



# Acreditación

Programa  
Ingeniería de Alimentos

**INFORME DE AUTOEVALUACION  
CON FINES DE REACREDITACION DE ALTA CALIDAD**

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA  
2012



## DIRECTIVAS UNIVERSITARIAS

### **Rectora**

*PhD. Esperanza Paredes Hernandez*

### **Vicerrectora Académica**

*Esp. Myriam Edilma Gómez Filigrana*

### **Decano**

*Facultad Ingenierías y Arquitectura*

*PhD. Aldo Pardo García*

## **COMITÉ DE AUTOEVALUACION ACREDITACIÓN PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

**Coordinador General: Msc. LUZ ALBA CABALLERO PÉREZ**

### **Profesores**

*M.Sc Luz Alba Caballero Pérez*

*M.Sc Mariela Hernandez Ordoñez*

*Mgs. Henry Morales Ocampo*

*M.Sc Oscar Augusto Fiallo Soto*

*M.Sc Lida Yaneth Maldonado Mateus*

*PhD. Yanine Yubisay Trujillo Navarro*

*PhD. Daniel Salvador Duran Osorio*

*PhD. Víctor Manuel Gélvez Ordoñez*

*M.Sc © Cesar Vega Romero*

*M.Sc Magdhiel Cecilia Portilla Martínez*

*M.Sc © Magda Maria Ayala Mendoza*

*Esp. Johana Maldonado Obando*

*Esp. Carolina Pabón Mora*

*Ing. Javier Delgado*

### **Edición.**

*Ms © Jhon Arvery Arenas*

**TABLA DE CONTENIDO**

	Pág.
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. ASPECTOS GENERALES DE LA INSTITUCION Y DEL PROGRAMA.....	4
3. AUTOEVALUACIÓN Y AUTORREGULACION DEL PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS.....	37
4. INFORME POR FACTOR.....	53
FACTOR 1: PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL.....	54
Característica 1: Misión Institucional.....	54
Característica 2: Proyecto Institucional.....	59
Característica 3: Proyecto Educativo del Programa.....	65
Característica 4: Relevancia Académica y Pertinencia Social del Programa.....	69
FACTOR 2: CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LOS ESTUDIANTES.....	79
Característica 5: Mecanismos de Ingreso.....	79
Característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos.....	87
Característica 7: Permanencia y Deserción Estudiantil.....	91
Característica 8: Participación en Actividades de Formación Integral.....	93
Característica 9: Reglamento Estudiantil.....	96
FACTOR 3: CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LOS PROFESORES.....	102
Característica 10: Selección y Vinculación de Profesores.....	102
Característica 11: Estatuto Profesoral.....	106
Característica 12: Número, Dedicación y Nivel de Formación de los Profesores.....	112
Característica 13: Desarrollo Profesoral.....	116
Característica 14: Interacción con las Comunidades Académicas.....	123



Característica 15. Estímulos a la Docencia, Investigación, Extensión o Proyección Social y a la Cooperación Internacional.....	129
Característica 16: Producción del Material Docente.....	131
Característica 17: Remuneración por Méritos.....	135
<b>FACTOR 4: PROCESOS ACADÉMICOS.....</b>	<b>139</b>
Característica 18: Integralidad del Currículo.....	140
Característica 19: Flexibilidad del Currículo.....	149
Característica 20: Interdisciplinariedad.....	152
Característica 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa.....	154
Característica 22: Metodologías de la Enseñanza.....	157
Característica 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes.....	160
Característica 24: Trabajos de los Estudiantes.....	162
Característica 25: Evaluación y Autorregulación del Programa .....	167
Característica 26: Formación para la Investigación.....	174
Característica 27: Compromiso con la Investigación.....	184
Característica 28: Proyección Social.....	189
Característica 29: Recursos Bibliográficos.....	192
Característica 30: Recursos Informáticos y de Comunicación.....	199
Característica 31: Recursos de Apoyo Docente.....	204
<b>FACTOR 5: BIENESTAR UNIVERSITARIO.....</b>	<b>215</b>
Característica 32.Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario...	215
<b>FACTOR 6: CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA ORGANIZACIÓN</b>	
<b>ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN.....</b>	<b>236</b>
Característica 33: Organización, Administración y Gestión del Programa.....	236
Característica 34: Sistemas de comunicación e información.....	246
Característica 35: Dirección del Programa.....	251
Característica 36: Promoción del Programa.....	254



Pág.

FACTOR 7: EGRESADOS E IMPACTO SOBRE EL MEDIO.....	259
Característica 37: Influencia del Programa en el Medio.....	259
Característica 38: Seguimiento de los Egresados .....	269
Característica 39: Impacto de los Egresados en Medio Social y Académico.....	279
FACTOR 8: RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS.....	285
Característica 40: Recursos Físicos.....	285
Característica 41: Presupuesto del Programa.....	299
Característica 42: Administración de Recursos.....	302
5. PLANES DE MEJORAMIENTO.....	308



## LISTA DE TABLAS

	Pág.
1 Características generales del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona	11
2 Créditos Académicos Programa Ingeniería de Alimentos	25
3 Población Estudiantil del programa por periodo académico	28
4 Relación de actividades desarrolladas por los docentes Tiempo Completo del Programa Ingeniería de Alimentos	30
5 Relación del número de títulos por área	33
6 Ponderación Institucional de los Factores	45
7 Ponderación de las características por factor en el programa Ingeniería de Alimentos	46
8 Escala Cualitativa del grado de cumplimiento del Proceso de Autoevaluación.	51
9 Relación de la asignación de puntuación en la valoración porcentual obtenida.	52
1.1 Comparativo Misión Institución/Objetivos Programa	57
1.2 Entendimiento de la Misión Institucional	57
1.3 Valoración de la característica Misión Institucional	58
1.4 Resumen característica: Misión Institucional	58
1.5 Valoración de la característica: Proyecto Institucional	64
1.6 Resumen de la característica Proyecto Institucional	65
1.7 Entendimiento del Proyecto educativo del Programa	66
1.8 Valoración porcentual de la apreciación de profesores y estudiantes sobre la labor del Comité curricular del programa	67
1.9 Correspondencia entre el PEP y el PEI	67
1.10 Valoración de la característica Proyecto Educativo del Programa	68
1.11 Resumen de la característica Proyecto Educativo del Programa	68
1.12 Extensión investigativa Estudiantes	72
1.13 Relación de los proyectos de investigación por extensión e investigación.	72
1.14 Valoración de la característica Relevancia académica y pertinencia social del Programa.	75
1.15 Resumen de la característica Relevancia académica y pertinencia social del Programa.	75
1.16 Resultado Factor 1: Proyecto Educativo Institucional	76
1.17 Fortalezas – Debilidades Factor 1	77



2.1	Denominación del Programa	80
2.2	Criterios Generales de Selección	80
2.3	Criterios de Selección por ICFES	80
2.4	Criterios nuevo ICFES	81
2.5	Valoración Característica 5: Mecanismo de Ingreso	86
2.6	Resumen Valoración Característica 5: Mecanismo de Ingreso	86
2.7	Estadística de estudiantes de Ingeniería de Alimentos.	88
2.8	Valoración de la característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos	90
2.9	Resumen de la característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos	90
2.10	Valoración de la característica 7: Permanencia y Deserción Estudiantil	92
2.11	Resumen de la característica: Permanencia y Deserción Estudiantil	93
2.12	Valoración de la característica 8: Participación en actividades de formación integral	95
2.13	Resumen de la característica 8: Participación en Actividades de Formación Integral de los Estudiantes	95
2.14	Valoración de la característica 9: Reglamento Estudiantil	98
2.15	Resumen de la característica 9: Reglamento Estudiantil	99
2.16	Valoración del factor 2: <i>Estudiantes</i>	100
2.17	Fortalezas y Debilidades del Factor 2: Estudiantes	101
3.1	Listado docentes adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona que imparte cátedra en el área profesional	103
3.2	Valoración de la característica 10: Selección y vinculación de profesores	105
3.3	Resumen de la característica 10: Selección y vinculación de profesores	105
3.4	Listado profesores adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos incorporados al escalafón docente	108
3.5	Valoración de la característica 11: Estatuto profesoral	111
3.6	Resumen de la característica 11: Estatuto profesoral	112
3.7	Relación los profesores de tiempo completo que apoyan el programa.	114
3.8	Relación entre el número de estudiantes y docentes en el programa	115
3.9	Valoración de la característica 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores	115
3.10	Resumen de la característica 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores	116
3.11	Listado de profesores del programa que han participado en el proyecto de promoción docente.	119



3.12 Valoración de la característica 13: Desarrollo Profesoral	122
3.13 Resumen de la característica 13: Desarrollo Profesoral	123
3.14 Consolidado de convenios desde el año 2004 - 2011	123
3.15 Participación de los docentes del Programa en eventos durante los últimos 5 años	124
3.16 Participación de profesores visitantes en los últimos 5 años	124
3.17 Participación de docentes en intercambios académicos	127
3.18 Valoración de la característica 14: Interacción con las Comunidades Académicas	128
3.19 Resumen de la característica 14: Interacción con las Comunidades Académicas	129
3.20 Valoración de la característica 15: Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	130
3.21 Resumen de la característica 15: Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	131
3.22 Valoración de la característica 16: Producción de material docente	134
3.23 Resumen de la característica 16: Producción de Material Docente	134
3.24 Valoración de la característica 17: Remuneración por Méritos	135
3.25 Resumen de la característica 17: Remuneración por Méritos	136
3.26 Valoración del factor 3: Profesores	136
3.27 Fortalezas y debilidades del Factor 3: Profesores	137
4.1 Asignaturas del Componente de Formación Básica	142
4.2 Asignaturas del Componente de Formación Básica Profesional	143
4.3 Asignaturas del Componente de Formación Profesional	144
4.4 Oferta de Asignaturas Electivas	145
4.5 Asignaturas Constituyentes del Componente de Formación Socio Humanística	146
4.6 Distribución porcentual de los créditos y asignaturas por áreas	147
4.7 Valoración de la característica 18: Integralidad del Currículo	148
4.8 Resumen de la Característica 18: Integralidad del Currículo	148
4.9 Valoración de la característica 19: Flexibilidad del Currículo	151
4.10 Resumen de la Característica 19: Flexibilidad del Currículo	152
4.11 Valoración de la característica 20: Interdisciplinariedad	153
4.12 Resumen de la Característica 20: Interdisciplinariedad	153
4.13 Instituciones de origen externo que financian proyectos de investigación	154
4.14 Participación de estudiantes en la pruebas saber PRO (ECAES).	155



4.15	Valoración de la característica 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa	156
4.16	Resumen de la Característica 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa	157
4.17	Valoración de la característica 22: Metodologías de la Enseñanza	159
4.18	Resumen de la Característica 22: Metodologías de la Enseñanza	159
4.19	Valoración de la característica 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes	161
4.20	Resumen de la Característica 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes	161
4.21	Valoración de la característica 24: Trabajos de los Estudiantes	162
4.22	Resumen de la Característica 24: Trabajos de los Estudiantes	165
4.23	Valoración de la característica 25: Evaluación y Autorregulación del Programa	166
4.24	Resumen de la Característica 25: Evaluación y Autorregulación del Programa	166
4.25	Participación de Docentes del Programa en Proyectos de Investigación Financiados.	172
4.26	Producción científica.	173
4.27	Participación de los docentes del Programa en eventos	173
4.28	Formación en Investigación alumnos	181
4.29	Valoración de la característica 26: Formación para la Investigación	181
4.30	Resumen de la Característica 26: Formación para la Investigación	182
4.31	Grupos de Investigación en el área de Alimentos	183
4.32	Valoración de la característica 27: Compromiso con la Investigación	183
4.33	Resumen de la Característica 27: Compromiso con la Investigación	186
4.34	Valoración de la característica 28: Extensión o Proyección Social	188
4.35	Resumen de la Característica 28: Extensión o Proyección Social	188
4.36	Hardware Biblioteca “José Rafael Faría”	191
4.37	Enlace	191
4.38	Software Biblioteca “José Rafael Faría”	195
4.39	Recursos bibliográficos específicos para el programa.	196
4.40	Estadísticas del uso de los recursos bibliográficos facultad de Ingenierías y Arquitectura.	196
4.41	Valoración de la característica 29: Recursos Bibliográficos	196
4.42	Resumen de la Característica 29: Recursos Bibliográficos	197
4.43	Valoración de la característica 30: Recursos Informáticos y de Comunicación	197
4.44	Resumen de la Característica 30: Recursos Informáticos y de Comunicación	197
4.45	Los equipos de cómputo.	198
4.46	Medios Audiovisuales de Uso General.	198



4.47	Infraestructura en forma general con que cuenta la Universidad de Pamplona.	199
4.48	Laboratorio de ciencias básicas.	203
4.49	Auditorios.	203
4.50	Bibliotecas/virtualteca	204
4.51	Áreas de recreación/esparcimiento.	204
4.52	Unidades administrativas	205
4.53	Laboratorios Específicos para el Programa de Ingeniería de Alimentos	205
4.54	Espacios específicos para el programa de Ingeniería de Alimentos.	206
4.55	Equipos de cómputo específicos para el Programa de Ingeniería de Alimentos.	206
4.56	Valoración de la característica 31: Recursos de Apoyo Docente	207
4.57	Resumen de la Característica 31: Recursos de Apoyo Docente	207
4.58	Fortalezas y debilidades del Factor 4 Procesos Académicos	208
4.59	Espacios específicos para el programa de Ingeniería de Alimentos.	208
4.60	Equipos de cómputo específicos para el programa de Ingeniería de Alimentos.	209
4.61	Valoración de la características 31: Recursos de Apoyo Docente.	211
4.62	Resumen de la caracterización 31: Recursos de Apoyo Docente.	211
4.63	Valoración del Factor 4: Procesos Académicos.	212
4.64	Resumen del Factor 4: Procesos Académicos.	213
4.65	Fortalezas y Debilidades del Factor 4: Procesos Académicos.	213
5.1	Relación de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos que han obtenido beca de excelencia en los últimos 5 años	223
5.2	Valoración de la característica 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario	233
5.3	Resumen de la característica 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario	233
5.4	Fortalezas y Debilidades del Factor 5. Bienestar Universitario	234
5.5	Fortalezas y Debilidades del Factor 5: Bienestar Universitario.	234
6.1	Formación y experiencia de quienes han orientado la Administración del programa en los últimos 5 años	242
6.2	Valoración de la característica 33: Organización, Administración y Gestión del Programa	245
6.3	Resumen de la característica 33: Organización, Administración y Gestión del Programa	245
6.4	Valoración de la característica 34: Sistemas de Comunicación e Información.	250
6.5	Resumen de la característica 34: Sistemas de Comunicación e Información.	251
6.6	Valoración de la característica 35: Dirección del Programa	254
6.7	Resumen de la característica 35: Dirección del Programa	254



6.8	Valoración de la característica 36: Promoción del Programa.	256
6.9	Resumen de la característica 36: Promoción del Programa.	256
6.10	Valoración global Factor 6: Organización Administración y Gestión	257
6.11	Fortalezas y Debilidades del Factor 6: Organización Administración y Gestión	257
7.1	Valoración de la característica 37: Influencia del Programa en el Medio	268
7.2	Resumen de la característica 37: Influencia del Programa en el Medio	269
7.3	Valoración característica 38: Seguimiento de los Egresados	278
7.4	Resumen de la característica 38: Seguimiento de los Egresados	278
7.5	Valoración característica 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico	282
7.6	Resumen característica 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico	283
7.7	Valoración del Factor 7: Egresados y Articulación con el medio	284
8.1	Relación laboratorios afines Ingeniería de Alimentos.	286
8.2	Espacios asignados para aulas multimedia y auditorios	287
8.3	Parque tecnológico de la Universidad de Pamplona.	287
8.4	Espacios para la cultura, recreación y deporte	288
8.5	Valoración de la característica 40: Recursos Físicos	288
8.6	Resumen Característica 40: Recursos Físicos	293
8.7	Proyección Presupuestal del Programa en Forma Global.	297
8.8	Valoración de la característica 41: Presupuesto del Programa	298
8.9	Resumen de la característica 41: Presupuesto del Programa	299
8.10	Valoración de la característica 42: Administración de Recursos	301
8.11	Resumen de la característica 42: Administración de Recursos	302
8.12	Valoración del factor 8: Recursos Físicos y Financieros	306
8.13	Fortalezas y debilidades del Factor 8: Recursos Físicos y Financieros	306
8.14	Valoración del Factor 8: Recursos Físicos y Financieros.	307
8.15	Fortalezas y Debilidades del Factor 8: Recursos Físicos y Financieros	307

**LISTA DE GRAFICOS**

	Pág.
1.1 Capacitación docentes 2005 - 2010.	66
4.1 Apreciación global docentes y estudiantes de los procesos académicos del programa.	129
4.2 Mapa de procesos del Sistema de Gestión de la Calidad de la Universidad de Pamplona	155
4.3 Formación Investigativa del personal docente.	166
4.4 Estructura Investigativa del programa	171
4.5 Modelo para la mejora de los programas	204
5.1 Estructura orgánica del Centro de Bienestar Universitario en la Universidad de Pamplona.	209
5.2 Percepción de los docentes sobre el aporte de las políticas institucionales y los servicios ofrecidos por Bienestar Universitario, al programa Ingeniería de Alimentos	212
5.3 Percepción de los docentes del programa Ingeniería de Alimentos sobre la calidad de los servicios ofrecidos por Bienestar Universitario	213
5.4 Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de descuento año 2010.	214
5.5 Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de descuento año 2009.	214
5.6 Representación grafica de la participación de estudiantes beneficios por descuentos durante el año 2008	215
5.7 Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de Bienestar Universitario durante el año 2007	215
5.8 Participación de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos en actividades de formación recreativa por año.	217
5.9 Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de formación cultural por año.	217
5.10 Participación en actividades académicas, artísticas, deportivas, proyectos de investigación, grupos de estudio y en otras actividades de formación integral.	218
5.11 Representación grafica del grado de conocimiento de la existencia de políticas de bienestar universitario.	218



5.12	Participación en programas, servicios y actividades de bienestar universitario de acuerdo con sus gustos y requerimientos	219
5.13	Percepción de los estudiantes sobre otras alternativas y espacios, ofrecidos por el programa de Ingeniería de Alimentos.	220
5.14	Percepción sobre la alta calidad de las actividades ofrecidas por el Centro de Bienestar Universitario de la universidad de Pamplona.	220
5.15	Contribución del currículo del programa Ingeniería de Alimentos a la formación integral de los estudiantes.	221
5.16	Representación grafica del grado de percepción de los profesores de Ingeniería de Alimentos sobre la contribución de bienestar universitario al programa.	221
5.17	Grado de conocimiento sobre los programas, servicios y actividades que bienestar universitario ofrece a la comunidad universitaria.	225
5.18	Percepción de los estudiantes sobre el apoyo de recibido por el Centro de Bienestar Universitario para la realización de la misión institucional.	226
6.1	Estructura Orgánica de la Universidad de Pamplona	231
6.2	Estructura Orgánica de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura	232
6.3	Ubicación del Programa de Ingeniería de Alimentos	233
6.4	Coherencia de la administración y gestión del programa con la docencia, investigación e interacción social.	235
6.5	Percepción de estudiantes y profesores sobre el desempeño de las personas encargadas de la organización, administración y gestión del programa	237
6.6	Coherencia, actualización y pertinencia del docente coordinador del programa	238
6.7	Suficiencia del número del número de personas y su dedicación para la administración y gestión del programa.	238
6.8	Mecanismos de comunicación horizontal y entre niveles jerárquicos.	244
6.9	Liderazgo participativo y assertivo del administrador del programa	246
6.10	Veracidad y pertinencia de la información transmitida en los medios de divulgación y promoción del programa	248
7.1	Trabajo social realizado por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos	253
7.2	Modalidad de trabajo de grado de los egresados de Ingeniería de Alimentos.	255
7.3	Porcentaje de las áreas de conocimiento donde realizaron investigaciones los estudiantes de Ingeniería de Alimentos.	255
7.4	Modalidades de trabajo de grado realizadas por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos en los últimos años.	256



7.5	Número de estudiantes de Ingeniería de Alimentos que realizaron práctica empresarial en los últimos años.	257
7.6	Empresas donde han realizado prácticas empresariales los estudiantes Ingeniería de Aliment	258
7.7	Número de estudiantes de Ingeniería de Alimentos que realizaron Diplomado en los últimos años.	259
7.8	Participación de docentes y estudiantes en congresos, simposios, seminarios, jornadas y otras actividades de interacción social con pares académicos.	260
7.9	Percepción de los docentes sobre la participación y cooperación en la interacción social del programa Ingeniería de Alimentos.	261
7.10	Presencia del programa de Ingeniería de Alimentos en el medio a través de proyectos realizados en las prácticas empresariales.	261
7.11	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes sobre reconocimiento de los egresados por su calidad de formación recibida.	262
7.12	Consolidado títulos expedidos Agosto 1986 - Septiembre de 2009 (A: Pregrado presencial, B: Pregrado Distancia, C: Pregrado semipresencial, D: Posgrados)	266
7.13	Egresados del Departamento de Alimentos	266
7.14	Educación continuada de egresados de Ingeniería de Alimento	268
7.15	Grado de correlación existente entre la ocupación y ubicación profesional de los egresados y el perfil de formación del programa.	271
7.16	Apreciación de los egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de la formación recibida en el programa.	271
7.17	Egresados de Ingeniería de Alimentos por año.	273
7.18	Vinculación laboral de los egresados de Ingeniería de Alimentos por año.	274
7.19	Impacto en el medio laboral de los egresados de Ingeniería de Alimentos	274
7.20	Cargos ocupados por los egresados de Ingeniería de Alimentos	275

**TABLA DE ANEXOS**

	Factor.
1.1 Proyecto Educativo Institucional	1
1.2 Plan de Desarrollo Acuerdo 131 del 12 de diciembre de 2002	1
1.3 Acuerdo 107 del 16 de Agosto de 2005	1
1.4 Acuerdo N. 027 del 25 Abril de 2002	1
1.5 Acuerdo 041 del 25 de Julio de 2002	1
1.6 Acuerdo 106 del 16 de Agosto del 2005	1
1.7 Acuerdo No. 096 del 16 de agosto de 2005	1
1.8 Acuerdo No. 130 del 12 de diciembre de 2002	1
1.9 Acuerdo 134 del 05 de diciembre del 2003	1
1.10 Proyecto Educativo del Programa	1
1.12 Análisis del Plan Curricular	1
1.13 Investigaciones publicadas en revistas	1
2.1 Acuerdo N° 026 de octubre 3 del 2001	2
2.2 Acuerdo N° 186 de diciembre 2 del 2005	2
2.3 Procedimientos y Formatos Norma NTCGP-1000	2
3.1 Resolución 629 del 24 de abril de 2000	3
3.2 Acuerdo 046 del 25 de Julio de 2002	3
3.3 Acuerdo 181 del 23 de noviembre de 2005	3
3.4 PGA-05 "Selección Docentes"	3
3.5 Acuerdo 049 del 08 de mayo de 2007	3
3.6 Personal docente de otras facultades que imparten cátedra en Ingeniería de Alimentos	3
3.7 PGA-08 "Evaluación y Desarrollo Docente"	3
3.8 Acuerdos para cursar estudios de doctorado con 37 universidades	3
3.9 Estadística Plan Doctorando	3
4.1 Acuerdo 049 del 5 de junio de 2006	4
4.2 Acuerdo 097 del 22 de diciembre de 1993	4
4.3 Acuerdo 082 de diciembre 29 de 2004	4
4.4 Pensamiento Pedagógico Universidad de Pamplona	4
4.5 Internacionalización	4
4.6 PGA-09 "Procedimiento para el Trabajo de Grado"	4
4.7 Mac-01 "Manual de Calidad Sistema Integrado de Gestión de la Universidad de Pamplona"	4
4.8 Acuerdo 133 del 5 de Diciembre de 2003	4
4.9 Acuerdo 062 del 10 de Agosto de 2004	4



4.10	Acuerdo 166 del 6 de noviembre de 2007	4
4.11	Acuerdo No 094 del 18 de Diciembre de 2002	4
4.12	Acuerdo 024 del 22 de junio del 2004	4
4.13	Acuerdo 036 del 18 de mayo de 2006	4
4.14	Acuerdo 004 del 25 de febrero de 2008	4
4.15	Acuerdo 070 del 24 de Agosto de 2001	4
4.16	Grupos de Investigación Unipamplona	4
4.17	Resolución N° 0306 del 30 de Abril del 2009	4
4.18	Convocatoria 50 años	4
4.19	Acuerdo 042 de 1999	4
4.20	PBA-03 v.02 "Formación y Desarrollo de Colecciones"	4
4.21	Cronograma de Mantenimiento de Equipos	4
5.1	Acuerdo 116 del 13 de diciembre de 2001	5
5.2	Resolución 0305 del 30 de abril de 2009	5
5.3	Resolución 609 del 31 de agosto del 2009	5
5.4	Resolución 0144 del 24 de febrero de 2010	5
5.5	Sistema Integrado de la Gestión de la Calidad Bienestar Universitario	5
5.6	Citas Medicas y Psicológicas	5
5.7	Reporte SUE becas estudiantes	5
6.1	Acuerdo 118 del 13 de Diciembre del 2001	6
6.2	Organización administrativa y funciones Ingeniería de Alimentos	6
7.1	Trabajo social estudiantes de Ingeniería de Alimentos	7
7.2	Modalidad Trabajo de Grado	7
7.3	Convenios Interacción Social Ingeniería de Alimentos	7
7.4	Acuerdo 117 del 13 de diciembre de 2001	7
7.5	Acuerdo 091 de 8 del septiembre de 2003	7
7.6	Acuerdo 038 de 16 Marzo de 2004	7
7.7	Acuerdo 003 del 26 de Marzo de 2008	7
7.8	Actualización de datos egresados	7
7.9	Creación Junta directiva de la Asociación Asingalup	7
7.10	Base de datos Egresados	7
7.11	Visitas Institucionales	7
8.1	Recursos Físicos	8
8.2	Estadística de uso de los servicios de la biblioteca Fac. Ing. y arquitectura	8
8.3	Uso de los Laboratorios, Plantas y sus Respectivos Equipos.	8
8.4	PRESUPUESTO GLOBAL Ing. Alimentos	8
8.5	Acuerdo 037 Del 23 de Junio De 1998	8



## CAPITULO 1. INTRODUCCION

La acreditación de instituciones y de los Programas consiste en la producción y difusión de información certificada acerca de la calidad de los servicios educativos ofrecidos por las Instituciones de Educación Superior. Según el Consejo Nacional de Acreditación - CNA, la acreditación es un camino para el reconocimiento por parte del Estado de la Calidad de las instituciones y de los Programas académicos, así como un instrumento para promover y reconocer la dinámica del mejoramiento de la calidad y precisar metas de desarrollo institucional.

El proceso de acreditación tiene los siguientes objetivos:

- Brindar información confiable a los usuarios del servicio educativo del nivel superior, de la calidad de las instituciones y de los Programas académicos.
- Propiciar el mejoramiento de la calidad de la educación superior.
- Certificar la idoneidad y la solidez de las instituciones que prestan el servicio público de educación superior.
- Ser un incentivo para los académicos, en la medida en que permita objetivar el sentido y la credibilidad de su trabajo y propiciar el reconocimiento de sus realizaciones.
- Promover que las instituciones verifiquen el cumplimiento de su misión, sus propósitos y sus objetivos en el marco de la Constitución, de la Ley y de acuerdo con sus propios estatutos.
- Propiciar el auto-examen permanente de instituciones y Programas académicos en el contexto de una cultura de la evaluación.

El proceso de acreditación tiene las siguientes etapas:

- Auto evaluación
- Evaluación externa
- Evaluación final

Este documento compila los resultados del proceso de AUTOEVALUACIÓN con el fin de renovar la acreditación de alta calidad del Programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona, para lo cual, inicialmente, se conformaron equipos de trabajo para cada factor, involucrando estudiantes,



profesores y egresados, liderados en cada caso por el coordinador de cada uno de los ocho factores, quienes a su vez estuvieron dirigidos por el coordinador de acreditación del Programa. Una vez consolidados los grupos de trabajo se concertó un cronograma de actividades.

Inicialmente se realizaron talleres de información y sensibilización, lo cual se complementó con lecturas e información básica sobre el tema y las metodologías para su desarrollo. Posteriormente, se llevaron a cabo actividades con los colectivos de docentes y estudiantes para la concertación de la ponderación de factores, análisis de cada factor, métodos y materiales para recolectar información para el análisis de cada característica e indicador.

Con el liderazgo de la Vicerrectoría académica y el apoyo de la plataforma tecnológica (en línea) de la Universidad, se diseñaron y aplicaron encuestas a docentes, estudiantes, directivos, egresados, empleadores y administrativos. Además se recopiló la información solicitada a las diferentes dependencias de la institución.

Una vez cumplidos todos los pasos anteriores, cada equipo de trabajo por factor, realizó la construcción del informe, el cual se socializó frente a la comunidad que integra el Programa de Ingeniería de Alimentos, con el fin de realizar los respectivos análisis y las discusiones pertinentes.

El presente informe, de autoevaluación para la renovación de la acreditación del Programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona, se elaboró teniendo como referencia los lineamientos del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), contenidos en la *“Guía para la renovación de la acreditación de Programas Académicos de pregrado”*, Serie Guías de Procedimiento, CNA N°. 04, de abril de 2006.

El informe da cuenta de los principales cambios y desarrollos experimentados por el Programa, particularmente en lo relacionado con la estructura curricular y experiencias más significativas durante el tiempo de acreditación. Así mismo, incluye información complementada con el análisis detallado de cada factor, con sus características e indicadores y soportes documentales.

El Programa de Ingeniería de Alimentos agradece de antemano a los directivos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura, así como a los profesores, estudiantes, egresados, empleadores y personal administrativo, por el apoyo y colaboración para culminar con éxito el proceso de autoevaluación, cuyos resultados constituyen el presente informe.

En este apartado se hace una introducción del proceso de Autoevaluación citando la jurisprudencia que ha permitido construir el concepto de la Autoevaluación durante los últimos años, haciendo énfasis en las normas vigentes, publicadas por



el Consejo Nacional de Acreditación (CNA) y el Ministerio de Educación Nacional (MEN).

La Ley 30 del 26 de noviembre de 1992, en su Artículo 53 dice “...*Crease el Sistema Nacional de Acreditación para las instituciones de Educación Superior cuyo objetivo fundamental es garantizar a la sociedad que las instituciones que hacen parte del Sistema cumplen los más altos requisitos de calidad y que realizan sus propósitos y objetivos...*” y aclara que este proceso para las Instituciones de Educación Superior es voluntario acogerse a ella. A través del Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), ente creado por la Ley 30 de 1992, en su Artículo 54 y el cual es un organismo de planificación y coordinación de la educación superior, al cual compete, entre otras funciones, la puesta en marcha del Sistema Nacional de Acreditación y la definición de funciones y forma de integración del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), organismo también previsto en esta Ley.

La Ley crea el Decreto 2904 de 1994 definiendo de forma amplia el concepto de la acreditación e indica quiénes forman parte del Sistema Nacional de Acreditación y señala las etapas y los agentes del proceso de acreditación. El Consejo Nacional de Educación Superior, mediante el Acuerdo 04 de 1995, expide el reglamento que determina las funciones e integración del Consejo Nacional de Acreditación. Éste fue subrogado posteriormente por el Acuerdo 01 de 2000, que complementó la reglamentación del Consejo Nacional de Acreditación. Por último, el Consejo Nacional de Educación Superior fija las políticas que deben seguirse en asignatura de acreditación mediante el Acuerdo 06 de 1995. En esta norma se enuncian los fundamentos del proceso de Acreditación, se enumeran características de los procesos de autoevaluación y de acreditación, se precisa quiénes son los agentes de la acreditación y se detallan las etapas de ese proceso; así mismo se reitera el papel del Consejo Nacional de Acreditación dentro del Sistema. Finalmente, hace explícito que la acreditación es un proceso diferente al de inspección y vigilancia que debe ejercer el Estado, y que, por tanto, la acreditación no reemplaza. Por otro lado, el modelo de acreditación propuesto por el CNA, ha considerado que la evaluación de un programa académicamente, versa sobre el desempeño de los egresados en el medio, sobre la producción intelectual de sus profesores, sobre el reconocimiento que hace la sociedad, sobre el impacto obtenido en el medio, la calidad de los procesos pedagógicos, la eficiencia en el manejo de recursos, etc.

La Universidad de Pamplona, en ese sentido y en el marco de la Ley 30 de 1992, la Ley 749 de 2002, el Decreto 2566 de 2003, de la Ley 1188 de 2008, el Decreto reglamentario 1295 del 20 de Abril de 2010, así como de las políticas de calidad de nuestra Universidad de Pamplona. El programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona obtuvo su registro calificado el 3 de febrero del 2004 mediante Resolución 191 del MEN y la renovación del registro calificado el 22 de octubre del 2010 mediante Resolución N°9186. Siguiendo la búsqueda de la excelencia académica, obtuvo la acreditación voluntaria como lo indica la Resolución N° 1231 Marzo de 2007. Conscientes de la necesidad de mantener y



mejorar la calidad de nuestro programa, se ha llevado a cabo un proceso de revisión detallada, como en el contexto institucional.



## CAPITULO 2. ASPECTOS GENERALES DE LA INSTITUCIÓN Y DEL PROGRAMA

### 1. INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

A partir de la administración de la señora rectora Esperanza Paredes Hernández, la Universidad de Pamplona ha venido ajustando y manteniendo su administración financiera de tal manera que se continúen desarrollando los procesos académicos con calidad. Su política institucional se ha enmarcado en “*La Academia al servicio de la Vida*”, a partir de la cual se están planteando las modificaciones del Proyecto Educativo Institucional y por ende de la misión y visión de la Universidad para dar cumplimiento a sus objetivos y política de calidad en el marco legal aplicable como institución pública y los fines del Estado. Sin embargo, a la fecha de la construcción del presente documento se mantiene vigente su visión y misión como se explica a continuación.

#### a. MISIÓN DE LA UNIVERSIDAD:

**“Formar profesionales integrales que sean agentes generadores de cambio, promotores de la paz, la dignidad humana y del desarrollo Nacional”**

De acuerdo a lo anterior, la Universidad de Pamplona debe actuar de manera permanente en el mejoramiento de las condiciones de vida de los colombianos, formando en el nivel de Educación Superior personas honestas, ciudadanos responsables y profesionales de alto rendimiento, desarrollando programas que eleven la calidad educativa integral, impulsando la dinámica económica, especialmente a nivel local y promoviendo constantemente en todos los ámbitos la conciencia ciudadana, la paz y el bienestar social.

Si bien la Universidad comparte con las demás Universidades la misión básica de formar en el nivel de la Educación Superior, asumiendo este compromiso en la acción formativa de los futuros profesionales. Tal acción supone un diálogo permanente entre lo universal y lo particular, entre lo global y lo local, en torno a la tarea de hacer de los futuros profesionales, personas competentes para su desempeño ocupacional, así como ciudadanos responsables, honestos y comprometidos con el desarrollo y con las transformaciones que el país y la región requieren.

La pertinencia de la Misión de la Universidad se expresa en la vocación de servicio de la Universidad a la región. Este quehacer, el cual ha permitido que la Universidad



de Pamplona sea reconocida como factor de desarrollo regional, exige mantener la continuidad de un diálogo permanente con los diferentes ámbitos sociales y comunitarios y participar activamente en la planificación, organización y generación de estrategias para su desarrollo económico, social y cultural.

De la misma manera, el quehacer de la Universidad de Pamplona se concibe como una tradición en la región, y obliga a la institución a mantenerse vigente a través de sus acciones formativas, investigativas y de proyección social en diferentes campos del saber y de la práctica, las cuales se fundamentan en principios científicos y humanísticos de paradigmas tanto tradicionales como alternativos que hacen de los profesionales formados, sujetos conscientes de su futura labor en la sociedad colombiana.

A través de la formación académica y profesional, la Universidad se propone contribuir al mejoramientos de las condiciones de vida de la población regional, tratando de fortalecer la calidad educativa de las instituciones, generando mecanismos para la toma de la conciencia ciudadana.

El devenir histórico de la Universidad de Pamplona permite mantener vigente la institución a través de la actualización de su oferta educativa y de sus currículos, buscando siempre el diálogo constructivo entre los saberes de la tradición científica y humanística con las propuestas de nuevos paradigmas lo cual, desde el proceso de re contextualización, hace posible formar los ciudadanos y profesionales que reclama el futuro del país, como garantía para la construcción de una vida individual y social más digna.

**b. VISIÓN DE LA UNIVERSIDAD:**

**“La Universidad de Pamplona al finalizar la primera década del Siglo XXI deberá ser el primer centro de educación superior del Oriente Colombiano”**

**2. IDENTIDAD Y FILOSOFÍA DE LA INSTITUCIÓN**

**2.1 NATURALEZA JURÍDICA Y DOMICILIO.**

**2.1.1 Naturaleza Jurídica:**

La Universidad de Pamplona es una institución estatal del orden Departamental, que desarrolla el servicio público de la educación superior, reconocida por el Gobierno Nacional, como entidad oficial, según Decreto 1550 de agosto 13 de 1971, organizado como un ente universitario autónomo con régimen especial, vinculada al Ministerio de Educación Nacional en lo atinente a las políticas y a la planeación del sector educativo y al Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología, goza de personería



Jurídica, autonomía académica, administrativa, financiera y presupuestal y gobierno, rentas y patrimonio propios e independientes; se rige por la Constitución Política, la Ley 30 de 1992- Ley de Educación Superior, las demás disposiciones que le sean aplicables de acuerdo con su régimen especial, y las normas internas dictadas en el ejercicio de su autonomía.

### **2.1.2 Domicilio**

La Universidad de Pamplona, tiene su domicilio en la Ciudad Universitaria de Pamplona, Departamento de Norte de Santander, República de Colombia. Con arreglo a la ley y a su Estatuto General, puede establecer seccionales y dependencias en cualquier lugar del territorio nacional, y crear sedes o formar parte de corporaciones, fundaciones y otras instituciones públicas o de economía mixta.

### **2.2 OBJETO:**

La Universidad de Pamplona tiene por objeto la búsqueda, desarrollo y difusión del conocimiento en los campos de las ciencias, las artes, la filosofía, la técnica y la tecnología, mediante las actividades de docencia, investigación y proyección social, realizadas en los programas de educación superior de pregrado y de postgrado con metodologías presencial, semipresencial, abierta y a distancia, en sus distintas modalidades, puestas al servicio de una concepción integral del hombre.

### **2.3 PRINCIPIOS GENERALES**

La Universidad se reconoce como espacio de controversia nacional, regida por el respeto a las libertades de conciencia, opinión, información, enseñanza, aprendizaje, investigación y cátedra, orientadas por las exigencias de los criterios éticos que se traducen en una real convivencia universitaria.

Son principios generales definidos en el Plan de Desarrollo de la Universidad de Pamplona, los siguientes:

#### **2.3.1 Principio de Autonomía:**

La Universidad de Pamplona tiene derecho a darse y modificar sus estatutos, reglamentos y demás normas internas, designar a sus autoridades, crear, ordenar, desarrollar y reestructurar sus programas académicos; definir, estructurar, organizar y ejecutar políticas, planes, programas y proyectos; otorgar los títulos correspondientes; seleccionar a sus profesores, empleados y trabajadores; seleccionar y admitir a sus estudiantes; arbitrar, organizar y disponer sus recursos para el cumplimiento de su misión y de su normal funcionamiento.

