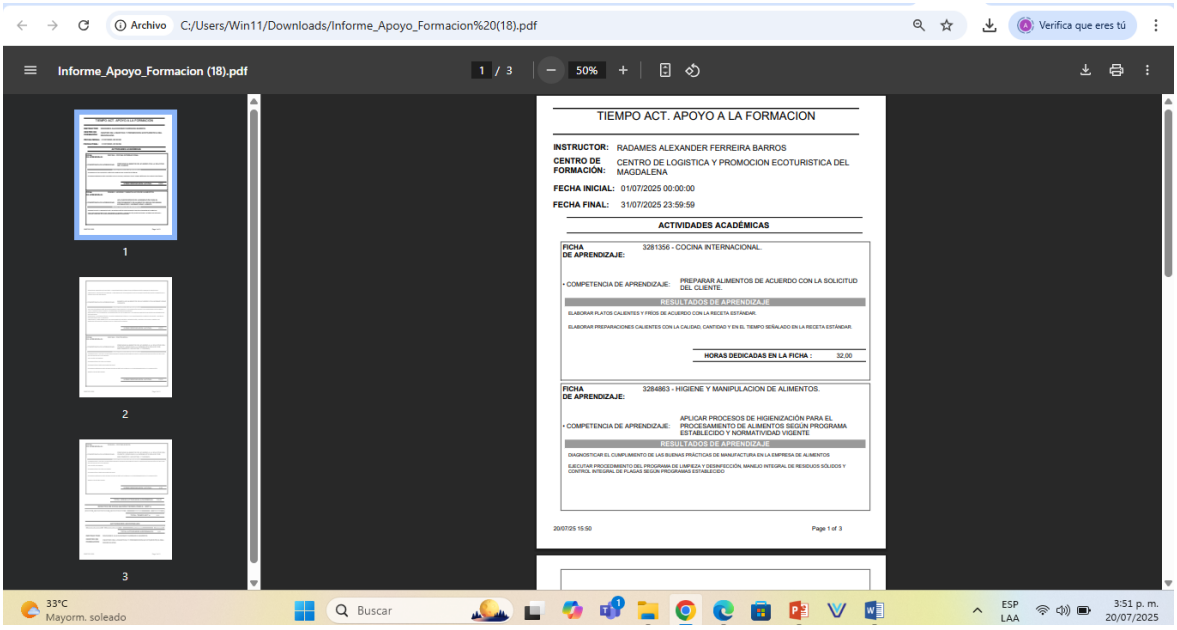

zajuna.sena.edu.co/zajuna/mod/forum/view.php?id=4342896
Verifica que eres tú
Accede a SOFIA
Área Personal
RADAMES ALEXANDER FERREIRA BARROS
Modo de edición
PASTELERIA. (3281366)
Mis cursos / P_63520028_V_3281366_R_47_C_9529 / Información del programa / Foro de dudas e inquietudes
PANEL DE NAVEGACIÓN
Volver a 'Información del programa
Foro de dudas e inquietudes
PASTELERÍA
Foro de dudas e inquietudes
En este espacio, el aprendiz podrá exponer las dudas acerca de los temas, evidencias a presentar, manejo de la plataforma e inconvenientes técnicos sobre el funcionamiento de la misma, y en general sobre el desarrollo del programa de formación.
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Suscribirse a este foro
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Suscribir
informar retiro voluntario
Buenas tardes
buenas
32°C
Mayorm. soleado
Buscar
ESP
LAA
10:51 a. m.
18/07/2025

