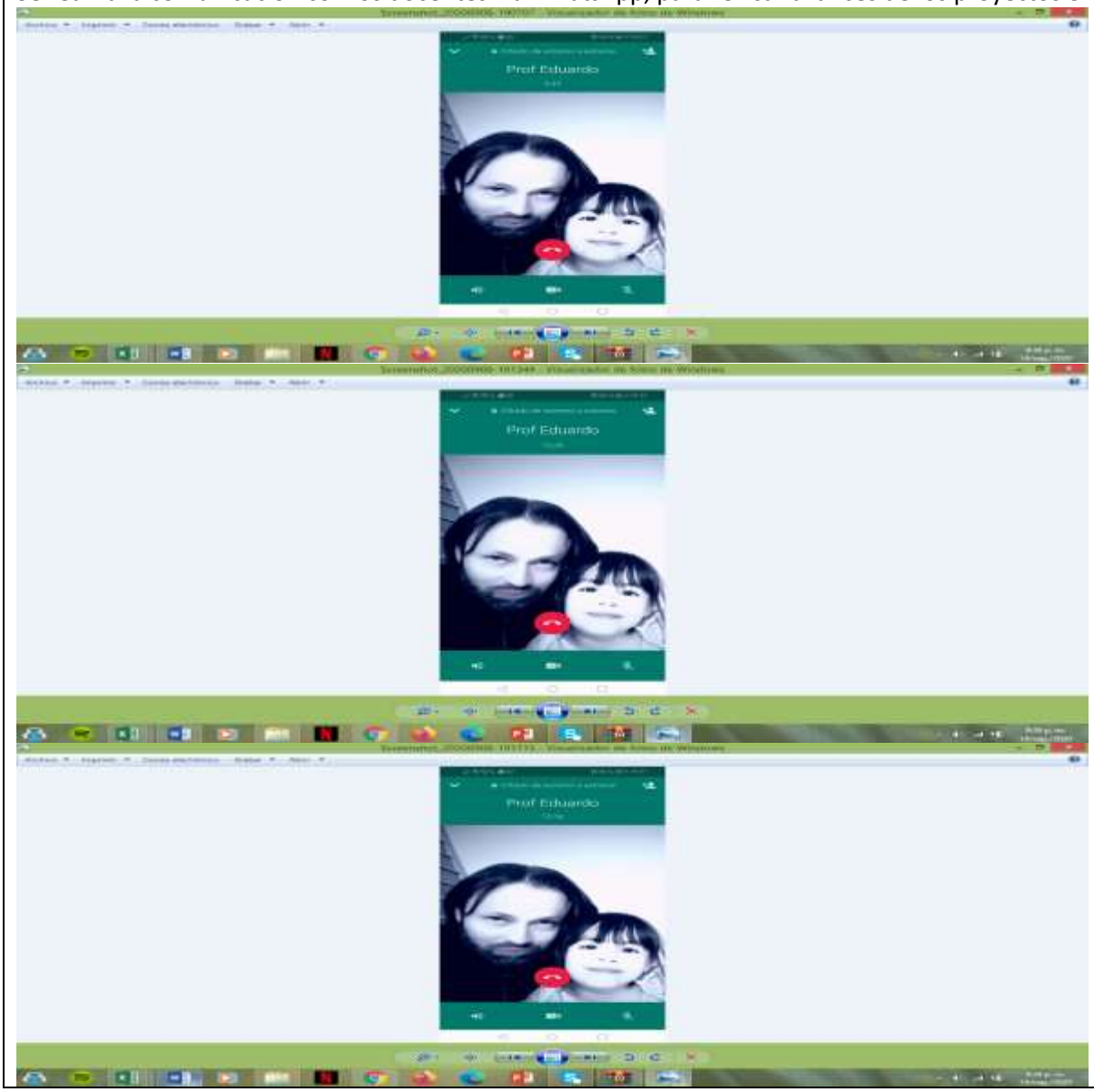
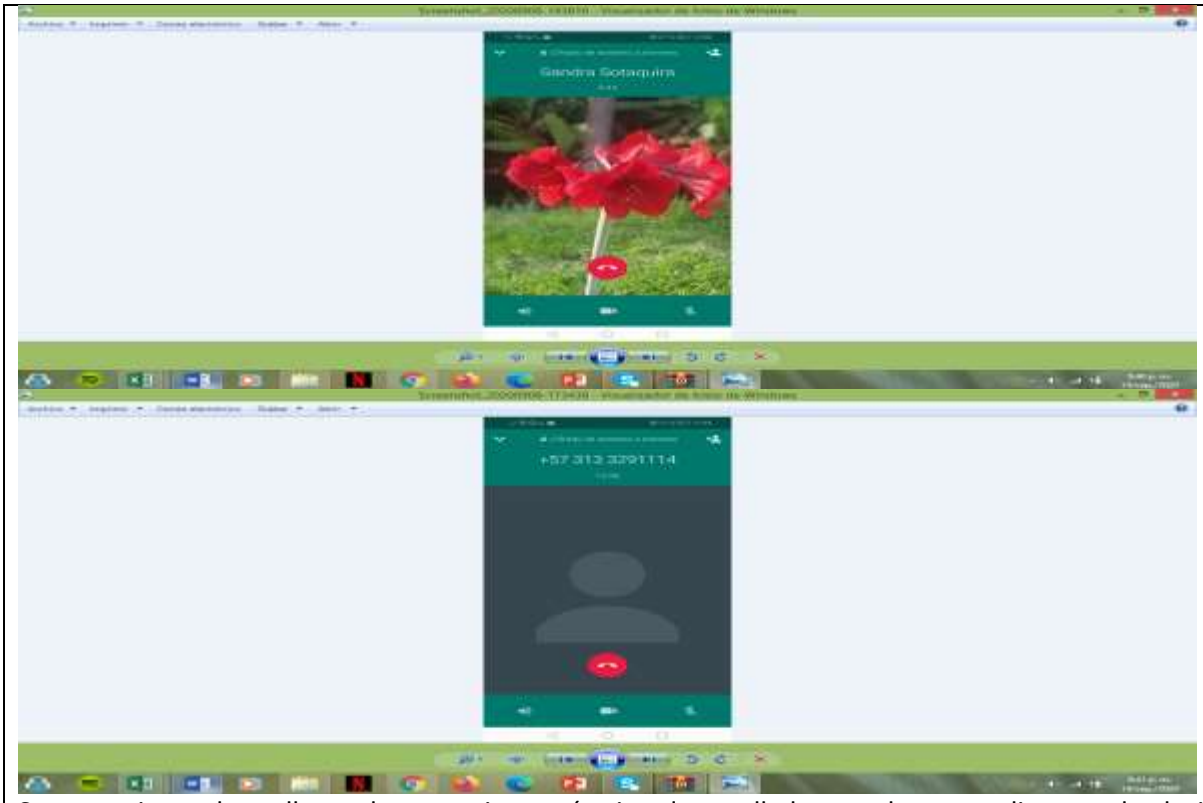
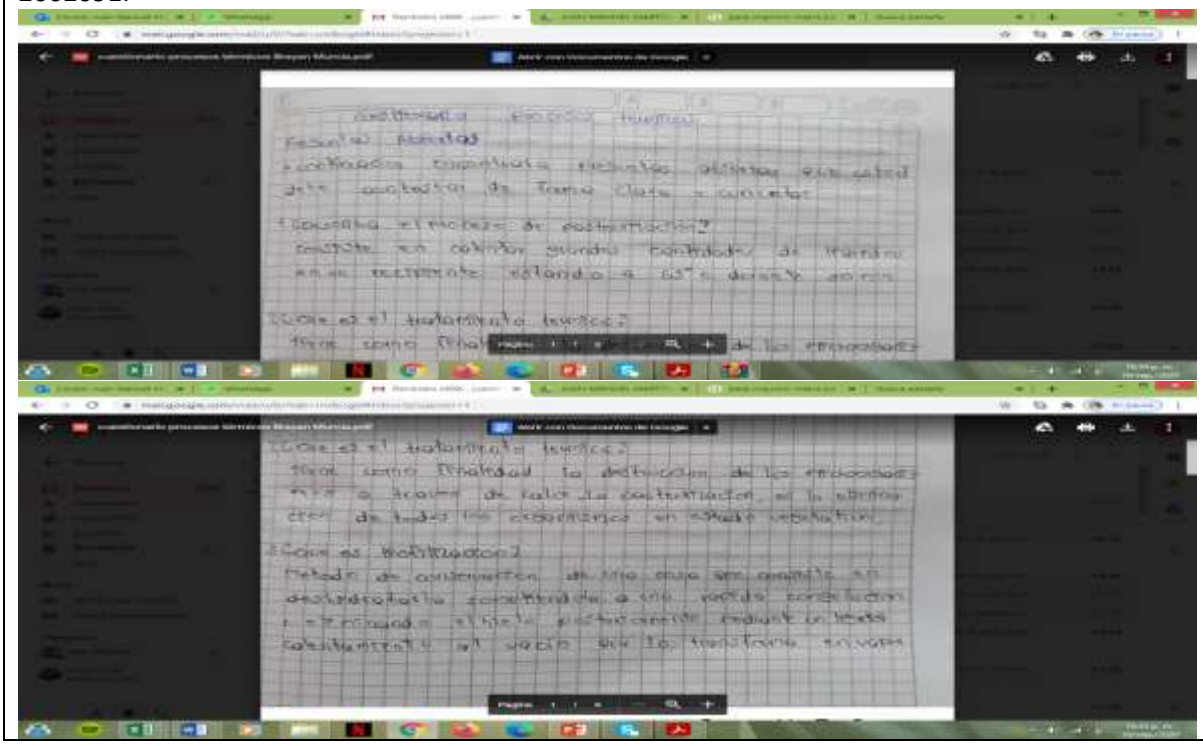
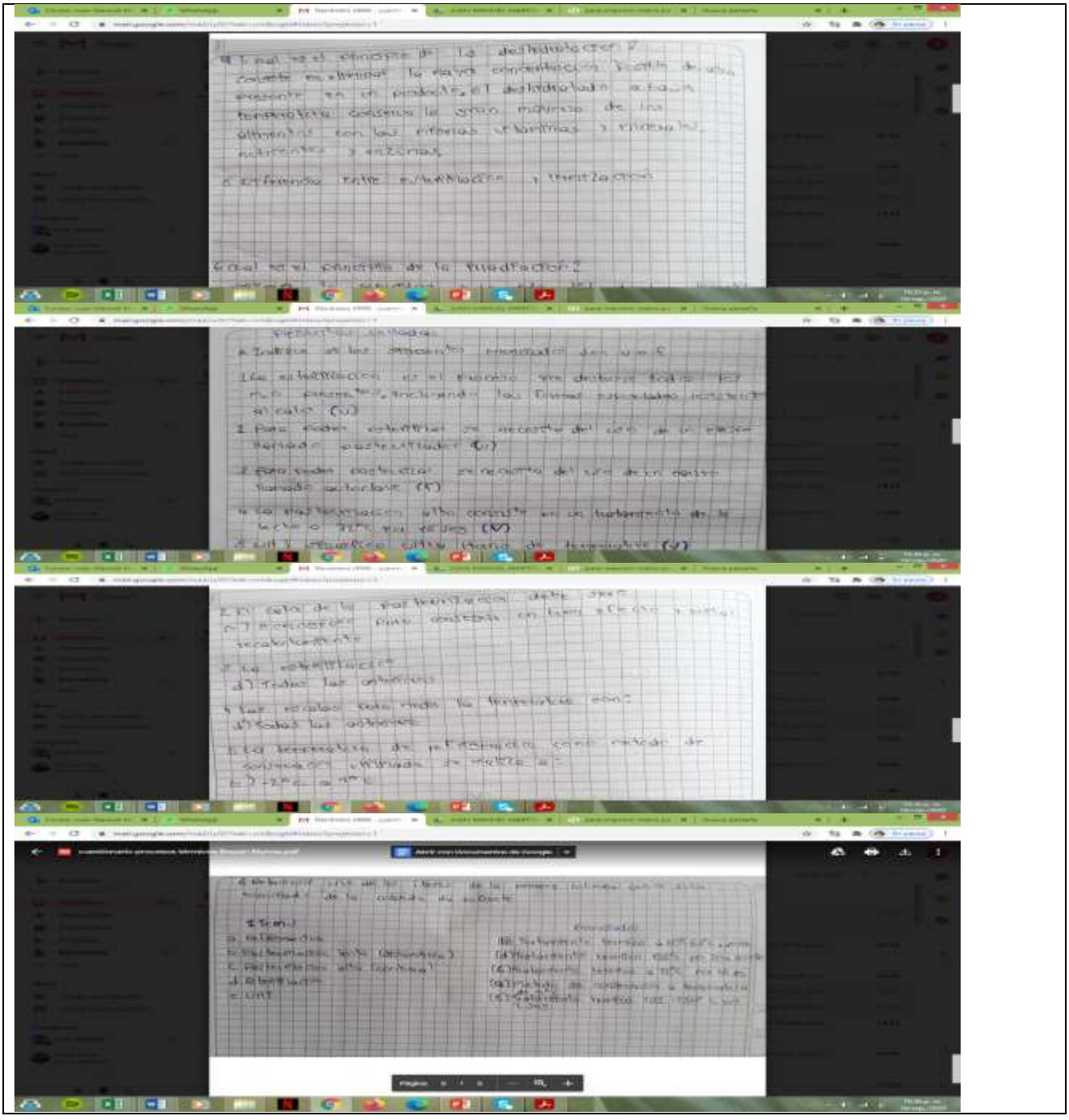
ACTA No.		
REUNIÓN PARA IDENTIFICACIÓN DE ACCIONES DE FORMACIÓN EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTICULADA		
CIUDAD Y FECHA: 14-15-16-17-18-23-24-29 SEP/2020---- 06-07-08 13-14 OCT 2020	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR:	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Desarrollar actividades de formación profesional integral de acuerdo al proyecto formativo planteado para los aprendices de la Institución Educativa_____		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Indicar las acciones de formación adelantadas en la Institución Educativa con el grado _____ que corresponde a la ficha de caracterización N° _____		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se realiza la comunicación con los docentes vía WhatsApp, para revisar avances de los proyectos en las I.E. 		

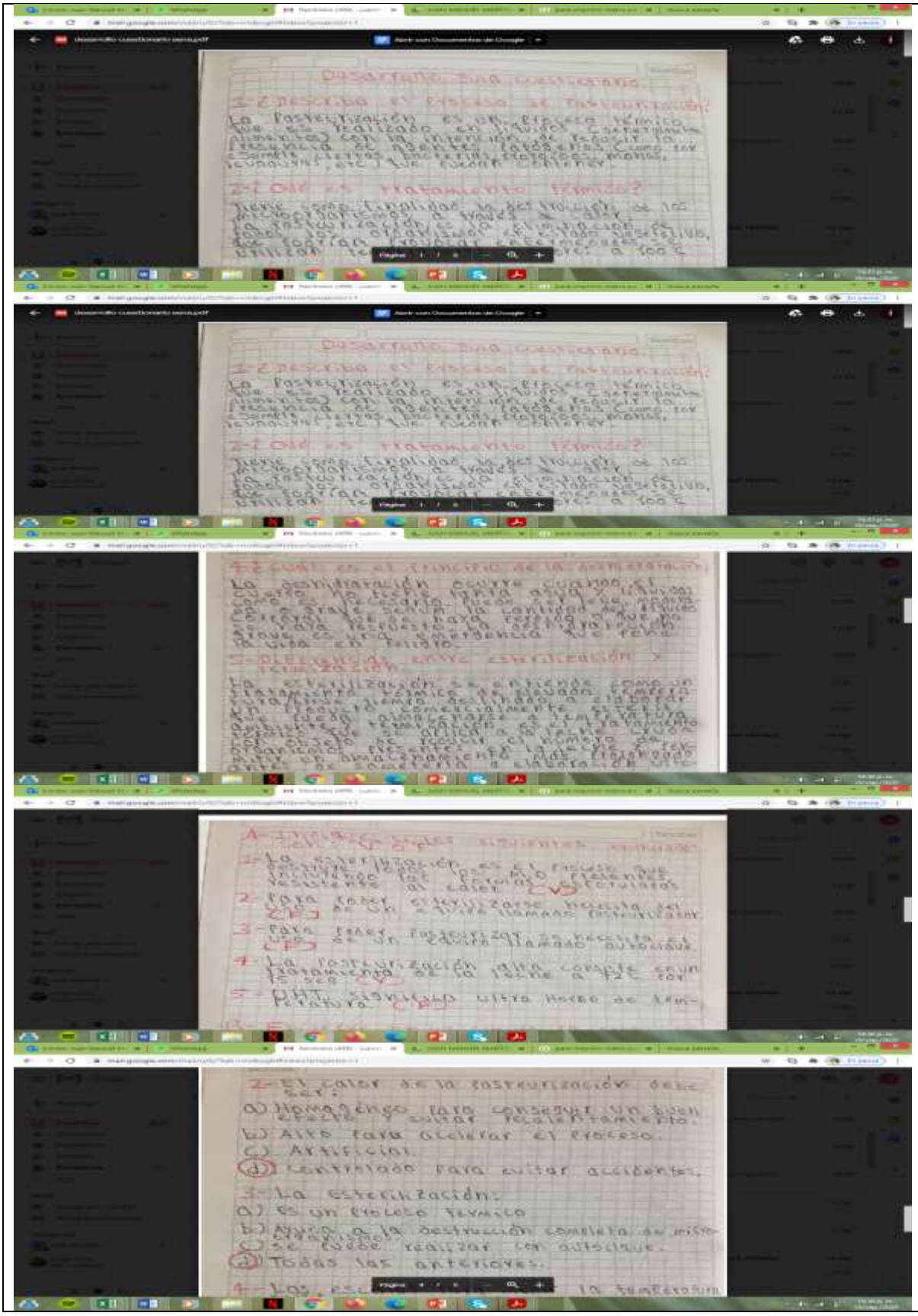

Prof Eduardo
Elver Bello Politecnico
Elver Bello Politecnico
Sandra Sotaquira



Se recepcionan los talleres de tratamiento térmico desarrollados por los aprendices grado decimo ficha 2062091.









- Firmar la evaluación

PREGUNTAS ABIERTAS

A continuación encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

1. ¿Describa el proceso de Pasteurización?

Procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto periodo de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido. "la pasteurización no altera el sabor y composición de los alimentos".

2. ¿Qué es Tratamiento Térmico?

Se denomina fundición o esmaltar (del inglés smelter, "fundidor") al proceso de fabricación de piezas, comúnmente metálicas pero también de plástico, consistente en fundir un material e introducirlo en una cavidad (vaciado, moldeado), llamada molde, donde se solidifica.

3. ¿Qué es liofilización?

La deshidratación es la alteración o falta de agua y sales minerales en el plasma de un cuerpo, también se puede definir como la pérdida de agua corporal por encima del 3 % . Puede producirse por estar en una situación de mucho calor (sobre todo si hay mucha humedad), ejercicio intenso, falta de bebida o una combinación de estos factores. También ocurre en aquellas enfermedades donde está alterado el balance hidroelectrolítico.

5. Diferencia entre esterilización y termización

En el caso de la upetización, la temperatura a la que se calienta el alimento es de 150 grados. Se hace inyectando vapor durante uno o dos segundos, lo que acaba con todas las bacterias. Después, como en el caso de la pasteurización, se enfría a 4 grados.

6. ¿Cuál es el principio de la irradiación?

PREGUNTAS CERRADAS

A. Indique si los siguientes enunciados son: "V" o "F"

1. La esterilización es el proceso que destruye todos los m.o presentes, incluyendo las formas esporuladas resistentes al calor. ( )
2. Para poder esterilizar se necesita del uso de un equipo llamado pasteurizador. ( )
3. Para poder pasteurizar se necesita del uso de un equipo llamado autoclave. ( )
4. La pasteurización alta consiste en un tratamiento de la leche a 72ºC por 15 seg. ( )
5. UHT significa Ultra Horno de Temperatura. ( )

B. Encierre en un círculo la respuesta correcta

1. *El equipo de pasteurización consta de:*

a). Un sistema de encendido y apagado.
b). Un sistema de calentamiento, refrigeración y un intercambiador de calor.
C. Un sistema de encendido y enfriado.
d). Ninguna de las anteriores

2. *El calor de la pasteurización debe ser:*



8. Relacione una de las ítems de la primera columna con un solo enunciado de la columna de en frente

ITEMS	ENUNCIADOS
a. Refrigeración	( ) Tratamiento térmico a 60-63°C x 30min
b. Pasteurización Lenta (discontinua)	( ) Tratamiento térmico 138°C por 20 a 30 minutos
c. Pasteurización alta (continua)	( ) Tratamiento térmico a 72°C por 15 seg
d. Esterilización	( ) Método de conservación a temperatura de 4°C
e. UHT	( ) Tratamiento térmico 135 – 150 °C por 2 segundos

EVALUACION

OBSERVACIONES:

JUICIO DE VALOR:

Ciudad – Fecha: 11- 09- 2020

Firma Instructor:

Firma Aprendiz: Tarmia Alejandra Paredes Bonilla

INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

Regional: BOYACA | Centro de formación: CEDEAGRO

Fecha de aplicación: (Día – Mes – Año):

Programa de Formación: Técnico en Agricultura Ambiental

Proyecto de Formación: Implementación de procesos para la producción de derivados lácteos en las instituciones educativas ubicadas con el SENA en el departamento de Boyacá.

Competencia: Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes

Resultados de aprendizaje: Conocer los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos

Nombre de la Evidencia: Cuestionario

Criterios de evaluación: Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto.
Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos

Duración del cuestionario: 30 minutos

Nombre del Aprendiz: **Patricia Bernal Naranjo** | Ficha: 2002081

Nombre del Instructor: JUAN ERASMO MARTINEZ O

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando tinta clara y legible
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

PREGUNTAS ABIERTAS

A continuación, encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concisa:

1. ¿Describa el proceso de Pasteurización?

La pasteurización es un proceso térmico que se realizado en líquidos con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos que estos puedan contener.
Consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80°C durante un corto periodo de tiempo, enfriándolo después rápidamente, con el fin de evitar los microorganismos en ahorre la contaminación y cualquiera del líquido.
Este proceso es más usado en productos lácteos.

Pasteurización lenta o discontinua:
PROCESO: En este método consiste en calentar la leche a temperaturas entre 62 y 64°C y mantenerla a esta temperatura durante 30 minutos.
La leche es calentada en recipientes o tanques de capacidad variable (generalmente de 200 a 1500 litros); estos tanques son de acero inoxidable, preferentemente y están encamisados (doble pared); la leche es calentada por medio de vapor o agua caliente que circula entre las paredes del tanque.
Luego de los 30 minutos, la leche es enfriada a temperaturas entre 4 y 10°C pegen la concentrasca. Para efectuar este enfriamiento se puede usar el mismo recipiente haciendo circular por la camisa de doble fondo agua helada hasta que la leche tenga la temperatura deseada o el enfriador de superficie contra de enfriamiento.

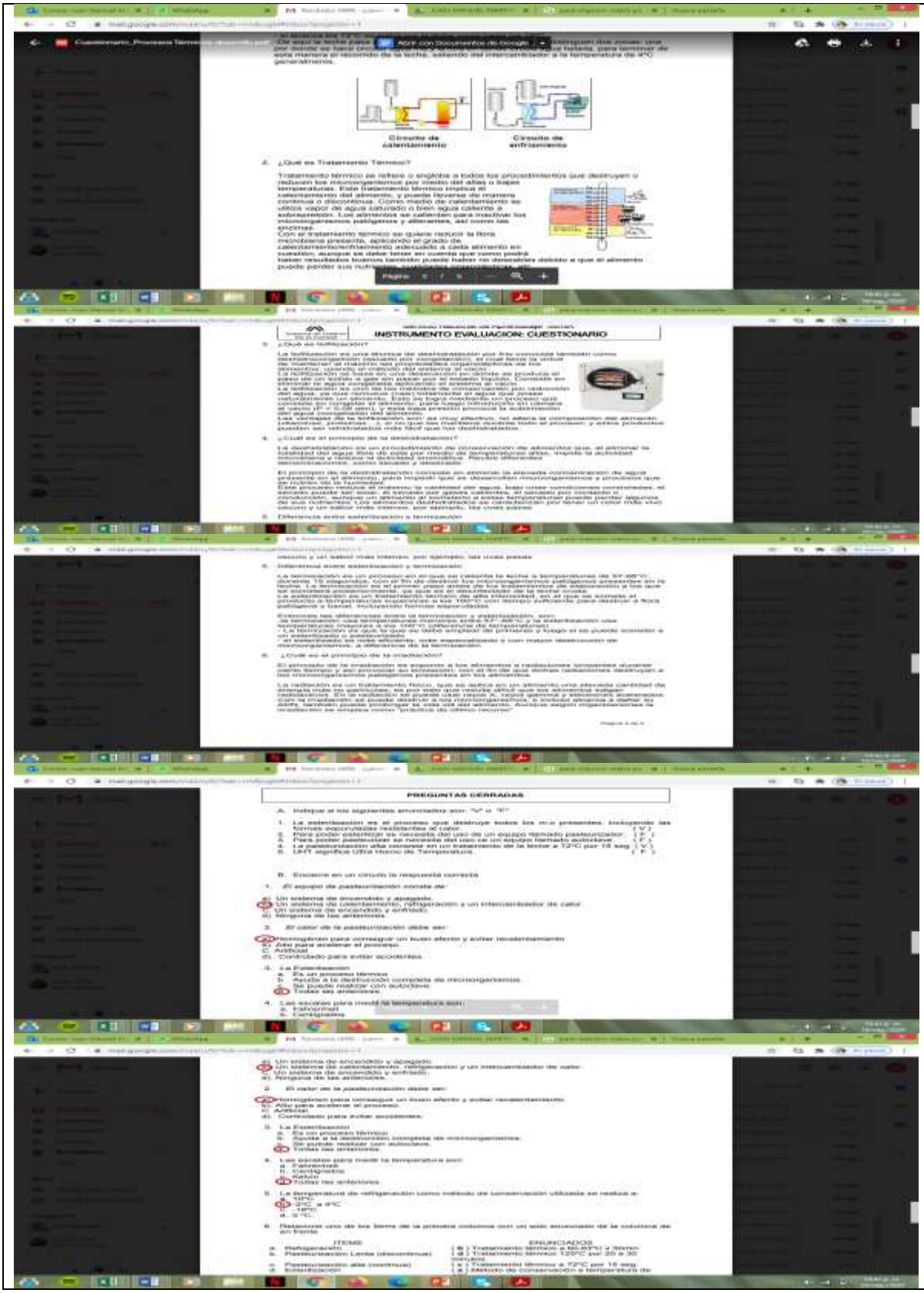
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

Pasteurización alta o continua:
Llamada también pasteurización HTST (Heat Temperature Short Time), este tratamiento consiste en aplicar a la leche una temperatura de 72 - 73°C en un tiempo de 15 a 20 segundos.