#### **2.3.2 Principio de libertad de cátedra y aprendizaje:**

Discrecionalidad y responsabilidad ética, científica y pedagógica de los docentes para presentar el conocimiento a través de paradigmas, métodos, innovaciones y herramientas tecnológicas modernas; con procesos educativos centrados en la



autonomía, la creatividad, el espíritu crítico, y reflexivo, el liderazgo, el trabajo en equipo, la pro actividad y demás potencialidades y talentos de los estudiantes.

### **2.3.3 Principio de integración académica- científica e investigativa:**

La Universidad de Pamplona, es un ente jurídico autónomo que tiene por objeto la formación, la capacitación y el perfeccionamiento profesional: el fomento de la cultura; el desarrollo y priorización de la investigación como una tarea inherente a la condición de todo docente universitario; la prestación de servicios sociales orientados a elevar el nivel moral, intelectual, cultural, económico, de calidad, de bienestar de Pamplona, del Departamento Norte de Santander, de la región fronteriza Colombo – Venezolana y de otras regiones de Colombia.

### **2.3.4 Principio de excelencia académica y administrativa:**

Diseño, adopción y ejecución de planes y programas, metas y proyectos de mejoramiento continuo de todos los procesos, actividades y servicios de las diferentes dependencias académicas y administrativas, con el propósito de acondicionar la Universidad a las exigencias de la postmodernidad, la competitividad, la calidad, la acreditación y el reconocimiento de la comunidad. “Nuestra única constante será el cambio cualificado y permanente”.

### **2.3.5 Principio de la práctica de valores:**

Fomentar, motivar y estimular en los diferentes estamentos universitarios: el trabajo en equipos interdisciplinarios como criterio de integración y mejoramiento de las relaciones interpersonales: el sentido de pertenencia, amor, lealtad y compromiso con la institución, considerada como una empresa social, pública, gerenciada con responsabilidad y participación colectiva; la complementación del trabajo con actividades de Bienestar Universitario; el acatamiento a las normas internas: la comunicación y divulgación de la información y la producción intelectual dentro y fuera de la Universidad; en fin, la búsqueda constante de la efectividad personal, Interpersonal e institucional.

## **2.4 PRINCIPIOS ASOCIADOS AL COMPROMISO CON LA CALIDAD**

Para responder a su compromiso con el ejercicio responsable de la autonomía y la autorregulación y el mejoramiento continuo como elementos fundamentales del aseguramiento de la calidad académica institucional y de sus programas, la Universidad de Pamplona acoge como principios del Plan los criterios definidos por el sistema Nacional de Acreditación a saber:

Universalidad; Integridad; Equidad; Idoneidad; Responsabilidad; Coherencia; Transparencia; Pertinencia; Eficacia; Eficiencia.



### 3. ESTRUCTURA ORGANICA

Establecida mediante Resolución rectoral N° 0306 de Abril de 2009 por la cual se modifica transitoria y parcialmente la estructura interna de la Universidad de Pamplona. La rectora de la Universidad de Pamplona en uso de sus facultades legales y estatutarias y considerando:

Que mediante Acuerdo número 016 del 12 de marzo de 2009 expedido por el Consejo Superior Universitario en su Artículo primero procede a delegar en la Rectora de la Universidad de Pamplona hasta el 31 de diciembre de 2009, la facultad para que ejecute la reorganización y ajuste de la estructura orgánica y funcional de la Universidad, su planta de personal y el manual de funciones, requisitos y competencias, con el objeto de restablecer en el menor tiempo posible el equilibrio presupuestal y económico de la Institución, en defensa de su propósito social esencial.

Que una vez realizado el estudio preliminar por parte de los funcionarios de la Universidad de Pamplona, se concluye que se debe realizar la reorganización y Reestructuración por etapas las cuales se contemplan así:

**I Etapa:** Supresión de cargos sin proveer, y en provisionalidad (sin requisito de inscripción extraordinario)

**II Etapa:** Estudio y reestructuración de la Facultad a distancia y

**III Etapa:** Reestructuración con base a la revisión de procesos y manual de funciones.

Que con base a lo anterior se modifica transitoria y parcialmente la estructura interna de la Universidad de Pamplona, la cual esta sujeta a una nueva fase de cambio una vez se realice a la revisión de los procesos de las dependencias y manuales de funciones.



## ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

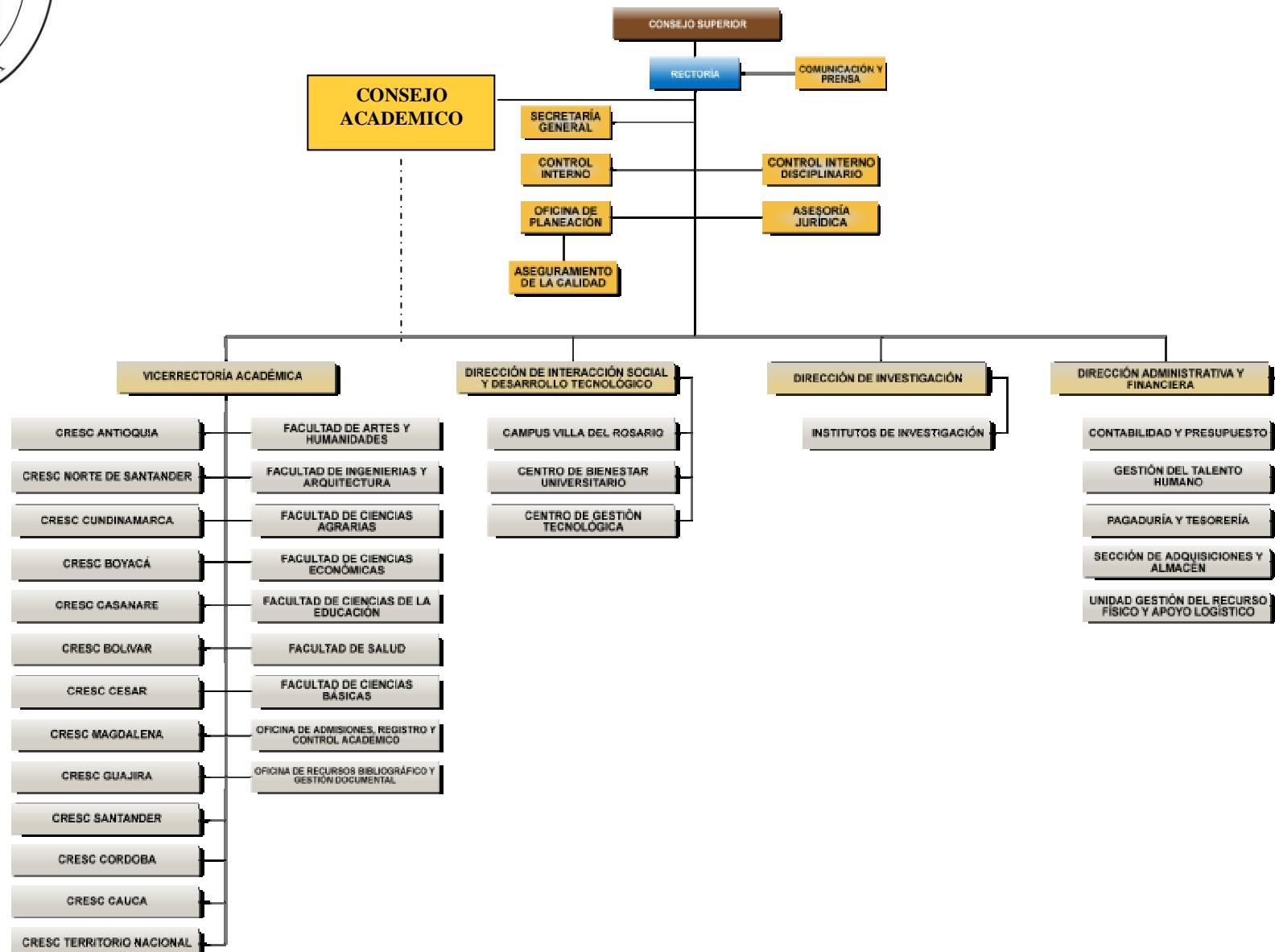


Figura.1. Estructura Orgánica de la Universidad de Pamplona



En mérito expuesto

**RESUELVE**

**ARTICULO PRIMERO:** La Estructura Interna de la Universidad de Pamplona será la siguiente:

**CONSEJO SUPERIOR**

1. RECTORIA

1.1. Secretaría General

1.2. Control Interno

1.3. Control Interno Disciplinario

1.4. Asesoría Jurídica

1.5. Oficina de Planeación

1.5.1 Aseguramiento de la Calidad

1.6. Oficina de Comunicaciones y Prensa

2. VICERECTORIA ACADEMICA

2.1. Facultad de Estudios a distancia

2.1.1. CREAD Antioquia

2.1.2. CREAD Norte de Santander

2.1.3. CREAD Cundinamarca

2.1.4. CREAD Boyacá

2.1.5. CREAD Casanare

2.1.6. CREAD Bolívar

2.1.7. CREAD Cesar

2.1.8. CREAD Magdalena

2.1.9. CREAD Guajira

2.1.10. CREAD Santander

2.1.11. CREAD Córdoba

2.1.12. CREAD Cauca

2.1.13. CREAD Territorios Nacionales

2.2. Facultad de Artes y Humanidades

2.3. Facultad de Ingenierías y Arquitectura

2.4. Facultad de Ciencias Agrarias

2.5. Facultad de Ciencias Económicas

2.6. Facultad de Ciencias de la Educación

2.7. Facultad de Salud

2.8. Facultad de Ciencias Básicas

2.9. Oficina Admisiones, Registro y Control Académico

2.10. Oficina de Recursos Bibliográficos y Administración de Documentos.

**3. DIRECCIÓN DE INTERACCIÓN SOCIAL Y DESARROLLO TECNOLÓGICO**

3.1. Campus Villa del Rosario

3.2. Centro de Bienestar Universitario

3.3. Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado

3.4. Centro de Promoción Social Villa Marina

3.5. Centro de Investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de Información:



**Plataforma**

- 3.6. Oficina de Relaciones Interinstitucionales
- 3.7. Oficina de Gestión De Proyectos
- 4. DIRECCION DE INVESTIGACION
- 5. DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
  - 5.1. Oficina de Contabilidad y Presupuesto
  - 5.2. Oficina de Gestión de Talento Humano
  - 5.3. Oficina de Pagaduría y Tesorería
  - 5.4. Sección de Adquisiciones Y Almacén
  - 5.5. Unidad de Gestión del Recurso Físico y Apoyo Logístico

**ARTICULO SEGUNDO:** Las funciones de las dependencias están contenidas en el documento Anexo que hace parte integral de la presente Resolución.

**INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL PROGRAMA INGENIERIA DE ALIMENTOS.**

En la tabla 1 se puede observar las características generales del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona

**Tabla 1.** Características generales del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona.

<b>NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN</b>	Universidad de Pamplona
<b>DOMICILIO</b>	Norte de Santander, Pamplona
<b>NOMBRE DEL PROGRAMA</b>	Ingeniería de Alimentos
<b>NORMA INTERNA DE CREACION</b>	Acuerdo Nº 097 del 22 de noviembre de 1.993
<b>CODIGO ICFES</b>	121246640005451811100
<b>ACREDITACION ALTA CALIDAD</b>	Resolución N° 1231 Marzo de 2007
<b>RENOVACION REGISTRO CALIFICADO</b>	Resolución 9186 22 de octubre 2010
<b>LUGAR DONDE FUNCIONARA</b>	Pamplona, Norte de Santander
<b>TITULO A EXPEDIR</b>	<b>Ingeniero de Alimentos</b>
<b>DURACIÓN</b>	10 semestres
<b>PERIODICIDAD EN LA ADMISIÓN</b>	Semestral
<b>METODOLOGÍA</b>	Presencial
<b>NUMERO TOTAL DE CRÉDITOS</b>	164

**4. HISTORIA Y EVOLUCIÓN**

El programa de Formación Universitaria, por ciclos, comprendidos en primer lugar por TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, quien tuvo sus inicios en la Universidad de Pamplona en el primer semestre de 1983, como ciclo complementario se formalizó el programa de INGENIERÍA DE ALIMENTOS, con un enfoque hacia la





transformación, conservación y control de calidad de los alimentos, gestores de sus propias empresas. Inicialmente para complementar la parte teórica, la Universidad estableció convenios con el Instituto de Ciencia y Tecnología (ICTA) de la Universidad Nacional y con lo cual simultáneamente la Universidad Nacional asesoró al programa en la elaboración del segundo ciclo: Ingeniería de Alimentos, proyecto que se presentó al ICFES en 1985, el cual luego de múltiples arreglos y con la asesoría directa del ICFES, fue aprobado en 1993.

La creación y dotación del Centro de Tecnología Alimentos C.E.T.A., a partir de 1986, permite la realización en la Universidad de las prácticas en las tecnologías específicas de las diferentes áreas del programa, complementados por visitas técnicas que se realizaban a Industrias de Alimentos ubicadas en Cúcuta, Bucaramanga, San Alberto, Moniquirá, etc., y las cuales estaban programadas para su realización en el último semestre de la carrera.

La investigación se vio incentivada por la implementación del trabajo de grado. En 1986 se establecieron las líneas de investigación: Tecnología de la Conservación de Alimentos aplicadas al medio; Diseño, construcción y montaje de equipos; Estudios de factibilidad y Control integral de la calidad. Fruto de este trabajo se lograron proyectos de importancia a nivel nacional, como el proyecto Páramo de Pachacual avalado por Colciencias, SENA y la Universidad Nacional, de la misma manera se logró dar transferencia tecnológica a las diferentes regiones del departamento mediante proyectos de montaje de pequeñas empresas a nivel agroalimentario, se dotaron laboratorios y plantas pilotos del C.E.T.A., por medio de trabajos prácticos desarrollados por estudiantes en la línea de diseño y construcción de equipos.

A través del Centro de Tecnología de Alimentos se fomentó la extensión y divulgación tecnológica por medio de cursos, seminarios, y asesorías a pequeños productores, industriales, estudiantes y profesionales. Esto le ha permitido a la Universidad de Pamplona mantener en este campo un liderazgo regional y departamental.

Los egresados, estudiantes y profesores, dieron una dinámica de continuo desarrollo y progreso a través de los diferentes comités y organismos de asesoría y control. Fruto de este esfuerzo mancomunado en el año de 1993, se presentó ante el ICFES el proyecto de creación de la carrera de Ingeniería de Alimentos, modalidad presencial, en cabeza del Ingeniero Antonio José Betancourt Walker (q.e.p.d.) quién fue su primer director en 1994.

El primer semestre académico inició en 1994, el Plan de Estudios de la carrera estaba diseñado bajo el sistema de ULAS y comprendían diez semestres académicos, teniendo como requisito para optar al título de Ingeniero de Alimentos la elaboración y sustentación de un trabajo de grado ubicado entre las siguientes líneas de investigación:





- ☞ Control integral de la calidad.
- ☞ Tecnología y manejo de subproductos.
- ☞ Diseño de equipos.
- ☞ Diseño y desarrollo de nuevos productos.

El programa en sí, buscaba la formación de un profesional integral fundamentado en las siguientes áreas: Ciencia Básica, socio-humanística, tecnológica y especializadas, buscando formar un profesional competitivo en el mercado nacional y a la vez un Ingeniero comprometido con su campo de influencia y gestor de su propia empresa.

El campo de formación científica está a cargo de los departamentos de física, matemática, química y biología, donde se cuentan con profesionales altamente calificados que forman a nuestro estudiante en el proceso de adquirir destrezas al nivel de laboratorios para el desarrollo y caracterización de las diferentes operaciones y procesos propios de la ciencia alimentaria.

El campo de formación socio-humanístico a cargo de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanísticas desde donde se orienta a formar profesionales comprometidos con la comunidad, con altos valores éticos y teniendo siempre en mente el desarrollo humano social y sostenible.

En el campo de formación específico comprendían las áreas de las tecnologías, operaciones unitarias, diseño de planta, electivas a cargo del Departamento de Alimentos y cuyos ejes principales fueron: el Centro de Tecnología de Alimentos C.E.T.A, a través de las plantas pilotos de leches, carnes y vegetales y la unidad de laboratorios entre los que estaban microbiología, análisis de alimentos, análisis instrumental, química, física, biología, cereales y oleaginosas, control de calidad, evaluación sensorial y operaciones en la industria de alimentos, pilares en el desarrollo de la investigación en el programa.

El campo de aplicación tiene su base en la proyección social a nivel de pequeños productores, microempresarios y colegios del departamento. A través de las prácticas de fábrica se proyecta al estudiante a aplicar los conocimientos adquiridos durante la carrera y servir de esta manera de vehículo que une la Universidad con la empresa privada para optimizar los procesos en la industria de alimentos. Finalmente a través del trabajo de grado los estudiantes elaboraban sus proyectos bajo tres parámetros sobresalientes: la investigación, la extensión y el impacto ambiental.

Como mecanismo de actualización se instauró la Semana Alimentaria, a partir del año de 1996 en el mes de Octubre con el fin de conmemorar el día mundial de la alimentación (17 de octubre). Para este evento se traen profesionales capacitados en áreas que representan las nuevas alternativas en la industria de alimentos. De la misma manera se estableció un convenio interinstitucional con el Instituto





Universitario Tecnológico (IUT) de San Cristóbal (Venezuela) a través del cual fueron múltiples los intercambios académicos e investigativos que se desarrollaron.

A nivel nacional se han establecido convenios con otras instituciones que se han estructurado teniendo en cuenta las necesidades a futuro del programa y las directrices y políticas que deben seguirse para alcanzar los objetivos propuestos. En ese orden de ideas se puede afirmar que ha la fecha todo convenio suscrito entre la Universidad de Pamplona y otras Universidades Nacionales e Internacionales donde se estudie la ciencia alimentaria se encuentra en gran correspondencia con las necesidades y los objetivos del programa.

El programa mantiene convenios de cooperación nacional e internacional con universidades y centros de investigación con los cuales se comparte experiencias de índole investigativo. Por otra parte, estos convenios pretenden formar profesionales a todo nivel como lo fue el plan doctorando.

En el año de 1996 se hizo la primera reforma al Plan de estudios integrando la química analítica uno y dos como mecanismo de optimizar y flexibilizar el proceso de formación académica.

En el año de 1997 se presentó por parte de un grupo de profesores del programa el proyecto "*Puesta en Marcha de la Planta Pasteurizadora de la Universidad de Pamplona*", respaldado por la entidad Sintap-Pronatta representando una alternativa para el desarrollo regional y departamental en su momento; contribuyendo actualmente al proceso de formación académica de nuestros estudiantes a escala industrial.

En el año 1999 se gradúa la primera promoción de Ingenieros de alimentos (1), posteriormente en el año 2000 se graduaron (18) de una cohorte de 40 estudiantes, quedando pendientes para posterior sustentación y graduación. En este momento se evidencio el estancamiento de muchos estudiantes que finalizaban el total de cursos dejando pendiente solo el trabajo de grado situación preocupante no solo para el programa sino para toda la Universidad que presentaba esta situación. Para ello como estrategia que posibilitara no solo la culminación sino, que permitiera la participación y posibilidades del estudiante trabajar y darse a conocer en otros escenarios se modifico el reglamento estudiantil creando posibilidades de trabajo de grado en diferentes modalidades como es trabajo de Investigación, diplomado y práctica empresarial que permitió la posibilidad de grado a estudiantes que presentaban esta situación. Con el ánimo de que no existiera una descompensación en el esfuerzo y calidad de los resultados, el programa a través de la facultad y su comité de trabajo de grado ha direccionado los diferentes trabajos para que respondan a una problemática de un sector estratégico determinado.

En el 2002 comenzó a ser pensado y diseñado, un proceso de reforma curricular en la Universidad de Pamplona que originó el Acuerdo 041 de 25 de Julio del 2002 denominado estructura curricular de la Universidad de Pamplona.





Los lineamientos sobre reforma curricular en la Universidad de Pamplona rigen todos los procesos de reforma curricular aplicables a las modalidades presenciales y a distancia de los Programas de la Universidad.

A raíz de la puesta en marcha de la reforma curricular de la Universidad 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; su análisis y discusión, se desarrolló, se aprobó y se implementó el nuevo plan de estudios 2002 con una actualización y reforma en el año 2006 posterior a la acreditación de alta calidad y vigente actualmente.

La Universidad de Pamplona ha realizado inmensos esfuerzos para el fortalecimiento de sus programas académicos y como prueba de ello en el año 2002 crea dentro de su plan de desarrolló cuatro macro políticas para estos fortalecimientos:

- Acreditación y Aseguramiento de la calidad.
- Campus inteligente.
- Plan doctorando.
- Plataforma siglo XXI.

Estas macro políticas han sido el resorte del fortalecimiento académico del cual, el programa de Ingeniería de Alimentos se ha beneficiado especialmente en lo que respecta a la cualificación docente, a nivel doctoral tres (3) de sus docentes de planta titulados en el año 2007 quienes vienen desarrollando trabajos que han posibilitado el fortalecimiento de investigación con jóvenes de pregrado y posgrado.

## MISION DEL PROGRAMA

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.

## VISION DEL PROGRAMA

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 emprenderismo e investigación.





## OBJETIVOS DE CALIDAD 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 respetuoso con el medio ambiente.
- Diseñar currículos flexibles e innovadores para contribuir a la formación efectiva acorde con la tendencia y necesidades del sector.
- Crear escenarios que faciliten la interacción del estudiante con los sectores productivos, investigativos y de extensión que contribuyan a su formación integral.
- Desarrollar estrategias que permitan mantener la acreditación de calidad del programa de Ingeniería de Alimentos y su posicionamiento a nivel Nacional como primer centro de formación de profesionales.

## PERFIL PROFESIONAL

- El ingeniero de alimentos de la Universidad de Pamplona se caracteriza con base en las áreas básicas, básica profesional, profesional y socio-humanística en un profesional idóneo y creativo en el diseño, manejo, procesamiento, conservación y mercadeo de alimentos. El profesional egresado del programa estará en capacidad de:
- Gestionar procesos de diseño, desarrollo y transformación con tecnologías apropiadas y económicamente viables para la producción de alimentos que respondan a las necesidades del consumidor actual.
- Desarrollar tecnologías convencionales y/o procesos tecnológicos adecuándolos a las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales.
- Ser generador de su propia empresa para potenciar el desarrollo de las regiones a través del aprovechamiento integral de los recursos agropecuarios para la mejora de la calidad de vida.
- Desarrollar proyectos de factibilidad para la creación y fomento de empresas agroalimentarias.
- Diseñar e implementar sistemas de calidad en la producción de alimentos inocuos, garantizando la competitividad y apertura al mercado global.

## PERFIL OCUPACIONAL

El Ingeniero de alimentos de la Universidad de Pamplona es un profesional cuya formación integral lo certifica como idóneo para desempeñarse en los diferentes campos, buscando siempre el desarrollo social y profesional y estará en capacidad de desempeñarse en:





- 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 de la calidad en industrias agroalimentarias.
- Dirección de proyectos de innovación y desarrollo de productos y/o procesos agroalimentarios.
- Asesoramiento, acompañamiento y consultoría con entes de control y vigilancia del sector agroalimentario.

## COMPETENCIAS

**Competencia interpretativa:** Entendida como el conjunto de habilidades y destrezas para realizar una lectura acertada de situaciones problemáticas u oportunidades de desarrollo, atinentes a su contexto, comprendiendo causas y, efectos relacionados y, para la postulación de alternativas sostenibles.

**Competencia argumentativa:** Habilidad para traducir la situación real en el lenguaje y símbolos propios de la disciplina, lo mismo que para sustentar conceptos, diagnósticos y alternativas.

**Competencia propositiva:** Capacidad para generar nuevas ideas, nuevos conocimientos y soluciones a las diferentes situaciones problemáticas y oportunidades de desarrollo propias del ejercicio profesional.

**Competencia comunicativa:** Capacidad para establecer relaciones, generar interacciones y sinergias entre los diferentes actores sociales, conducentes a la generación de propuestas de intervención en los ámbitos del quehacer profesional y cotidiano.

## 2.2 INFORMACIÓN GENERAL ACTUALIZADA SOBRE EL PROGRAMA

### Plan de estudios vigente, señalando los ajustes sufridos desde el otorgamiento de la acreditación.

El programa de Ingeniería de Alimentos recibió la Acreditación de Alta Calidad el 23 de Marzo de 2007, en el momento de la visita el nuevo plan de estudios se encontraba en el primer semestre. En el año 2006 entró en vigencia el plan de estudios del programa el cual fue aprobado por el Honorable Consejo Académico según consta en el Acuerdo 096 diciembre 20 de 2005. La reestructuración del plan de estudios de que trata dicho acuerdo fue el resultado de un proceso de revisión y





autoevaluación del anterior plan de estudios (2002). El plan de estudios vigente (2006) ha mantenido su estructura por las siguientes razones:

- Lleva vigente 5 años (10 períodos académicos), por lo que sólo hasta el primer período de 2011 se espera la primera promoción de graduandos de este plan de estudios en su totalidad ya que las anteriores promociones finalizaron con un proceso de asimilación.
- Se ha buscado la consolidación del plan de estudios vigente ya que el programa en su proceso de autoevaluación detectó que los planes de estudios se modificaban constantemente sin que esto indicara en todos los casos que se hiciera bajo un ejercicio consciente de autoevaluación. Por ello antes del plan de estudios vigente, hubo planes de estudio 1994, 1996, 2000, 2002 y 2004.

Sin embargo, a pesar de que el plan de estudios vigente no ha sufrido modificaciones en su estructura, la revisión y actualización de los contenidos programáticos de las asignaturas es constante.

La estructura curricular y el nuevo plan de estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos se fundamentan en las siguientes consideraciones: Las asignaturas del plan de estudios se han definido a partir de los lineamientos señalados a la luz de las disposiciones normativas del ente académico superior de la Universidad.

Las asignaturas se ubicaron en los niveles de formación de acuerdo con las afinidades de los componentes temáticos y el nivel correspondiente. Las pertenecientes al nivel general fueron dispuestas por la Universidad. Los ejes articuladores se ubicaron como elementos que permitieran el ordenamiento lógico del discurrir de los estudiantes por el plan de estudios, facilitando incluso procesos de orden administrativo. El área de profundización se ubicó como última etapa del proyecto formativo, respondiendo a la necesidad de garantizar pleno cumplimiento de los requisitos. A continuación se muestra el plan de estudios vigente en el programa Ingeniería de Alimentos (2006).

### PRIMER SEMESTRE

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
157005	Calculo Diferencial	4	4	0
156001	Biología general.	4	4	0
156005	Laboratorio Biología Gral.	1	0	3
156009	Química Gral.	4	4	0
156006	Laboratorio Química Gral.	1	0	3
153002	Cátedra Faria	2	2	0
162003	Habilidades comunicativas	2	2	0
<b>TOTALES</b>		<b>18</b>	<b>16</b>	<b>6</b>





## SEGUNDO SEMESTRE

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
157006	Cálculo Integral	4	4	0
157019	Mecánica	4	4	0
157015	Laboratorio de Mecánica	1	0	3
156010	Química orgánica	4	3	3
	Asignaturas Primas			
154002	Agropecuarias	2	1	3
157011	Expresión Grafica I	2	1	3
<b>TOTALES</b>		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>12</b>

## TERCER SEMESTRE

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
157007	Cálculo Multivariable	4	4	0
156009	Electromagnetismo	4	4	0
	Laboratorio de			
126005	Electromagnetismo	1	0	3
156007	Química Analítica	3	2	3
156008	Química de Alimentos	2	1	3
167002	Programación I	3	2	3
<b>TOTALES</b>		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>12</b>

## CUARTO SEMESTRE

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
157008	Ecuaciones diferenciales	4	4	0
157011	Estadística	3	3	0
	Introducción a las operaciones			
165111	unitarias	2	1	3
165101	Bioquímica de Alimentos	3	2	3
165115	Nutrición Básica	2	2	0
150001	Electiva Socio-Humanística I	2	2	0
<b>TOTALES</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>6</b>



**QUINTO SEMESTRE**

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
168109	Mecánica de Fluidos	3	2	3
168118	Programación Lineal	2	1	3
165226	Operaciones Unitarias I	4	4	0
165001	Análisis de Alimentos	3	2	3
158003	Microbiología General	4	3	3
164004	Educación Ambiental	2	2	0
<b>TOTALES</b>		<b>18</b>	<b>14</b>	<b>12</b>

**SEXTO SEMESTRE**

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
165002	Fisicoquímica de Alimentos	3	2	3
165119	Tecnología de Alimentos I	4	3	3
165227	Operaciones unitarias II	4	4	0
158005	Fundamentos de Microbiología de alimentos	3	2	3
165110	Higiene y toxicología de alimentos	2	2	0
<b>TOTALES</b>		<b>16</b>	<b>13</b>	<b>9</b>

**SÉPTIMO SEMESTRE**

CODIGO	ASIGNATURA	CREDITOS	I.H.S	
			T	P
168116	Termodinámica	3	2	3
165120	Tecnología de alimentos II	4	3	3
165228	Operaciones Unitarias III	4	4	0
165113	Mercadeo de alimentos	2	2	0
165215	Evaluación sensorial	2	1	3
165206	Electiva profesional I	2	1	3
<b>TOTALES</b>		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>12</b>



**OCTAVO SEMESTRE**

<b>CODIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CREDITOS</b>	<b>I.H.S</b>	
			<b>T</b>	<b>P</b>
165224	Maquinaria y Equipo	2	2	0
165121	Tecnología de Alimentos III	4	3	3
168106	Ingeniería de proyectos I	2	1	3
150002	Electiva Socio Humanística II	2	2	0
165207	Electiva profesional II	2	1	3
	Instrumentación y control de procesos			
165220		2	1	3
<b>TOTALES</b>		<b>14</b>	<b>10</b>	<b>12</b>

**NOVENO SEMESTRE**

<b>CODIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CREDITOS</b>	<b>I.H.S</b>	
			<b>T</b>	<b>P</b>
165118	Seminario de investigación en alimentos	1	0	3
165233	Tecnología de Alimentos IV	4	3	3
165003	Gestión de la calidad en alimentos	2	1	3
165218	Gestión de la producción	2	2	0
164010	Ética	2	2	0
165208	Electiva profesional III	2	1	3
165204	Diseño de plantas	2	1	3
<b>TOTALES</b>		<b>15</b>	<b>10</b>	<b>15</b>

**DÉCIMO SEMESTRE**

<b>CODIGO</b>	<b>ASIGNATURA</b>	<b>CREDITOS</b>	<b>I.H.S</b>	
			<b>T</b>	<b>P</b>
165233	Trabajo de Grado	16	0	0
<b>TOTALES</b>		<b>16</b>		





## Flexibilidad del plan de estudios

La flexibilidad debe entenderse desde el punto de vista interno como externo. Desde el punto de vista externo, los Programas no pueden permanecer estáticos, sino que debe haber la suficiente Flexibilidad para modificarlos de acuerdo con los cambios que se presenten en la Sociedad.

Desde el punto de vista interno, la flexibilidad significa que el estudiante puede tener alternativas de formación de acuerdo con sus intereses y motivaciones. El programa cuenta con un núcleo de asignaturas electivas que faciliten esa flexibilidad y que puedan ir cambiando de acuerdo con el sector externo y con los intereses de los estudiantes.

La formación básica es el área rígida fundamental del plan de estudios. En esta hay que incluir todos los núcleos temáticos indispensables para que el futuro ingeniero adquiera las destrezas, actitudes y conocimientos necesarios para enfrentarse con éxito a la formación específica de su profesión y para que aprenda a solucionar Problemas de la realidad. Pero esa rigidez no es precisamente indicadora de obsolescencia, sino que señala la exigencia con que se debe asumir, para que el estudiante se forme adecuadamente y con la mayor calidad.

## Formación en aspectos de la carrera

Se requiere que durante todo el período de formación, los estudiantes asuman las responsabilidades, tomen decisiones, presenten iniciativas y ejecuten todas las actividades que normalmente ejecutan los participantes del sector agroalimentario, para que cuando egresen estén entrenados para realizar las acciones tal como se deben ejecutar en el sector productivo.

Durante la formación los estudiantes se estimulan a desarrollar Proyectos de investigación a beneficio de la sociedad y el sector empresarial que les den capacidad de auto gestoría y les enseñen a solucionar los problemas con el mayor realismo. La auto gestoría es una excelente alternativa, ya que con los altos índices de desempleo, permite que el profesional de la industria agroalimentaria opte por la creación de empresa.





## Plan Curricular Programa de Ingeniería de Alimentos

### CIENCIAS BASICAS:

CURSO	CREDITOS
Calculo Diferencial	4
Biología general.	4
Laboratorio biología general	1
Química General	4
Laboratorio de química General	1
Calculo integral	4
Mecánica	4
Laboratorio de Mecánica	1
Calculo Multivariable	4
Electromagnetismo	4
Laboratorio de electromagnetismo	1
Ecuaciones diferenciales	4
<b>TOTAL</b>	<b>36</b>

### BÁSICAS DE INGENIERÍA

ASIGNATURA	CREDITOS
Química orgánica	4
Asignaturas primas agropecuarias	2
Expresión gráfica I	2
Química Analítica	3
Química de Alimentos	2
Programación I	3
Estadística I	3
Introducción a las operaciones	2
Bioquímica de Alimentos	3
Mecánica de Fluidos	3
Programación Lineal	2
Físico química de alimentos	3
Higiene y toxicología	2
Termodinámica	3
<b>TOTAL</b>	<b>37</b>



**PROFUNDIZACIÓN PROFESIONAL**

<b>CURSO</b>	<b>CREDITOS</b>
Nutrición Básica	2
Operaciones I	4
Análisis de alimentos	3
Microbiología general	4
Tecnología de Alimentos I	4
Operaciones II	4
Fundamentos de Microbiología de alimentos	3
Tecnología de alimentos II	4
Operaciones III	4
Evaluación sensorial	2
Electiva profesional I	2
Maquinaria y Equipo	2
Tecnología de alimentos III	4
Electiva profesional II	3
Instrumentación y control de procesos	2
Seminario de Investigación en alimentos	1
Tecnología de alimentos IV	4
Gestión de la Calidad en alimentos	2
Electiva profesional III	3
Diseño de plantas	2
Trabajo de grado	16
<b>TOTAL</b>	<b>75</b>

**SOCIO-HUMANÍSTICAS Y ECONÓMICO ADMINISTRATIVAS**

<b>CURSO</b>	<b>CREDITOS</b>
Cátedra Faria	2
Habilidades Comunicativas	2
Educación Ambiental	2
Ética	2
Mercadeo de Alimentos	2
Electiva Socio- Humanística I	2
Ingeniería de Proyectos I	2
Gestión de producción	2
Electiva Socio- Humanística II	2
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>





La estructura curricular del programa está organizada de la siguiente manera:

- Componente de formación básica.
- Componente de formación profesional.
- Componente de profundización.
- Componente de formación social y humanística.

**Componente de Formación Básica:** Contribuye a la formación de valores conocimientos, métodos y principios de acción básicos, de acuerdo con el arte de la disciplina, profesión, ocupación u oficio.

**Componente de Formación Profesional:** Promueve la interrelación de las distintas disciplinas para su incorporación a los campos de acción o de aplicación propios de la profesión.

**Componente de Profundización:** Permite aplicar la cultura, los saberes y los haceres propios de la profesión, con la corporación de referentes y enfoques provenientes de otras disciplinas o profesiones para una mayor aprobación de los requerimientos y tendencias de los campos ocupacionales en el marco de la internacionalización de la educación. Debe articularse en lo posible a las líneas de investigación de la facultad o del programa.

**Componente Social y Humanístico:** Orientado a contribuir a la formación integral evidenciando la relación entre la formación profesional con los órdenes de lo social, lo político, lo cultural, lo ético, y lo ambiental.

A continuación presentamos la relación de las horas de trabajo en contacto directo con el docente y las horas de trabajo independiente del estudiante del programa de acuerdo a la normativa Institucional vigente.

**Tabla 2.** Créditos Académicos Programa Ingeniería de Alimentos

AREA DE FORMACIÓN	CREDITOS	PORCENTAJE (%)
Área de Ciencias Básicas	36	22
Área de Ingeniería	37	23
Área de Ingeniería aplicada	73	44
Área socio-humanística	18	11
<b>TOTAL</b>	<b>164</b>	<b>100</b>

El décimo semestre lo conforma el trabajo de grado con un creditaje de 16 donde el reglamento contempla posibilidades para desarrollarlo como práctica empresarial, trabajo investigativo, pasantía investigativa o diplomado como trabajo final de





aplicación, sustentado ante los diferentes evaluadores jurados y el respectivo director (contemplado en el reglamento estudiantil).

Además, los estudiantes deben prestar servicio de extensión en cuanto a capacitación y asistencia técnica como trabajo social por un espacio mínimo de 60 horas, aportando sus conocimientos a comunidades que requieren y solicitan este servicio. Son espacios de reflexión y práctica curricular obligatoria de este componente:

El trabajo dentro del plan de estudios actual es por asignaturas, por tal razón su integración se ha propuesto alrededor de los ejes articulados. Se ha pretendido, además, conformar colectivos de docentes especialistas para la mayoría de asignaturas, de modo que también se propenda por la mencionada integración. Se partió de la base de la participación porcentual de las asignaturas del antiguo plan de estudios. Posteriormente, se realizó un ajuste de acuerdo con la importancia relativa de las asignaturas en el nuevo plan.

La puesta en vigencia de los créditos académicos ha implicado un cambio en la estrategia metodológica, en la que necesariamente se privilegian procesos de autoformación del estudiante. De hecho se trató de un ejercicio básico. Sin embargo, valorarlo así puede inducir a presumir la inexistencia de razones de fondo. La verdad es que el modelo de créditos, necesariamente implica cambios importantes en la metodología y la readecuación de los contenidos para lograr el objetivo formativo de los estudiantes.

De otra parte, se ha tratado de mantener dicha relación en la mayoría de las asignaturas del área disciplinar y profesional, particularmente en aquellas con alto contenido teórico, mientras que donde hay programación de laboratorios y trabajo de campo, se ha privilegiado el acompañamiento permanente de los profesores. No se han fijado criterios generales. La verdad es que cada docente o grupo de trabajo, a su leal saber y entender, ha buscado establecer mecanismos para orientar el trabajo del estudiante.

Se han establecido dos tipos de asignaturas: Obligatorias y Electivas. Siendo estas últimas un pilar clave dentro de la incorporación del concepto de flexibilidad en el plan de estudios.

Los cursos electivos facilitan el ejercicio de auto direcciónamiento y definición del perfil profesional del futuro egresado.

La práctica empresarial se realiza en instituciones cuyo objeto de trabajo se encuentre claramente definido en el contexto del área de profundización elegida por el estudiante. Los trabajos de grado, igualmente pueden ser desarrollados en áreas afines a la misma profundización optada, aunque primordialmente se privilegia su articulación a líneas y grupos de investigación.





