



**INOVIA**

---

## **Informe Seminario Bolivia: WP5 EXTENSION**

**“La transferencia del saber universitario al mundo profesional”**

**UAGRM, Santa Cruz de la Sierra**

**11-15 Marzo 2019**

---





## CONTENIDO

Agradecimientos.....	3
Programa del seminario .....	4
Lista de los participantes.....	6
Resumen del seminario .....	7
<b>1. Actividades y herramientas de extensión en la universidad UAGRM .....</b>	<b>7</b>
LABROB: Laboratorio de alimentos.....	7
D.E.I.S: Dirección de Extensión e Interacción Social en la UAGRM .....	8
Ejemplos de programa de extensión.....	8
<b>2. Actividades de extensión en la universidad del TEC (costa rica) .....</b>	<b>9</b>
Desarrollo de nuevos productos en la universidad TEC.....	9
Proyecto agro turísticos en regiones indígenas .....	11
<b>3. Valorización de la innovación y transferencia al sector socio-económico (CIRAD).....</b>	<b>12</b>
<b>4. INOVIA y las estrategias de extensión .....</b>	<b>13</b>
Finalización, Validación y experimentación de los Módulos.....	14
Herramientas de extensión: producción de videos y guía didáctica.....	15
<b>5. Las acciones futuras de INOVIA .....</b>	<b>15</b>
Las próximas actividades planeadas por Work Package .....	16
Los futuros encuentros del año 2019.....	18
Documentos adjuntos en su Dropbox.....	18





## AGRADECIMIENTOS

Agradezco sinceramente a la UAGRM, y especialmente Erick Rojas que nos ha recibido en Santa Cruz de la Sierra durante el seminario de “La transferencia del saber universitario al mundo profesional”.

A su equipo y los expertos, que presento la institución de la UAGRM, y los programas de extensión implementados en la universidad.

A Patricia Arguedas y Francisco Mojica que comunicaron sobre los programas de extensión en la TEC.

Lisa Blangy y Fabrice Vaillant que dirigieron un taller sobre las propiedades intelectuales y las estrategias de valorización de innovación.





## PROGRAMA DEL SEMINARIO 1/2

DÍA	HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
<b>Lunes 11</b>	9:30 am	<b>Recepción y bienvenida</b>	UAGRM – E. Rojas
	10:30 am	<b>Punto del proyecto INOVIA</b>	Supagro – A. Ceccarelli
	10:30 am 11:00 pm	Presentación general de la UAGRM, y las acciones internas para la transferencia de conocimientos universitarios	UAGRM – E. Rojas
	11:00 am	Programa de extensión del CIDTA	UAGRM – Napoleón Illanes
	12:30 pm	Programa de extensión de LABROB	UAGRM - Roxana Navarro
	12:30 pm 2:00 pm	<b>Almuerzo</b>	
	2:00 pm 5:00 pm	Programa de interacción social UAGRM	UAGRM – Javier Chavez
		Programa de extensión del cultivo y uso del frejol	UAGRM – Víctor Choque
		Programa de extensión de la facultad de veterinaria	UAGRM – Nelson Joaquin Añazgo
	<b>Martes 12</b>	9:30 am 11:30 am	Proyecto agro turísticos en regiones indígenas (TEC)
11:30 pm 12:30 pm		Proyecto desarrollo de productos innovativos (TEC)	TEC – P. Arguedas
12:30 pm		Visitas a los laboratorios educativos de la UAGRM	
12:30 pm 2:00 pm		<b>Almuerzo</b>	
2:00 pm 5:00 pm		Presentación del CIRAD	CIRAD – L. Blangy CIRAD- F. Vaillant
<b>Miércoles 13</b>		9:30 am 12:30 pm	Visita de campo a los municipios del Torno y Samaipata
	12:30 pm 2:00 pm	<b>Almuerzo</b>	
	2:00 pm 5:00 pm	Visita de campo a los municipios del Torno y Samaipata	