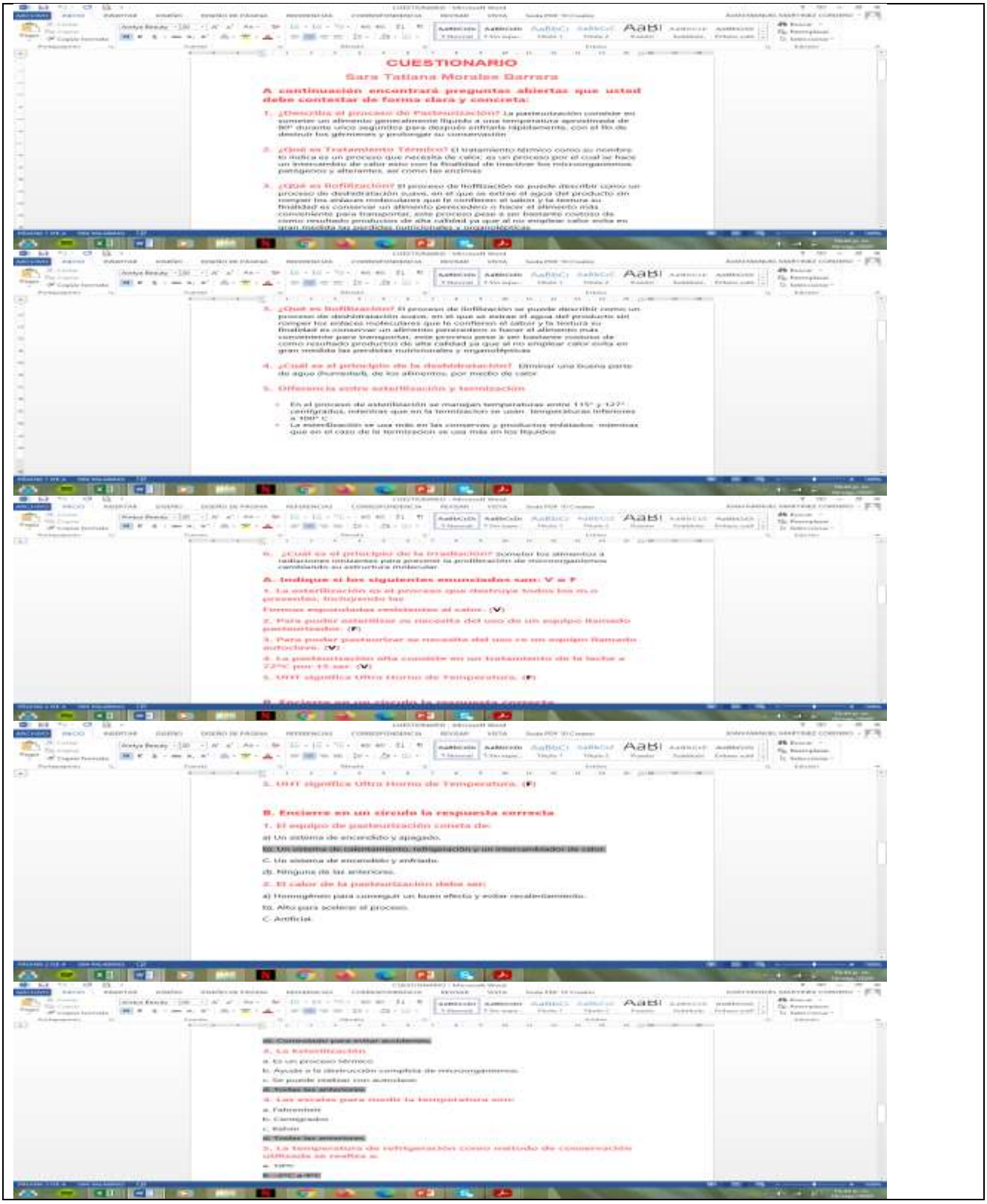
Este pasteurizamiento se realiza en intercambiadores de calor de placas, y el recorrido que hace la leche en el mismo es el siguiente:

-La leche llega al equipo intercambiador a 4°C aproximadamente, proveniente de un tanque regulador; la leche cruda se calienta a 68°C aprox por medio de la leche ya pasteurizada cuya temperatura es aproximada en esta zona de regeneración.
- Al salir de la sección de regeneración, la leche pasa a través de un filtro que elimina impurezas que pueda contener.
- Luego la leche pasa a los calentadores de calor de la zona o área de calentamiento donde se la calienta hasta la temperatura de pasteurización, esta es 72 - 73°C por medio de agua caliente.
-Alcanzada esta temperatura se retiene la leche de 15 a 20 seg.
- Luego la leche pasa por una válvula de derivación; en esta válvula, si la leche no alcanza la temperatura de 72 - 73°C, automáticamente la hace regresar al tanque de alimentación para ser luego reprocesada; pero si la leche alcanza la temperatura de 72 - 73°C.
- al alcanza los 72°C se enfría por la leche cruda hasta los 18°C.
-De aquí la leche pasa a la sección de enfriamiento en donde se distinguen dos zonas: una por donde se hace circular agua fría y la otra en donde circula agua helada, para terminar de esta manera el recorrido de la leche, saliendo del intercambiador a la temperatura de 4°C generalmente.



INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO

PREGUNTAS CERRADAS



CUESTIONARIO

Sara Tatiana Morales Barrera

A continuación encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

1. ¿Describa el proceso de Pasteurización? La pasteurización consiste en someter un alimento generalmente líquido a una temperatura aproximada de 80° durante unos segundos para después enfriarlo rápidamente, con el fin de destruir los gérmenes y prolongar su conservación

2. ¿Qué es Tratamiento Térmico? El tratamiento térmico como su nombre lo indica es un proceso que necesita de calor, es un proceso por el cual se hace un intercambio de calor esto con la finalidad de inactivar los microorganismos patógenos y alterantes, así como las enzimas

3. ¿Qué es Ilofilización? El proceso de liofilización se puede describir como un proceso de deshidratación suave, en el que se extrae el agua del producto sin romper los enlaces moleculares que le confieren el sabor y la textura su finalidad es conservar un alimento perecedero o hacer el alimento más conveniente para transportar, este proceso pese a ser bastante costoso da como resultado productos de alta calidad ya que al no emplear calor evita en gran medida las pérdidas nutricionales y organolépticas

4. ¿Cuál es el principio de la deshidratación? Eliminar una buena parte de agua (humedad), de los alimentos, por medio de calor

5. Diferencia entre esterilización y termización

- En el proceso de esterilización se manejan temperaturas entre 115° y 121° centígrados, mientras que en la termización se usan temperaturas inferiores a 100° C
- La esterilización se usa más en las conservas y productos enlatados mientras que en el caso de la termización se usa más en los líquidos

6. ¿Cuál es el principio de la irradiación? Someter los alimentos a radiaciones ionizantes para prevenir la proliferación de microorganismos cambiando su estructura molecular

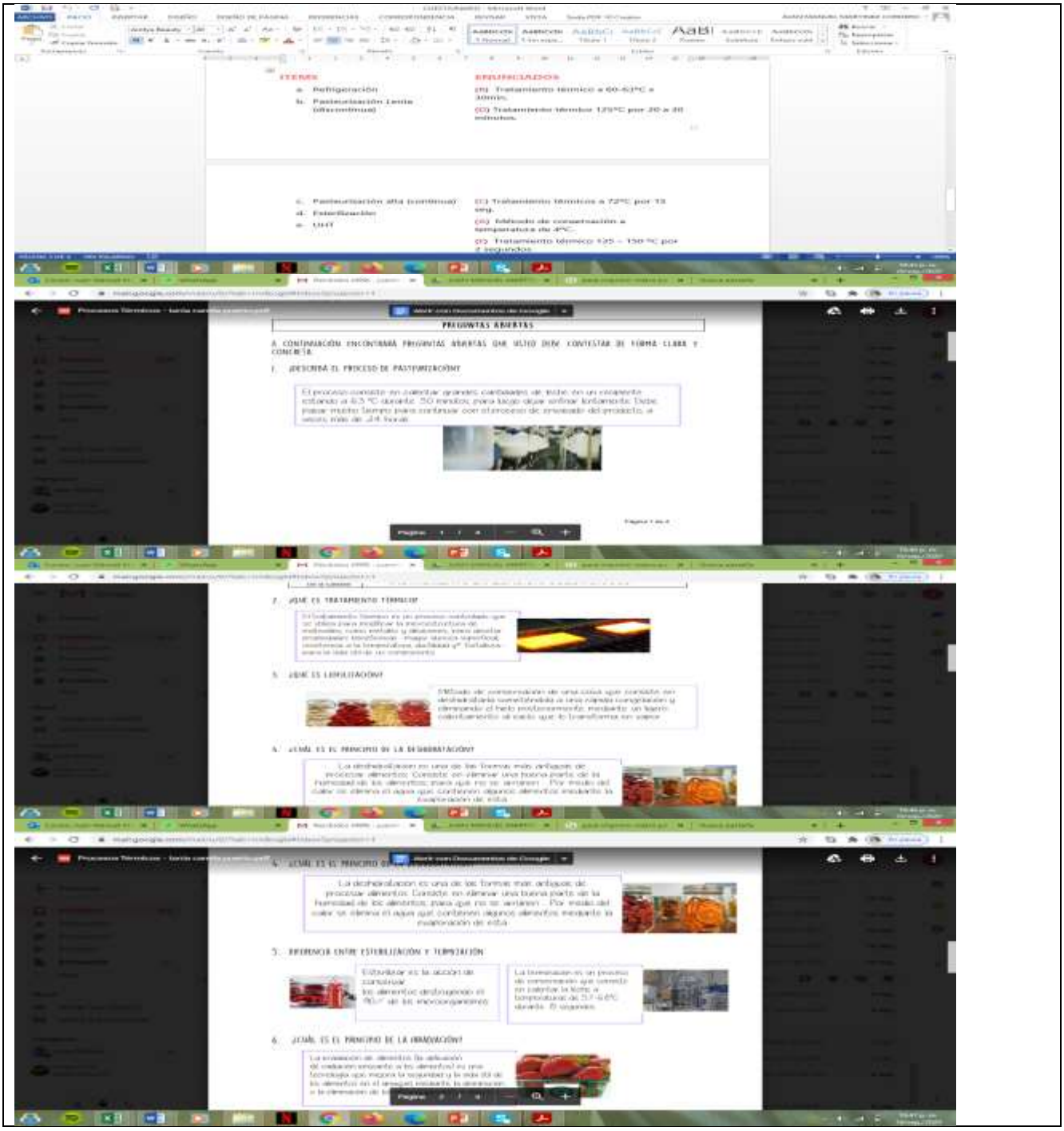
A. Indique si las siguientes enunciados son: V o F

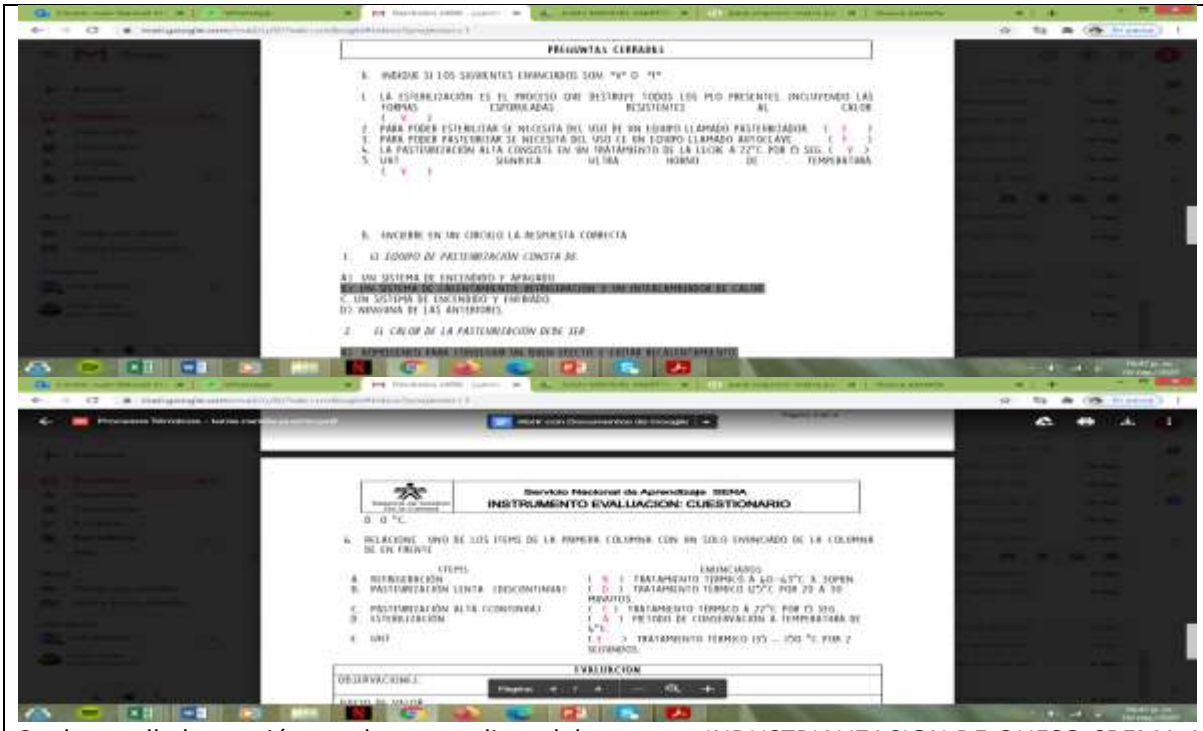
1. La esterilización es el proceso que destruye todos los micro presentes, incluyendo las
Formas esporuladas resistentes al calor. (V)
2. Para poder esterilizar es necesita del uso de un equipo llamado pasteurizador. (F)
3. Para poder pasteurizar se necesita del uso es un equipo llamado autoclave. (V)
4. La pasteurización alta consiste en un tratamiento de la leche a 72°C por 15 seg. (V)
5. UHT significa Ultra Horno de Temperatura. (F)

B. Encierre en un círculo la respuesta correcta

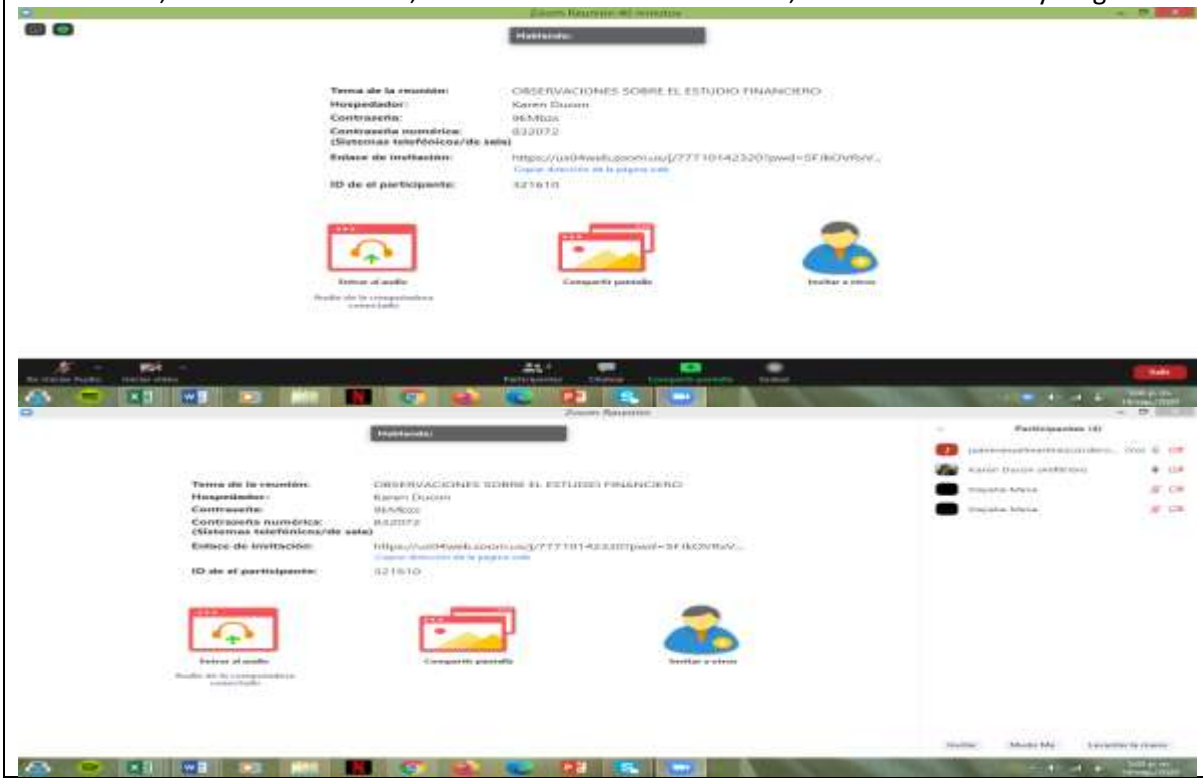
1. El equipo de pasteurización consta de:
a) Un sistema de encendido y apagado.
b) Un sistema de calentamiento, refrigeración y un intercambiador de calor.
C. Un sistema de encendido y enfriado.
d) Ninguna de las anteriores.
2. El calor de la pasteurización debe ser:
a) Homogéneo para conseguir un buen efecto y evitar recalentamiento.
b) Alto para acelerar el proceso.
C. Artificial.

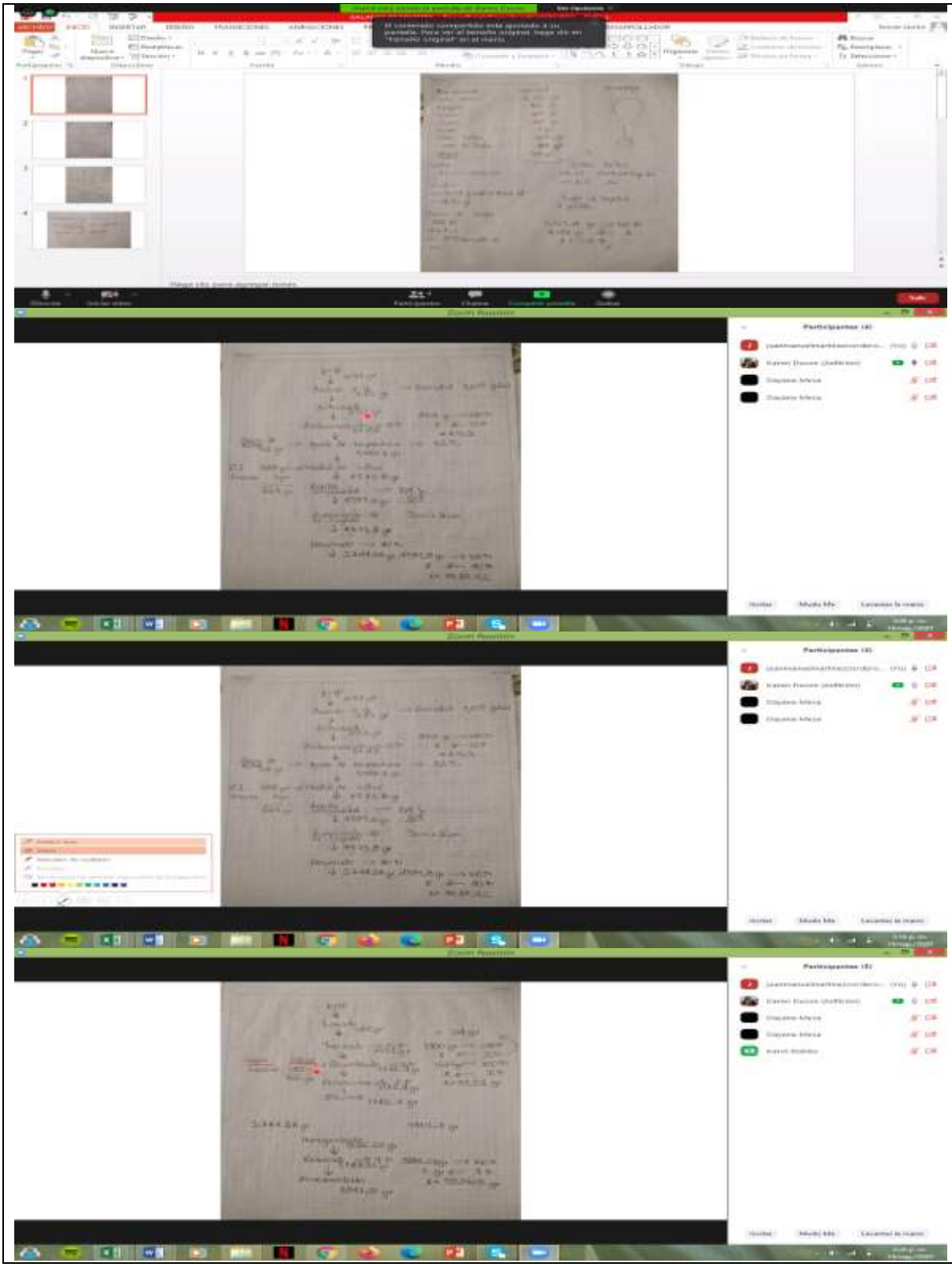
c) Controlado para evitar accidentes.
3. La esterilización
a. Es un proceso térmico
b. Ayuda a la destrucción completa de microorganismos
c. Se puede realizar con autoclave
d. Todas las anteriores
4. Las escalas para medir la temperatura son:
a. Fahrenheit
b. Centígrados
c. Kelvin
d. Todas las anteriores
5. La temperatura de refrigeración como método de conservación utilizada se refiere a:
a. 10°C
b. 0°C a 4°C

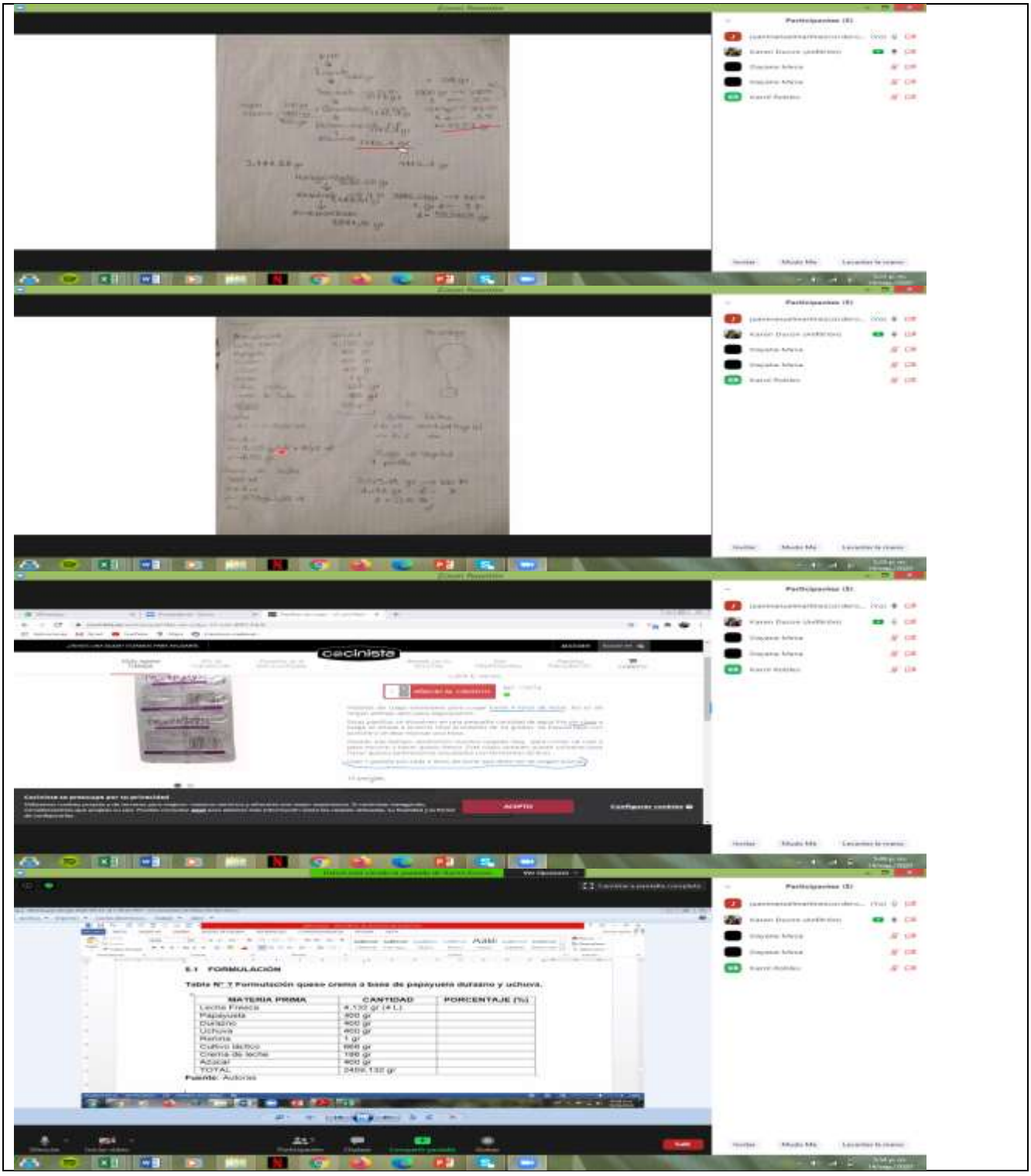

ITEMS
a. Refrigeración
b. Pasteurización Lenta (discontinua)
ENUNCIADOS
(B) Tratamiento térmico a 60-63°C a 30min.
(C) Tratamiento térmico 125°C por 30 a 35 minutos.
c. Pasteurización alta (continua)
d. Esterilización
e. UHT
(C) Tratamiento térmico a 72°C por 15 seg.
(A) Método de conservación a temperatura de 4°C.
(C) Tratamiento térmico 135 – 150 °C por 2 segundos
PREGUNTAS ABIERTAS
A CONTINUACIÓN ENCONTRARÁ PREGUNTAS ABIERTAS QUE USTED DEBE CONTESTAR DE FORMA CLARA Y CONCISA
1. ¿DESCRIBA EL PROCESO DE PASTEURIZACIÓN?
2. ¿QUE ES TRATAMIENTO TERMICO?
3. ¿QUE ES LIOFILIZACION?
4. ¿CUAL ES EL PRINCIPIO DE LA DESHIDRATACIÓN?
La deshidratación es una de las formas más antiguas de procesar alimentos. Consiste en eliminar una buena parte de la humedad de los alimentos, para que no se alteren. Por medio del calor se elimina el agua que contienen algunos alimentos evitando la multiplicación de mico
5. DIFERENCIA ENTRE ESTERILIZACIÓN Y TEMPERATURA
6. ¿CUAL ES EL PRINCIPIO DE LA IRRADIACIÓN?

