ACTA No. 1		
PROCESO DE SUSTENTACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS GRADO ONCE		
CIUDAD Y FECHA: 12 NOVIEMBRE 2020	**HORA INICIO: 8:00 am**	**HORA FIN: 04:00pm**
LUGAR: Reunión Virtual plataforma zoom	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL BOYACÁ/ CENTRO DE DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL**	
TEMA (S): Sustentación de proyectos productivos de aprendices de grado once.		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Recibir la sustentación de los proyectos productivos seleccionados y ejecutados por los aprendices de grado once de la Institución Educativa **POLITECNICO ALVARO GONZALEZ SANTANA**, en el marco del programa de Articulación del SENA con la Educación Media – Doble Titulación.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		

Siendo las ___8_:00 a.m inician las sustentaciones de 10 proyectos productivos ejecutados en la ficha **y 1869786** que contaron con el aval del instructor que acompaño el proceso de Etapa Práctica, utilizando la utilizando la metodología Video conferencia, revisión de proyecto escrito, presentación del proyecto, cuña radial y video de sustentación, resaltando los siguientes acontecimientos:

1. Se les saludo al grupo de estudiantes y se les dio a conocer que se les iba a evaluar en el proceso de preguntas.
2. Se dio inicio al proceso de preguntas con el proyecto Elaboración e industrialización de mortadela base de harina de arroz, carne de cordero, carne de cerdo y ajonjolí.
3. Todos los integrantes de los diferentes grupos de proyecto contestaron las preguntas realizadas.
4. Se les realizo recomendaciones y sugerencias para realizar algunas correcciones en los documentos escritos.

A continuación, se presenta el consolidado de valoración para cada proyecto por parte de los jurados:

PARÁMETROS	Nombre del Proyecto	Claridad de Conceptos, Seguridad al responder preguntas 15% (CUMPLE O NO CUMPLE)	Medios y material de Apoyo 3% (CUMPLE O NO CUMPLE)	Uso del Tiempo 2% (CUMPLE O NO CUMPLE)	% Total (Aprobado - Pendiente)
GRUPO 1	ELABORACION DE SALCHICHAS DE POLLO CON HARINA DE QUINUA	**13%**	**3%**	**2%**	**18%**
GRUPO 2	ELABORACION DE SALCHICHON A BASE DE LENGUA DE RES	**13%**	**3%**	**2%**	**18%**
GRUPO 3	INDUSTRIALIZACION DE QUESO CREMA A BASE DE PAPAYUELA, DURAZNO Y UCHUA	**12%**	**3%**	**2%**	**17%**
GRUPO 4	ELABORACION DE CUP CAKE A BASE DE HARINA DE ARROZ CON RELLENO DE DURAZNO				
GRUPO 5	ELABORACION DE SALCHICHA A BASE DE CARNE DE CORDERO Y POLLO RELLENO CON FRUTOS SECOS				
GRUPO 6	ELABORACION E INDUSTRIALIZACION	**12%**	**3%**	**2%**	**17%**

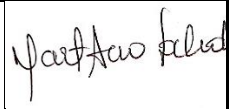
	PATE DE POLLO CON CARNE DE RES				
GRUPO 7	ELABORACION DE CHORIZO A BASE DE CRIADILLAS DE TORO CON CARNE DE RES	**11%**	**3%**	**2%**	**16%**
GRUPO 8	ELABORACION DE MORTADELA A BASE DE HARINA DE ARROZ CON CARNE DE RES Y CORDERO	**11%**	**3%**	**2%**	**16%**
GRUPO 9	ELABORACION DE GALLETAS A BASE DE HARINA DE SEMILLAS AHUYAMA	**11%**	**3%**	**2%**	**16%**
GRUPO 10	ELABORACIÓN EN INDUSTRIALIZACIÓN DE HELADOS DE TIPO CREMOSO A BASE DE GUATILA (sechium edule) Y GUANÁBANA (annona muricata)	**13%**	**3%**	**2%**	**18%**

Observaciones: Las correcciones sugeridas deben ser enviadas al docente técnico Elver Bello el día 17 de noviembre.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Enviar actas de sustentación firmadas, para proceso de certificación.	**Instructor Técnico**	20 de Noviembre de 2020
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA____12____ DEL MES DE__Noviembre DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Recibir la sustentación de los proyectos productivos seleccionados y ejecutados por los aprendices de grado once de la Institución Educativa Politécnico Álvaro González Santana, en el marco del programa de Articulación del SENA con la Educación Media – Doble Titulación.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
	Martha Isabel Acero Salcedo	23.384.428		x	SENA-CEDEAGRO	maceros@sena.edu.co	3124062093	
	Elver Bello Nieto		x		I.E PAGS	elverbello@hotmail.com	3108186890	
	Karen Lorena Ducón	1002559400	x		I.E PAGS			
	Andrea Navarrete		X		I.E PAGS	XXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	
					I.E PAGS			