## PROGRAMA DEL SEMINARIO 2/2

DÍA	HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	
<b>Jueves</b>  <b>14</b>	9:00 am 11:00 am	Punto INOVIA: presupuesto, actividades	Supagro – A. Ceccarelli	
	11:15 am 12:30 am	Diagnóstico de la situación de investigación, desarrollo e innovación del departamento de Santa Cruz - CAINCO	UAGRM – Patricia Hurtado	
	12:30 pm 2:00 pm	<b>Almuerzo</b>		
	2:00 pm 2:45 pm	Plan de comunicación y difusión del proyecto INOVIA	AUF - E. Kulahci	
	3:00 pm 3:30 pm	Presentaciones de videos de extensión (WP5)	UAGRM – E. Rojas TEC – P. Arguedas	
	3:30 pm 5:00 pm	Módulos + estrategias de experimentación (WP4)	UCP – AUB - UAGRM	
	<b>Viernes</b>  <b>15</b>	9:30 am 12:30 pm	Visita a la empresa avícola IMBA S.A (Planta de faneamiento)	
		12:30 pm 2:00 pm	<b>Almuerzo</b>	
2:00 pm 5:00 pm		Visita a la empresa avícola IMBA S.A (Planta de faneamiento)		





## LISTA DE LOS PARTICIPANTES

Apellido y nombre	Organismo /País
Montserrat Mor Mur	UAB España
Adeline Ceccarelli	SupAgro Francia
Evelyne Galtier	SupAgro Francia
Manuela Pintado	UCP Portugal
Patricia Arguedas Gamboa	TEC Costa Rica
Francisco Mojico	TEC Costa Rica
Ricardo Salazar	TEC Costa Rica
Adriana Araya	UCR Costa Rica
Pedro Vargas	UCR Costa Rica
Eliana Janet Sanjinez Argandona	UFGD Brasil
Gerson Ribeiro Homen	UFGD Brasil
Fernanda Vanin	USP Brasil
Keithy Renata	USP Brasil
Jose Johnny Mercado Rojas	UAJMS Bolivia
Weimar Torrejon Aguirre	UAJMS Bolivia
Fabrice Vaillant	Cirad, Francia
Lisa Blangy	Cirad, Francia
Erol Kulahci	AUF Belgica
Erick Rojas	UAGRM Bolivia





## RESUMEN DEL SEMINARIO

### “La transferencia del saber universitario al mundo profesional”

Los vínculos de la Universidad con la Sociedad, a partir de la producción de conocimientos, y transferencia de tecnología que demanda el desarrollo de la misma son aún débiles.

Es importante de fortalecer los vínculos de la Universidad con la Sociedad en las universidades de América latina, a partir del desarrollo de la identificación del potencial de servicios de las universidades y de las demandas de la sociedad.

La participación de expertos durante el seminario nos permitió identificar las herramientas y los programas de extensión implementados en las universidades socias del proyecto INOVIA.

#### 1. Actividades y herramientas de extensión en la universidad UAGRM

El principal desafío de la UAGRM es de integrar a la universidad con la sociedad, involucrarse en su problemática y generar respuestas útiles y comprometidas.

La extensión universitaria e interacción social contribuyen a mejorar la calidad de vida de la población, preservar el medio ambiente y fortalecer la identidad cultural.

Estos procesos han permitido fortalecer los vínculos de la UAGRM con la Sociedad.

#### LABROB: Laboratorio de alimentos

*Intervención: Roxanna Navarro*

LABROB- Alimentos es un laboratorio de ensayos en alimentos. Ofrece servicios analíticos para el control de alimentos y bebidas a empresas, industrias, organismos oficiales de control y vigilancia de la inocuidad alimentaria y público en general, que se preocupan por la calidad e inocuidad de los alimentos de la región.

Una de las actividades del laboratorio del laboratorio es brindar apoyo a la carrera de ingeniera de alimentos de la UAGRM, para el desarrollo de:

- Practicas laboratorios
- Desarrollo de trabajos e investigación de docentes, estudiantes, ...
- Desarrollo de prácticas y pasantías a estudiantes, profesionales que lo requieren.

Visitamos el laboratorio durante el seminario. De este modo, pudimos ver los equipos adquiridos gracias al presupuesto de INOVIA, como un textuómetro.

Además, pudimos ver a los estudiantes trabajando en proyectos para desarrollar nuevos productos, como una merienda fortificada para niños.







## D.E.I.S: Dirección de Extensión e Interacción Social en la UAGRM

La D.E.I.S es la unidad encargada de planificar, ejecutar y consolidar trabajos de Extensión e interacción con docentes, y estudiantes de la universidad UAGRM a través de programas establecidos, proyectos, convenios, y actividades culturales para lograr una integración entre la universidad- sociedad- estado.

