Duitama, DICIEMBRE de 2024

Señora
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5836826
Coordinadora Académico
Coordinación Académica
Duitama- Boyacá

Respetada Coordinadora,

Me permito presentar informe de las actividades realizadas en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No **CO1.PCCNTR. 5836826** del 02 de febrero del año 2024, en formación Titulada del Programa Articulación del SENA con la Educación Media – Doble Titulación.

El trabajo realizado consistió en brindar apoyo en la formación siguiendo los lineamientos del Programa de Articulación del SENA con la Educación Media – Doble Titulación, considerando el procedimiento para la Ejecución de la Formación Profesional Integral y conforme a la programación establecida.

Prestar servicios personales de carácter temporal para planificar y guiar la formación profesional integral que ofrece el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el programa de Articulación con la Educación Media – Doble Titulación, específicamente en el área de Agroindustria, de acuerdo con la programación definida.

Durante la prestación del servicio se ejecutaron actividades de desarrollo curricular y actividades administrativas que se relacionan a continuación:

1. Proceso de matrículas de los grados decimos en las I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada
2. Proceso de Inducción a aprendices de grado decimo en las I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada
3. Proceso de matrícula extemporánea de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega con la aprendiz Yuri Ximena Cuadros
4. Retiros de aprendices de las fichas asignadas.
5. Solicitud de Cambio de documentos de tarjeta a cedula de los aprendices de las fichas a mi cargo.
6. Se realizo la evaluación en la plataforma Sena Sofia plus rol de Instructor juicios de evaluación de grados decimo y grado once.
7. Capacitación presencial en CEDEAGRO con los siguientes temas: Aplicación del enfoque diferencial en la gestión de los procesos misionales, estratégicos y de soporte del SENA; planeación de estrategias pedagógicas y técnicas didácticas para la FPI.
8. Archivo digital de acuerdo con las fichas asignadas.
9. Diligenciamiento de los formatos con los datos correspondientes para proceso de certificación de grado once de las I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada Formato que contienen: Autorización Etapa Practica; Formato planeación, seguimiento y evaluación etapa productiva Parcial y Final.
10. Diligenciamiento de archivo APE cargado en One Drive.
11. Entrega de Materiales de grados once de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada. Anexo actas escaneadas y subidas al drive.
12. Entrega de Materiales de grados decimo de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada . anexo actas escaneadas y subidas al drive.
13. Recolección documentos de Alistamiento 2024-2025 de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio.
14. Diligenciamiento Cronograma de Sustentaciones Proyectos productivos 2024- de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio de Ventaquemada Anexo actas escaneadas y subidas al drive.

15. Programación de sesión de sensibilización de grados novenos de la I.E.T José Cayetano Vásquez de municipio de Ciénega, I.E.T Pijaos del Municipio de Cucaita, I.E.T Puente de piedra en el municipio Ventaquemada.
16. Diligenciamiento del Portafolio del Instructor Cargado en One Drive.
17. Entrega de informes correspondientes a la agenda programada junto con las evidencias soportadas.

Adjunto se presenta una descripción detallada de las fichas atendidas y programas orientados en cada una de las fichas.

Atentamente,



Firma
Carol Vanessa Naranjo Zarate
Contratista
C.C. No. 52.761.737 Bogotá

1. **OBJETO DEL CONTRATO**

Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa Articulación con la Educación media- Doble titulación en el área AGROINDUSTRIA, que programe el centro de formación Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad

Fecha Inicio: 02 de febrero 2024
Fecha terminación: 08 de diciembre 2024

2. OBLIGACIONES CONTRACTUALES

1) Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del Equipo Pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica en los tiempos definidos por la entidad, en la modalidad establecida para cada programa, cumpliendo con la intensidad horaria establecida en los diseños curriculares.

2) Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con la programación e intensidad horaria que se fije para cada programa de formación.

3) Orientar y realizar seguimiento a la alternativa de Etapa Productiva del aprendiz de acuerdo con el programa de formación asignado y cuando se requiera.

4) Realizar actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrícula de los programas de formación objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y la coordinación, cuando se requiera.

5) Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.