## Análisis comparativo de los planes de estudio aplicados antes y después de la acreditación.

Hasta el segundo período académico del año 2006 operó el plan de estudios denominado por la oficina de Registro Académico como '*Pensum 2002*'. A partir del primer período del año 2007 se implementó un nuevo plan de estudios identificado en Registro Académico como '*Pensum 2006*', con el cual el Programa ha venido funcionando desde entonces. Las principales novedades al comparar los dos planes de estudio son las siguientes:

- 1. Asignación y ajuste de créditos** a cada una de las asignaturas y actividades que los estudiantes deben realizar. Dicha valoración en créditos se hizo mediante consenso entre los profesores, previo análisis de una comisión designada para tal fin. En total el plan de estudios quedó conformado por 164 créditos académicos, distribuidos a lo largo de 10 semestres.
- 2. Reducción de la intensidad horaria** de todas las asignaturas, con el fin de cualificar los contenidos de cada asignatura y para facilitar la aplicación de la relación entre horas presenciales y horas de trabajo individual por parte del estudiante.
- 3. Incorporación del área de formación general o institucional**, creada para todos los Programas académicos de la Institución, con asignaturas obligatorias como Cátedra Faría – Habilidades comunicativas – Educación Ambiental y Ética harán parte del plan de estudio de cada programa. Los demás espacios de reflexión y práctica curricular se ofrecerán extra plan.

En los planes académicos de cada programa debe tenerse en cuenta además del trabajo de grado, el examen de suficiencia en comprensión lecto-escritura en inglés y certificación expedida por la Oficina de Registro y Control Académico que el estudiante realizó en la Universidad durante un semestre una actividad deportiva o cultural en los distintos grupos aprobados en la institución, como requisito de grado; así no forme parte como asignatura del plan de estudios y haber realizado un trabajo social de mínimo 60 horas.

## B. Población estudiantil por semestre durante el tiempo en que estuvo vigente la acreditación, incluyendo índices de retención

### POBLACIÓN ESTUDIANTIL

En la siguiente tabla se presentan las estadísticas de población estudiantil a partir del primer período académico del año 2007 al año 2011 (fuente: SNIES):



**Tabla 3.** Población Estudiantil del programa por periodo académico

Periodo	2007-1	2007-2	2008-1	2008-2	2009-1	2009-2	2010-1	2010-2	2011-1	2011-2
UPA	198	180	167	124	120	92	87	65	53	46
Villa Rosario	173	133	135	120	92	85	94	81	88	73
<b>Total</b>	<b>371</b>	<b>313</b>	<b>302</b>	<b>244</b>	<b>212</b>	<b>177</b>	<b>181</b>	<b>146</b>	<b>141</b>	<b>119</b>

**C. Número de egresados y graduados del Programa**

El total de egresados de la Universidad de Pamplona hasta septiembre del 2009 en las diferentes modalidades: 31,04% Pregrado presencial, 43,47% Pregrado Distancia, 0,64% Pregrado semipresencial y 24,85% Posgrados. En el Departamento de Alimentos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura se tiene un total 714 egresados, 419 Tecnología de Alimentos y 295 Ingeniería de Alimentos.

Del total de egresados de Ingeniería de Alimentos se cuenta con información actualizada del 53% y el 100% de estos se encuentran vinculados laboralmente y la mayor vinculación es con el SENA como instructores. Otros de los sectores donde se encuentran vinculados se tienen: instituciones públicas, sector avícola, industria alimentaria privada, independientes, empresas que ofrecen servicios de alimentación, bebidas, etc. Los cargos o roles más altos que ocupan los egresados de Ingeniería de Alimentos en su labor son: supervisor de Producción (16%), Supervisor o coordinador de aseguramiento de calidad (19%), Instructor (8%), docente universitario (3%), docente de secundaria (4%), gerencia (1%), ventas (1%), asesoría (1%) investigación (1%) y administración (1%). En su mayoría su vinculación laboral corresponde a la formación Profesional. Del 47% del total de egresados no se tiene su información por lo tanto se continua con la actualización de la base de datos.

Actualmente la Facultad de Ingenierías y Arquitectura ofrece a los egresados de Ingeniería de Alimentos para su educación continuada la Especialización en Protección de Alimentos y la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. El 12% de los egresados de Ingeniería de Alimentos han continuado con su formación académica a nivel de especialización, maestría y doctorado, donde el 7% han realizado la especialización de Protección de Alimentos y de Química que oferta la Universidad de Pamplona. En caso de los tres egresados con título de doctorado realizaron sus estudios en el extranjero, estando uno de ellos vinculado como docente tiempo completo de nuestro departamento; uno (1) en la Universidad de Antioquia; uno (1) Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.





El Departamento de Alimentos promovió la conformación de la Asociación de Egresados de Ingeniería de Alimentos en el primer encuentro de egresados realizado el 16 octubre del 2009 en la sede de Villa del Rosario mediante Acta N°001 y se conformó la Junta directiva de la Asociación Asingalup. En este encuentro se compartió experiencias académicas, investigativas y laborales con los estudiantes activos del programa de Ingeniería de Alimentos. Otros de los eventos que se realizan son: Semana Nacional Alimentaria (anual), Jornada Alimentaria y Congreso Internacional Agroalimentario donde se invitan a los egresados como: ponentes (3%) y participantes.

El Departamento de Alimentos gestiona y acompaña permanentemente las visitas o giras industriales de los estudiantes de los últimos semestres a las instituciones o empresas en las cuales laboran los egresados mediante contacto permanente con ellos, con el fin de complementar su formación conociendo ubicación y desempeño de sus colegas.

#### D. Número de profesores al servicio del Programa, discriminados por dedicación y niveles de formación

El programa de Ingeniería de Alimentos, ha de contribuir especialmente al fortalecimiento de los procesos de desarrollo educativo, científico, social, económico y ético que el país requiere. Lo anterior demanda que los estudiantes del programa se apropien de las herramientas necesarias para convivir y producir en una sociedad globalizada, garantizando de esta manera la formación integral y de la técnica para desempeñarse en diferentes escenarios con el nivel de competencias propias del campo de formación. El Maestro como diseñador y gestor de los conocimientos en el aula, debe conducir con suficiencia el proceso de enseñanza-aprendizaje señalando los enfoques, la interpretación de los conocimientos y delineando los propósitos a alcanzar.

El diseño y la aplicación de la política de “*Personal docente*” de la Institución, obedece a criterios de calidad académica y a procedimientos rigurosos en correspondencia con los Estatutos y reglamentos vigentes en la Universidad, ordenados en el **Artículo 123 de la Ley 30 de 1992**.

En la siguiente tabla se relacionan los profesores de tiempo completo que apoyan el programa. Se discriminan sus actividades de investigación, docencia, interacción social, además se detallan los tiempos otorgados para que los docentes realicen actividades de asesoría, seguimiento y control de estudiantes correspondiente al I semestre del 2011.



**Tabla 4.** Relación de actividades desarrolladas por los docentes Tiempo Completo del Programa Ingeniería de Alimentos

Nombre	Formación	Horas de Investigación	Horas de docencia	Horas de proyección social	Horas de seguimiento y control
<b>Henry Morales Ocampo</b>	Maestría en Ciencias de la Educación	0	12	88	24
<b>Cesar Vega Romero</b>	Especialista en Comunicación Educativa	10	20	0	20
<b>Oscar Augusto Fiallo Soto</b>	Maestría en Gestión de la Calidad de la Educación Superior	176	8	100	16
<b>Daniel Salvador Duran Osorio</b>	PhD. Tecnología, Calidad y Marketing	414	8	0	4
<b>Lida Yaneth Maldonado Mateus</b>	Maestría en Ciencias, Especialidad Sistema de Calidad y Productividad	16	12	16	24
<b>Luz Alba Caballero Pérez</b>	Maestría en Ciencia y Tecnología y Alimentos	132	12	0	12
<b>Mariela Hernández Ordoñez</b>	Maestría en Ciencia y Tecnología y Alimentos	10	17	0	17
<b>Víctor Manuel Gélvez Ordóñez</b>	PhD. Ciencia de los Alimentos	10	16	0	12
<b>Yanine Yubisay Trujillo Navarro</b>	PhD. Tecnología, Calidad y Marketing	220	8	0	8

El programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con el apoyo de personal docente adscrito a seis (6) Facultades: Ciencias básicas, Ingenierías y Arquitectura, Ciencias agrarias, Artes y humanidades, Educación y Salud que imparten asignaturas en las cuatro áreas específicas que componen el plan de estudios: área básica (22%), área básica de facultad (23%), área profesional (45%) y área socio humanística (11%).

La Facultad de ciencias básicas es la encargada de designar los docentes que imparten las asignaturas que conforman el área básica (12) y parte de área básica de facultad del plan de estudios. (5: Química orgánica, química analítica, química de alimentos, bioquímica de alimentos, fisicoquímica de alimentos) a solicitud previa





del director del programa de Ingeniería de Alimentos. Para el segundo semestre de 2009 esta Facultad presentó un banco de treinta y nueve (39) docentes para orientar las diez y siete (17) asignaturas.

Las asignaturas de las áreas socio-humanísticas del plan de estudios son ofertadas a todos los programas de la Universidad de Pamplona que incluyen en su programa estas áreas en las cuales se abren un gran número de grupos de la misma asignatura ofreciendo diferentes horarios a los que se acogen los estudiantes. El área de socio-humanística conformada por nueve (9) asignaturas para el segundo semestre de 2009 se ofertó un banco de 80 grupos de los cuales 3: cátedra faria, 1: habilidad comunicativas, educación ambiental, mercadeo de alimentos, ingeniería de proyectos, gestión de la producción; 25: electivas socio-humanística I; 12: Ética I y 38: electiva socio-humanística II.

En cuanto al área de profundización se asignaron 15 docentes para el segundo semestre de 2010, conformado por 11 docentes del programa de Ingeniería de Alimentos, 4 de los programas de microbiología y nutrición, que imparten cursos en el Programa de Ingeniería de Alimentos.

## E. Recursos académicos, bibliográficos e informáticos

### Medios Educativos

Con el fin de garantizar a los estudiantes y profesores condiciones que favorezcan un acceso permanente a la información, experimentación y práctica profesional necesarias para adelantar procesos de investigación, docencia y proyección social, el programa de Ingeniería de alimentos cuenta con material y recursos de apoyo a nivel institucional que se describe a continuación:

### Recursos bibliográficos:

**Propósitos de la Biblioteca:** La biblioteca José Rafael Faría de la Universidad de Pamplona, tiene como propósitos:

- Apoyar la gestión académica mediante la oferta cualificada de servicios de información bibliográfica.
- Soportar la investigación universitaria mediante la oferta de información bibliográfica actualizada y diversa.
- Respaldar la interacción social ofreciendo sus servicios de información y trabajando en red con la comunidad regional, nacional, binacional e internacional en general.
- Contribuir a la acreditación universitaria a través de una adecuada gestión del recurso bibliográfico institucional.





**Servicios:** La biblioteca ofrece a la comunidad universitaria los siguientes servicios:

- Alerta Bibliográfico: Diseminación selectiva de información sobre nuevas adquisiciones de material bibliográfico.
- Capacitación de Usuarios: educación de usuarios en el acceso a la información.
- Catálogo en línea: búsqueda de información bibliográfica por medio de los campos de autor, título, asignatura y número de inventario, en el banco de datos Academusoft de la biblioteca.
- Consulta en sala. Préstamo de material bibliográfico para estudio en sala.
- Elaboración de bibliografías ha pedido.
- Préstamo domiciliar: Suministro de material bibliográfico para circulación externa.
- Préstamo interbibliotecario: Préstamo de material bibliográfico a usuarios externos mediante acuerdo entre biblioteca.

**Material Bibliográfico y de Hemeroteca.** La universidad de Pamplona, cuenta con material bibliográfico al servicio del programa de Ingeniería de Alimentos, dotada de libros, manuales, catálogos, servicios informáticos de consulta entre otros. A demás dispone de títulos en temas específicos de Alimentos, técnicos de formación complementaria, en el área de ciencias básicas, temas económicos administrativos y en el área humanística.

### Material bibliográfico

Con el fin de garantizar a los alumnos y profesores condiciones que favorezcan un acceso permanente a la información, experimentación y práctica profesional, necesarias para adelantar procesos de investigación, docencia y proyección social, el programa Ingeniería de Alimentos cuenta con material y recursos de apoyo institucional los cuales se presentan a continuación.

La Biblioteca José Rafael Faría Bermúdez acompaña a la Universidad de Pamplona desde su fundación en el edificio colonial conocido como La Casona en 1960, lugar donde están sus primeros referentes que datan de finales de la citada década y principios de 1970.

El total de obras existentes asciende a 23.332 títulos y 48.501 volúmenes, distribuidos entre las bibliotecas de Pamplona y Villa del Rosario para el año 2009.

La **Hemeroteca** impresa cuenta con 1171 títulos de publicaciones seriadas y 8076 volúmenes, adquiridos por la modalidad de canje y donación.

La Hemeroteca Digital dispone de 4000 títulos de publicaciones seriadas en las siguientes áreas: ciencias sociales, humanidades, ciencias básicas, ciencias médicas y ciencia y tecnología.



**Tabla 5.** Relación del número de títulos por área para el año 2009

PROGRAMA	ÁREA	Nº TITULOS
BÁSICA	Química	317
	Biología	132
	Física	280
	Matemáticas	85
BÁSICA DE INGENIERÍA	Expresión Gráfica	50
	Programación y lenguaje de programación	135
	Mecánica de Fluidos, Termodinámica	110
PROFUNDIZACIÓN	Ingeniería de Alimentos	363
HUMANÍSTICA	Ética	33
	Sociología	55
	Filosofía	122
GENERALIDADES	Diccionarios, encyclopedias, Atlas, entre otros	1340

**Equipos de cómputo y software**

Las Aulas Multimedia, Teatros y los Auditorios son una herramienta que la Universidad ofrece a los docentes y alumnos, en donde se crean espacios de interacción educativa para toda la comunidad universitaria.

En estas Aulas se encuentran materiales adicionales y complementarios y todo un entorno virtual interactivo de trabajo en red, que facilita el aprendizaje con recursos informáticos y con acceso a Internet para ser utilizados con fines académicos.

Nuestra institución actualmente cuenta con catorce espacios multimedia, entre Aulas, Auditorios y Centros Culturales, los cuales prestan el servicio a la comunidad universitaria y particular, en su mayoría de veces al desarrollo de diplomados, especializaciones, maestrías, actos culturales, grados, reuniones y algunas clases que reservan los docentes en fechas específicas.

Los equipos de cómputo y medios audiovisuales se encuentran relacionados a continuación

**Recursos informáticos:**

La institución cuenta con tres clases de equipos con las siguientes especificaciones:





### Bancos y Bases de Datos Digitales:

- **Springer:** Banco de datos con acceso a un archivo compuesto por más de dos millones de documentos.
- **Proquest Computing:** Banco de datos multitemático compuesto de 26 bases de datos con acceso en el Campus Universitario y remoto.
- **Multilegis:** Información actualizada sobre jurisprudencia colombiana.

De acuerdo al plan operativo registro PDE-01 de la oficina de recursos bibliográficos y administrativos de documentos 2010 aparece el programa de recursos que plantea la inversión ideal a dos años para la adquisición de material bibliográfico, que para la presente vigencia se aprobaron \$300.000.000 teniendo en cuenta que la última inversión que hizo la Universidad en la adquisición de material bibliográfico impreso fue en 2007 por un valor de \$ 928.512.000.

Para la adquisición de bancos y bases de datos, se realizó la siguiente inversión. Para el año 2007 \$195. 562.000; para el año 2008 la inversión fue de \$113.353.550 y para el año 2010 la inversión fue de \$58.800.000

La Institución ha creado en su página web los respectivos instructivos para la capacitación del uso de los diferentes medios tales como: usuario virtual, gestión de cuentas de usuarios institucionales, modulo de contratación-usuario, modulo docente, aspectos de seguridad del campus de tecnologías de la información, aulas de tecnologías de la información para estudiantes. Instructivos en pdf, instructivos de foro en pdf, evaluaciones en línea

En la actualidad la Universidad de Pamplona no sólo ha desarrollado su propia tecnología para la educación y la administración sino que tiene alianzas y ha contratado y vendido sus servicios en nuevas tecnologías de la información.

### LABORATORIOS

El programa cuenta con buenos escenarios práctica como son los laboratorios y las plantas piloto experimentales que permiten desarrollar las habilidades y competencias en los profesionales formados en el programa de Ingeniería de Alimentos

- LABORATORIO DE CONSULTAS AMBIENTALES
- BIOLOGÍA
- MICROBIOLOGÍA
- INVESTIGACIÓN EN MICROBIOLOGÍA
- QUÍMICA
- BIOQUÍMICA
- BIOTECNOLOGÍA
- INFORMÁTICA





- FÍSICA
- PLANTA DE LÁCTEOS
- PLANTA DE VEGETALES
- PLANTA DE CÁRNICOS
- CEREALES Y OLEAGINOSAS
- OPERACIONES UNITARIAS
- EVALUACIÓN SENSORIAL
- LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y DIAGNOSTICO
- EDUCACIÓN FÍSICA
- IDIOMAS
- CENTRO DE LENGUAS EXTRANJERAS

**F. Experiencias significativas del Programa durante el tiempo en que estuvo vigente la acreditación.**

- De los hechos para destacar durante el período de acreditación; en primer lugar es el fortalecimiento y cualificación del talento humano: Es el caso de los tres docentes del programa que se vincularon en el plan doctorando retornaron al país con su respectivo título participando actualmente en diferentes proyectos de investigación con la vinculación activa de estudiantes. De otra forma 3 docentes más finalizaron sus estudios de maestría no solo en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos sino en áreas de Calidad en la Educación Superior lo que permite un dialogo permanente no solo a referentes técnicos sino abordar situaciones relacionadas con el currículo, metodologías de enseñanza aprendizaje, además abordar problemas de orden académico y pedagógico. Lo que permite mirar con mayor responsabilidad los procesos de autoevaluación y mejora continua.
- Por otra parte se destacan los resultados y posicionamiento de los egresados en sus diferentes áreas de desempeño, además que a través de ellos los estudiantes del programa cuentan con mayores posibilidades para la realización de prácticas y vinculación laboral.
- Construcción de un modelo de autoevaluación institucional aplicable a todos los programas
- A través de la Dirección de Investigaciones se ha logrado apoyar la movilidad y reconocimiento en la responsabilidad académica a docentes de tiempo completo y tiempo completo ocasional que llevan a cabo labores de Investigación, además de la financiación interna y externa a proyectos de investigación.
- La dirección de Investigaciones de la Universidad de Pamplona ha llevado a cabo un proceso de mejoramiento de los procesos de investigación, así como de apoyo a investigadores que aplican a financiación externa de proyectos.
- La modernización de la oficina de apoyo y seguimiento al egresado ha permitido mantener contacto con los egresados del programa.
- La continua mejora de la plataforma tecnológica de la Universidad de Pamplona ha permitido que los estudiantes del programa cuenten con herramientas que facilitan sus procesos dentro de la Institución.





- Se han desarrollado aplicativos en línea que permiten el uso de Herramientas virtuales facilitadoras para el manejo de información, desarrollo de encuestas. Esto ha facilitado la aplicación de estas Herramientas en diferentes procesos.
- La participación y vinculación del programa y la facultad a organismos de carácter nacional como ACOFI, ACTA, COPNIA, CONACES, que nos permite la actualización permanente del programa y los programas de la facultad.
- La participación activa de varios de los docentes como pares del Ministerio de Educación como evaluadores de procesos como registro calificado, alta calidad, Proyectos de investigación ante Colciencias y el Ministerio de Agricultura así como evaluadores de algunos proyectos a nivel doctoral internacional.
- El programa ha logrado vincularse en procesos de articulación con la enseñanza media a través del SENA e instituciones de formación técnica. Por esta vía se han desarrollado programas en convenio como el técnico en el procesamiento de la leche y derivados con una participación de 36 estudiantes de los cuales lograron terminar 27 con su certificación y su participación actual en la industria o su conformación de 5 unidades productivas. Para el año 2011 se presenta la oferta de un técnico en el manejo y transformación de vegetales como respuesta a la situación que se vive en la región con el durazno y la fresa entre otras. Además un técnico en corte y transformación de productos cárnicos.
- A través del trabajo social se ha vinculado a los estudiantes del programa con la comunidad de la región y el país.
- La Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos se ha consolidado como uno de los post-grados más fuertes de la Universidad de Pamplona con la participación de estudiantes docentes de otras universidades del país.
- Mayor compromiso docente y sentido de pertenencia por parte de los estudiantes.
- Potencialización de las diferentes actividades que desarrollan los programas como congresos, cursos y seminarios.
- Creación y fortalecimiento de programas de posgrados.
- Fortalecimiento de las relaciones con los egresados.
- Alto reconocimiento institucional a estos programas.
- Generación de sistemas de información para la gestión.
- Apoyar la formación de alto nivel de los profesores.
- La integración disciplinaria.
- Mayor vinculación de los profesores con entidades externas del ámbito Nacional e Internacional.
- Mayor desarrollo académico de los Departamentos, lo cual se puede entender como avance en la consolidación, lo cual también fue un requerimiento expresado durante la acreditación del Programa.

La información anterior puede entenderse como una superación de algunas limitaciones expresadas por los pares durante la acreditación del Programa.





## CAPITULO 3. AUTO EVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN DEL PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS.

En este apartado se expone el modelo y la cultura de Autoevaluación aplicado en la Institución y en el programa de Ingeniería de Alimentos con fines a la obtención de acreditación de alta calidad.

### ACCIONES DESARROLLADAS DESDE EL MOMENTO DE LA AUTOEVALUACIÓN

Cuadro comparativo sobre las actividades ejecutadas en el Plan de Mejoramiento propuesto en el año 2005 para el Programa Ingeniería de Alimentos.

FACTOR 1. MISIÓN Y PROYECTO INSTITUCIONAL		
DEBILIDAD	ESTRATEGIA	ACTIVIDADES REALIZADAS
1. Ausencia de mecanismos que permitan comprobar la correspondencia entre los objetivos de formación integral de los egresados con los contemplados en la misión	Fortalecer tanto el plan de estudios como la formación de los docentes con el fin de definir como prioridad la formación integral de los estudiantes y futuros egresados	1. Perfeccionamiento de materias específicas del plan de estudio que permitan fortalecer la formación integral contemplado en la misión institucional (cátedra faria). 2. Capacitaciones intersemestrales pedagógicas desarrolladas por la institución que han permitido actualizar a los docentes en lo relacionado con la enseñanza de la formación integral
2. Bajo conocimiento sobre el proyecto educativo del programa entre la comunidad académica del mismo	Realización de foros para discutir cada uno de los puntos que conforman el proyecto educativo del programa y solicitar una participación activa de toda la comunidad académica del mismo	1. Reuniones periódicas con los estudiantes para divulgar el proyecto educativo del programa, contempladas en actas de asistencia de dichas reuniones. 2. Nombramiento periódico de un representante estudiantil al comité de departamento, encargado de hacer conocer el PEP en la comunidad.





FACTOR 2 ESTUDIANTES		
DEBILIDAD	ESTRATEGIAS PROPUESTAS	ACTIVIDADES REALIZADAS
El programa no cuenta actualmente con un estudio de deserción ni sus causas	Realizar estudios y análisis relacionados con los índices de deserción que permitan minimizar la deserción.	Existen algunos estudios (tasa de deserción por programa) que dan respuesta de la deserción, pero aun falta afinación de estos estudios

FACTOR 3 PROFESORES		
DEBILIDADES	ACTIVIDAD ESTABLECIDA	ACCIONES REALIZADAS
Los profesores y los estudiantes consideran que los criterios y mecanismos de evaluación docente actuales no son del todo satisfactorios	Proponer a la Vicerrectoría Académica nuevas estrategias de evaluación docente basados en indicadores.	Se realizan las evaluaciones de los docentes por parte de las directivas, docentes pares, estudiantes y autoevaluación docente, a partir de lo cual se retroalimenta en la Vicerrectoría académica para la programación de capacitación docente semestral.

FACTOR 4 PROCESOS ACADEMICOS		
DEBILIDADES	ACTIVIDAD ESTABLECIDA	ACCIONES REALIZADAS
Los profesores y estudiantes solicitan mas espacios para el análisis de las dimensiones ética y estética, económica y social, de los problemas ligados al programa	Mejorar los espacios donde se analizan las dimensiones ética y estética, económica y social, de los problemas ligados al programa	La institución a reglamentado la estructura de los diferentes estamentos del programa que permitan la autoevaluación y acreditación de los programas propiciando espacios para el análisis de diferentes dimensiones.
Falta más flexibilidad en la organización y jerarquización de los contenidos y métodos con el fin de elegir y aplicar distintas estrategias pedagógicas.	Realizar un estudio en el currículo que conlleve a la estructuración de un plan de estudios más flexible que permita la interdisciplinariedad y la movilidad	Como se puede observar en este factor el programa ha venido realizando evaluaciones y revisiones permanentes del currículo para facilitar la flexibilidad y movilidad curricular (actualización de requisitos y correquisitos)
El contacto que tienen los estudiantes con textos y materiales para áreas fundamentales publicados en idioma inglés es deficiente	Fortalecimiento del plan de adquisición de material bibliográfico publicado en idioma inglés	La institución ha venido adquiriendo bases de datos que se manejan el idioma inglés, aspecto que ha permitido fortalecer el manejo del idioma en el proceso de enseñanza aprendizaje de los profesionales en alimentos. Además de que les ofertan cursos de Inglés y se exige la presentación del examen de inglés para grado.
La institución requiere de mayor participación y ejecución por parte de profesores y estudiantes en congresos y seminarios	Fortalecer los semilleros y grupos de investigación en la institución permitiendo más accesos al personal docente y	Tanto los semilleros como los grupos de investigación se han venido fortaleciendo a pesar de la situación financiera de la institución. De igual forma la institución





	estudiantes. Fortalecer la capacitación a través de seminarios y congresos	contempla la movilidad docente para que participe activamente en congresos seminarios y simposios. Además de la organización y ejecución del I congreso Internacional Agroalimentario.
Los vínculos entre los profesores al servicio del programa y la comunidad nacional e internacional de investigadores en el área es escasa.	Fortalecer los vínculos que la comunidad académica posee en los escenarios nacionales e internacionales	Los docentes han venido participando en eventos a nivel nacional e internacional fortaleciendo estos vínculos en el programa.

**FACTOR 5 BIENESTAR UNIVERSITARIO INSTITUCIONAL**

DEBILIDAD	ESTRATEGIAS PROPUESTAS	ACTIVIDADES REALIZADAS
No hay claridad en las directrices que dan formalidad a las políticas de bienestar estas crean inconformidad en los usuarios en cuanto a disposición y acceso en la prestación del servicio. No existe una evaluación continua de los servicios prestados; tampoco existe una base de datos actualizada sobre las personas que acceden a sus servicios, su satisfacción y necesidades futuras.	1. Realizar un análisis de las políticas de bienestar universitario institucionales que se aplican en la actualidad que conlleve a una evaluación justa, imparcial y equitativa de sus alcances. 2. Actualizar la base de datos de los usuarios del sistema de bienestar universitario	1. Diseño e implementación del proceso de Bienestar Universitario dentro del SIGC de la Universidad de Pamplona. 2. El diseño documental del proceso permitió estandarizar aspectos relacionados con la coordinación y ejecución de actividades dentro del proceso. 3. Mediante los procedimientos documentados en el proceso se incluyó la creación de una base datos en Excel que alimenta los informes periódicos del SUE.

**FACTOR 6: CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN**

DEBILIDAD	ESTRATEGIAS PROPUESTAS	ACTIVIDADES REALIZADAS
El Centro de Tecnología de Alimentos CETA, depende de la Unidad de Laboratorios	Autonomía del CETA y Dependencia del Departamento de Alimentos	El CETA en el nuevo organigrama administrativo depende directamente del Departamento de Alimentos y da apoyo especialmente a los programas de Ingeniería y Tecnología de Alimentos
La promoción del programa no es la más adecuada puesto que tiene un baja cobertura en el campo nacional	Promocionar el programa en las diferentes instituciones del departamento y las regiones de mayor impacto	Conferencias en los colegios de pamplona y Cúcuta. Realización de jornadas alimentarias de promoción del programa en colegios. Creación de la página web del programa, estrategias de mercadeo de la institución para promocionar los diferentes programas ofertados por la Universidad. Participación en redes sociales.



**Factor 7: Egresados e Impacto sobre el medio**

Debilidad	Estrategia Propuesta	Actividades realizadas
1. No se cuenta con un documento o estudios que describan los problemas del entorno, las actividades y programas académicos específicos de impacto sobre el medio en los últimos cinco años.	Documentos y bases de datos donde se registren y describan las actividades desarrolladas para ejercer impacto sobre el medio de acuerdo a las políticas institucionales y del programa	En el departamento de Alimentos se ha generado las bases de datos de los proyectos realizados tanto de docentes como estudiantes en trabajo social y trabajo de grado en las diferentes modalidades como: investigación, pasantía investigativa, práctica empresarial y diplomado, donde sus resultados han contribuido al desarrollo local, regional y nacional y de forma lograr el posicionamiento del programa.
2. En la institución y sus programas académicas son pocos los reconocimientos por investigación, academia y extensión	Institucionalizar programas y medios de reconocimiento a la investigación, academia y extensión	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La dirección de interacción social ha venido desarrollando actividades para el mejoramiento continuo en la prestación de sus servicios, aspecto reconocido a nivel nacional e internacional resaltando el aporte tecnológico.</li> <li>2. Al interior de la Universidad de Pamplona los docentes han venido trabajando en el estatuto docente para mejorar asiendo énfasis en el reconocimiento y estímulos que debe establecer las directivas de la Universidad y así entorno a la implementación NTCGP 1000:2009 se ha documentado actividades orientadas al cumplimiento de estos requisitos (Establecimiento de políticas de reconocimiento y estímulos a empleados públicos para dar cumplimiento al marco legal)</li> </ol>
Es baja la participación de los egresados en la planeación y prospección del programa	Abrir y facilitar espacios de participación de los egresados en las actividades del programa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Primer encuentro de egresados</li> <li>2. Actualmente el Departamento de Alimentos promovió la conformación de la Asociación de egresados de Ingenieros de Alimentos en el primer encuentro de egresados.</li> <li>3. Ofertamos dos programas de postgrado: Especialización en Protección de Alimentos y Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.</li> <li>4. En el Acuerdo N°038 de 16 de Marzo del 2004 del Consejo Superior se aprueba a los Egresados un descuento del 10% en el valor de la matrícula de programas de posgrado.</li> <li>5. Incremento de asistencia como</li> </ol>



		<p>participantes, ponentes y conferencistas por parte de nuestros egresados en diferentes versiones del “Congreso Internacional Agroalimentario, Semana Nacional Alimentaria, y Jornada Alimentaria”.</p> <p>6. Mediante la carnetización de nuestros egresados, la Universidad ofrece incentivos económicos a través de descuentos para todos los egresados que participen en diversas actividades y eventos organizados por la misma. Participación de egresados en programas de articulación y formación técnica y tecnológica.</p>
Sólo se tiene el conocimiento en un bajo porcentaje sobre su situación laboral	Generar un programa de seguimiento de egresados que garanticé permanente contactos con ellos	<p>1. El 13 de diciembre de 2001 mediante el Acuerdo 117 se creó el centro de apoyo al Egresado adscrita a la Vicerrectoría de Proyección Social.</p> <p>2. La Universidad cuenta actualmente con la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado (OASE) creada bajo el <a href="#">Acuerdo 003 del 26 de Marzo de 2008</a>. Adscrita a la Dirección de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico.</p> <p>3. Actualización de Datos En el Campus TI todos los Egresados de la Universidad de Pamplona pueden Obtenga su Campus TI y disfrutar de sus Servicios, con el número de documento de identidad tiene acceso al usuario y contraseña, desde donde puede actualizar sus datos y permitirnos estar en permanente contacto.</p> <p>4. Servicio de Correos Masivos La OASE ofrece el servicio de envío de correos masivos a egresados para anuncios, convocar a eventos, actividades y ofertas académicas, entre otros, a Decanos, Directores de Departamento, Coordinadores de Programa, Jefes de Oficina o Docentes escribiendo al e-mail <a href="mailto:egresado@unipamplona.edu.co">egresado@unipamplona.edu.co</a>.</p> <p>5. Continuamente se realizan Jornadas de registro o actualización de datos de egresados Administrativos y Docentes de la Universidad de Pamplona.</p> <p>6. Bases datos actualizadas en el Departamento de Alimentos.</p> <p>7. Redes sociales de egresados de</p>





FACTOR 8: RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS		
DEBILIDAD	ESTRATEGIAS PROPUESTAS	ACTIVIDADES REALIZADAS
En la actualidad la Facultad no cuenta con suficientes oficinas para los docentes de acuerdo a las necesidades del Programa ni existe un documento verificable acerca de los planes de desarrollo de la planta física.	Optimización de los recursos físicos y ampliación de la planta física.	Los profesores del programa cuentan con espacios apropiados para realizar las diferentes actividades académicas.
El programa no cuenta con un presupuesto que sea adecuado a sus necesidades y desarrollos para su funcionamiento e inversión que le permitan realizar actividades de investigación y proyección social.	Generar una propuesta que permita la descentralización del presupuesto y que éste pueda manejarse de manera autónoma en el Programa.	No se ha descentralizado el presupuesto para cubrir con las necesidades específicas del programa. Sin embargo se ha proyectado el presupuesto por programa en cada Facultad según los recursos proyectados anualmente para la institución a pesar de la situación financiera atravesada por la Universidad en los últimos 2 años.
Los directivos consideran que es Aceptable la concordancia entre las Asignaciones presupuestales y su ejecución. No existe un documento de los recursos presupuestales destinados al programa, origen, fuentes de ingreso, distribución porcentual de los gastos, porcentaje de ingresos que se dedican a la inversión.	Generar una propuesta que, mediante su aplicación, permita una concordancia entre las asignaciones presupuestales y su Ejecución.	Se han creado herramientas en Excel que han permitido tener mayor claridad sobre el presupuesto destinado para el programa.

### 3.1 Autoevaluación del programa de Ingeniería de Alimentos

La Universidad de Pamplona previo a la obtención de acreditación de alta calidad del programa de Ingeniería de Alimentos, había realizado un proceso de autoevaluación articulado por la Vicerrectoría Académica y quien diseño un programa de capacitación con la modalidad de diplomado solo para los docentes y directivos académicos de nuestra institución, con el fin de conocer y desarrollar los principios y criterios propios de este proceso propuestos por el MEN a través del Consejo Nacional de Acreditación - C.N.A.

Para el programa de Ingeniería de Alimentos se diseñaron unos instrumentos teniendo en cuenta los siete factores y sus las características, sugerido por el C.N.A en el documento Lineamientos para la Acreditación, Segunda Edición 1996. No obstante, en el libro Lineamientos para la Acreditación de Programas, del C.N.A publicados en el año 2003 y 2006 se establecen 8 factores, presentando el factor de





profesores independiente al factor de estudiantes, argumentando que “*El análisis de estos factores permite apreciar las condiciones de desarrollo de las funciones sustantivas de cada programa académico: docencia, investigación y extensión o proyección social*”, así:

1. Proyecto Institucional
2. Estudiantes
3. Profesores
4. Procesos académicos
5. Bienestar institucional
6. Organización, administración y gestión
7. Egresados e impacto sobre el medio
8. Recursos físicos y financieros

Estos instrumentos permitieron la recolección de la información relevante para cada uno los factores y sus respectivas características (42). Frente a los cambios presentados en los factores y características a evaluar, se desarrollaron nuevos instrumentos en colectividad con el grupo interdisciplinario y luego fueron socializados para el grupo total de profesores y estudiantes. Posteriormente se aplicaron los instrumentos diseñados a profesores, estudiantes, egresados, empleados, directivos y empleadores vinculados con el programa.

Una vez recolectada la información los docentes realizaron reuniones de acreditación del programa de Ingeniería de Alimentos, analizando de dicha información, con estos resultados se interpreto el grado de cumplimiento de cada factor con sus respectivas características e indicadores utilizando tanto la ponderación institucional como la ponderación de cada característica.

Es importante destacar que la experiencia de autoevaluación que inicio con la solicitud de la acreditación de alta calidad y hoy consolidada como una cultura permitió conocer el estado integral del programa y la vigencia de la propuesta curricular la cual se mantiene, aunque los cambios actuales de la sociedad y sus necesidades exigen un Plan de Estudios actualizado y flexible que permita satisfacer estas necesidades. Sin embargo, este proceso nos permitió conocer y realizar un análisis de la realidad académica y administrativa tanto de la institución como del programa en relación a: PEI, PEP, la planta docente, los estudiantes, el Bienestar Universitario, los procesos académicos, la organizaron, administración y gestión y el recurso físicos y económicos. Permitiendo las sugerencias de docentes, estudiantes, egresados, empleados y directivos realizar acciones de mejoras para cada uno de los factores.

### 3.2 Comité Central de Acreditación

La Universidad de Pamplona, en el proceso de consolidación de la cultura de autoevaluación por intermedio de la Vicerrectoría académica, constituyó un Comité





Central de Acreditación, con el fin de desarrollar operativamente el proceso de Autoevaluación con fines de acreditación de calidad previsto en la Ley 30. A este comité se vincularon los responsables directos del proceso, los directores de los programas, docentes y estudiantes. Con el fin de generar una dinámica precisa se organiza el Diplomado en Investigación Evaluativa con el fin de que los actores mencionados recibieran capacitación y fortalecimiento en técnicas de recolección y procesamiento de información relevante acerca del funcionamiento institucional y de cada uno de los programas. Esta dinámica permitió la revisión teórica de factores, criterios, indicadores y variables contemplados en el documento del CNA previstos para este proceso.

En este grupo de trabajo se constituyeron equipos interdisciplinarios con el fin de diseñar y elaborar instrumentos de recolección de información y a su vez en el colectivo de directivos, docentes y estudiantes del programa; se determinaron los valores o ponderación que se les daría a los diferentes factores (institucionalmente) y en el Programa de Ingeniería de Alimentos se dio la ponderación a cada una de las características e indicadores de cada factor.

Hoy este comité mantiene su vigencia y se extiende al interior de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura y de los departamentos adscritos a éste, teniendo repercusión en cada uno de los programas como es el caso del programa de Ingeniería de Alimentos quien ha liderado en esta nueva etapa el proceso, y a su vez ha retroalimentado una cultura instaurada desde la solicitud de la primera certificación de alta calidad.

### 3.3 Comité de Autoevaluación del Programa

La Facultad de Ingenierías y Arquitectura tiene conformado el comité de aseguramiento de la calidad quienes coordinan las actividades de autoevaluación como consta en el Acta 03 del 25 febrero de 2009:

- Miembros del consejo de Facultad
- Directores de programa
- Colaboradores del programa
- Un docente representante de cada Departamento

El programa de Ingeniería de Alimentos tiene organizado el comité de autoevaluación y acreditación conformado inicialmente (2004) por todos los docentes del programa, posteriormente se reestructuro de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Universidad mediante Resolución quedando conformado por: su director, tres representantes de la base profesoral (tiempo completo, tiempo completo ocasional y hora cátedra) y dos representantes de la base estudiantil (1 de los 4 primeros semestres), el cual esta encargado de liderar el proceso de autoevaluación con fines de renovación de la acreditación de alta





calidad, efectuándose jornadas de sensibilización, socialización y discusión específica dentro del departamento. El comité hizo una revisión final de las encuestas diseñadas, la población a encuestar, asignando espacios para su aplicación, y los responsables de coordinar la actividad. Previamente se determinó la ponderación al interior del programa donde se tuvo en cuenta la ponderación institucional (Acuerdo 049 del 5 de junio de 2006) y así, proceder a la interpretación de la información recolectada, constituyéndose el documento final de autoevaluación.