El instituto ha desarrollado una serie de actividades para las comunidades urbanas y rurales a través varios departamentos como por ejemplo, **el PISC (Programa interacción social comunitaria)**.

### Ejemplos de programa de extensión

“Desarrollo de interacción social de servicios y capacitación productiva, en comunidades vulnerables de municipios del dpto. De santa cruz”

*Intervención: Dr Javier Chavez- Medico Verinario*

La UAGRM, mediante la D.E.I.S y el P.I.S.C, ha implementado el programa **“Desarrollo de interacción social de servicios y capacitación productiva, en comunidades vulnerables de municipios del dpto. De santa cruz”**, como un proyecto integral de servicio y capacitación de beneficio para las áreas rurales más empobrecidas y deprimidas del departamento de Santa Cruz.

#### ■ Objetivo general

En este proyecto, presentado el año 2006, se planifica realizar las actividades en las comunidades con alto índice de pobreza, con el apoyo de equipos de trabajo de profesionales, técnicos, y estudiantes (facultades de veterinaria, ciencias agrícolas, ciencias de la salud).

El objetivo es de contribuir al desarrollo socio productivo de las comunidades con menores índices de desarrollo humano para mejorar su calidad de vida.

En cada gestión participan más de 500 estudiantes y 27 docentes aplicando en la práctica los conocimientos adquiridos en el aula, situación que les confiere mayor pertinencia de la profesión, profundización de valores y sensibilidad social.

#### ■ Actividades de la facultad de ciencias agrícolas

Actividad que desarrolla la facultad de Ciencias agrícolas junto a docentes y estudiantes de la carrera de Ingeniería Agronomica, con el fin de mejorar la producción y productividad agrícola de las comunidades, a través de capacitación, asistencia técnica, y manejo de sostenible de sus recursos.

#### **Ejemplos:**

- Establecimiento y Capacitación en Cultivos Biointensivos.
- Producción de hortalizas familiar con visión comercial.
- Establecimiento de Huertos Frutales.
- Talleres de capacitación en control de plagas, uso y consumo de hortalizas y verduras, Educación Ambiental, conservación de la flora y fauna.







## Cultivo y uso del frejol en Bolivia

Intervención: *Choque Víctor*

El Instituto de Investigaciones agrícolas “el Vallecito”, dependiente de la facultad UAGRM, específicamente por medio del **Programa de Frejol** viene trabajando en el desarrollo de nuevas variedades de frejol acorde con la demanda de los productores.

### ■ Actividades

- Investigación
- Conservación de RRGG : protección de cultivos (entomología, malezas, fitopatología)
- Multiplicación de semilla y servicios
- **Extensión, capacitación y apoyo académico :**
  - ✓ Material de difusión dpticos, recetarios, separatas, manuales y otros
  - ✓ Días de campo en parcelas de agricultores (Centros de investigación, municipios)
  - ✓ ..

### ■ Logros del proyecto

- Actualmente 10 variedades están en el mercado.
- Dos variedades biofortificadas.
- Una variedad tolerante a sequia.
- 4000 familias ligadas al frejol.
- 60000has en 2013.

## 2. Actividades de extensión en la universidad del TEC (costa rica)

### DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS EN LA UNIVERSIDAD TEC

Intervención: *Patricia Arguedas Gamboa, TEC.*

#### Carrera de ingeniería agrícola en el tecnológico de costa rica (TEC)

La universidad TEC es uno de los socios académicos de Costa Rica implicado en el proyecto INOVIA.

La carrera de ingeniería agrícola es una disciplina que utiliza la ingeniería para mejorar los sistemas de producción agrícola, riego, drenaje, energía, mantenimiento, administración, funcionamiento, protección ambiental, y conservación del agua y suelo, entre otros.

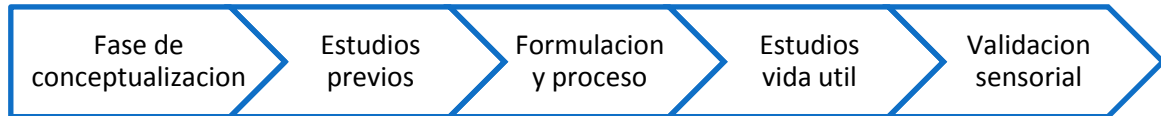
De acuerdo con la demanda de profesionales y consumidores, los estudiantes del TEC trabajan en proyectos de desarrollo de productos alimentarios.

