

**UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
FACULTAD DE INGENIERÍAS Y
ARQUITECTURA**

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS
PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

**Registro calificado Resolución 4287 del 19
de abril de 2013**

**Acreditación de Alta Calidad
Resolución N° 1304 del 12 de febrero de
2013**

PAMPLONA, 2017

DIRECTIVAS UNIVERSITARIAS

Rector

PhD. Ivaldo Torres Chávez

Vicerrector (a) Académica

PhD. Laura Villamizar

Decano

Facultad de Ingenierías y Arquitectura

MSc. Jorge Luis Díaz Rodríguez

CONSEJO DE FACULTAD

Jorge Luis Díaz Rodríguez

Decano de Facultad de Ingenierías y
Arquitectura

Henry Morales Ocampo

Representante de los Directores de
Departamento

Albert Miyert Castrillón

Representante de los Profesores

Pedro Saul Silva

Representante de los Estudiantes

Profesores

PhD. Oscar Augusto Fiallo Soto

PhD. Mariela Hernández Ordoñez

M.Sc Lida Yaneth Maldonado Mateus

M.Sc. Luz Alba Caballero Pérez

PhD. Yanine Yubisay Trujillo Navarro

PhD. Daniel Salvador Duran Osorio

PhD. Víctor Manuel Gélvez Ordoñez

MSc. Maria Lucila Monroy Parra

PhD. Jeniffer Florez

M.Sc. Magda Maria Ayala Mendoza

M.Sc. Carolina Pabón Mora

Esp. Albeniz Florez

Director Departamento de Alimentos

MSc. Henry Morales Ocampo

Director Programa

Esp. Cesar Vega Romero

COMITÉ CURRICULAR

César Vega Romero

Director de Programa

Yanine Y. Trujillo Navarro

Representante de los Profesores

Lida Y. Maldonado Mateus

Representante de los Profesores

Héctor Stiven Seijas Chacón

Nazly Azabache Medina

Carolina Flórez Merchán

Representantes de los Estudiantes

Humberto Roza Santafé

Representante de los Egresados

COMITÉ DE AUTOEVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DEL PROGRAMA

MSc. Henry Morales Ocampo

Director de Departamento

Esp. César Vega Romero

Director de Programa

Ph.D. Yanine Trujillo Navarro

Docente Tiempo Completo

PhD. Mariela Hernández O.

Docente Tiempo Completo

MSc. Luz Alba Caballero P.

Docente Tiempo Completo

Ph.D. Daniel Duran Osorio

Docente Tiempo Completo

Ph.D. Victor Manuel Gelvéz O.

Docente Tiempo Completo

PhD. Oscar Augusto Fiallo Soto

Docente Tiempo Completo

MSc. Magda M Ayala Mendoza

Docente Tiempo Ocasional-Coordinadora

Académica Villa Rosario

MSc. María Lucila Monroy Parra

Representante Docentes Hora Cátedra

Xandrieth Stephanny Beltran C.

Representante de los Estudiantes 1° al 4°

Semestre

Nazly Azabache Medina

Representante de los Estudiantes 5° al 8°

Semestre Pamplona

Yoicelin Ayola Coneo

Representante de los Egresados

SINTESIS DEL PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Ingeniería de Alimentos asume el proceso de Autoevaluación y Acreditación de Alta Calidad voluntariamente y es así como cuenta con Registro Calificado desde el año 2004 según la Resolución N° 191 del 3 febrero de 2004, renovándolo en el año 2010 mediante la Resolución N° 9186 del 22

de octubre del 2010 y en el año 2013 con la Resolución N° 4287 del 19 abril de 2013 así como la Acreditación de Alta calidad del Programa, la cual fue obtenida por primera vez en el año 2007 (Resolución N° 1231) y la renovación en el año 2013 (Resolución N° 1304).

La autoevaluación permitió conocer la realidad académica y administrativa de la Institución, las particularidades del Programa en relación con la preparación académica de sus docentes, las apreciaciones de agentes y veedores externos, las observaciones que los egresados y estudiantes hicieron sobre el plan de estudio, sus contenidos curriculares y estrategias pedagógicas utilizadas.

El Programa de Ingeniería de Alimentos, tiene conformado y organizado el **Comité de Autoevaluación y Acreditación de Programa (CAAP)**, el cual tiene la función de liderar y organizar el proceso de Autoevaluación para mantener la Acreditación de Alta Calidad del Programa.

En este proceso es fundamental la participación proactiva de todos los actores involucrados, para la realización de las jornadas de sensibilización, concientización y capacitación, revisión de los cuestionarios a aplicar, organización de espacios, población y los responsables de la aplicación, la puntuación y la interpretación de la información recolectada entre otros.

Con el propósito de mantener la excelencia académica y como parte de la cultura de autorregulación, autocontrol y autoevaluación, desde el año 2012 el Programa ejecuta las acciones contempladas en el Plan de Mejoramiento que resulto del proceso de Autoevaluación del año 2010, alcanzando mejoras significativas las cuales se ven reflejadas en el proceso de Autoevaluación realizado en el año 2014 el cual tuvo como referente los nuevos lineamientos del Consejo Nacional de Acreditación (CNA, 2013), contenidos en la

“Guía para la renovación de la acreditación de Programas Académicos de pregrado”.

Para lo anterior se realizó la divulgación y socialización de los nuevos lineamientos del CNA ante la comunidad académica del Programa, se definió un cronograma para las actividades del proceso de autoevaluación por parte del **Comité de Autoevaluación y Acreditación del Programa** con el apoyo de un docente, para la realización de actividades con docentes y estudiantes, en cuanto a la concertación de la ponderación de las características e indicadores de cada factor y metodología para recolectar la información.

Con el apoyo y acompañamiento de la Oficina del SAAI se parametrizó la ponderación asignada y la información recolectada en la plataforma tecnológica en línea del Software SAAI -IG de la Institución; Se aplicaron encuestas en línea a docentes, estudiantes, directivos, egresados, empleadores y administrativos, igualmente se realizó recopilación de la información solicitada a las diferentes dependencias de la Institución.

Una vez recolectada toda la información se realizó la triangulación, procesamiento y análisis, igualmente se realizaron entrevistas no estructuradas a egresados y empleadores, con la interpretación de estos resultados se emitió el juicio de valor y conclusión respecto al grado de cumplimiento de cada factor con sus respectivas características, empleando la ponderación y los criterios de análisis definidos previamente, igualmente se establecieron por factor fortalezas y oportunidades de mejora, que fueron insumos importantes al momento de definir las acciones y estrategias que el Programa realizara para alcanzar y mantener una mejora significativa en la formación de Ingenieros de Alimentos con Alta Calidad los cuales fueron plasmados en el plan de mejoramiento, todos los aspectos antes mencionados constituyen el presente informe.

El comité igualmente coordinó la elaboración del informe final del proceso de Autoevaluación así como la preparación y organización de aspectos académico administrativos requeridos para la visita de pares académicos por parte del CNA, conformando grupos de trabajo por factores con la participación activa de todos los docentes y estudiantes para finalmente socializar los resultados obtenidos mediante exposiciones orales por parte de cada grupo, evidenciando los hallazgos encontrados en el proceso, información a partir de la cual se construyó colectivamente el plan de mejoramiento, documento donde se plantearon estrategias y actividades para mejorar y superar las debilidades encontradas al interior del programa.

Este documento compila los resultados alcanzados como resultado del proceso de Autoevaluación con el fin de renovar por tercera vez la acreditación de Alta Calidad del Programa de Ingeniería de Alimentos, se describen las mejoras significativas y desarrollos logrados al interior del Programa durante los 4 años de la acreditación, particularmente en lo relacionado con la calidad académica, la investigación e interacción social, impacto de los egresados, cualificación docente los cuales han sido adoptados y reflejados en el Proyecto Educativo del Programa (PEP) en el logro de sus objetivos.

2. CONSIDERACIONES GENERALES UNIPAMPLONA

A. RESEÑA HISTÓRICA.

- La Universidad de Pamplona fue fundada en 1960 como Institución privada bajo el liderazgo del Presbítero José Rafael Faría Bermúdez y convertida en universidad pública de orden departamental mediante el Decreto No. 0553 del 5 de Agosto de 1970.
- La sede se encuentra en la ciudad de Pamplona, históricamente caracterizada por sus aportes a la educación tanto regional como nacional y binacional colombo-venezolana. Durante los años sesenta y

setenta, la Universidad creció bajo un perfil eminentemente pedagógico, formando licenciados en la mayoría de las áreas que debían ser atendidas en el sistema educativo: Matemáticas, Química, Biología, Ciencias Sociales, Pedagogía, Administración Educativa, Idiomas Extranjeros, Español y Literatura y Educación Física.

- La Universidad en su discurrir ha ofrecido programas en todos los niveles escolares pregrado, posgrado y educación continuada, en todas las modalidades educativas: presencial, semipresencial y a distancia, lo cual ha permitido prestar servicios en muchos lugares de Colombia.

