

# Emprendimiento solidario en tecnología de Alimentos

*Memorias de un proyecto que se hace con pasión y dedicación*

## Colegio Eduardo Umaña Luna

La experiencia en el Colegio Eduardo Umaña Luna antes denominado Colegio Villa Dindalito y anteriormente bautizado Colegio Villa Alexandra, se remonta a la historia de un barrio que nace con la historia y cercanía a la Central Mayorista de corabastos, ubicada en la localidad de Kennedy que provee la reserva alimentaria de la Capital. Cabe destacar que la proximidad entre la Central Mayorista y lo que hoy es el colegio es de aproximadamente 5 minutos en carro; esto le da los tintes necesarios para jalonar procesos de integración en el área productiva que deben ser gestionados por los actores directivos. Por otro lado, debemos realizar la ubicación del colegio dentro de la UPZ 82, que lo sitúa a 5 minutos de la rivera del río Bogotá y en las inmediaciones de vías tan importantes como la Avenida Ciudad de Cali y la Avenida Villavicencio. ¿Para que se relata cada elemento geográfico?, con el fin de vislumbrar el panorama situacional de la institución.

A las anteriores características de ubicación, se suma que es una zona habitada por personas en situación de desplazamiento, que ha logrado mantener la impronta de la tecnología de alimentos en virtud de las siguientes situaciones:

1. En el comienzo, docentes de primaria que conformaron un equipo de trabajo auto gestionado que logró el reconocimiento de un proyecto, educativo ante la Universidad Nacional de Colombia, U.N. y el Instituto de Biotecnología de la misma.

La U.N., además de formar en el área propia, le donó al grupo un laboratorio en procesamiento de frutas y verduras como resultado de la elaboración de un proyecto que realizaba como estrategia la implementación de dichas maquinarias.

2. La capacitación de los docentes que en esa época sólo eran de primaria conllevó la implementación de la cátedra de tecnología de alimentos en la comunidad de Villa Dindalito, realizando en el salón de clases y con mucho empeño néctares, pulpas y otros procesos, con escasos recursos suplidos con recursos como ollas, estufas de un fogón.

3. Lastimosamente los gestores de esta iniciativa no han permanecido en su totalidad en la institución y los docentes capacitados han sido encargados de otras actividades dentro de la misma entidad. Además, los requerimientos generados por los entes educativos han exigido la profesionalización y especialización de estos esfuerzos lo cual implica el desarrollo de nuevas competencias y obligaciones entre las partes.

4. En el año 2000, se presenta un hito en la implementación del Laboratorio de Tecnología de Alimentos con la llegada y posterior almacenamiento durante un período significativo de los equipos y maquinaria para el procesamiento de frutas y verduras primero en la biblioteca del colegio y luego en un espacio dentro del laboratorio construido dentro la nueva construcción del colegio y ampliación de planta para alcanzar la cobertura actual.

5. Con la llegada del concurso del año 2005, se establece una nueva coyuntura que es la relacionada con la incorporación de nuevo personal a la institución y la expectativa de incremento gradual del número de estudiantes y de grados, dado que hasta la fecha solo existía hasta el grado noveno y los estudiantes se iban a otras instituciones del sector a continuar con sus estudios.

6. Cabe resaltar que solo hasta el año 2007 empiezan a convivir 2 jornadas y toda la formación desde primeras letras hasta grado décimo y gradualmente hasta undécimo en la sede A; paralelo a ello se constituye la sede B que amplía la cobertura para primaria en la tarde en una sede alquilada; con ello se amplían las posibilidades de motivar y transformar la realidad de una nueva comunidad.

7. Con la incorporación de las 2 jornadas se han alcanzado los siguientes logros:

- a. Participación en la formación tecnología de alimentos en el Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional de Colombia.
- b. Incorporación del currículo de tecnología de alimentos al área de Ciencias Naturales.
- c. Inscripción y participación en el Programa Ondas en el año 2007.
- d. Participación en el Foro Distrital del año 2008.
- e. Inscripción e intervención en las ediciones de los años 2009, 2010 y 2011 en el concurso de Ensayo del Banco de la República.
- f. Desarrollo e institucionalización de la Muestra de Emprendimiento Solidario en Tecnología de Alimentos hasta la fecha.
- g. Desarrollo del Diplomado en Gestión en Empresas Solidarias, orientado por la Universidad Cooperativa de Colombia con participación de estudiantes, padres de familia con un número aproximado de 250 personas.
- h. En el año 2009 se empezaron a incorporar los procesos de articulación con el SENA, lo cual en año 2011 con la acción de formación Técnico en Procesamiento de Frutas y Verduras para ambas jornadas del colegio.
- i. En el año 2010, el docente Felipe González, fue invitado a orientar una conferencia en

la Universidad Privada del Norte en Perú, con el objetivo de socializar la experiencia desarrollada en la Institución.

- j. En el presente año, se ha alcanzado la vinculación activa de la comunidad alrededor del Proyecto Educativo Institucional a través de las siguientes acciones:

- i. Participación en la Mesa de Emprendimiento Local.
- ii. Participación en el Proyecto del IDEP en relación al modelamiento de emprendimiento en Bogotá
- iii. Incorporación de DANSOCIAL al proceso de orientación del currículo en emprendimiento solidario.
- iv. Participación en el Concurso de Planes de Negocio TIC Américas 2011, con el proyecto La Tierra es tu casa.

- k. Para el segundo semestre de este año, se tiene programadas actividades que apuntan a la comunidad educativa como lo es:

- i. Conferencias de Cámara de Comercio con estudiantes y padres de familia, relacionadas con temas de formalización e innovación.
- ii. Conferencia sobre registro de marcas y patentes con la Superintendencia de Industria y Comercio.

- iii. Además de la VI Muestra de Emprendimiento a realizarse en el 16 de noviembre de 2011, en la cual nuestros estudiantes darán a conocer a la comunidad sus avances en materia de procesamiento de alimentos y estructuración de un plan de negocio solidario.

- l. Para el año 2012, se tiene programada desarrollar:

- i. Vinculación en la mesa de emprendimiento de la localidad
- ii. Realización de un seminario internacional de emprendimiento
- iii. Incorporar planes de negocio solidarios al proceso de incubación
- iv. Realizar alianzas con empresas del sector alimentos para el desarrollo de la práctica empresarial de los estudiantes.
- v. Mantener bajo el nivel de pérdida de logros de la asignatura como un indicador decisivo en la formulación de acciones de emprendimiento.
- vi. Incorporar estudiantes al Club de Emprendimiento de la UPZ 82.

Los sueños son la base fundamental de las metas y como enuncia el lema del triunfador: insistir, persistir y nunca desistir serán las claves en nuestra acción de transformación social encomendadas en la función constitucional y en la función de padres de una sociedad con mayor calidad de vida. Este fue el recorrido por la vida de un proyecto que nace en el año 1999 y que está empezando a dar sus primeros pasos.