6) Participar en equipos de trabajo de desarrollo curricular, investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, del área objeto del presente contrato que se requiera por parte de la subdirección del centro y la coordinación.

7) Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles en los ambientes de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.

8) Generar y ejecutar estrategias para procurar la permanencia y retención de los aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación.

9) Realizar seguimiento a cada aprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.

10) Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.

11) Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.

12) Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional.

3. DESARROLLO DE ACTIVIDADES.

Ejecución de contrato

A continuación, describo las actividades realizadas en el periodo objeto del contrato.

Al inicio de se llevó a cabo la asignación de Instituciones Educativas. Las que en la vigencia del contrato atendí son:

- Institución Educativa Técnica José Cayetano Vásquez del municipio Ciénega con las fichas **# 2902129** - **2902124** correspondientes a grado decimo y las fichas **# 2697318-2697327** correspondientes a grado undécimo.

- Institución Educativa Técnica Pijaos del municipio de Nuevo Cucaita, con las ficha **# 2902116** correspondiente a grado décimo y las ficha**# 2697331** correspondiente a grado undécimo.
- Institución Educativa Técnica Puente de Piedra del Municipio de Ventaquemada con la Ficha **# 2927112** correspondiente a grado decimo y Ficha **# 2752666** correspondiente al grado decimo.

3.1 FICHAS **GRADO ONCE**

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS	MUNICIPIOS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2697318	CIENEGA- IET JOSE CAYETANO VASQUEZ
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2697327	CIENEGA- IET JOSE CAYETANO VASQUEZ
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2697331	CUCAITA- IET PIJAOS
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2752666	VENTAQUEMADA- IET PUENTE DE PIEDRA

3.2 FICHAS DE GRADO DECIMO

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS	MUNICIPIOS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129	CIENEGA- IET JOSE CAYETANO VASQUEZ
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902124	CIENEGA- IET JOSE CAYETANO VASQUEZ
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902116	CUCAITA- IET PIJAOS
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA- IET PUENTE DE PIEDRA

4. RESULTADOS EVALUADOS GRADO DECIMO

A 08 de diciembre de 2024 fecha de terminación del contrato, los aprendices de los grados decimo que tengo a cargo con el programa de Agroindustria Alimentaria quedan con los siguientes resultados de aprendizaje evaluados en SOFIA PLUS.

Para llevar a cabo la evaluación de los Resultados de Aprendizaje, se estableció una coordinación precisa con los docentes técnicos responsables de las Instituciones Educativas implicadas, a fin de asegurar que los estudiantes tuvieran una comprensión adecuada de los contenidos y objetivos establecidos. En este proceso, se brindó una explicación detallada y exhaustiva sobre los temas abordados para lograr los resultados de aprendizaje esperados, garantizando que tanto docentes como estudiantes estuvieran alineados con los objetivos pedagógicos.

Los estudiantes, como parte de su formación, participaron en talleres prácticos relacionados con la temática específica de cada resultado de aprendizaje trabajado. Estos talleres fueron diseñados para fomentar el desarrollo de habilidades y conocimientos aplicados que pudieran ser directamente implementados en contextos reales. Además, se organizó y coordinó la realización de prácticas en distintas líneas de producción, donde los estudiantes tuvieron la oportunidad de aplicar los conocimientos impartidos durante las sesiones teóricas en situaciones prácticas y concretas.

En el marco de estas prácticas de transformación agroindustrial, se optó por utilizar materias primas e insumos que fueran de fácil obtención y que se pudieran conseguir de manera eficiente en la región, con el objetivo de fomentar el uso de los recursos locales disponibles. Este enfoque permitió no solo una mayor accesibilidad, sino también una mejor conexión con las realidades del entorno productivo de la zona de trabajo, favoreciendo así el aprendizaje contextualizado.

El inicio de la etapa práctica se realizó con los estudiantes de las diferentes cohortes asignadas, quienes, bajo la supervisión y orientación del equipo docente, llevaron a cabo prácticas centradas en la estandarización de productos del proyecto. Este ejercicio no solo permitió a los estudiantes afianzar sus conocimientos técnicos, sino también desarrollar una comprensión más profunda de los procesos involucrados en la transformación agroindustrial, contribuyendo a su preparación profesional y técnica en el área. A través de este enfoque práctico y contextualizado, se logró un avance significativo en el desarrollo de competencias que son esenciales para su desempeño en el campo de la agroindustria.