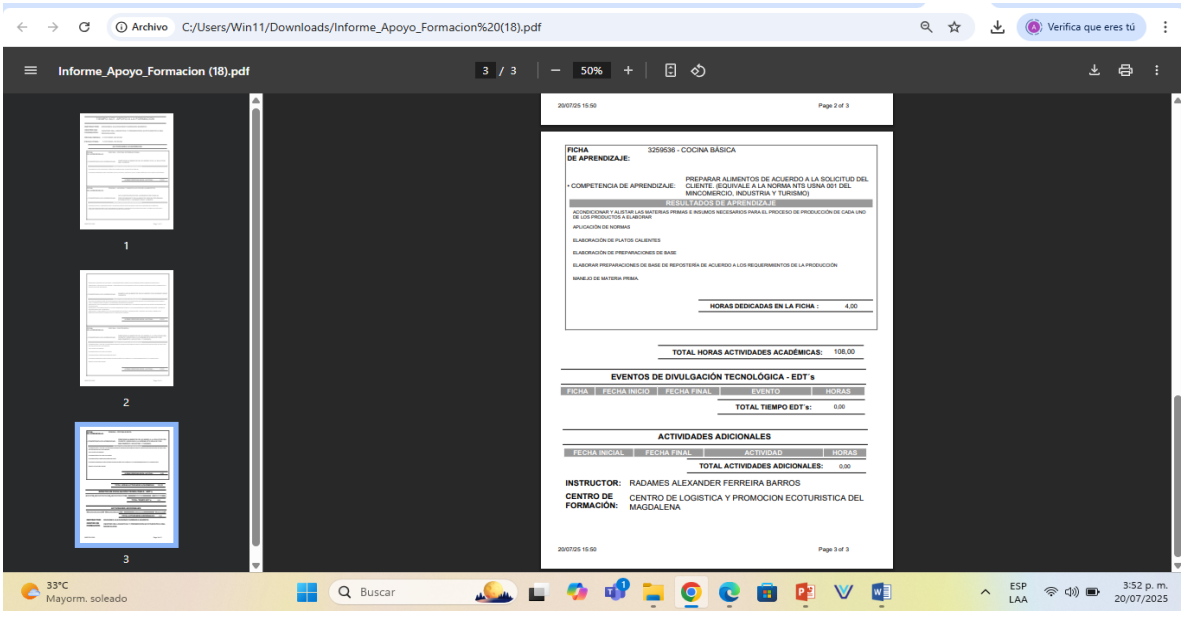

zajuna.sena.edu.co/zajuna/report/stats/index.php
Verifica que eres tú
ZAJUNA
PASTELERIA. (3281366)
Mis cursos / P 63520028 V 3281366 R 47 C 9529 / Informes / Estadísticas
PANEL DE NAVEGACIÓN
Curso
Tipo de informe
Periodo de tiempo - último:
4 semanas
Vista
P_63520028_V_3281366_R_47_C_9529 - Toda la actividad (vistas y mensajes) instructor
Fin del periodo (día)
Instructor Vistas
Instructor Mensajes
Registros
17 de julio de 2025
65
19
16 de julio de 2025
13
8
15 de julio de 2025
18
35
32°C
Buscar
ESP
10:56 a. m.


zajuna.sena.edu.co/zajuna/report/stats/index.php
Verifica que eres tú
ZAJUNA
COCINA INTERNACIONAL (3281356)
Mis cursos / P 93610225 V 3281356 R 47 C 9529 / Informes / Estadísticas
PANEL DE NAVEGACIÓN
P_93610225_V_3281356_R_47_C_9529 - Toda la actividad (vistas y mensajes) Instructor
Fin del período (día)
Instructor Vistas
Instructor Mensajes
Registros
17 de julio de 2025
25
13
16 de julio de 2025
12
2
15 de julio de 2025
22
58
Buscar
ESP
10:55 a. m.