### 3.4 Ponderación de factores y características para la autoevaluación.

#### 3.4.1 Ponderación de Factores

Inicialmente la ponderación institucional se realizó siguiendo los lineamientos del Consejo Nacional de Acreditación (Noviembre 2006), los cuales fueron tenidos en cuenta para el proceso de Auto evaluación de la Universidad de Pamplona.

La ponderación de cada factor se definió a nivel institucional por el comité técnico de autoevaluación y acreditación liderado por la Vicerrectoría Académica, asignando un valor a los factores, diferenciando su importancia como elementos que se utilizan para evaluar la calidad de un programa de una institución, estableciéndose una primera clasificación de los factores en dos grupos: un primer grupo de factores esenciales y críticos sin los cuales un programa no podría considerarse de alta calidad (misión y proyecto institucional, profesores y estudiantes, procesos académicos y egresados e impacto sobre el medio). Un segundo grupo de factores de apoyo complementario (bienestar institucional, organización y administración y gestión y recursos físicos y financieros) según el Acuerdo 049 del 5 de junio de 2006 (Anexo 4.1).

**Tabla 6.** Ponderación Institucional de los Factores.

Factores	Ponderación en Puntos	
	Anterior	Actual
Misión y Proyecto Institucional	15	10
Estudiantes	20	12.5
Profesores		12.5
Procesos Académicos	20	25
Bienestar Institucional	10	8
Organización, Administración y Gestión	10	10
Egresados e impacto sobre el medio	15	12
Recursos físicos y financieros	10	10
<b>TOTAL EN PUNTOS</b>	<b>100</b>	<b>100</b>





### 3.4.3 Ponderación de Características

Los profesores del Departamento de Alimentos realizaron reuniones semanales los días miércoles en la tarde con objeto de discutir la ponderación, justificación y el reajuste de cada una de las características correspondientes a cada factor, llegando mediante consenso a los valores definitivos que se presentan en la tabla 7. A los de mayor importancia, para el logro de los objetivos del Programa se les asignó el mayor valor, el cual se determinó basado en la ponderación institucional. A continuación se presenta la nueva ponderación para el 2010 basados en el nuevo lineamiento del CNA del 2006.

Se ha dado ponderación a cada característica, partiendo del hecho que todas son de igual importancia para el desarrollo y alcance de los objetivos universales de la Educación Superior y del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona en lo concerniente a las características asociadas a los estudiantes. En este sentido el reglamento estudiantil, los mecanismos de ingreso y la participación en la formación integral de los estudiantes son la base fundamental de este factor, en virtud a que debe existir un buen reglamento para los estudiantes en donde se orienten de una forma clara y transparente sobre su permanencia en la Institución, que facilite su proceso de ingreso, lo cual permite que el estudiante obtenga en el transcurso de sus estudios como Ingeniero de Alimentos una formación integral para ser ciudadanos generadores de paz que contribuyan al mejoramiento de la región y del país, tal como se manifiesta en la misión de la Universidad de Pamplona.

A continuación se presenta la asociación de las características asignadas a cada uno de los factores, en función de cada una de las variables verificables dentro del proceso de autoevaluación. La asociación de cada característica, se realiza asignando un peso a cada variable medible (teniendo en cuenta la naturaleza cualitativa de la misma) de los puntos totales de la autoevaluación.

**Tabla 7.** Ponderación de las características por factor en el programa Ingeniería de Alimentos

Nº	FACTOR	CARACTERÍSTICA	VALOR ASIGNADO	JUSTIFICACIÓN
1	FACTOR 1 MISIÓN Y PROYECTO INSTITUCIO NAL	Misión Institucional	3.0	El compromiso institucional para el logro de la misión, debe ser compartido y claramente definido para que las partes actúen permanentemente en su búsqueda, y en ella se explícita el compromiso institucional con la calidad.





2	Proyecto Institucional	3.0	El PEI es el pilar que evidencia el plan de trabajo, la estructura organizacional, los mecanismos de administración y de gestión, soportado en los procesos misionales (academia, investigación e interacción) en la búsqueda y compromiso de la formación integral con la participación de docentes, administrativos, estudiantes en miras de las necesidades de su entorno basado en su experiencia.
3		2.0	Para evolucionar a la par con las necesidades y avances del medio externo y de la profesión, es necesaria la retroalimentación y mejoramiento continuo de los programas de la institución y de la comunidad académica. Por ende el PEP se considera como un instrumento de acción para asegurar y consolidar el crecimiento y desarrollo del programa, y a su vez, se debe apropiar, a toda la comunidad, este proyecto como una directriz general de las diferentes pretensiones que se plantean.
4		2.0	Imprescindible tener información sobre la realidad social y económica del entorno nacional, regional y local y de la juridicidad de su actividad, con el objeto de responder a las necesidades del medio mediante sus procesos de formación.
5	FACTOR 2 ESTUDIANTES	3,0	Se dio esta ponderación, partiendo de la constitución, el derecho al estudio. En el programa de Ingeniería de Alimentos se requiere como único requisito de ingreso las pruebas de ICFES, permitiendo el acceso al programa a todo individuo con estudios secundarios.
6		2,0	El número de estudiantes admitidos es relativo a la demanda, y por lo general, la Universidad dentro de su planeación e infraestructura, indica el número de estudiantes mínimo para su apertura. En relación a la calidad de los estudiantes, el programa considera que las bases afianzadas en la secundaria, son importantes (matemáticas, física e idioma inglés), mas no es un parámetro a contemplar en la admisión, ya que la educación superior es un derecho contemplado en la constitución.
7		2,0	Si bien la constitución establece el derecho a la educación, existen factores que inciden en la permanencia del estudiante en la institución, los cuales suelen ser ajenos a esta (problemática económica familiar, rendimiento académico entre otros), en donde la Universidad busca alternativas para evitar esta deserción (valor de la matrícula fraccionada, becas, estímulos entre otros), que sin embargo, en algunos casos, no puede ser evitada.
8		2,5	En cumplimiento de la misión, la Universidad debe ofrecer una formación integral al estudiante del programa de Ingeniería de Alimentos, por tal motivo se desarrollan actividades que fomentan la formación de un profesional con diferentes actitudes y aptitudes permitiéndole enfrentarse al medio que lo rodea de una forma racional, pacífica, responsable y respetuoso con el medio ambiente.
9		3,0	Se le dio esta ponderación, ya que al existir un reglamento actualizado, en el que el estudiante tiene participación, acorde a las normativas nacionales.





				leyes y decretos reglamentarios, permite al estudiante tener una orientación de forma clara y transparente sobre su permanencia en la Institución, así como también, su actuar dentro de ella como son, sus deberes y derechos.
10	FACTOR 3 PROFESORES	Selección y vinculación	2.0	La calidad de un programa incide en una buena selección y vinculación del servicio docente que existe para el desarrollo de las actividades académicas, y en la formación integral de un individuo.
11		Estatuto profesoral	1.5	Los deberes y derechos que rigen las relaciones de los profesores con la Institución, contribuyen a la calidad del programa, que se acrecientan si ésta última propende por el desarrollo de las capacidades, la estabilidad y crecimiento personal y profesional de sus profesores.
12		Número, dedicación y nivel de formación de los profesores	4.5	Esta característica es muy importante ya que la calidad de un programa recae en la formación y número de sus profesores en el que el nivel de formación y la motivación de los docentes para desarrollar acciones de investigación, docencia y extensión son considerados pilares fundamentales en el que hacer universitario.
13		Desarrollo profesoral	2.0	No se concibe en una institución académica-formativa la calidad de un personal docente sin políticas de formación, capacitación y actualización a éste que repercutirán en el enriquecimiento de la calidad del programa académico.
14		Interacción con las comunidades académicas	0.5	Los profesores deben interactuar con comunidades académicas para intercambiar ideas y mantenerse al día en las tendencias.
15		Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	0.5	Existe una normativa nacional que facilita evidenciar los resultados de su aplicabilidad y al interior de la Universidad se dan los espacios para desarrollarse.
16		Producción del material docente	1.0	La Universidad posee políticas establecidas las cuales están adheridas a las políticas nacionales, permitiéndole a los docentes producir materiales que sirven de apoyo para el desarrollo de las actividades académicas docentes en el programa.
17		Remuneración por méritos	0.5	La Institución se rige por los lineamientos nacionales de educación superior, aspecto que influye en el reconocimiento de las actividades académicas de los docentes en el programa.
18	FACTOR 4 PROCESOS ACADÉMICOS	Integralidad del Currículo	3,0	Teniendo en cuenta la madurez del programa y la importancia del currículo para la formación con calidad de los profesionales; continuamente se hace una revisión y actualización del plan de estudios que corresponda a las necesidades y tendencias actuales de la ciencia y tecnología de alimentos. La ponderación asignada corresponde a que esta característica es el eje direccional, a partir del cual se planifica y se potencializa el impacto del programa y la contribución de la educación pública el mejoramiento de las condiciones de calidad de vida del sector agroalimentario.





19	Flexibilidad del Currículo	2,0	Se asignó esta ponderación teniendo en cuenta que la flexibilidad del currículo dentro del proceso enseñanza aprendizaje, debe permitir la diversidad de competencias en lo social y cultural, así como la movilidad y actualización del currículo acorde a las necesidades y tendencias del sector agroalimentario, donde se consideran áreas fundamentales para dar cumplimiento a los objetivos del PEP y PEI en aras del desarrollo formativo de los estudiantes.
20	Interdisciplinariad	2,0	La institución enmarca lineamientos curriculares que propendan por la interacción con otras disciplinas, el currículo del programa Ingeniería de Alimentos promueve estas actividades de manera permanente por lo que se asignó esta valoración.
21	Relaciones Nacionales e Internacionales	1,5	El continuo mejoramiento del programa permite la formación de profesionales idóneos capaces de interactuar con otras comunidades, promoviendo la cooperación tanto a nivel regional, nacional como internacional, acorde a las necesidades del contexto.
22	Metodologías de la Enseñanza	2,0	Los procesos pedagógicos desarrollados en el aula de clase son relevantes e importantes en la formación de los profesionales de tal manera que redundan en la eficacia del proceso enseñanza aprendizaje y el logro de los objetivos del programa.
23	Sistema Evaluación de Estudiantes	2,0	Partiendo de la importancia que tiene el proceso de evaluación del conocimiento adquirido por los estudiantes con miras a medir el logro de los objetivos de asignaturas, el programa Ingeniería de alimentos cuenta con un sistema de evaluación flexible entre el docente y el estudiante, que permite su retroalimentación para la mejora continua del proceso, manteniendo esta puntuación.
24	Trabajos de los Estudiantes	1,2	Partiendo del concepto de crédito, se consideró de vital importancia el trabajo independiente por parte del estudiante, donde afianzan sus conocimientos y el desarrollo de competencias acorde a las necesidades del entorno en el sector alimentario.
25	Autoevaluación y Autorregulación del Programa	2,0	Tanto para la institución como para el programa la mejora continua de sus procesos es de vital importancia para estar acorde a las necesidades del contexto, de tal manera que permanentemente se está evaluando el logro de los objetivos del programa con la participación activa de los profesores, estudiantes y egresados, considerando la pertinencia del programa para la sociedad.
26	Formación para la Investigación	2,0	Se mantuvo esta valoración debido a que se tiene la cultura investigativa al interior del programa, fomentada a través de los proyectos de aula, grupos líneas y semilleros de investigación, desarrollada en cada asignatura impartida por los docentes adscritos al programa, de igual manera, mediante la elaboración y ejecución del trabajo de grado en las diferentes modalidades para optar el título de Ingeniero de Alimentos, se desarrolla un pensamiento crítico y objetivo, encaminado a la solución de problemas del sector alimentario en la región y el país.





		Compromiso con la Investigación	1,5	Se incremento su valoración debido a la importancia que tiene el componente investigativo dentro de la estructura curricular del programa- Este compromiso se ve evidenciado a través de las prácticas pedagógicas que realiza el docente, el desarrollo de la cátedra de Seminario de Investigación en Alimentos, la inclusión de los estudiantes en los proyectos de investigación aprobados a los docentes investigadores, el desarrollo de trabajo de grado en las opciones de Proyecto de Investigación o Pasantía de Investigación y en la participación de los mismos en los semilleros.
	28	Extensión ó Proyección Social	1,2	A lo largo de la existencia del programa se han venido desarrollando actividades de extensión con la comunidad a nivel regional y nacional mediante el trabajo social y otras actividades donde se involucra la comunidad con el que hacer del ingeniero de alimentos, aspecto que es tenido en cuenta en las modificaciones de la malla curricular.
	29	Recursos Bibliográficos	1,2	Los recursos bibliográficos tales como libros, revistas y bases de datos a los que tienen acceso los estudiantes del programa permiten desarrollar las competencias académicas, investigativas y de proyección social necesarias para desempeñarse acorde al entorno.
	30	Recursos Informáticos y de Comunicación	1,4	Al incorporar las nuevas tecnologías de la informática y la comunicación en el aula de clase como estrategias didácticas que facilitan el proceso enseñanza aprendizaje acorde a las tendencias de la educación a nivel nacional e internacional, permiten que los profesionales formados sean competentes en su que hacer.
	31	Recursos de Apoyo Docente	2,0	El saber hacer como profesional es fundamental para que nuestros profesionales sean competitivos en el mercado laboral, por lo que un alto componente práctico apoyado con ayudas didácticas es involucrado en las diferentes asignaturas impartidas durante su formación académica.
	32	FACTOR 5 BIENESTAR INSTITUCIONAL  Bienestar Universitario Institucional	8,0	Este factor abarca aspectos relacionados con el clima organizacional y el ambiente de trabajo universitario en la prestación de servicios mediante la ejecución de planes y programas de bienestar. La ponderación asignada corresponde a la importancia que esta característica tiene en el desarrollo exitoso y de alta calidad del proyecto educativo institucional, partiendo de que las relaciones interpersonales y la convivencia del personal administrativo, docente y estudiantil al interior de cada programa son vitales para la puesta en marcha y culminación eficaz, eficiente y efectiva de todos y cada uno de los procesos que se ejecutan en la Universidad de Pamplona.
	33	FACTOR 6 ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y DEL PROGRAMA  Organización, Administración y del Programa	2,5	La designación del valor a esta característica es debido a la importancia que tiene para el programa la organización, administración y gestión que permite proyectarlo en el contexto del sector alimentario como un programa de alta calidad





34	GESTION.	Sistemas de Comunicación e Información	2.5	La comunicación es un factor importante para garantizar la eficacia y eficiencia de las actividades desarrolladas al interior del programa y la institución por lo que se le asignó esta valoración.
35		Dirección del Programa	2.5	El sentido de pertenencia, pertinencia y la gestión de las directivas del programa son de gran importancia para poder dar cumplimiento a la misión y visión tanto del programa como de la institución.
36		Promoción del Programa	2.5	Es de vital importancia para el programa como para la institución la definición de políticas de promoción que permitan difundir los diferentes programas ofertados por la institución, en especial el programa de Ingeniería de alimentos como un programa que cuenta con la Acreditación de Alta Calidad.
37	FACTOR 7 EGRESADOS SE IMPACTO SOBRE EL MEDIO	Influencia del Programa en el Medio	4.0	Las necesidades regionales, nacionales e internacionales requieren de políticas y criterios, que permitan dar solución a las problemáticas actuales a través de proyectos y de esta manera ejercer una influencia positiva sobre el entorno.
38		Seguimiento de los Egresados	4.0	Para la institución y el programa de Ingeniería de Alimentos es de gran importancia conocer la correspondencia de las actividades realizadas por sus egresados y su ubicación de acuerdo a los propósitos establecidos.
39		Impacto de los egresados en el medio social y académico	4.0	El reconocimiento de los egresados de Ingeniería de Alimentos por la calidad de formación recibida y su desempeño profesional permiten evidenciar la reafirmación del programa y su impacto a nivel local, regional, nacional e internacional.
40	FACTOR 8 RECURSOS FISICOS Y FINANCIEROS	Recursos Físicos	3.0	La planta física se utiliza adecuadamente para actividades académicas, de proyección social y de investigación de tipo formativo, propiamente dicha y de docencia. El programa posee una gama de cátedras que requieren de espacios especiales para ejecutarlas que permitan el desarrollo de competencias y habilidades como profesionales en el área de alimentos.
41		Presupuesto del Programa	4.0	La Universidad dispone de un marco de políticas institucionales Para la asignación de los recursos suficientes para el desarrollo normal de las actividades académicas, de investigación y proyección social en el programa Para la evaluación y seguimiento de las actividades inherentes, se cuenta con indicadores de gestión que soporten el diseño, elaboración y ejecución del presupuesto a nivel general, por facultades y por departamentos.
42		Administración de Recursos	3.0	La administración adecuada de los recursos es fundamental para el eficiente desarrollo del programa, en cumplimiento de los estándares nacionales e internacionales, para ello se dispone de planes operativos para la ejecución de las actividades que orientan la docencia, investigación y proyección social con criterios de productividad en el gasto de los recursos asignados por la Institución para el cumplimiento del PEI.



### **3.5 Modelo de valoración del grado de cumplimiento de características y factores asociados al proceso de autoevaluación**

El modelo de Autoevaluación con fines de acreditación del programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con un total de 42 características según lo estipulado en el CNA, Lineamientos para “*La Acreditación de programas de pregrado del año 2006*” las cuales se ponderaron usando las siguientes escalas numéricas:

**Tabla 8.** Escala cualitativa del grado de cumplimiento del proceso de autoevaluación

GRADO DE CUMPLIMIENTO	VALOR
Se cumple plenamente	A
Se cumple en alto grado	B
Se cumple aceptablemente	C
Se cumple insatisfactoriamente	D
No se cumple	E

La asignación de puntos a cada característica, se realiza a través de la valoración porcentual obtenida al aplicar los instrumentos elaborados para la recolección de la información

**Tabla 9.** Relación de la asignación de puntuación en la valoración porcentual obtenida.

GRADO DE CUMPLIMIENTO	RELACIÓN CON EL RANGO IDEAL
Se cumple plenamente	[91% - 100%]
Se cumple en alto grado	[81% - 90%]
Se cumple aceptablemente	[71% - 80%]
Se cumple insatisfactoriamente	[61% - 70%]
No se cumple	[0% - 60%]

### **3.7 POBLACIÓN**

La población objeto de estudio está conformada por estudiantes, egresados, empleados, docentes, directivos y administrativos del Programa de Ingeniería de Alimentos. Los empleadores pertenecen a organizaciones de tipo oficial o privado con las cuales el programa ha tenido vínculos a través de convenios institucionales. Para la presente Autoevaluación se tomó la población estudiantil existente inscrita en el plan estudio vigente (plan de estudios 2006).





En lo referente a los docentes se tuvo en cuenta la totalidad de los: tiempo completo, docentes tiempo completo ocasional, docente hora cátedra adscritos al Departamento de Alimentos como a los docentes de otras Facultades que imparten cátedra de servicio al Departamento de Alimentos, igualmente a los empleados y directivos del mismo. En el caso de los egresados se le aplico la encuesta al 50% y para los empleadores, se entrevistaron los representantes de algunas empresas donde se encuentran vinculados egresados del programa.

En la sección de este documento dedicada al análisis y presentación de los resultados de la autoevaluación, se asigna un valor a cada característica en correspondencia con su grado de cumplimiento. Posteriormente se emite un juicio valorativo del factor, teniendo en cuenta los criterios anteriormente mencionados y establecidos para evaluar el grado de cumplimiento.





## **CAPITULO 4**

### **INFORME POR FACTOR**





## FACTOR 1

### CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA MISIÓN Y AL PROYECTO INSTITUCIONAL.

Está conformado por cuatro características, cada una de ellas con su respectivo valor:

1. Misión Institucional (3.0)
2. Proyecto Institucional (3.0)
3. Proyecto Educativo del Programa (2.0)
4. Relevancia Académica y Pertinencia Social del Programa (2.0)

#### **CARACTERÍSTICA 1: Misión Institucional**

La institución tiene la misión claramente formulada; ésta corresponde a la naturaleza de la institución y es de dominio público. Dicha misión se expresa en los objetivos, en los procesos académicos, administrativos y en logros de los objetivos del programa. En ella se explícita el compromiso institucional con la calidad y con los principios y objetivos establecidos por la ley y referentes universales para la Educación Superior.

#### **Documentos institucionales donde se expresa la misión de la institución.**

La Universidad de Pamplona plasma su filosofía institucional en el Proyecto Educativo Institucional (Anexo 1.1). El fundamento de la propuesta se refleja en su Visión: “*La Universidad de Pamplona al finalizar la primera década del siglo XXI deberá ser el primer Centro de Educación Superior del Oriente Colombiano*” y su Misión: “*Formar profesionales integrales que sean agentes generadores de cambio, promotores de paz, la dignidad humana y el desarrollo nacional*”.

La Universidad de Pamplona integra las funciones misionales de formación, investigación, proyección social y producción, permitiendo de esta manera reflejar la relación entre la misión y la naturaleza y el contexto de la institución. Para cumplir estas funciones la institución ha establecido como prioridad:

- Ofrecer formación superior de pregrado, postgrado, educación continuada formal y no formal.
- Ofrecer nuevas opciones de formación profesional en los campos de la ciencia, la tecnología, las artes y las humanidades.
- Cualificar su experiencia pedagógica para avanzar de manera pertinente en la investigación, formación y proyección social.
- Orientar sus estrategias de desarrollo hacia la creación de condiciones básicas para que a través de la investigación la Universidad sea creadora de nuevos conocimientos.





- Convertir a la Universidad de Pamplona en una instancia de debates racionales para construir el saber científico, tecnológico y humanístico.
- Evaluar permanentemente el desarrollo institucional.
- Propiciar la integración institucional, nacional e internacional.
- Promover y fomentar el desarrollo de la educación ambiental, la cultura de la recreación el deporte y el uso del tiempo libre.
- Contribuir a la conservación, estudio y desarrollo del patrimonio cultural y artístico de la ciudad, de la región y del país.

La Universidad de Pamplona entre sus prioridades esta en fomentar y divulgar las políticas institucionales, entre ellas, la misión de la Universidad, por medio de constantes actividades de interacción y conformación de grupos de reflexión entre las directivas, los docentes y la comunidad universitaria, actividades tales como jornadas de reflexión inter-semestrales, diplomados de formación, eventos académicos, reunión de docentes, entre otros.

Por otra parte, la Universidad de Pamplona dispone de mecanismos para la difusión y discusión de la Misión institucional por parte de la comunidad académica tales como: la Página Web Institucional ([www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)), la emisora cultural, boletines, periódicos, prensa, eventos académicos y papelería de uso general en la Universidad y el mismo Sistema Integrado de Gestión de la Calidad (SIGC), en el cual se plasma todos los procesos de gestión de calidad permitiendo a la comunidad en general tener conocimiento de dichos procesos.

Para el logro de su misión el programa Ingeniería de Alimentos integra las funciones misionales de formación, investigación y proyección social de la misma manera como está plasmado en la misión institucional. De igual forma, el Programa se enmarca dentro de las políticas promovidas por el Gobierno Nacional en lo referente al proyecto del Ministerio de Educación para el desarrollo científico técnico del país.

Dentro de las políticas del programa aparece el aseguramiento de la calidad y los procesos de autoevaluación como mecanismo permanente de confrontación entre la Misión y el cumplimiento de sus propósitos. Dichos procesos al interior del programa han generado una dinámica que permite establecer una clara correspondencia entre el contenido de la misión y los logros institucionales.

Como resultado de la encuesta realizada a un grupo de estudiantes, profesores del programa y a un número determinado de trabajadores que hacen parte de él, sobre el sentido que refleja mejor la Misión institucional.

El 79.7% de los encuestados enunciaron que el sentido que mejor refleja la Misión de la Universidad es: “*La formación de profesionales integrales que sean agentes generadores de cambio, promotores de la paz, la dignidad humana y el desarrollo nacional*”. Permitiendo deducir un alto conocimiento por parte de los encuestados de la Misión institucional.





## Grado de correspondencia entre el contenido de la misión y los objetivos del Programa Académico.

En la tabla 1.1 Se incluye el resultado del análisis para establecer el grado de correspondencia entre el contenido de la misión y los objetivos del Programa Académico.

**Tabla 1.1.** Comparativo entre la Misión Institucional y los objetivos Programa Ingeniería de Alimentos

MISIÓN INSTITUCIONAL	OBJETIVOS DEL PROGRAMA
Formación integral	Crear escenarios que faciliten la interacción del estudiante con los sectores productivos, investigativos y de extensión que contribuyan a su formación integral.
Formar ciudadanos útiles a la sociedad	Formar profesionales éticos, autónomos, críticos, productivos capaces de impactar su entorno con conocimientos científicos, tecnológicos e investigativos que generen competitividad en el sector agroalimentario respetuoso con el medio ambiente.
Agentes generadores de cambio, promotores de la paz y la dignidad humana	Estimular en el estudiante su capacidad creativa para que pueda ser agente innovador de nuevas tecnologías y sistemas productivos
Aportar soluciones a los problemas regionales	Diseñar currículos flexibles e innovadores para contribuir a la formación efectiva acorde con la tendencia y necesidades del sector.
Generar conocimientos	Propiciar mecanismos y escenarios que le permitan al estudiante adquirir conocimientos sobre la realidad sector de alimentos, económico, social y política de la región y el país.

Como se observa en la tabla anterior existe una alta correspondencia entre la Misión institucional y los objetivos del programa Ingeniería de alimentos.

### Porcentaje de directivos, profesores, personal administrativo, estudiantes y egresados que entienden el sentido de la misión y la comparten

La proporción en porcentajes de directivos, profesores, personal administrativo, estudiantes y egresados que entienden el sentido de la misión y la comparten se muestra en la Tabla 1.2.



**Tabla 1.2.** Entendimiento de la Misión Institucional

ESTAMENTO	ENTIENDEN LA MISIÓN			COMPARTEN LA MISIÓN		
	Total	Parcial	No	Total	Parcial	No
Administrativo	77	23	---	64	33	3
Docente	95	5	---	96	4	---
Estudiante	46	40	14	18	66	16
Egresado	58	36	6	55	34	11

Como se puede observar en la tabla 1.2 de la comunidad académica, los docentes son los que mejor entienden y comparten la Misión institucional seguido del Estamento Administrativo y egresados, siendo los estudiantes la población que en menor porcentaje la entiende y la comparte.

**Tabla 1.3.** Valoración de la característica: Misión Institucional

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos Institucionales en los que se expresa la misión de la institución	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Existencia y utilización de medios para difundir la misión institucional	Cumple Plenamente ( A )	96
3	Grado de correspondencia entre el contenido de la misión y los objetivos del programa académico	En Alto grado ( B )	86
4	Porcentaje de directivos, profesores, personal administrativo, estudiantes y egresados que entienden el sentido de la misión y la comparten	En Alto grado ( B )	89
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>93</b>

**Tabla 1.4.** Resumen característica: Misión Institucional

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3.0	2.79	Cumple Plenamente ( A )	93

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 1: Misión Institucional

La misión de la Universidad de Pamplona concuerda plenamente con los principios de la Educación Superior del país y sirve de base para orientar las funciones





básicas de docencia, investigación y proyección del Programa. Tanto los profesores, estudiantes, administrativos como los egresados manifiestan tener conocimiento y comprensión de la misión institucional, lo cual es producto de los esfuerzos de la Universidad y del Programa para difundirla entre la comunidad universitaria, alcanzando un grado de cumplimiento “*Plenamente (A)*” con un 93 %.

## CARACTERÍSTICA 2: Proyecto Institucional

El proyecto institucional orienta el proceso educativo, la administración y la gestión de los Programas y sirve como referencia fundamental en los procesos de toma de decisiones sobre la gestión del currículo, de la docencia, de la investigación, de la internacionalización, de la extensión o proyección social y del bienestar institucional. El Proyecto Educativo Institucional de la Universidad de Pamplona, PEI, se constituye en el eje orientador de todos los procesos universitarios, que junto con el Plan de Desarrollo, el Estatuto General, los Estatutos docente, administrativo y estudiantil, contienen los lineamientos necesarios para la toma de decisiones en todas las áreas de acción de la institución.

### **Existencia y aplicación de políticas institucionales para orientar las acciones y decisiones del Programa académico en las funciones sustantivas y áreas estratégicas de la institución.**

La Universidad en el desarrollo de su Proyecto Educativo Institucional (PEI), (Anexo 1.1) resalta las diferentes políticas que permiten promover y estimular la docencia, investigación, extensión, proyección social y bienestar de la comunidad universitaria. La Institución cumple su histórica misión de formación e investigación con un marcado énfasis en el servicio social el cual se intenta consolidar en su proyecto educativo institucional. Es por esto que tal proyecto recibe expresión en la transformación de sus Estructuras Administrativas, Académicas, Curriculares e Investigativas, a partir de las cuales define sus estrategias de trabajo y sus compromisos con la sociedad.

La modernización académica y curricular de la Universidad debe estar orientada por los compromisos que se derivan de su misión y visión. El programa garantiza una formación en los conocimientos, métodos y principios básicos de la profesión respectiva y está orientado por modalidades pedagógicas que favorecen la interacción, el aprendizaje socializado y la autonomía del estudiante. En este sentido el programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona está apoyado por una infraestructura básica en lo que se refiere a la bibliografía, laboratorios, servicios de información y comunicación eficientes y actualizadas. La formación incorpora la investigación como una de sus modalidades básicas que favorecen la actitud crítica, analítica y creativa de los estudiantes.





La Universidad de Pamplona, en su plan de desarrollo aprobado según Acuerdo 131 del 12 de diciembre de 2002, (Anexo1.2) definió cinco sectores estratégicos de desarrollo institucional y acogiendo las recomendaciones de la Misión para la modernización de las universidades públicas a saber:

- Desarrollo científico, tecnológico, humanístico, cultural y artístico.
- Desarrollo del talento humano, de la cultura organizacional y del bienestar universitario.
- Modernización institucional.
- Proyección de la Universidad a la comunidad regional, nacional e internacional.
- Fortalecimiento de la autonomía financiera (Anexo1.2, Plan de Desarrollo Universidad de Pamplona.)
- Para la materialización del Plan la Universidad definió y está desarrollando las siguientes macropolíticas:
  - Acreditación y aseguramiento de la calidad
  - Campus inteligente
  - Formación doctoral
  - Plataforma Siglo XXI

El Proyecto Educativo Institucional de la Universidad de Pamplona define claramente las orientaciones para la toma de decisiones en el campo de la docencia, investigación, proyección social y bienestar institucional (Anexo1.1 Cap. I.).

Los criterios para la asignación de la Responsabilidad Académica, Investigativa, Administrativa y de Interacción Social, de los profesores de la Universidad de Pamplona, se orientan y se plasman en el Acuerdo 107 del 16 de Agosto de 2005 (Anexo1.3).

En cuanto al manejo presupuestal, la Dirección Administrativa proporciona, anualmente, a todas las Unidades que conforman la Universidad, unas directrices claras para la elaboración y manejo del presupuesto, que permiten tener una gestión unificada y racional de las inversiones y egresos en cada Unidad.

Existen criterios claramente formulados para los procesos de toma de decisión, sobre cargos, responsabilidades y procedimientos en los diferentes Programas, las cuales aparecen oficializadas en los diferentes acuerdos estructurados en el mismo (Anexo 1.4), Acuerdo N° 027 del 25 Abril de 2002 por el cual se expide el Estatuto General de la Universidad de Pamplona, Acuerdo N° 041 del 25 de Julio de 2002, (Anexo 1.5) por el cual se establece la Organización y Estructura Curricular de la Universidad de Pamplona; que mediante el Acuerdo N° 106 del 16 de Agosto del 2005 (Anexo 1.6) le fue modificado el Artículo Décimo Tercero, donde se define el número de créditos que deben tener los planes de estudio de los programas académicos ofrecidos por la Universidad.





Con relación a la reglamentación y evaluación de estudiantes, profesores y personal administrativo, la Universidad define:

El acuerdo N°. 027 del 25 de Abril de 2002 (Anexo1.4) por el cual se establece el Estatuto General de la Universidad de Pamplona, en sus Artículos 65, 66 y 76 expresa; que el estatuto docente, el reglamento estudiantil y el estatuto del personal administrativo, deben establecer un sistema de evaluación de desempeño y además reglamentar un conjunto de criterios cuantitativos, cualitativos. Así como mecanismos que permitan determinar la contribución de cada uno de ellos en el balance de la evaluación y propiciar los ajustes cuando estos sean necesarios.

En relación con la evaluación de estudiantes la Universidad tiene establecido un sistema de evaluación de la calidad del aprendizaje que permita una mayor racionalización del tiempo del estudiante de la Universidad de Pamplona de los programas de pregrado y cumplir con la presentación de dichas pruebas, y lo reglamento a través del acuerdo N° 096 del 16 de agosto de 2005 (Anexo1.7).

Para el aspecto de evaluación docente la Universidad de Pamplona basado en el Decreto Ley 1279 de Junio 19 de 2002, a través del Honorable Consejo Superior Universitario expide el Acuerdo N° 130 del 12 de diciembre de 2002 (Anexo1.8) relacionado como el estatuto del profesor Universitario de la Universidad de Pamplona, el cual en su capítulo 8 establece la evaluación de los docentes y a través del Acuerdo N° 134 del 05 de diciembre del 2003 (Anexo1.9) reglamenta específicamente el sistema de evaluación del profesor Universitario de la Universidad de Pamplona.

La evaluación docente se realiza al final de cada semestre según lo pactado en el calendario académico; esta evaluación cubre las cuatro (4) áreas básicas en las que el docente puede desempeñarse: Formación, investigación, extensión y académico administrativo. Es realizada a todos los docentes por cuatro (4) estancias: Los estudiantes, los pares o colegas, la autoevaluación y el Director del Departamento al cual se encuentran adscritos de una manera imparcial, ecuánime, con criterio y objetividad.

La Universidad cuenta con directrices que orientan la gestión y facilitan la toma de decisiones en cuanto a la investigación, la consultoría y asesoría, la responsabilidad social universitaria e internacionalización. Como se ha afirmado en el Proyecto Educativo Institucional, la Universidad concibe sus programas académicos, sus actividades de proyección social y el desarrollo de la investigación, basados en las necesidades socioeconómicas, científicas, técnicas, tecnológicas y humanísticas del Departamento, la región fronteriza Colombo – Venezolana y el país.

La Universidad también propicia el conocimiento y el estudio permanente de los requerimientos nacionales e internacionales de formación de talento humano, para mantenerse a la vanguardia de los desafíos que plantea el mundo postmoderno. Así





mismo perfecciona las estrategias de difusión de su quehacer, para que los efectos sociales de sus programas impacten realmente las comunidades que busca influenciar.

La preocupación por fortalecer las relaciones internacionales e interinstitucionales con los distintos agentes de los órdenes nacional, iberoamericano y mundial, mostrará un efectivo interés de la institución por incidir en los hechos de la colectividad. La institución está al servicio de la formación de estudiantes conocedores de su entorno, comprometidos con su acontecer y propósitos en el planteamiento de soluciones viables y estables para lograr niveles adecuados de desarrollo económico y social.

La coherencia entre el PEP (Anexo1.10) con el proyecto educativo institucional (PEI) es importante debido a que permite evidenciar el cumplimiento de los procesos misionales al interior de la Universidad.

De las personas encuestadas el 92,3%, están de acuerdo con que el proyecto educativo del programa es coherente con el proyecto educativo de la Universidad de Pamplona, permitiendo concluir que la comunidad universitaria conoce los proyectos y a su vez comparte los principios de cada uno de ellos como fortaleza del programa.

### **Existencia y aplicación de criterios y orientaciones definidos para adelantar los procesos de autoevaluación y autorregulación de los Programas académicos.**

Para responder a su compromiso con el ejercicio responsable de la autonomía y la autorregulación y el mejoramiento continuo como elementos fundamentales del aseguramiento de la calidad académica institucional y de sus programas, la Universidad de Pamplona acoge como principios del Plan los criterios definidos por el Sistema Nacional de Acreditación a saber: Universalidad; Integridad; Equidad; Idoneidad; Responsabilidad; Coherencia; Transparencia; Pertinencia; Eficacia; Eficiencia.

La Universidad de Pamplona se compromete con la calidad desde su plan de desarrollo donde manifiesta sus principios asociados (Anexo1.2). Además el mismo plan de desarrollo contempla las macropolíticas de la Universidad donde resalta como primera macro política la acreditación y aseguramiento de la calidad que a continuación se presenta.

### **Acreditación y Aseguramiento de la Calidad**

No es difícil explicar y justificar la importancia de un distintivo de calidad de la educación superior. De hecho, la mayoría de los países lo tiene y se llama Acreditación. Sin embargo, los procesos de Autoevaluación y Acreditación que no se articulen con procesos de mejoramiento y aseguramiento de la calidad, pierden





ellos mismos credibilidad y generan rechazo por parte de los miembros de las comunidades académicas y científicas, y de los docentes y estudiantes, convirtiéndose estos procesos en un ejercicio costoso, ineficiente y exclusivamente protocolario. A la vez, proceso de mejoramiento que no se estructure, que no se dote de las condiciones necesarias para su concreción, puede reducirse a una sumatoria de acciones aisladas que no logren evaluarse y sistematizarse para conocer su impacto sobre los aspectos problemáticos o de mantenimiento a los cuales apuntan, convirtiéndose así en carentes de sentido.

Consecuentemente con esta visión, la Universidad ha tratado de responder a la pregunta: ¿y después de la Autoevaluación y la Acreditación, qué sigue? Sigue el fomento de la calidad, el incremento de la eficiencia, la evolución de los comités de auto evaluación y acreditación hacia su conversión en primera instancia en comités de planeación, y en última instancia en comités de aseguramiento de la calidad académica de los programas, como instancias competentes para el monitoreo, seguimiento, control y evaluación de los planes de consolidación de las fortalezas del programa, así como también de los planes diseñados para lograr el mejoramiento de los puntos señalados como débiles y la sistematización de las experiencias significativas del programa y su capacidad de innovar. Sigue el cultivo de la cultura de la evaluación continua y de la responsabilidad de los agentes institucionales con las Acciones de la Universidad para el logro de la realización de su misión y objetivos.

Las acciones mejoradoras propuestas en el último capítulo del informe de auto evaluación, por parte de los programas, son elementos "semillas" para la estructuración de las estrategias para el mejoramiento. Estas propuestas deben ser validadas por las audiencias de cada programa a través de los talleres, grupos focales, entre otros, desarrollados como momentos para la devolución sistemática de información; por los pares académicos externos - pares asignados por el comité central de auto evaluación, y por los pares asignados por el Consejo Nacional de Acreditación - CNA para la evaluación externa del programa. Tomando estas acciones, previamente priorizadas como punto de partida, cada dependencia diseña, mediante un plan de desarrollo, las estrategias para el mejoramiento del programa. Como plan, determina metas, calcula recursos, fija tiempos, asigna responsabilidades y debe definir indicadores o estándares de logro; en coordinación con la Vicerrectoría Académica asigna los recursos y ejecuta el plan.

El Comité de Planeación o el mismo Comité de Autoevaluación, según el criterio de los consejos de facultad y departamentos, monitorea al Plan, asesora la toma de decisiones para la introducción oportuna de correctivos y asegura el éxito del plan y el mejoramiento de la calidad del Programa.