Estudian el grado de interés en el producto específico, la estabilidad y vida útil, la calidad nutricional, el costo de las materias primas, las necesidades de empaque, la competencia, ...



## Proyectos de desarrollo de productos alimentarios

### Fases de desarrollo de un nuevo producto:



Los resultados pueden ser utilizados para las empresas, los productores agrícolas, entes financieros (instituciones, ONG, ...)

#### ■ Desarrollo de productos a partir de chayote

- **Solicitado por:** Cámara de Exportadores, Productores y Comercializadores de Chayote
- Se presentó a la Cámara 14 opciones de productos, y finalmente se seleccionó los 5 con mayor opción de tener éxito en una etapa de puesta en marcha o comercialización.
- **Desarrollo de productos a partir de chayote:** Encurtidos (barras, trozo), Golosinas (mermelada, confitura, ...), Procesados (ensaladas, soufflé, picadillos), congelados (pulpa, picadillos)

#### ■ Desarrollo de productos a partir de café y residuos

- **Solicitado por:** INFOCOOP (Instituto de Fomento Cooperativo)
- **Objetivo:** desarrollar productos no tradicionales derivados del café y de sus subproductos con el fin de ofrecer al sector cafetalero nuevas alternativas que den valor agregado a su producción.
- **Desarrollo de productos:** confites, café garapiñado, barras energéticas, bebida fermentada, jarabe
- **Etapas de desarrollo:** artesanal → laboratorio → piloto → pequeña empresa.

#### ■ Gestión de iniciativas de producción agro-ecoturísticas sostenibles en la parte alta de la cuenca del río Candelaria

- **Solicitado por:** las comunidades de la región al CONARE (Consejo Nacional de Rectores)
- **Objetivo:** Inició con la búsqueda de información secundaria sobre la actividad agroindustrial en la región. Esto se realizó con el propósito de identificar los productos agropecuarios susceptibles de ser sometidos a una transformación agroindustrial y obtener información relevante sobre volúmenes de producción.
- Desarrolló de productos a partir de Café, trucha (paté), aguacate, cebollín.

#### ■ Desarrollo de alimentos nutraceuticos a partir de cultivos biofortificados

Costa Rica experimenta hoy, las consecuencias de una veloz transición demográfica. Las personas adultas mayores crecen en número a una tasa del 11.5% anual. A pesar de este crecimiento, la situación nutricional de este segmento es considerada deficiente. Para enfrentar esta problemática se propone desarrollar al menos un producto nutraceutico a base de cultivos biofortificados ya existentes y con características nutricionales bien estudiadas y definidas. Estos cultivos son: camote, yuca, arroz y frijoles. De esta manera se logrará integrar actividades de agricultura, salud, nutrición y empleo con el fin de que dicho producto (s) garanticen la Seguridad Alimentaria y Nutricional, por medio de la implementación de alternativas de valor agregado a la producción nacional de estos cultivos. Este proyecto estará enfocado al desarrollo, la estandarización y predicción de la vida útil de un alimento



nutracéutico dirigido a los adultos mayores que contenga las características físicas y químicas apropiadas para satisfacer sus necesidades nutricionales. Para esto se conformará un equipo interdisciplinario de varios departamentos académicos y centros de investigación del TEC.

## PROYECTO AGRO TURÍSTICOS EN REGIONES INDÍGENAS

Intervención: *Dr Francisco Javier Mojica Mendieta, TEC.*

“Saberes agroecológicos y etnoturísticos Bröran, agroindustria y universidad pública costarricense: tensiones epistémicas y diálogo de saberes desde el sur global”

### ■ **Objetivo del proyecto**

Conocer cuáles son y cómo es la relación entre saberes agroecológicos y etnoturísticos del pueblo indígena Bröran en Térraba, la agroindustria y la universidad pública costarricense en el pacífico sur de Costa Rica.