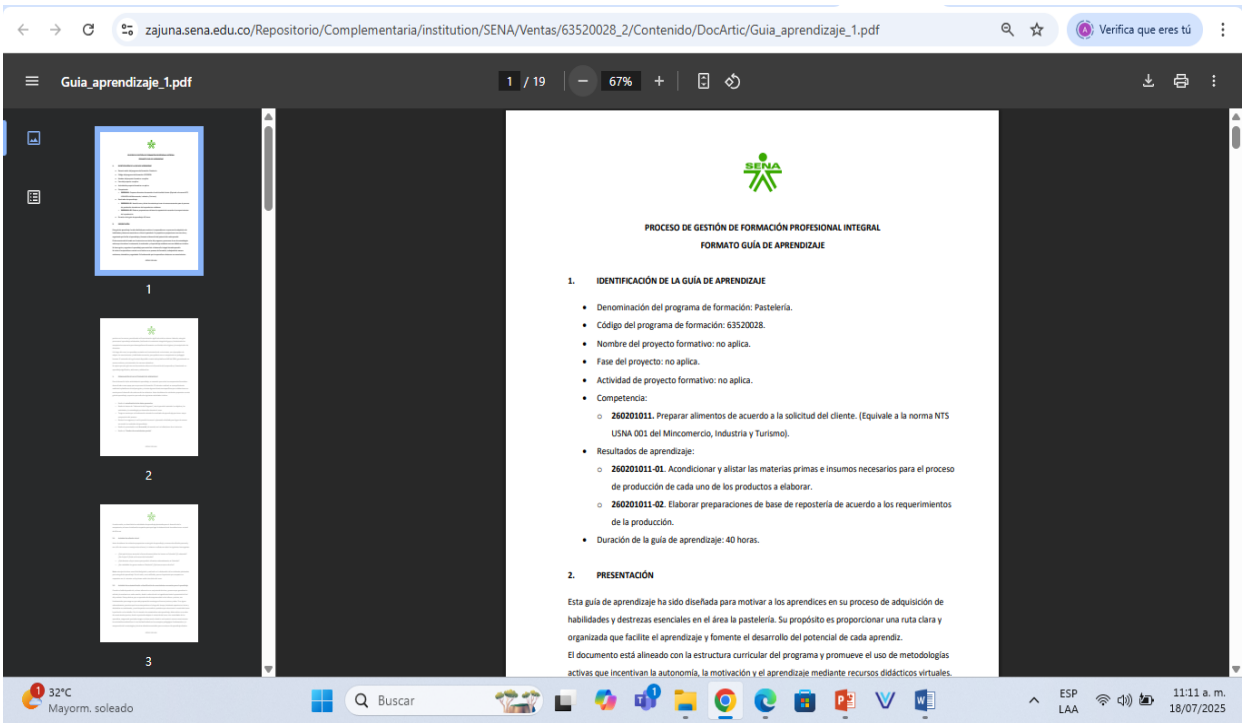

No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Verifica que eres tú
Reiniciar para actualizar
Consultar Envío Correo Electrónico a Aprendices
Fichas de Caracterización
Aprendices
Información de Correo Electrónico
Buscar
ESP
LAA
6:46 p. m.
10/07/2025

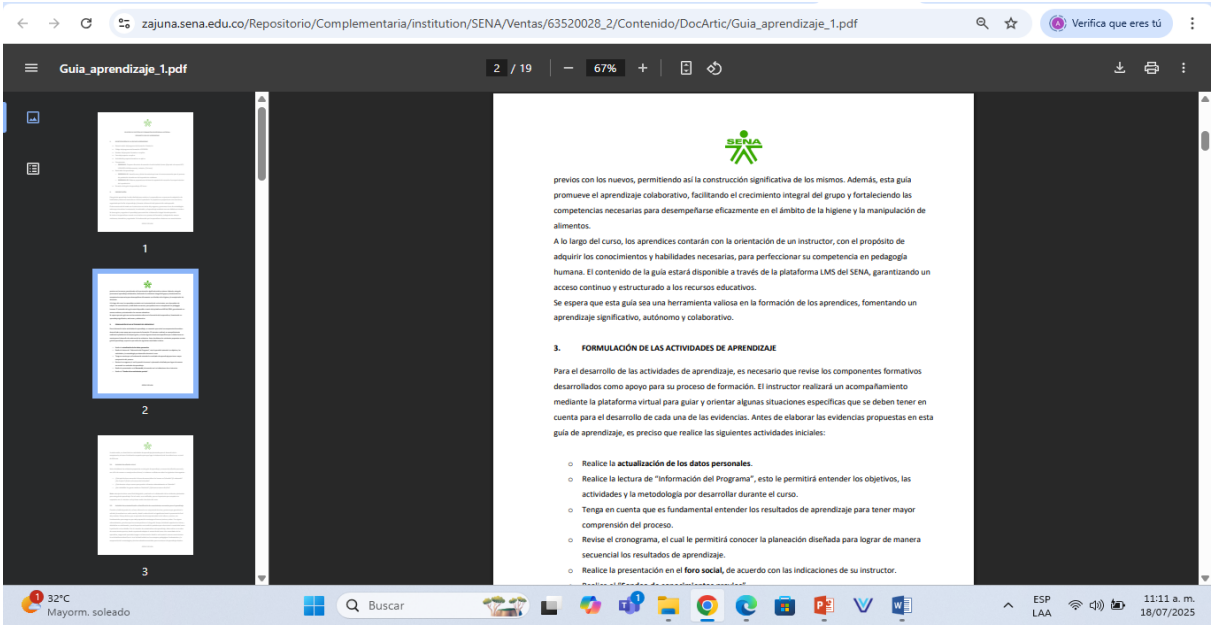
Anexo 7 CAPTURA DE PANTALLA DEL INFORME DE APOYO A LA FORMACIÓN DEL MES DE JULIO.