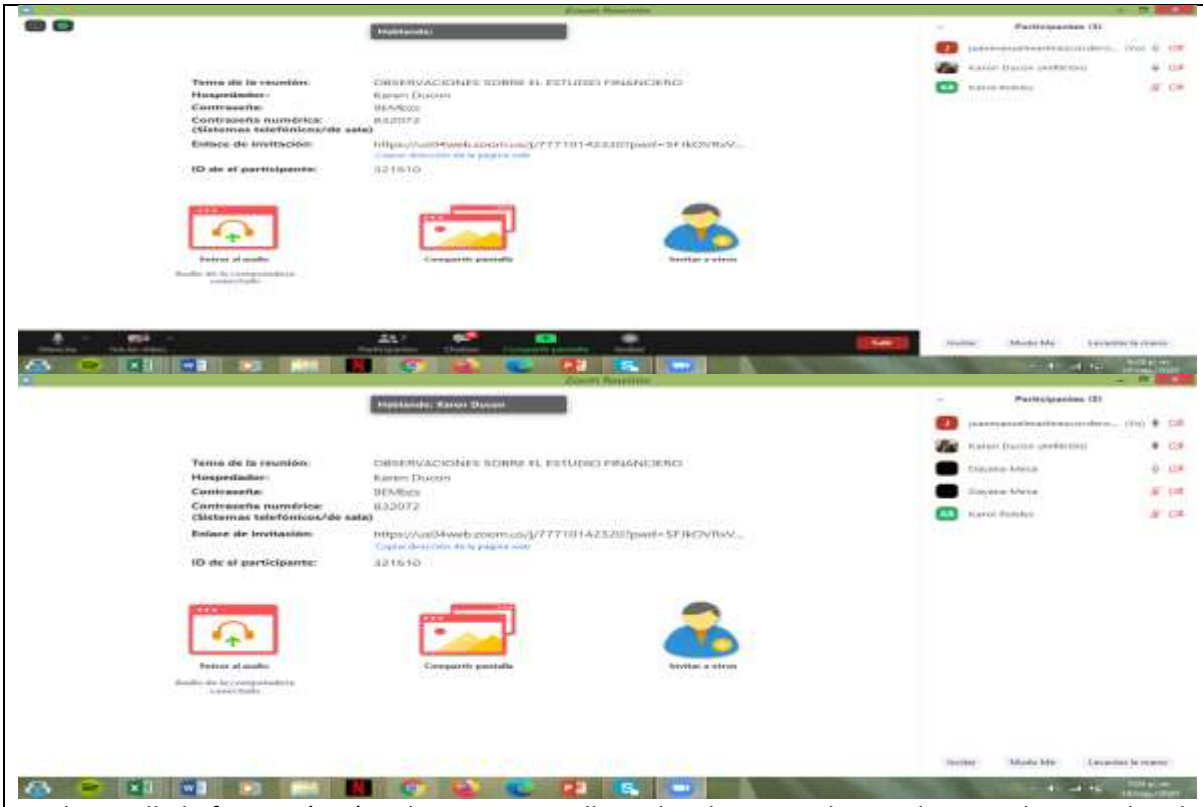


Se desarrolla la reunión con los aprendices del proyecto INDUSTRIALIZACION DE QUESO CREMA A BASE DE PAPAYUELA, DURAZNO Y UCHUA, revisando el estudio financiero, balance de materia y diagrama de proceso.

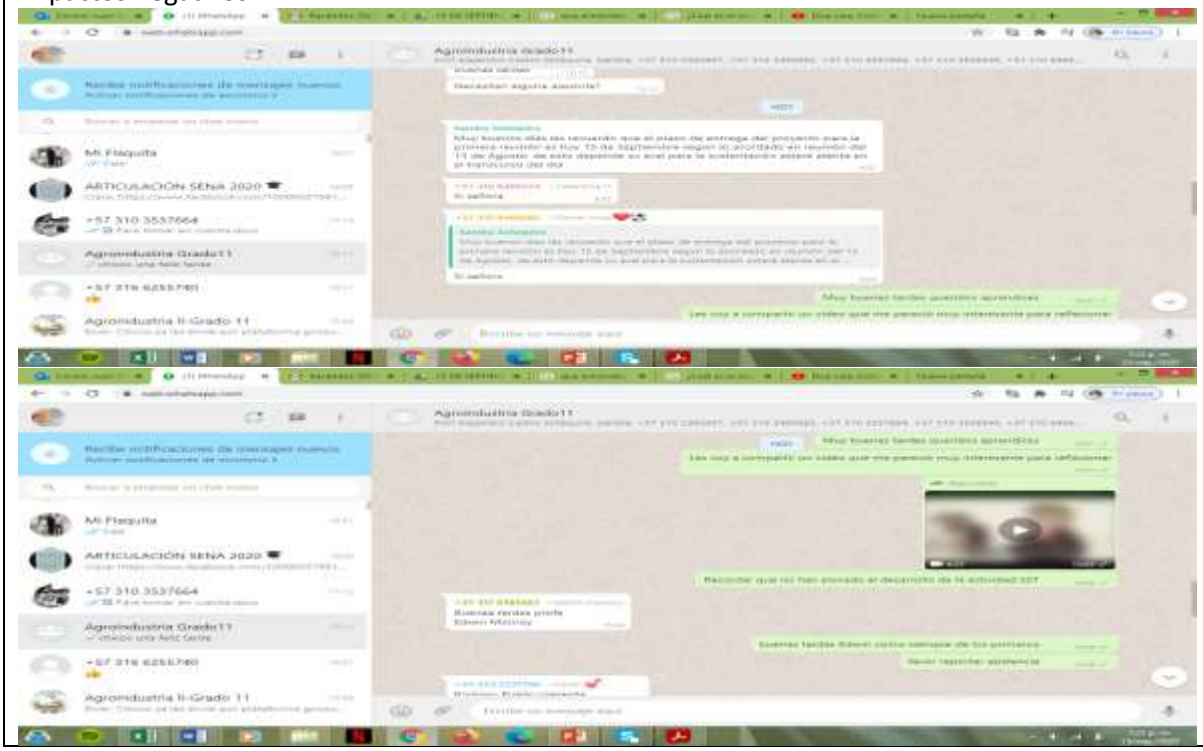


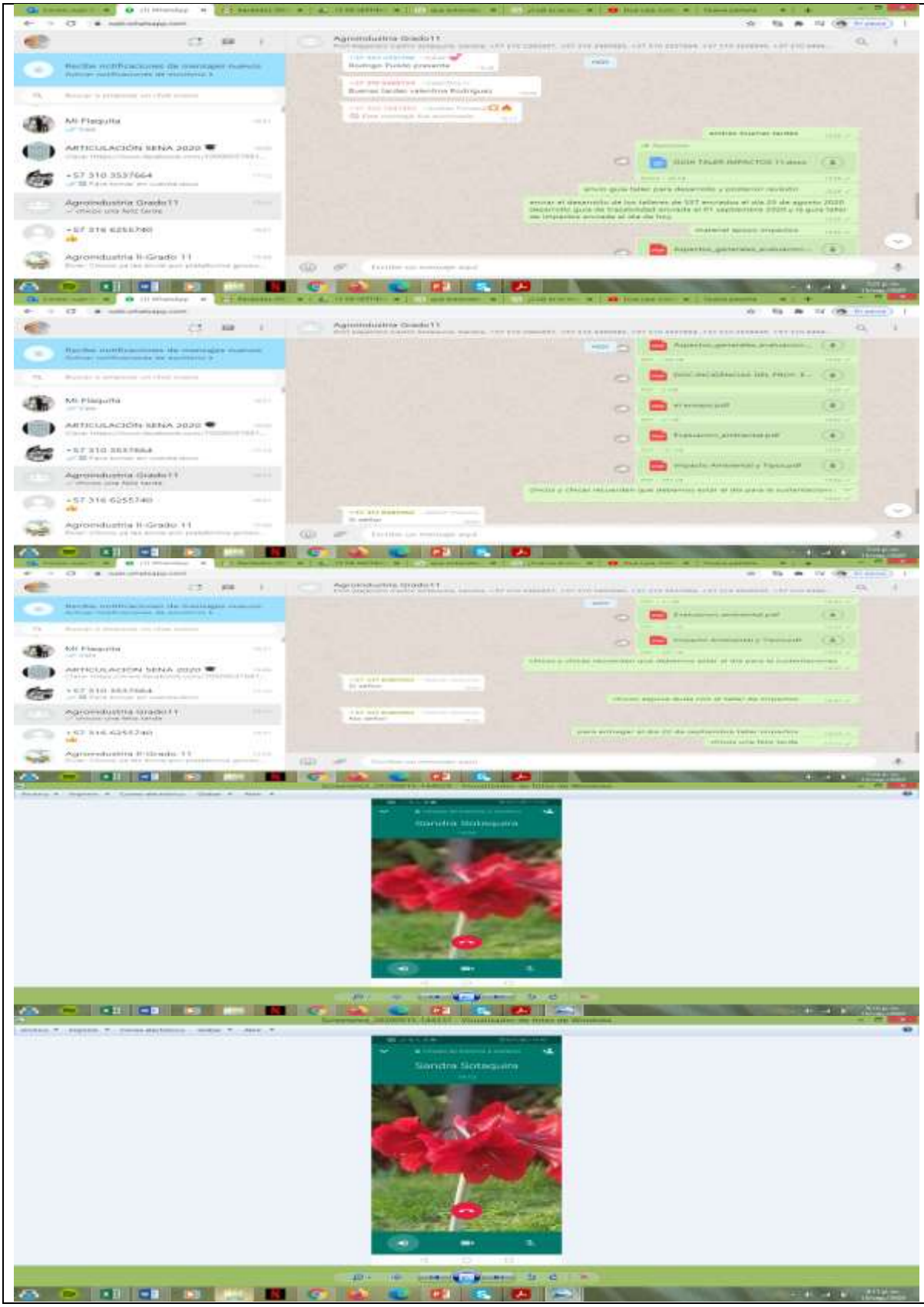


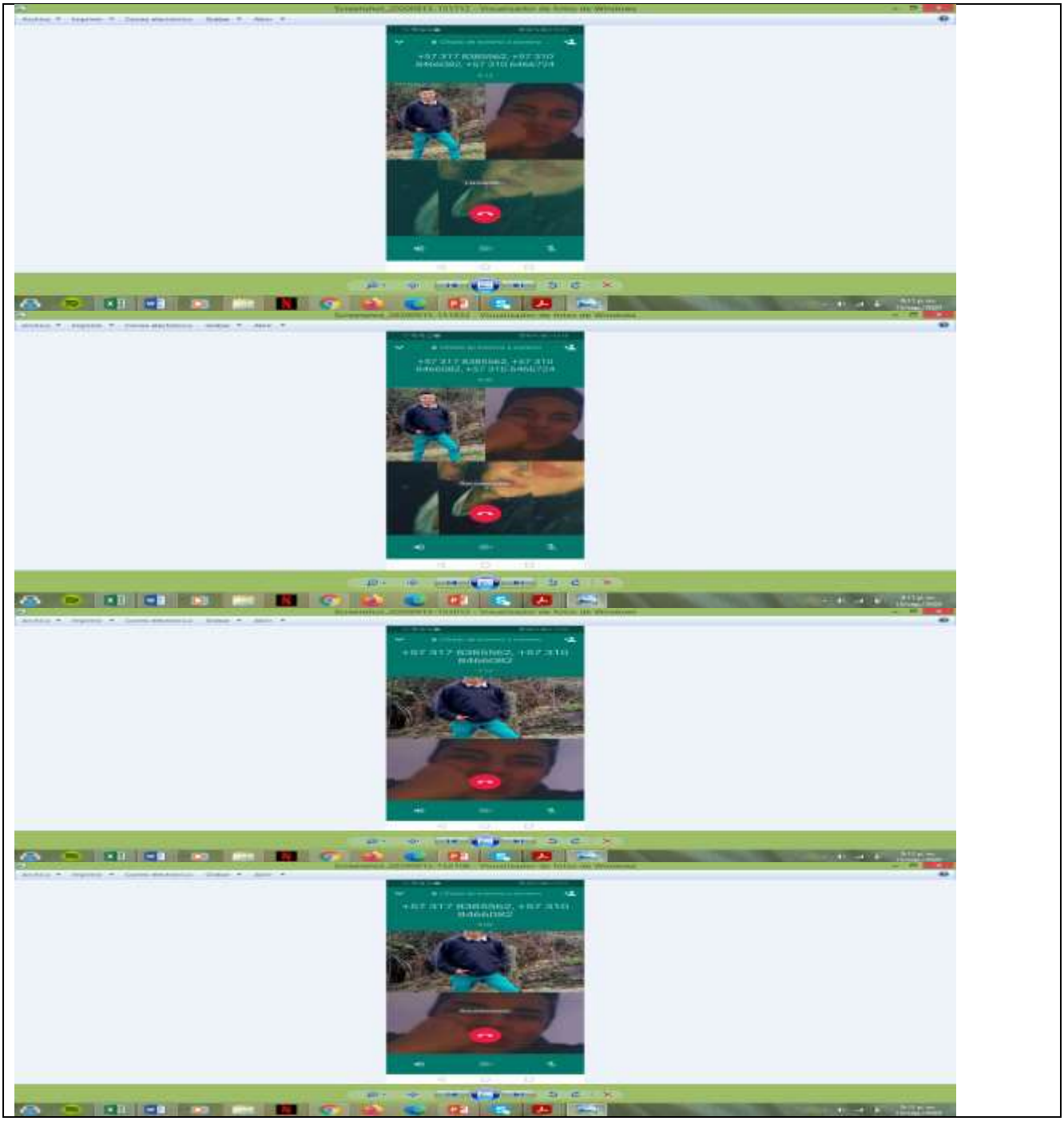

cecinista
6.1 FORMULACIÓN
Tabla N° 7 Formulación queso crema a base de papayuela durazno y uchuva.
MATERIA PRIMA
CANTIDAD
PORCENTAJE (%)
Leche Fresca
4.132 gr (4 L)
Papayuela
400 gr
Durazno
400 gr
Uchuva
400 gr
Renina
1 gr
Cultivo láctico
864 gr
Crema de leche
196 gr
Azúcar
400 gr
TOTAL
3486,132 gr
Fuente: Autores

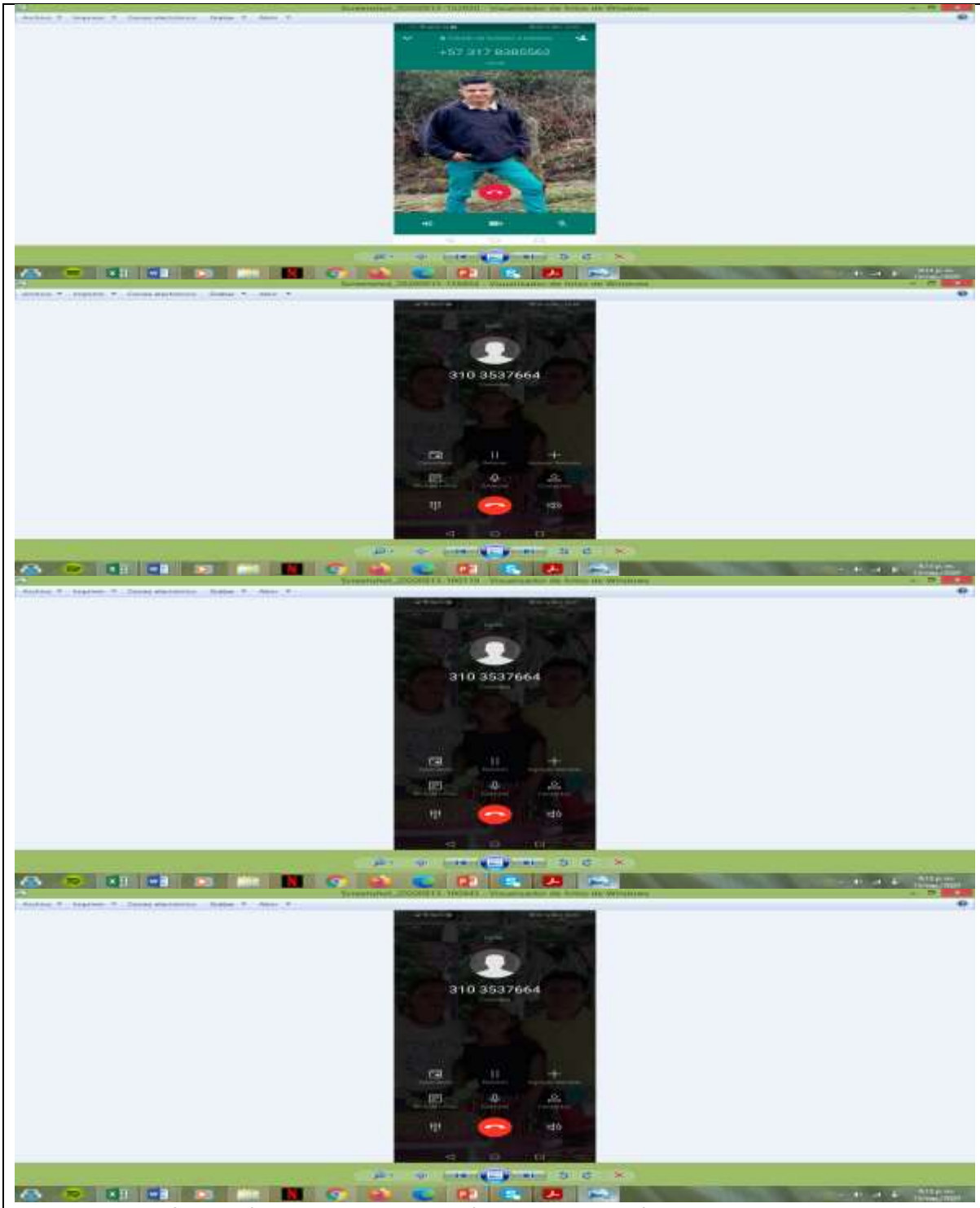


Se desarrolla la formación vía WhatsApp y por llamada a los aprendices y docente de acuerdo a la temática impacto del proyecto, impacto ambiental, impacto tecnológico, impacto social, impacto económico, posibles impactos negativos.

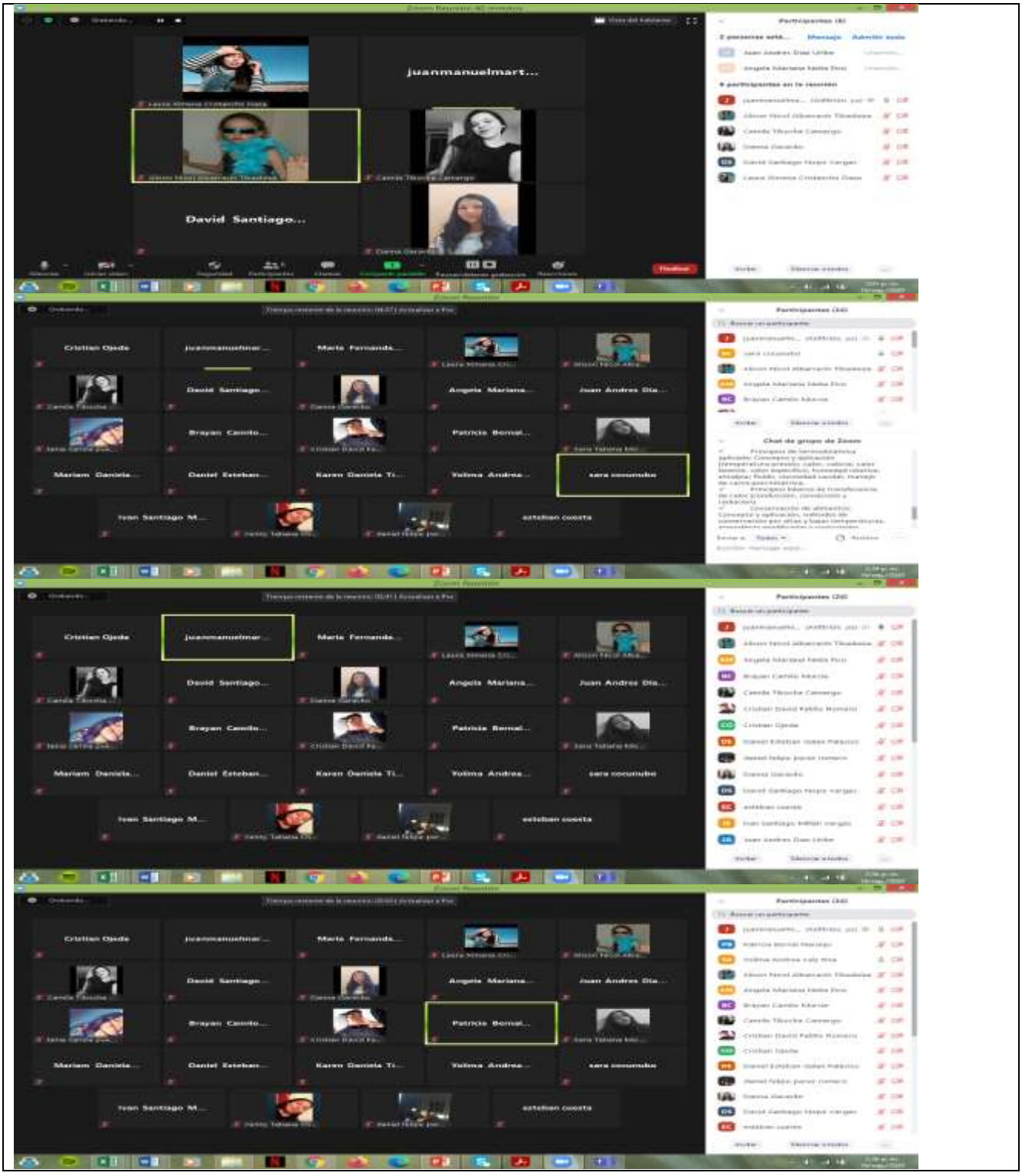


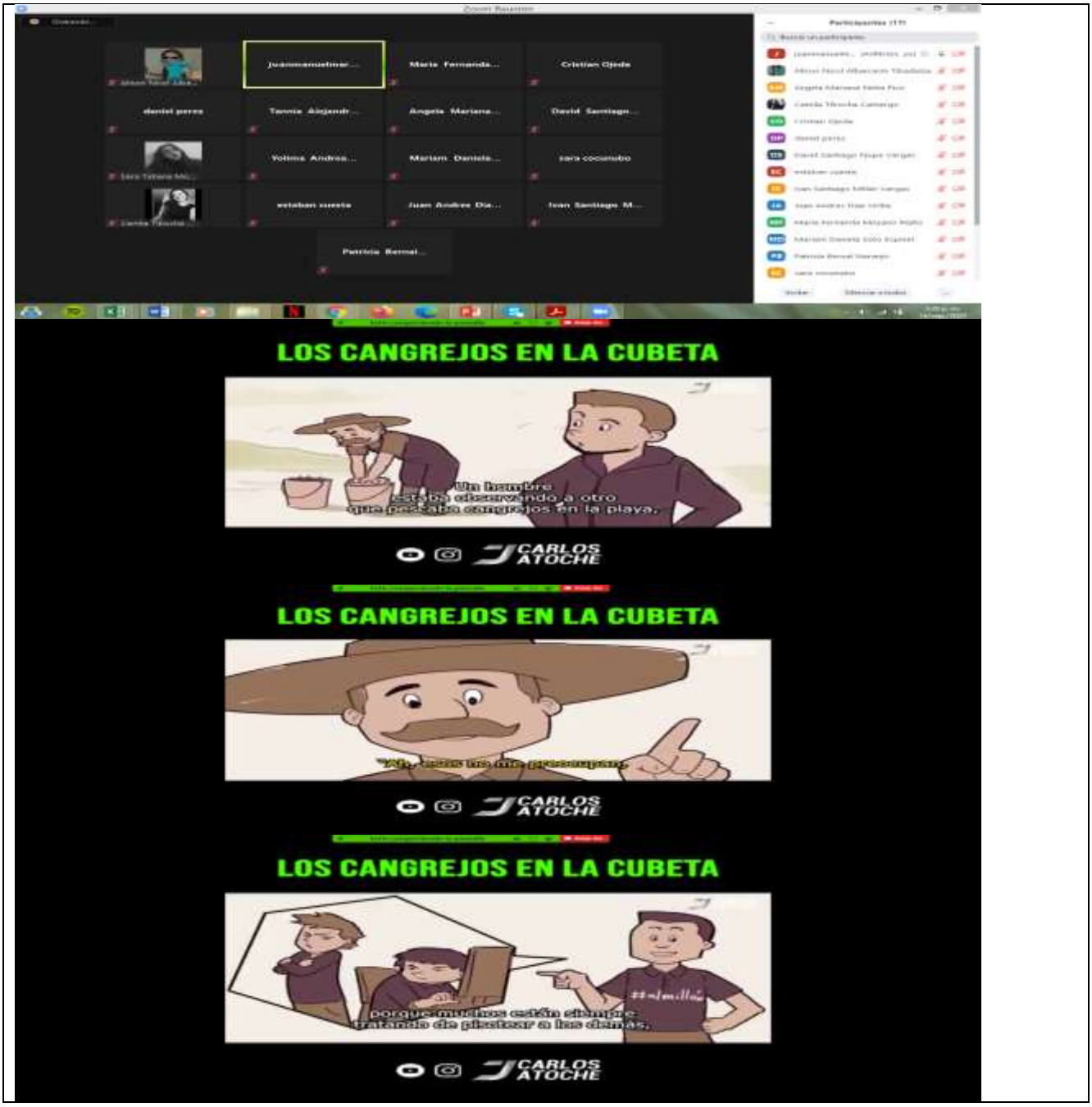

Agroindustria Grado11
Mi Flaquita
ARTICULACIÓN SENA 2020
+57 310 3537664
Agroindustria Grado11
+57 316 6255740
Agroindustria II-Grado 11
Sandra Sotaquira
Sandra Sotaquira