### ■ **Resumen**

- ✓ Las luchas del pueblo Bröran en Térraba han permitido la sobrevivencia de sus saberes y prácticas ancestrales de agricultura de subsistencia. En los últimos diez años, esas luchas también han implicado la reapropiación de sus territorios, la revalorización de su cultura, el ejercicio de la soberanía y seguridad alimentaria y la gestión de proyectos de etno-turismo sustentable. Estas luchas son creadas y recreadas como alternativas a prácticas extractivistas del capital y del patriarcado.
- ✓ En el territorio existen profundas tensiones epistémicas entre saberes y prácticas del pueblo indígena Bröran y los de enclaves de monocultivos como la piña, caña de azúcar y palma aceitera, entre otros, que operan en la región.
- ✓ Que más allá de una transferencia de conocimiento unidireccional o vertical, la universidad pública tiene enormes desafíos para reconocer el estatus epistémico de esos saberes ancestrales y contribuir a un diálogo de saberes horizontal, emancipatorio y justo con estos pueblos, incluida la naturaleza.





### 3. Valorización de la innovación y transferencia al sector socio-económico (CIRAD)

Intervención: Lisa Blangyy Fabrice Vaillant, CIRAD

El Cirad es una organización francesa de investigación agrícola y cooperación internacional para el desarrollo sostenible de las regiones tropicales y mediterráneas.

Después de estudiar varios programas de extensión, Fabrice Vaillant y Lisa Blangy del CIRAD discutieron los conceptos de propiedad intelectual, y los herramientas para aumentar el valor de las innovaciones.

#### Organización y prácticas en CIRAD para desarrollar investigaciones colaborativas

El CIRAD tiene un departamento de valorización para soportar a los proyectos con el sector privado o público.

##### ■ Acciones del equipo de transferencia:

- **Detección:** incubadora nuevos productos y servicios
- **Soporte de transferencia:** estructuración, formalización del contrato/ brusquedad de oportunidades
- **Marketing y comunicación:** página web, exposiciones, eventos red de empresa...

#### Herramientas de propiedad intelectual para aumentar el valor de las innovaciones

##### ■ Concepto de valorización : 3 objetivos principales de investigación

- Avance de los conocimientos
- Responder a las preocupaciones sociales
- Progreso económico a través de la innovación

##### ■ LA PROPIEDAD INTELECTUAL: protección de la innovación

- ✓ **La Patente**
- título de propiedad de los bienes inmateriales al inventor o a la empresa que financió la invención
- ✓ **El certificado de obtención vegetal (cov)**
- para proteger la actividad de los desarrolladores de semillas y variedades vegetales
- ✓ **La marca**

- **Discusión y Trabajos prácticos:** experiencias en las universidades, simulación de organización de un evento, ...





#### 4. INOVIA y las estrategias de extensión

El trabajo de grupo y las discusiones que siguieron a las intervenciones de los expertos nos permitieron hacer algunas observaciones:

- Algunos socios están más avanzados que otros en términos de conexiones entre universidades y profesionales.

De hecho, hemos visto que la UAGRM y el TEC tienen muchos programas de extensión establecidos en sus universidades, lo que les permite mantener un vínculo permanente con las empresas y el mundo profesional.

Se presentaron herramientas de trabajo a los socios con el fin de llevarlos a reflexionar sobre cómo podrían actuar para desarrollar sus vínculos: creación de eventos (estudiantes, profesionales), desarrollo de la propiedad intelectual (patentes, marcas...), creación de laboratorios universitarios (accesibles a los profesionales), módulo de formación con la participación de profesionales (desarrollo de productos innovadores), plataforma digital, e-learning, incubadores...

Mientras que universidades como la UFGD ya cuentan con incubadoras, que permiten a los jóvenes empresarios desarrollar sus ideas de proyectos, universidades como la UAJMS están más atrasadas.

Para ellos, es difícil establecer contactos con profesionales. Les falta un organismo que va a la encuentro de las empresas.

Por ejemplo, la organización de eventos les parece difícil de llevar a cabo (aspecto financiero, implicación de las personas, contactos con las empresas)...

El proyecto INOVIA aparece, por tanto, como una oportunidad para los socios.

Con el fin de fortalecer los vínculos universidad-empresa, se están implementando estrategias de extensión a través del proyecto:

- **Concepción de 3 módulos de formación, uno en e-learning.**  
La integración de estos módulos permitirá profesionalizar la formación, responder mejor a las expectativas de los profesionales, pero también desarrollar proyectos universitarios en contacto directo con las empresas.
- **Producción de videos por la TEC, UAGRM y SUPAGRO** que se integrarán al módulo de e-learning
- **La compra de material de laboratorio** que responda mejor a las necesidades de los profesionales, y permite que los estudiantes trabajen en proyectos de desarrollo de productos alimentarios, pasantías y trabajos prácticos.



