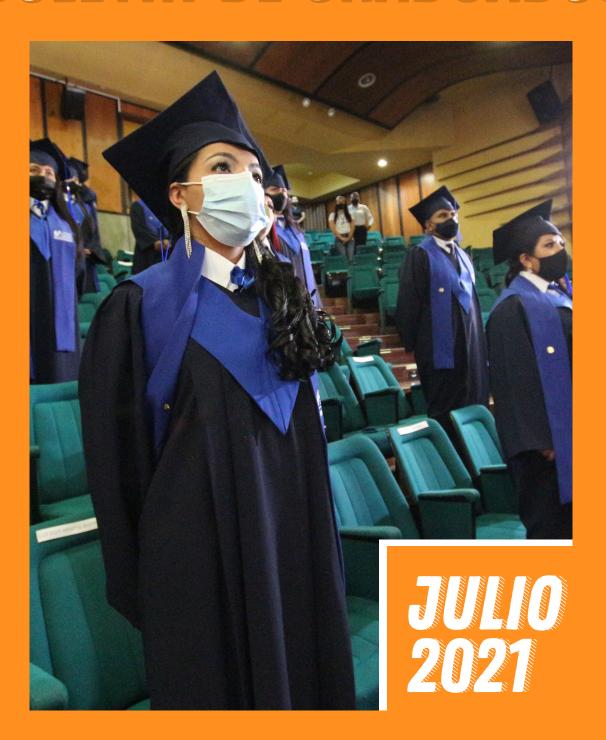
# BOLETÍN DE GRADUADOS



# Gestora de Egresados



#### **Apreciados Graduados,**

La misión que tiene la Corporación Universitaria Comfacauca, Unicomfacauca, con la educación y su compromiso con la región, se complementa y se hace aún más fuerte cuando sus estudiantes finalizan satisfactoriamente sus carreras profesionales o tecnológicas. Es en esta etapa que, a través de diferentes estrategias, trabajamos para convertirnos en los aliados de nuestros egresados mediante la oficina de Egresados, Prácticas y Empleabilidad.

Desde que los estudiantes se encuentran cursando sus últimos semestres, la oficina de egresados entra a jugar un papel muy importante de sensibilización para la vida laboral, mediante distintas estrategias ejecutadas de la mano con la Agencia de Empleo de Comfacauca que les permiten vislumbrar el contexto al que se empiezan a enfrentar para adquirir su experiencia profesional, e identificar las herramientas que van a tener a su alcance como apoyo a este proceso de inmersión a la vida laboral.

En este sentido, trabajamos por mantener una relación permanente con los futuros egresados y los ya graduados, brindando herramientas, acompañamiento, asesorías y espacios que les hagan sentir que siguen siendo parte de esta gran familia.

Por medio de esta edición de nuestro boletín, queremos resaltar sus logros en su recorrido laboral, apoyar sus iniciativas, emprendimientos y dar a conocer los espacios brindados por la universidad, donde han participado y donde tienen la oportunidad de seguir complementando sus conocimientos.

(Rienvenidos a este espacio)

Maria Camila Narváez Egresados, Prácticas y Empleabilidad

# Fortalecemos las habilidades de nuestros Egresados a través de Entrénate



El Programa Entrénate de la Oficina de Egresados y Empleabilidad, es un espacio gratuito coordinado con los programas académicos para el intercambio y actualización de conocimientos en cada una de las áreas, profesiones, y en temas de interés general.

Mediante charlas, capacitaciones y cursos virtuales o presenciales, nuestros egresados pueden complementar sus conocimientos, como conferencistas o participantes, para ser más competitivos en el ámbito laboral.

Durante el primer semestre del año, 357 personas, entre egresados y estudiantes de últimos semestres, participaron en diferentes charlas con temáticas como:

- ·Introducción al Business Intelligence.
- · Políticas de sostenibilidad económica ante el covid-19.
- · Redacción y actualización ortográfica en el mundo laboral.
- · Aplicaciones QSAR/QSPR.
- ·Optimización de la cadena de abastecimiento.
- · Emprendimiento y marca personal.
- · Habilidades blandas para la vida profesional.
- · Proyectos desde un enfoque de desarrollo económico local.
- · Manejo de finanzas y deudas.



