



**REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER
SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE
PROGRAMA DE ARTICULACIÓN SENA**

**PROPUESTA EDUCACION MEDIA TECNICA CONVENIO SENA-MEN
ESPECIALIDAD TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

NOMBRES DOCENTES

**DR. RONALD YAMID PEÑALOZA
MAG: SANDRA SALAZAR LÓPEZ
ESP. GLADYS RUBIELA ORTEGA
ESP. ANTONIO JOSE BARAJAS
ESP. DORIS TORRES ANDRADE**

**ESP. ANTONIO JOSE CAICEDO GARCIA
RECTOR**

**ESP. ALVARO LEON MENESES
ESP. CIRO TELLEZ
COORDINADORES**

**Trabajo presentado para acceder al Convenio Integración con la media
técnica entre el SENA y LA INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE
NOVIEMBRE en la Especialidad TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**

**LOS PATIOS
2022**



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS**

DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002

NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363



FICHA TECNICA DE LA INSTITUCIÓN

La Institución Educativa creada mediante Decreto 000843 del 30 de septiembre de 2.002 con el nombre de COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE es el resultado de la fusión de los siguientes Centros Educativos:

Sede principal bachillerato Once de Noviembre

Nombre: INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE
No. Identificación (DANE): 254874000363 Dirección: Av.10 Mz.31 Lote 422 Barrio Videlso
Teléfono: 5802440
Acto de Creación: Ordenanza No.0031 del 04 de diciembre de 1.973. Jornada: Mañana Continua y Tarde Continua.
Niveles: Básica Secundaria y Media Académica

Sede preescolar y primaria Once de Noviembre

Nombre: Escuela Once de Noviembre No. Identificación (DANE): 254874000266
Dirección: Calle 19 No.8-75 Barrio Once de Noviembre Teléfono: 5803654
Acto de Legalización: Decreto 0474 del 30 de marzo de 1.998 Jornada: Mañana Continua y Tarde Continua.
Niveles: Preescolar (Transición) y Básica Primaria (1°- 5°)

Sede preescolar y primaria Videlso

Nombre: Escuela Mixta Videlso
No. Identificación (DANE): 154405000129 Dirección: Calle 20 Mz.11 Lote 125 Barrio Videlso
Acto de Creación: Acuerdo No.9 de 1.998 Alcaldía de Los Patios
Inscripción en la Secretaría de Educación: No51120323 de 16 de Abril de 1.990 Acto de legalización: Decreto No.0474 del 30 de Marzo de 1.998
Jornada: Mañana Continua y Tarde Continua. Zona: Urbana
Género: Mixto Carácter: Oficial
Niveles: Preescolar (Transición). Básica Primaria (1°- 5°)

Mediante Acta de compromisos con el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA-REGIONAL NORTE DE SANTANDER; del 25 de noviembre del 2014, se protocolizó el desarrollo de la especialidad con el nombre de "Técnico Agroindustria alimentaria" en concordancia con la exigencia planteada por el SENA. La propuesta se desarrollará por parte de la institución educativa, con un PLAN DE ESTUDIOS de 37 horas semanales, de acuerdo al decreto 3020 de diciembre 10 del año 2002, que en su artículo 11 establece un factor de 1.7 docente por grupo para la educación media técnica, lo que permitirá fortalecer las áreas fundamentales y la Exploración Vocacional, brindando la oportunidad de desarrollar las nuevas especialidades, mediante un proceso de exploración y orientación vocacional dirigido por los docentes técnicos en grado noveno a través de la socialización de la estructura curricular y el compartir de experiencias significativas, con miras a motivar y brindar la información necesaria para la elección de las especialidades



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



ofertadas para grado decimo.

1. DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA

“Técnico Agroindustria alimentaria” con ficha: 936161 versión 1

2. JUSTIFICACIÓN

El programa Técnico Agroindustria alimentaria, se creó para brindar a la comunidad patiense, al sector industrial y agroindustrial la posibilidad de formar profesionales integrales, que desarrollen competencias básicas y específicas a partir de metodologías de aprendizaje innovadoras, con acceso a tecnologías de última generación, que propicien la formación de jóvenes librepensadores, críticos, solidarios y emprendedores, dispuestos a enfrentar eficientemente los cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial, e impactando positivamente en la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. A través de esta propuesta se pretende contribuir en la formación de profesionales productivos que incidan en el desarrollo de la agroindustria, de manera que puedan ser gestores de su propia empresa o desempeñarse en el área de la producción de las empresas y contribuir al desarrollo de las cadenas agroalimentarias, mediante la generación de conocimientos aplicables al sector agroindustrial con miras a fortalecer el desarrollo económico, social y tecnológico del país. Así mismo se pretende ofrecer a los estudiantes formación en competencias que conlleve a la tecnología de procesamiento de alimentos, permitiéndoles desarrollar capacidades suficientes para participar con liderazgo en el desarrollo sostenible de la sociedad y orientar en las empresas procesos de producción alimentaria forjándose como individuos altamente competitivos, mejorando la productividad, y asegurando la calidad, capaces de responder integralmente a la dinámica del sector agroindustrial en la medida en que mejora su calidad de vida.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVOS GENERALES

- Presentar una propuesta para la comunidad del municipio de Los Patios, que permita acceder a la formación técnica en articulación con el SENA en la especialidad TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.
- Implementar en la institución, la propuesta pedagógica” TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA” para la formación técnica, contribuyendo en el desarrollo de competencias básicas, específicas y transversales que fortalecerán el nivel formativo y el proyecto de vida de los estudiantes de la INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE.
- Lograr en el estudiante un nivel alto de capacidad crítica, interpretación, creatividad y desarrollo de sus competencias que le sirvan como herramientas para enfrentarse en el campo laboral con eficiencia y productividad.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



- Desarrollar en los estudiantes de la especialidad TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA” habilidades, destrezas, aptitudes y actitudes que le permitan desempeñarse como una persona íntegra, idónea y competente en la parte laboral y social buscando mejorar su calidad de vida.

- Garantizar la calidad de la formación integral, en el marco de la formación por competencias, desarrollando la ruta de formación del SENA, que les brinde las herramientas necesarias para desempeñarse competitivamente en el mundo laboral.

- Desarrollar competencias técnicas, con las cuales pueda desempeñarse en el área de la producción de las empresas de productos alimentarios y bebidas.

- Fomentar el interés por la investigación y el manejo integral de todos los procesos agroindustriales alimentarios, apoyándose en su formación ética y profesional para su desempeño y cumplimiento con la comunidad.

- Despertar en los estudiantes su potencial emprendedor con creatividad y responsabilidad.

- Definir las especificaciones del producto o servicio de acuerdo con los resultados del estudio de factibilidad y el mercado definido.

- Implementar la tecnología disponible para llevar a cabo las estrategias metodológicas que apuntan a la formación de Técnicos Agroindustriales alimentarios.

4. REQUERIMIENTOS ADMINISTRATIVOS PARA EL PROGRAMA

4.1. Descripción del ambiente de aprendizaje requerido.

Los ambientes de formación necesarios para la realización del proyecto de formación son aquellos que dispongan de todas las herramientas TIC y equipos con conectividad para facilitar la búsqueda de la información, un ambiente didáctico para trabajar en equipo, laboratorio de procesamiento con alimentos, instructores que apoyan al aprendiz en todo el proceso. También espacios de trabajo amplios con herramientas constructivas para efectuar la elaboración de los productos del proyecto.