- En los últimos años la Universidad de Pamplona ha construido una sede moderna, con amplios y confortables espacios para la labor académica, dotada con los más modernos sistemas de comunicación y de información y en un ambiente de convivencia con la naturaleza.

- El Proyecto Educativo Institucional (PEI) se entiende como la carta de navegación de nuestra Universidad, la cual deberá expresarse en estrategias y constituirse en puente generador de acciones prospectivas de las diferentes unidades académicas de la Institución.

- Tiene presencia en trece diferentes Regionales y Unidades Operativas, alrededor toda Colombia, formando un número aproximado de veintinueve mil estudiantes de los cuales catorce mil son presenciales y el resto a distancia en todos los niveles de la Educación Superior.

B. OTRAS CONSIDERACIONES

- La Universidad ha recibido la certificación de la calidad ISO 9001 desde el año 2005 hasta la fecha por parte del Organismo Auditor ICONTEC, Dentro de las estrategias de la alta dirección para mejorar la calidad en la prestación de sus servicios, inicialmente se obtuvo en el 2005 la certificación de sus procesos administrativos bajo la norma ISO 9001: 2000 y, posteriormente, en el 2010, se logró la

certificación de los procesos misionales, bajo la norma NTC GP 1000: 2009 y se creó el Sistema Integrado de Gestión el cual se mantiene a la fecha.

- En el año 2011, la institución impulsó un proyecto en el marco de la estrategia Universidad-Estado-empresa, mediante un modelo “*spin-off*”, que creó la Fundación Institución Prestadora de Servicios en Salud – IPS- Unipamplona la cual adquirió la antigua clínica del Seguro Social en la ciudad de Cúcuta. Para garantizar el éxito de este proyecto se celebró una alianza con la UDEA con el fin de transferir e implementar el modelo de negocios de la IPS Universitaria. La IPS abrió sus servicios a la comunidad el 5 de diciembre del 2012 y se proyectó en el Plan de Desarrollo 2012-2020 como una unidad dinamizadora de los procesos misionales.

- Mediante las Resoluciones 0176, 0177, 0178 del 2010, se modificó el Comité de Acreditación de Calidad dando paso, en el 2014, al Comité Institucional de Acreditación y Autoevaluación, y se creó el Grupo de Apoyo al Proceso de Acreditación Institucional mediante Resolución 1125 del 29 de agosto del 2014, adscrito a la rectoría, conformado por 5 docentes.

La Vicerrectoría Académica creó el Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional – SAAI-, cuya misión es la de contribuir al desarrollo e implementación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, a partir de procesos de autoevaluación y mejoramiento continuo.

- En la actualidad la Universidad de Pamplona cuenta **con 84 programas, 19 ampliaciones, y 4 extensiones; posee 2 programas con re-acreditación por tercera de Alta Calidad:** Ingeniería Electrónica y la Licenciatura en Educación Básica con Énfasis en Educación Física, Recreación y Deportes; el programa Ingeniería de Alimentos tiene pendiente de visita de pares académicos del CNA.

2.1 MISIÓN: La Universidad de Pamplona, en su carácter público y autónomo, suscribe y asume la formación integral e innovadora de sus estudiantes, derivada de la investigación como práctica central, articulada a la generación de conocimientos, en los campos de las ciencias, las tecnologías, las artes y las humanidades, con responsabilidad social y ambiental.

2.2 VISIÓN: Ser una Universidad de excelencia, con una cultura de la internacionalización, liderazgo académico, investigativo y tecnológico con impacto binacional, nacional e internacional, mediante una gestión transparente, eficiente y eficaz.

2.3 VALORES

Los valores centrales que guían la comunidad académica son:

☑ **Excelencia y Compromiso:** exigencia y rendimiento en el desarrollo de las actividades académicas (investigación como práctica central para la Formación Integral Innovadora e interacción social) y de gestión administrativa por parte de los actores que hacen parte de la universidad.

☑ **Pluralismo:** en la aceptación y reconocimiento de la diversidad científica, ideológica, política, de género, de inclusión, religiosa y de raza en el seno de nuestra comunidad.

☑ **Respeto:** a las personas, orientado a generar un clima organizacional que valore y apoye el trabajo y estudio de las personas que conviven en la universidad.

☑ **Libertad de pensamiento:** como derecho fundamental para que la comunidad se exprese y desarrolle su quehacer libremente.

☑ **Responsabilidad social:** plasmada por el anhelo de contribuir de manera significativa al desarrollo de la región – fronteriza y del país, preocupada por la movilidad social y respeto al medio ambiente.

☑ **Humanismo:** promoviendo la formación integral en los estudiantes, en la comunidad en general, resaltando la justicia, dignidad, libertad, ética, honestidad y solidaridad, entre otras.

☑ **Participación:** estimulando las relaciones que fomenten la cooperación y colaboración entre instituciones y unidades para el desarrollo de oportunidades de educación, investigación y creación.

2.5 PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL (PEI)

El Proyecto Educativo Institucional de la Universidad de Pamplona considera el reto de fortalecer, ampliar y proyectar su liderazgo regional, nacional, binacional e internacional en lo correspondiente a la oferta formativa para el nivel de Educación Superior, en un escenario bien diferente a décadas anteriores. Para su logro, plantea la necesidad de que la comunidad universitaria tenga una visión de futuro consensuada, gran sentido de pertenencia y consciencia ante nuevos escenarios, el convencimiento y voluntad política interna para ponerlo en práctica mediante el aunar esfuerzos estimulando su puesta en práctica con una planificación y gestión transparente, eficiente y eficaz.

El Proyecto Educativo Institucional (PEI) consolida, en ese sentido, su Misión ligada a su vocación y compromiso educativo en diferentes campos de la formación y su visión constituida por estrategias y acciones posibles para enfrentar las múltiples demandas de desarrollo en todos los ámbitos y niveles sociales.

2.6 Organización Académico – Administrativa

La Universidad de Pamplona cuenta con una estructura académico-administrativa actualizada y modificada mediante la Resolución 897 del 20 de diciembre del 2010 posteriormente, el Acuerdo 011 del 28 de mayo del 2012 del Consejo Superior

Universitario, así: Consejo Superior Universitario, Consejo Académico, Rectoría, Secretaría General, Vicerrectorías, Direcciones, Decanaturas, Oficina Jurídica, Oficina de Planeación, Oficina de Prensa, Jefes de oficina, Directores de CREAD, Direcciones de departamento, Semilleros, Bienestar Universitario, Docentes de tiempo completo, Docentes medio tiempo.

CONOZCAMOS NUESTRO PROGRAMA

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

1. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL PROGRAMA:

NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN	Universidad de Pamplona
DOMICILIO	Pamplona (Norte de Santander)-Ciudadela Universitaria
NOMBRE DEL PROGRAMA	Ingeniería de Alimentos
NORMA INTERNA DE CREACIÓN DEL PROGRAMA	Acuerdo N° 097 del 22 de noviembre de 1.993
Registro calificado (7 años)	Resolución 4287 del 19 de abril de 2013
RESOLUCION DE ACREDITACION	Resolución N° 1304 DE FEBRERO DE 2013
ÓRGANO QUE LO EXPIDE:	Consejo Superior Universitario
CÓDIGO SNIES	2890
INICIACIÓN DE ACTIVIDADES	1994
TÍTULO QUE OTORGA	Ingeniero de Alimentos
LOCALIDAD DONDE FUNCIONA	Pamplona- Norte de Santander- Ampliación: Sede Villa del Rosario - Norte de Santander
DURACIÓN	10 Semestres
JORNADA	Diurna
MODALIDAD	Presencial
TOTAL CRÉDITOS	164

El período de egreso es semestral y cuenta con **35 promociones y 410 egresados**. La población actual (2017-1) del programa es de **316 estudiantes**.

Experiencias significativas del programa; El Congreso Internacional Agroalimentario CIAA, es un gran escenario para mostrar los resultados de las investigaciones, los últimos avances de la Ciencia y Tecnología Alimentaria, permite la interacción de estudiantes, egresados, científicos e industriales lo cual redundo en claros beneficios para el programa.

El profesorado de planta de tiempo completo cuenta con incentivos explícitos en el Estatuto Docente de la Universidad; a través de convocatorias permanentes y de asignación de recursos (50 años) los docentes del Programa de Ingeniería de Alimentos presentan sus proyectos de investigación para ser tenidos en cuenta en su responsabilidad académica, política que ha motivado una participación importante de los docentes del programa para la generación de productos de investigación como son: ponencias, publicaciones, semilleros de investigación, etc. ; el Plan Doctoral ha fortalecido al programa con docentes de planta con título de Doctor ; se ha logrado apoyar la movilidad y descarga académica a docentes de tiempo completo ocasional que llevan a cabo labores de Investigación, además de la financiación interna y externa a proyectos de investigación; el seguimiento al egresado ha permitido mantener un permanente contacto; uso por parte de los profesores del programa de Ingeniería de Alimentos de las herramientas que brinda la plataforma tecnológica para preparar ayudas virtuales como las Aulas IG y el campus IT.