# GRADUADOS



#### José Fernando Capote Leiva

Graduado del programa de Ingeniería de Sistemas de la sede Popayán. Recibió reconocimiento por su proyecto de grado meritorio titulado:

"Sistema de acceso basado en el reconocimiento facial y de voz utilizando inteligencia artificial".

¡Nos encanta resaltar la pasión y los logros de quienes son parte de esta gran familia!



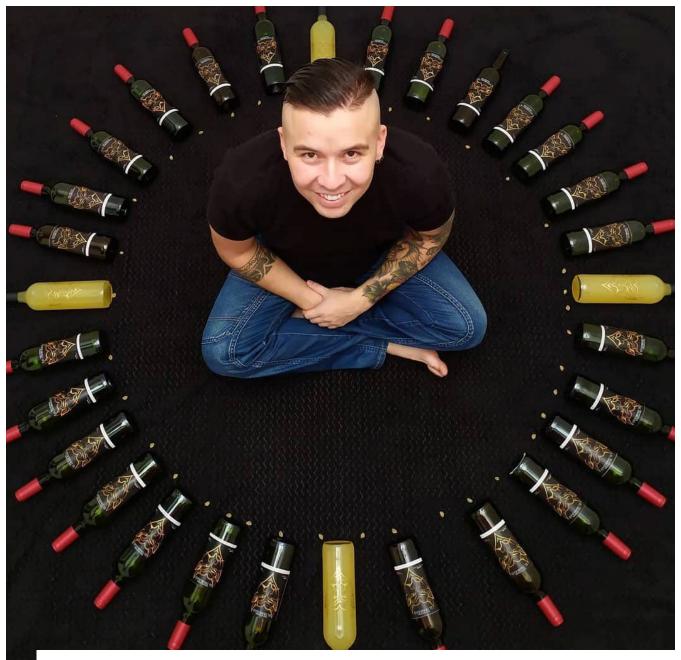
# **DESTACADOS**



#### **Osman Melendez Bermúdez**

Graduado del programa de Ingeniería Industrial de Popayán. Recibió reconocimiento por su proyecto de grado meritorio titulado:

"Propuesta de un modelo de optimización para la programación de rutas de transporte de aguacate Hass para agricultores minoristas en el municipio de Timbio, Cauca".



# 

El vino artesanal del Cauca es creación de nuestro egresado Santiago Tosse Rivera, emprendedor destacado del programa de Gastronomía de Unicomfacauca, con su empresa: **Vino El Diablillo.**  Santiago Tosse Rivera es una persona apasionada por la cocina, le encanta experimentar platos diferentes, catar vino y, además, disfrutar del sol, la naturaleza y conectarse con el medio ambiente. Siempre se ha caracterizado por no quedarse quieto; la curiosidad, la perseverancia y la picardía han sido las cualidades que lo llevaron a crear el vino artesanal del departamento del Cauca.

"Mi recorrido por la Universidad me permitió adquirir muchos valores y principios relacionados con la educación y con conocimientos en cocina y enología, conocida esta como el conocimiento relacionado a los procesos de elaboración de vinos. En los espacios académicos fue donde me brindaron los primeros pasos que me despertaron la curiosidad por seguir en este camino, entonces hice algunos estudios aparte, estudié también en España y aprendí diferentes cosas que me aportaron mucho", asegura Santiago.

Fue entonces cuando empezó a experimentar para elaborar su primer vino artesanal, al que bautizó como Vino el Diablillo y el que hoy se consolida como su marca. "El nombre nace en el bar La Iguana de la ciudad, estaba bailando una salsa que se llama "el diablo viene" de la orquesta Harlow y tuve mi primera idea de nombre; luego, comencé a mirar diferentes opciones, me sentaba yo solo con un papel y después de 6 u 8 meses, logré consolidarlo".

"Quise enfocarme desde el inicio, en crear un Vino Artesanal con impacto social, para lo cual realicé pruebas durante un año; algunas salían muy buenas, otras no tanto, pero después de un año de experimentos salió una adición que me encantó y esa fue la que lanzamos al mercado", agrega Santiago.