Para completar este proceso y perfeccionar la formación de la "masa crítica" institucional capaz de la evaluación de los programas y de la planeación y el monitoreo de las estrategias de mejoramiento, la Vicerrectoría Académica se compromete con el desarrollo de un proceso de capacitación que oriente el diseño





de tales estrategias y con el mantenimiento de la asesoría permanente, mediante un equipo de expertos, a las dependencias y a sus comités asesores.

Para lo cual asigno un responsable de coordinar y organizar el proceso de autoevaluación y acreditación de los diferentes programas, apoyándose en la plataforma tecnológica diseñando un modelo SAAI (Sistema de Autoevaluación y Acreditación Institucional), estableciendo criterios para los procesos de Autoevaluación y autorregulación de los programas académicos en la institución.

**Tabla 1.5.** Valoración de la característica: Proyecto Institucional

Indicador	Descripción	Cumplimiento	%
1	Existencia y aplicación de políticas Institucionales para orientar las acciones y decisiones del programa académico en las funciones sustantivas y áreas estratégicas de la institución	En Alto grado ( B )	88
2	Existencia y aplicación de criterios y orientaciones definidas para adelantar los procesos de Autoevaluación y autorregulación de los programas académicos.	Aceptablemente ( C )	74
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>81</b>

**Tabla 1.6.** Resumen de la característica Proyecto Institucional

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3.0	2.43	En alto grado (B)	81

## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 2: Proyecto Institucional

La institución cuenta con lineamientos y orientaciones teóricas y metodológicas necesarias para la evaluación, estructuración y administración de los Programas Académicos, esto se evidencia en la documentación del proceso de Gestión Académica dentro del Sistema Integral de Gestión de la Calidad de la Universidad, de igual forma allí se incluyen los criterios y orientaciones definidas por la institución para adelantar los procesos de Autoevaluación y autorregulación de los programas académicos, alcanzando una valoración de esta característica En Alto grado ( B ) (81%).

## CARACTERÍSTICA 3. Proyecto Educativo del Programa





El Programa ha definido un proyecto educativo coherente con el proyecto institucional, en el cual se señalan los objetivos, los lineamientos básicos del currículo, las metas de desarrollo, las políticas y estrategias de planeación y evaluación en concordancia con el sistema de aseguramiento de la calidad definido desde el Ministerio de Educación. Este documento se ha venido trabajando periódicamente al interior del programa con la participación de los docentes, administrativos y estudiantes con el fin de ir ajustándolo a los constantes cambios que se dan en el contexto de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y así poder formar profesionales que estén acorde con las necesidades de la región y el país.

**Existencia y utilización de estrategias y mecanismos establecidos para la discusión, actualización y difusión del proyecto educativo del Programa académico.**

La decanatura de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura ha venido realizando reuniones orientadas a unificar criterios de formación ingenieril que permitan la movilidad y flexibilidad curricular de estos profesionales sin perder su identidad propia de cada disciplina, aspecto que se ha tenido en cuenta en la actualización permanente del PEP (Anexo 1.10).

El Programa de Ingeniería de Alimentos, ha definido un proyecto educativo coherente con la misión y con el mismo proyecto institucional (PEI – PEP). Con base en ello el programa estableció de acuerdo a su naturaleza los campos de acción del profesional en el área de la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos que respondan a los cambios tecnológicos, científicos, pedagógicos, metodológicos, e investigativos permanentes del sector en su momento histórico.

El Proyecto Educativo del Programa y el Proyecto Institucional logran una identificación estrecha acerca de los temas de formación integral, relación profesor estudiante, compromiso con el entorno, desarrollo del pensamiento crítico.

En el Proyecto Educativo del Programa se establecen los mecanismos para la discusión, actualización y difusión del PEP en la comunidad académica, resaltando las actividades académicas a través de foros y discusiones abiertas entre la comunidad académica en general y el conocimiento de experiencias evaluativas de otras universidades permitiendo visibilizar las funciones orientadoras de docencia, investigación y proyección social. En la responsabilidad académica se evidencia la participación de los docentes en estas funciones. La Universidad cuenta con la página Web Institucional, la emisora universitaria, carteleras, entre otros medios para difundir el Proyecto Educativo del Programa (PEP).

La proyección social y la Internacionalización del Programa se plantean como estrategias en el Proyecto Educativo del Programa, buscando impactar con mayor efectividad a nivel local, regional, nacional e internacional a través de políticas de extensión que garanticen una influencia positiva y den soluciones a problemáticas del sector agroindustrial. Los mecanismos de seguimiento y evaluación del programa, le ha permitido mediante la actualización y fortalecimiento del proceso





de profesionalización, la transferencia tecnológica y científica, la cultura integral y los servicios sociales, facilitando el actuar de los estudiantes y egresados en el contexto del campo de acción.

### **Directivos, profesores y estudiantes que conocen y comparten el sentido del proyecto educativo del Programa.**

Del proceso de autoevaluación sobre el entendimiento del PEP por parte de directivos, profesores y estudiantes que conocen y comparten el sentido del Proyecto Educativo del Programa, se presentan en la Tabla 1.7.

**Tabla 1.7. Entendimiento del Proyecto Educativo del Programa**

ESTAMENTO	CONOCEN EL PEP			COMPARTEN EL PEP		
	Total	Parcial	NO	Total	Parcial	NO
Administrativo	66	16	18	65	32	3
Docente	90	10	---	88	11	1
Estudiante	68	18	14	52	34	14

La tabla 1.7 se puede observar que los docentes son el estamento que conocen y comparten el PEP, mientras que un 84% del estamento administrativo y estudiantil manifiestan conocer total y/o parcialmente el PEP; con la misma tendencia en el porcentaje de entendimiento.

### **Apreciación de directivos, profesores y estudiantes sobre la existencia de espacios institucionales para la discusión y actualización permanente del proyecto educativo del Programa**

Se entiende como espacios institucionales para la discusión del PEP las funciones y actividades desarrolladas por el comité curricular del programa. Para conocer el grado de apreciación de los diferentes estamentos fue aplicada una encuesta para valorar la labor del comité, cuyos resultados se incluyen en la tabla 1.8.

**Tabla 1.8. Valoración porcentual de la apreciación de profesores y estudiantes sobre la labor del Comité curricular del programa**

ESTAMENTO	ENTIENDEN LA LABOR DEL COMITÉ %		
	Total	Parcial	Desconocen
Docente	92	8	0
Estudiante	54	32	14





En la tabla 1.8 se aprecia que el 92% de los profesores tiene una apreciación positiva de la labor del Comité Curricular del Programa; mientras que entre los estudiantes la tendencia es más baja, aunque cuenta con la participación de un representante, algunos estudiantes manifiestan desconocer su existencia y funciones, aspecto que debe ser difundido por quienes los representan de una manera más eficaz, para estimular su participación de una manera más activa.

### Grado de correspondencia entre el Proyecto Educativo del Programa y el Proyecto Institucional

El proyecto educativo del programa se ha discutido en diferentes espacios académicos entre profesores, estudiantes y directivos, permitiendo clarificar las funciones orientadoras de docencia, investigación y proyección social al interior del programa, permitiendo formar profesionales como Ingenieros de Alimentos acorde a las necesidades del contexto.

**Tabla 1.9 Correspondencia entre el PEP y el PEI**

ESTAMENTO	Total %	Parcial %	NO %
Administrativo	90	8	2
Docente	92	8	0
Estudiante	72	22	6

Como se puede observar en la tabla anterior la apreciación de los docentes, administrativos y estudiantes es que existe correspondencia entre el Proyecto Educativo Institucional y el Proyecto Educativo del Programa, tan solo un 8 % de ellos considera que no existe correspondencia.

**Tabla 1.10. Valoración de la característica Proyecto Educativo del Programa**

Indicador	Descripción	Cumplimiento	%
1	Existencia y utilización de estrategias y mecanismos establecidos para la discusión y difusión del proyecto educativo del programa	En Alto grado ( B )	85
2	Porcentaje de directivos, profesores, estudiantes que conocen y comparten el sentido del proyecto educativo del programa	En Alto grado ( B )	84
3	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes sobre la existencia de espacios institucionales para la discusión y actualización permanente del PEP	Aceptablemente ( C )	74
4	Grado de correspondencia entre el proyecto educativo del programa y el	Cumple Plenamente ( A )	92





proyecto institucional		
<b>TOTAL</b>	<b>En Alto grado (B) (B)</b>	<b>84</b>

**Tabla 1.11.** Resumen de la característica Proyecto Educativo del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.0	1.64	En alto grado (B)	84

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 3 Proyecto Educativo del Programa

La institución ha definido claramente los mecanismos y procedimientos para la Autoevaluación y Acreditación institucional ajustados en el marco del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y la plataforma tecnológica con la que cuenta. El Proyecto Educativo del Programa es coherente con el Proyecto Educativo de la Institución, es conocido por los profesores y en gran parte por administrativos y estudiantes. Existen y se utilizan estrategias y mecanismos para la discusión y difusión del proyecto educativo del programa con la participación de docentes y estudiantes, por lo que esta característica alcanzo un alto grado de cumplimiento (84%).

### CARACTERÍSTICA 4: Relevancia Académica y Pertinencia Social del Programa.

El Programa es relevante académicamente y responde a necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales.

**Documentos en los que se evidencie la reflexión y análisis sobre las tendencias y líneas de desarrollo de la disciplina o profesión a nivel local, regional, nacional e internacional.**

La reflexión y análisis sobre las tendencias y líneas de desarrollo de la profesión en los ámbitos local, nacional e internacional, ha sido documentada a través de varios mecanismos, en particular, varios profesores del Programa de Ingeniería de Alimentos, han publicado en varias revistas periódicas los resultados de sus análisis y reflexiones sobre el desarrollo de las investigaciones y las implicaciones que ello tiene para el ejercicio de la profesión del Ingeniero de alimentos.



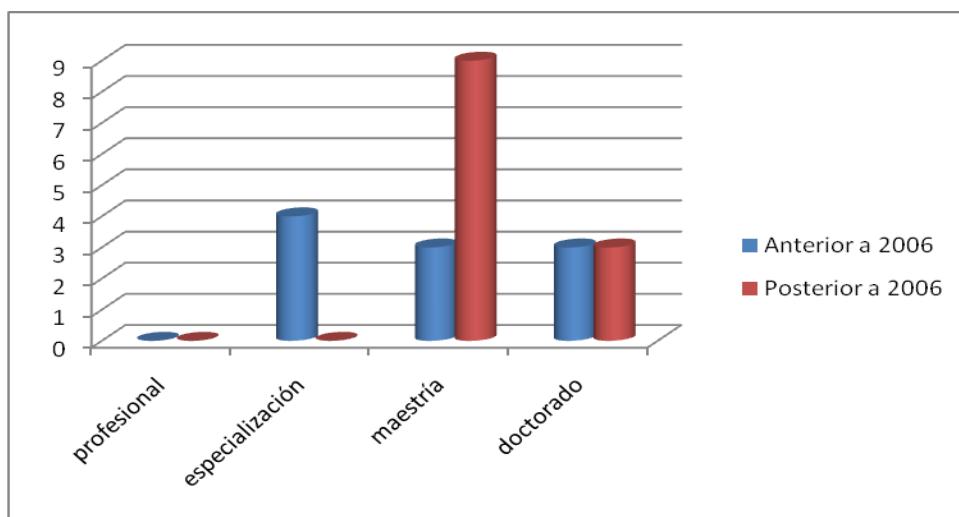
## Número y tipo de actividades del Programa que muestran la relación del plan curricular con las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales.

En cuanto al número y tipo de actividades del Programa que muestran la relación del plan curricular con las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales, se tiene lo siguiente:

### Actividades de investigación

Como puede observarse en la gráfica 1.1 a lo largo del periodo comprendido entre 2006 y 2011 el personal docente del programa se ha formado a nivel de postgrados (Maestría y Doctorado), logrando fortalecer su formación investigativa así: 25% doctores, y 75% maestría.

**Grafico 1.1.** Evolución de la formación a nivel postgrados de los docentes del programa.



En los últimos 5 años (2005 – 2011) se han realizado aproximadamente 197 trabajos de grado, la mayoría de los cuales está relacionados con el estudio y solución de problemas locales, regionales y nacionales (ver característica 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico, Factor 7) en distintos campos de la agroindustria para diferentes sectores como el público, el privado, y el gubernamental.





De otra parte, en el período 2005 - 2010, los profesores del Programa publicaron 49 artículos científicos producto de sus investigaciones en distintos campos del conocimiento, y en los cuales se hacen evidentes los esfuerzos del Programa para estudiar y encontrar soluciones a problemas y necesidades de los ámbitos local, regional y nacional.

### **Actividades de docencia**

La práctica Empresarial o pasantía, mediante la cual los estudiantes de último semestre tienen una aproximación real al ejercicio de la profesión, también se ha constituido en una estrategia fundamental para articular el plan curricular del Programa con las necesidades locales, regionales y nacionales. La práctica se realiza cada semestre, en cada uno de los cuales estudiantes, como mínimo, tienen la oportunidad de actuar directamente en la solución de necesidades y problemas de la región o del área de influencia de institución o empresa que los recibe. Al terminar la práctica el estudiante debe entregar un informe escrito tanto para la entidad en donde actuó como para el Programa, previa socialización de los resultados entre los demás practicantes y estudiantes y Profesores del Programa. De hecho, la práctica industrial también se ha constituido en un mecanismo de proyección social del Programa, en torno a la apreciación sustentada de directivos de empresas públicas o privadas o demás.

### **Apreciación sustentada de directivos de empresas públicas y privadas y demás instancias locales, regionales, nacionales e internacionales sobre la relevancia académica y pertinencia social del programa, y sobre el reconocimiento de sus egresados.**

Instancias locales, regionales, nacionales o internacionales sobre la relevancia académica y pertinencia social del Programa y sobre el reconocimiento de sus egresados, mediante la aplicación de encuestas y entrevistas personales, se pudo establecer que el 57% de los empleadores de los ámbitos local, regional y nacional considera que el Programa Ingeniería de Alimentos cumple con su misión de contribuir a la formación de profesionales con sólida formación científica, técnica, humanística, ética y ambiental. Además, el 72% considera que el Programa responde positivamente a las necesidades del medio y aporta soluciones a los problemas que se presentan. Adicionalmente, el 67% de los encuestados considera bueno o excelente el impacto social de los proyectos ejecutados por el Programa.

En cuanto al desempeño de los egresados del Programa, el 88% de los empleadores lo califica de alto a muy alto, en lo cual destacan: El conocimiento técnico, la responsabilidad, la creatividad, la capacidad de trabajo y el enfoque sistémico que les permite trabajar en equipos interdisciplinarios.

### **Número y tipo de proyectos de carácter social que adelanta el Programa mediante sus funciones de docencia, extensión e investigación**

Con respecto al número y tipo de proyectos de carácter social que adelanta el





Programa se puede apreciar que dentro del reglamento estudiantil de pregrado se contemplan los mecanismos de evaluación y las diferentes opciones que tienen los estudiantes de pregrado para optar su título profesional; a través de los cuales se proyecta el programa INGENIERÍA DE ALIMENTOS hacia la comunidad tanto a nivel regional, Nacional e Internacional. De igual forma la Universidad de Pamplona cuenta con la FINCA VILLA MARINA donde se ofrece una diversidad de servicios a la comunidad académica para que desarrollen actividades académico científicas, recreación, y deportes propiciando espacios para la integración. A continuación se citan apartes del reglamento estudiantil de pregrado relacionados con las diferentes opciones con las que cuentan los estudiantes de pregrado para desarrollar su trabajo de grado.

El Programa de Ingeniería de Alimentos tiene dentro de su formación profesional contempladas las siguientes actividades acorde con el reglamento estudiantil de pregrado de la Universidad de Pamplona:

1. Práctica de fábrica
2. Trabajo social
3. Pasantía investigativa
4. Diplomado
5. Eventos

En la siguiente tabla se puede observar el tipo y número de trabajos de grado realizado por los estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos para optar por el título de profesional.

**Tabla 1.12 Extensión investigativa Estudiantes**

MODALIDAD DE TRABAJO DE GRADO	CANTIDAD
Investigación	146
Pasantía Investigativa	19
Práctica empresarial	59
Diplomado	71
<b>Total</b>	<b>295</b>

Como se puede observar en la tabla 1.12 los estudiantes tiene 4 opciones para realizar su trabajo de grado, para lo cual los docentes del programa cuentan con descarga académica en horas de dedicación a la dirección y asesoría de los trabajos de grado independiente de la modalidad escogida por el estudiante. (Anexo 2.2).

De igual forma los estudiantes vienen realizando su trabajo social con la comunidad en diferentes sectores como: cárcel, ICBF, ancianato, restaurantes, Colegios con énfasis en alimentos, Seccional de Salud, entre otros sectores tanto a nivel regional como nacional. Para ello los estudiantes deben inscribir su trabajo social orientado por un docente sobre diferentes temas que pueden desarrollar con la comunidad





Identificando problemas del sector agroalimentario que muchas veces terminan siendo trabajos de grado ya sea práctica empresarial o investigación. (Anexo 7.1).

Durante el periodo de registro de Alta calidad del programa se han llevado a cabo los siguientes proyectos de investigación que involucran la extensión y la formación en investigación.

**Tabla 1.13.** Relación de los proyectos de investigación por extensión e investigación.

TITULO	FUENTE DE FINANCIACION	MONTO TOTAL	ENTIDADES FINANCIADORAS	AÑO
OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE VINIFICACIÓN CON LA VARIEDAD DE UVA (Vitis labrusca L.) cv Isabella PRODUCIDA EN VILLA DEL ROSARIO (NORTE DE SANTANDER).	Interna	\$235.538.079,5	Universidad de Pamplona	2005-2008
OPTIMIZACIÓN DEL USO DE MÉTODOS COMBINADOS EN EL PROCESADO MÍNIMO DE PAPA ENTERA PELADA (Tuberousum Solanum L. spp. Andigenan) cv. Parda Pastusa	Interna	\$ 272.116.730	Universidad de Pamplona	2005-2008
OPTIMIZACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE HUEVO Y OVOPRODUCTOS MEDIANTE LA UTILIZACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES	Interna	\$ 347.000.000	Universidad de Pamplona	2007-2009
CARACTERIZACIÓN DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA CANAL Y DE LA CARNE DE OVINO PRODUCIDA EN LAS ECOREGIONES DE GARCIA ROVIRA (SANTANDER) Y PAMPLONA (N.S)	Externa	\$ 411.109.739	Universidad Pamplona / Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	2009-2010
MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LA LECHE DE LAS EXPLOTACIONES VINCULADAS A LAS ALIANZAS PRODUCTIVAS EN LA PROVINCIA DE PAMPLONA.	Externa	\$ 258,918,000	Universidad de Pamplona - Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural	2007-2011
INGESTA DE GALLETA TIPO DULCE Y NIVELES DE GLUCEMIA EN PACIENTES DIABÉTICOS TIPO 2 NO INSULINO REQUIERENTES	Interna	\$37.931.085	Universidad de Pamplona	2007-2011





## **Existencia de estudios y/o proyectos formulados o en desarrollo, que propendan por la modernización, actualización y pertinencia del currículo**

El proceso de rediseño curricular constituye en si mismo una actividad conducente a la modernización, actualización y pertinencia del currículo, que de manera permanente aboca, evalúa y guía su desarrollo, está bajo la responsabilidad del Director del Departamento y el comité curricular que está compuesto por estudiantes, profesores y en ocasiones por asesores invitados.

A partir del acuerdo 096 del 20 de diciembre del 2005 se reestructura el pensum del programa a 164 créditos, aspecto que no estaba contemplado en el pensum anterior, posteriormente en el II semestre del año 2006 según consta en el acuerdo 036 del 18 de mayo del 2006 se realizó el plan de asimilación del plan 2002 al plan 2006.

En el año 2007 se logra la acreditación del programa según la resolución 1231 del 16 de marzo de 2007 por 4 años.

El 05 de junio de 2007 se realizó un actualización de los requisitos y correquisitos de algunas asignaturas según consta en el acuerdo 052 de 05 de junio del año 2007, teniendo en cuenta las observaciones de los pares al momento del otorgamiento de la acreditación para fortalecer la flexibilidad curricular del pensum 2006, según el acuerdo 186 de diciembre del 2005 en el artículo 6 parágrafo.

Según el acuerdo 004 del 25 de febrero del 2008 se actualizan otro requisitos enfocados al requisito de trabajo de grado, donde le da la posibilidad al estudiante que a partir del 8 semestre pueda matricular su trabajo de grado siempre y cuando cumpla como mínimo 140 créditos, beneficiando a los estudiantes del programa.

De igual manera al interior del programa se ha continuado trabajando la actualización y modernización del currículo, fortaleciendo la formación profesional de los estudiantes que cursan la carrera en la extensión de Villa del Rosario permitiendo que el estudiante continúe su formación en las tecnologías y electivas profesionales a partir del 6 semestre en la sede de Pamplona.

A partir de lo cual han surgido varias propuestas de mejoramiento del pensum orientado a la flexibilidad curricular y la movilidad de los estudiantes que se matricularon en el año 2010 para que culminen sus estudios en la ciudad de Pamplona surgiendo un documento borrador de modificación del currículo del programa Ingeniería de Alimentos que contempla:

- Flexibilidad curricular
- Requisitos-correquisitos
- Revisión contenidos programáticos
- Número de créditos- intensidad horaria





- Asignaturas teóricas –teórico-prácticas
- Denominación del programa, asignaturas
- Opciones de trabajo de grado
- Tendencias de la Ingeniería de Alimentos
- Identidad del programa a nivel nacional, e internacional
- Entre otros aspectos contemplados.



**Tabla 1.14.** Valoración de la característica Relevancia académica y pertinencia social del Programa.

Indicador	Descripción	Cumplimiento	%
1	Documentos en los que se evidencie la reflexión y el análisis sobre las tendencias y líneas de desarrollo de la disciplina o profesión a nivel local, regional, nacional e internacional	Aceptablemente (C)	71
2	Número y tipo de actividades del programa que muestran la relación del plan curricular con las necesidades locales, regionales, nacionales e internacionales	Aceptablemente (C)	77
3	Apreciación sustentada de directivos de empresas públicas y privadas y demás instancias locales, regionales, nacionales e internacionales sobre la relevancia académica y pertinencia social del programa, y sobre el reconocimiento de sus egresados.	En Alto grado (B)	88
4	Número y tipo de proyectos de carácter social que adelanta el programa mediante sus funciones de docencia, extensión e investigación.	En Alto grado (B)	84
5	Existencia de estudios y/o proyectos formulados o en desarrollo, que propendan por la modernización, actualización y pertinencia del currículo.	En Alto grado (B)	85
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado (B)</b>	<b>81</b>

**Tabla 1.15.** Resumen de la característica Relevancia académica y pertinencia social del Programa.

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.0	1.62	En Alto grado (B)	81

#### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 4. Relevancia académica y pertinencia social del programa

La mejoramiento continua de los docentes del programa a nivel de postgrados (estudios de maestría y doctorado) ha fortalecido la investigación y proyección social del programa a través de proyectos de investigación, prácticas empresariales y de trabajo social permitiendo posicionar a nuestros profesionales en la industria alimentaria a nivel regional, nacional e internacional. Los empresarios manifiestan la





alta calidad profesional de los egresados quienes se caracterizan por su capacidad innovadora, liderazgo, gestión, y proactividad en el desempeño laboral por lo que se han posicionado tanto a nivel regional, nacional como internacional. De forma la permanente revisión del pensum ha permitido mantener actualizado y acorde a las necesidades del contexto, alcanzando una valoración de En Alto grado ( B ) para esta característica (81%).

## VALORACIÓN DEL FACTOR 1

**Tabla 1.16.** Resultado Factor 1: Proyecto Educativo Institucional

Característica	Valor Asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	Porcentaje Alcanzado
1. Misión Institucional	30	2.78	Cumple Plenamente ( A )	93
2. Proyecto Institucional	3.0	2.43	En Alto grado ( B )	81.
3. Proyecto Educativo del Programa	2.0	1.56	En Alto grado ( B )	84
4. Relevancia Académica y Pertinencia Social del programa.	2.0	1.62	En Alto grado ( B ).	81
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>8,39</b>	<b>En Alto Grado (B)</b>	<b>85</b>

## CONCLUSIÓN DEL FACTOR 1. CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA MISIÓN Y AL PROYECTO INSTITUCIONAL

Para la autoevaluación con fines de acreditación este factor inicialmente reunía 11 Características, que fueron reducidas a cuatro para el proceso de re acreditación, lo cual limitó, en cierta medida, el juicio comparativo. No obstante, en los aspectos coincidentes, puede afirmarse que durante los años de acreditación se lograron avances importantísimos, alcanzando una valoración de cumplimiento En Alto grado ( B ) (85%), particularmente en los siguientes aspectos:

- La reforma curricular, que significó un mejoramiento del Programa tanto en lo pedagógico como en el contenido del mismo, lo cual se expresa en una estructura curricular más acorde con los conceptos modernos sobre el currículo. Adicionalmente, se ha mantenido un proceso de análisis de la misma a través del proyecto sobre rediseño curricular.





- La alta correspondencia entre los objetivos del Programa y la misión de la Universidad, algo que no era evidente en el Programa vigente antes de la reacreditación.

- La alta correspondencia entre las orientaciones del Proyecto Educativo Institucional y la estructura curricular del Programa, lo cual demuestra que el PEI es una herramienta eficaz para orientar las acciones del Programa, no sólo en lo curricular sino en los demás aspectos propios del mismo.
- El Programa mantiene un buen reconocimiento externo en cuanto a su relevancia académica, lo cual se debe, entre otras razones, a la práctica institucional que realizan los estudiantes, a la realización de actividades de investigación y de proyección social con otras instituciones, a la publicación de artículos científicos por parte de los profesores y al buen desempeño de los Egresados del Programa.
- El esfuerzo y apoyo institucional en la asignación presupuestal para la ejecución y desarrollo de proyectos de investigación con financiación tanto interna como externa en la que participan docentes, estudiantes y egresados.

**Tabla 1.17. Fortalezas – Debilidades Factor 1**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
La Universidad cuenta con un sistema Integrado de Gestión de la Calidad que fortalece los procesos misionales de academia, investigación y extensión apoyados en la plataforma tecnología, herramientas que permiten tener un sistema articulado y orientado a la Autoevaluación y Acreditación institucional como objetivos de calidad definidos claramente por la alta dirección.	La institución tiene una definición clara de sus propósitos, metas, y objetivos sin embargo hay la necesidad de continuar reforzando y estimulando la cultura de la autoevaluación y control de tal manera que permita introducir mejoras a los planes estructurados en la institución.
La institución tiene una misión claramente formulada; esta corresponde a la definición institucional y es de dominio público. Dicha misión se expresa en los objetivos, en los procesos académicos y administrativos y en los logros de cada programa. En ella se explicita el compromiso institucional con la calidad y con los principios y objetivos establecidos por la ley para la educación superior.	A pesar de que en el PEI están orientadas las políticas de proyección social se hace necesario orientar de una manera más eficaz los mecanismos de seguimiento y evaluación de los programas de interacción con el medio externo.
La institución cuenta con un PEI que orienta la administración y gestión de los programas y sirve como referencia	Los profesores, estudiantes y administrativos consideran que falta fortalecer los vínculos entre los miembros de la comunidad académica para consolidarla, en pro del bienestar universitario.





fundamental en los procesos de toma de decisiones sobre contenidos y sobre la organización y gestión de los planes de estudio de investigación, de proyección social y de bienestar institucional.	Falta reforzar la eficacia en los mecanismos definidos para la divulgación de los PEP orientados a los estudiantes y administrativos.
En el PEI se manifiesta un claro interés por crear condiciones para construir y consolidar una comunidad académica, en un ambiente que propicie el crecimiento personal de cada quien y el bienestar general de la institución para la formación integral de la misma, para esto involucra estrategias orientadas para el logro de este fin. La contribución de la institución al crecimiento personal de los miembros de la comunidad académica es alta	
El proyecto institucional define las especificidades de cada una de las funciones docencia, investigación y de proyección social, la manera como se articulan esas funciones entre sí, cuales son sus finalidades propias y como esas especificidades expresan la naturaleza de la institución.	
El PEI evidencia una aceptable estructura organizacional y unos mecanismos explícitos de administración y gestión, en correspondencia con la naturaleza, tamaño y complejidad de la institución.	





## FACTOR 2. ESTUDIANTES

### CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A ESTUDIANTES

Está conformado por cinco características, cada una de ellas con su respectivo valor:

5. Mecanismos de Ingreso. (3,0)
6. Número y calidad de los estudiantes admitidos. (2,0)
7. Permanencia y deserción estudiantil. (2,0)
8. Participación en actividades de formación integral. (2,5)
9. Reglamento Estudiantil. (3,0)

#### CARACTERISTICA 5. Mecanismos de ingreso

Los sistemas de ingreso, selección y evaluación de estudiantes de la Universidad de Pamplona se encuentran consignados en dos normativas vigentes las cuales son: Acuerdo Nº 026 de octubre 3 del 2001 (Por el cual se adoptan los criterios de selección para los aspirantes a ingresar a los diferentes programas de pregrado que ofrece la Universidad de Pamplona) (Anexo 2.1) y Acuerdo Nº 186 de diciembre 2 del 2005 (Por el cual compila y actualiza el Reglamento Académico Estudiantil de Pregrado) (Anexo 2.2) emanados del Honorable Consejo Superior de la Universidad de Pamplona. Actualmente se encuentra en estudio la propuesta de modificación y ajuste al acuerdo 026 sobre el sistema de ingreso y selección de estudiantes en lo referente al ICFES.

#### Requisitos de Inscripción

Los requisitos de inscripción son los siguientes:

- Diligenciar el formulario de inscripción en línea o en medio físico.
- Los extranjeros que van a ingresar por primera vez, deben presentar el Examen de Estado o su equivalente, realizado por el aspirante en donde culminó sus estudios de educación media (MEN Decreto No 860 del 4 de abril de 2003, Artículo 1, literal 2).
- Para solicitudes de reingreso, simultaneidad, segunda carrera o transferencia interna, anexar fotocopia ampliada del documento de identidad, si existe cambio del documento.
- Para solicitudes de transferencia externa, adjuntar la solicitud de homologaciones, certificado original de calificaciones, fotocopia certificada de los contenidos sintéticos y constancia de buena conducta.





- Para solicitudes de reingreso, de quienes no hayan tramitado cancelación de semestre y para transferencias internas y obligatorias, adjuntar paz y salvos y carnet estudiantil.
- Realizar pago por concepto de inscripción.
- Para inscripciones nacionales de pregrado presencial, presentar los documentos requeridos para la liquidación de la matrícula.
- Hacer llegar la documentación a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, según sea el caso.

### Criterios de selección

Los criterios de selección para el programa de Ingeniería de Alimentos están basados en las pruebas de ICFES de acuerdo a las siguientes tablas (Acuerdo 026 de octubre 3 de 2001)

**Tabla 2.1. Denominación del Programa**

PROGRAMA	
Nombre	Ingeniería de Alimentos
Director	MSc. Luz Alba Caballero Pérez
Jornada	Diurna

**Tabla 2.2. Criterios Generales de Selección**

CRITERIOS GENERALES	
ICFES	100 %
Examen	No aplica
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>

**Tabla 2.3. Criterios de Selección por ICFES**

Criterios antiguo ICFES		
Nº	TEMA	PESO
1	Biología	10 %
2	Química	10 %
<b>3</b>	<b>Física</b>	<b>20 %</b>
4	Sociales	00 %
5	Lenguaje	10 %
<b>6</b>	<b>Aptitud Matemática</b>	<b>25 %</b>
<b>7</b>	<b>Conocimiento en Matemática</b>	<b>25 %</b>
8	Electiva	00 %
<b>TOTAL</b>		<b>100 %</b>





Tabla 2.4. Criterios nuevo ICFES

Criterios nuevo ICFES		
Nº	TEMA	PESO
1	Biología	10 %
<b>2</b>	<b>Matemáticas</b>	<b>35 %</b>
3	Filosofía	00 %
<b>4</b>	<b>Física</b>	<b>25 %</b>
5	Historia	00 %
6	Química	10 %
<b>7</b>	<b>Lenguaje</b>	<b>15 %</b>
8	Geografía	00 %
<b>9</b>	<b>Idioma</b>	<b>5 %</b>
		<b>TOTAL</b>
		<b>100 %</b>

### Sistemas de admisión

La admisión de estudiantes dependerá exclusivamente de criterios académicos. La Universidad establece políticas y criterios de selección, que garantizan la igualdad de oportunidades, de acuerdo con la Constitución y las Leyes de la República. Para ello, el Consejo Académico establece las políticas de admisión para cada uno de los programas académicos ofrecidos, que son aplicadas por la Oficina e Admisiones, Registro y Control Académico.

Los resultados del proceso de admisión serán publicados por la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, incluyendo identificación, liquidación y código de referencia para la consignación, con lo que se otorga derechos para trámites de matrícula. Asimismo, el solicitante que haga o intente fraude en los documentos de inscripción, o en los demás requisitos y criterios de admisión, será sancionado con su anulación y perderá el derecho a ingresar a la Universidad de Pamplona.

El admitido, al realizar el registro de matrícula, acepta y se compromete a cumplir los reglamentos y demás disposiciones de la Universidad de Pamplona. El proceso de matrícula es responsabilidad del estudiante y debe cumplir con la totalidad de los trámites establecidos para la misma. De otra parte, el estudiante que haya sido admitido y que por cualquier situación no pueda ingresar, se le reservará el cupo para el período siguiente, en el programa admitido, previa solicitud ante Admisiones, Registro y Control Académico.

Los criterios de admisión se encuentran establecidos en el Reglamento Estudiantil de Pregrado (Anexo 2.2), en donde se puede visualizar lo siguiente:





## Calidad de Estudiante

La calidad de estudiante se adquiere desde el momento en que el estudiante perfecciona el procedimiento de matrícula en un programa y para el período académico correspondiente, surgiendo en consecuencia los derechos y deberes establecidos en la ley y en el Reglamento (Acuerdo N° 186 de diciembre 2 del 2005). Se debe tener en cuenta las siguientes definiciones:

- **Inscripción:** Proceso de registro de la información personal y académica de los solicitantes a programas que la Universidad de Pamplona ofrece en las diferentes modalidades, para adquirir la calidad de aspirante.
- **Admisión:** Resultado del proceso de selección de los aspirantes, según los criterios de selección vigentes y políticas que la Universidad emita para tal fin.
- **Matrícula:** Acto que realiza una persona voluntariamente para inscribirse en un programa académico, que involucra registro de la información personal, matrícula financiera y matrícula académica.
- **Homologación:** Reconocimiento por las autoridades académicas de contenidos y créditos cursados y aprobados, ó intensidad horaria, en un programa académico debidamente reconocido por el MEN y registrado ante el ICFES, o su equivalente en el exterior, de esta u otra Institución de Educación Superior.
- **Transferencia Externa:** Cambio de institución para continuar estudios del mismo nivel educativo.
- **Transferencia Interna:** Cambio de programa dentro de la oferta académica de la Universidad de Pamplona.
- **Transferencia obligatoria:** Cambio obligatorio de programa por bajo rendimiento académico.
- **Reingreso:** Posibilidad que tiene un estudiante de vincularse nuevamente al programa académico, cuando haya interrumpido sus estudios por causas diferentes de las académicas o disciplinarias.
- **Simultaneidad de estudios:** Posibilidad que tiene un estudiante para cursar dos (2) carreras del mismo nivel educativo.
- **Segunda Carrera:** Posibilidad que tiene una persona, para cursar otra carrera del mismo nivel académico, habiendo obtenido un título de educación superior reconocido por el MEN y registrado ante el ICFES, ó su equivalente en el exterior.





## Inscripción

Quien aspire a ingresar a uno de los programas de pregrado ofrecidos por la Universidad de Pamplona, puede hacerlo bajo una de las siguientes formas:

- Como estudiante nuevo
- Como estudiante de reingreso
- Como estudiante de transferencia externa
- Como estudiante de transferencia interna
- Como estudiante de transferencia obligatoria
- Como estudiante de simultaneidad
- Como estudiante de segunda carrera

### Estudiante Nuevo

Los requisitos de inscripción son los siguientes:

- Diligenciar el formulario de inscripción en línea o en medio físico.
- Los extranjeros que van a ingresar por primera vez, deben presentar el Examen de Estado o su equivalente, realizado por el aspirante en donde culminó sus estudios de educación media (MEN Decreto No 860 del 4 de abril de 2003, Artículo 1, literal 2).
- Realizar pago por concepto de inscripción.
- Para inscripciones nacionales de pregrado presencial, presentar los documentos requeridos para la liquidación de la matrícula.
- Hacer llegar la documentación a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, según sea el caso.

Los estudiantes nuevos deben presentar la siguiente documentación:

- Grupo Sanguíneo y Factor RH
- Certificado Médico
- Registro Civil de Nacimiento
- Fotocopia autenticada del Diploma de Grado ó Acta de Grado original

### Estudiantes por Reingreso

Un aspirante a reingreso debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Haber presentado solicitud a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, dentro de las fechas estipuladas en el calendario académico. Para la modalidad a distancia metodología virtual, según el trámite que la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, disponga para la reactivación de matrícula.
- Que el solicitante no reporte sanciones académicas o disciplinarias vigentes. Además de la documentación exigida para la inscripción (si el estudiante había retirado documentación, deberá presentar los exigidos para solicitudes de nuevo ingreso) y anexar paz y salvos administrativos y el carné antiguo.





- Si la solicitud de reingreso aplica para un programa diferente al que cursaba, su trámite tendrá doble fin, reingreso y transferencia interna, y estará sujeto a la reglamentación de los dos (2) procesos.

Los estudiantes de pregrado que cancelen un período académico o suspendan los estudios, por causas debidamente justificadas, disfrutarán de un (1) semestre de gracia para tramitar el reingreso, con la misma tabla de matrícula con la cual iniciaron su último ingreso a la Universidad.

### **Transferencia Externa**

Para el trámite de transferencia externa, se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- Haber presentado solicitud a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, dentro de las fechas estipuladas en el calendario académico.
- Que la Universidad tenga disponibilidad de cupos en el programa y nivel solicitados.
- Que el aspirante que solicita la transferencia cumpla con los requisitos de ingreso.
- Tramitar estudio de homologación.
- Agregar a la documentación requerida, certificado de buena conducta expedida por la autoridad competente de la Institución de procedencia.

### **Transferencia Interna**

Para el trámite de transferencia interna se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

- Presentar solicitud a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, dentro de las fechas estipuladas en el calendario académico.
- Que la Universidad tenga disponibilidad y oferta de cupos en el programa y nivel solicitados.
- Que el aspirante que solicita la transferencia cumpla con los requisitos de ingreso.
- Tramitar estudio de homologación.
- En los casos de cambio de sede, no se considera como transferencia interna y aplican las condiciones establecidas en el programa del que se transfiere
- En el cambio de modalidad, no se considera transferencia interna y queda sujeto a las condiciones del programa.