La selección y vinculación del profesorado de planta se realiza mediante concurso público de méritos de conformidad con los estatutos general y docente. Las siguientes tablas, muestran la Información actualizada relacionada con el número, tipo de vinculación, formación y labores

desarrolladas académico administrativas por los profesores que prestan su servicio al programa.

MISIÓN: Formar Ingenieros de Alimentos **idóneos e integrales** que promuevan el desarrollo científico, tecnológico y social para que **contribuya** al mejoramiento de la calidad de vida de la región, la frontera y el país

VISIÓN: El programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona será a nivel nacional y de la frontera **el primer centro de formación de profesionales críticos, creativos e innovadores**, capaces de enfrentar los retos a los constantes cambios tecnológicos, empresariales y de consumo mediante **la innovación, el emprendimiento e investigación.**

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

☑ Formar profesionales éticos, autónomos, críticos, proactivos capaces de impactar su entorno con conocimientos científicos, tecnológicos e investigativos que generen competitividad en el sector agroalimentario respetuosos con el medioambiente.

☑ Crear en el estudiante actitudes de cambio y capacitación permanentes como fundamento para su futuro profesional.

☑ Desarrollar en el estudiante la capacidad analítica para identificar problemas y plantear soluciones efectivas.

☑ Desarrollar estrategias y crear escenarios que faciliten la interacción del estudiante con los sectores productivos, investigativos y de extensión que contribuyan a su formación integral.

3. PERFILES DEL PROGRAMA

3.1. PERFIL PROFESIONAL

El Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Pamplona es un profesional idóneo cuya formación integral le permite desempeñarse

en los diferentes campos, buscando siempre el desarrollo social y profesional y estará en capacidad de desempeñarse en:

☑ Investigación, innovación y desarrollo de productos y procesos en las industrias agroalimentarias.

☑ Planeación, dirección, control, asesoría y ejecución del manejo, procesamiento, conservación, aseguramiento de la calidad y mercadeo de alimentos.

☑ Producción y transformación de alimentos.

☑ Dirección, gerencia y jefatura de plantas de procesamiento de alimentos y bebidas.

☑ Dirección de aseguramiento y gestión de la calidad en industrias agroalimentarias.

☑ Dirección de proyectos de innovación y desarrollo de productos y/o procesos agroalimentarios.

3.2. PERFIL OCUPACIONAL

En lo que respecta a las competencias específicas de la titulación se han definido siguiendo el esquema de la orden ministerial que regula el ejercicio de la profesión de Ingeniero Técnico Agrícola en su especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias (Orden Ministerial CIN/323/2009 de 9 de febrero). Dicho esquema permite dar respuesta a las exigencias legales que otorgan al título determinadas atribuciones profesionales.

☑ Aplicar conocimientos de las ciencias básicas y ciencias de la ingeniería de alimentos.

☑ Identificar, evaluar e implementar las tecnologías más apropiadas para su contexto.

☑ Crear, innovar y emprender para contribuir al desarrollo tecnológico.

☑ Capacidad para la dirección y gestión de toda clase de industrias agroalimentarias con conocimiento de las nuevas tecnologías, los

procesos de calidad, trazabilidad y certificación y las técnicas de marketing y comercialización de productos alimentarios.

☒ Capacidad de resolución de problemas con creatividad, iniciativa, metodología y razonamiento.

☒ Capacidad de liderazgo, comunicación y transmisión de conocimientos, habilidades y destrezas en los ámbitos sociales de actuación.

☒ Capacidad para el trabajo en equipos multidisciplinares y multiculturales.

3.3. PERFIL DEL ASPIRANTE

Los aspirantes deberán contar con el siguiente perfil:

- Tener conocimientos básicos en las áreas de química, física, matemáticas y biología
- Disponibilidad para el estudio de tiempo completo
- Contar con habilidades de observación, adaptabilidad, capacidad de trabajo en equipo e individual
- Interés por el mejoramiento social, cultural, económico e investigativo
- Ser crítico y autocrítico

4. PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA, PEP

El Proyecto Educativo del Programa Ingeniería de Alimentos (PEP) constituye la referencia funcional y operacional el cual estructura y define las estrategias de competitividad y posicionamiento en el escenario de la Educación Superior Colombiana.

En la elaboración del PEP se realizó la revisión del contexto internacional nacional y local, de las necesidades y tendencias del país en lo que respecta al área profesional del Ingeniero de Alimentos, identificando las competencias y habilidades requeridas en su formación. Basado en lo anterior y teniendo en cuenta el Proyecto Educativo de la

Institución (PEI) se actualizó el Perfil del Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Pamplona, la actualización del Plan de Estudios (Malla y contenidos curriculares de cada una de las asignaturas) que aportan a la formación del ingeniero e integra los contenidos programáticos para hacerlos coherentes y consistentes con el perfil actualizado.

4.1. DESCRIPCIÓN DEL PENSAMIENTO PEDAGÓGICO DEL PROGRAMA

El Programa de Ingeniería de Alimentos busca garantizar el ambiente necesario para que sus estudiantes y los grupos humanos puedan desarrollar sus potencialidades y así llevar una vida creativa y productiva conforme con sus necesidades e intereses. Los estudiantes son el centro del desarrollo, pues son ellos mismos los que pueden construir las condiciones para que el desarrollo humano de todos y todas sea posible: el desarrollo de la gente, por la gente y para la gente.

4.2. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

La institución ha establecido estrategias de aprendizaje, atendiendo a las necesidades específicas de las diferencias individuales de los estudiantes. Siguiendo los lineamientos del Ministerio de Educación se ha motivado el uso de las nuevas Tecnologías en la Educación, para fortalecer el proceso de Enseñanza - Aprendizaje acorde a los contextos de los aspirantes a la vida universitaria. Este tipo de capacitaciones están contempladas en el Plan de Desarrollo como parte del perfeccionamiento pedagógico de sus docentes; el programa ha procurado la capacitación de sus docentes en Pedagogía Universitaria, aspecto que se ve reflejado en las estrategias didácticas implementadas en el aula de clase. A continuación se hace una breve descripción de algunas estrategias implementadas:

Uso de las TICs: La Universidad de Pamplona maneja como estrategia el apoyo y uso de las

Tecnologías de Información y Comunicación, (TIC) como una herramienta para que los programas pueden incorporarlas en sus asignaturas. Para lo cual cuenta con salas de internet, en las instalaciones de Pamplona, Cúcuta, Villa del Rosario y Bucaramanga a las cuales los estudiantes tienen acceso y donde pueden interactuar con docentes y compañeros de estudio, mediante foros, talleres, lecturas, además pueden consultar su record académico, estado financiero con la Universidad, y tener acceso a bases de datos, bibliotecas, tesis doctorales entre otros beneficios.

La Facultad de Ingenierías y Arquitectura cuenta con un aula denomina PLANESTIC donde semestralmente los docentes y estudiantes reciben permanentemente capacitaciones y entrenamiento sobre el uso e incorporación de las TIC en sus asignaturas. Para el desarrollo de las asignaturas contempladas en el Plan de Estudios se acogen las siguientes formas y estrategias de enseñanza:

- ☑ Uso eficiente de la plataforma virtual, recurso con el que cuenta nuestra Universidad
- ☑ Proyectos de Aula
- ☑ Talleres aprendizaje (talleres que le estudiante desarrolla fuera del aula de clase y que el docente luego retroalimenta en sus clases)
- ☑ Guías de enseñanza (teórico) y ensayos
- ☑ Estilos de disertación oral en el aula de clases (exposiciones, foros, simposios).
- ☑ Mapas conceptuales y mapas mentales.

PLAN DE ESTUDIOS DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS.

El plan de estudios vigente del Programa está estructurado bajo créditos académicos, con una totalidad de 164 créditos, distribuidos en los diez semestres (Tabla 1).

Tabla 1. Relación de Créditos por semestre
Número de Créditos por Semestre

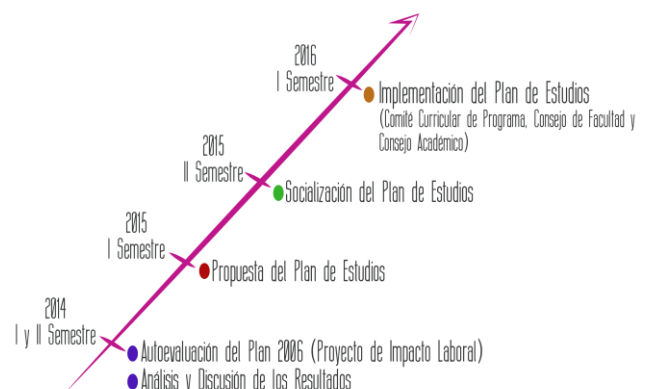
CREDITOS POR SEMESTRE										
I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	Total
1	1	1	1	1	1	1	15	1	1	164
8	7	7	6	8	4	7		6	6	

Tabla 2. Relación de Créditos por Componente

Componente Socio humano	Componente Básico. FB	Componente Profesional. FP	Componente de Profundización. PR	Total créditos
18	36	37	73	164

Tabla 3. Totales de créditos y horas del Plan de Estudios

Horas Teóricas	Horas Prácticas	Horas Trabajo Independiente	Horas teóricas practicas	Horas Totales	Créditos
122	148	244	0	492	164



4.4. ESTUDIANTES DEL PROGRAMA

En los últimos cinco años se ido aumentando el número de estudiantes matriculados, se ha disminuido la deserción y aumentado el porcentaje de Retención, a través del programa Institucional de Alertas Tempranas con el acompañamiento de los docentes del programa y Bienestar Universitario.