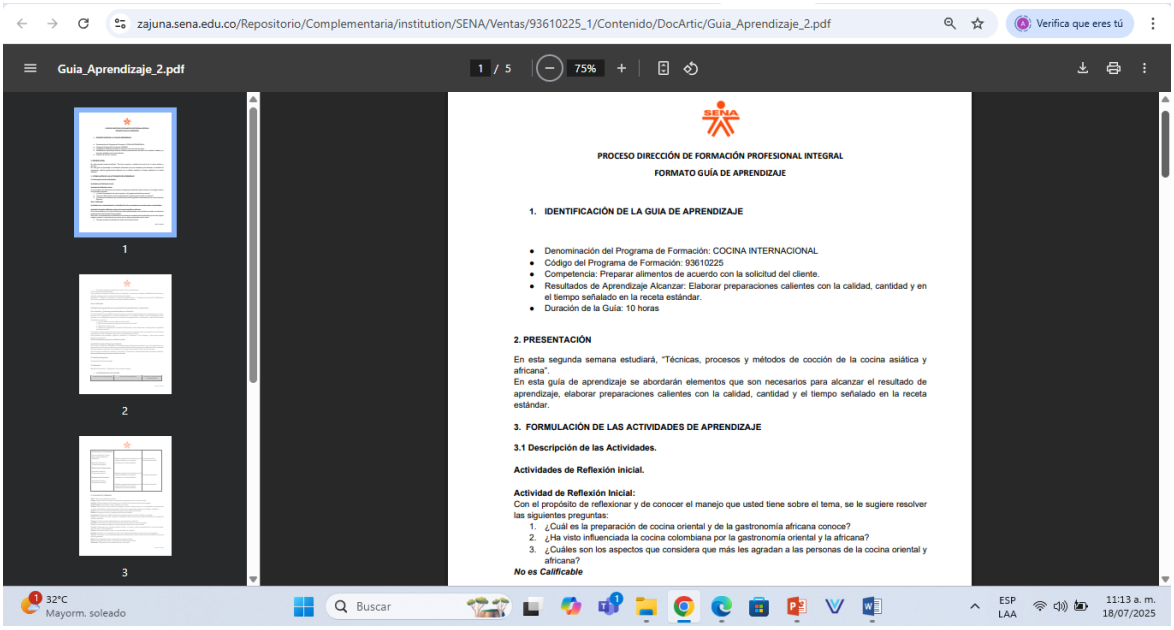




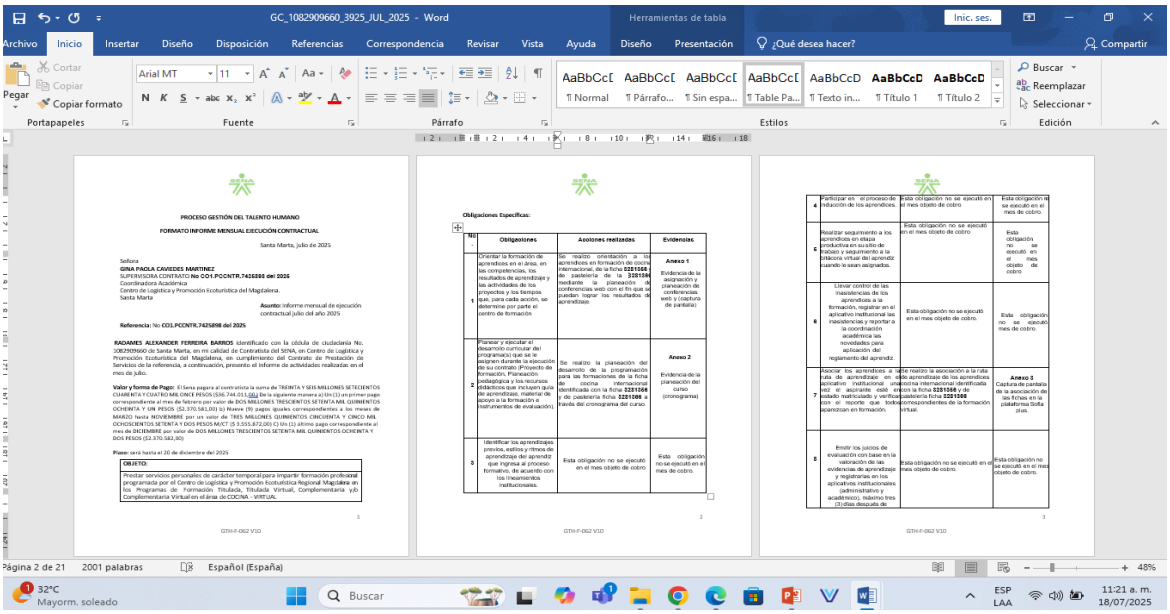
ANEXO 8 PANTALLAZOS GUÍAS.







ANEXO 9 PANTALLAZO FORMATO GTH-062-V10.



ANEXO 10 INFORME DE ACTIVIDADES DE JULIO