NOMBRE DEL PROGRAMA	FICHAS GRADO DÉCIMO	MUNICIPIOS	RESULTADOS DE APRENDIZAJE EVALUADOS	COMPETENCIAS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. Interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. Desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. Asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida. Identificar las oportunidades que el Sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional.	Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza en los contextos laboral y social.
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Realizar El Seguimiento A Los Programas De Control De Plagas Y Roedores De Acuerdo Con La Normatividad Vigente Y La Política De La Empresa Alistar Elementos E Insumos Requeridos Para Los Procesos De Higienización, Según Programas De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente Disponer Residuos Sólidos Y Líquidos Resultantes De Los Procesos, De Acuerdo Con Los Parámetros De Bioseguridad Y Normatividad Vigente Aplicar Protocolos De Higiene Personal, De Acuerdo Con Normatividad Vigente Y Políticas De La Empresa Verificar Los Procesos De Higienización En Equipos, Utensilios E Instalaciones De Acuerdo Con Los Programas De Limpieza Y Desinfección Y La Normatividad Vigente Realizar La Higienización De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Procesamiento De Alimentos, Según Programa De Limpieza Y Desinfección Y Normatividad Vigente	Aplicar Procesos De Higienización Para El Procesamiento De Alimentos Según Programa Establecido Y Normatividad Vigente
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Almacenar Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Con Responsabilidad Ambiental, Según Normas Vigentes. Manejar Los Productos Deteriorados, Alterados O Resultantes De Las Operaciones De Almacenamiento, Según Políticas De La Organización Alistar Los Equipos Y Materiales Necesarios Para La Verificación De Las Condiciones De Las Materias Primas, Insumos Y Productos Terminados Según Manuales De Operación Y Normatividad Vigente. Consignar Las Novedades Y Registros En Forma Manual Y Sistematizada Según Manuales De Operación.	Almacenar Productos Alimenticios Según Naturaleza Del Producto Y Técnicas De Almacenamiento
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Controlar El Comportamiento De Las Variables Asociadas A Los Procesos De Tratamiento Térmico Según Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y Normatividad Vigente. Conservar Los Alimentos Aplicando Tratamientos Térmicos Según Parámetros Técnicos Y De Calidad Establecidos. Revisar Las Condiciones Técnicas E Higiénicas De Equipos, Utensilios E Instalaciones Para El Desarrollo De Procesos Térmicos De Acuerdo Con Los Procedimientos Establecidos Por La Empresa Y La Normatividad Vigente. Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos	Aplicar Proceso Térmico Según Procedimiento Y Normas Vigentes.
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2902129 2902124 2902116	CIENEGA CIENEGA CUCAITA	Comunicarse en tareas sencillas y habituales que requieren un intercambio simple y directo de información cotidiana y técnica Leer textos muy breves y sencillos en inglés general y técnico Comprender frases y vocabulario habitual sobre temas de interés personal y temas técnicos Encontrar información específica y predecible en escritos sencillos y cotidianos Comprender la idea principal en avisos y mensajes breves, claros y sencillos en inglés técnico Realizar intercambios sociales y prácticos muy breves, con un vocabulario suficiente para hacer una exposición o mantener una conversación sencilla sobre temas técnicos	Comprender textos en inglés en forma escrita y auditiva
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS	2927112		Resultado de Aprendizaje 669877 - RAP1. PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ. 669878 - RAP2. ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una

ALIMENTICIOS		VENTAQUEMADA	PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	cultura de paz.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	69858 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669926 - RAP1 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669859 - RAP1. RECONOCER EL TRABAJO COMO FACTOR DE MOVILIDAD SOCIAL Y TRANSFORMACIÓN VITAL CON REFERENCIA A LA FENOMENOLOGÍA Y A LOS DERECHOS FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO 669860 - RAP2. VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES EN EL TRABAJO.	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669941 - RAP2. PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL 669942 - RAP1. IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669868 - RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS. 669870 - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.	38947 - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669871 - RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA. 669872 - RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. 669873 - RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. 669874 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.	39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669945 - RAP2. RECEPCIONAR ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN FICHA TÉCNICA, ORDEN DE PEDIDO Y NORMATIVA 669946 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO. 669947 - RAP3. VERIFICAR EL PROCESO DE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. 669948 - RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	39769 - Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	669949 - RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA. 669950 - RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.	39770 - Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	2927112	VENTAQUEMADA	"671550 - 24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR." "671551 - 24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO."	39811 - Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