La mayoría de estudiantes matriculados en el programa en los últimos 5 años son del estrato 1 y 2 evidenciando el impacto del Programa en este tipo de población al ofrecer una alternativa profesional al formarse en un programa de alta calidad.

Tabla 4. Relación de estudiantes matriculados en el programa según el estrato en los últimos 5 años.

Nivel de estrato	2014-1	2014-2	2015-1	2015-2	*2016-1
1	107	118	128	141	157
2	51	51	57	66	88
3	5	5	11	10	10
4	0	0	1	1	1
5	0	0	0	0	0

Egresados:

Han realizado estudios de posgrado en la especialización de Protección de Alimentos (Seguridad Alimentaria actualmente) y de Química, de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos y estudios de doctorado en el extranjero (España, México, Argentina y Venezuela). En el Departamento de alimentos se han realizado encuentros de egresados (2009 - 2015) con el propósito de compartir experiencias académicas, investigativas y laborales con los estudiantes y docentes igualmente promover la conformación de la Asociación de egresados

7. Profesores del Programa

En la tabla 5 se presenta la relación de los docentes del área profesional que apoyan el Programa, de los cuales son en total 15, de estos: 9 son tiempo completo, 5 tiempo completo ocasional y un hora cátedra. Donde prevalece la formación posgraduada como magister, doctor y especialista en su orden.

Tabla 5. Relación de docentes que apoyan al Programa

N°	Nombre	Ultimo Título Obtenido	Vinculación Docente
1	Henry Morales Ocampo	MSC.	T.C
2	Cesar Vega Romero	Esp.	T.C
3	Lida Yaneth Maldonado Mateus	MSC.	T.C
4	Víctor Manuel Gelvez Ordoñez	PHD.	T.C
5	Oscar Augusto Fiallo Soto	PHD.	T.C
6	Daniel Duran Osorio	PHD.	T.C
7	Mariela Hernández Ordoñez	PHD.	T.C
8	Luz Alba Caballero Pérez	MSC.	T.C
9	Yanine Y. Trujillo Navarro	PHD.	T.C
10	Magda María Ayala Mendoza	MSC.	T.C.O
11	Carolina Pabón Mora	MSC.	T.C.O
12	María Lucila Monroy Parra	MSC.	T.C.O

A raíz de la puesta en marcha de la reforma curricular de la Universidad de 2002 (Acuerdo 041 de 25 de Julio de 2002) y como resultado del proceso de autoevaluación con fines de acreditación que hiciera el Programa de Ingeniería de Alimentos, se reestructuró el plan de estudios que venía rigiendo desde 1996; en el año 2006 posterior a la acreditación de alta calidad y vigente actualmente. En el año 2012 se realiza una actualización de requisitos y co-requisitos del plan de estudios con el fin de flexibilizarlo y propiciar espacios dinámicos en el que hacer académico.

En el año 2013 y en respuesta a las tendencias y necesidades tanto de los egresados como de los empleadores, y a la importancia de continuar con el mejoramiento del curriculum, y en pro de la flexibilidad, se inicia un trabajo orientado desde la reflexión, sobre la necesidad de

renovar el currículum, obteniendo como resultado una propuesta. Para el 2014 se inicia en la Institución el proyecto de modernización curricular, en donde el Programa da espera a los lineamientos Institucionales, contemplando la incorporación de varios niveles de inglés en cumplimiento de la normatividad vigente y aplicable. Es así como en el 2015 se lleva a cabo una revisión en el Comité Curricular del Programa iniciando el proceso de reflexión, análisis, socialización del currículum para su posterior legalización.

8. Estructura Administrativa del Programa

La organización académica del Programa es orientada por la dirección del Departamento de Alimentos encargada de velar por el buen funcionamiento del mismo, desde la cual se despliegan las direcciones de los programas tanto de pregrado como posgrado, se cuenta con el Comité Curricular de Programa conformado por el Director del Programa, quien lo preside.

1. Autoevaluación y autorregulación del programa

El Programa desarrolla diferentes estrategias como mecanismos para revisar permanentemente sus objetivos y evaluar la validez y pertinencia de los mismos la cual es realizada con estudiantes, docentes, egresados y empleadores, entre las cuales están:

1) Encuentros con estudiantes para evaluar tanto la pertinencia de las asignaturas, como la capacidad operativa de los espacios físicos para las prácticas en el desarrollo de las mismas, y los espacios recreativos, entre otros.

2) Encuentros con egresados para fomentar su participación en donde se busca conocer, medir, evaluar y establecer las características y desempeño laboral así como las necesidades y tendencias de la industria,

permitiendo obtener y contar con una información que contribuya a la actualización de los planes de estudio y a la visualización de posibles proyectos de grado que den solución a las necesidades de la industria alimentaria. En este mismo contexto se analiza el desempeño de los pasantes en la industria y las posibilidades de ampliar la oferta empresarial para que estudiantes realicen su práctica.

3) Reuniones de programa, departamento, comité curricular y comité de autoevaluación las cuales permiten un análisis continuo de los resultados del trabajo con estudiantes, egresados para tener parámetros que permitan actualizar el currículum. Adicionalmente, en estas reuniones se estudian las observaciones dadas por los empleadores en el formato de evaluación de práctica empresarial, así como resultados de evaluación docente, rendimiento académico, resultados saber pro y tendencias alimentarias, todo con el objeto de mejorar las estrategias y realizar gestión pertinente ante autoridades institucionales para implementarlas, en la búsqueda del mejoramiento continuo del programa y de la comunidad académico.

2. METODOLOGÍA DE AUTOEVALUACIÓN

2.1 Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional (SAAI)

Su objetivo es fortalecer los planes de mejoramiento de los programas y de la Institución, potenciando de esta forma los procesos continuos de autoevaluación y la cultura de la calidad. El proceso de asesoramiento cuenta con talento humano cualificado, procesos estructurados, flexibles y adaptados a las necesidades de los programas, un sistema de información SAAI-IG, el cuál es la herramienta de apoyo para la recopilación del conocimiento generado en los programas e Institución que hace parte de los procesos de autoevaluación.

2.2 Metodología para la construcción de la Autoevaluación

El proceso de autoevaluación definido por la Universidad para sus programas académicos se estructura bajo el precepto del *mejoramiento continuo PHVA (planear, hacer, verificar, actuar)* fundamentado en los pilares diga lo que hace. El proceso de autoevaluación, como herramienta fundamental, permite conocer las condiciones de funcionamiento (haga lo que dice y pruébelo), para finalmente determinar las acciones necesarias que le permitirán alcanzar o replantear los objetivos plasmados en el Proyecto Educativo del Programa (PEP), así como determinar los planes de mejoramiento continuo (mejórela). En la figura se ilustra el proceso de autoevaluación realizado por los Programas de la Universidad de Pamplona.



En la fase de preparación se realiza la recopilación y revisión de toda la fundamentación teórica existente, tanto legal como Institucional, y a partir de ella se sigue una planeación de todos los elementos que deben ser considerados y definidos, con el fin de garantizar la ejecución ordenada del proceso. En la segunda fase, denominada de Implementación, se agrupan las actividades referentes a la operación misma del proceso, referentes a la recopilación de la información, aplicación de procedimientos definidos en etapa anterior, y su respectivo análisis y valoración, de manera que sean posteriormente consignados en un informe final de resultados. En la tercera y última fase, denominada de Socialización, se

incluyen las actividades que en su orden deben seguirse para comunicar a la comunidad académica interna los resultados obtenidos durante todo el proceso.

El plan de mejoramiento es la etapa de iniciación para mitigar o eliminar las deficiencias encontradas en el proceso adelantado y para robustecer las fortalezas, mediante estrategias y tácticas a corto, mediano y largo plazo.

Tabla 6. Estructura Modelo de Autoevaluación de la Universidad de Pamplona

1. Misión, Proyecto Institucional y de Programa	3	21
2. Estudiantes	4	19
3. Profesores	8	44
4. Procesos Académicos	11	80
5. Visibilidad Nacional e Internacional	2	17
6. Investigación, Creación Artística y Cultural	2	16
7. Bienestar Institucional	2	13
8. Organización, Administración y Gestión	3	21
9. Impacto de los Egresados en el Medio	2	12
10. Recursos Físicos y Financieros	3	17
Total	40	260

Los indicadores desarrollados por la Universidad dan respuesta objetiva a los aspectos a evaluar descritos en los lineamientos del CNA. Los aspectos generales de la autoevaluación se definen a continuación:

Indicadores: Es la fuente empírica que permite verificar el grado en que los aspectos a evaluar cumplen con los niveles de calidad exigidos. Al igual que éstos últimos pueden ser cuantitativos o cualitativos.