### **Transferencia Obligatoria**

Para el trámite de transferencia interna se debe cumplir con los siguientes requerimientos:

### **Sistema de homologación**

Para trámite de homologaciones se debe tener en cuenta:





- Que el solicitante se encuentre inscrito en uno de los programas académicos activo, en calidad de reingreso, transferencia interna, transferencia externa, en asimilación o segunda carrera.
- Para transferencias externas junto con la inscripción, debe presentar solicitud escrita de homologación, certificado original de calificaciones y fotocopia certificada de los contenidos sintéticos expedidos por la autoridad académica que la institución de origen tenga definido para tal fin, a la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico y recibo de pago por el estudio de las homologaciones, del orden del 10% del s.m.l.v., por cada semestre homologable.
- Para transferencias internas, reingresos en asimilación o segunda carrera, debe presentar junto con la inscripción, la solicitud escrita de homologación y los demás documentos deben ser tramitados por la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico.
- Que los objetivos y contenidos de las asignaturas cursadas sean equivalentes a los desarrollados en el programa al cual se transfiere. La intensidad horaria y créditos se tomarán como referencia para determinar equivalencias.
- Cada Departamento será el encargado de realizar las homologaciones y contará con cinco (5) días hábiles para su trámite, según solicitud y especificaciones dadas por la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico.
- Cada curso a homologar, debe estar aprobado con una calificación igual o superior a tres punto cero (3.00).

De otra parte, el promedio semestral y acumulado del solicitante se calculará teniendo en cuenta la totalidad de las asignaturas homologadas; como también, el reingreso se hará al Plan que cursaba al momento del retiro siempre y cuando el semestre y asignaturas a matricular estén activos, de lo contrario deberá solicitar trámite de asimilación al plan vigente.

Todo estudiante admitido por transferencia interna o externa, en simultaneidad o segunda carrera, se acogerá al plan de estudios que más les favorezca según estudio y aprobación del Comité de Programa y Consejo de Facultad respectivos, teniendo como consideración que existan los semestres o niveles y las asignaturas o cursos activos, de los contrario, se someterán al Plan de Estudios vigente. Asimismo, los estudiantes que según su historial académico se encuentren "por fuera del programa por bajo rendimiento académico", no tendrán derecho a homologación de los estudios realizados en ese programa.

### **Grado de conocimiento de los mecanismos de ingreso, promoción y permanencia de estudiantes a la institución.**

Los resultados de la encuesta permiten evidenciar que el 82% de los estudiantes encuestados conocen los mecanismos de ingreso, promoción y permanencia en la institución. Asimismo el 95,3% de docentes y el 80% de los funcionarios administrativos conocen estos mecanismos de ingreso; lo cual indica que la Universidad de Pamplona se esmera por dar a conocer las políticas de ingreso de los estudiantes a la comunidad académica a través de diferentes medios como la





página WEB, radio, televisión, publicidad impresa, avisos promocionales tanto propios como externos. Además, la Universidad con la implementación del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad estableció procesos, procedimientos y formatos que son una fuente que facilita la inscripción y admisión de los estudiantes (Anexo 2.3).

En la tabla 2.5 se muestra la valoración de los indicadores asociados a la característica 5: Mecanismo de Ingreso de Estudiantes y el grado de cumplimiento partiendo de las encuestas de autoevaluación realizada a los estudiantes, docentes y funcionarios administrativos.

**Tabla 2.5.** Valoración Característica 5: Mecanismo de Ingreso

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	Porcentaje Alcanzado
1	Existencia de políticas, criterios y reglamentaciones	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Existencia y utilización de mecanismos de difusión de las políticas y del reglamento para admisiones	En Alto grado ( B )	90
3	Porcentaje de estudiantes que ingresaron mediante la aplicación de reglas generales	Cumple Plenamente ( A )	100
4	Existencia y utilización de sistemas y mecanismos de evaluación de los procesos de preselección y admisión	Cumple Plenamente ( A )	100
5	Porcentaje de docentes, estudiantes y funcionarios que conocen los mecanismos	Aceptablemente ( C )	77
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>93</b>

En la tabla 2.6 se presenta el resumen de la característica 5 Mecanismos de Ingreso, en donde se evidencia que esta característica se cumple plenamente (A) y en donde la comunidad universitaria conoce los procedimientos de ingreso y admisión de los estudiantes a la Universidad de Pamplona.

**Tabla 2.6.** Resumen Valoración Característica 5: Mecanismo de Ingreso

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	Porcentaje Alcanzado (%)
3,0	2,8	Plenamente (A)	93





## CONCLUSION DE LA CARACTERÍSTICA 5: Mecanismo de Ingreso

La Universidad de Pamplona tiene estimado cuales son los mecanismo de ingreso de los estudiantes a la institución plasmados en el Acuerdo N° 186 de diciembre 2 del 2005 (Por el cual compila y actualiza el Reglamento Académico Estudiantil de Pregrado) y en el proceso de gestión académica están definidos a través de procedimientos, instructivos y guías. Asimismo, la institución se esmera por dar a conocer los mecanismos de ingreso de los estudiantes a la comunidad universitaria y al público objetivo y general a través de los diferentes medios anteriormente descritos, alcanzando pleno cumplimiento de esta característica con un 93%.

## CARACTERISTICA 6. Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos

El Comité de admisiones, la Facultad de Ingenierías y Arquitectura y el Departamento de Alimentos de la Universidad de Pamplona de acuerdo a la tendencia en el número de estudiantes matriculados en semestres anteriores define la cantidad mínima de estudiantes que se admiten para el siguiente semestre (por lo general oscila entre 10 y 15 nuevos estudiantes). En caso de que la demanda sea superior a 20 estudiantes se procede a abrir el número de grupos necesarios teniendo en cuenta la capacidad y disponibilidad de recursos como laboratorios especializados, personal docente y planta física.

Actualmente el programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con 181 estudiantes distribuidos en los diferentes semestres para el año 2010, un grupo de docentes altamente calificado y con vinculación de tiempo completo en su mayoría, que se puede evidenciar en el Factor 3 (Profesores), así como también un buen numero de escenarios de prácticas en las áreas básicas y especializados como plantas pilotos de carnes, leches, frutas y hortalizas, cereales y laboratorios para el análisis sensorial, fisicoquímico y reológico que se muestran en el Factor 8 (Recursos Físicos y Financieros).

En relación al proceso de admisión de los estudiantes para el programa de Ingeniería de Alimentos, la política institucional es que el aspirante tenga el puntaje mínimo del ICFES requerido para acceder a la educación superior y la selección radica en esta puntuación, seleccionando aquellos inscritos con mayor puntuación ICFES. El puntaje promedio tiene fluctuaciones semestre a semestre y depende de los puntajes de los aspirantes a ingresar. De otra parte, el programa de Ingeniería de Alimentos tal como se mencionó en la características de los mecanismos de ingreso, a los aspirantes al programa no se les hace ningún tipo de prueba de selección y únicamente se tiene como criterio el puntaje del ICFES antes mencionado.





En la tabla 2.7 se presenta la estadística de los diferentes ítems que lleva la Oficina de Registro y Control Académico así como también la Oficina de Planeación de la Universidad en relación a la admisión, tipos de ingresos (transferencia interna, externa) homologaciones, entre otros.

**Tabla 2.7. Estadística de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos.**

Semestre	I 05	II 05	I 06	II 06	I 07	II 07	I 08	II 08	I 09	II 09	I 10	II 10	I 11	Promedio
Número de Estudiantes														
Proyección de estudiantes	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45
Estudiantes Inscritos	Nr	Nr	Nr	Nr	161	73	70	60	33	9	34	28	28	56
Estudiantes nuevos (Primer Curso)	Nr	Nr	Nr	Nr	158	40	56	33	22	20	30	26	31	46
Admitidos por regla general de admisión	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	49	28	25	10	10	10	10	20
Ingreso por Transferencia	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	2	4	5	6	3	8	5
Ingreso por homologación	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	2	4	5	6	3	8	5
Ingreso por admisión especial (Becas y distinciones)	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	0	53	46	0	0	0	50
Total matriculados (nuevos y antiguos)	273	233	282	303	371	313	302	244	212	177	181	146	141	232
Total graduados	Nr	Nr	Nr	Nr	41	24	5	28	18	20	12	8	7	18
Desertados	Nr	Nr	Nr	Nr	Nr	74	62	62	35	11	16	7	8	34

Nr = no reportado. Información extraída de la base de datos Academusoft.

La Universidad de Pamplona al igual que las Universidades del país en los últimos años ha afrontado el problema de deserción estudiantil y se ve reflejado en las cifras comparativas del Portal de SNIES.

El Programa acoge políticas institucionales para evitar la deserción; se realiza acompañamiento por parte de la oficina de Bienestar Universitario consistente en asesoría psicológica y métodos de estudio. De igual forma, la Dirección Administrativa ofrece financiación de las matrículas a los estudiantes que lo requieran.





Durante los últimos cuatro años, el comportamiento de matrícula del Programa denota una tendencia descendente que se ve reflejada en la Tabla 2.7, pero a la vez se aprecia que se concedieron becas a través de un convenio con la Alcaldía de Cúcuta y la Gobernación del Norte de Santander. De otra parte, la Universidad por lo general tiene una proyección de 45 estudiantes como ingreso al primer semestre (primer curso), aunque existen algunas variaciones como por ejemplo las transferencias internas y externas.

En la actualidad se realizan visitas de socialización en las instituciones educativas del departamento invitando a los estudiantes de la educación media para que se inscriban en el mismo, apropiándolos de la importancia de la Ingeniería de Alimentos.

En esta tabla se puede observar que en los últimos años se inscribieron al programa muy pocos estudiantes, hecho considerado atípico en el programa de Ingeniería de Alimentos el cual históricamente ha tenido gran demanda a nivel del país. Como posibles causas en la disminución del número de estudiantes se pueden mencionar: costo de matrícula en relación con otras instituciones públicas, diversificación de programas académicos con perfiles en áreas afines, mala imagen generada por los medios de comunicación sobre la crisis financiera de la Institución, entre otras.

### **Coherencia entre el número de estudiantes, docentes y recursos físicos y financieros**

En relación con esta característica el 68,3% de los estudiantes respondieron que existe coherencia entre el número de estudiantes, el número de docentes y los recursos académicos y físicos con que cuenta la Universidad para desarrollar la formación en el programa de Ingeniería de Alimentos. Mientras que el 28,6% calificó como muy poco de acuerdo y el 3,2% de los estudiantes respondieron que estaban en desacuerdo.

El 76% de los docentes indicaron que existía una alta coherencia en estos aspectos calificando con un promedio de 3,8 esta alta coherencia en una escala de de 1 a 5, siendo 1 la no coherencia y 5 la máxima coherencia.

Al realizar un promedio entre la percepción de los estudiantes y profesores se encuentra que el 72,3% indica que existe una alta coherencia entre el número de estudiantes admitidos al programa, el número de docentes del programa y los recursos académicos y físicos disponibles.

En la tabla 2.8 se muestra la valoración de los indicadores asociados a la característica 6: *Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos* y el grado de cumplimiento partiendo de las encuestas de autoevaluación realizada a los estudiantes y docentes.



**Tabla 2.8.** Valoración de la característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos que expresen las políticas institucionales para la definición del número de estudiantes admitidos.	En Alto grado ( B )	90
2	Apreciación de profesores y estudiantes del programa en relación al numero de admitidos, el profesorado y los recursos académicos y físicos.	Aceptablemente ( C )	72
3	Datos estadísticos de la institución frente a la población estudiantil que ingresaron al programa y su seguimiento dentro del mismo	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>87</b>

En la tabla 2.9 se presenta el resumen de la característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos, evidenciando que esta característica se cumple en un alto grado. Tanto estudiantes como docentes del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona conocen el número y la calidad de los estudiantes admitidos al programa.

**Tabla 2.9.** Resumen de la característica 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2,0	1,74	En Alto grado (B)	87

### **CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 6: Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos**

Según los resultados obtenidos de la encuestas de la autoevaluación, se puede observar que existe una alta coherencia entre el número de estudiantes admitidos al programa, el número de docentes del programa y los recursos académicos y físicos disponibles, pues la Universidad de Pamplona cuenta con los medios apropiados para ofrecer el programa de Ingeniería de Alimentos desde el punto de vista de docentes y recursos académicos y físicos. De otra parte se puede evidenciar que en los últimos años ha habido una baja tasa de inscripción y matrícula de estudiantes al programa, esto debido a circunstancias como el valor de la matrícula para lo cual la Universidad de Pamplona se encuentra en los actuales momentos haciendo una



reestructuración; como también a la recesión económica que ha sufrido el país y a la proliferación de oferta académica de otros programas correlacionados con la Ingeniería de Alimentos, tanto de la misma Universidad de Pamplona como de otras universidades con sedes en la región, alcanzando un Alto grado de cumplimiento (87 %).

### CARACTERÍSTICA 7. Permanencia y Deserción Estudiantil.

La Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico y la Oficina de Planeación a través del software ACADEMUSOFT mantienen una estadística detallada de cada estudiante matriculado en la Universidad de Pamplona. De otra parte, cada estudiante posee su cuenta personal y con ella puede acceder a la base de datos que contiene su información académica desde cualquier parte del mundo donde haya acceso a Internet.

En la tabla 2.7 se muestra la estadística de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos y la cual es actualizada semestre a semestre, donde se relacionan la deserción y permanencia de los estudiantes en cada uno de los programas, lo cual ha permitido conocer su comportamiento histórico de forma eficiente desde el año 2007. Las mismas posibilitan introducir políticas de mejoramiento en diversos aspectos del Programa.

La Oficina de Planeación de la Universidad de Pamplona, a través de un minucioso estudio ha determinado que en los últimos tres años y según indican las estadísticas en el Programa Ingeniería de Alimentos la tasa de deserción es variable y se encuentra en los promedios a nivel nacional (tabla 2.7). Sin embargo no se han realizado un estudio para conocer sus causas y a partir de ellas diseñar estrategias pedagógicas y actividades extracurriculares orientadas a optimizar las tasas de retención y de graduación de estudiantes, manteniendo la calidad académica del programa.

En cuanto a la permanencia, en los últimos tres años se ha evidenciado que por lo general un 50% de los estudiantes egresados del Programa Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona ha logrado concluir sus estudios en los 10 semestres, mientras que el otro 50% ha requerido entre dos y tres semestres mas para concluir su carrera.

La Universidad de Pamplona ha detectado que existen dos tipos de circunstancias relacionadas con la tasa de deserción: el primero está relacionado con el factor económico-familiar y de sostenibilidad del estudiante en la Universidad y el segundo relacionado con el rendimiento académico. Por ello, la Universidad de Pamplona busca conocer las causas de deserción a través de la Oficina de Bienestar Universitario, con el fin de ofrecer actividades como la asesoría psicológica, que permiten determinar los posibles procesos de intervención.





La Universidad ha planteado estrategias de tipo académico como cursos de refuerzo y cursos vacacionales que pueden ser tomados por cualquier estudiante siempre y cuando cumpla con los requisitos que el reglamento estudiantil establece y que tienden a propiciar condiciones adecuadas para que el estudiante se mantenga en línea o adelante alguna asignatura. Para evitar la deserción por factores económicos, la Oficina de Bienestar Universitario ofrece Becas Trabajo para estudiantes de bajos recursos económicos. Igualmente dentro de las políticas de la Universidad se ofrecen descuentos en la matrícula cuando se tienen varios miembros de la familia (hermanos) matriculados en la Universidad y descuentos especiales como: proceder de resguardos indígenas, condición de desplazado, madres cabeza de familia, entre otros (Anexo 2.1, Artículo 52 y 53 del Acuerdo N°186 reglamento estudiantil).

De otra parte, la Universidad de Pamplona actualmente brinda la opción de financiación directa de la matrícula financiera, además de facilitar al estudiante la gestión de créditos con entidades como el ICETEX, Coopfuturo, financiera Pichincha entre otras.

En la Tabla 2.10 se muestra la valoración de los indicadores asociados a la característica 7: Permanencia y Deserción Estudiantil y el grado de cumplimiento partiendo de las estadísticas y disponibilidad de ellas para su análisis.

**Tabla 2.10. Valoración de la característica 7: Permanencia y Deserción Estudiantil**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Informes Estadísticos sobre la población de estudiantes del programa desde el primero hasta el último semestre, en las últimas cinco cohortes.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Nivel de correlación existente entre la duración prevista para el programa, de acuerdo con su modalidad o metodología y plan de estudios, y la que realmente tiene lugar	Alto grado	87
3	Tasas de deserción estudiantil acumulada y por períodos académicos.	Cumple Plenamente ( A )	100
4	Existencia de estudios realizados por la institución y el programa para identificar y evaluar las causas de la deserción estudiantil.	No se cumple	53
5	Existencia de proyectos que establezcan estrategias pedagógicas y actividades extracurriculares orientadas a optimizar las tasas de retención y de graduación de estudiantes, manteniendo la calidad académica del programa.	No se cumple	58





TOTAL	Aceptable (C)	80
-------	---------------	----

En la tabla 2.11 se presenta el resumen de la característica 7: Permanencia y Deserción Estudiantil en donde se evidencia que esta característica se cumple en un alto grado en donde los entes como Planeación, Registro y Control Académico tienen las estadísticas sobre parámetros relacionados con la permanencia y deserción estudiantil.

**Tabla 2.11. Resumen de la característica: Permanencia y Deserción Estudiantil**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2,0	1,6	Aceptable (C)	80

### **CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 7: Permanencia y Deserción Estudiantil**

Según los juicios valorativos y los resultados, se puede decir que la Universidad de Pamplona a través del software ACADEMUSOFT puede recoger estadísticas sobre parámetros relacionados con la permanencia y deserción estudiantil, a la vez que presenta estrategias para contrarrestar la deserción, pero presenta falencias en relación a estudios que permitan identificar certeramente las causas de deserción estudiantil, de tal forma que a su vez se puedan realizar proyectos orientados a buscar estrategias pedagógicas que permitan reducir la tasa de deserción sin que se afecte la calidad académica, alcanzando un aceptable grado de cumplimiento con un 80%.

### **CARACTERÍSTICA 8. Participación en Actividades de Formación Integral.**

La necesidad de formar al ser humano en una cultura nueva que equilibre y sintetice la formación académica y profesional implica, por una parte, la recomposición de sus estructuras internas y, por la otra, el redimensionamiento de sus relaciones con la comunidad en sus niveles local, regional, nacional e internacional. Por ello, el Proyecto Educativo Institucional 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.

De acuerdo a la misión “*Formar profesionales integrales que sean agentes generadores de cambio, promotores de la paz, la dignidad humana y del desarrollo nacional*”, la Universidad de Pamplona debe actuar de manera permanente en el mejoramiento de las condiciones de vida de los colombianos, formando en el nivel de educación superior, personas honestas, ciudadanos responsables y profesionales de alto rendimiento, desarrollando programas que eleven la calidad





educativa integral, impulsando la dinámica económica, especialmente a nivel local y promoviendo constantemente en todos los ámbitos la conciencia ciudadana, la paz y el bienestar social.

En este sentido y siendo consecuentes con el proyecto educativo institucional y su misión, el Programa de Ingeniería de Alimentos en su plan de estudios ha incorporado asignaturas tales como cátedra Faría, habilidades comunicativas, electiva socio humanística (I, II y III), ética y asignaturas extraplan como actividad deportiva, recreativa y cultural (deporte universitario) y cívica y constitución, que permiten contribuir a la formación integral del estudiante.

De otra parte, La Universidad de Pamplona a través de la Dirección de Bienestar Universitario promueve programas relacionados con actividades culturales, artísticas y deportivas, en donde el estudiante de Ingeniería de Alimentos puede tener acceso sin ningún costo, como también a la utilización de los diferentes campos deportivos en donde puede practicar diferentes deportes.

En el programa de Ingeniería de Alimentos a través de sus docentes, los estudiantes tienen la oportunidad de integrarse a los grupos de investigación y a los proyectos de investigación que estos ejecutan, participando de forma efectiva y formativa en investigación asumiendo roles de investigadores a través de proyectos derivados de macro proyectos y de sus propios proyectos de fin de carrera.

De igual manera el Programa de Ingeniería de Alimentos promueve espacios para la participación en actividades académicas y recreativas en las cuales se puede mencionar la Semana Nacional Alimentaria, Jornadas Alimentarias, Congresos de Alimentos y eventos de integración de recreación y deportes.

El 80,1% de los estudiantes encuestados respondieron estar muy de acuerdo en que el programa si ofrece alternativas y espacios diferentes a las clases con el fin de mejorar la formación integral. El 62% indicaron estar muy de acuerdo en que el programa ofrece actividades artísticas, culturales y deportivas que contribuyen a su formación. El 89% de los estudiantes encuestados manifestaron nuevamente que están muy de acuerdo que las actividades que ofrece la Universidad son de alta calidad y que mejoran su visión y la comprensión del mundo en que vivimos. En cuanto a la participación en actividades diferentes a las anteriormente planteadas el 67% de los estudiantes manifestaron que está muy de acuerdo.

En la Tabla 2.12 se muestra la valoración de cada indicador asociado a la característica y su nivel de cumplimiento. En ella se puede observar que la mayoría de los indicadores se cumplen En Alto grado ( B ), exceptuando la participación de los estudiantes en proyectos de investigación, grupo o centros de estudios, actividades artísticas y deportivas, en donde se cumple Aceptablemente ( C ).



**Tabla 2.12.** Valoración de la característica 8: Participación en actividades de formación integral

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales en los que se expresan las políticas y estrategias definidas por el programa en asignatura de formación integral de los estudiantes.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Apreciación de los estudiantes sobre los espacios y estrategias que ofrece el programa, de acuerdo con la naturaleza y orientación de éste	Aceptablemente ( C )	71
3	Porcentaje de estudiantes que participa efectivamente en proyectos de investigación, grupos o centros de estudio, actividades artísticas y deportivas, y demás actividades académicas y culturales distintas de la docencia que brinda la institución o el programa.	Insatisfactoriamente ( D )	67
4	Apreciación de los estudiantes sobre la calidad de las actividades académicas, culturales, artísticas y deportivas distintas de la docencia y sobre la contribución de éstas a su formación integral.	En Alto grado ( B )	89
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto Grado (B)</b>	<b>82</b>

En la tabla 2.13 se presenta el resumen de la característica 8: Participación en Actividades de Formación Integral de los Estudiantes, en donde se puede observar que la característica se cumple En Alto grado ( B ) para el programa de Ingeniería de Alimentos, indicando así, que los estudiantes conocen y están de acuerdo con las actividades que la Universidad de Pamplona y el programa realizan buscando el desarrollo de su formación integral.

**Tabla 2.13.** Resumen de la característica 8: Participación en Actividades de Formación Integral de los Estudiantes

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2,5	2,05	En Alto grado (B)	82



## CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 8: Participación en Actividades de Formación Integral de los Estudiantes

Es importante destacar que la Universidad de Pamplona y en el programa de Ingeniería de Alimentos se planean y realizan actividades diferentes a las clases contribuyendo al desarrollo y formación integral de sus estudiantes y que ellos conocen; pero es necesario indicar que los estudiantes participan aceptablemente en estas actividades. Esto puede deberse, posiblemente a que no haya una efectiva promoción de las actividades, que los estudiantes simplemente no estén interesados y prefieran realizar otras cosas o que no estén motivados a participar. Alcanzando un alto grado de cumplimiento en esta característica (82%).

## CARACTERÍSTICA 9. Reglamento estudiantil.

La dinámica de la Universidad de Pamplona siempre ha estado evaluando y proyectando su gestión, tomando a los estudiantes como objeto principal del existir, por tanto en muchas ocasiones se ha hecho imprescindible ajustar las normas y procedimientos académicos, a los procesos de sistematización y tecnificación, establecidos en la Universidad, para agilizar y hacer más eficientes los eventos académicos a que haya lugar. Por tanto, el Reglamento Estudiantil de Pregrado (Acuerdo N°. 129 del 12 de diciembre de 2002) en donde se establece los parámetros de admisión e ingreso a la Universidad de Pamplona, así como el proceder de los estudiantes dentro de la misma ha sido modificado varias veces con el fin de garantizar en primera instancia la imparcialidad y la equidad a los aspirantes y su permanencia. Es por ello, que actualmente el Acuerdo N° 186 del 2 de Diciembre de 2005 (Anexo 2.1), compila y actualiza el reglamento estudiantil de pregrado. En él se contemplan los siguientes apartados:

- **CAPÍTULO 1:** Generalidades
- **CAPÍTULO 2:** Admisión
- **CAPÍTULO 3:** Matrícula
- **CAPÍTULO 4:** Administración académica (asimilaciones, homologaciones, entre otros).
- **CAPÍTULO 5:** Evaluación
- **CAPÍTULO 6:** Trabajo de grado
- **CAPÍTULO 7:** Derechos y deberes de los estudiantes
- **CAPÍTULO 8:** Estímulos y privilegios
- **CAPÍTULO 9:** Disposiciones especiales
- **CAPÍTULO 10:** Proceso Disciplinario

En este acuerdo el capítulo 7 se refiere a los derechos y deberes de los estudiantes de la Universidad de Pamplona, entre ellos se destaca que los estudiantes tienen representación en diferentes órganos de dirección tales como Consejo Superior





Universitario, Consejo Académico, Consejos de Facultad y Comités de Programa entre otros.

En este mismo capítulo 7 se presentan los mecanismos de designación y requisitos que debe tener un estudiante para ser postulados, en uno de sus apartes se indica que los estudiantes de la Universidad de Pamplona tendrán su representación en los diferentes organismos académicos para un periodo de dos (2) años y serán elegidos en votación secreta y universal y que los estudiantes que conformen el Consejo Superior Estudiantil y los elegidos en representación de su Estamento a algún Organismo, deberán ser estudiantes regulares; no haber sido sancionados; poseer unas calificaciones cuyo promedio crédito acumulado no sea inferior a tres punto cinco (3.5), haber aprobado como mínimo el cuarto semestre y garantizar como mínimo un (1) año de estancia en la Universidad. Partiendo de este Reglamento Estudiantil se puede decir que la participación de los diferentes órganos de dirección se hace de una forma democrática en donde los estudiantes asumen responsabilidad y contribuyen al desarrollo institucional e integral en su formación, en donde tienen derecho a elegir y ser elegidos.

Dentro del régimen disciplinario, el capítulo 10 del reglamento estudiantil y en armonía con los principios generales consagrados en el Estatuto General de la Universidad, se establece el régimen disciplinario para los estudiantes está orientado a prevenir y corregir conductas contrarias a la vida institucional, entendiéndose por tales aquellas que atenten contra la Constitución, la ley los estatutos y reglamentos universitarios y contra el orden académico en general.

De otra parte, en el mismo reglamento estudiantil y haciendo referencia específicamente a las políticas de estímulo académico, en el capítulo 8 se establecen los estímulos y privilegios de los estudiantes de la Universidad de Pamplona. Tales estímulos se enfocan a la excelencia académica, a descuentos en el valor de la matrícula por pertenecer a grupos representativos, continuidad de estudios por haberse destacado a nivel nacional en el deporte, las ciencias, las humanidades o las artes. También se dan estímulos como menciones de mérito y laureado y condecoraciones por haber obtenido dentro de sus estudios un excelente desempeño.

Los estudiantes que semestre a semestre obtenga buen desempeño tienen la oportunidad de vincularse a la Universidad de Pamplona laboralmente bajo la modalidad de Becas Trabajo y de intercambio estudiantil.

En el capítulo 1 (generalidades) del reglamento estudiantil se contempla una serie de políticas, estrategias y exigencias académicas para que el estudiante permanezca en la Universidad y en un programa académico. De igual manera en el capítulo 4 (administración académica) el reglamento hace referencia a la transferencia interna y simultaneidad de carrera o programa. Finalmente, el capítulo 6 se refiere específicamente a todo lo relacionado con el desarrollo, modalidad y calificación del trabajo de grado de un estudiante.





La universidad de Pamplona difunde el Reglamento Estudiantil de Pregrado ampliamente a través de los canales informativos institucionales como son: página Web, emisora institucional, el espacio de la Universidad en el canal regional (TRO), periódicos y cartillas informativas, foros y charlas, entre otros. Es de importancia destacar que la Universidad de Pamplona cita a los estudiantes nuevos una semana antes de la entrada oficial a clases, con el fin de hacer una serie de charlas, presentaciones del cuerpo directivo y se hace énfasis en el conocimiento del reglamento estudiantil tanto a nivel general como por programa, indicando especialmente que este reglamento es la carta de navegación del estudiante durante la estancia en la Universidad de Pamplona.

Con el fin de tener una apreciación del estudiante sobre el Reglamento Estudiantil el 85,7% indicó que esta muy de acuerdo en que la Universidad de Pamplona tiene un reglamento estudiantil vigente y pertinente en relación al contexto actual de los programas académicos. De igual manera se hizo esta misma pregunta a los docentes del Programa de Ingeniería de Alimentos, teniendo como resultado que un 98% de los docentes están muy de acuerdo y que creen que el reglamento estudiantil es coherente con la actualidad siendo vigente y pertinente.

En cuanto a las condiciones, requisitos y exigencias académicas para la permanencia y graduación en el programa, el 90,5% de los estudiantes consideraron que estaban muy de acuerdo y corresponden con su naturaleza. Así como el 96% de los docentes, manifestando que son equitativos, coherentes y actuales para la permanencia de los estudiantes en la Universidad de Pamplona.

En la Tabla 2.14 se muestran los resultados de la valoración de la característica 9: Reglamento Estudiantil, en donde se puede apreciar que los indicadores que componen la característica se cumple plenamente (A), indicando así, que el reglamento estudiantil y su aplicación son concordantes con los requerimientos actuales de los estudiantes y de la institución.

**Tabla 2.14. Valoración de la característica 9: Reglamento Estudiantil**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos que contengan el reglamento estudiantil y mecanismos adecuados para su divulgación.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre el impacto que, en los últimos cinco años, ha tenido la participación estudiantil en los órganos de dirección de la institución y del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100





3	Apreciación de estudiantes y profesores del programa sobre la pertinencia, vigencia y aplicación del reglamento estudiantil.	Cumple Plenamente ( A )	91
4	Apreciación de profesores y estudiantes sobre la correspondencia entre las condiciones y exigencias académicas de permanencia y graduación en el programa, y la naturaleza del mismo.	Cumple Plenamente ( A )	93
5	Mecanismos para la designación de representantes estudiantiles ante los órganos de dirección de la institución y del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>97</b>

En la Tabla 2.15 se presenta el resumen de la característica 9: Reglamento Estudiantil, en donde se puede observar que la característica se cumple plenamente (A) para el programa de Ingeniería de Alimentos, indicando así, que los estudiantes conocen y están de acuerdo con el reglamento estudiantil.

**Tabla 2.15. Resumen de la característica 9: Reglamento Estudiantil**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3,0	2,9	Cumple Plenamente ( A )	97

### CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 9. Reglamento Estudiantil

El estar modificando y actualizando el reglamento estudiantil de la Universidad de Pamplona acorde a la actualidad, permite que los estudiantes se encuentren satisfechos ya que este documento es la carta de navegación de los educandos en la Institución. Por ello, esta característica se cumple Plenamente ( A ) (97%), ya que para la modificación y actualización del reglamento estudiantil se convoca a la participación de los estudiantes, los cuales asumen la responsabilidad de ser actores y en común acuerdo con los directivos se estable este tipo de normas que los rigen.

**Tabla 2.16. Valoración del factor 2: Estudiantes**

Numero	Característica	Valor Asignado	Valor Alcanzado	Escala de Cumplimiento	%
5	Mecanismos de Ingreso	3,0	2,80	Cumple Plenamente ( A )	93





6	Número y Calidad de los Estudiantes Admitidos	2,0	1,74	En Alto grado ( B )	87
7	Permanencia y Deserción Estudiantil	2,0	1,60	Aceptablemente ( C )	80
8	Participación en Actividades de Formación Integral	2,5	2,05	En Alto grado ( B )	82
9	Reglamento estudiantil	3,0	2,90	Cumple Plenamente (A)	97
<b>TOTAL</b>		<b>12,5</b>	<b>11,09</b>	<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>88</b>

## CONCLUSIÓN FACTOR 2 ESTUDIANTES

En la valoración alcanzada por cada característica asociada al factor 2: Estudiantes, se puede evidenciar que las características presentaron un grado de cumplimiento alto, alcanzando este factor un 88% (alto grado) en la escala de cumplimiento. Esta valoración permite indicar que el factor de estudiantes es coherente y satisfactorio tanto para la institución como para los estudiantes, pues existe una reglamentación (reglamento estudiantil) pertinente sobre los mecanismos de ingreso, la calidad de los estudiantes admitidos, así como su permanencia, participación y estancia dentro de la Universidad de Pamplona.

En la **Tabla 2.17** se muestra las fortalezas y debilidades resultantes de la evaluación del factor en sus características.



**Tabla 2.17. Fortalezas y Debilidades del Factor 2: Estudiantes**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>La Universidad de Pamplona tiene establecidos los mecanismos de ingreso de los estudiantes a la institución, plasmados en el Acuerdo 186 de diciembre 2 del 2005.</p> <p>El Sistema integrado de gestión de la calidad en el proceso de gestión académica establece los procedimientos, formatos y guías que permiten al estudiantes tramitar las diferentes solicitudes, inscripción, admisión, matriculas y demás de forma rápida y eficiente.</p> <p>La institución tiene estrategias para dar a conocer los mecanismos de ingreso de los estudiantes a la comunidad universitaria y al público objetivo y general a través de su página web principalmente.</p> <p>La Universidad de Pamplona cuenta con los medios apropiados para ofrecer el programa de Ingeniería de Alimentos desde el punto de vista de docentes, recursos académicos y físicos</p> <p>La Universidad de Pamplona a través del software ACADEMUSOFT puede recoger estadísticas sobre parámetros relacionados con la permanencia y deserción estudiantil, a la vez que presenta estrategias para contrarrestar la deserción.</p> <p>La Institución realiza y programa actividades diferentes a las clases que contribuyen el desarrollo y formación integral de sus estudiantes a través de la Dirección de Bienestar Universitario y del Programa.</p> <p>La universidad de Pamplona mantiene actualizado el Reglamento Estudiantil, lo cual permite que el estudiante conozca y aplique de forma efectiva y no ve vulnerado sus derechos.</p>	<p>Debido al alto costo de la matrícula, se debe realizar un estudio que permita bajar los costos de esta, ya que es crítico si se compara con el valor de matrícula de otras universidades públicas.</p> <p>Hace falta invertir en planes de marketing universitario a parte de las estrategias que se tienen, como son la difusión de plegables, comerciales en canales locales o regionales de televisión y visitas a colegios que permita orientar a los aspirantes sobre que programa seleccionar para sus estudios.</p> <p>Faltan estudios que permitan identificar certeramente las causas de deserción estudiantil, de tal forma que a su vez se puedan realizar proyectos orientados a buscar estrategias pedagógicas para reducir la tasa de deserción sin que se afecte la calidad académica.</p> <p>Se debe hacer una muy buena promoción y estimular a los estudiantes para que participen en actividades diferentes a las clases, que contribuyen a su formación integral. Asimismo, hace falta que la Dirección de la Universidad asigne recursos para financiar la promoción y divulgación.</p>





## FACTOR 3. PROFESORES

### CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LOS PROFESORES

Está conformado por ocho características, cada una de ellas con su respectivo valor:

10. Selección y vinculación de profesores.
11. Estatuto profesional.
12. Número, Dedicación y Nivel de Formación de los Profesores.
13. Desarrollo Profesoral.
14. Interacción con las Comunidades Académicas.
15. Estímulo a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional.
16. Producción de material docente.
17. Remuneración por méritos.

### CARACTERÍSTICA 10: Selección y vinculación de profesores

La Universidad de Pamplona es una institución de educación superior, que se rige por la Ley 30 del 28 de diciembre de 1992 y por sus decretos reglamentarios, por las normas nacionales y departamentales que le son pertinentes, por el Estatuto General y por los reglamentos y disposiciones que emanen del Consejo Superior Universitario, por lo tanto, la vinculación del personal docente de tiempo completo, tiempo parcial, de hora cátedra se encuentra plenamente definida en el Acuerdo N°. 130 de 2002 en su capítulo IV.

Al interior de la Universidad de Pamplona, el régimen de docencia universitaria en el particular de normas y funciones está debidamente articulado al numeral 123 de la Ley 30 de Diciembre de 1992, a través del Manual de Funciones y Requisitos, Resolución 629 del 24 de abril de 2000 (Anexo 3.1). La vinculación de los docentes se hace siguiendo la normatividad contenida en el Decreto 1279 de 2002 que rige para el territorio nacional.

La reglamentación interna está contenida en el Estatuto del Profesor Universitario de la Universidad de Pamplona, expresado mediante Acuerdo del Consejo Superior N° 130 del 12 de diciembre de 2002 (Anexo 1.8). La Universidad de Pamplona regula la vinculación de los docentes ocasionales y de hora cátedra mediante Acuerdo 046 del 25 de Julio de 2002 (Anexo 3.2) modificado parcialmente por el Acuerdo 181 del 23 de noviembre de 2005 (Anexo 3.3) en el Artículo Décimo quinto.

La Universidad de Pamplona emplea la página WEB como medio para difundir las políticas y normas institucionales para la selección y vinculación de los docentes, así como todo el proceso de convocatoria, selección, resultados para dicha vinculación. Asimismo, la Universidad de Pamplona cuenta en su página web con





un portal interactivo de Sistema Integrado de Gestión el cual puede accederse a partir de la dependencia Vicerrectoría Académica, para cualquier persona que desee obtener esta información ó los docentes y estudiantes, como administrativos a partir del link transacciones. En este sistema de gestión se encuentran el mapa de procesos, los procedimientos requeridos para la selección de docentes el cual se encuentra establecido en el Procedimiento **PGA-05 “Selección Docentes”** (Anexo 3.4). Igualmente se tienen formatos para cada uno de los procesos que se llevan a cabo en la vinculación de docentes tiempo completo ó tiempo completo ocasional y hora cátedra, como son: solicitud de publicación de convocatorias **FGA-14 “Solicitud de Publicación de Convocatoria de Docentes Ocasional Hora Cátedra”**, **FGA-10 “Solicitud de Publicación de Convocatoria de Docentes de Tiempo Completo y Medio Tiempo”**, evaluación de aspirantes **FGA-11 “Acta de Evaluación de Aspirantes al Concurso Docente de Tiempo Completo y Medio Tiempo”** y **FGA-15 “Criterios a Evaluar en las Convocatorias de Docentes Ocasional y Hora Cátedra”**, asignación de horarios y jurados para candidatos preseleccionados **FGA-12 “Asignación de Horarios y Jurados para los Candidatos Preseleccionados”** y **FGA-16 “Citación a los Aspirantes Admitidos Docentes Ocasional y Hora Cátedra”** y resultados de la convocatoria **FGA-13 “Resultados del Concurso de Convocatoria de Docentes”**.

Los procesos de vinculación de profesores al programa son realizados al inicio de cada semestre, de acuerdo con las necesidades académicas requeridas por el programa e identificados por el Decano de la Facultad y el Director de Programa. En la tabla 3.1, se expone el listado de los docentes adscritos al programa en donde se identifica el tipo de vinculación y el año en el cual fue vinculado.