4.2. Recursos o talento humano para el desarrollo del programa.



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



NOMBRE DEL DOCENTE	ESTUDIOS
ANDRÉS JAVIER MUÑOZ FUENTES	Ing. DE PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL. Esp. EN GESTIÓN EN PROYECTOS. Esp. TÉCNICA EN PROYECTOS PRODUCTIVOS COMUNITARIOS.
RONALD YAMID PEÑALOZA	MICROBIÓLOGO, ÉNFASIS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS Dr. EN EDUCACION
GLADYS ORTEGA	Lic. BIOLOGIA Y QUIMICA Esp. GESTION DE PROYECTOS. Esp. ORIENTACION VOCACIONAL Y OCUPACIONAL Esp. EMPRENDIMIENTO Y ECONOMÍA SOLIDARIA
ANTONIO JOSE BARAJAS	Lic. BIOLOGIA Y QUIMICA Esp. GERENCIA EDUCATIVA
DORIS TORRES ANDRADE	Lic. BIOLOGIA Y QUIMICA Esp. Educación Sexual Esp. Orientación vocacional y ocupacional
SANDRA SALAZAR LOPEZ	Lic. EN EDUCACION BASICA, CON ENFASIS EN CIENCIAS NATURALES Y EDUCACION AMBIENTAL. Mg. EN GESTION DE LA TECNOLOGIA EDUCATIVA.

5. ESTRUCTURA DIDACTICA DE FORMACIÓN.

5.1. Plan de asignaturas del área.

TÉCNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA				
ASIGNATURAS	°10	°11	TOTAL °10	TOTAL °11
Microbiología	1	1	40	40
Procesos térmicos y conservación de alimentos	4	4	160	160
Técnicas de almacenamientos de productos alimenticios.	2	2	80	80
Coordinación de proyectos.	2	2	80	80
Control de puntos críticos.	2	2	80	120
Procesos de higienización, para el procesamiento de alimentos.	2	2	80	80



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS**

**DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



5.2. Ejes integradores y transversalidad.

La valoración que se le entregará al SENA sobre los resultados académicos de las competencias transversales, serán los resultados académicos obtenidos por los estudiantes en cada una de las asignaturas del núcleo común (ver tabla: ESCALA DE VALORACIÓN INSTITUCIONAL.: pág. 12 SIEE), los cuales se tomarán del sistema de notas institucional.

En la modalidad de Agroindustria Alimentaria Las competencias transversales se orientan desde las áreas del núcleo común de la siguiente manera.

COMPETENCIA	ASIGNATURA NÚCLEO COMUN INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE
COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA	Inglés
PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL	Matemáticas Lengua Castellana Química Ética Constitución Educación Física

5.2. Estrategia metodológica

Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación *por competencias*, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento:

-El instructor – Tutor - El entorno, las tic y el trabajo colaborativo.

6. PROCESOS DE EVALUACIÓN DE ESTUDIANTES



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**





**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



	<p>de análisis de peligros y control de puntos críticos de la empresa.</p> <p>Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos</p>		<p>previo cumplimiento de los requisitos establecidos en el sistema de evaluación de los estudiantes (SIEE), para otorgar el título de BACHILLER TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA.</p>
<p>APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.</p> <p>CÓDIGO: 290801025</p> <p>HORAS: 120</p>	<p>Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa.</p> <p>Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente</p> <p>Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.</p> <p>Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.</p> <p>verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.</p> <p>Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente</p>	<p>La evaluación se caracteriza por ser un proceso permanente integral y participativo, mediante el cual se valora el nivel de desempeño de las competencias logradas por el estudiante durante el proceso de formación integral.</p>	<p>Por otra parte, y de acuerdo a los términos del convenio de Integración de la Media técnica SENA - COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE, el aprendiz-estudiante, una vez aprobados las respectivas competencias establecidas en el programa de formación integral, recibirá por parte del SENA el Certificado que lo acredita como Técnico</p>
<p>APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y</p>	<p>Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.</p>	<p>La evaluación se fundamenta en las dimensiones de formación del ser humano y</p>	<p>Los estudiantes de Media técnica en las especialidades Agroindustria Alimentaria, en convenio con el SENA, deberán obtener un promedio igual o superior a 3.5 (TRES CINCO) en las asignaturas o competencias del programa de</p>