Fuentes: Son los referentes documentales, estadísticos, de percepción y de opinión que permiten obtener la información necesaria para verificar los indicadores. Estas opiniones se refieren a los docentes, estudiantes,

administrativos, egresados, empleadores, etc.

2.3 PONDERACIÓN POR FACTORES Y POR CARACTERÍSTICAS

La ponderación se define como el grado de incidencia que tiene un elemento del modelo (factor, características, indicador) sobre la calidad del factor, característica, Institución de lo que se está evaluando. Otros lo llaman *peso relativo* o grado de importancia relativo dentro del grupo.

El ejercicio de ponderación da como resultado una valoración inicial del nivel de importancia y del grado de cumplimiento de la calidad de los componentes del modelo de autoevaluación de la Universidad.

La ponderación de los factores es asignada a nivel Institucional, a través del Comité Institucional de Autoevaluación y Acreditación.

2.4. RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Siguiendo los lineamientos del CNA, así como el enfoque de la Universidad, la información requerida se recopila para conformar el fundamento de los juicios que se hacen sobre los indicadores establecidos y para cada uno de los aspectos sujetos a valoración. Contempla información de cuatro tipos: Perceptiva o de observación directa de hechos, documental, estadística descriptiva.

☒ **Encuesta a Estudiantes, profesores, egresados, empleadores, directivos y administrativos de los programas.** A través de cuestionarios aplicados en forma aleatoria a los estudiantes de la Institución, para conocer la percepción que ellos tienen sobre las diferentes dimensiones de calidad de la Universidad y del programa académico, se elaboraron con base en los indicadores establecidos por el CNA.

Entrevistas individuales. Con diferentes miembros de la Institución para profundizar

en algunos aspectos particulares para un mayor conocimiento de la realidad.

☒ **Encuestas de servicios.** Con el propósito de conocer la satisfacción que expresan los estudiantes respecto a los diferentes servicios que les ofrece la Institución.

☒ **Análisis Documental.** Se estudiaron documentos Institucionales internos y demás del programa que estén en relación con estos y con la Institución.

La participación de la comunidad académica al interior del programa fue de manera activa en la aplicación de las encuestas como fuente de información y recolección de datos para conocer la percepción sobre diversos aspectos contemplados en el proceso de Autoevaluación del Programa (tabla 7).

Tabla 7. Participación de estamentos en las encuestas del proceso de autoevaluación del Programa Perfil

Actores	Total Muestra	Número Participantes	Tasa Participación
Personal administrativo	4	4	100%
Personal directivo	2	2	100%
Docentes	19	17	89.47%
Egresados	189	66	34.92%
Empresarios o empleados	5	3	60.0%
Estudiantes	113	96	84.96%

La participación de los estamentos se definió de acuerdo a los siguientes parámetros:

Para la recolección de la información se aplicaron instrumentos tipo encuestas, las cuales generaron actividades tales como: Definición de poblaciones, subpoblaciones, selección de las muestras, diseño de encuestas, procedimiento para la aplicación

de las encuestas, pruebas piloto, procedimiento para el procesamiento de encuestas. Todo ello se describe a continuación de manera general.

2.5. MODELO DE VALORACIÓN

Las escalas de ponderación y su equivalente numérico para verificar el cumplimiento de los factores, características e indicadores en los programas académicos se presentan a continuación.

Tabla 8. Escala de Ponderación

Grado de Cumplimiento	de	Relación con el Rango Ideal
Se cumple plenamente		[90% - 100%]
Se cumple en alto grado		[80% - 89,99%]
Se cumple aceptablemente		[70% - 79,99%]
Se cumple insatisfactoriamente		[60% - 69,99%]
No se cumple		[0% - 59,9%]

2.6. SOCIALIZACIÓN DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN

El proceso de autoevaluación con fines a renovación se socializó inicialmente en reunión con docentes y estudiantes presentándose los nuevos lineamientos para acreditación de programa de pregrado del CNA-2013 debido a que los procesos anteriores en el programase realizaron con base al documento del CNA -2006. Posteriormente se realizaron reuniones tanto con docentes y estudiantes sobre este proceso, igualmente se emplearon redes sociales (Facebook y whatsapp), radio Universidad de Pamplona, boletín, pagina web y en actividades extracurriculares realizadas como: "Fortificate".

MEJORAS ALCANZADAS EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS: 2012 - 2017

El programa de Ingeniería de Alimentos es un programa de calidad, que ante las limitaciones propias de las Universidades Públicas Colombianas, ha creado una cultura de autoevaluación desde 2004 y que se ha mantenido durante los años 2010 y 2014 con los dos últimos procesos autoevaluación.

Este último proceso de autoevaluación con fines de re acreditación ha demostrado que el programa de Ingeniería de Alimentos ofertado en la ciudad de Pamplona con Ampliación en el Municipio de Villa del Rosario Norte de Santander ha logrado alcanzar calidad suficiente para mantenerse como primer Programa a nivel regional con Acreditación de alta calidad, destacando:

1. La trayectoria académica con la que cuenta la Institución (56 años) y el Programa (22 años) ofertando programas académicos de reconocida calidad a nivel regional, nacional e internacional.
2. La existencia de políticas y normas que rigen la Institución y el Programa que permiten que se fortalezca el normal desarrollo académico administrativos de los Programas Académicos en pro de alcanzar la tan anhelada acreditación de alta calidad (política internacionalización, política de inclusión social, política de bienestar institucional, reglamento de moviidades entre otros). Articulación entre la misión, visión, proyecto Educativo Institucional, (PEI), Pensamiento Pedagógico Institucional, Plan de Desarrollo Institucional con el Proyecto Educativo del Programa (PEP). Reflejado en la formación de un profesional integral al servicio de la comunidad.
3. El alto impacto en la formación educativa de la región nororiental del país teniendo en cuenta que los estudiantes que ingresan al Programa son provenientes de diversas partes del País, evidenciando la credibilidad y

la calidad de la formación académica ofertada en el Programa y Institución.

4. La Universidad tiene una clara disposición y compromiso con el cumplimiento de su Misión como Institución pública acorde con su eslogan de ser una Universidad Incluyente y Comprometida con el desarrollo Integral, aspecto que es evidenciado en las buenas relaciones existente con su entorno y la comunidad académica a través de la participación en programas y proyectos de interacción social, aportando a la solución de la problemática agroalimentaria existente, atención a población vulnerable, INPEC, ancianato, restaurantes escolares, ICBF entre otros.

5. Incremento en el número de estudiantes admitidos en el Programa a través de las diversas estrategias tanto del Programa como la Institución para divulgar y dar a conocer el Programa.

6. Fortalezas en las áreas de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Seguridad Alimentaria, Sistemas de Gestión de la Calidad, Poscosecha tienen alta relación e interacción con otros Programas de la Institución que se ven reflejados en la producción académica e integral de los estudiantes del programa.

7. Los esfuerzos que viene realizando la Institución en la formación pos gradual de sus docentes de tiempo completo al servicio del Programa; actualmente el programa cuenta con 4 doctores, 4 magister, y 1 especialista. Sobre este particular es de resaltar que en la Autoevaluación del año 2010 el CNA destacó como positivo la alta calidad de formación y aún se mantiene por el grupo de docentes que apoyan el Programa todos con nivel de posgrados.

8. Los avances en el periodo de acreditación en la visibilidad y categorización del grupo de investigaciones GINTAL vinculado al Programa, categorizado en C por la plataforma Scien Ti de Colciencias, los grupos

de semilleros SINTAL (Semillero en Ingeniería y Tecnología de Alimentos), SIAL (Semillero de innovaciones alimentarias) los cuales se han mantenido con una participación activa de profesores y estudiantes desde la acreditación del 2013. La conformación de dos grupos de investigación Institucionales: INNOVA y GIBA. Además de la categorización de sus docentes investigadores.

9. Los docentes del Programa propenden por la publicación en revistas indexadas nacionales e internacionales, aspecto que se ha mantenido y mejorado, reflejado en la productividad reportada en los cuadros maestros. La indexación de la revista @limentech categorizada en C por la plataforma Scien Ti de Colciencias.

10. La alta cualificación y dedicación de sus docentes en el cumplimiento de los tres ejes misionales de la Institución y del Programa.

11. La infraestructura y laboratorios con los que cuenta el Programa, sus docentes y estudiantes garantizan el buen desarrollo de las competencias requeridas en los Ingenieros de Alimentos de la región y el país.

12. La cultura de autorregulación y autoevaluación interiorizada en la comunidad académica tanto del Programa como de la Institución, consolidada durante los últimos 5 años a partir de la creación de la Oficina de Autoevaluación y Acreditación, SAAI y la estructura definida para que se desarrollen dichos procesos en todos los programas.

13. El posicionamiento de los egresados del programa Ingeniería de alimentos tanto a nivel Nacional como Internacional, destacando los reconocimientos recibidos por parte de los empleadores.