**Tabla 3.1.** Listado docentes adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona que imparte cátedra en el área profesional

Nombre Docente	Profesión	Postgrado	Vinculación	Año de vinculación
Henry Morales Ocampo	Químico	MSc	TC	1993
Lida Yaneth Maldonado Mateus	Ing. Alimentos	MSc	TC	1995
César Vega Romero	Ing. Alimentos	MSc ©	TC	1993
Víctor Manuel Gélvez Ordoñez	Ing. Alimentos	PhD.	TC	1996
Daniel Duran Osorio	Ing. Alimentos	PhD.	TC	2000
Mariela Hernández Ordóñez	Ing. Alimentos	MSc	TC	2000
Oscar Augusto Fiallo Soto	Ing. Alimentos	MSc	TC	2001
Luz Alba Caballero	Ing.	MSc	TC	2003





Pérez		Alimentos			
Yanine Navarro	Trujillo	Ing. Alimentos	PhD.	TC	2005
Javier Delgado	Orlando	Ing. Alimentos	MSc©	HC	2010
Gladys Corredor		Ing. Alimentos	Especialista	HC	2010
Magda Mendoza	Ayala	Ing. Alimentos	MSc©	TCO	2011
Magdhiel Martínez	Portilla	Ing. Alimentos	MSc	TCO	2011
Johana del Carmen Maldonado Obando		Ing. Alimentos	Especialista	HC	2011
Carolina Pabón Mora		Ing. Alimentos	Especialista	HC	2011

TC: tiempo completo, TCO: tiempo completo ocasional, HC: hora cátedra, MSc©: Magíster en formación.

De acuerdo con estos datos, el programa de Ingeniería de Alimentos vincula el 35,71% de los docentes con formación en el área de alimentos cada semestre, contratados en dos modalidades (1) tiempo completo ocasional y (2) hora cátedra. Así, en los últimos cinco años se han vinculado el 42,86% de profesores.

Para el óptimo desarrollo del trabajo académico los docentes están organizados según las áreas temáticas de acuerdo a su formación y experiencia. Esto posibilita la interacción humana y del conocimiento, la discusión y reflexión científica, la construcción de comunidades de conocimiento y los procesos de acción interdisciplinaria. Además, cada área actúa como dinamizadora de los procesos de renovación y actualización didáctico pedagógica.

El programa de Ingeniería de Alimentos, a fecha de 2011, cuenta con una planta docente suficiente (1) en relación al número de estudiantes, por cada diez estudiantes hay vinculado un docente, (2) con alto nivel de formación académica, de catorce docentes adscritos al programa, dos tienen formación en especialización, nueve en Maestría y tres con formación en Doctorado.

Por otra parte, el programa de Ingeniería de Alimentos realiza a partir del director del programa una solicitud de servicios semestral a las facultades de Ingenierías y Arquitectura, Artes y Humanidades, Ciencias Básicas, Ciencias Agrarias, Educación y Salud de acuerdo a los requerimientos del perfil académico de cada asignatura. El Anexo3.6, demuestra el listado de docentes que imparten cátedra en el programa de Ingeniería de Alimentos adscritos a otras áreas distintas a la profesional.

Los resultados obtenidos en la autoevaluación realizada a los docentes (tabla 3.2) demuestran que el 80% de los encuestados, considera que las formas utilizadas para la vinculación de los profesores son adecuadas y medianamente adecuadas.



Al realizar una valoración del cumplimiento de los indicadores establecidos por el CNA para la característica 10, se puede decir que la institución tiene políticas para la vinculación de profesores en donde se estima la formación académica, la experiencia docente e investigativa entre otros. En este contexto, en el programa Ingeniería de Alimentos se han vinculado en los últimos 5 años, docentes con formación en este perfil, un docente con formación doctoral tiempo completo, tres docentes con formación en maestría y dos con grado de especialización.

El 100% de los directivos y profesores conocen las políticas, normas, criterios académicos establecidos por la institución para la selección y vinculación de los docentes mientras que el 50% de los estudiantes los desconocen.

**Tabla 3.2.** Valoración de la característica 10: Selección y vinculación de profesores

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos que contengan las políticas, normas y criterios académicos establecidos por la institución para la selección y vinculación de profesores de planta y cátedra	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Porcentaje de profesores que, en los últimos cinco años, fue vinculado al programa en desarrollo de dichas políticas, normas y criterios académicos	Cumple Plenamente ( A )	100
3	Porcentaje de directivos, profesores y estudiantes que conoce las políticas, las normas y los criterios académicos establecidos por la institución para la selección y vinculación de sus profesores	Aceptable ( C )	80
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>93</b>

**Tabla 3.3.** Resumen de la característica 10: Selección y vinculación de profesores

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2,0	1.9	Cumple Plenamente ( A )	93

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 10: Selección y vinculación de profesores

Se puede concluir que existen políticas y normas institucionales para la vinculación docente de la Universidad de Pamplona, entidad que permite a través de su página web, el conocimiento de las políticas, las convocatorias de concurso abierto, la



disponibilidad de los resultados obtenidos en cada convocatoria, procedimientos que se encuentran articulados en el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad GP1000. En resumen, el grado de cumplimiento de la característica diez (10), se cumple en un 93%, el porcentaje restante de no cumplimiento es debido a la falta de conocimiento de los sistemas de vinculación institucional por parte de los estudiantes.

### CARACTERÍSTICA 11: Estatuto profesoral.

Mediante el Acuerdo No 130 del 12 de Diciembre del 2002 se expide el Estatuto del Profesor Universitario de la Universidad de Pamplona, postulando como fundamentos básicos la Constitución Nacional, la Ley 30 de 1.992 y el estatuto general de la Universidad. Los principios en que se fundamenta el presente Estatuto son los siguientes:

**1. La Autonomía Universitaria.** La autonomía se entiende como la legítima capacidad que tiene las universidades para autodeterminarse, autogobernarse y auto legislarse colectivamente, a través de organismos colegiados de dirección, con las implicaciones de consecuencias previstas o imprevistas. La autonomía es plena más no absoluta, es autonomía con responsabilidad y obedece al fundamento universitario de buscar el perfeccionamiento de la vida y de formar individuos que reivindiquen y promuevan este fundamento, tal como lo expresa la Corte Constitucional (C-220). Esta autonomía está consagrada igualmente en la Ley 30 de 1992, artículos 28, 57 y subsiguientes.

**2. La Educación es un Servicio Público.** Según el artículo 2 de la Ley 30 “La Educación Superior es un servicio público, cultural, inherente a la finalidad social del Estado”, lo cual significa, por una parte que todo colombiano debe tener iguales oportunidades para acceder a la educación superior y alcanzar su pleno desarrollo y por otra que corresponde al Estado garantizar la prestación de ese servicio.

**3. Calidad Académica.** De acuerdo con el literal c), del Artículo 6° de la Ley 30 de 1992, la Universidad debe “prestar a la comunidad un servicio con calidad, el cual hace referencia a los resultados académicos, a los medios y procesos empleados, a la infraestructura institucional, a las dimensiones cualitativas y cuantitativas del mismo y a las condiciones en que se desarrolla cada institución”.

**4. La Carrera Docente Universitaria.** La carrera docente universitaria de acuerdo con el Capítulo III de la Ley 30, debe entenderse como el régimen legal que ampara el ejercicio de la profesión del docente universitario, garantiza su estabilidad laboral, le otorga derechos y regula las condiciones de inscripción y ascenso en las categorías del escalafón del profesor universitario.

**5. Ejercicio Libre y Responsable de la Cátedra.** La Ley 30 en su Artículo 30 y como parte de la autonomía universitaria determina que *“Es propio de las instituciones de educación superior la búsqueda de la verdad, el ejercicio libre responsable de la crítica de la cátedra y del aprendizaje”*.





## **CRITERIOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA PARA EL PERSONAL ACADÉMICO**

Al interior del programa de Ingeniería de Alimentos se tiene establecidos criterios para vincular profesores, desarrollados a partir de las políticas institucionales, los cuales se desglosan a continuación.

### **1. Relacionados al ingreso.**

- Debe poseer título profesional universitario y postgrado en el área de vinculación.
- Selección por medio de concurso público de méritos cuya reglamentación se consagra en el Estatuto.
- El Consejo Académico reglamenta los casos en que se pueda eximir del título a las personas que demuestren haber realizado aportes significativos en el campo de la técnica, las artes o las humanidades, previo concepto de un comité idóneo en el campo a elegir.

### **2. Relacionados a la Permanencia.**

Se determina por medio de la evaluación, la cual se entiende como un proceso objetivo, permanente y participativo que se consolida cada año mediante ponderaciones de las calificaciones obtenidas en las diferentes funciones y actividades consignadas en la responsabilidad académica.

La evaluación es objetiva, imparcial, participativa, formativa e integral y valora el cumplimiento y la calidad de las actividades desarrolladas por el profesor ponderadas según su importancia y el grado de responsabilidad en cada una de ellas.

### **3. Relacionados a la Formación.**

Según el Acuerdo No. 130 del 12 de diciembre de 2002 (Anexo 1.8) se promueve la formación integral del profesor universitario, su actualización y perfeccionamiento al ejercicio de la docencia universitaria, con las siguientes acciones:

- Desarrollo Pedagógico Docente.
- Comprensión y Producción de Textos.
- Formación en Nuevas Tecnologías Aplicadas a la Docencia Universitaria.
- Programa en Segunda Lengua.
- Programa en Cultura de la Calidad.
- Plan Maestrías.
- Plan Doctorandos

### **4. Relacionado con la capacitación.**

La Universidad de Pamplona a través de la Vicerrectoría Académica y las diferentes Facultades realiza capacitaciones en el área de Docencia, Pedagogía, Didáctica, Segunda Lengua, actualización en diversas temáticas con Cursos, Seminarios y Congresos.

### **5. Relacionados a la promoción.**





El docente con evaluación favorable tendrá prelación para:

- Postulación a cargos docente-administrativos.
- Acceso a programas de posgrado.
- Pasantías y oportunidades en programas de actualización.
- Desarrollar los seminarios de actualización pedagógica para docentes.
- Ser postulado como par académico interno y externo.
- Si conserva su excelencia durante tres períodos consecutivos, recibirá el

Si lo hace durante cinco años, recibirá el reconocimiento como Profesor Emérito.

El escalafón del personal docente de la Universidad de Pamplona comprende las categorías Auxiliar, Asistente, Asociado, Titular, las cuales se encuentran consignadas en el Acuerdo 130 del 12 de diciembre de 2002 (Anexo 1.8):

**Tabla 3.4.** Listado profesores adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos incorporados al escalafón docente

Nombre Docente	Categoría escalafón	Año
Henry Morales Ocampo	Año de prueba	1993
	Auxiliar	1994
	Asistente	1996
	Asociado	2005
Cesar Vega Romero	Año de prueba	1993
	Auxiliar	1994
	Asistente	1996
	Asociado	2005
Lida Yaneth Maldonado Mateus	Año de prueba	1995
	Auxiliar	1996
	Asistente	1998
	Asociado	2002
Víctor Manuel Gélvez Ordoñez	Año de prueba	1996
	Auxiliar	1997
	Asistente	2009
Daniel Salvador Duran Osorio	Año de prueba	2000
	Auxiliar	2001
	Asistente	2006
Mariela Hernández Ordoñez	Año de prueba	2000
	Auxiliar	2001
	Asistente	2006
Luz Alba Caballero Pérez	Año de prueba	2005
	Auxiliar	2006
	Asistente	2007
Oscar Augusto Fiallo Soto	Año de prueba	2001





	Auxiliar	2002
	Asistente	2007
	Asociado	2010
Yanine Yubisay Trujillo Navarro	Año de prueba	2005
	Auxiliar	2006
	Asistente	2011

Los resultados obtenidos en la autoevaluación realizada para obtener información sobre la apreciación de los docentes, sobre el estatuto docente se presentan a continuación:

El 60 % de los docentes manifiestan tener un Alto Conocimiento del Estatuto Docente, indicando que el presente estatuto es vigente y adecuado.

Dentro del estatuto profesional se contemplan diferentes aspectos entre los que se evidencian la participación de los docentes en los organismos de dirección tanto administrativos como académicos. En este aspecto los docentes encuestados manifestaron que les gustaría participar en estos órganos con un 67%, siendo la más relevante la Dirección de Programa.

El 87% de los docentes presenta un alto sentido de pertenencia por el programa y la institución.

## LA EVALUACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROFESORES

La evaluación docente se realiza dentro de cada periodo académico, según lo establecido en el calendario académico. Ésta evaluación cubre las cuatro (4) áreas básicas en las que el docente puede desempeñarse: formación, investigación, extensión y académico-administrativa según Acuerdo N° 134 del 05 de diciembre de 2003 (Anexo 1.9), modificado por el Acuerdo N° 049 del 08 de mayo de 2007 (Anexo 3.5).

Todo Docente de Cátedra, Ocasional o de Tiempo Completo está sometido al proceso de evaluación bajo los mismos parámetros de los profesores de carrera. Es realizada a todos los Docentes por cuatro (4) estancias: Los estudiantes, los pares o colegas, la autoevaluación y el Director del Departamento al cual se encuentran adscritos, de una manera imparcial, ecuánime, con criterio y objetividad.

**1. Evaluación Docente por parte de los estudiantes:** El Director de Departamento publica en cartelera de cada Facultad e indica a los estudiantes las fechas establecidas en el Calendario Académico para la realización de la evaluación docente asimismo en la pagina web de la institución ; los estudiantes a través de transacciones en la página web [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co) y siguiendo las instrucciones que encuentran a partir del icono evaluación docente evaluador,





realizan el registro en línea de la calificación del docente por medio del Aplicativo Academusoft.

**2. Evaluación Docente por parte de los pares o colegas:** Se realiza por áreas del conocimiento. El Director de Departamento selecciona cinco (5) posibles pares y los da a conocer a la Vicerrectoría Académica, quien se encarga de ingresar la información al sistema y de escoger al azar tres (3) Docentes, para que realicen la respectiva evaluación Acuerdo N° 049 del 28 de Mayo de 2007. Para realizar esta evaluación el Docente mediante su campus IT ingresa a la pagina [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co) y sigue las instrucciones que encuentra a partir del icono evaluación docente evaluador, formaliza el registro en línea de calificación del Docente por medio del Aplicativo Academusoft, asignando a sus colegas una nota cuantitativa de uno punto cero (1.0) a cinco punto cero (5.0) acompañada de una observación.

**3. Autoevaluación Docente:** Se realiza por cada Docente mediante su campus IT, en la página [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co), y sigue las instrucciones que encuentra a partir del icono evaluación docente evaluador y ejecuta el registro en línea de calificación del docente por medio del Aplicativo Academusoft, asignándose una nota cuantitativa de uno punto cero (1.0) a cinco punto cero (5.0) acompañada de una justificación.

**4. Evaluación Docente por parte del director de departamento:** Es realizada por el Director de Departamento mediante su campus IT, en la página [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co) sigue las instrucciones que encuentra a partir del icono evaluación docente evaluador a los Docentes adscritos a su Departamento bien sean de Planta, Ocasional o Cátedra.

La evaluación de los Docentes de Planta, Ocasional y Cátedra, se realiza en línea por medio del Aplicativo Academusoft, asignándole una nota cuantitativa de uno punto cero (1.0) a cinco punto cero (5.0) acompañada de una observación. Los criterios a considerar en la evaluación del desarrollo docente además se encuentra organizado en el portal interactivo del Sistema de Gestión en el formato **PGA-08 “Evaluación y Desarrollo Docente”** (Anexo 3.7).

Cada profesor presenta al final del semestre académico un documento donde se exponen los siguientes criterios:

- Cumplimiento y dedicación con las actividades investigativas y docentes a su cargo.
- Desarrollo de los contenidos y metodologías del proceso de formación.
- Participación en las reuniones de profesores del Programa.
- Artículos y ponencias escritas a partir de sus actividades docentes y referidas a la temática del programa.
- Presentación de propuestas de investigación y/o desarrollo de proyectos correspondientes.
- Propuestas para la realización de actividades de extensión y prácticas propias del programa.





- Participación en eventos regionales, nacionales e internacionales referidos al programa.
- Estudios de actualización profesional.

Basándose en el anterior informe y en la evaluación hecha por los estudiantes, el Comité de Programa y el Director del Programa, harán la evaluación del desempeño académico y profesional de cada uno de los profesores adscritos al Programa.

Los resultados de las evaluaciones docentes se evidencian en el Academusof campus IT donde, tanto la Vicerrectoría académica como los decanos, director de departamento y docentes, pueden consultar los resultados semestral y anualmente, por lo tanto se conservan los históricos de dichas evaluaciones, en ellas se presentan las observaciones y sugerencias dadas por estudiantes, pares y colegas y directivos. A partir de esta información la Vicerrectoría académica establece estrategias de mejoramiento profesional ofreciendo capacitaciones periódicamente.

## FORMAS DE ORGANIZACIÓN E INTERACCIÓN DEL TRABAJO ACADÉMICO DOCENTE

Para el óptimo desarrollo del trabajo académico, los docentes están organizados según las áreas temáticas de acuerdo a su formación y experiencia. Esto posibilita la interacción humana y del conocimiento, la discusión y reflexión científica, la construcción de comunidades de conocimiento y los procesos de acción interdisciplinaria. Además, cada área actúa como dinamizadora de los procesos de renovación y actualización didáctico pedagógica.

**Tabla 3.5.** Valoración de la característica 11: Estatuto profesional

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos que contengan reglamento profesional y mecanismo apropiados para su divulgación	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Apreciación de directivos y profesores del programa sobre la pertinencia, vigencia y aplicación del reglamento profesional	Aceptablemente ( C )	76
3	Informes sobre las evaluaciones a los profesores del programa, realizadas durante los últimos cinco años, y acciones adelantadas por la institución y por el programa a partir de dichos resultados	Aceptablemente ( C )	75
4	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre los criterios y mecanismos para la evaluación de los profesores	En Alto grado ( B )	81





5	Información actualizada sobre el número de profesores del programa por categorías académicas establecidas en el escalafón	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>86</b>

**Tabla 3.6 Resumen de la característica 11: Estatuto profesoral**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.5	1.3	En Alto grado ( B )	86

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 11: Estatuto profesoral.**

La Universidad de Pamplona cuenta con un estatuto profesoral donde se establecen claramente las reglas apropiadas para el adecuado cumplimiento de las funciones de los docentes, así como los mecanismos de divulgación, de igual forma se evidencia un alto grado de pertinencia especialmente de los docentes de tiempo completo del programa. La Institución y el Departamento de Alimentos cuentan con la información actualizada sobre el número de profesores, su categoría y escalafón.

Los mecanismos de evaluación profesoral se aplican periódicamente evidenciando dicha evaluación a través de las TIC como soporte en la Institución. Los directivos, profesores y estudiantes consideran que estos criterios y mecanismos se cumplen En Alto grado ( B ) (86%). A partir de dicha información se establecen las diferentes estrategias para el mejoramiento continuo de cuerpo profesoral. Sin embargo hace falta retroalimentar la información de las capacitaciones que sean acorde con los resultados obtenidos y las necesidades específicas de cada área del conocimiento.

**CARACTERÍSTICA 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores**

El Programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con docentes con formación en: Doctorado, Maestría, Especialización, Ingeniería de Alimentos para desarrollar satisfactoriamente las actividades académicas, investigativas en correspondencia con la naturaleza y complejidad del Plan de Estudios del Programa.

El programa en Ingeniería de Alimentos, ha de contribuir especialmente al fortalecimiento de los procesos de desarrollo educativo, científico, social, económico y ético que el país requiere. Lo anterior demanda que los estudiantes se apropien de las herramientas necesarias para convivir y producir en una sociedad globalizada, garantizando de esta manera la formación integral y de la técnica para desempeñarse en diferentes escenarios con el nivel de competencias propias del campo de formación. El Maestro como diseñador y gestor de los conocimientos en el aula, debe conducir con suficiencia el proceso de enseñanza-aprendizaje.



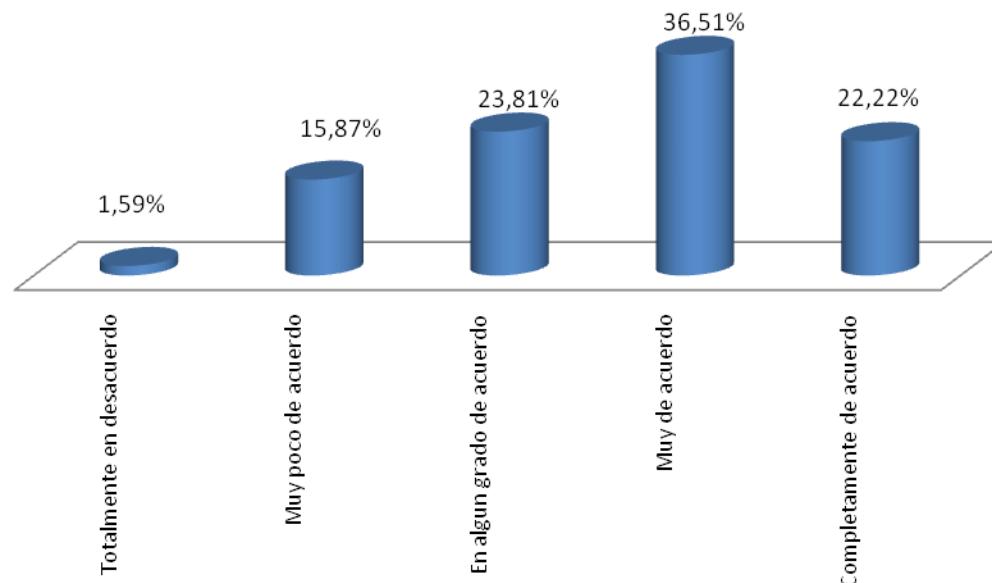


señalando los enfoques, la interpretación de los conocimientos y delineando los propósitos a alcanzar.

El diseño y la aplicación de la política de “Personal docente” de la Institución, obedece a criterios de calidad académica y a procedimientos rigurosos en correspondencia con los Estatutos y reglamentos vigentes en la Universidad, ordenados en el Artículo 123 de la Ley 30 de 1992.

**Grafico 3.1.** Percepción de los docentes sobre las horas de dedicación a las actividades académicas.

EL TIEMPO DEL (DE LA) DOCENTE ESTÁ DISTRIBUIDO DE MANERA  
EQUILIBRADA ENTRE LA DOCENCIA, LA INVESTIGACIÓN, LA  
INTERACCIÓN SOCIAL



Como se observa en el Grafico 3.1, el 82% de los docentes del programa manifiestan estar en “completamente de acuerdo”, “muy de acuerdo” y “En algún grado de acuerdo” en que el tiempo asignado para el desarrollo de las actividades de docencia, investigación e interacción social es suficiente y que esta distribuido adecuadamente.



**Tabla 3.7.** Relación los profesores de tiempo completo que apoyan el programa.

Nombre	Formación	Investigación (Propia /Formativa)	Docencia	Proyección social	Vinculación
Cesar Vega Romero	Especialista MSc. ©	7,3%	90,2%	2,5% administrativo	TC
Oscar Augusto Fiallo Soto	Magíster	18,1%	18,5%	63,4% administrativo	TC
Henry Morales Ocampo	Magíster	3,6 %	67,5%	28,9% administrativo	TC
Luz Alba Caballero	Magíster	18,6	28,9%	52,5% administrativo	TC
Lida Yaneth Maldonado	Magíster	7,3%	90,2%	2,5% administrativo	TC
Mariela Hernández Ordoñez	Magíster	7,3%	90,2%	2,5% administrativo	TC
Yanine Y. Trujillo Navarro	Doctorado	35,9%	61,6%	2,5% administrativo	TC
Daniel S. Duran Osorio	Doctorado	51,1%	46,4%	2,5% administrativo	TC
Víctor M. Gélvez Ordoñez	Doctorado	7,3%	36,7%	56% administrativo	TC

Además, en el programa de Ingeniería de Alimentos se cuenta con personal docente adscritos a seis (6) facultades, Ciencias Básicas, Ingenierías y Arquitectura, Ciencias Agrarias, Artes y humanidades, Educación y Salud (Anexo 3.6), que imparten asignaturas en las cuatro áreas específicas que componen el pensum: área básica (22%), área básica de facultad (23%), área profesional (45%) y área socio humanística (11%).

El programa de Ingeniería de Alimentos, a la fecha, cuenta con una planta docente suficiente: (1) La relación del número de docentes /estudiantes del programa es de 1:10, (2) La relación docentes /estudiantes donde se ofrecen cátedras de servicio a otros programas como: microbiología, nutrición y dietética, zootecnia, tecnología de alimentos, medicina veterinaria, tecnología agroindustrial, es de 1:30. (3) Además la relación de los docentes/estudiantes de postgrado, que soportan los programas de postgrado tales como: Especialización en Protección de Alimentos, Proyectos Pedagógicos Agroindustriales, Especialización en Química y Especialización en Bioquímica, Sistemas Integrados de Calidad y la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos la relación es de 1: 50.

**Tabla 3.8.** Relación entre el número de estudiantes y docentes en el programa

Estudiantes		Docentes	
Tipo de respuesta	Porcentaje	Tipo de respuesta	Porcentaje (%)
Muy Adecuada	18	Adecuada	34
Adecuada	27	Medianamente Adecuada	40
Poco adecuada	42	Poco adecuada	13
Inadecuada	11	Inadecuada	13
Ninguno	2	No sabe no responde	0

Los estudiantes consideran que los docentes del programa cuentan con Alta calidad académica y profesional necesaria para el desarrollo de las actividades académicas en su formación, así como su dedicación al programa. Sin embargo los estudiantes consideran que el número de docentes es poco adecuado en las áreas del ciclo básico (matemáticas, calculo, física, química entre otros), con una relación docentes / estudiantes del ciclo básico de 1:40, teniendo en cuenta el grado de complejidad de estas asignaturas en su formación ingenieril. En cambio lo docentes consideran que el 74% esta relación es entre adecuada y medianamente adecuada.

**Tabla 3.9.** Valoración de la característica 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Porcentaje de profesores de planta con títulos de maestría y doctorado	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Porcentaje del tiempo de cada profesor del programa que se dedica a la docencia, a la investigación o creación artística, a la extensión o proyección social, a la atención de funciones administrativas, y a la tutoría académica individual a los estudiantes	Cumple Plenamente ( A )	100
3	Porcentaje de profesores con dedicación tiempo completo al programa y porcentaje de profesores catedráticos	Cumple Plenamente ( A )	100
4	Relación entre el número de estudiantes del programa y el número de profesores al servicio del mismo, en equivalentes a tiempo completo	Cumple Plenamente ( A )	100



5	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la calidad y la suficiencia del número y de la dedicación de los profesores al servicio de éste	En Alto grado ( B )	87
6	Existencia y utilización de sistemas y criterios para evaluar el número, dedicación y nivel de formación de los profesores	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>98</b>

**Tabla 3.10.** Resumen de la característica 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
4.5	4.4	Cumple Plenamente ( A )	98

### **CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 12: Número, dedicación y nivel de formación de los profesores.**

El programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con una planta profesoral suficiente (tiempo completo, tiempo completo ocasional y hora cátedra), con alto grado de formación académica (especialización, maestría, doctorado), permitiendo tener un mejor desempeño en docencia, investigación e interacción social, además se han caracterizado por liderar procesos en la institución aportando a la mejora continua en lo académico y administrativo por su dedicación y compromiso. En cuanto a la relación docentes/estudiantes, es suficiente para desarrollar los procesos académicos de enseñanza aprendizaje tanto a nivel de pregrado como de postgrado. Por lo tanto se cumple Plenamente ( A ) (98%).

### **CARACTERÍSTICA 13: Desarrollo Profesoral**

La institución ha creado unos lineamientos para desarrollo docente basado en los siguientes principios:

#### **1. Principios del Programa de Desarrollo Docente de la Universidad de Pamplona.** Tomado de Programa de Desarrollo Docente. Vicerrectoría Académica de la Universidad de Pamplona, 2002. (Anexo 3.7 y 3.9)

*“Conscientes de nuestro compromiso con la Calidad de la Educación Superior, la Universidad de Pamplona reconoce la importancia de generar y promover nuevos modelos de formación de profesores de Educación Superior, cuya comprensión y aplicación se realice en el marco de las teorías pedagógicas y didácticas existentes y emergentes; los nuevos sistemas de producción, organización y distribución de*





los conocimientos; el impacto de los mismos procesos económicos, científicos y tecnológicos sobre el conocimiento y sobre las prácticas de formación académica y profesional; los nuevos sistemas de evaluación; las transformaciones en las estructuras epistemológica, teórica y metodológica de las disciplinas y profesionales en la pedagogía y su impacto en los procesos de formación”.

En esta dirección la Vicerrectoría Académica, en concordancia con las normas estatutarias de la Universidad, considera que es necesario impulsar y apoyar espacios pensantes de reflexión crítica personal y grupal para que sus docentes construyan saberes sobre aspectos generales y específicos de campos nodales de la pedagogía, de particular importancia para quienes día a día son responsables de la excelencia académica en los procesos de formación integral en la Universidad.

Es consciente también la Vicerrectoría que el profesorado de la Universidad debe estar en contacto con las corrientes contemporáneas en pedagogía y didáctica universitaria a fin de que bajo dichos conocimientos, cada profesor y cada unidad académica con su cuerpo docente pueda optar en forma argumentada por la aplicación responsable y creativa de propuestas de formación pertinentes, actuales y eficaces.

Para avanzar en este propósito y facilitar al profesorado de la Universidad la revisión ponderada y crítica de los temas de actualidad, la Vicerrectoría Académica ha estructurado el PROGRAMA DE DESARROLLO DOCENTE, el cual es ejecutado por esta dependencia en cooperación con otras instancias de la Universidad”.

De igual forma se definieron las directrices estratégicas que permite tener proyectar el desarrollo docente en la Universidad de Pamplona:

**1.1 Visión.** Consolidarse como el espacio de reflexión permanente que posibilite la formación, actualización y reforzamiento en los campos de la pedagogía, la didáctica, las nuevas tecnologías aplicadas a la Educación Superior, así como aspectos culturales disciplinarios y profesionales, con el fin de mejorar la calidad de la docencia universitaria.

**1.2 Misión.** Promover la formación integral del profesor universitario, su actualización y perfeccionamiento para la aplicación en el ejercicio de la docencia universitaria.

**1.3 Propósito.** Estructurar propuestas que contribuyan a la formación integral del docente universitario con miras a impactar la calidad académica de los procesos de formación profesional.

#### **1.4 Componentes.**

##### **1.4.1 Componente Nº 1 Desarrollo Pedagógico Docente.**

**Propósito.** Propiciar la oportunidad al profesor de la Universidad de realizar unos





procesos de reflexión sobre la Pedagogía, facilitando la revisión ponderada y crítica de los temas de actualidad que tienen relación próxima e incidencia directa con su quehacer docente, para que conocidas las propuestas educativas más importantes y los procesos metodológicos con mayor acervo epistemológico y práctico, pueda actuar en forma documentada y seria en la aplicación de experiencias pedagógicas, buscándoles su viabilidad y pertinencia en consonancia con el desarrollo de la Universidad y el país.

#### **1.4.2 Componente Nº 2 Comprensión y producción de textos: Escribir para Publicar.**

**Propósitos.** Propiciar espacios de reflexión teórica, metodológica e investigativa sobre los marcos de referencia que permitan comprender la escritura como proceso semiótico-discursivo, eje socializador de las comunidades académicas y científicas.

- Desarrollar las competencias comunicativas - discursivas y textuales, de los docentes e investigadores de la Universidad, lo que presupone la producción de múltiples discursos y el manejo de sus estructuras textuales de acuerdo al contexto de comunicación dado.
- Construir herramientas teórico-metodológicas que posibiliten la construcción y producción de textos académicos, y sus respectivos procesos de evaluación, edición y publicación. Estimulación de la producción escrita de docentes e investigadores, orientada hacia la socialización de resultados a través de la publicación de textos con calidad académica y editorial.

#### **1.4.3 Componente Nº3. Programa de formación de tecnologías aplicadas a la docencia universitaria.**

- Diplomado en Dirección Universitaria Apoyada en Nuevas Tecnologías de Información.
- Diplomado en Docencia Universitaria Apoyada en Nuevas Tecnologías de Información.
- Diplomado en Gestión Universitaria Apoyada en Nuevas Tecnologías de Información.
- Diplomado en Ofimática.

#### **1.4.4 Componente Nº 4 Programas en segunda lengua.**

##### **Propósitos.**

- Contribuir al desarrollo de procesos de Aprendizaje con un alto nivel de competencia en inglés como lengua extranjera.
- Preparar a la comunidad universitaria para la acreditación del conocimiento y manejo del inglés como lengua extranjera.
- Implementar el uso efectivo de estrategias de comunicación oral y escrita en lengua inglesa para acceder de una manera fácil y funcional a los medios





- digitales de información.
- Elevar su nivel de competencia lingüística y comunicativa en inglés como lengua extranjera, a través de acciones interpretativas, argumentativas y la solución de problemas, aplicadas al contexto de una disciplina del conocimiento o de una problemática específica.

#### 1.4.5 Componente Nº 5 Programa en cultura de calidad.

##### Propósito.

- Propiciar espacios de reflexión teórica, metodológica y técnica sobre los marcos de referencia que permitan comprender la importancia de la evaluación como herramienta de autoevaluación y mejoramiento continuo.
- Generar la cultura de la autoevaluación y el mejoramiento continuo en la Universidad.
- Aportar elementos para la consolidación de un Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior.

#### 1.4.6 Componente Nº 6 Plan Doctoral.

Se tienen Acuerdos para cursar estudios de doctorado con 37 universidades en diferentes áreas (Anexo 3.8).

Para la promoción de la investigación y la calidad docente en la institución, la Universidad de Pamplona creó como estrategia la formación de doctores mediante el Plan Doctoral, y en la actualidad se han otorgado 182 comisiones de estudio de los cuales 26 no hicieron uso de la misma, disfrutando de la comisión 156. Hasta Enero de 2010, de los docentes que disfrutaron la comisión de estudios, 52 (33.33%) han recibido el título de Doctor, 50 (32.05%) están pendientes y 54 (34.61%) renunciaron o no terminaron (Anexo 3.1). Específicamente para el programa tres (3) docentes disfrutaron del plan doctorando y obtuvieron el título de Doctor.

A continuación se muestra el listado de profesores del programa que han participado en el proyecto de promoción docente.

**Tabla 3.11.** Listado de profesores del programa que han participado en el proyecto de promoción docente.

NOMBRE DE DOCENTE	COMPONENTE EN EL QUE HA PARTICIPADO	AÑO
Yanine Trujillo Navarro	Plan Doctorando	2004
	Desarrollo pedagógico docente (Actualización pedagógica universitaria)	2005





Daniel Duran Osorio	Capacitación área de desempeño (Aplicaciones calorimétricas a los sistemas biológicos)	2008
	Capacitación área de desempeño (Evaluación sensorial del café)	2008
	Capacitación área de desempeño (Manejo pos cosecha de frutas y verduras)	2009
	Capacitación área de desempeño (Diseño de estructuras curriculares)	2009
	Desarrollo pedagógico docentes (Actualización pedagógica universitaria)	2009
	Programas en segunda lengua	2009-2010
	Capacitación en área de desempeño (Evaluación de la composición corporal de ovinos mediante ultrasonido)	2009
	Capacitación en área de desempeño (Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnica y Caprinotecnia)	2010
	Capacitación en área de desempeño (Congreso Español de Ingeniería de Alimentos)	2010
	Desarrollo pedagógico docentes (Formación de formadores)	2010
Víctor Manuel Gélvez Ordoñez	Plan doctorando	2004
	Desarrollo pedagógico docente (Habilidades comunicativas)	2004
	Programas en segunda lengua	2005
	Capacitación en área de desempeño (Competencias en la elaboración de productos cárnicos)	2007
	Capacitación en área de desempeño (Avances e innovaciones en la cadena productiva del durazno)	2008
	Capacitación en área de desempeño (Cortes industriales de carne ovina)	2009
	Capacitación en área de desempeño (Congreso de la Sociedad Española de Ovinotecnica y Caprinotecnia)	2010
	Capacitación en área de desempeño (Congreso Español de Ingeniería de Alimentos)	2010
	Plan doctorando	2006
	Conferencia Regional de Educación Superior	2008
Lida Yaneth Maldonado Mateus	Programa de Formación de Tecnologías Aplicadas a la Docencia Universitaria Organización de Estados Iberoamericanos (OEI). Diplomado en Proyectos de Innovación Tecnológica. España.	2009
	Maestría	2002
	Programa de cultura de calidad	2005





Luz Alba Caballero Pérez	Programa de cultura de calidad (Mejora continua INALCEC)	2008
	Capacitación área de desempeño (Aplicaciones calorimétricas a los sistemas biológicos)	2008
	Capacitación área de desempeño	2008
	Programa cultura de calidad (Formación de auditores)	2010
	Programa de Formación de Tecnologías Aplicadas a la Docencia Universitaria (Formación en competencias básicas para el uso de las TICS)	2010
	Especialización Pedagogía universitaria	2004
	Programa de cultura de calidad	2005
	Programas en segunda lengua	2008
	Capacitación en área de desempeño (Aplicaciones calorimétricas a los sistemas biológicos)	2008
	Capacitación en área de desempeño (Buenas prácticas manufactura)	2008
Mariela Hernández Ordoñez	Programa cultura de calidad (Sistema de gestión, seguridad y salud ocupacional ISO18001)	2009
	Programa cultura de calidad (Formación de auditores)	2010
	Programa de Formación de Tecnologías Aplicadas a la Docencia Universitaria (Formación en competencias básicas para el uso de las TICS)-	2010
	Desarrollo pedagógico docente (Especialización en Pedagogía Universitaria)	2004
Oscar Augusto Fiallo Soto	Programa de cultura de calidad	2004
	Programas en segunda lengua	2008
	Maestría	2008
	Programa de cultura de calidad	2006
	Maestría	2008
	Especialización	2004
	Capacitación área de desempeño (Asamblea Nacional de la Asociación Colombiana de Ingenierías)	2008
	Capacitación área de desempeño (Congreso Binacional de Ingeniería Industrial)	2009
		2010
Henry Morales Ocampo	Inicio en Estudios de Maestría	2008
Cesar Vega Romero	Inicio en Estudios de Maestría	2008
Magda Ayala	Especialización	2008





Mendoza	Programa de cultura de calidad	2005
	Inicio en Estudios de Maestría	2010
Maghdiel Cecilia Portilla Martínez	Maestría	2009
	Programas en segunda lengua	2008
	Desarrollo pedagógico docentes (Formación de formadores)	2010
Javier Orlando Delgado	Inicio en Estudios de Maestría	2008
Johana Maldonado Obando	Especialización en Protección de Alimentos Diploma sistemas de gestión de Calidad	2011
Carolina Pabón Mora	Especialización en Sistemas Integrados Diploma sistemas de gestión de Calidad Estudios de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2011

Como se puede observar en la tabla 3.11 la participación de los docentes en la promoción profesional el 21% accedió a estudios de doctorado, el 43% estudios de maestría, mientras que un 36% cuentan con estudios de postgrado.

Como docentes universitarios el 64% ha participado en la Formación pedagógica ofertada por la institución como apoyo al desarrollo docente en el programa.

Teniendo en cuenta que el programa tiene una línea de investigaciones en Calidad, Inocuidad y Protección de Alimentos, el 28 % de los docentes han recibido capacitación en Calidad e Inocuidad de Alimentos y en este mismo porcentaje formación en una segunda lengua.

En cuanto al área de desempeño el 50% de los docentes han podido formarse según su perfil, así como la formación en Sistemas de Gestión con un 35 %.