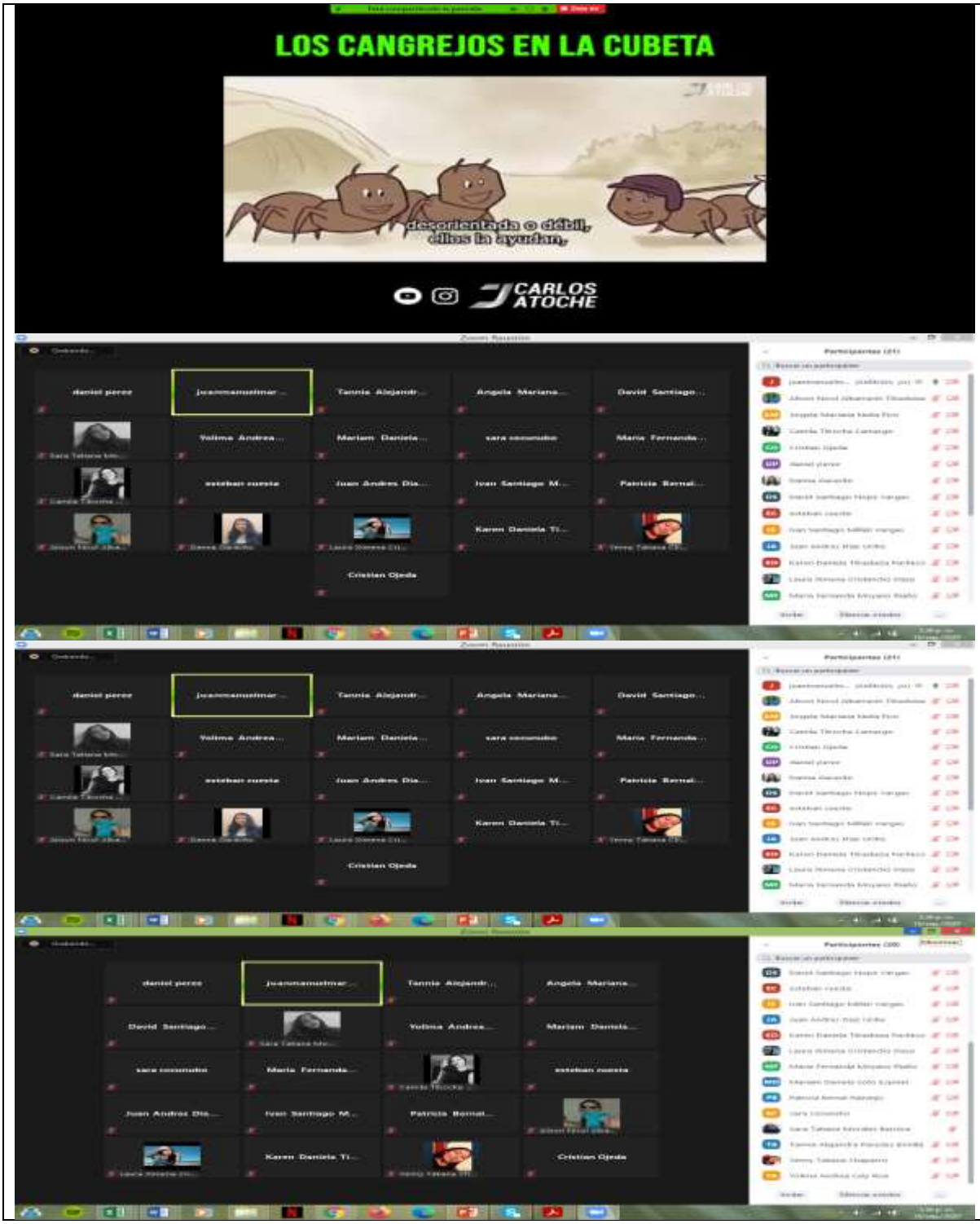




Se desarrolla la formación sobre tratamiento térmico, termodinámica y se les muestra un video de reflexión trabajo en equipo


juanmanuelmart...
David Santiago...
Cristian Ojeda
Maria Fernanda...
Angela Mariana...
Juan Andres Dia...
Brayan Camilo...
Patricia Bernal...
Mariam Daniela...
Daniel Esteban...
Karen Daniela Ti...
Yolima Andrea...
sara cocunubo
Ivan Santiago M...
esteban cuesta

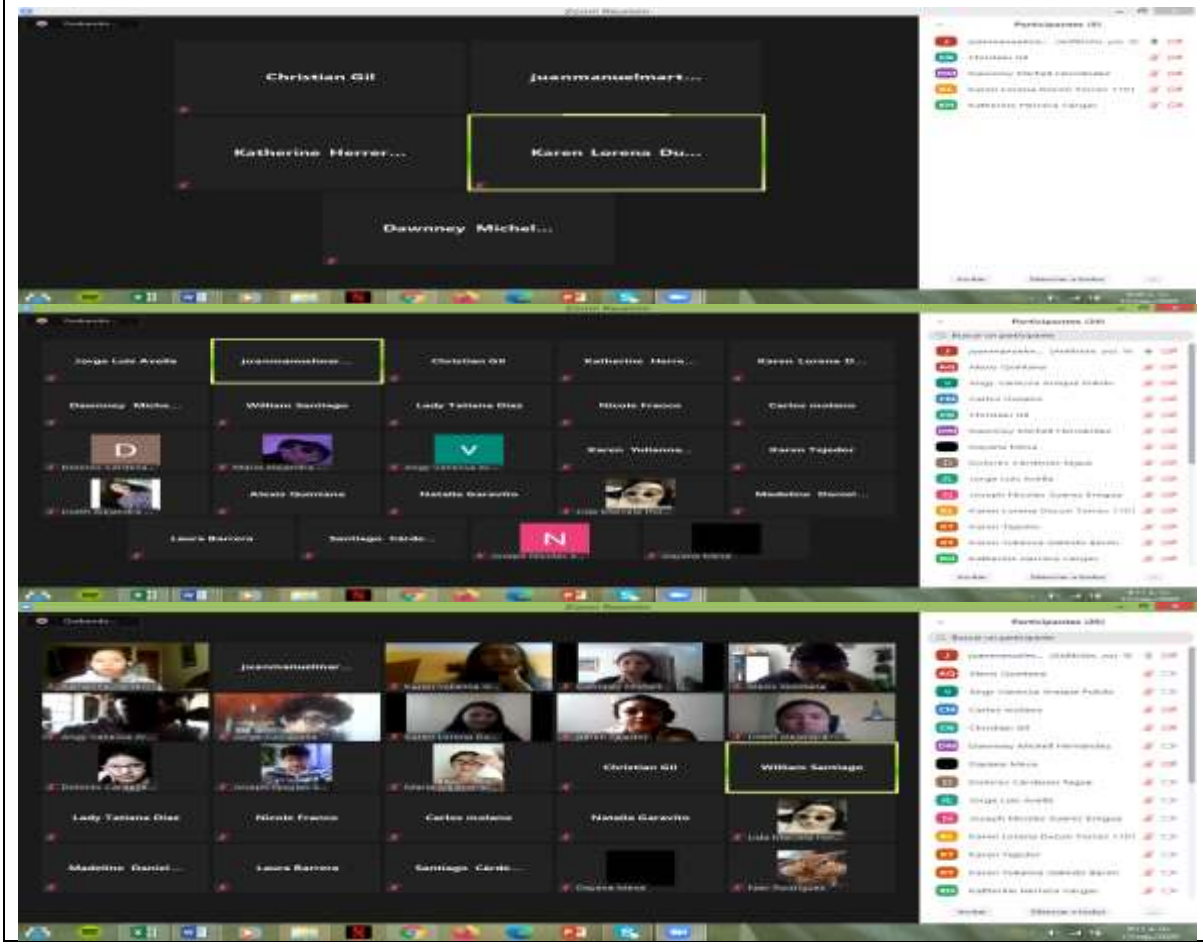

LOS CANGREJOS EN LA CUBETA
Un hombre estaba observando a otro que pescaba cangrejos en la playa.
CARLOS ATOCHE
LOS CANGREJOS EN LA CUBETA
"Ah, pero no me preocupo.
CARLOS ATOCHE
LOS CANGREJOS EN LA CUBETA
porque mientras están siempre tratando de pisotear a los demás,
CARLOS ATOCHE

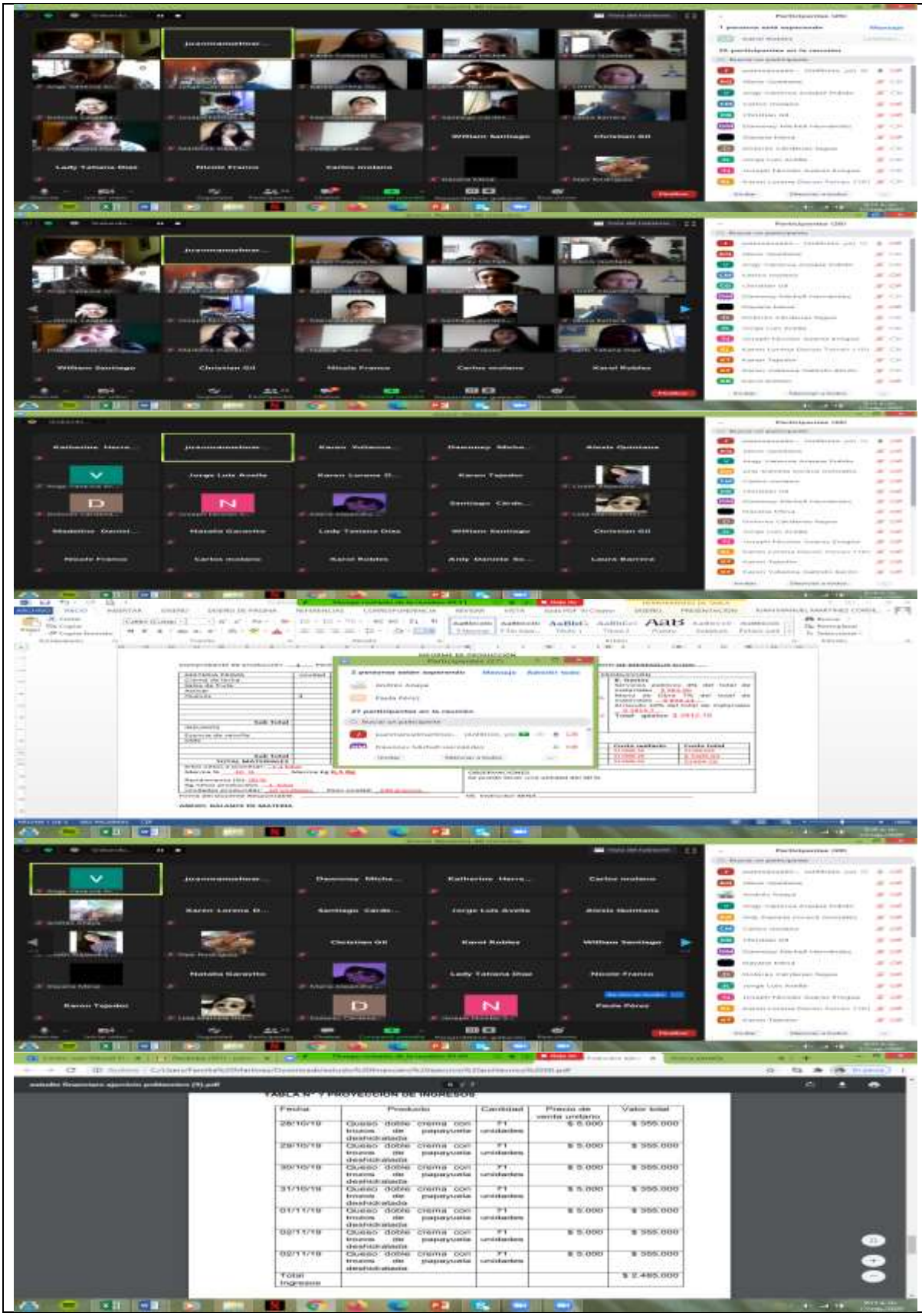

LOS CANGREJOS EN LA CUBETA
desorientada o débil,
ellos la ayudan.
CARLOS ATOCHE

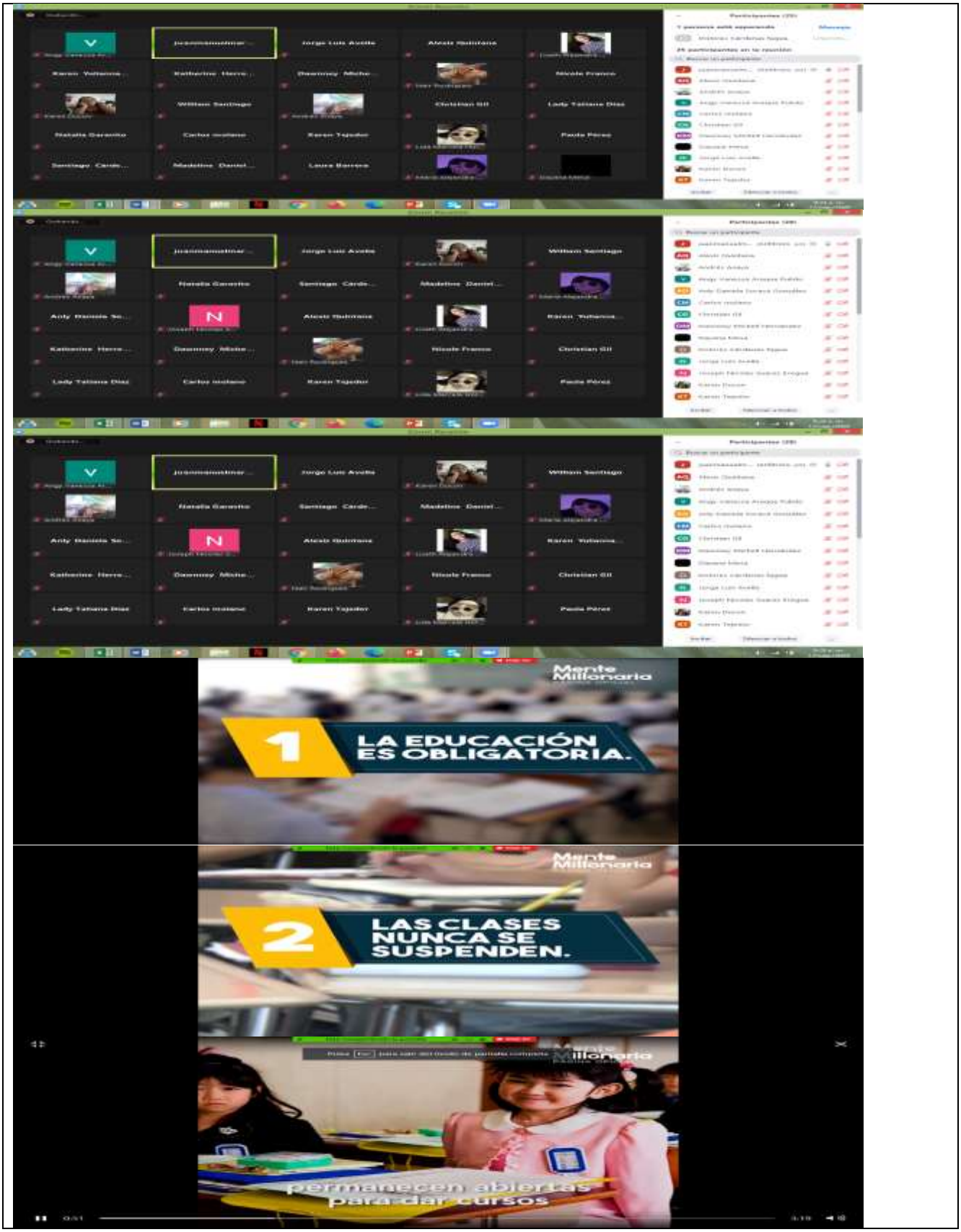


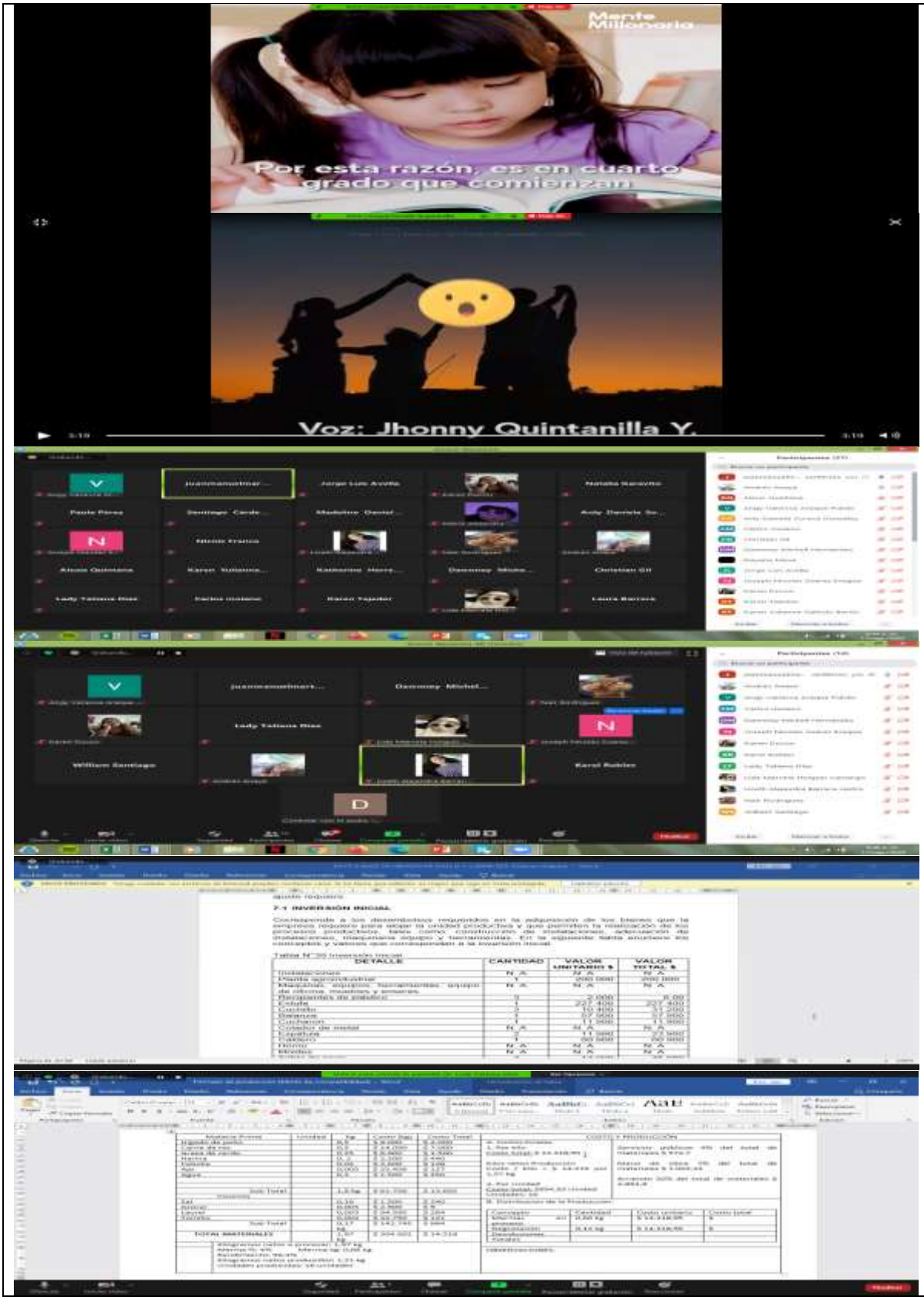
Se realiza la formación estudio financiero revisión de avances y posterior reunión con cada uno de los grupos para verificación de la información plasmada de acuerdo a su proyecto.

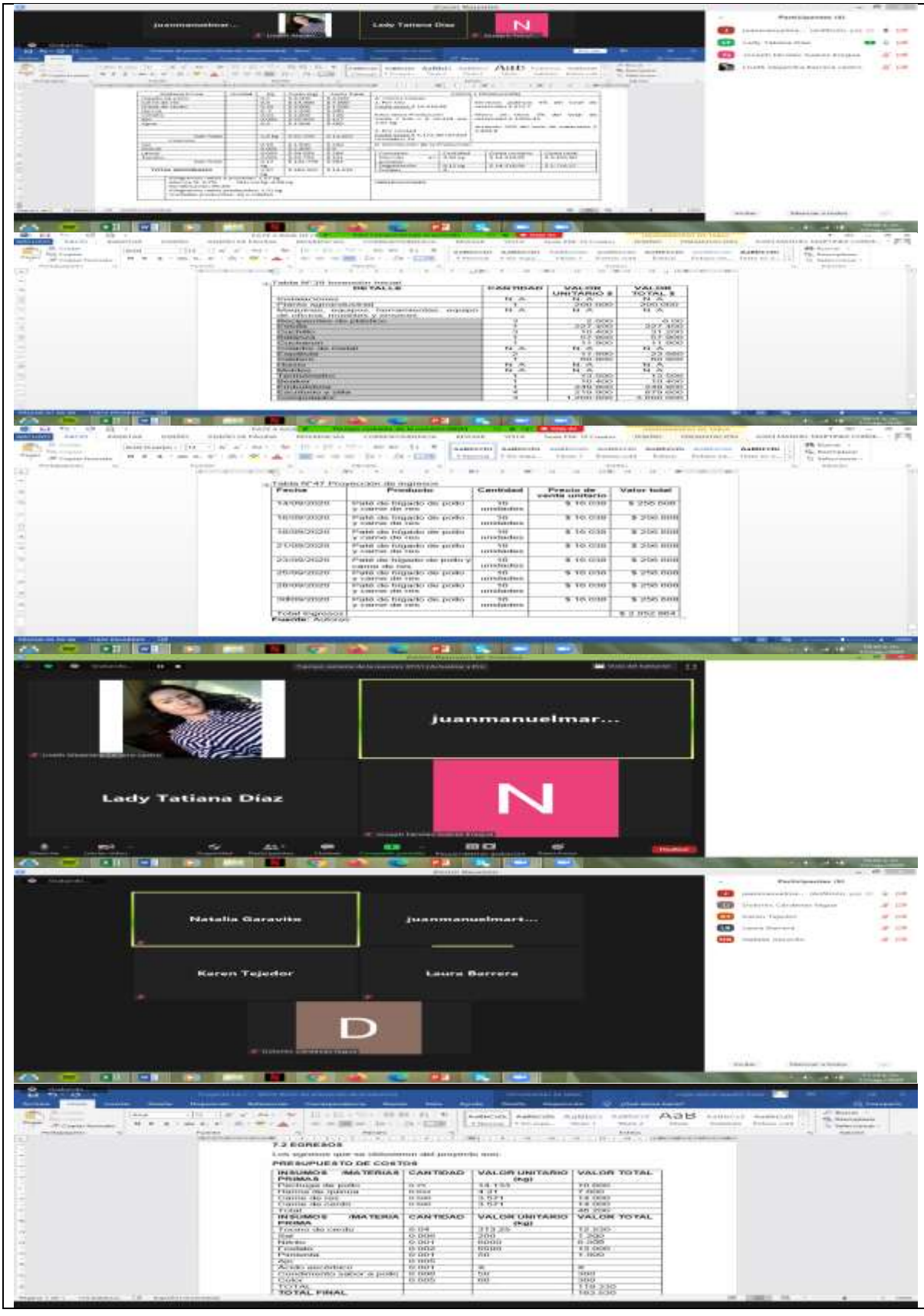
Se revisa el tamaño del proyecto, informe de producción verificando se la información sea congruente y la misma.