Su emprendimiento se enfoca en transmitir un mensaje y es el del apoyo a lo local, que la gente además de apoyar un producto local, apoye también a los campesinos de la región, que son quienes están detrás de todo el

Santiago Tosse Rivera es una persona »proceso, debido a que Vino el Diablillo viaja a apasionada por la cocina, le encanta los corregimientos más alejados por la experimentar platos diferentes, catar vino y, materia prima para hacer magia en una además, disfrutar del sol, la naturaleza y botella, rescatar los frutos exóticos y los frutos conectarse con el medio ambiente. Siempre que no son muy comunes.

Estas constantes pruebas han llevado al emprendedor a contar actualmente con 7 sabores, algunos son ediciones limitadas como Morrito, Vino Rosado La Santa, Solero, Piscoñeta, y otros productos fijos como la edición Frutos Rojos Santori y la Edición 666, que se comercializan en dos puntos de distribución: uno en el barrio La Pamba y otro en la variante norte de Popayán, diagonal a Llanos de Calibio.

"Nuestra visión como empresa es llegar a todos los mercados, empezando por el colombiano; queremos llegar a muchos más lugares del país y concursar por el mejor vino artesanal de Colombia. A raíz de la pandemia todo se ha frenado un poco, pero queremos seguir escalando y lograr un impacto de ayuda al campesino y nunca olvidar nuestras raíces", concluyó.

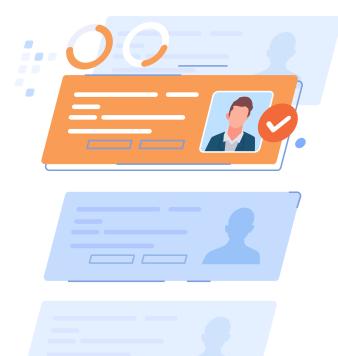






## NUESTRA AGENCIA DE EMPLEO

Nuestra Bolsa de Empleo de Comfacauca es un servicio público y gratuito para la gestión y colocación de empleo, que facilita la búsqueda de opciones laborales a desempleados o personas que buscan cambiar de empleo. De igual manera, contribuyen a las empresas acorde a sus requerimientos.





Recuerda mantener tu Hoja de Vida actualizada y completa en la plataforma. Hacer uso constante de esta herramienta mejorará tus posibilidades en el proceso de búsqueda de empleo.

También puedes mantenerte al tanto de las ofertas laborales a través de:

Egresados y Empleabilidad Unicomfacauca







## **CONTACTO**

Popayán: Calle 2N #6A-54. Barrio Modelo - PBX: 8231868 Ext. 285 - 283 Santander de Quilichao: Calle 6 #9-67 Centro - PBX: 8292183 Puerto Tejada: Calle 17 #19-32 Centro - PBX: 8282189



#### Decálogo para transmitir una buena impresión en la vida laboral



Contesta el teléfono de manera cordial: Un proceso de selección inicia desde el momento en que los reclutadores hacen la primera llamada telefónica. Desde que empezamos a enviar nuestra Hoja de Vida la expresión ¿aló? debe quedar a un lado. Contesta siempre de manera cordial, amable y con actitud: buenos días, buenas tardes, ¿con quién tengo el gusto?



Si concretas entrevistas, ¡Asiste!. Cuando el personal de selección te contacte escucha bien la oferta laboral y las condiciones del empleo; si te interesa podrás concretar una entrevista, pero si no se ajusta a lo que buscas, tienes la libertad de expresar sutilmente que estás buscando otras oportunidades. Ser claros desde el principio deja más puertas abiertas. No es prudente concretar entrevistas y no asistir.



Conoce la empresa. Una vez tengas hora y fecha de entrevista es una obligación conocer un poco de la empresa, cuáles son sus principales áreas, sus objetivos y qué misión y visión tiene. Si estás interesado en un área específica busca información sobre qué hace la compañía en ese campo.



En la entrevista, enfatiza en tus habilidades, experiencia y ganas de aprender. Piensa en ti como un profesional, tu vida personal debe quedar de lado y debes enfatizar tus habilidades experiencia laboral o, si no la tienes, los proyectos escolares y cómo fueron un factor de aprendizaje y formación.



