



# EDUCANDO PROTAGONISTAS DEL BIEN COMÚN

2009-2024



trabajo  
y  
persona

J-29763468-1



Apostando a la sostenibilidad

**250**  
Formadores capacitados en el país

Promoviendo oportunidades educativas

**384**  
Horas de acompañamiento promedio por año

Haciendo tendencia la cultura del trabajo

**158.449**  
Personas sensibilizadas

**5**  
Ediciones de chocolate con impacto social

Promoviendo oportunidades educativas

**14.164**  
Beneficiarios



trabajo  
y  
persona

J-29763468-1

2009-2024

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

Inicia la aventura.

Primer curso en tecnología, Distrito Capital.

Primera publicación de material educativo sobre la cultura del trabajo.

Primer evento público: Chocco Venezuela.

Inicio de cursos en oficios en el país: turismo, Aragua; chocolate, Distrito Capital y agricultura, Lara.

Inicio de capacitación para formadores, Mérida.

Primera aparición en medio impreso.

Inicio de formación en Belleza, Distrito Capital y Mueble, Mérida.

Lanzamiento del modelo de formación 360.

Primer evento internacional: Meeting Rimini (Italia).

Primera aparición en televisión y radio.

Inicio de formación en instalación de antenas de tv digital, Miranda.

Participación de jóvenes en programa Telefónica, Falcón y Miranda.

Inicia el acompañamiento en programas y proyectos.

Primer boletín de Buenas Noticias.

Lanzamiento de nuestro eslogan.

Primera colección de chocolate con impacto social.

Dos gresada galardonadas (Premio CITI).

Inicio de educación a distancia (Campus 360).

Primer evento de chocolate con impacto social, Mérida.

Ingreso en Ashoka.

Inicio de formación en mecánica automotriz, Carabobo.

Emprendedor social del año, (WEF y FVSL).



trabajo  
y  
persona

J-29763468-1

2009-2024

2016

Primer laboratorio-escuela de chocolate.  
Encuentro con el Papa Francisco (Vaticano).  
Premio Sydney: Emprendedores del Mueble.

2017

Inicio de capacitación a formadores en peluquería (Nacional).  
El equipo TyP visita el Monasterio en Humocaro.  
Inicia formación de chocolate en Aragua, Carabobo, Lara, Mérida, Miranda y Sucre.

2018

Inicia Gastronomía 360: Carabobo, Lara y Sucre.  
Inicio Cuidadores 360: Gran Caracas.  
Egresado galardonado (premio CITI).

2019

Ingreso en el Fondo de la Fundación BMW como líder responsable.  
Primer programa cultural: Música y Trabajo.  
Primer Concierto: Música y Trabajo.  
Primera cena con impacto social, Sucre.  
10mo aniversario de TyP.

2020

Música y Trabajo gana Premios Pepsi Music.  
Inicio de cursos virtuales a través de mensajería.

2021

Cuidadores 360 entre las diez mejores innovaciones sociales (CAF).  
Directorio y recetario digital del chocolate.

2022

Primera edición de Fotografía y Trabajo.  
Cuidadores 360 recibe mención de Marca Venezuela.  
Participación Congreso Adulto Mayor.  
Primera formación gastronomía en Monagas.  
Recetario 360 (gastronomía).

2023

Mención Tenedor de Oro por AVG, Emprendedoras gastronómicas.  
Participación de TyP en Skoll World Forum, Oxford.  
Capacitación en medios de vida en Amazonas, Apure y Sucre (FAO-CERF).



# 2024

¡15 AÑOS PROMOVRIENDO LA CULTURA  
Y EL VALOR DEL TRABAJO!