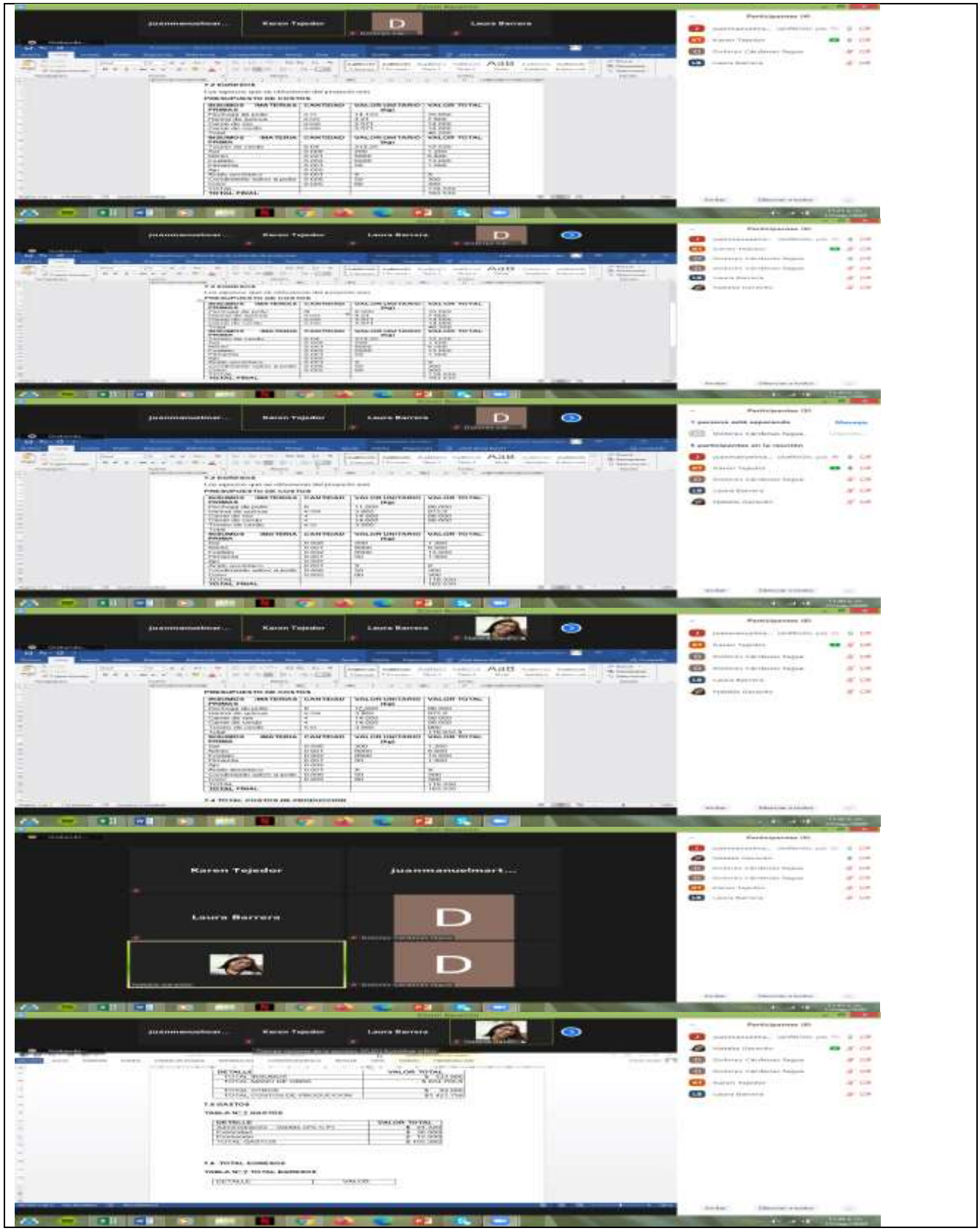


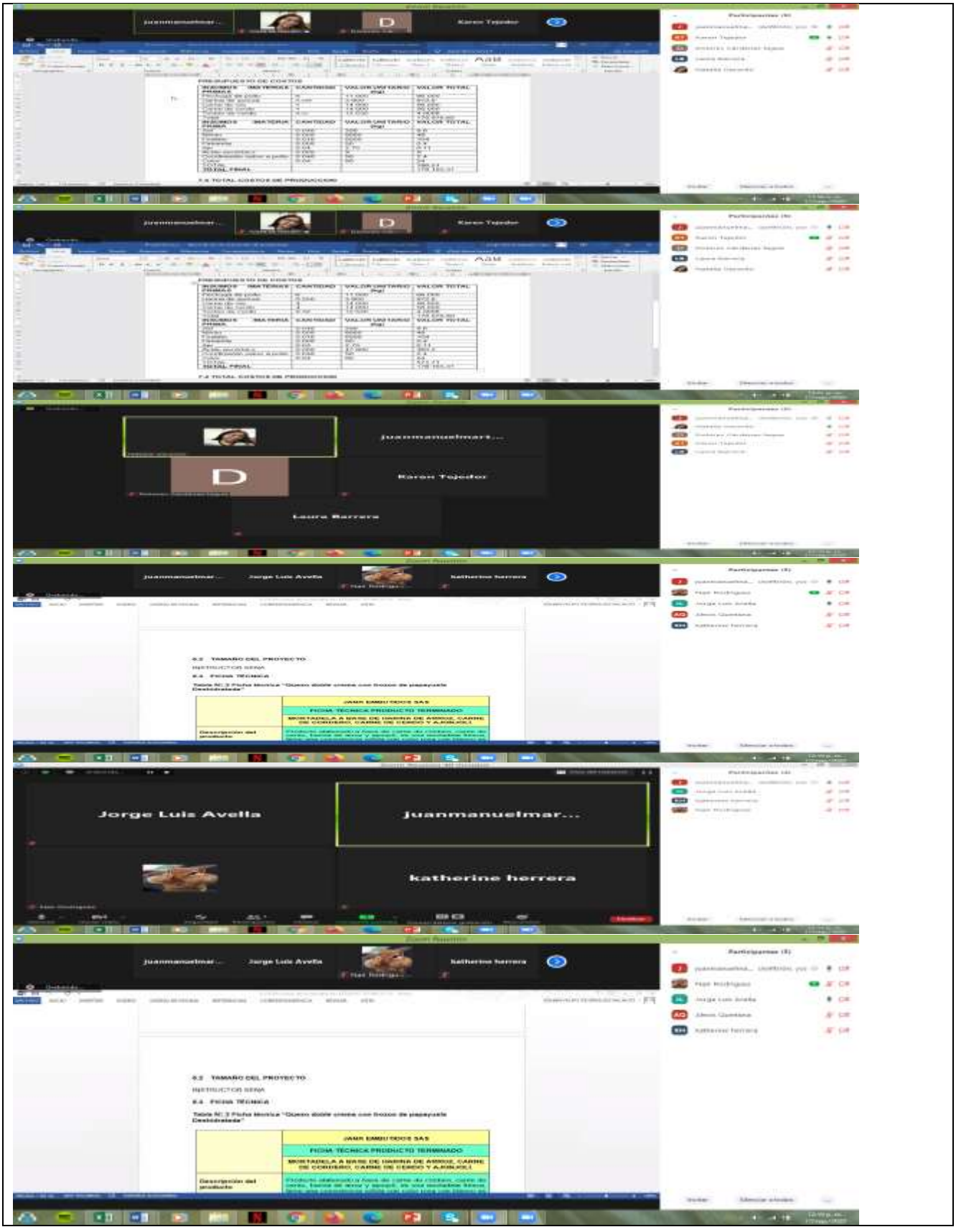

TABLA N° 7 PROYECCIÓN DE INGRESOS
Fecha | Producto | Cantidad | Precio de venta unitario | Valor total
26/10/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
29/10/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
30/10/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
31/10/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
01/11/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
02/11/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
02/11/19 | Queso doble crema con trozos de papayuela deshidratada | 71 unidades | $ 5.000 | $ 355.000
Total Ingresos | | | | $ 2.485.000

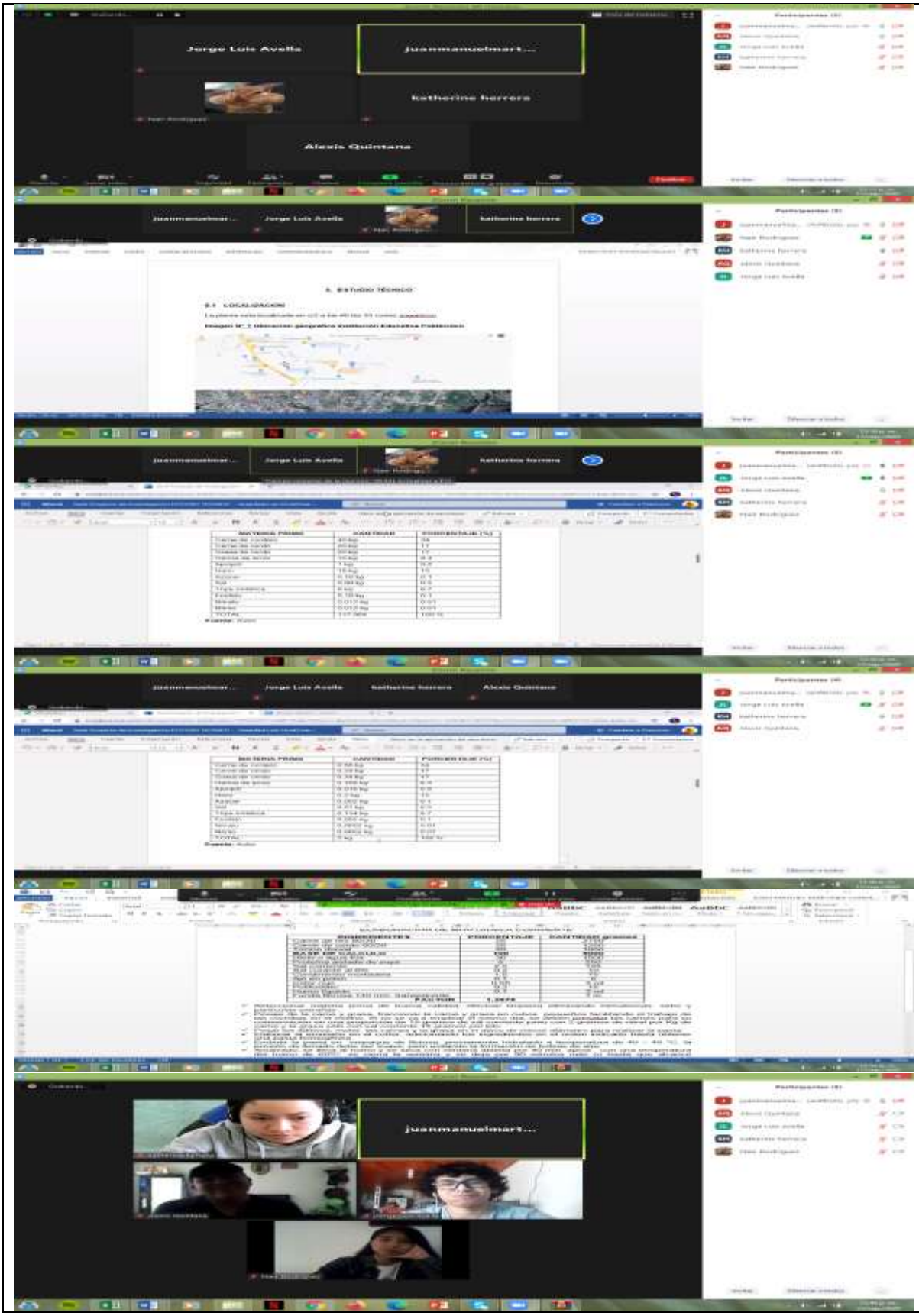

Mente Millonaria
1
LA EDUCACIÓN ES OBLIGATORIA.
Mente Millonaria
2
LAS CLASES NUNCA SE SUSPENDEN.
Mente Millonaria
permanecen abiertas
para dar cursos

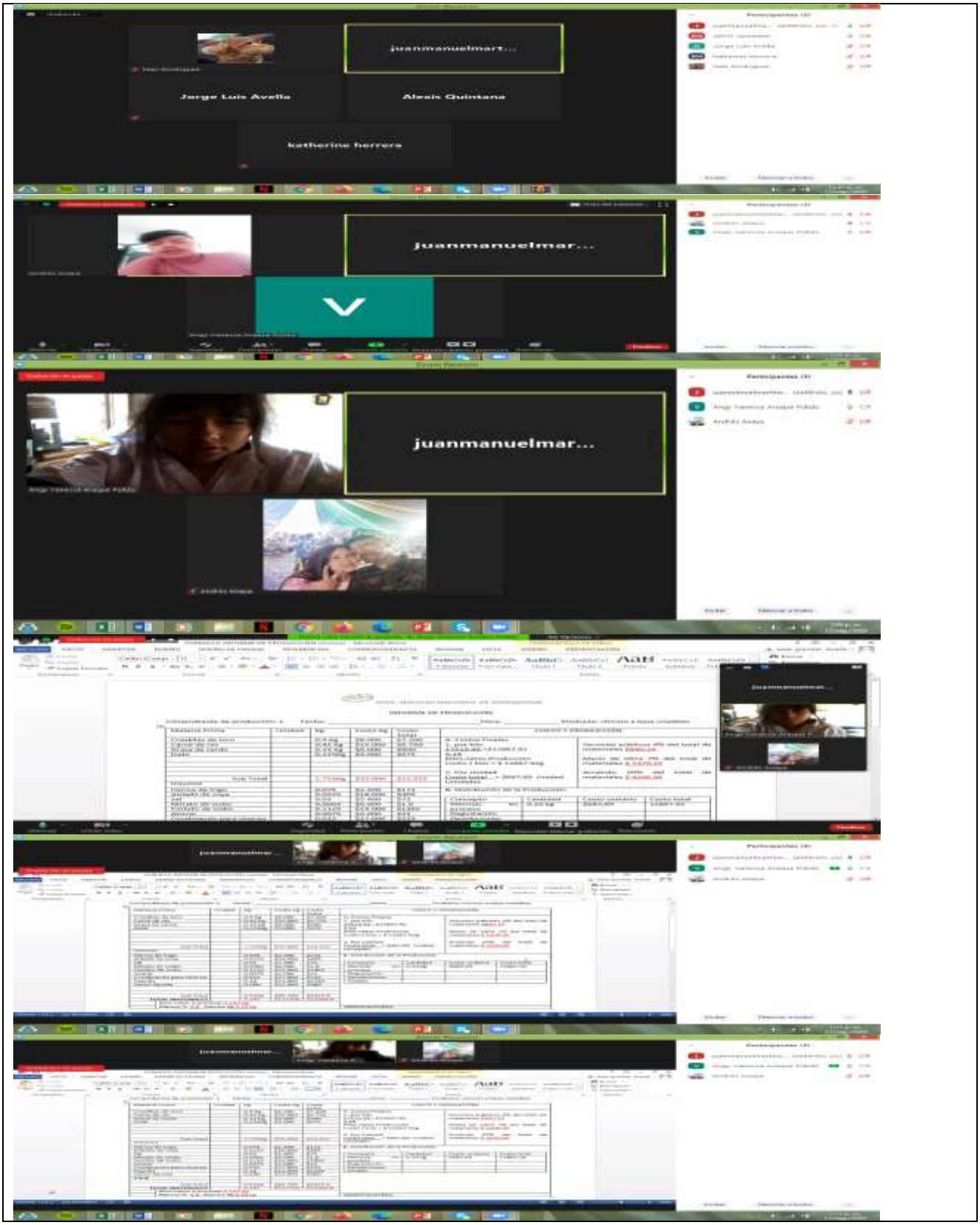

Mente Millonaria
Por esta razón, es en cuarto grado que comienzan
Voz: Jhonny Quintanilla Y.


juanmanuelmar...
Lady Tatiana Díaz
N
Natalia Garavito
juanmanuelmart...
Karen Tejedor
Laura Barrera
D

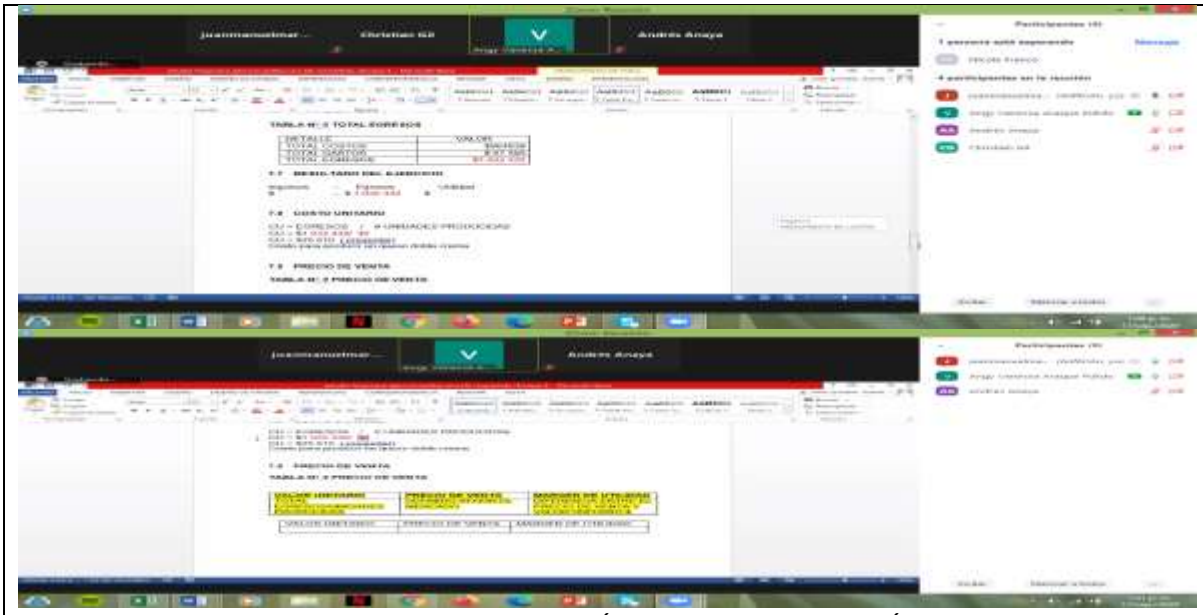

Karen Tejedor
Laura Barrera
juanmanuelmart...
D


juanmanuelmar...
Karen Tejedor
Laura Barrera
Jorge Luis Avella
katherine herrera
JAMR EMBUTIDOS SAS
FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

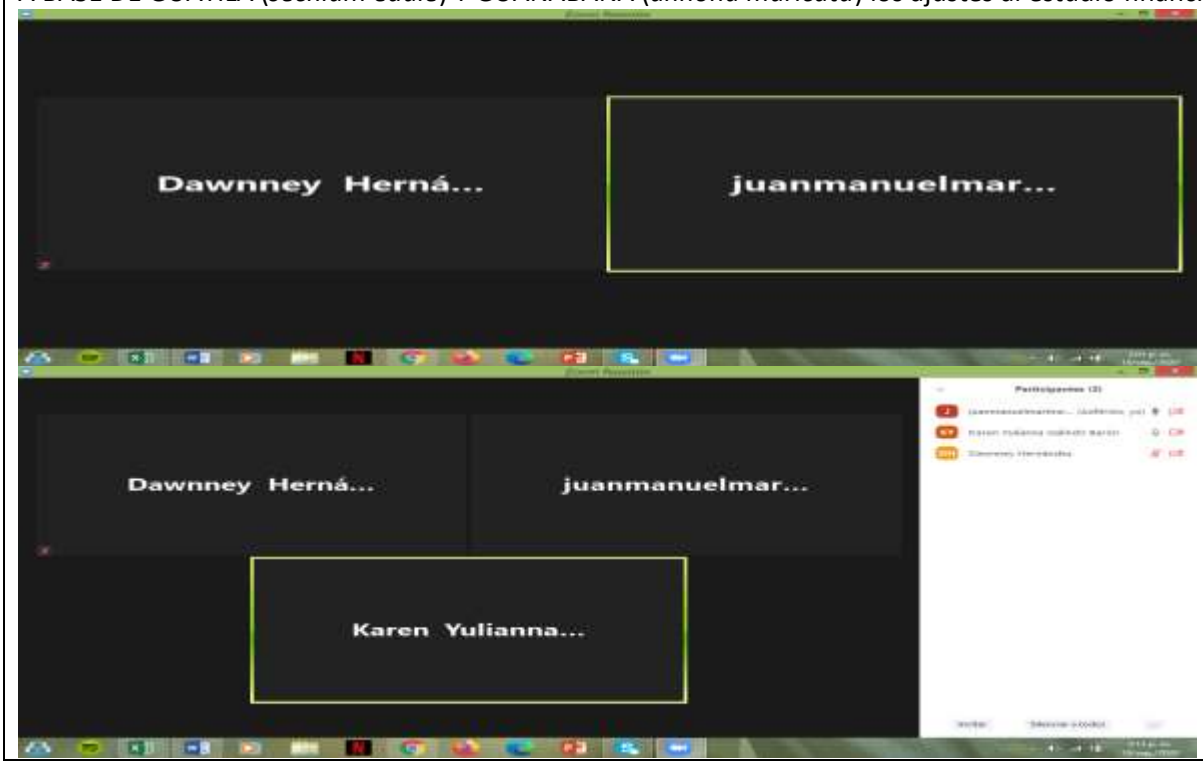

Jorge Luis Avella
juanmanuelmart...
katherine herrera
Alexis Quintana
5. ESTUDIO TÉCNICO
5.1 LOCALIZACION


juanmanuelmart...
Jorge Luis Avella
Alexis Quintana
katherine herrera
juanmanuelmar...
juanmanuelmar...

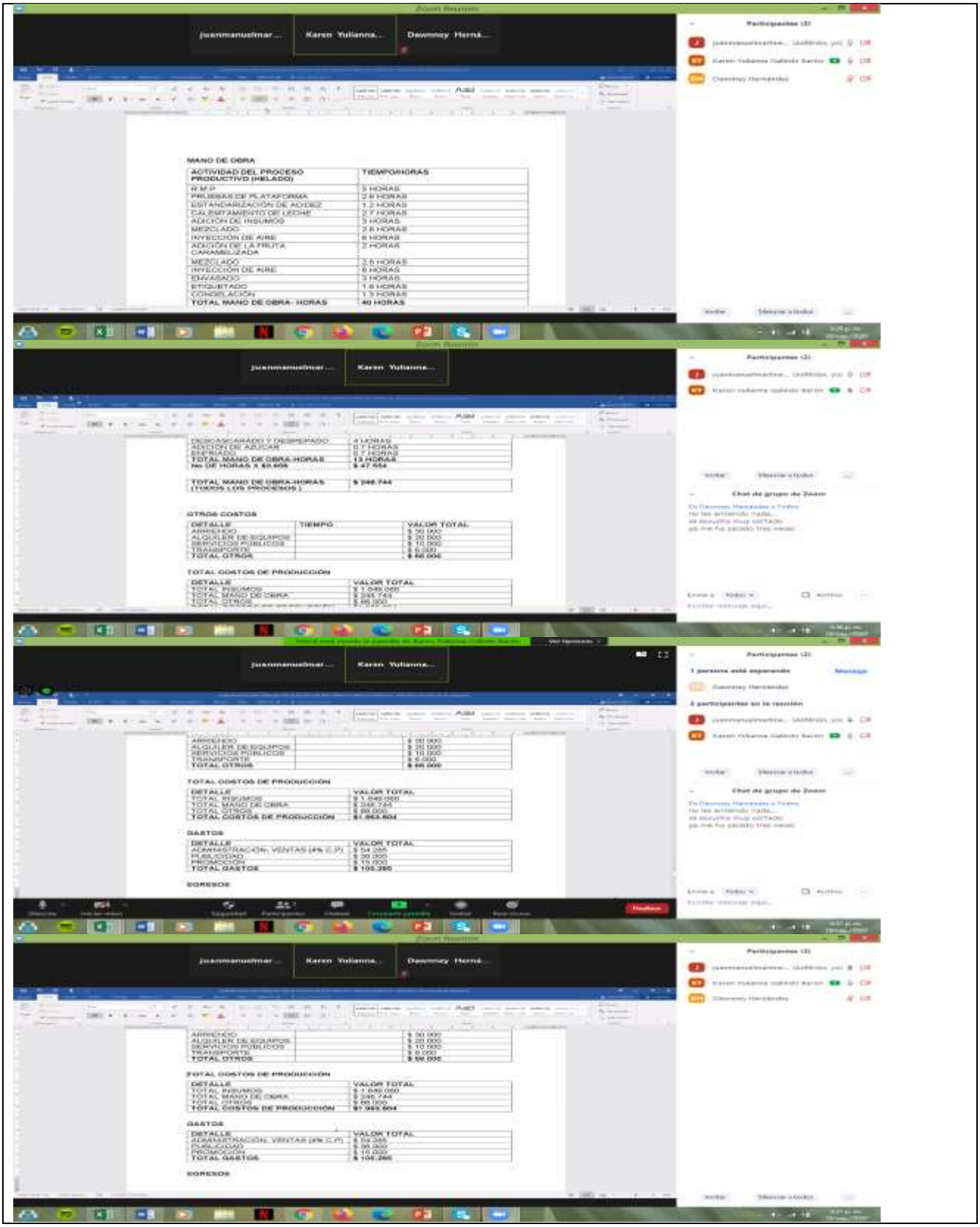




Se realiza la revisión del proyecto de ELABORACIÓN EN INDUSTRIALIZACIÓN DE HELADOS DE TIPO CREMOSO A BASE DE GUATILA (*sechium edule*) Y GUANÁBANA (*annona muricata*) los ajustes al estudio financiero.




INVERSION INICIAL
INSUMOS/MATERIAS PRIMAS
CANTIDAD
VALOR UNITARIO
VALOR TOTAL
LECHE
CREMA DE LECHE
TOTAL
INSUMOS/MATERIAS PRIMAS
CANTIDAD
VALOR UNITARIO (KG)
VALOR TOTAL
AZUCAR
HUEVOS
CMC
GRASA VEGETAL
GLUCOSA
LACTOSA
GELATINA
SABOR
TOTAL
INSUMOS/ MATERIAS PRIMAS
CANTIDAD
VALOR UNITARIO
VALOR TOTAL
EMPAQUES
BIODEGRADABLES
ETIQUETAS
TOTAL



MANO DE OBRA

ACTIVIDAD DEL PROCESO PRODUCTIVO (HELADO)	TIEMPO/HORAS
R.M.P	5 HORAS
PRUEBAS DE PLATAFORMA	2.8 HORAS
ESTANDARIZACIÓN DE ACIDEZ	1.2 HORAS
CALENTAMIENTO DE LECHE	2.7 HORAS
ADICIÓN DE INSUMOS	3 HORAS
MEZCLADO	2.8 HORAS
INYECCIÓN DE AIRE	6 HORAS
ADICIÓN DE LA FRUTA CARAMELIZADA	2 HORAS
MEZCLADO	2.6 HORAS
INYECCIÓN DE AIRE	6 HORAS
ENVASADO	3 HORAS
ETIQUETADO	1.6 HORAS
CONSOLACIÓN	1.3 HORAS
TOTAL MANO DE OBRA- HORAS	**40 HORAS**

DESPASCARADO Y DESPEPADO	4 HORAS
ADICIÓN DE AZÚCAR	0.7 HORAS
ESPERADO	0.7 HORAS
TOTAL MANO DE OBRA HORAS	**13 HORAS**
No DE HORAS X $9.668	**$ 47.554**

TOTAL MANO DE OBRA-HORAS (TODOS LOS PROCESOS)	**$ 248.744**

OTROS COSTOS

DETALLE	TIEMPO	VALOR TOTAL
ARRIENDO		$ 50.000
ALQUILER DE EQUIPOS		$ 20.000
SERVICIOS PÚBLICOS		$ 10.000
TRANSPORTE		$ 6.000
TOTAL OTROS		**$ 86.000**

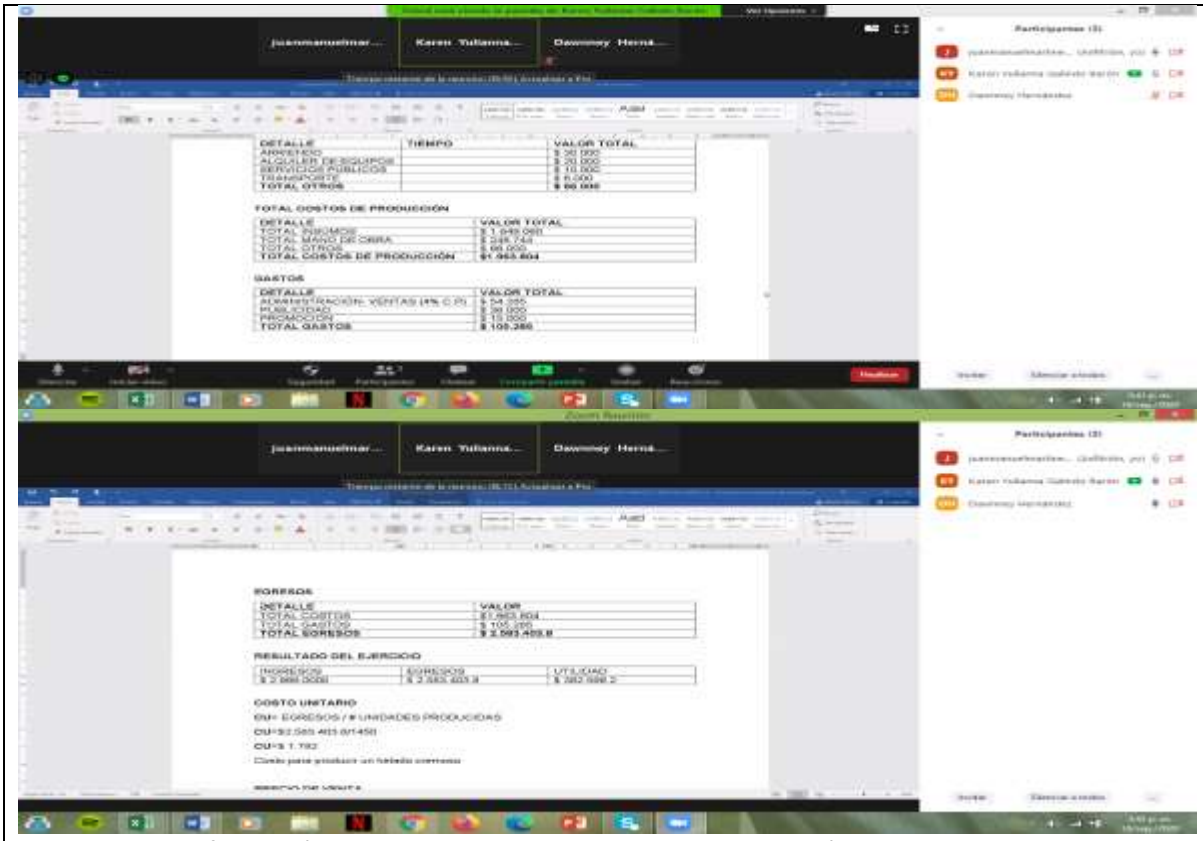
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN

DETALLE	VALOR TOTAL
TOTAL INSUMOS	$ 1.549.060
TOTAL MANO DE OBRA	$ 248.744
TOTAL OTROS	$ 86.000
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	**$1.883.804**

GASTOS

DETALLE	VALOR TOTAL
ADMINISTRACIÓN, VENTAS (4% C.P)	$ 54.255
PUBLICIDAD	$ 30.000
PROMOCIÓN	$ 10.000
TOTAL GASTOS	**$ 106.255**

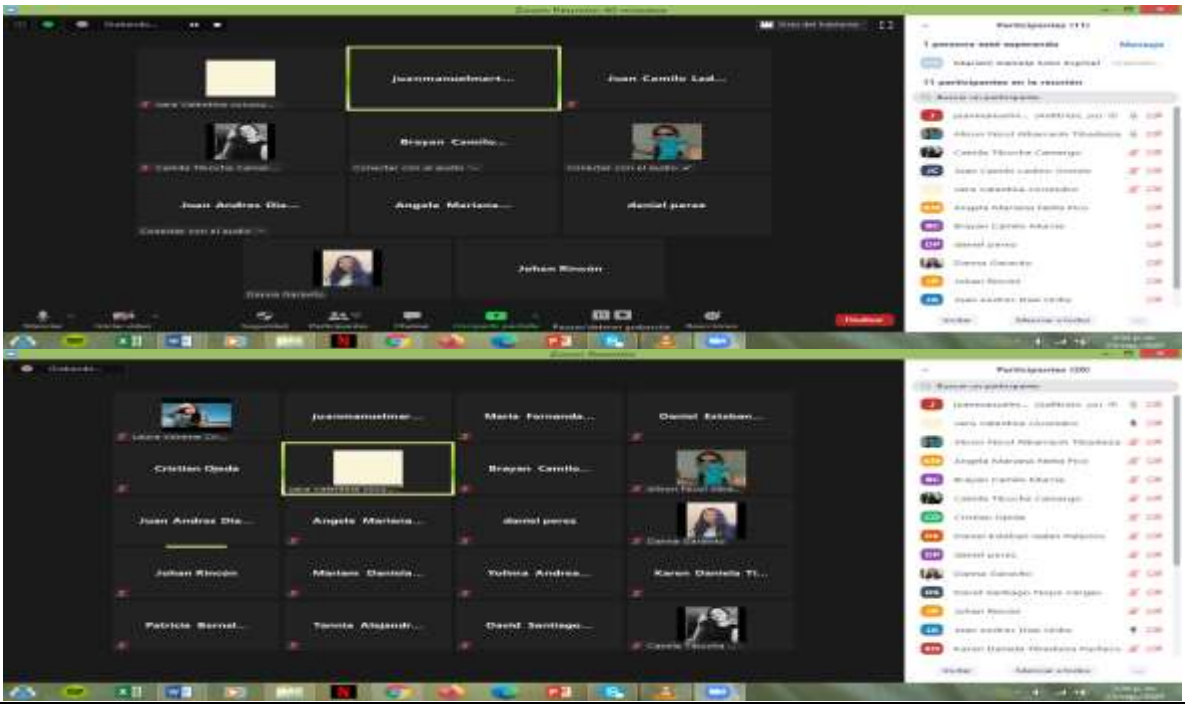
EGRESOS

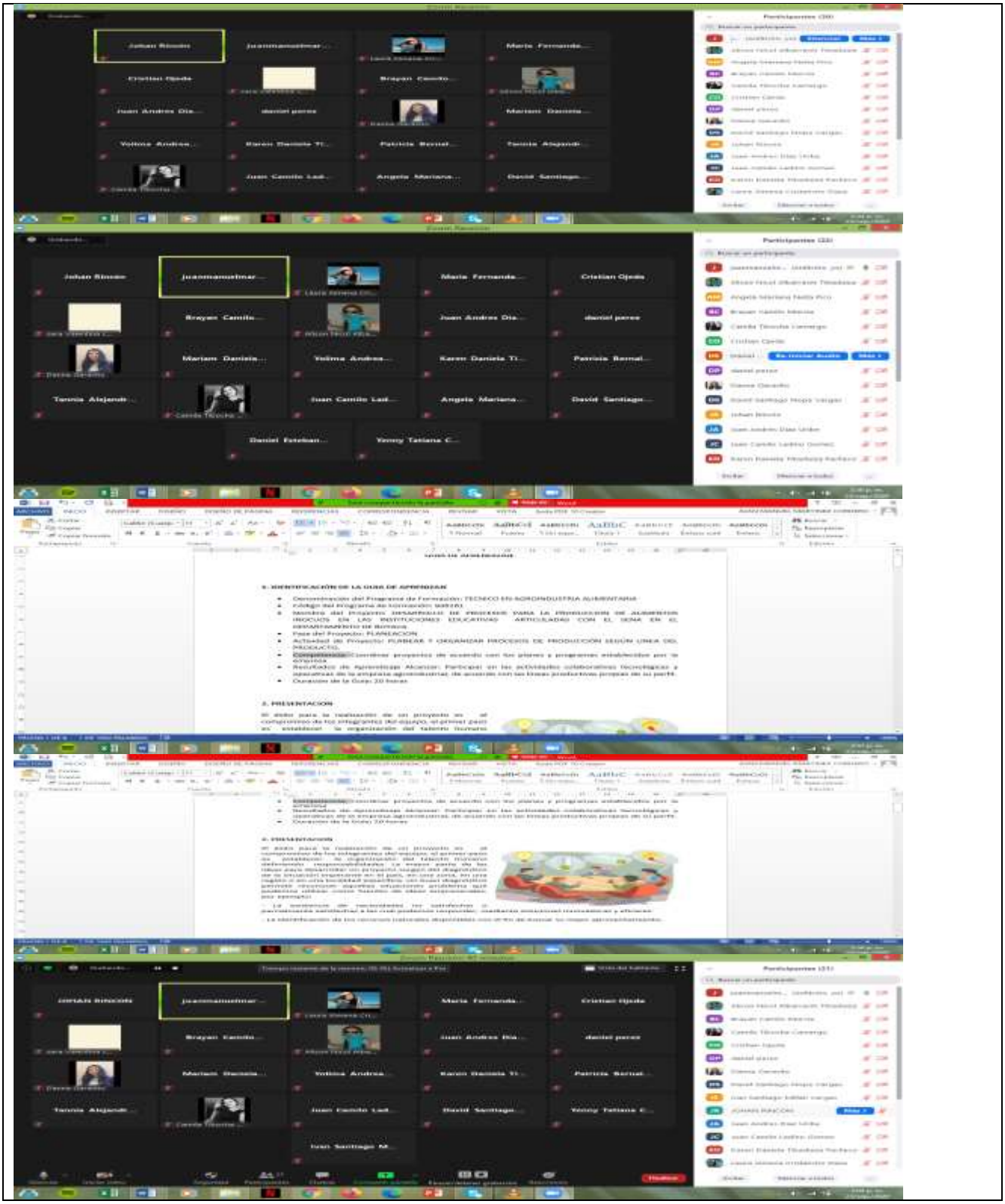


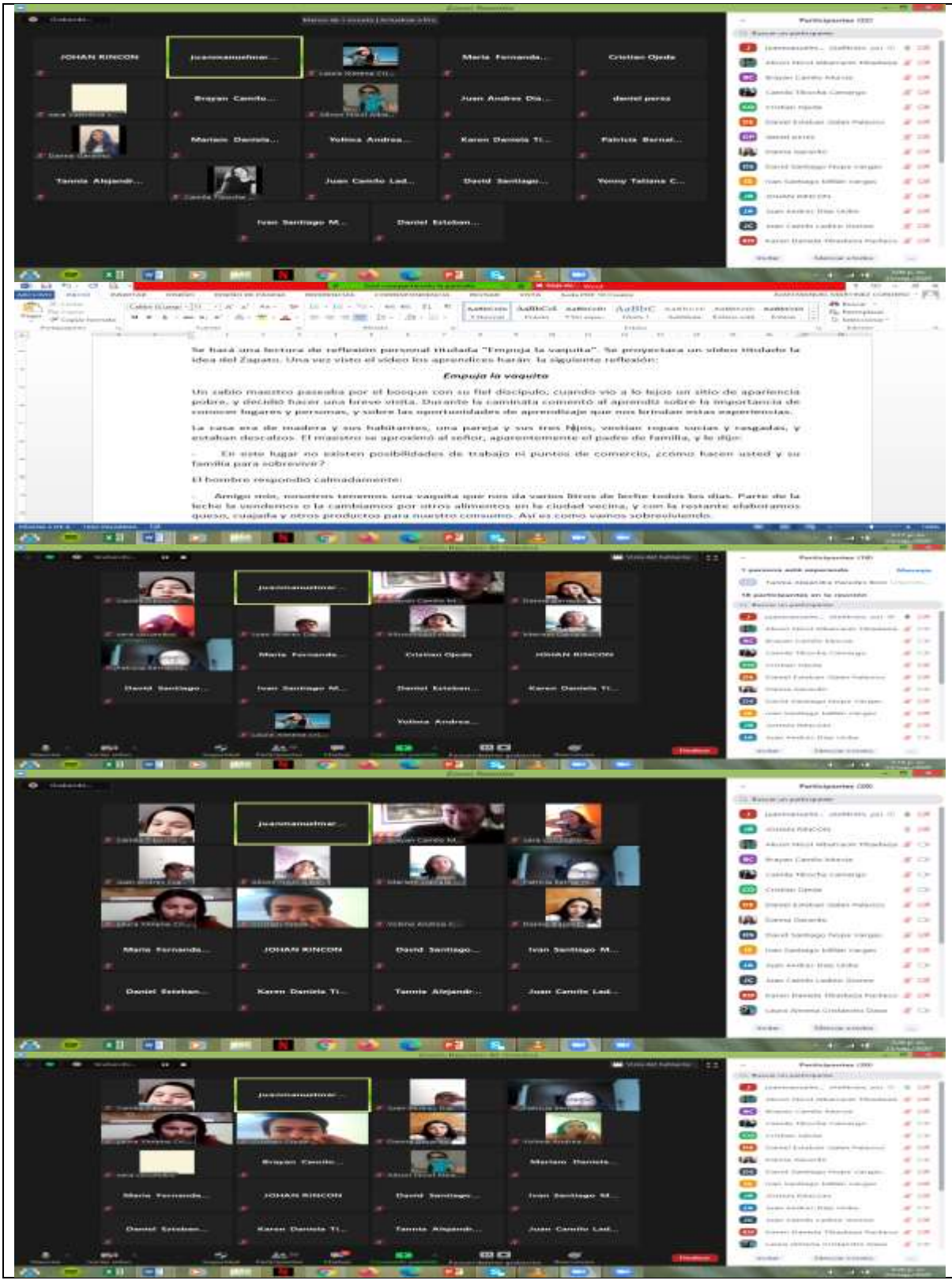
Se desarrolla la formación con los aprendices de grado decimo la guía de proyectos

Competencia: Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa

Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.




Johan Rincón
juanmanuelmar...
María Fernanda...
Cristian Ojeda
Brayan Camilo...
Juan Andres Dia...
daniel perez
Mariam Daniela...
Yolima Andrea...
Karen Daniela Ti...
Patricia Bernal...
Tannia Alejandr...
Juan Camilo Lad...
Angela Mariana...
David Santiago...
Daniel Esteban...
Yenny Tatiana C...
Juan Santiago M...
Participantes (30)
Participantes (31)
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE
2. PRESENTACION


JOHAN RINCON
Se hará una lectura de reflexión personal titulada "Empuja la vaquita". Se proyectara un video titulado la idea del Zapato. Una vez visto el video los aprendices harán la siguiente reflexión:
Empuja la vaquita
Un sabio maestro paseaba por el bosque con su fiel discípulo; cuando vio a lo lejos un sitio de apariencia pobre, y decidió hacer una breve visita. Durante la caminata comentó al aprendiz sobre la importancia de conocer lugares y personas, y sobre las oportunidades de aprendizaje que nos brindan estas experiencias.
La casa era de madera y sus habitantes, una pareja y sus tres hijos, vestían ropas sucias y rasgadas, y estaban descalzos. El maestro se apresuró al señor, agradecidamente el padre de familia, y le dijo:
– En este lugar no existen posibilidades de trabajo ni puntos de comercio, ¿cómo hacen usted y su familia para sobrevivir?
El hombre respondió calmadamente:
– Amigo mío, nosotros tenemos una vaquita que nos da varios litros de leche todos los días. Parte de la leche la vendemos o la cambiamos por otros alimentos en la ciudad vecina, y con la restante elaboramos queso, cuajada y otros productos para nuestro consumo. Así es como vamos sobresaliendo.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A continuación se plantea un caso que le permitirá al aprendiz identificar los componentes generales de un proyecto productivo teniendo en cuenta seguir una estructura lógica y secuencial.



En algunos municipios del Departamento de Boyacá, en los últimos cuarenta años se ha venido desarrollando el monocultivo de cebolla cabezona, generando el deterioro de los suelos como problema crítico de la región; causado por la carencia de materia orgánica, mal manejo de los suelos; generado por el uso irracional de los recursos naturales, alta deforestación, baja diversificación de cultivos, así como alto uso de químicos y el monocultivo de cebolla cabezona. Lo enunciado antes es debido a la poca propagación de especies forestales en la región, la falta de concientización de los pobladores hacia la conservación y recuperación de los recursos naturales, la baja rotación de cultivos, carencia de abonos orgánicos al igual que a la inapropiada aplicación de prácticas agrícolas.

El deterioro de los suelos de estos municipios, está generando altos costos de producción y por ende baja rentabilidad en las explotaciones agrícolas, así mismo genera esterilidad en los terrenos reflejada en baja productividad en las unidades agrícolas, también dificultad en la creación de fuentes de empleo, de igual manera está causando alta residualidad en los productos agrícolas y por consiguiente deterioro en la salud de los consumidores.

Esta actividad le permitirá al estudiante identificar los pasos a seguir para dar solución a una necesidad, organizándola de una manera lógica y siguiendo una estructura, identificando los conocimientos previos relacionados con conceptos básicos de proyectos.



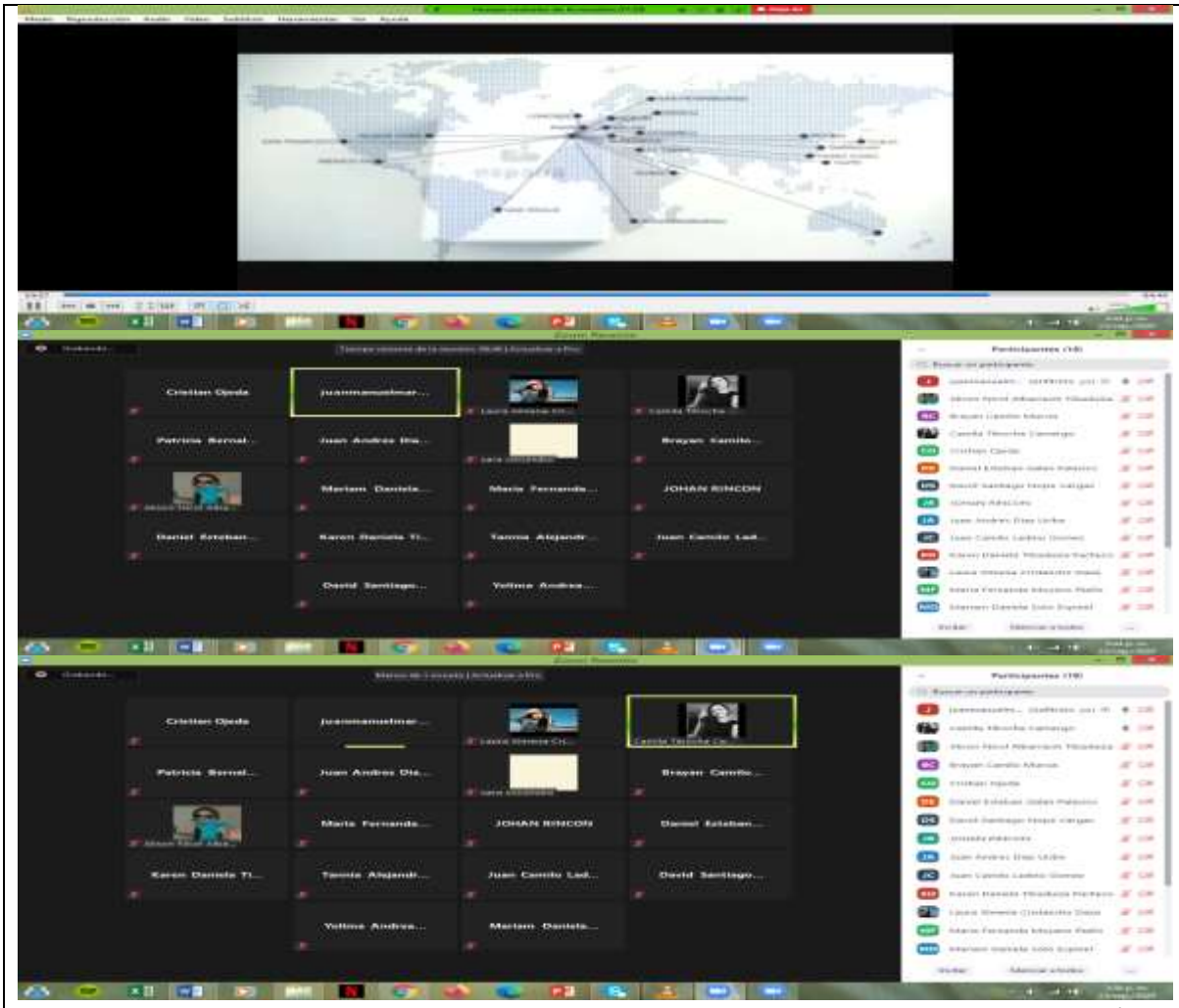




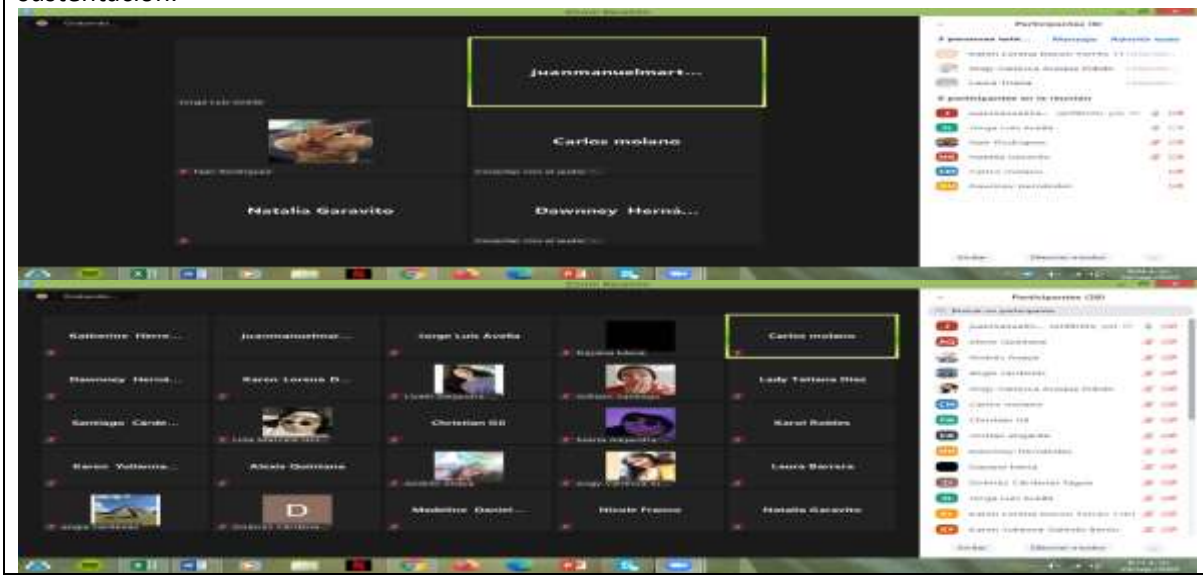

DEDICARTE A LO QUE
REALMENTE TE APASIONA
SEAS TU
PROPIO JEFE
DECISIONES
IMPORTANTES
24
DUEÑO DE TU
TIEMPO
MAYOR ESFUERZO
MEJORES RESULTADOS
MEJORES INGRESOS
SUELDO
EMPLEADO
PIENSA EN
GRANDE
TRABAJA
DURO
Y SIGUE TUS
PASIONES
EMPRENDEDOR
SATISFECHO
TRABAJA POR
SUS SUEÑOS
LUCHA POR
SUS IDEAS
CUMPLE SUS
OBJETIVOS
GENERAR
EMPLEO

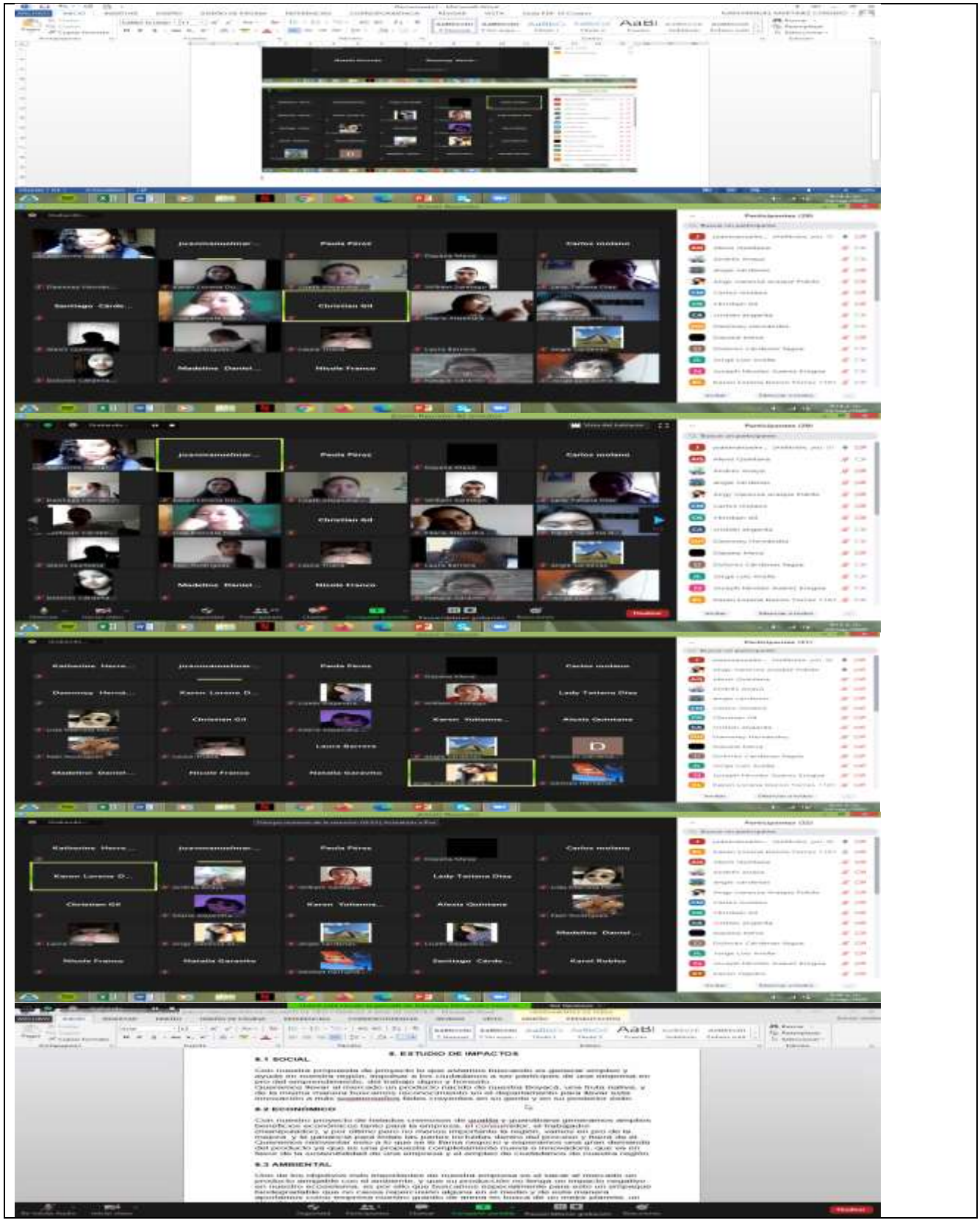

UN NEGOCIO
EMPRENDER
CREAR VALOR
SOLUCIONAR PROBLEMAS
SATISFACER NECESIDADES
TRANSFORMAR ENTORNO
UN NEGOCIO
El dia a dia de un emprendedor está lleno de retos por superar y metas por alcanzar
EL CAMINO DEL EMPRENDEDOR
EMPRENDIMIENTO
HABILIDADES
CONOCIMIENTOS
APRENDIZAJE
SENTIRTE
REALIZADO
DEDICAR
TIEMPO
ESFUERZO
ENERGIA
SUEÑOS
PASIONES
SATISFACCION