No hables mal de tus experiencias anteriores. Un error común de los jóvenes es quejarse de sus profesores, de sus compañeros de equipo o de sus superiores en caso de prácticas profesionales o servicio social. Es fundamental que no demuestres este tipo de sentimientos. Mejor expresa que buscas un mayor crecimiento y elige tus palabras con sabiduría.



Habla claro. Estar preparado es un punto fundamental, de nada te servirá contestar a la defensiva o quedarte completamente mudo. Algunos recomiendan practicar frente al espejo para observar tu expresión corporal y facial.



Cuida tu imagen. Muchas veces los recién egresados cometen el error de ser demasiado informales al presentarse a una entrevista. Es importante saber qué perfil busca la empresa, pues no es lo mismo ir a un gran corporativo que a una startup.



Revisa tus redes sociales. Verifica que nada de lo que haya en la red referente a ti, afecte la imagen profesional que deseas proyectar. Busca alguna publicación que haya causado controversia aunque sea de muchos años atrás y bórrala. Te sorprenderías de cómo un "meme" inadecuado, una foto desafortunada o una broma de mal gusto puede estorbar en el logro de tus objetivos.



Cuida tu lenguaje corporal. Ensaya frente al espejo y pide ayuda a alguien para que te haga preguntas que puedan ponerte en una situación difícil. No dejes que tu cuerpo traicione tus palabras. Quizá estás calificado, pero debes cuidar que tu cuerpo comunique seguridad y conocimiento.



**Sé humilde.** No importa de qué universidad hayas egresado o lo que tu currículum diga; escucha a tu interlocutor y permanece atento a sus inquietudes, demostrando sencillez y humanidad.



#### ESPECIALIZACIONES



TECNOLOGÍAS DE LA • INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN EN EDUCACIÓN

Titula: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca SNIES: 104962 Registro Calificado: 14331 del 07/09/2015 con vigencia de 7 años

SISTEMAS DE INFORMACIÓN • EN GESTIÓN Y CONTROL DE COSTOS ORGANIZACIONALES

Titula: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca SNIES: 109313 Registro Calificado: 009725 del 16/06/20 con vigencia de 7 años

#### GESTIÓN DE LA •• CADENA DE **SUMINISTROS** Y LOGISTICA

Titula: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca SNIES: 108151 Registro Calificado: 6634 del 27/06/2019 con vigencia de 7 años

SISTEMAS INTELIGENTES . APLICADOS AL INTERNET DE LAS COSAS

Titula: Corporación Universitaria Comfacauca Unicomfacauca SNIES: 1093/2 Registro Calificado: 009724 del 16/06/20 con vigencia de 7 años





### COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL. En convenio con Universidad Autónoma de Occidente

Títula: Universidad Autónoma de Occidente SNIES: 107913 Registro Calificado: 2362 del 11/03/2019 con vigencia de 7 años

#### GERENCIA DEL TALENTO HUMANO •

En convenio con Universidad Autónoma de Occidente Titula: Universidad Autónoma de Occidente SNIES: 105671 Registro Calificado: 13273 del 30/06/2016 con vigencia de 7 años



#### FINANZAS •

En convenio con Universidad EAFIT Titula: Universidad EAFIT SNIES: 102601 Registro Calificado: 8287 del 28/06/2013 con vigencia de 7 años







#### **EDUCACIÓN DESDE**• LA DIVERSIDAD

En convenio con Universidad de Manizales (A distancia) Titula: Universidad de Manizales SNIES: 90808 Registro Calificado: 20515 del 04/10/2017

#### TRIBUTACIÓN•

En convenio con Universidad de Manizales (A distancia) Titula: Universidad de Manizales SNIES: 106589 Registro Calificado: 26787 del 29/11/2017

#### **MERCADEO** •

MEDIO AMBIENTE

En convenio con Universidad de Manizales (Virtual) Titula: Universidad de Manizales SNIES: 102549 Registro Calificado: 6350 del 23/05/2013

En convenio con Universidad de Manizales (Virtual) Titula: Universidad de Manizales

NILES: 53955 Registro calificado: 10092 del 13/05/15 Acreditación de Alta Calidad 6382 del 12/04/2018

DESARROLLO SOSTENIBLE Y.