## FINALIZACIÓN, VALIDACIÓN Y EXPERIMENTACION DE LOS MÓDULOS

### Finalización y validación

**Módulo 1: Herramientas y métodos para la creación de pymes agroalimentarias (e learning)**

**Módulo 2: Innovación alimentaria**

**Módulo 3: Sostenibilidad de los Sistemas Agroalimentarios**

Tras el seminario de París, los módulos 1 y 2 fueron finalizados, armonizados y validados por los grupos de socios de los 3 módulos y expertos.

El Módulo 3 está en proceso de finalización.

Por módulo se redactan dos entregables: una guía del profesor y una guía de arquitectura.

Los plazos de finalización se han ampliado para que los asociados tengan más tiempo para reunirse y finalizar los documentos.

Durante el seminario en Santa Cruz, los módulos finalizados fueron presentados por los coordinadores, incluyendo el de e-learning, ya en línea. (enlace)

### Experimentación en las universidades

- **Módulo 2 y 3: Evaluación de la estructura** (guía del profesor + arquitectura)
  - 3 socios en cada una solicitan a 2 (6 validaciones) compañeros de otras de universidades – Descriptivo de relevancia, aplicabilidad a la carrera y con espacio de sugerencias de mejoría
  - Entre compañeros – validación estructural
  - 3 universidades de Modulo 3 validan Modulo 2 y vice-versa
- **Módulo 1: Evaluación de la estructura** (guía del profesor + arquitectura+ e-learning)
  - Validación por alumnos del curso (e-learning) cada institución puede validar en una disciplina
  - Si ya terminaran las clases elegir alumnos (maestría, doctorado otros que pueden hacer el curso online- 3 por instituciones

### Estrategia de implementación de los 3 módulos en las universidades:

	Implementación	Validación externa		Validación interna		Fecha
		Módulo 2	Módulo 3	Módulo 2	Módulo 3	
<b>UFGD</b>	Tema 2 - Modulo 3 Tema 2 - Modulo 2	X	X	X		30-06-19
<b>TEC</b>		X	X	X		
<b>USP</b>		X	X		X	
<b>UAB</b>	Módulo 2 (feb-junio 2019)	X	X		X	
<b>UCR</b>		X	X		X	
<b>UCP</b>		X	X	X		
<b>UAJMS</b>		X	X	X	X	
<b>CNAM</b>	Cuestionario de evaluación para el módulo 1 e- learning + experimentación!					15-04-19

## HERRAMIENTAS DE EXTENSIÓN: PRODUCCIÓN DE VIDEOS Y GUÍA DIDÁCTICA

- **UAGRM:** creación de 13 videos de 5 a 15 minutos para el módulo “creación de empresa” en e-learning.

**Tres videos:** fabricación de queso, productos cárneos, mermelada de frutas. El vídeo de la fabricación de queso fue presentado a los socios durante el seminario

- **TEC:** creación de un guía didáctica que es un libro electrónico PDF sobre la metodología de extensión creada en el TEC + una video documental de 5 minutos en el cual se muestra la metodología y los resultados en algunos proyectos.  
El vídeo y el guía didáctica fueron presentados finalizados a los socios durante el seminario.

- **SupAgro:** video de 10 minutos, presentando la formación ingeniería agroalimentaria “IAAS” en el último año. Es un trabajo que se finalizara en abril. Estamos creando los escenarios y filmando las escenas.

## 5. Las acciones futuras de INOVIA



## Las próximas actividades planeadas por Work Package

WP	Quien	Actividad	Fecha <u>max</u>
WP1. Funcionamiento y Recursos	Latinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPRAR equipamientos</li> </ul>	Fin del proyecto
	Latinos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actualizar la trama "organigrama INOVIA" (<u>dropbox</u>)</li> </ul> <p>→ Cambio de coordinador en el TEC</p>	Fin del proyecto

Que	Quien	Actividad	Fecha <u>max</u>
WP2. Diagnostico	SUPAGRO	Finalizar los diagnósticos+Traducir los documentos + el grafismo	Hecho
	USP	Traducir los documentos en portugués	Hecho
	Todos	Utilizar la <u>subcontracion</u> para imprimir los documentos	Julio 2019