14. La visibilidad nacional e Internacional que ha tenido el programa a través de las movilidades de docentes y estudiantes del programa y docentes visitantes de diversas Instituciones reconocidas en el Sector Agroalimentario y su participación en

eventos científicos como el Congreso Internacional Agroalimentario.

El programa de Ingeniería de Alimentos una vez realizado su proceso de autoevaluación identifico sus fortalezas y aspectos por mejorar alcanzando una calificación final de **91,278 %** cumpliendo **PLENAMENTE** dentro de la dinámica de mejoramiento continuo de la calidad en la formación de Ingenieros de



FACTOR 1:

MISIÓN, PROYECTO INSTITUCIONAL Y DE PROGRAMA

CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
1. Misión y Proyecto Institucional.	3,00	2,79	93,124	Se cumple plenamente
2. Proyecto Educativo del Programa.	3,00	2,744	91,468	Se cumple plenamente
3. Relevancia Académica y Pertinencia Social del Programa.	4,00	3,360	84,000	Se cumple en alto grado
VALOR TOTAL FACTOR	10	8,953	89,531	Se cumple en alto grado



Alimentos, permitiendo establecer a partir de ellos acciones de mejora para garantizar la alta calidad de sus egresados.

Información

Actores: Estudiantes del programa

Reuniones de Comité de Autoevaluación y Acreditación

Lugar: CETA- Unipamplona

Actores: Miembros del Comité de Programa y Cuerpo Docente

Socialización del PEP con Estudiantes del Programa.
Tema tratado: Modernización de Plan de Estudios



FACTOR 2:

ESTUDIANTES



Elección de Comité Curricular del Programa.

Característica	Valor Asignado	Valor Alcanzado	%	Grado De Cumplimiento
4. Mecanismos de Selección e Ingreso.	2,80	2,520	90,000	Se cumple plenamente
5. Estudiantes Admitidos y Capacidad Institucional.	3,00	2,887	96,229	Se cumple plenamente
6. Participación en Actividades de Formación Integral.	2,00	1,770	88,523	Se cumple en alto grado
7. Reglamentos Estudiantil y Académico.	2,20	1,974	89,710	Se cumple en alto grado
VALOR TOTAL FACTOR	10,00	9,112	91,115	Se cumple plenamente



FACTOR 3:

DOCENTES

Característica	Valor Asignado	Valor Alcanzado	Porcentaje	Grado De Cumplimiento
8. Selección, Vinculación y Permanencia De Profesores	1,5	1,420	94,698	Se cumple plenamente
9. Estatuto Profesoral	1,5	1,479	98,571	Se cumple plenamente
10. Número, Dedicación, Nivel de Formación y Experiencia de los Profesores	2	1,840	91,983	Se cumple plenamente
11. Desarrollo Profesoral	1,5	1,413	94,167	Se cumple plenamente
12. Estímulos a la Docencia, Investigación, Creación Artística y Cultural, Extensión o Proyección Social y a la Cooperación Internacional	1	0,897	89,737	Se cumple en alto grado
13. Producción, Pertinencia, Utilización e Impacto de Material Docente	1,5	1,232	82,165	Se cumple en alto grado
14. Remuneración por Méritos	1,5	1,396	93,040	Se cumple plenamente
15. Evaluación De Profesores	1,5	1,402	93,446	Se cumple plenamente
VALOR TOTAL FACTOR	12,0	11,067	92,226	Se cumple plenamente

Reglamento Académico de Pregrado

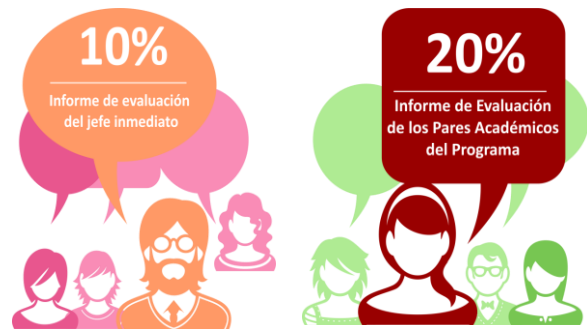
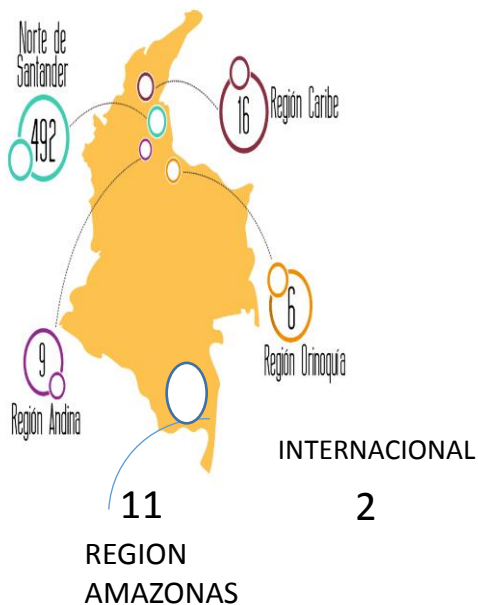
Acuerdo 186 de 2005

01

Criterios de Selección

Acuerdo 026 de 2001

02





FACTOR 4:

PROCESOS ACADÉMICOS

CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
16. Integralidad del Currículo	2,5	2,320	92,817%	Se cumple plenamente
17. Flexibilidad del Currículo	1,10	1,005	91,400%	Se cumple plenamente
18. Interdisciplinariedad	1,2	1,125	93,743	Se cumple plenamente
19. Metodologías de Enseñanza y Aprendizaje	2,0	1,877	93,856	Se cumple plenamente
20. Sistema de Evaluación de Estudiantes	2,2	1,985	90,242	Se cumple plenamente
21. Trabajos de los Estudiantes	1,5	1,414	94,246	Se cumple plenamente
22. Evaluación y Autorregulación del Programa	1,5	1,389	92,610	Se cumple plenamente
23. Extensión o Proyección Social	1,6	1,460	91,250	Se cumple plenamente
24. Recursos Bibliográficos	1,6	1,514	94,642	Se cumple plenamente
25. Recursos Informáticos y de Comunicación	1,4	1,227	87,643	Se cumple Alto Grado
26. Recursos de Apoyo Docente	1,4	1,267	90,527	Se cumple en alto grado
VALOR TOTAL FACTOR	18	16,576	92,089%	Se cumple plenamente

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA
SISTEMA DE BIBLIOTECAS

FRASEOLOGÍA DE HOY
Ni que hubiera matado un cura... (quote about education's value)

Ingeniería de alimentos
Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio

Ingeniería de la industria alimentaria
Operaciones de proceso de alimentos

CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
27. Inserción del Programa en Contextos Académicos Nacionales e Internacionales	4,0	3,289	82,222 %	Se cumple Alto Grado
28. Relaciones Externas de Profesores y Estudiantes.	2,0	1,603	80,169 %	Se cumple Alto Grado
VALOR TOTAL FACTOR	6,0	4,87	81,195 %	Se cumple Alto Grado

Estrategias de aprendizaje

moodle

Bienvenido al ingreso al Entorno Virtual de Aprendizaje de la Universidad de Pamplona. Por favor, ingrese por la opción que corresponda a su carga académica

Ingreso Moodle asignaturas VIRTUALES
Cátedra Faria - Habilidades Comunicativas - Educación Ambiental - Formación Ciudadana y Cultura de la Paz

Ingreso Moodle asignaturas PRESENCIALES

Muestra empresarial – Trabajo de los estudiantes



Seminarios, talleres, conferencias, estudios de casos, conversatorio, cátedra magistral, proyectos de aula



FORTIFICATE - INNOVANDO ANDO

INGENIERIA DE ALIMENTOS
MAS ALLÁ DEL PLAN DE ESTUDIOS

Convenios nacionales e internacionales



CONVENIO ESPECÍFICO DE MOVILIDAD UNIVERSITARIA ESTUDIANTIL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS ENTRE INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR.

Los suscritos Rectores de las Instituciones de Educación Superior que ofrecen el programa de Ingeniería de Alimentos, acordamos participar como Institución en el Programa Universitario de Movilidad Estudiantil de Ingeniería de Alimentos "PUMIA", a través del Manifiesto de Adhesión anexo al presente convenio. El



FACTOR 5:

VISIBILIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
29. Formación para la Investigación y la Creación Artística y Cultural	7,50	7,078	94,375	Se cumple plenamente
30. Compromiso con la Investigación y la Creación Artística y Cultural	7,50	7,219	96,250	Se cumple plenamente
VALOR TOTAL FACTOR	15,00	14,297	95,313%	Se cumple plenamente

POLITICA DE INTERNACIONALIZACIÓN

Acuerdo 026 de 2015



Movilidades en casa: Universidad de Antioquia, Universidad de Córdoba, Universidad del Quindío, Universidad Nacional, UIS, UDES Cúcuta y UDES Bucaramanga, Universidad de Cartagena, Francisco de Paula Santander, Universidad del Valle, Universidad de San Buenaventura, UNAD, Corporación Lasallista.