Se dicta en Popayán

Se dicta en Santander de Quilichao

#### Fabián Pasaje

De mi experiencia como estudiante de la Especialización en Tecnologías de la Información y la Comunicación en Educación puedo rescatar que logré retarme como profesional en el campo de las TIC. Conocí otros aspectos que un Comunicador Social como yo puede manejar y que son propios de ámbitos de la Ingeniería y de la Educación.

Este programa posgradual ha fomentado en mí competencias y habilidades que me han permitido ejercer labores innovadoras en mi ejercicio periodístico y de comunicación organizacional que actualmente desempeño. A Unicomfacauca le agradezco entonces por darme la oportunidad de aprender y llevar a la realidad empresarial lo aprendido.





#### Carlos Cerón

Realicé la Especialización en Comunicación Organizacional, mi proyecto de grado fue "Sucesos Cauca" y con él obtuve el segundo lugar en la categoría: 'Influenciadores / Generadores de Contenidos Digitales por Redes Sociales', del Premio Nacional de Periodismo Digital, organizado por 'Kien y Ke' en la ciudad de Bogotá.

Los conocimientos adquiridos en la especialización, me ayudaron a profundizar en diferentes temas que propiciaron que, por una parte, "Sucesos Cauca" se convirtiera en una empresa legalmente constituida y, por otra parte, que se proyectara a nivel nacional, al ganar el segundo puesto en el concurso en el que participaron más de 600 trabajos.

## **ALIANZAS ESTRATÉGICAS**

Conoce los beneficios y descuentos que tenemos para ti, presentando tu carné de Egresado en los siguientes establecimientos:

# OBTÉN EL 20% DE DESCUENTO EN TU VISITA A:

- 3002564163
- □ camiloromerocadena@gmail.com





Egresado en 2015 del programa Tecnología en Gastronomía. Fue cocinero en el restaurante El cielo de Medellín en 2016, jefe de cocina en Terra Inca y Oveja negra en Popayán (2017-2018), chef de Da Vinci en Armenia Quindío, jefe de partida y cocinero en Arca Tulum México en 2019; jefe de cocina y creativo para Efecto Lab y Osadía Co en Medellín (2019-2020); y chef del restaurante Orégano en Guatape (2020).

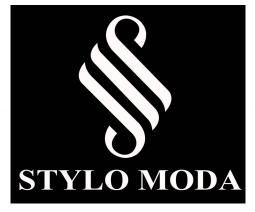
## **ALIANZAS ESTRATÉGICAS**

Conoce los beneficios y descuentos que tenemos para ti, presentando tu carné de Egresado en los siguientes establecimientos:

# OBTÉN EL 20% DE DESCUENTO EN TU VISITA A:

@stylomodasm

Stylo Moda accesorios





Egresada en 2017 del programa de Comunicación Social y Periodismo. Lleva 6 años con su empresa Stylo Moda, donde maneja ventas al por mayor y al detal. Ha participado en varios eventos como Nicolina Castro y en ferias de diversos lugares: Popayán, Santander de Quilichao, el Bordo y Cali. Su mayor presencia se encuentra en redes sociales y su énfasis en fotografía de producto le ha permitido cautivar a más clientes.

## **ALIANZAS ESTRATÉGICAS**

Conoce los beneficios y descuentos que tenemos para ti, presentando tu carné de Egresado en los siguientes establecimientos:

# OBTÉN EL 20% DE DESCUENTO EN TU VISITA A:

@Origendelcampo Origen del Campo





Egresada en 2019 de la Tecnóloga Agroambiental. Ha sido ganadora de convocatorias de proyectos de emprendimiento como: "Ingeniando 2018" de la Cámara de Comercio del Cauca; obtuvo el primer puesto en las convocatorias de emprendimiento de: Unicomfacauca, del Fondo Emprender del SENA y en el concurso departamental de Fotografía Cafetera de la Federación Nacional de Cafeteros.