5. Formación en Grado Undécimo

Se brindó una formación integral a los estudiantes de los grados undécimos de las Instituciones Educativas asignadas, correspondiente tanto a la segunda fase de Ejecución como a la fase de Evaluación. En estas fases, se llevaron a cabo prácticas en diversas líneas de producción, abarcando los diferentes productos vinculados a los

proyectos productivos, con el propósito de aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones reales y prácticas. Estas actividades incluyeron la elaboración de procesos agroindustriales y la transformación de los productos desarrollados en el marco de los proyectos, proporcionando a los estudiantes una experiencia directa con las dinámicas del sector.

Durante el desarrollo de las prácticas, se recopiló información clave que sirvió como base para la elaboración del documento escrito del proyecto. Este proceso no solo permitió a los estudiantes aplicar sus conocimientos técnicos, sino también estructurar y documentar los resultados alcanzados de manera clara y organizada. A medida que avanzaba la formación, se fue evidenciando el progreso de cada estudiante en la construcción del documento escrito, el cual fue estructurado en varios capítulos fundamentales, tales como los preliminares del proyecto, el estudio de mercado, la parte organizacional, el componente técnico y el análisis financiero, los cuales son esenciales para la presentación y viabilidad de cualquier proyecto productivo.

Este enfoque integral también permitió que los estudiantes se prepararan adecuadamente para la sustentación de sus respectivos proyectos, con el fin de exponer de manera clara y convincente los resultados de su trabajo, así como la viabilidad y el impacto de sus iniciativas. A continuación, se presenta la lista de proyectos productivos asesorados en las Instituciones Educativas asignadas, como parte del proceso formativo llevado a cabo.

NOMBRE DEL PROGRAMA/ I.E	NOMBRE DE PROYECTOS REALIZADOS
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA **I.E.T JOSE CAYETANO VASQUEZ** **FICHA 2697318**	1. Producción y comercialización de arequipe de arracacha en el municipio de ciénega Boyacá. 2. producción y comercialización de arequipe de zanahoria en el municipio de ciénega Boyacá 3. producción y comercialización de avena cremosa con sabor a lulo en ciénega Boyacá 4. producción y comercialización de bocadillo de mora y lulo en el municipio de ciénega 5. Elaboración y comercialización de chorizo de cordero en el municipio de ciénega - Boyacá 6. Producción y comercialización de manjar dulce de pulpa de chamba en ciénega - Boyacá 7. Producción y comercialización de muffins de guatila en el municipio de ciénega Boyacá 8. Producción y comercialización de queso relleno con bocadillo de tomate de árbol en ciénega - Boyacá 9. Producción y comercialización de yogurt aflanado de uchuva del municipio de ciénega, Boyacá
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA **I.E.T JOSE CAYETANO VASQUEZ** **FICHA 2697327**	1.Elaboración y comercialización de helado verde en el municipio de ciénega Boyacá. 2. Elaboración y comercialización de queso aflanado de feijoa en el municipio de ciénega Boyacá 3. Elaboración y comercialización de salsa picante de tomate de árbol en el municipio de ciénega Boyacá 4. Elaboración y comercialización de tomate de árbol en almíbar en el municipio de ciénega Boyacá
TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA **I.E.T PIJAOS** **FICHA 2697331**	1. Producción y comercialización de queso doble crema con frutos secos sabor a arándanos, aplicando las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá. 2. Producción y comercialización de arepa de papa rellena con queso y bocadillo aplicando, las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá 3. Producción y comercialización de mix de frutos rojos en almíbar,