Movilidad docente doble vía: España, México, Argentina, Chile, Ecuador, Cuba, Venezuela, Perú, Italia.

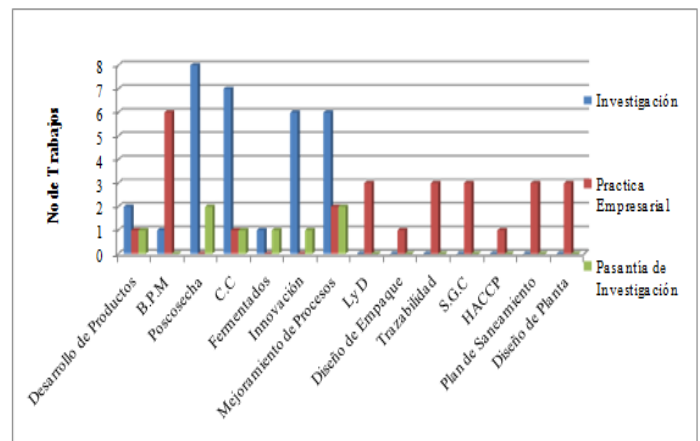
Visibilidad Nacional e internacional: Publicación científica en revistas indexadas tanto a nivel interno (Alimentech) como externo, Participación en eventos como ponentes y conferencistas. Realización del Congreso internacional Agroalimentario, con investigadores reconocidos a nivel nacional e internacional.

Este factor se cumple 81,195 en alto grado.



FACTOR 6:

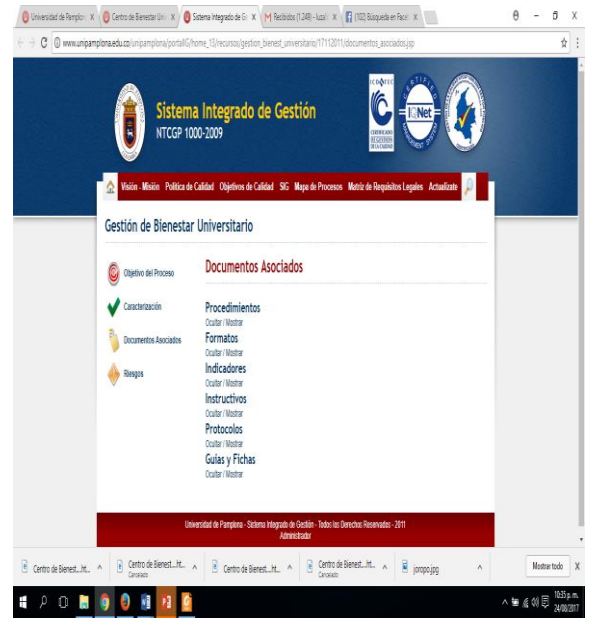
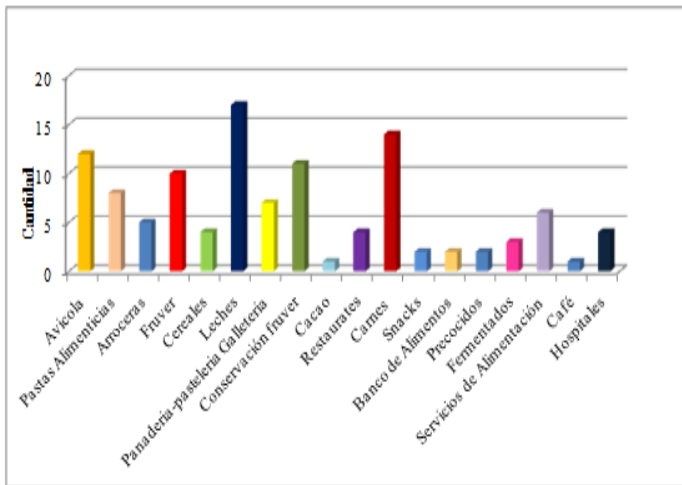
INVESTIGACIÓN, CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL



INNOVA



BIOPROCESOS Y ALIMENTOS (GIBA)



Semilleros:

SINTAL - GINTAL SIAL - INNOVA GIBA - SESIAL



FACTOR 7:

BIENESTAR UNIVERSITARIO



FACTOR 8:

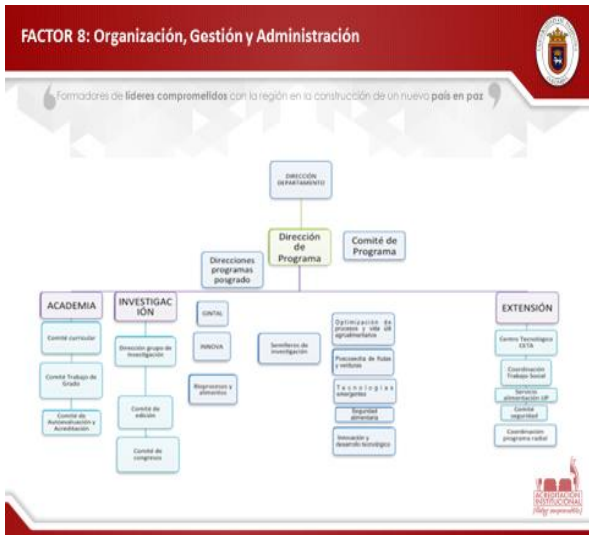
ORGANIZACIÓN, GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN

CARACTERÍSTICA	Ponderación	Valor alcanzado	Porcentaje	Grado de cumplimiento
Nº 31. Característica Políticas, Programas y servicios de bienestar universitario	6,0	5,465	91,083	Se cumple plenamente
Nº 32. Característica Permanencia y retención estudiantil	3,0	2,700	90,000	Se cumple plenamente
Total	9,0	8,149	90,542%	Se cumple plenamente

CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
33. Organización, Administración y Gestión del Programa	2,0	1,916	95,777	Se cumple plenamente
34. Sistemas de Comunicación e Información	2,0	1,901	95,069	Se cumple plenamente
35. Dirección del Programa	2,0	1,757	87,858	Se cumple en alto grado
VALOR TOTAL FACTOR	6,0	5,574	92,901	Se cumple plenamente

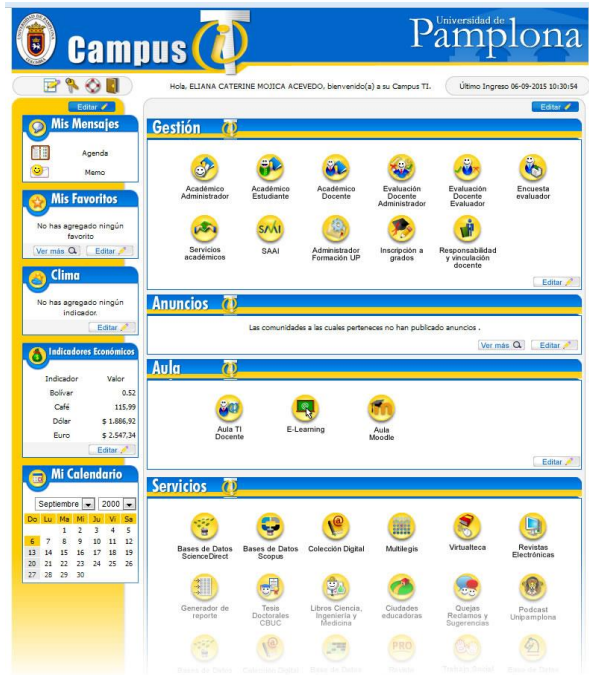
El programa de Ingeniería de Alimentos pertenece a la Facultad de Ingenierías y Arquitectura cuyo quehacer académico – administrativo está regulado por el Consejo de Facultad.

La siguiente figura muestra la estructura del programa y su organización académico – administrativa.



Para que lo anterior funcione de manera adecuada se tiene como herramienta tecnológica el software Academusoft, el cual facilita la comunicación entre los diferentes actores y a la vez es el repositorio de todo el quehacer académico y la gestión administrativa del programa.

El acceso se realiza a través del link Transacciones al cual tiene acceso la comunidad académica mediante usuario y clave, según su rol.



El funcionamiento del programa esta soportado por las decisiones que se toman a través de diferentes comités como son el Comité Curricular, el Comité de Acreditación

y autoevaluación y el Comité de Trabajo de Grado. Cuyos integrantes y funciones están definidas en el Estatuto General (Acuerdo 027 del 25 de Abril de 2002).

La institución y el programa cuentan con diferentes mecanismos de comunicación como la página web, correos electrónicos institucionales, Oficina de Prensa, Emisora de radio y televisión, también se hace uso de herramientas de información como whats app, Facebook, twitter, entre otros.

Para facilitar el acceso a la institución y para la realización de visitas de campo la institución cuenta con buses adecuados para el transporte del personal, según la planificación previa de las diferentes actividades.

La Institución cuenta con un Sistema Integrado de Gestión SIGC que facilita la realización de las actividades y las hace más eficientes, y ha obtenido la certificación de sus Procesos.