Actualmente gerencia la empresa avícola "Origen del Campo S.A.S", cuya actividad económica es la cría de aves de corral con línea de explotación orgánica y, como egresada, es miembro activa del Semillero de Investigación DEBIOAGRO.



Con el ánimo de contribuir al desarrollo de la ciencia, tecnología e innovación en la región, la familia Unicomfacauca trabaja arduamente en el desarrollo de diversas patentes asociadas con proyectos investigativos de innovación, trabajados por nuestros estudiantes, egresados y docentes del programa Ingeniería Mecatrónica.

Actualmente contamos con dos solicitudes ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), enmarcadas en el desarrollo de distintas actividades académicas e investigativas de grupos de trabajo talento Unicomfacauca, donde se elaboraron prototipos trabajados con el ánimo de brindar soluciones a algunas problemáticas a nivel social, tecnológicas y empresarial de la región.

Por una parte, el prototipo "Sistema de paro de emergencia basado en visión de máquina", desarrollado por el Docente Jhon Alexander Guerrero Narváez y los Egresados del programa Ingeniería Mecatrónica, Diego Fernando Rivera Vásquez y José Manuel Guañarita Castillo, permite reducir el riesgo de accidentes laborales para colaboradores de empresas de procesamiento de alimentos cárnicos, donde se hace uso de sierras eléctricas verticales para el procedimiento de corte de carne. El prototipo hace uso de la Visión Artificial y el Procesamiento de Imágenes para mejorar la seguridad de dichas sierras verticales.

También, presentamos el prototipo denominado "Dispositivo para la adecuación de cámaras multiespectrales en drones y método de ensamble", desarrollado por los Docentes unicomfacaucanos Julio Eduardo Mejía Manzano y David Armando Revelo Luna; Elizabeth Roldan González, Docente de la Fundación Universitaria María Cano; la investigadora Bibiana Patricia Montoya Bonilla y los Ingenieros Mecatrónicos Diego Fernando Rivera Vásquez y José Manuel Guañarita Castillo.

Este es un trabajo que pretende impactar en el campo de la agricultura de precisión, con la fabricación de un dispositivo que se acopla a un sistema de aeronave pilotada a distancia (RPAS) que permite fijar una cámara multiespectral a él y facilitar la manipulación de la cámara en los procedimientos de vuelos. Con este prototipo se aporta al desarrollo de las dinámicas en el sector de la agricultura de precisión y la recolección remota de información, en diferentes cultivos del sector agrícola del departamento.

Así, se espera que finalizando el 2021 la familia Unicomfacauca tenga la aprobación respectiva de estos prototipos, obteniendo las patentes respectivas que buscan proteger la propiedad intelectual y patrimonial de dichos prototipos.

CONTINÚA LEYENDO EN LA SIGUIENTE PÁGINA

#### PATENTES DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA TALENTO UNICOMFACAUCA



Desde nuestro programa Ingeniería Mecatrónica y el Grupo de Investigación en Sistemas Inteligentes (GISI) se postularon dos proyectos adicionales ante el Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación, siendo los ganadores de la convocatoria nacional para fomentar la protección por patente y su uso comercial de adelantos tecnológicos en I+D+i que promuevan la potenciación económica del sector empresarial.

- El prototipo "Sistema electromecánico de férula dinámica para la pronosupinación de antebrazo", desarrollado por Julio Eduardo Mejía Manzano, Luis Fernando Álape Realpe y Saúl Eduardo Ruiz Sarzosa, profesores de la Corporación; Elizabeth Roldan González, Docente de la Fundación Universitaria María Cano; y los Egresados del programa, Cesar Agusto Chaguendo Certuche y Gustavo Emilio Camayo Campo. Este prototipo pretende contribuir a la rehabilitación de pacientes que tengan espasticidad muscular en el miembro superior, contribuyendo a mejorar la calidad de vida de las personas, en relación al desarrollo de actividades cotidianas.





Siempre cerca de ti

Síguenos en (f) (in) como @egresadosunicomfacauca

Diseño, corrección de estilo y diagramación:

Centro de Información y Comunicaciones

#### **Contenidos:**

Oficina de Egresados, Prácticas y Empleabilidad 8386000 ext. 158 egresados@unicomfacauca.edu.co