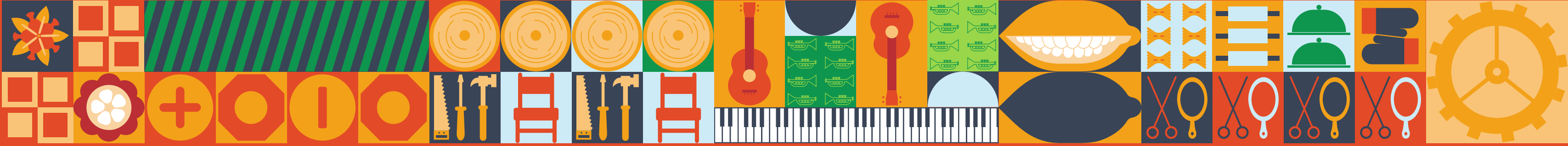


# HEMOS ESTADO PRESENTES EN...

**15** Estados de Venezuela con programas y proyectos



**11**  
Países que han escuchado nuestro mensaje



# DESARROLLANDO

**6** Programas educativos

**15** Oficios para el trabajo

**30** Proyectos educativos

**2** Programas culturales



# HACIENDO TENDENCIA LA CULTURA DEL TRABAJO



**20.193**  
Seguidores



**4.225**  
Seguidores



**778**  
Seguidores

**40.300**  
Reproducciones  
en Youtube

**118**  
Ediciones del boletín de  
Buenas Noticias en 10 años

**182**  
Apariciones  
en radio y  
TV

**667**  
Apariciones  
en medios  
digitales e  
impresos

**107**  
Videos publicados  
en Youtube desde  
el 2012

**651**  
Concursantes en  
Fotografía y  
Trabajo  
2022-2023

**31.126**  
Reproducciones  
de Música y  
Trabajo  
2021-2024

**2**  
Libros  
sobre la  
cultura del  
trabajo



**COMPROMETIDOS  
CON LA AGENDA  
2030:**

# OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

**4** EDUCACIÓN  
DE CALIDAD



**5** IGUALDAD  
DE GÉNERO



**17** ALIANZAS PARA  
LOGRAR  
LOS OBJETIVOS



**8** TRABAJO DECENTE  
Y CRECIMIENTO  
ECONÓMICO



**7**  
Laboratorios  
Escuelas de  
chocolate

Aragua, Carabobo,  
Distrito Capital,  
Lara, Mérida,  
Miranda, Sucre

**5**  
Ediciones de  
Chocolate con  
impacto social  
Colecciones:  
San Benito, San  
Juan y San Isidro

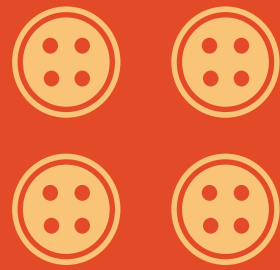
**+75%**  
En inclusión  
de mujeres  
En programas  
de formación

**250**  
Formadores  
capacitados  
Belleza, Cacao  
y Mueble

# PROMOVRIENDO OPORTUNIDADES EDUCATIVAS



TECNOLOGÍA



CORTE Y  
COSTURA



AGRICULTURA



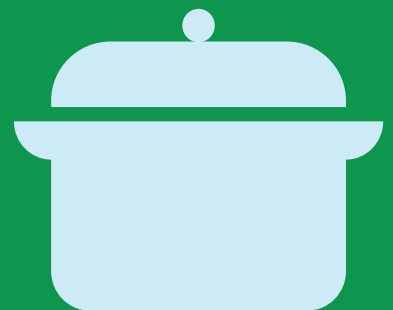
CALZADO



ECONOMÍA  
NARANJA



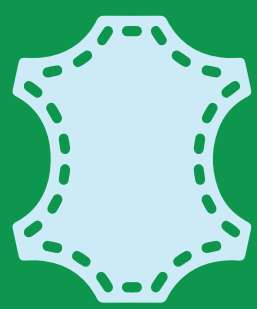
TURISMO



GASTRONOMÍA



MECÁNICA



PIEZAS DE  
CUERO



BELLEZA



SALUD Y  
BIENESTAR



MOBILIARIO



ELECTROBOMBA



BARBERÍA

384

Horas de acompañamiento por año

3.981

Personas egresadas

13.198

Horas de formación



### **Emprendimiento**

“Hacer empresa” centrada en la persona.