WP	Quien	Actividad	Fecha max
<b>GUIA de PROFESIONALIZACION :</b>			
WP3. Profesionalización y inserción	Supagro	1. Entrevista, taller de empleabilidad	Julio 2019
	Supagro+ UAGRM	2. Foro de empleo	hecho
	UFGD+TEC+ Supagro	3. Empresa Junior	hecho
	UCR	4. Seguimiento de graduados, observatorio de empleos	Julio 2019
	TODOS	Ficha técnica de PASANTIA.	hecho
	SUPAGRO	Grafismo del guía	Marzo 2019

Que	Quien	Actividad	Fecha max
WP4. Módulos	Grupo de módulos	Finalizar y validar los módulos	Marzo 2019
	Quien? Como? cuando?	Experimentación de los módulos	30 Junio 2019
	UAGRM Erick Rojas	Modulo 1 : <b>e-learning</b>	hecho
	CNAM	Cuestionario de evaluación del modulo en e-learning + validación con expertos	15 abril 2019 30 Junio 2019

Que	Quien	Actividad	Fecha max
WP5. <u>Extension</u>	UAGRM	3 Videos de extensión (10 min)	Hecho
	TEC	Guía PDF + 1 Video (5min)	Hecho
	SupAgro	1 Video	Abril 2019

Que	Quien	Actividad	Fecha <u>max</u>
WP7. Comunicación y diseminación	Todos	Comunicación sobre INOVIA : Llenar el documento "Google shit" Mandar fotos a <u>Adeline</u> <a href="https://docs.google.com/spreadsheets/d/1N3L8899QSiRwdJyBq0gt88tpMPtuXqpLgdQBovChsQ/edit?usp=sharing">https://docs.google.com/spreadsheets/d/1N3L8899QSiRwdJyBq0gt88tpMPtuXqpLgdQBovChsQ/edit?usp=sharing</a>	Ahora
	Todos	Pagina Web INOVIA: proyecto-inovia.eu <a href="https://proyecto-inovia.eu/index.php?var_mode=calcul">https://proyecto-inovia.eu/index.php?var_mode=calcul</a>	En curso
	Todos	Escribir noticias para el sitio web → <u>Google shit</u> + Resumen de los seminarios	Ahora
	AUF	Diseño de visuales de comunicación (cuaderno, folleto)	Hecho

### Los futuros encuentros del año 2019

- **Virtuales** : INOFLASH : 8 abril 2019
- **Seminarios** : Brasil, Dourados: 1-5 Julio 2019

## DOCUMENTOS ADJUNTOS EN SU DROPBOX

### Dropbox\INOVIA (1)\INOVIA\3. Reuniones\8. Seminario Santa Cruz UAGRM marzo 2019

Nom	Modifié le	Type	Taille
fotos	20/03/2019 12:04	Dossier de fichiers	
informaciones	20/03/2019 11:55	Dossier de fichiers	
intervenciones	20/03/2019 11:57	Dossier de fichiers	
Contacto Seminario Bolivia	14/03/2019 12:45	Feuille de calcul M...	13 Ko
INOVIA_WP5_seminario Santa Cruz marzo 2019_hoja de asistencia	21/03/2019 09:55	Adobe Acrobat D...	581 Ko

### Y adentro de la carpeta intervenciones:

Nom	Modifié le	Type	Taille
SEMINARIO 2019 DIA 1	20/03/2019 11:54	Dossier de fichiers	
SEMINARIO 2019 DIA 2	20/03/2019 11:54	Dossier de fichiers	
SEMINARIO 2019 DIA 4	20/03/2019 11:56	Dossier de fichiers	
INOVIA_WP5_seminario BOLIVIA- estado del proyecto- A Ceccarelli	20/03/2019 11:49	Adobe Acrobat D...	590 Ko
INOVIA_WP5_seminario BOLIVIA- presentacion de INOVIA- A Ceccarelli	20/03/2019 11:50	Adobe Acrobat D...	794 Ko
INOVIA_WP5_seminario Bolivia_punto INOVIA - A Ceccarelli	20/03/2019 11:51	Adobe Acrobat D...	731 Ko

**MUCHAS GRACIAS A TODOS PARA SU PARTICIPACION ACTIVA, PARA ESTOS MOMENTOS DE TRABAJO Y TAMBIEN DE ALEGRIA.**