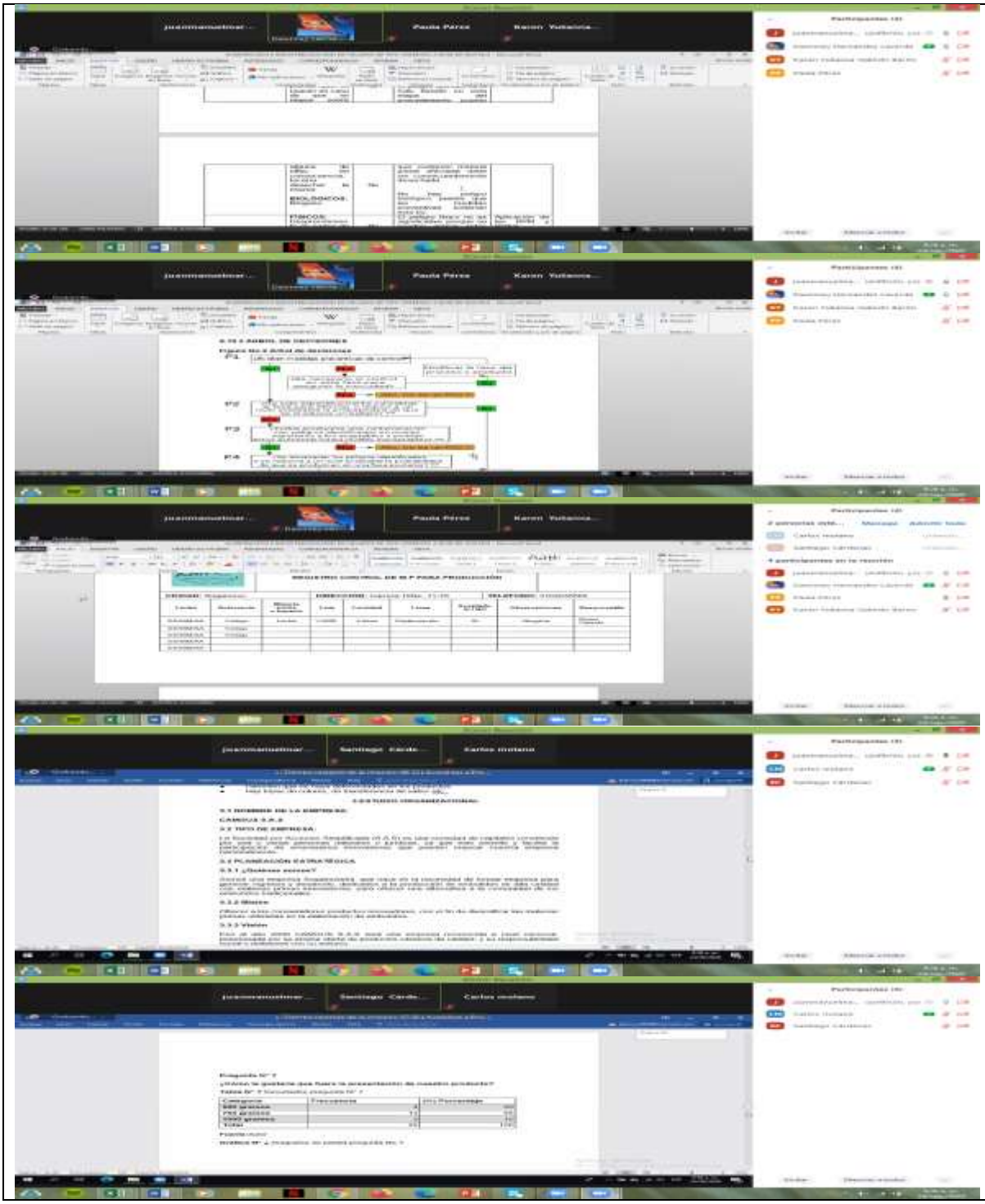

LA VIDA DE UN
EMPRENDEDOR
VIVA SIN
DESCANSO
CRITICANDO
PIENSA EN
GRANDE
TRABAJA
DURO
Y SIGUE TUS
PASIONES

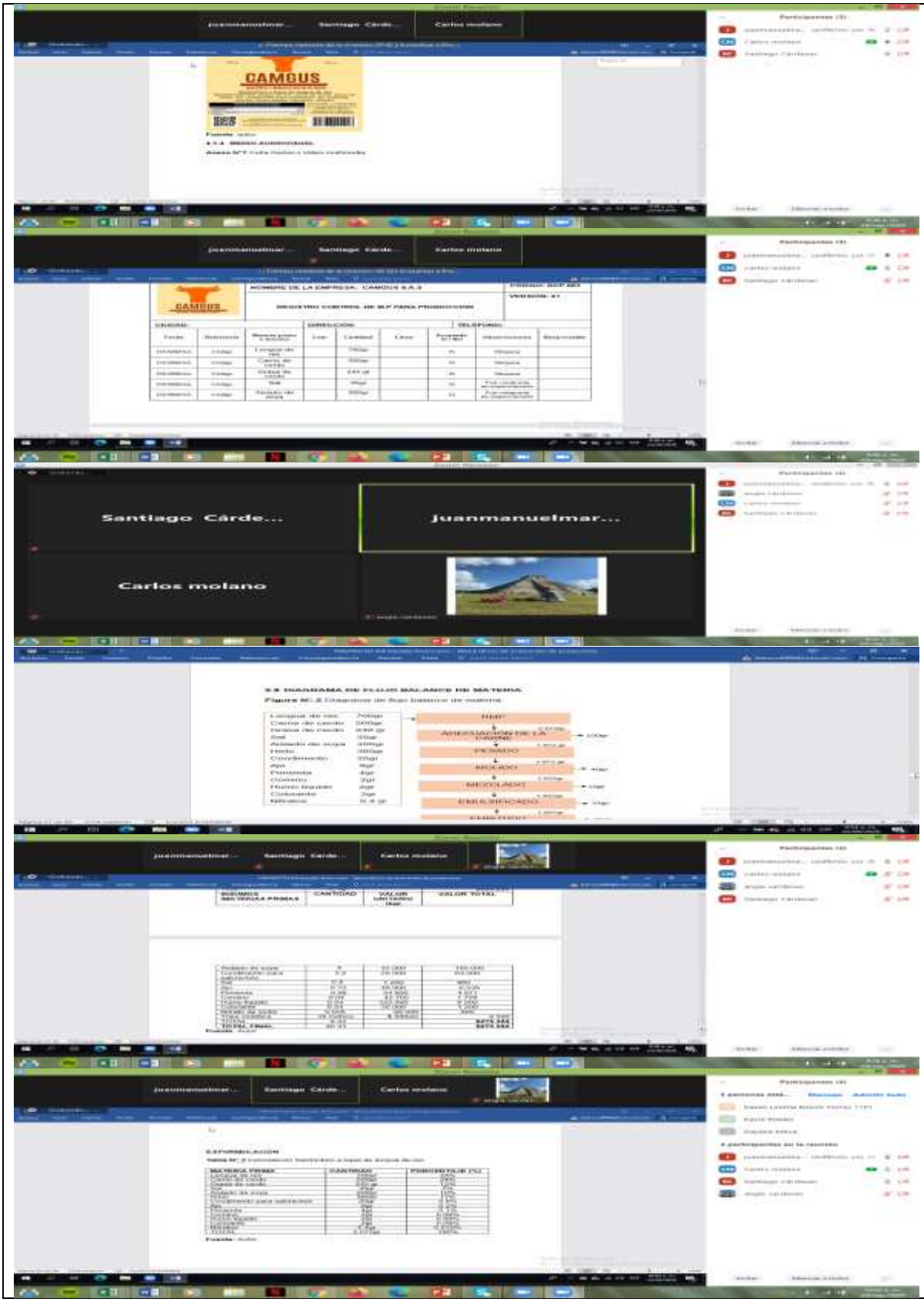


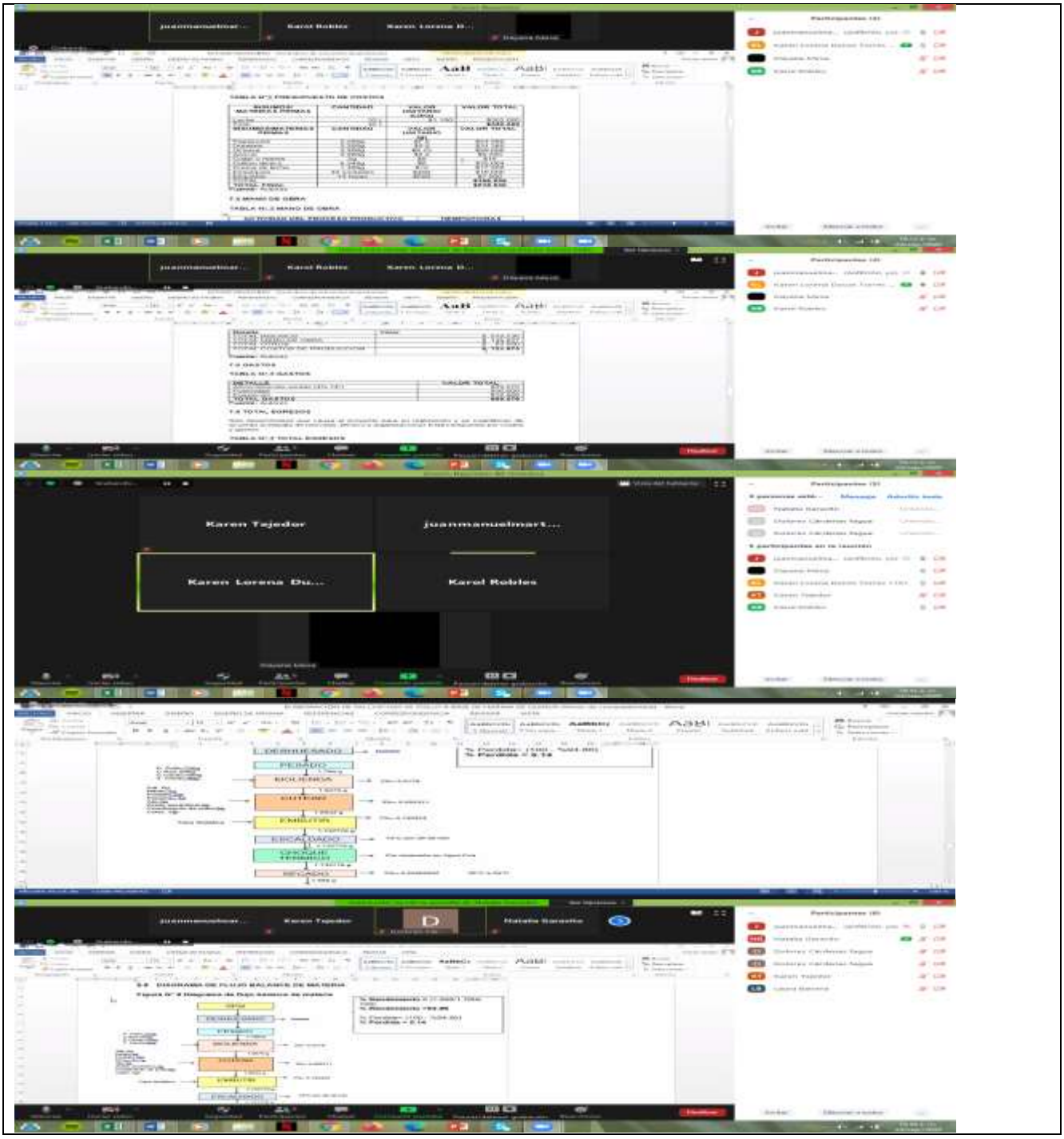
Se desarrolla la actividad con los aprendices grado 11 revisando los avances del proyecto (correcciones), reunión con cada uno los grupos para verificación de las dudas e inquietudes del proyecto para la sustentación.

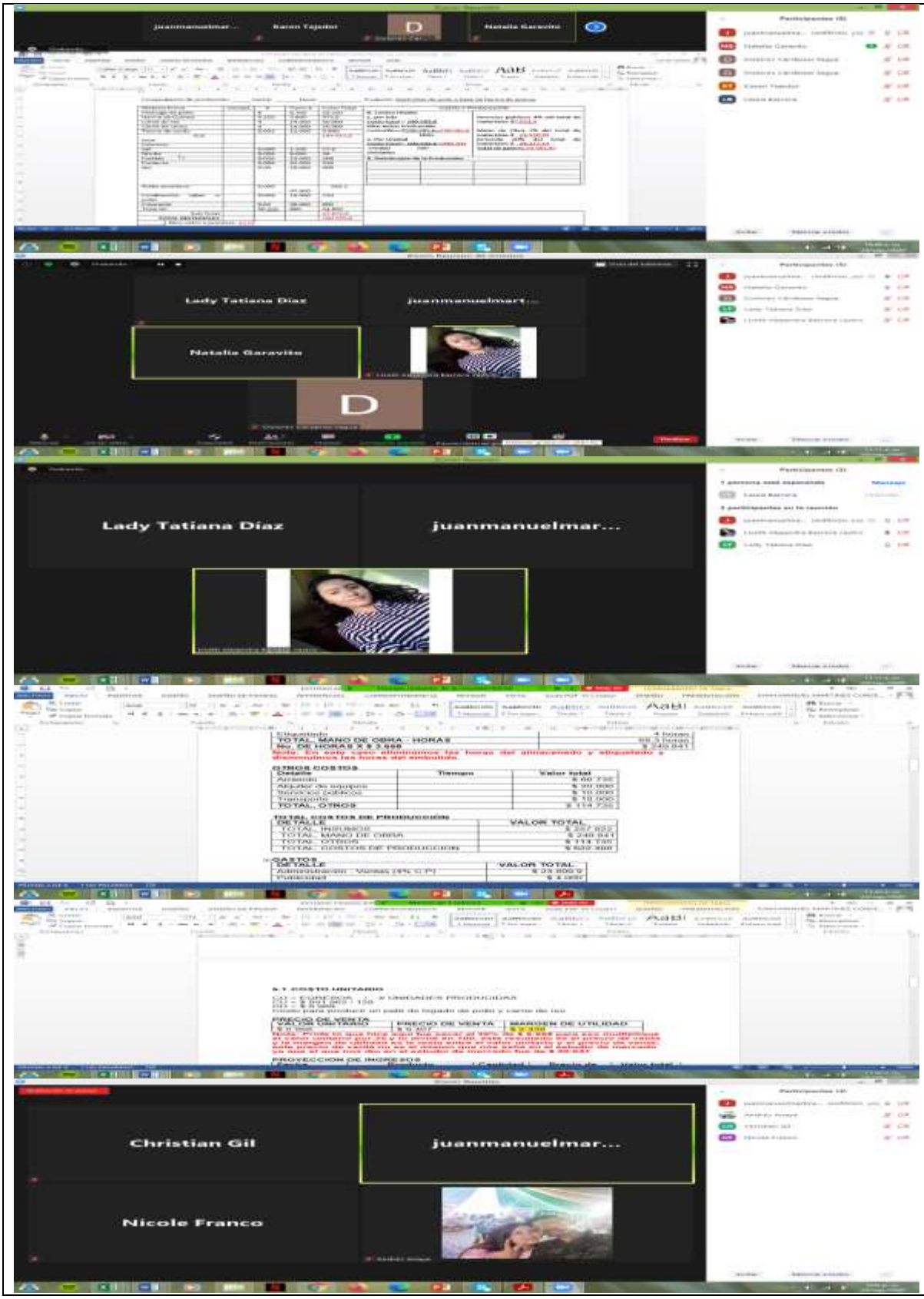


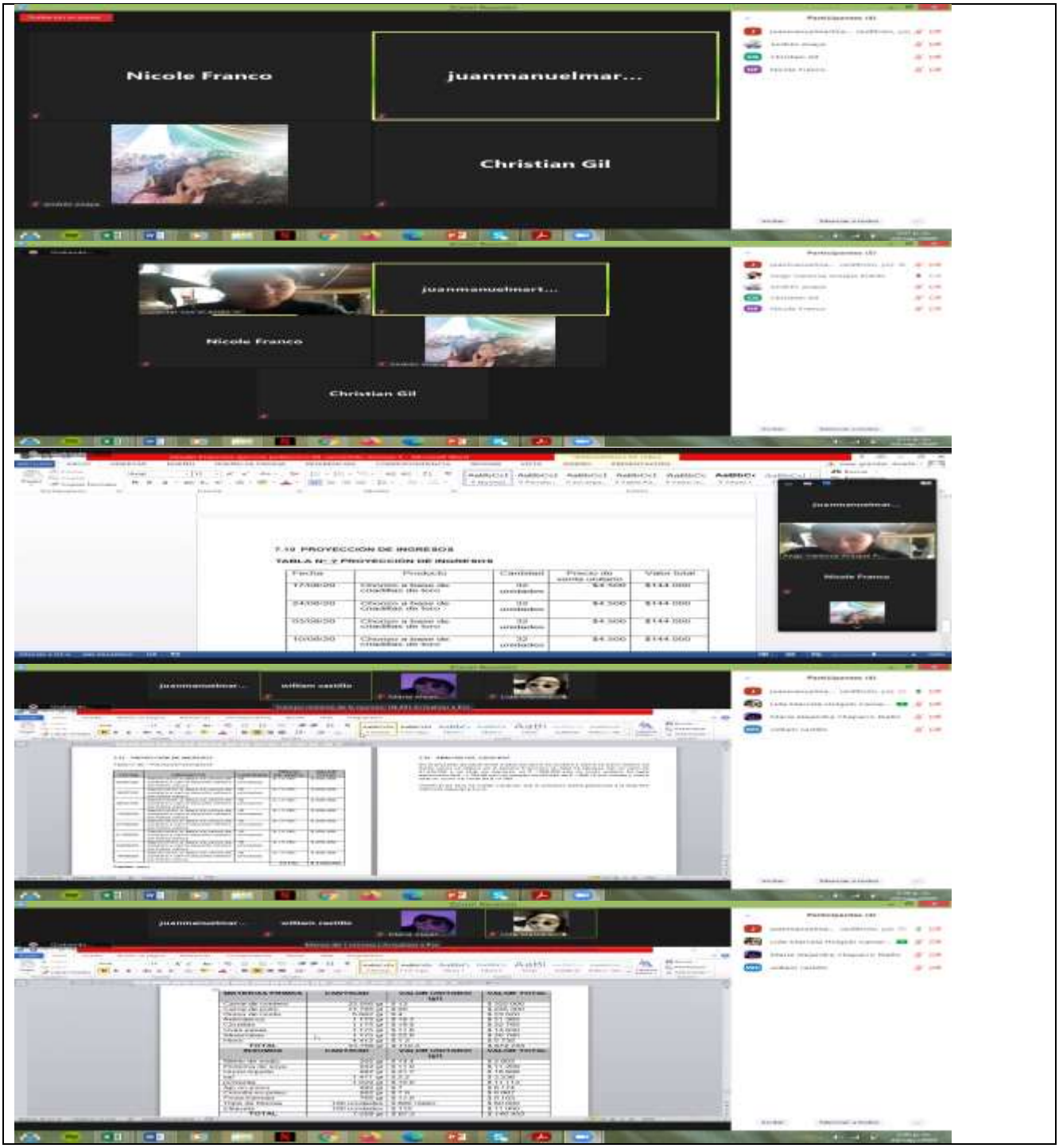


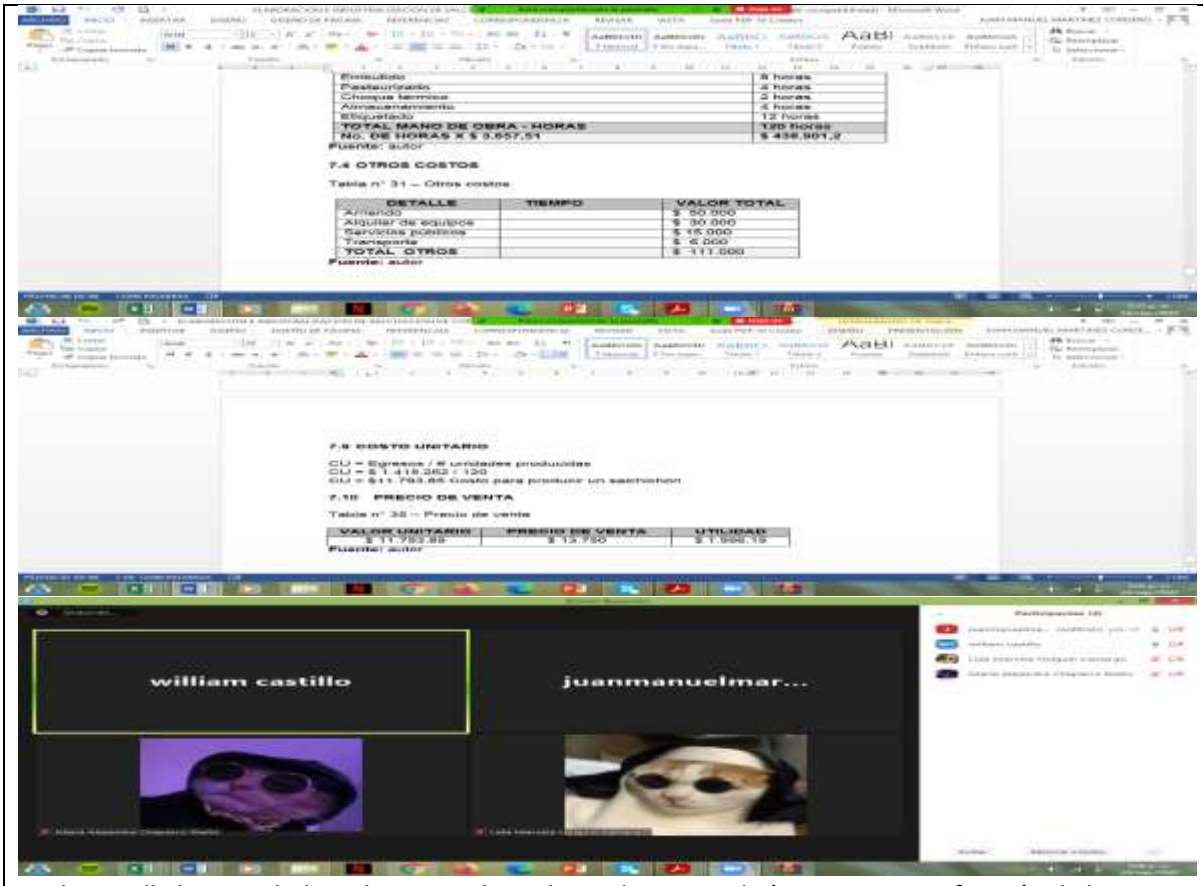



Santiago Cárde...
juanmanuelmar...
Carlos molano


Karen Tejedor
juanmanualmart...
Karen Lorena Du...
Karol Robles

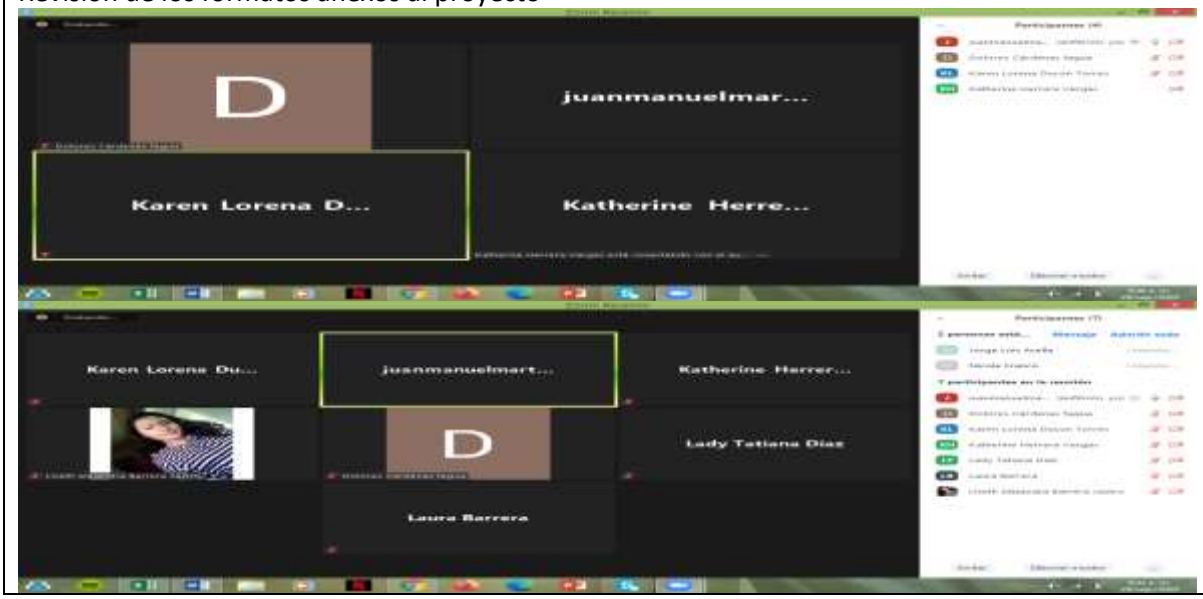

Lady Tatiana Diaz
juanmanuelmar...
Natalia Garavito
D
Lady Tatiana Diaz
juanmanuelmar...
Christian Gil
juanmanuelmar...
Nicole Franco

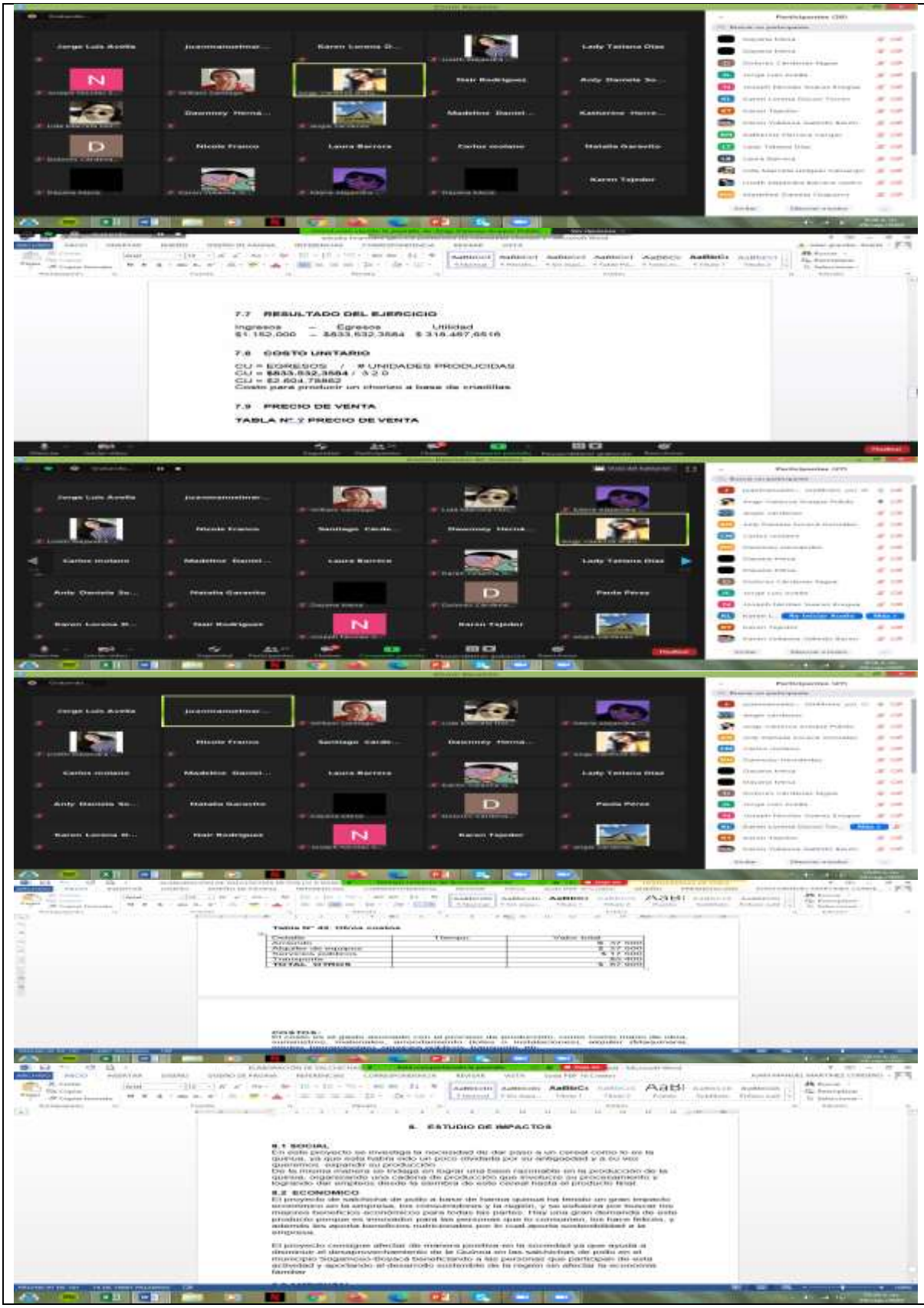

Nicole Franco
juanmanuelmar...
Christian Gil
juanmanuelmart...
Nicole Franco
Christian Gil
7.10 PROYECCION DE INGRESOS
TABLA N°. 7 PROYECCIÓN DE INGRESOS
Fecha
Producto
Cantidad
Precio de venta unitario
Valor total
17/08/20
Chicharo a base de cracklins de soya
10 unidades
$4.500
$144.000
24/08/20
Chicharo a base de Cracklins de trigo
10 unidades
$4.500
$144.000
31/08/20
Chicharo a base de cracklins de trigo
10 unidades
$4.500
$144.000
10/09/20
Chicharo a base de cracklins de trigo
32 unidades
$4.500
$144.000
juanmanuelmar...
Nicole Franco
juanmanuelmar...
william castillo