### **Acompañamiento**

Reforzar la formación con masterclass, tutorías y pasantías, promover la visibilidad mediante eventos.

### **Desarrollo Humano**

Aporte social y personal mediante el trabajo.

### **Capacitación Técnica**

Enseñanza del oficio.

# ¡GRACIAS A QUIENES LO HAN HECHO POSIBLE!

Alejandro Marius  
Andrea Marius  
Alexandra Maita  
Alexandra Quiva  
Alexandra Ranzolin  
Alfonso Porras  
Ana Beatriz Rodríguez  
Ana Betancourt  
Anaixa González  
Ángel Retali  
Ángel Alfonso  
Ángel Pimentel  
Andreina Pérez Segovia  
Andreina de Rufino  
Ariana Contreras  
Audys Bolívar  
Catarina Farinha  
Carlos Alonzo  
Carlos Monsalve

Carlos Miranda  
Carlos Pérez  
Carol Álvarez  
César Córdoba  
César Ruiz  
Cecilia Córdoba  
Coromoto Sánchez  
Claudia Ipolitti  
Claudia Ottati  
Claudia Valladares  
Christopher Orta  
Corinne Noguera  
Darling Rendon  
Dayana Rangel  
David Rojas  
Denice Nogales  
Deisy Yanez  
Diana Hernández  
Domingo Plaz

Édgar Contreras  
Endrina Cerró  
Eneida Useche  
Erika Navas  
Fabiola Ávila  
Fabiola Arrijoja  
Fabiola Coromoto Román  
Francys Burgos  
Francys Bandres  
Francisco Sánchez  
Gabbriella González  
Gabriela Delgado  
Germán Gil  
Henry Rojas  
Hugo Rivero  
Isaac Colina  
Jackelin Castañeda  
Jesús Prieto  
José Gregorio León

José Ramírez  
Jorge Bastidas  
Katherine Huérfano  
Katuska Huérfano  
Lineth Rosario  
Lila Moncada  
Luisana Morales  
Luviasny Lozada  
Magda Duarte  
Marcel Gil  
María Dolores Méndez  
Mariangel Perdomo  
María Andreina Pernalete  
María Angélica Mirabal  
María Laura Di Gregorio  
María del Rosario León  
María Paola Duque  
Maryelis Rivas  
Milagros Sánchez

Nelson Álvarez  
Rafael Antequera  
Rafael Ávila  
Rosiris Rojas  
Rosmary Ferraz  
Sabrina Di Scipio  
Sophia Marius  
Stella Rosales  
Valeria Foi  
Vanessa Galarraga  
Vanessa Márquez  
Vanessa Valbuena  
Yenifer Ortega  
Yralí Palacios  
Yubelín Estanga  
Xavier Bracamonte

# CREANDO UN ECOSISTEMA COLABORATIVO



+ 15  
Chefs



+ 30  
Profesores



+ 50  
Voluntarios



+ 100  
Actores Nacionales  
e Internacionales



Centros  
Educativos

Colaboradores

Escuelas de  
Cocina

Financistas

Sector Privado

Medios Locales y  
Nacionales

Supermercados

Iglesia

Restaurantes

Universidades

Centros Médicos



**¡GRACIAS POR RECONOCER EL VALOR DEL TRABAJO!**

La realidad venezolana ha sido especialmente compleja y retadora en estos 15 años y eso nos ha llevado a cambiar el modo de desarrollar nuestras iniciativas, sin renunciar a nuestra propuesta:

## **El trabajo dignifica a la persona.**

Para ello son fundamentales una educación a la realidad total y el trabajo colaborativo. De esta manera el trabajo cotidiano puede ser uno de los cambios más importantes de la historia para nosotros y el mundo entero.