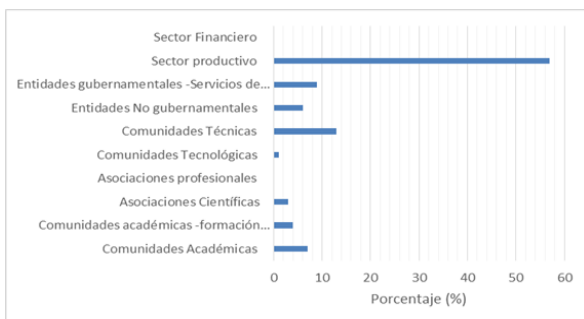
El Factor 8 se cumple plenamente con una calificación de 92,901%. Se designó personal exclusivo para hacer la promoción de los programas en los colegios a nivel regional, nacional y local, quienes promocionan todos los programas de la Institución resaltando los que están acreditados.

El programa ha mantenido su espacio radial el Mundo de los Alimentos tanto en Pamplona como Cúcuta, dando a conocer el programa, permitiendo a sus estudiantes fortalecer sus competencias comunicativas.

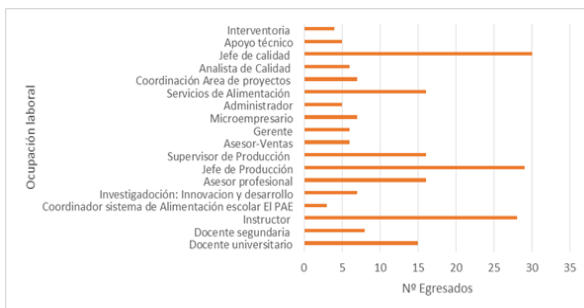


CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
36. Seguimiento de los egresados	4,00	3,610	90,255	Se cumple plenamente
37. Impacto de los egresados en el medio social y académico	4,00	3,550	88,750	Se Cumple en alto grado
TOTAL	8,00	7,160	89,503 %	Se Cumple en alto grado

En el transcurrir del programa sus egresados se han desempeñado laboralmente en diversos campos, a continuación se muestra lo anterior.



La ocupación laboral se relaciona en el siguiente diagrama.



El factor de egresados se cumple en alto grado con un 89, 503%.

- Encuentros de egresados: primer encuentro 2009 y segundo encuentro 2015 en la sede de Villa Rosario y Hotel Tónchala (Cúcuta)

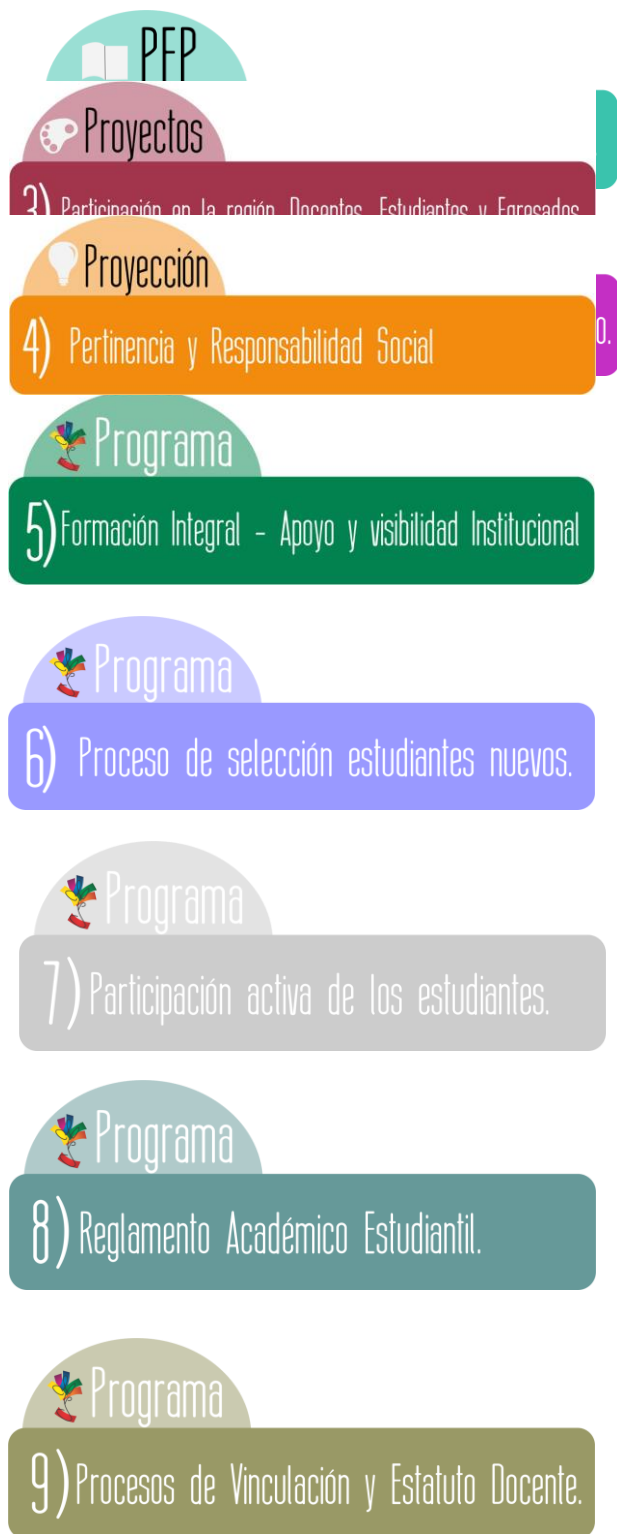
- Encuesta anual, empleo página web, whatsapp, Facebook, correo electrónico a partir de los cuales se permite conocer el contexto de actuación y su impacto de los egresados.
- Actualización de la información de egresados
- El programa está en contacto directo con los empleadores cuando el estudiante realiza su práctica empresarial como modalidad de trabajo, el cual evalúa su desempeño lo cual permite una retroalimentación del programa.



CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	PORCENTAJE	GRADO DE CUMPLIMIENTO
38. Recursos físicos	2,0	1,710	85,500	Se cumple en alto grado
39. Presupuesto del programa	2,0	1,829	91,429	Se cumple plenamente
40. Administración de recursos	2,0	1,980	99,000	Se cumple plenamente
VALOR TOTAL FACTOR	6,0	5,519	91,976	Se cumple plenamente

- Adecuación de infraestructura de planta de frutas y verduras, lácteos y cereales. – Adquisición de equipos y materiales de laboratorio. Mantenimiento de equipos.
- Adecuación de estructura física para la movilidad de estudiantes con discapacidad (Rampas de acceso y ascensores)
- 91,976 Se cumple plenamente**

FORTALEZAS



APRECIACIÓN GLOBAL DEL PROCESO DE AUTOEVALUACIÓN DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS 2014.

Consolidación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad, mejora continua del programa de Ingeniería de Alimentos orientando sus esfuerzos hacia la excelencia académica del

programa, tradición y trayectoria en la formación de profesionales reconocidos tanto a nivel regional, nacional e internacional y el impacto generado en la sociedad, lo que se refleja en los reconocimientos recibidos.

De acuerdo a los indicadores de calidad definidos por el CNA y teniendo en cuenta los resultados alcanzados en la evaluación realizada en el año 2014, se encuentra que el **Programa cumple PLENAMENTE con un 91,278 %**, obteniendo los mejores porcentajes de cumplimiento para los factores de investigación, profesores, estudiantes y organización-administración y gestión. Como evidencia en lo que respecta a la investigación, el programa ha incrementado: el número de grupos de investigación y su categorización, la participación de los estudiantes en actividades de investigación curricular y extracurricular, indexación de revista del Programa.

El factor estudiantes refleja un fomento en el ingreso y permanencia de los mismos en el Programa debido a las políticas de publicidad y promoción, a los planes de contingencia de financiación y congelación de matrícula, estímulos, y becas, esto ha propiciado la participación de los estudiantes en otras actividades que le permiten su formación integral.

Se han realizado actividades tales como movilidades nacionales e internacionales en doble vía tanto docentes como de estudiantes; participación en redes nacionales; convenios nacionales e internacionales, proyectos de investigación nacionales, productos con coautorías e inversión efectiva.

El proceso de autoevaluación evidencia la necesidad de buscar estrategias para continuar fortaleciendo el Programa propiciando la doble titulación, la atracción de estudiantes y docentes extranjeros para el Programa e interacción con comunidades

académicas a nivel nacional como internacional.

Se ha propuesto un nuevo plan de estudios 2017, generado a partir de un estudio serio sobre las tendencias y prospectivas que el entorno social, laboral, profesional y personal para la formación humanística, profesional del educando, así como de los resultados en la experiencia y cultura de autoevaluación del Programa.

Lo anterior se refleja en los procesos académicos y por ende en la calidad de la formación de los egresados evidenciándose en su impacto en la región y en el ámbito nacional e internacional.

En pro de su formación integral, la Universidad de Pamplona y el Programa han velado por crear y ofrecer estrategias y espacios de bienestar institucional los cuales han evidenciado un mejoramiento continuo en las actividades ofrecidas, así como en la participación de la comunidad académica.