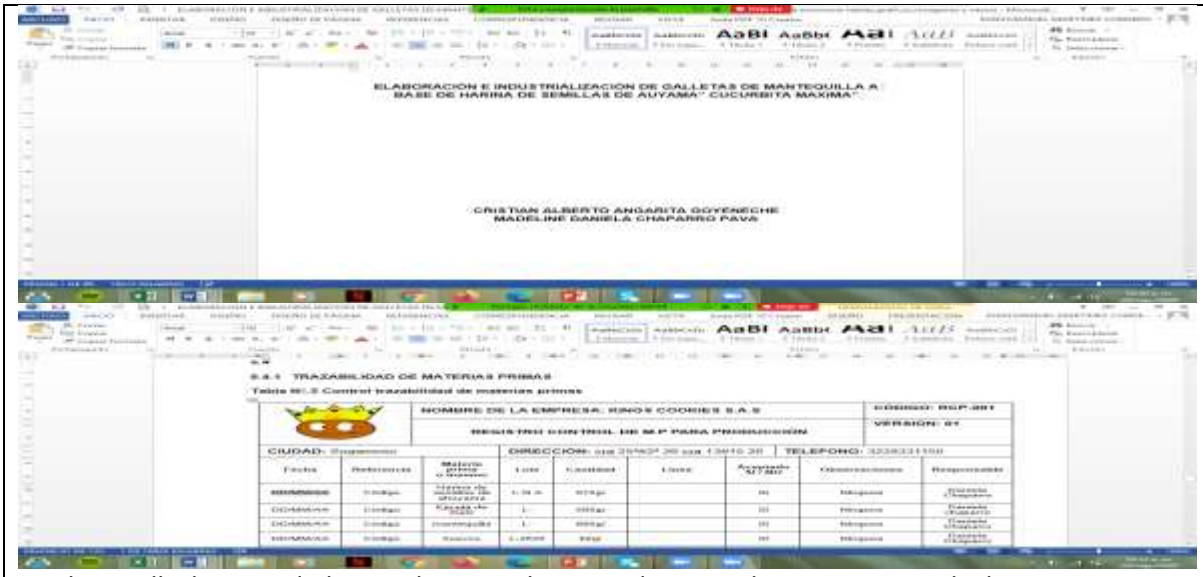


Se desarrolla la actividad con los aprendices de grado 11 IE Politécnico AGS, verificación de los proyectos antes de la sustentación.

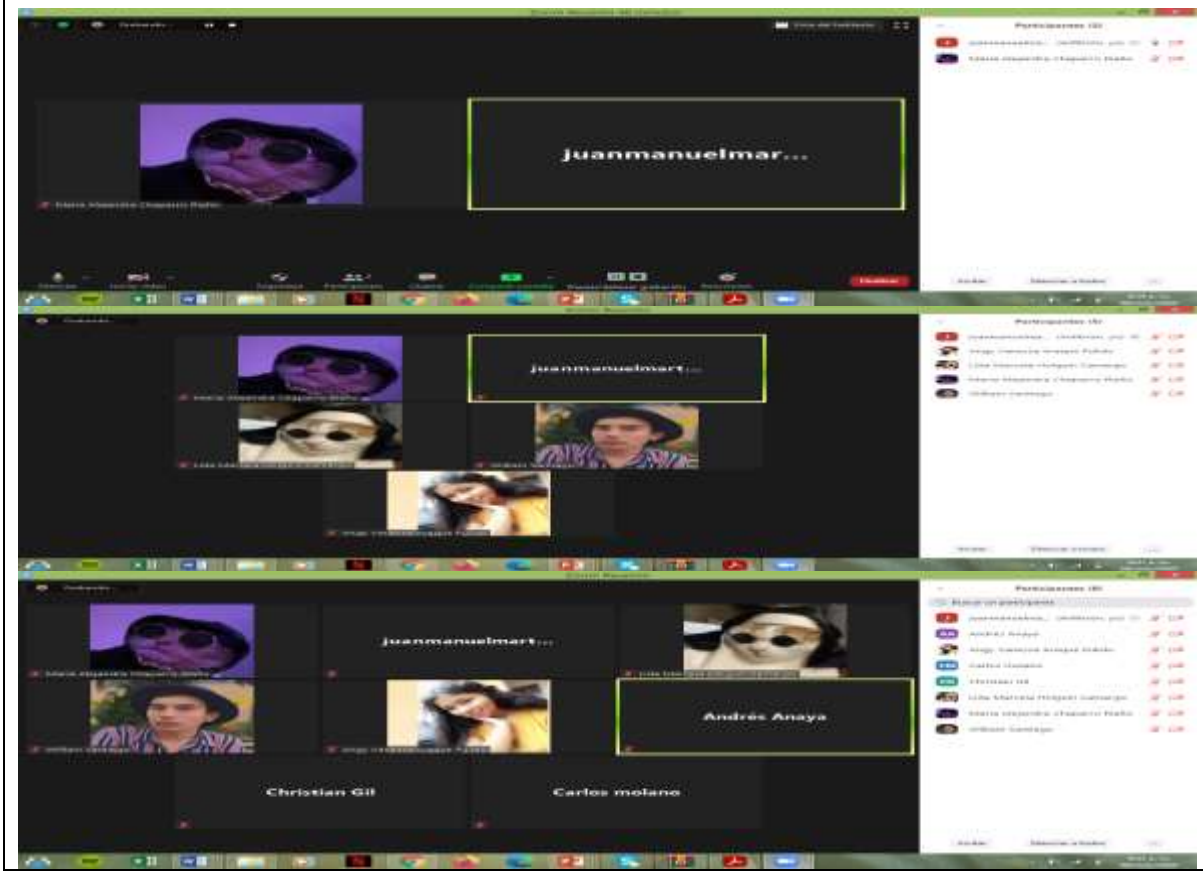
Revisión de los formatos anexos al proyecto

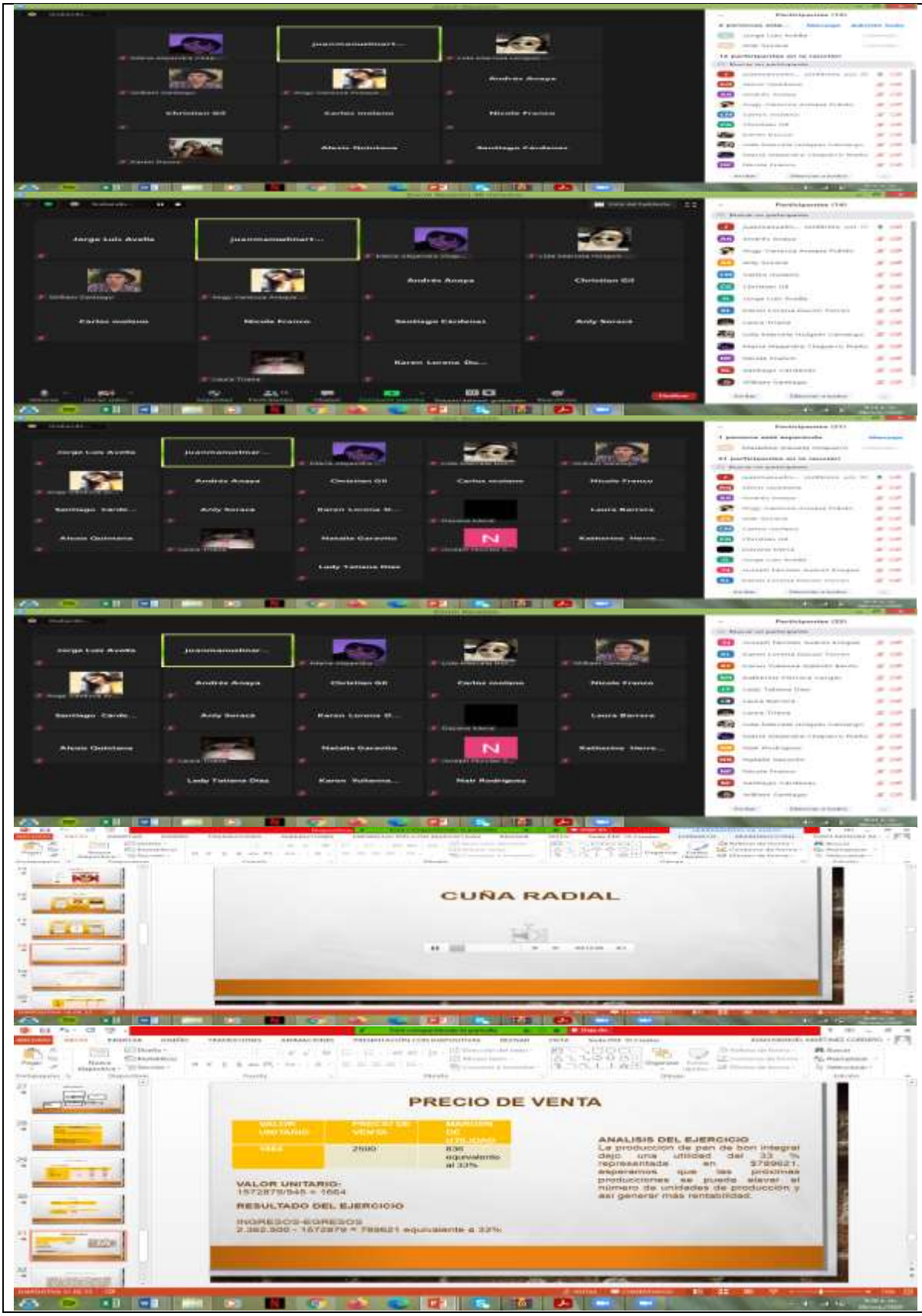


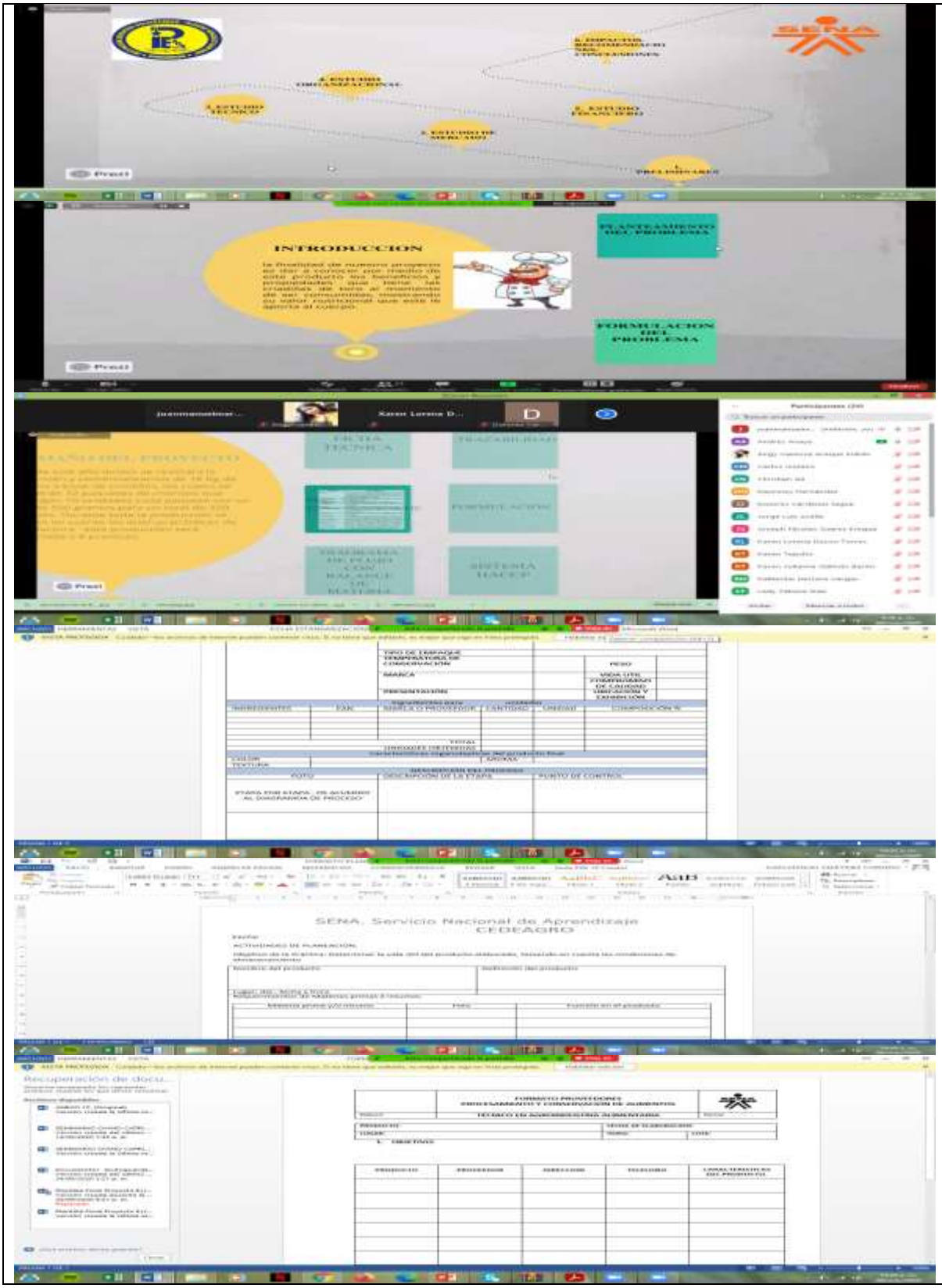

7.7 RESULTADO DEL EJERCICIO
Ingresos — Egresos Utilidad
$1.152.000 — $833.632,3584 $ 318.467,6416
7.8 COSTO UNITARIO
CU = EGRESOS / # UNIDADES PRODUCIDAS
CU = $833.632,3584 / 320
CU = $2.604,78862
Costo para producir un chorizo a base de criadillas
7.9 PRECIO DE VENTA
TABLA N° 7 PRECIO DE VENTA
Tabla N° 43 Hoja costos
6. ESTUDIO DE IMPACTOS
6.1 SOCIAL
6.2 ECONOMICO

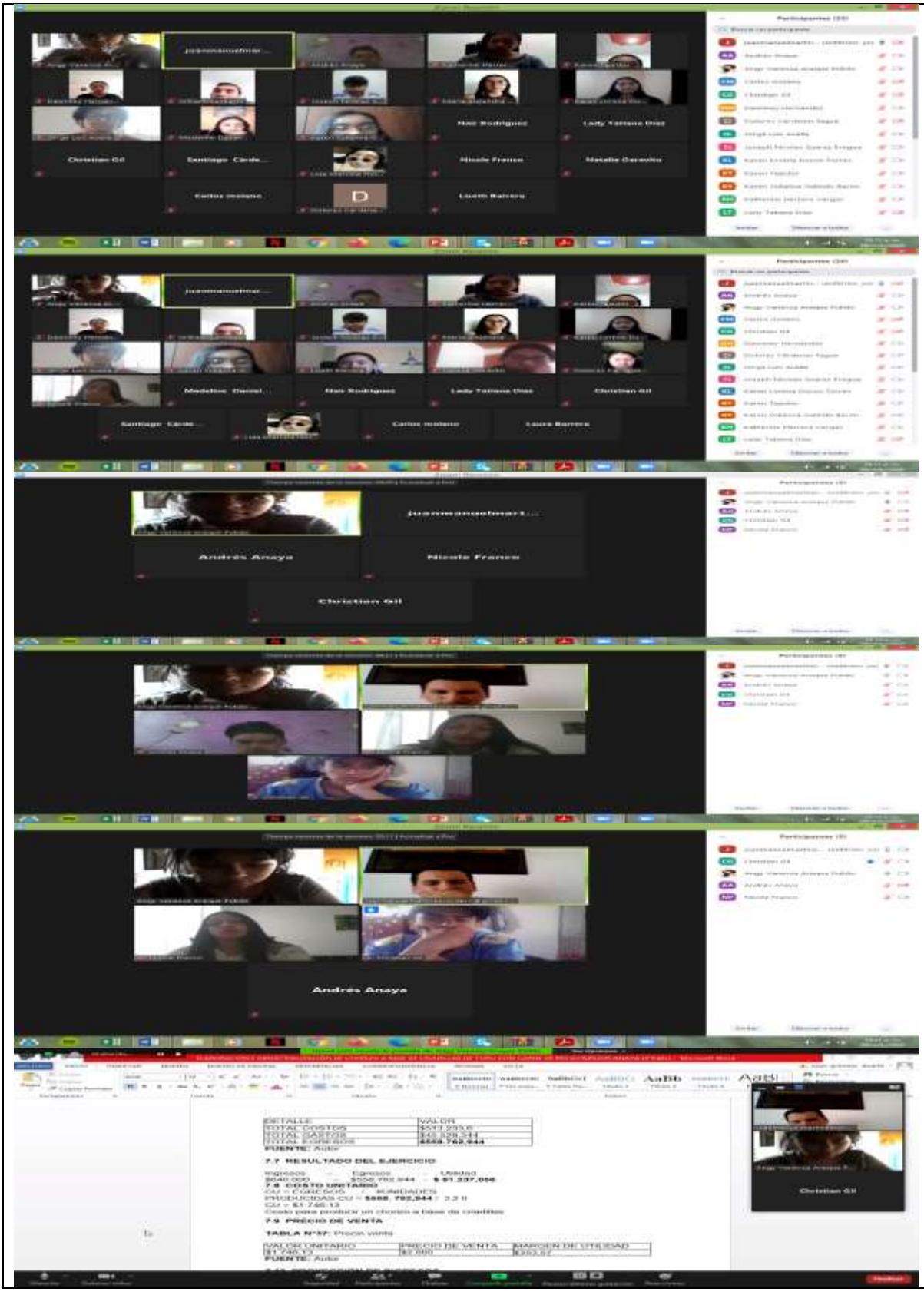


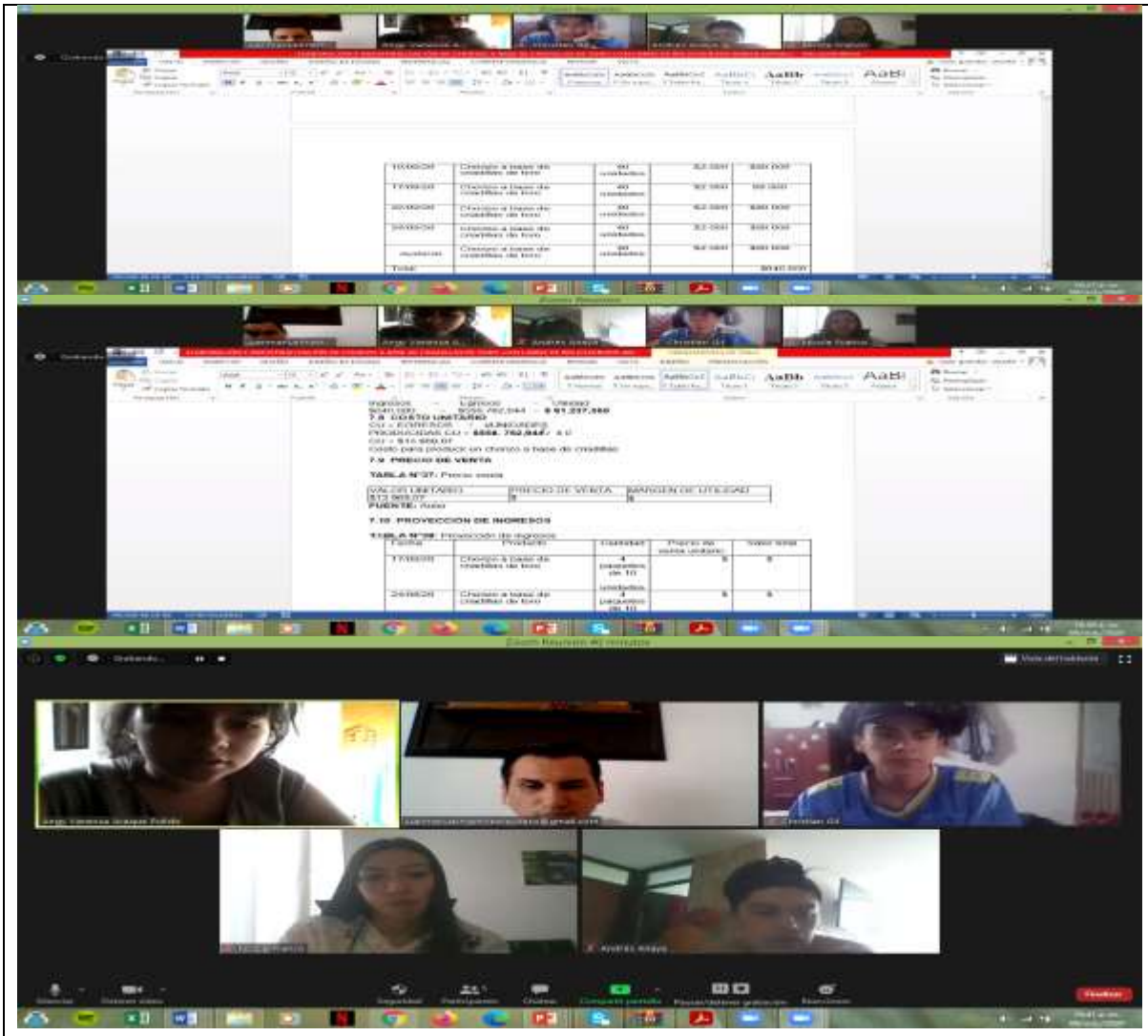
Se desarrolla la actividad con el grupo de aprendices grado once revisando las presentaciones para la sustentación y cuñas radiales.

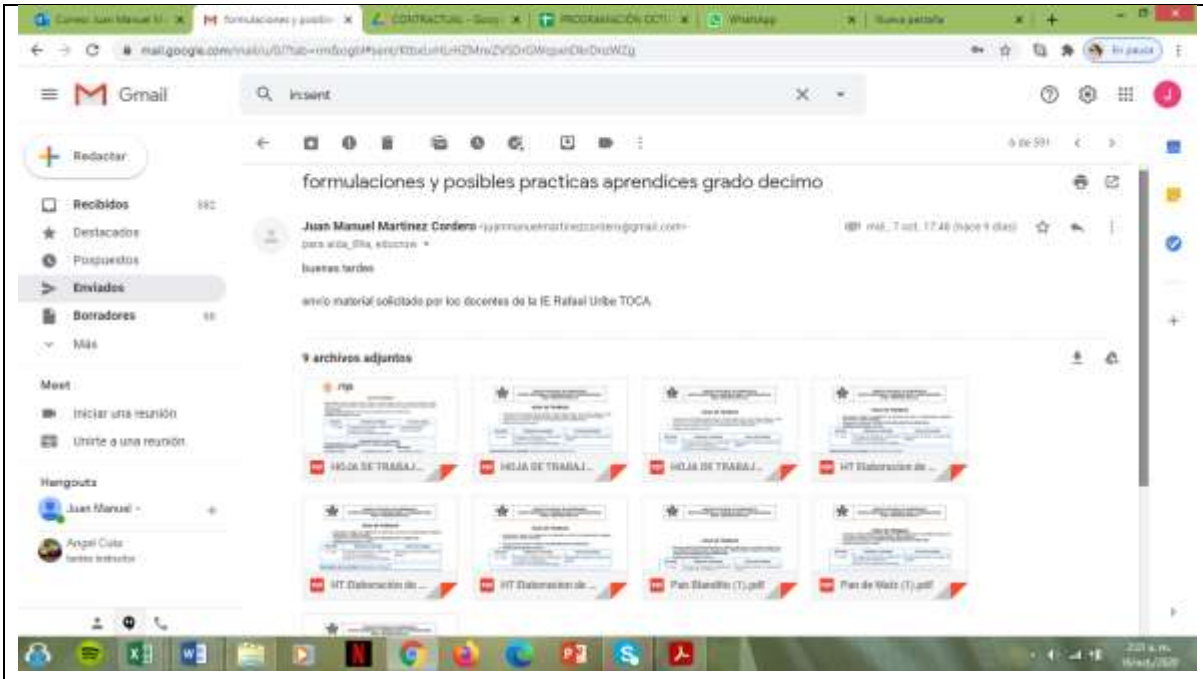



CUÑA RADIAL
PRECIO DE VENTA
ANALISIS DEL EJERCICIO
RESULTADO DEL EJERCICIO


INTRODUCCION
SENA, Servicio Nacional de Aprendizaje
CEDEAGRO


Andrés Anaya
Nicole Franco
Christian Gil
Andrés Anaya
DETALLE
VALOR
FUENTE: Autor
7.7 RESULTADO DEL EJERCICIO
7.8 COSTO UNITARIO
7.9 PRECIO DE VENTA
TABLA N°37: Precio venta
FUENTE: Autor
Christian Gil





COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				

GD-F-007 V.02