	aplicando, las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá. 4. Producción y comercialización de carne para mini hamburguesa, a base de carne de res y aplicando, las BPM en el municipio de Cucaita Boyacá. 5. Producción y comercialización de queso campesino con chips de chocolate y arequipe en el municipio de Cucaita Boyacá.
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS IET PUENTE DE PIEDRA FICHA 2752666	1. Elaboración y comercialización de sopitas congeladas en el municipio de Ventaquemada. 2. Elaboración y comercialización de Yogurt griego de zanahoria en el municipio de Ventaquemada. 3. Elaboración y comercialización de burbujas de chocolate rellenas de fruta en el municipio de Ventaquemada. 4. Elaboración y comercialización de chicharrones de cuajada de café y sabor a Whisky en el municipio de Ventaquemada. 5. Elaboración y comercialización de deditos mix en el municipio de Ventaquemada. 6. Elaboración y comercialización de chorizo picante de especias en el municipio de Ventaquemada.

6. Formación de Grado decimo

6.1 ESTUDIANTES ACTIVOS GRADO DECIMO

Se relaciona las Instituciones Educativas, Municipio y el número de aprendices activos, en el programa de Agroindustria Alimentaria.

FICHA	Municipio	Institución Educativa	APRENDICES ACTIVOS
2902124	CIENEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA JOSÉ CAYETANO VÁSQUEZ	31
2902129	CIENEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA JOSÉ CAYETANO VÁSQUEZ	26
2902116	CUCAITA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PIJAOS	13
2927112	VENTAQUEMADA	INSTITUCION EDUCATIVA PUENTE DE PIEDRA	28

7. SENSIBILIZACION Y ALISTAMIENTO GRADO NOVENO

Municipio	Institución Educativa	DOCUMENTOS RECOLECTADOS
CIENEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA JOSÉ CAYETANO VÁSQUEZ-CENTRO	• Acta De sensibilización grado noveno • Listado de asistencia a sensibilización. • Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad • Carta de compromiso • Recolección de fotocopia de documento de identidad del aprendiz y del acudiente.
CIENEGA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA JOSÉ CAYETANO VÁSQUEZ-CEBADAL	• Acta De sensibilización grado noveno • Listado de asistencia a sensibilización. • Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad • Carta de compromiso. • Recolección de fotocopia de documento de identidad del aprendiz y del acudiente.

CUCAITA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PIJAOS	• .Acta De sensibilización grado noveno • Listado de asistencia a sensibilización. • Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad • Carta de compromiso. • Recolección de fotocopia de documento de identidad del aprendiz y del acudiente.
VENTAQUEMADA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA PUENTE DE PIEDRA	• .Acta De sensibilización grado noveno • Listado de asistencia a sensibilización. • Autodiagnóstico de la I.E. • Carta de continuidad • Carta de compromiso. • Recolección de fotocopia de documento de identidad del aprendiz y del acudiente.

8. PARTICIPACION COMO JURADO EN PROCESO DE SUSTENTACION

Se participó como jurado, evaluando el proceso de sustentación de los proyectos productivos de las I.E Rural del sur, de Tunja I.E La libertad de Samacá, IE José María Silva Salazar de Buenavista

La sustentación de proyectos fue organizada en auditorio y en empresa por Las instituciones, con diferentes líneas de producción, se realizó sesión de preguntas, donde se les realizo sugerencias para realizar algunas correcciones en algunos documentos, se hicieron preguntas, todos los grupos participantes aprobaron el proceso.

10. EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS EN LOS PORCESOS FORMATIVOS

INSTITUCION EDUCATIVAS




12 nov 2024 10:22:22 a
Carol Vanessa Nar


12 nov 2024 10:22:20 a
Carol Vanessa Nar






12 nov 2024 8:51:08 a
Altitud:3005


12 nov 2024 7:17:02 a
Altitud:2999


12 nov 2024 10:22:22 a
Carol Vanessa Nar


12 nov 2024 10:22:20 a
Carol Vanessa Nar






12 nov 2024 8:51:08 a
Altitud:3005


12 nov 2024 7:17:02 a
Altitud:2999



Atentamente,

Firma
Carol Vanessa Naranjo Zarate
Contratista
C.C. No. 52.761.737 Bogotá

Recibí a satisfacción:

CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4509054**
Coordinadora Académico
Coordinación Académica