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



<p>NORMAS VIGENTES.</p> <p>CÓDIGO: 290801029</p> <p>HORAS: 300</p>	<p>Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.</p> <p>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.</p> <p>Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos</p>	<p>se realiza con base en los indicadores propuestos para cada una de ellas y se articulan de manera coherente en el Sistema de evaluación de los estudiantes</p>	<p>formación para ser promovido.</p> <p>Cuando un estudiante obtiene valoraciones de desempeño BAJO en un área del núcleo común de acuerdo a la escala institucional, y obtiene un promedio general igual o mayor de 3.5 será promovido al grado siguiente.</p> <p>Es requisito de promoción para los estudiantes de undécimo grado de la formación técnica en agroindustria alimentaria, cumplir con las etapas de planeación, ejecución y evaluación de un proyecto pedagógico productivo.</p>
<p>COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.</p> <p>CÓDIGO: 291101053</p> <p>HORAS: 180</p>	<p>Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo con los indicadores de gestión.</p> <p>Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la idea de proyecto.</p> <p>Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación</p> <p>Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos de acuerdo con la política empresarial.</p> <p>Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil.</p> <p>Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación</p>		<p>Esto quiere decir, que presentará un informe escrito del proceso desarrollado y una sustentación oral en las fechas indicadas y atendiendo a las orientaciones y requisitos específicos dados por los docentes acompañantes del mismo.</p>



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**





6.2. Procesos de seguimiento a las dificultades de aprendizaje.

El servicio nacional de aprendizaje “SENA” aplicara las pruebas de control de calidad por módulos. Estas se practicarán con base en la programación elaborada conjuntamente entre el Coordinador del SENA y el Rector de la INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO ONCE DE NOVIEMBRE.

Los Estudiantes que en la prueba obtengan un puntaje de 75% o más aprueban el modulo correspondiente.

Los estudiantes que no logren el mínimo aprobatorio (75%) el SENA realizará un plan de mejoramiento con previa notificación para que presente las evidencias requeridas para la aprobación del módulo, de no ser así será reportado como no competente y por tal motivo se le cancelará el registro como alumno aprendiz.

7. RUTA METODOLOGICA DE LAS PRÁCTICAS.

7.1. Proyectos pedagógicos productivos y de emprendimiento.

La Institución educativa Colegio once de noviembre, fomenta la investigación y el emprendimiento a través de los proyectos pedagógicos productivos, los cuales se fundamentan en los lineamientos del Ministerio de educación, la estructura curricular SENA para la especialidad de Agroindustria alimentaria, y la norma técnica colombiana para el procesamiento de productos alimenticios que sean requeridas en cada proyecto productivo. Durante la fase de iniciación y ejecución de los proyectos se implementan estrategias que permiten fomentar en los estudiantes la investigación, potenciar la creatividad, la capacidad de innovar y generar recursos económicos de tal manera que los estudiantes aplican los conocimientos adquiridos en la elaboración de productos alimenticios, u otros cuya materia prima sea algún tipo de fruta, semilla, cascara, etc. Y con su comercialización generan rentabilidad, lo que representa un aumento en sus ingresos y marca el inicio de un proyecto de vida exitoso, logrando de esta manera la formación integral del educando.

