PROCESO					
OC13 (Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios, ferias educativas, ofertas trimestrales, especiales, presenciales o virtuales en cualquier nivel formativo, bolsas corporativas, procesos de registro, inscripción y matricula de aprendices con sus respectivos expedientes, debidamente organizados conforme a tablas de retención documental de la entidad.)					
CIUDAD Y FECHA: Armenia, Septiembre de 2026					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: Se brindó apoyo a la promoción del portafolio de servicios mediante la difusión en redes sociales de información relacionada con formaciones, procesos de inscripción y matrículas.

Anexos : Capturas de pantallas.


Yo
ayer, 2:53 p. m.
Centro de Comercio y Turismo
TÉCNICO EN INTEGRACIÓN DE CONTENIDOS DIGITALES.
Potencia tu creatividad y domina la creación de contenidos de alto impacto.
Formación técnica y práctica para ser el experto en narrativas digitales.
CON ENFOQUE EN LA CREACIÓN DE MEDIOS DIGITALES.
Desarrolla habilidades para planificar, producir y optimizar contenidos para plataformas web y redes sociales.
LO QUE APRENDERÁS:
Planificación y producción de video digital.
Narrativas y guionismo para medios.
Diseño y edición de contenidos gráficos.
Gestión y optimización para redes sociales.
Post-producción de audio y efectos.
DIRIGIDO A
Aspirantes con espíritu creativo, pasión por la tecnología y la comunicación visual.
HORARIO
Lunes a Viernes 6:00pm - 10:00pm.
Sábados 8:00am - 6:00pm.
LUGAR
Sena Galán Carrera 18 No. 7-58
Ambiente de Formación especializado.
MODALIDAD
Presencial
REQUISITOS DE INGRESO
GENERALES
Copia documento de identidad por ambas caras.
Certificado EPS Activo (ADRES/FOSYGA), no mayor a 30 días.
Edad mínima 14 años.
ADICIONALES PARA MENORES
Copia Registro Civil de Nacimiento (legible por la registraduría).
Copia legible documento de identidad del padre o la madre (quien firma los formatos).
EMPIEZA HOY, INTEGRA TU FUTURO
Con cada contenido, creas tu camino.
El SENA te abre las puertas al conocimiento y al trabajo
Visto por 60


Yo
ayer, 2:53 p. m.
Centro de Comercio y Turismo
TÉCNICO EN OPERACIONES LOGÍSTICAS EN CENTROS DE DISTRIBUCIÓN.
Optimiza la cadena de suministro y domina la gestión de inventarios.
Formación práctica para liderar la eficiencia en almacenes modernos.
CON ENFOQUE EN LA GESTIÓN DE ALMACENES.
Desarrolla habilidades críticas para controlar el flujo de mercancías y optimizar recursos.
LO QUE APRENDERÁS:
Gestión y control de inventarios.
Operación de montacargas y equipos.
Técnicas de picking y packing eficientes.
Uso de sistemas de gestión de almacenes (WMS).
Normativas de seguridad y salud ocupacional.
DIRIGIDO A
Aspirantes dinámicos apasionados por la eficiencia, el movimiento y la optimización de procesos logísticos.
HORARIO
Lunes a Viernes 6:00pm - 10:00pm.
LUGAR
Sena Galán Carrera 18 No. 7-58
Ambiente de Formación especializado.
MODALIDAD
Presencial con enfoque práctico.
REQUISITOS DE INGRESO
GENERALES
Copia documento de identidad por ambas caras.
Certificado EPS Activo (ADRES/FOSYGA), no mayor a 30 días.
Edad mínima 14 años.
ADICIONALES PARA MENORES
Copia Registro Civil de Nacimiento (legible por la registraduría).
Copia legible documento de identidad del padre o la madre (quien firma los formatos).
EMPIEZA HOY, LIDERAR TU CADENA DE ÉXITO.
Con cada movimiento, construyes tu futuro.
Visto por 62


Yo
21 h • Compartido
SENA
EL SENA ES GRATIS
Técnico
en Integración
de Operaciones Logísticas
INVITACIÓN ABIERTA | CAPACITACIONES GRATUITA
La Administración Municipal de La Tebaida, en convenio con el SENA, invita a toda la ciudadanía urbana y rural, mayor de 15 años, a participar en el técnico de capacitación disponible.
REQUISITOS
Registrarse en la plataforma Sena Sofia Plus.
Fotocopia Documento Identidad.
Certificado de noveno grado o Certificado de Bachiller.
Certificado EPS (ADRES Y FOSYGA),no mayor a 30 días.
Foto para carné tamaño 3x4 Fondo blanco y frontal.
Plazo de Entrega de documentos hasta el 15 de septiembre 2026.
HORARIO DE FORMACIÓN
De lunes a viernes, de 6:00 pm a 10:00 pm
Centro Administrativo Municipal (CAM)
Celular: 318 5534235
¡Para Volver a Creer en La Tebaida!
ALCALDÍA DE LA TEBAIDA
Visto por 73


Yo
ayer, 2:53 p. m.
SENA
Centro de Comercio y Turismo
TÉCNICO
EN COCINA.
Potencia tus habilidades culinarias y domina las técnicas de cocina profesional. Formación práctica para ser el futuro chef de tu propia historia.
CON ENFOQUE EN LA GESTIÓN CULINARIA.
Desarrolla habilidades críticas para gestionar una cocina, optimizar ingredientes y asegurar la calidad.
DIRIGIDO A
Aspirantes con vocación por la gastronomía, la creatividad culinaria y el trabajo en equipo.
HORARIO
Lunes a Viernes 2pm a 9pm.
LUGAR
Escuela de Turismo - Av. Centenario 44N-02 Armenia. Ambiente de Formación especializado.
MODALIDAD
Presencial
LO QUE APRENDERÁS:
Fundamentos de cortes y técnicas de cocción.
Preparación de platos nacionales e internacionales.
Gestión de inventarios y costeo de menús.
Buenas prácticas de manufactura (BPM) e higiene.
Diseño y planificación de menús para restaurantes.
REQUISITOS DE INGRESO
GENERALES
Copia documento de identidad por ambas caras.
Certificado de afiliación a EPS Activo (ADRES/FOSYGA), no mayor a 30 días.
Edad mínima 14 años.
ADICIONALES PARA MENORES
Copia Registro Civil de Nacimiento del Aspirante (legible).
Copia legible del documento de identidad del padre o la madre (quien firma).
EMPIEZA HOY, COCINA TU FUTURO.
Con cada plato, transformas tu futuro.
El SENA te abre las puertas al conocimiento y al trabajo
Visto por 57


Visto por 56
hace 5 h · 382
contactos excluidos
Visto por 29
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 27
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 26
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 26
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 23
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 22
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Visto por 21
hace 1 h · 382
contactos excluidos
Añadir estado
Novedades
Llamadas
Comunidades
Chats
Tú
Tus estados están cifrados de extremo a extremo.


Yo
ayer, 7:35 p. m.
100% gratis y presencial
Calarcá, Punto Vive Digital
Sábados 10:00 a.m.
Alcaldía de Calarcá
Mejora y certifica tus habilidades laborales y comunicativas con el curso Inglés Básico - Nivel 3
Aprende los elementos básicos de una comunicación sencilla en el idioma más usado del mundo, fortalece tu perfil laboral y aumenta tus oportunidades de empleo.
Inscríbete ya en
WhatsApp: 3125362030 (Teacher Cristian Cupitra) No llamar.
Visto por 53



Firma
NOMBRE Angie Tatiana Rendón Cárdenas
Contratista
C.C. 1.094.958.114