7.2. Procesos y estrategias.





**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



7.3. Plan operativo de acción-POA -(autonomía)

LÍNEAS DE ACCIÓN	META	ACCIONES	FECHA	RESPONSABLE
CAPACITACIÓN / PRÁCTICAS	Al finalizar el año 2022, el 100 % de los estudiantes de décimo y undécimo grado, habrán cumplido a cabalidad con las competencias y resultados de aprendizaje de acuerdo con la programación de la Técnica en Agroindustria Alimentaria.	Visita y acompañamiento del instructor SENA una semana al mes.	Marzo a Noviembre	SENA – Instructor
	Los aprendices realizarán prácticas respetando protocolos de pandemia en las cuatro líneas de agroindustria Alimentaria (Fruver, lácteos, cárnicos, panadería) teniendo en cuenta los equipos, utensilios y materiales con los que cuenta la Institución Educativa Once de Noviembre.	Realización de las prácticas por parte de los aprendices del grado décimo y once con la orientación de la docente técnica e instructor SENA	Fechas estipuladas de en cronograma de prácticas	SENA – Instructor – Docente Media Técnica
	Visita al Servicio Nacional de Aprendizaje en Pescadero, de Cúcuta.	Salida pedagógica por grupos de trabajo.	Mayo 2022	Rector, Docentes, Instructor, SENA.
	En el primer semestre del 2022 el 100% de los aprendices de 10 y 11 grado se capacitarán en cursos complementarios del SENA, en Higiene y Manipulación de Alimentos.	Solicitar al instructor SENA, realizar la gestión para el curso complementario pertinente.	Marzo 2022	Rector, Docentes, Instructor, SENA.



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



	<p>Capacitación e inscripción de aprendices de once grado a la Agencia Pública de Empleo.</p> <p>Sensibilización a padres de familia y estudiantes de noveno grado.</p> <p>Selección de Técnica por parte de estudiantes de noveno grado.</p>	<p>Carta Institución Educativa para solicitud de los complementarios a SENA CEDRUM.</p> <p>Aprendices registrados en APE.</p> <p>Estudiantes y padres de familia</p> <p>Formato</p>	<p>Junio a Octubre</p> <p>Agosto</p> <p>Septiembre</p> <p>Octubre.</p>	<p>Docente media técnica-rectora institución educativa-instructor-SENA CEDRUM. Docente media técnica-rectora institución educativa-instructor-sena cedrum.</p> <p>Instructor, Funcionario agencia pública de empleo</p> <p>Instructor líder y docente media técnica.</p> <p>Estudiantes.</p>
SEMANA CULTURAL	<p>Día de las Ciencias, las Matemáticas y la Tecnología. Feria empresarial agroindustrial.</p>	<p>Exposición de los productos elaborados por los aprendices del grado 10 y 11.</p>	<p>Noviembre</p>	<p>Rector, docentes técnica, instructor, aprendices 10 y 11 grado.</p>
PROYECTO PRODUCTIVO	<p>Inscripción de proyectos productivos de aprendices de once grado en sofia plus.</p> <p>Dos seguimientos de etapa productiva por parte del SENA a estudiantes del grado once.</p>	<p>Socialización formatos SENA para proyectos</p> <p>Seguimiento a la etapa productiva. Desarrollo del proyecto productivo Seguimiento y evaluación de los proyectos.</p>	<p>Marzo</p> <p>Marzo a septiembre 2022</p>	<p>Aprendices e instructor sena</p> <p>Instructor, docente media técnica, aprendices.</p>



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**



	<p>Inscripción de proyectos productivos de aprendices de grado decimo.</p> <p>Seguimiento de etapa productiva a proyectos del grado diez.</p> <p>Al finalizar el año 2022, los estudiantes del grado once desarrollan y sustentarán los proyectos productivos en el área de agroindustria alimentaria.</p>	<p>Formato en Excel y acta de sensibilización.</p> <p>Bitácoras y un seguimiento</p> <p>Informe final y sustentación de proyectos.</p>	<p>Junio</p> <p>Julio a Noviembre</p> <p>Octubre</p>	<p>Instructor, docente media técnica, aprendices.</p> <p>Instructor, docente media técnica, aprendices.</p> <p>Instructor, docente media técnica, aprendices.</p>
--	--	--	--	---

ANEXO. Acta de adopción 2017. PDF



**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**





**INSTITUCION EDUCATIVA COLEGIO
ONCE DE NOVIEMBRE
MUNICIPIO DE LOS PATIOS
DECRETO CREACION N° 00843 DEL 30 DE SEPTIEMBRE 2002
NIT: 890.503.226-6 DANE: 254874000363**