Durante los últimos años la Universidad se ha consolidado en el manejo de las Tecnologías de Informativa y comunicaciones, aplicadas a los procesos académicos y administrativos, lo cual se ve reflejado en nuestra página web donde se mantiene la información actualizada, con mejoras en los software diseñados a través de la plataforma; A medida que se realizan las mejoras se capacitan a los administrativos, estudiantes y la totalidad de los docentes del departamento.





El desarrollo docente se ha reflejado en la calidad académica de los profesionales formados en el programa de Ingeniería de alimentos, sido esta la apreciación tanto de los directivos como de los docentes.

**Tabla 3.12. Valoración de la característica 13: Desarrollo Profesoral**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales que contengan políticas en asignatura de desarrollo integrado del profesorado	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Programas, estrategias y mecanismos institucionales para fomentar el desarrollo integral, la capacitación y actualización profesional, pedagógica y docente, de los profesores	Cumple Plenamente ( A )	100
3	Nivel de correspondencia entre las políticas y los programas de desarrollo profesional y las necesidades y los objetivos del programa	Cumple Plenamente ( A )	100
4	Porcentaje de profesores del programa que han participado en los últimos cinco años en programas de desarrollo profesional o que ha recibido apoyo a la capacitación y actualización permanente, como resultado de las políticas institucionales orientadas para tal fin	Cumple Plenamente ( A )	92
5	Apreciación de directivos y profesores del programa sobre el impacto que han tenido las acciones orientadas al desarrollo integral de los profesores, en el enriquecimiento de la calidad del programa	Alto Grado ( B )	88
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>96</b>

**Tabla 3.13. Resumen de la característica 13: Desarrollo Profesoral**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.0	1.92	Cumple Plenamente ( A )	96

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 13: Desarrollo Profesoral

En los últimos cinco años, existe una amplia participación de los profesores en el desarrollo integral, ya que de los catorce (14) profesores adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos once (11) de ellos han recibido apoyo para formarse,





capacitarse y actualizarse. Este hecho enriquece la calidad del programa y demuestra el interés tanto de sus profesores como de la Universidad de Pamplona en mantener dicha calidad. Es así que la característica 13 del factor 3 se cumple Cumple Plenamente (A) alcanzando un 96%.

#### CARACTERÍSTICA 14: Interacción con las Comunidades Académicas

La Universidad de Pamplona establece políticas para promover la interacción de los Profesores con comunidades académicas nacionales e internacionales. Estas interacciones son coherentes con los objetivos y las necesidades del programa, en la actualidad el programa cuenta con diversidad de convenios nacionales e internacionales permitiendo la interacción académica de los profesores en los procesos misionales de la universidad (Tabla 3.14).

**Tabla 3.14** Consolidado de convenios desde el año 2004 - 2011

AÑO	TOTAL	NUMERO DE CONVENIOS POR DESCRIPCION					
		EMPRESAS	INSTITU.	MUNICIPIOS	GOBERNACIÒN	UNIV. NACIONALES	UNIV. EXTRANJ
2004-2008	134	20	31	42	1	28	12
2009	50	29	1	13	0	5	2
2010	33	17	3	6	0	6	1
2011	27	13	6	2	0	5	1

De igual forma los docentes del programa han participado en los últimos cinco años, como expositores en: congresos, seminarios, simposios y talleres tanto nacionales como internacionales de carácter académico. (Hojas de vida docentes programa)

**Tabla 3.15.** Participación de los docentes del Programa en eventos durante los últimos 5 años

NOMBRE	EVENTOS	
	NACIONALES	INTERNACIONALES
Mariela Hernández Ordóñez	2	3
Luz Alba Caballero Pérez	2	3
Lilia Socorro Calderón	1	1
Víctor Manuel Gelvez	2	4
Daniel Durán Osorio	2	2
Yanine Trujillo Navarro	1	2
Cesar Vega Romero	1	1
Henry Morales Ocampo	---	---
Lida Maldonado Mateus	2	1
Magda Ayala Mendoza	---	1
Maghdiel Portilla Martínez	1	1
Javier Delgado	1	1
Johana Maldonado Obando	1	1





Carolina Pabón Mora	2	1
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>22</b>

Como se puede observar en la tabla 3.15 el 83 % de los docentes han participado en diferentes eventos a nivel nacional e internacional ya sea como ponentes o asistentes a congresos simposios, seminarios entre otros lo que ha permitido el intercambio académico de los docentes.

**Tabla 3.16.** Participación de profesores visitantes en los últimos 5 años

NOMBRE EVENTO	OBJETIVO	DURACION	NUMERO PROFESORES VISITANTES	RESULTADO	AÑO
INNOVACION Y TENDENCIAS DE LA INDUSTRIA CARNICA	Nuevas tendencias en la industria cárnica	2 días	8 tanto nacionales como internacionales	Participación de 400 asistentes entre estudiantes y docentes de varias universidades a nivel nacional e internacional.	Septiembre 2011
ACTUALIZACION INVIMA	Capacitar a los microempresarios de la ciudad sobre la normatividad aplicable al sector alimentario en pamplona y villa del rosario	2 días	6	Participación de 650 personas como asistentes entre estudiantes y docentes	Junio 2010
CONGRESO INTERNACIONAL AGROALIMENTARIO	Evento internacional sobre Innovación y desarrollo tecnológico en el sector agroalimentario	4 días	11 tanto nacionales como internacionales	Participación de 450 asistentes entre estudiantes y docentes de varias universidades a nivel nacional e internacional	Octubre 2007
SEMANA TECNICA	Encuentro de egresados actualización sobre tendencias	1 día	6 egresados	Participación de 150 asistentes entre estudiantes, docentes y egresados.	Septiembre 2010





CURSO CALORIMETRIA (4 SEMANAS)	Capacitar a docentes y estudiantes sobre el manejo e interpretación del colorímetro en alimentos sólidos	2 días	1	Participación de 30 asistentes entre estudiantes y docentes de varias universidades	2009
CURSOS MAESTRIA	Cursos de profundización en la maestría en Ciencia y Tecnología de alimentos	2 días	6 docentes	Participación de 30 asistentes entre estudiantes y docentes de varias universidades	2007 - 2011
<b>TOTAL PROFESORES VISITANTES</b>			<b>38</b>	<b>Nacional e internacionalmente</b>	<b>2007 - 2011</b>

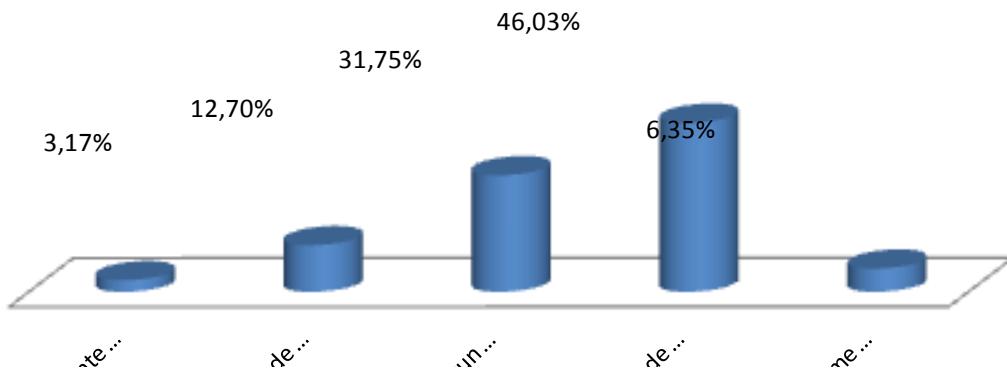
Como se observa en la tabla 3.16 en los últimos 5 años el programa ha contado con la participación de 38 profesores visitantes en diferentes actividades académicas en las áreas de calidad inocuidad, normatividad, innovación y desarrollo tecnológico.

El 64 % de los profesores del programa de ingeniería de alimentos utilizan activa y eficazmente redes internacionales de información tales como PROQUEST, SCIENCE DIRECT, SCOPUS entre otros. En lo referente a la participación de los docentes en Asociaciones o redes de carácter académico el 36 % participan en: ACTA, ACOFI, ILSI, RED COLSI, ASOHOFRUCOL, RED CADENAS PRODUCTIVAS (CADUCIFOLIOS Y OVINOCAPRINOS). Igualmente la institución tiene vinculación con las Universidades de Antioquia y la Nacional en el intercambio de información bibliográfica. La facultad de Ingenierías y Arquitectura tiene asignado un rubro para vinculación a asociaciones y redes, para el año 2011 el rubro fue de \$25.000.000.

En el grafico 3.2 se observa la apreciación de profesores y estudiantes sobre como la participación en redes o comunidades nacionales e internacionales a permitido el enriquecimiento académico del programa respecto a las actividades de docencia, investigación e interacción social.

**Grafico 3.2.** Participación de docentes del programa Ingeniería de Alimentos en redes





En el grafico anterior se puede observar que el 52 % tanto de docentes como de estudiantes están “completamente de acuerdo” y “muy de acuerdo” en que la participación en estas redes permite el mejoramiento académico del proceso enseñanza aprendizaje en su formación profesional.

Los docentes participan activamente en intercambios académicos en diferentes instituciones de educación superior, como se observa en la tabla 3.16, ya sea como pares invitados, pares del Ministerio de Educación, pares evaluadores de proyectos en Colciencias, Ministerio de agricultura entre otros. Aspecto que fortalece el programa con la retroalimentación de sus experiencias. Los docentes visitantes son de carácter nacional como Internacional.

**Tabla 3.17.** Participación de docentes en intercambios académicos

NUMERO DOCENTES PARTICIPANTES	DE	NOMBRE	INSTITUCION	TIPO PARTICIPACION
EXTERNOS NACIONAL	-	PHD. MAGDA IVONNE PINZON FANDIÑO	Universidad del Quindío	Par invitado- jurado tesis maestría
EXTERNOS – INTERNACIONAL		MSC. JHON RUFNOF	Universidad Nebraska	Conferencista
EXTERNOS – INTERNACIONAL		MSC. JAVIER SANCHEZ	Universidad Nebraska	Conferencista



INTERNOS	PHD. VICTOR MANUEL GELVEZ	UPA- PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador : CONACES -Min Educación
INTERNOS	MSC. LIDA YANETH MALDONADO	UPA- PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador Min Educación -
INTERNOS	MSC. MARIELA HERNANDEZ ORDOÑEZ	UPA - PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador Min Educación
INTERNOS	MSC. LUZ ALBA CABALLERO PEREZ	UPA - PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador : Min agricultura Min educación Colciencias
INTERNOS	PHD. DANIEL DURAN OSORIO	UPA - PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador: Min agricultura Colciencias
INTERNOS	PHD. YANINE TRUJILLO	UPA - PROGRAMA ALIMENTOS	Par evaluador : Min agricultura Colciencias
INTERNOS	MGS. OSCAR FIALLO SOTO	UPA - PROGRAMA ALIMENTOS	Asesor consultor empresas sector alimentario

El 80% de los directivos, profesores, estudiantes y egresados del programa consideran que las acciones que la institución promueve para su desarrollo integral está entre “Alto grado” y “Mediano” incidiendo en la eficaz interacción con comunidades académicas tanto nacionales como internacionales contribuyendo al enriquecimiento de la calidad del programa.

**Tabla 3.18** Valoración de la característica 14: Interacción con las Comunidades Académicas

Indicador	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Número de convenios activos de nivel	Alto grado	85





	nacional e internacional que han propiciado la efectiva interacción académica de los profesores del programa.		
2	Porcentaje de los profesores del programa que, en los últimos cinco años, ha participado como expositor en congresos, seminarios, simposios y talleres nacionales e internacionales de carácter académico.	En Alto grado ( B )	90
3	Número de profesores visitantes o invitados que ha recibido el programa en los últimos cinco años. Objetivos, duración y resultados de su visita y estadía en el programa.	Alto grado	81
4	Porcentaje de los profesores del programa que utiliza activa y eficazmente redes internacionales de información	Aceptable	72
5	Porcentaje de profesores que participa activamente en asociaciones y redes de carácter académico.	Aceptable	75
6	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y egresados del programa sobre la incidencia que la interacción con comunidades académicas nacionales e internacionales ha tenido para el enriquecimiento de la calidad del programa.	En Alto grado ( B )	82
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>81</b>

**Tabla 3.19** Resumen de la característica 14: Interacción con las comunidades académicas

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
0.5	0.40	En Alto grado ( B )	81

### **CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 14: Interacción con las Comunidades Académicas**

La institución y el programa de ingeniería de alimentos a propiciado la interacción de profesores con comunidades académicas tanto a nivel nacional como internacional, aspecto reflejado en la calidad en la academia, investigación e interacción social de su formación profesional, alcanzando un alto grado de cumplimiento (81%).

### **CARACTERÍSTICA 15: Estímulos a la Docencia, Investigación, Extensión o Proyección Social y a la Cooperación Internacional**

La Universidad de Pamplona se adhiere a la políticas nacionales y al estatuto docente de las instituciones estatales, por lo tanto, tiene establecido el comité de





puntajes en el cual participan profesores, administrativos que cualifican las remuneraciones de los profesores como producto de las docencia investigación, extensión cuantifican la producción.

La Universidad de Pamplona cuenta con el Estatuto docente donde contempla un capítulo para definir los mecanismos de estímulos y reconocimiento definidos por la Institución.

En el estatuto de profesor universitario de la institución Acuerdo 130 de diciembre del 2002 (Anexo 1.8) en el capítulo 12 se contemplan los estímulos y distinciones académicas por los servicios distinguidos a la institución o excepcionales meritos científicos, académicos, o de proyección social. La universidad concede las siguientes distinciones: Profesor distinguido, profesor emérito, profesor honorario, cumpliendo con los requisitos establecidos en los Artículos: 99, 100, 101, y 102. En lo referente a la investigación la institución estimula de manera especial las actividades de investigación para el caso de los proyectos aprobados por el comité de investigaciones de la Universidad, donde el docente gozara de disminución en la responsabilidad académica de acuerdo con lo establecido en el estatuto docente, igualmente apoya la asistencia y participación en cursos, seminarios, congresos, que permitan socializar los avances y resultados de la investigación como su publicación en revistas y textos actualizados. En el caso de los docentes Tiempo completo ocasional en la Resolución 0094 del 14 de febrero del 2011 (Anexo3.10), se nombraron docentes por un periodo de 11 meses con el régimen salarial y prestacional, para la ejecución de proyectos de investigación previo aval del comité de investigaciones de la Universidad, comité de investigaciones de la Facultad

El 80 % de los profesores del programa han recibido reconocimientos y estímulos institucionales por el ejercicio calificado de la docencia, la investigación, en los últimos cinco años, por concepto de: Bonificaciones por dirección de tesis de maestría, publicación de artículos en revistas indexadas, reconocimientos por participación en actividad de la Universidad, al interior del programa se cuenta con la distinción de una medalla denominada: "Tomate de oro", el cual se entrega a los docentes, estudiantes, y egresados del programa que durante un periodo determinado han sobresalido por su apoyo y contribución al mejoramiento del programa.

El 82 % de los directivos y profesores del programa mantienen una apreciación en "Alto grado y "mediano grado" el impacto, para el enriquecimiento de la calidad del programa, a través del régimen de estímulos al profesorado por el ejercicio calificado de la docencia, la investigación, la creación artística, la extensión o proyección social y la cooperación internacional.



**Tabla 3.20** Valoración de la característica 15: Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales que contengan políticas de estímulos y reconocimiento a los profesores por el ejercicio calificado de la investigación, de la creación artística, de la docencia, de la extensión o proyección social y de la cooperación internacional.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Porcentaje de los profesores del programa que, en los últimos cinco años, ha recibido reconocimientos y estímulos institucionales por el ejercicio calificado de la docencia, la investigación, la creación artística, la extensión o proyección social y la cooperación internacional.	Aceptablemente ( C )	80
3	Apreciación de directivos y profesores del programa sobre el impacto que, para el enriquecimiento de la calidad del programa, ha tenido el régimen de estímulos al profesorado por el ejercicio calificado de la docencia, la investigación, la creación artística, la extensión o proyección social y la cooperación internacional.	Alto grado ( B )	85
<b>Total</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>88</b>

**Tabla 3.21** Resumen de la característica 15: Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
0.5	0.44	En Alto grado ( B )	88

**CONCLUSIÓN DE LA CARACTÉRISTICA 15: Estímulos a la Docencia, Investigación, Extensión o Proyección Social y a la Cooperación Internacional**

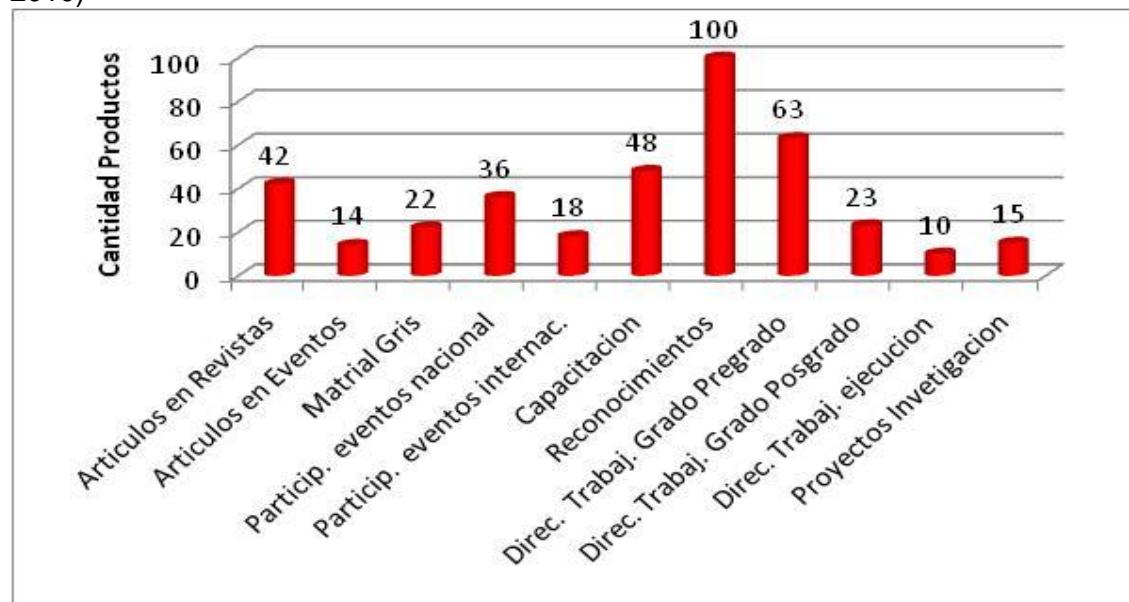
La Institución cuenta con políticas para estímulos y reconocimientos a los docentes por su producción académica, investigativa, interacción social, creación artística entre otros. En la presente característica se puede observar que existe un 88 % de cumplimiento.



## CARACTERÍSTICA 16: Producción de material docente

En el programa los profesores desarrollan materiales de apoyo a la docencia los cuales consisten en páginas web, blogs, grupos colaborativos. Además, se desarrollan guías de aprendizaje, producción científica, entre otros.

**Grafico 3.3.** Producción en investigación de docentes del Departamento Alimentos (2005-2010)

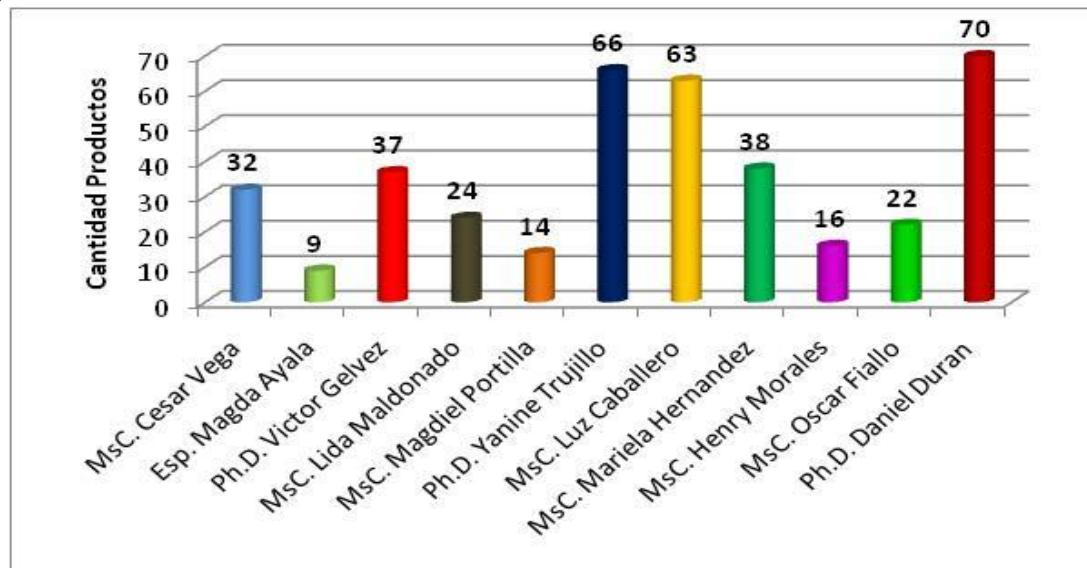


Como se puede observar en el grafico anterior el ítem de “Reconocimientos” es el de mayor visibilidad, siendo estos reconocimientos tanto internos como externos, basados en orientación de seminarios en posgrado, participación como pares evaluadores en artículos, proyectos de otras universidades, Ministerio de Agricultura y Colciencias especialmente. Otro aspecto importante a resaltar la publicación de artículos en revistas y eventos (42 y 14) como congresos nacionales e internacionales.

Profesores del programa han elaborado durante los últimos 5 años módulos de apoyo virtual, grupos, cuestionarios empleando las TIC (guías de IOPU, asesorías clase en línea, etc.) de igual forma han construido las guías de laboratorio que son empleados por los estudiantes en las diferentes asignaturas (diferentes tecnologías, operaciones unitarias, módulos de diplomados, especializaciones, maestría entre otros).

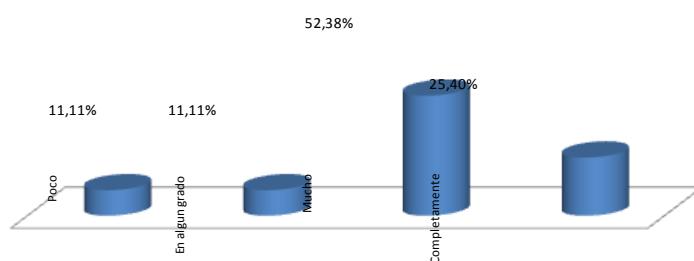
La producción individualizada de cada docente adscrito al Departamento de Alimentos se presenta en el grafico 3.4, donde se observa que los docentes que presentan menor producción son docentes de tiempo completo ocasional, siguiéndoles los profesores Oscar Fiallo y Henry Morales, docentes que han ocupado cargos administrativos como Decano de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura y director del departamento de Alimentos respectivamente, aspecto reflejado en la producción en la investigación.

**Grafico 3.4.** Producción individual de los docentes adscritos al Dpto. de Alimentos (2005-2010)



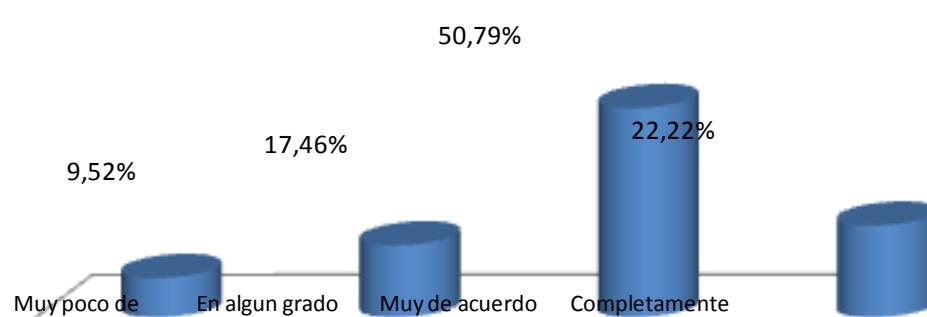
En la institución y específicamente en el Departamento de Alimentos se promueve y facilita la producción por parte de los docentes de material de apoyo a las actividades académicas. En el grafico 3.5 se observa la apreciación tanto de docentes como de estudiantes del programa sobre la facilidad para la producción de este material.

**Grafico 3.5.** Percepción de profesores y estudiantes del programa sobre la promoción y facilidad de producción de materiales de apoyo a la docencia



Los materiales de apoyo a la docencia producidos por profesores adscritos al Departamento de Alimentos, atiende a criterios de calidad, pertinencia y relevancia y ofrecen soporte valioso en los procesos de enseñanza y aprendizaje durante la formación (Grafico 3.6). Este material elaborado por los docentes para el apoyo a su labor docente no ha recibido premios u otros reconocimientos significativos en el ámbito nacional o internacional.

**Grafico 3.6.** Calidad, pertinencia y relevancia de los materiales de apoyo a la docencia producidos por profesores de la Universidad.



En lo referente al estatuto de propiedad intelectual, la institución ha venido trabajando desde 2010 sobre este estatuto con el liderazgo de la Dirección de Investigaciones con el apoyo de un docente del programa de Derecho la Facultad de Artes y Humanidades, actualmente se tiene un documento preliminar, el cual está en revisión, para su posterior socialización y aprobación.

**Tabla 3.22:** Valoración de la característica 16: Producción de Material Docente

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Porcentaje de los profesores del programa que, en los últimos cinco años, ha elaborado materiales de apoyo docente, y porcentaje de los estudiantes del programa que los ha utilizado.	En Alto grado ( B )	85
2	Apreciación de los estudiantes del programa y de pares evaluadores externos, sobre la calidad, pertinencia y eficacia de los materiales de apoyo producidos por los docentes del programa.	Aceptablemente ( C )	73
3	Premios u otros reconocimientos significativos en el ámbito nacional o internacional que hayan merecido los materiales de apoyo a la labor docente, producido por los profesores del programa.	Insatisfactoriamente ( D )	65
4	Existencia de un Régimen de propiedad intelectual en la institución.	En Alto grado ( B )	85
<b>Total</b>		<b>Aceptablemente ( C )</b>	<b>77</b>

**Tabla 3.23.** Resumen de la característica 16: Producción de Material Docente

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.0	0.77	Aceptablemente ( C )	77

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 16: Producción de material docente

Los profesores del programa han elaborado materiales de apoyo a la docencia siendo empleados en el desarrollo de las asignaturas por parte de los estudiantes, quienes consideran que este material es pertinente y de calidad. La institución ha venido trabajando en la legalización de la propiedad intelectual con apoyo de la dirección de investigaciones, siendo este un avance importante en esta materia, alcanzando esta característica un grado de cumplimiento del 77% (Aceptablemente ( C )).





## CARACTERÍSTICA 17: Remuneración por Méritos

En la Universidad de Pamplona el régimen de vinculación, clasificación, remuneración y prestacional del docente, está en conformidad con lo establecido en: la Ley 30 del 28 diciembre de 1992, el Decreto 1279 del 19 junio 2002 y el Acuerdo N°.130 del 12 de diciembre de 2002, Estatuto del Profesor Universitario de la Institución (Anexo 1.8). Por lo tanto existe un nivel de correspondencia entre la remuneración recibida por los profesores, establecida en las normas legales e institucionales vigentes, y la que reciben los docentes al servicio del programa. Esta remuneración corresponde a sus méritos académicos y profesionales comprobados.

En lo referente al Sistema de Evaluación de la producción académica, en la Universidad de Pamplona existe el comité Interno de Asignación y Reconocimiento de Puntaje (Acuerdo 111 de 24 de Octubre del 2002, (Anexo 3.13.) adscrito a la Vicerrectoría Académica, dentro de sus funciones se tienen: Asignar y reconocer los puntajes por bonificación, asignar y reconocer puntaje por títulos, categoría, experiencia calificada, cargo académico-administrativo, desempeño en docencia y extensión de acuerdo a lo establecido por el Decreto 1279 para estos efectos y reconocer los puntos salariales asignados a la producción académica por los pares externos. Por lo tanto la apreciación de los profesores sobre este sistema de evaluación de la producción académica es alta. Sin embargo manifiestan insatisfacción en cuanto a las exigencias para el escalafón docente referente a los requisitos establecidos por la institución para el ascenso.

**Tabla 3.24. Valoración de la característica 17: Remuneración por Méritos**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales que contengan las políticas y reglamentaciones institucionales en asignatura de remuneración de los profesores	Cumple Plenamente (A)	100
2	Nivel de correspondencia entre la remuneración que han de recibir los profesores, establecida en las normas legales e institucionales vigentes, y la que reciben por sus servicios al programa	Cumple Plenamente (A)	100
3	Grado de correlación existente entre la remuneración que reciben los profesores del programa y sus méritos académicos y profesionales comprobados	Cumple Plenamente (A)	100
4	Apreciación de los profesores del programa y de pares externos, sobre el sistema de	En Alto grado (B)	85





	evaluación de la producción académica		
	<b>Total</b>	<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>96</b>

**Tabla 3.25.** Resumen de la característica 17: Remuneración por Méritos

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
0.5	0.48	Cumple Plenamente ( A )	96

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 17: Remuneración por Méritos**

La Universidad de Pamplona tiene políticas y reglamentaciones institucionales en materia de remuneración de los profesores (Estatuto docente) y existe correspondencia entre la remuneración recibida y establecida en las normas legales e institucionales vigentes, y que en la actualidad reciben los profesores del programa. Igualmente existe un alto grado de correlación entre la remuneración que reciben los profesores del programa y sus méritos académicos y profesionales. En cuanto a la apreciación que tienen los profesores del programa sobre los mecanismos de evaluación de la producción académica es alta, manifiestando su insatisfacción en lo referente a los criterios exigidos en el estatuto docente sobre el escalafón. Lo anteriormente mencionado ha permitido un grado de cumplimiento pleno en esta característica del 96%.

**Tabla 3.26.** Valoración del factor 3: Profesores

Numero	Característica	Valor asignado	Valor Alcanzado	Escala de Cumplimiento	%
10	Selección y vinculación	2.0	1.9	Cumple Plenamente ( A )	93
11	Estatuto profesional	1.5	1.3	En Alto grado ( B )	86
12	Número, dedicación y nivel de formación de profesores	4.5	4.4	Cumple Plenamente ( A )	98
13	Desarrollo Profesoral	2.0	1.92	Cumple Plenamente ( A )	96
14	Interacción con las comunidades académicas	0.5	0.40	Alto grado (B )	81
15	Estímulos a la docencia, investigación, extensión o proyección social y a la cooperación internacional	0.5	0.44	Alto grado (B )	88
16	Producción de Asignatura Docente	1.0	0.77	Aceptable (c )	77
17	Remuneración por Méritos	0.5	0.48	Cumple Plenamente ( A )	96
<b>TOTAL</b>		<b>12.5</b>	<b>11.61</b>	<b>En Alto grado (B)</b>	<b>89</b>





## CONCLUSIÓN DEL FACTOR 3: PROFESORES

La Universidad de Pamplona ha mostrado su interés desde el año 2001, en promover y mantener la calidad profesional a partir de políticas institucionales en la formación, selección, vinculación, actualización, dedicación de sus profesores, que en la actualidad se conserva y se busca afianzar y mejorar en base a la experiencia obtenida, tal y como se demuestra en: (1) el interés de renovar o actualizar el estatuto profesional de la Universidad de Pamplona, en donde se abren espacios a la participación de docentes tiempo completo ocasional, (2) el promover y facilitar la movilidad de los profesores en el contexto nacional e internacional a través de convenios y de convocatorias internas promovidas por la dirección de investigaciones, (3) la posibilidad de acceder a cargos directivos, (4) la mejora de medios, como la página web que informen adecuadamente los procesos que involucran desde la vinculación de profesores hasta su desempeño articulados en un sistema integral de gestión SIGC, (ISO 9001: 2008 y NTCP 1000: 2009), (5) facilitar y apoyar mecanismos para cualificar el proceso académico, la calidad profesional y la pedagogía. Existen en la institución documentos que parametrizan las actividades de docencia, investigación y proyección social, por lo que este Factor alcanzo un alto grado de cumplimiento con un 89 %.

Sin embargo, se hace necesario establecer mecanismos eficaces que permitan la verificación de estímulos de cooperación internacional y de pertenencia a redes de apoyo a las actividades académicas del programa a nivel institucional. Debe fortalecerse el grado de correspondencia entre la normativa interna de la institución y la normativa nacional para la valoración de la actividad y productividad docente de tal manera que se evidencie la mejora continua de los procesos académicos del programa de Ingeniería de Alimentos.

**Tabla 3.27. Fortalezas y debilidades del Factor 3: Profesores**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
La Universidad de Pamplona cuenta con medios de difusión para toda información acerca de los procesos de selección y vinculación de profesores en el que emplea principalmente un link en la página web de fácil acceso y además articula todo este procedimiento en el sistema integral de gestión SIGC.  La Universidad de Pamplona fomenta y	Falta conocimiento de los sistemas de vinculación institucional por parte de estudiantes.  Se requiere plantear estrategias de comunicación que permitan a los profesores tiempo completo ocasional hacer uso de los estímulos para que participen en actividades diferentes a la docencia.





apoya el desarrollo integral del profesorado que es aprovechado por los profesores adscritos al programa de Ingeniería de Alimentos, en donde se presenta participación tanto de profesores tiempo completo, como ocasional y hora cátedra, siendo estos últimos beneficiados en estudios de postgrados.	Se requiere reforma del estatuto docente primando las políticas de escalafón docente.  La institución debe considerar los informes de evaluación para establecer un plan de mejoramiento docente, que se implemente y evalúe continuamente en pro de la mejora de los procesos académicos.
Existen en la institución documentos que acreditan la existencia de convenios que pueden ser utilizados por los profesores para fomentar la movilidad.	Aunque existen políticas institucionales sobre la participación de docentes en intercambios internacionales, la percepción en los docentes es que estas no son efectivas.
La institución tiene políticas claras sobre la movilidad de los profesores a eventos académicos de carácter científico.	La Institución cuenta con políticas de estímulo y fomento para la vinculación de los profesores en redes académicas, aun no existe una cultura en los profesores de participar activamente en ellos.
La Institución posee documentos en los cuales se verifican los estímulos a la docencia, investigación o proyección social.	Falta de difusión de los materiales realizados por los profesores para apoyo de sus actividades académicas de la comunidad universitaria.
Existe documentación en la cual se exponen las reglas sobre el reconocimiento a la producción científica y académica de los docentes.	





## FACTOR No. 4. PROCESOS ACADÉMICOS

### CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LOS PROCESOS ACADÉMICOS

La Universidad de Pamplona según Acuerdo 049 del 5 de junio de 2006 (Anexo 4.1) establece la ponderación institucional para cada factor de calidad; el programa, teniendo en cuenta el valor general de 25 al Factor de Procesos Académicos le asignó el siguiente puntaje a cada una de sus características.

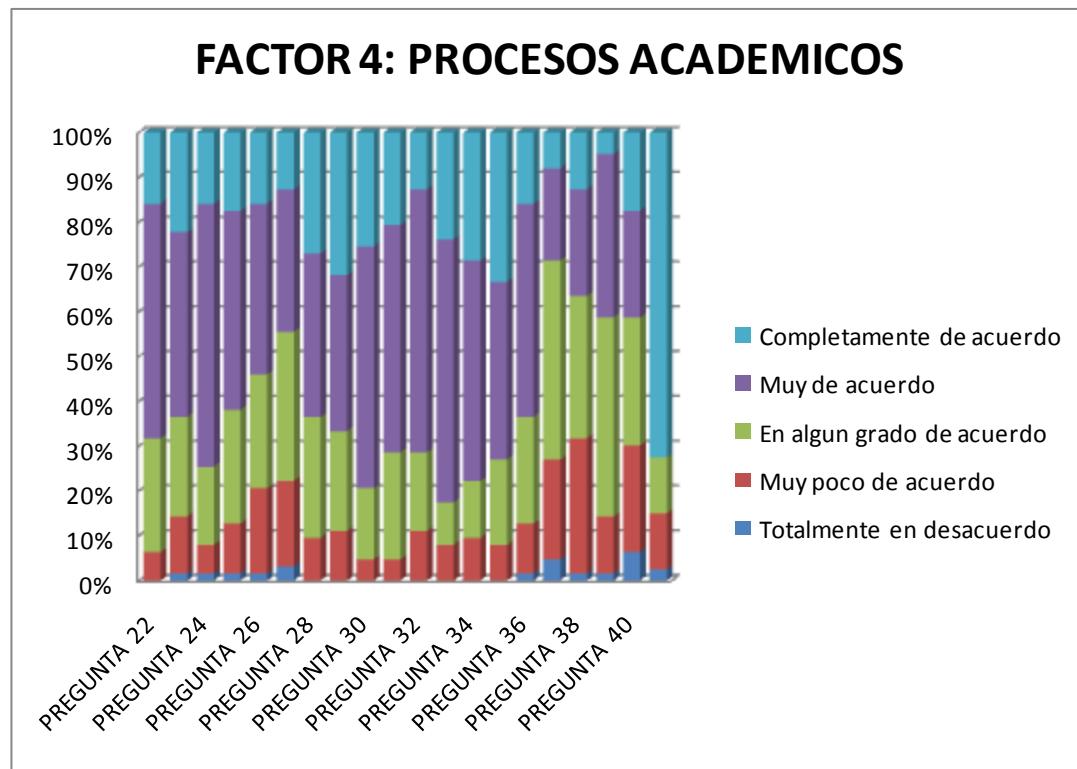
**Cuadro 4.1.** Ponderación de las características asociadas a los procesos académicos

CARACTERÍSTICA	PONDERACIÓN
18. Integralidad del Currículo	3
19. Flexibilidad del Currículo	2
20. Interdisciplinariedad	2
21. Relaciones Nacionales e Internacionales	1,5
22. Metodologías de la Enseñanza	2
23. Sistema de Evaluación de Estudiantes	2
24. Trabajos de los Estudiantes	1,2
25. Autoevaluación y Autorregulación del Programa	2
26. Formación para la Investigación	2
27. Compromiso con la Investigación	1,5
28. Extensión ó Proyección Social	1,2
29. Recursos Bibliográficos	1,2
30. Recursos Informáticos y de Comunicación	1,4
31. Recursos de Apoyo Docente	2
<b>TOTAL</b>	<b>25</b>

De forma general en el Grafico 4.1 se presentan los resultados del proceso de autoevaluación realizado por el programa de Ingeniería de Alimentos en los procesos académicos y que luego son analizados de forma individual.



**Grafico 4.1.** Apreciación global docentes y estudiantes de los procesos académicos del programa.



### CARACTERÍSTICA 18: Integralidad del Currículo

La Universidad de Pamplona mediante el Acuerdo 041 de Julio 25 de 2002 (Anexo 1.5) y Acuerdo 062 del 14 de diciembre del 2010 (Anexo 1.11), reglamenta la Organización y la Estructura Curricular de la Universidad de Pamplona. Esta normativa también establece una política general en la cual todos los programas que ofrece la Universidad de Pamplona tendrán un máximo de 164 créditos. Este acuerdo esta basado en la Constitución política colombiana, la Ley 30/1992, la Ley 115/1994 y sus decretos reglamentarios. Siguiendo estos lineamientos el Programa de Ingeniería de Alimentos ha realizado modificaciones al plan de estudios original creado mediante Acuerdo 097 del 22 de diciembre de 1993, (Anexo 1.7), dichas reestructuraciones se han realizado a prerequisitos, correquisitos, ubicación de asignaturas, cambios en las denominaciones de los cursos, inclusión y exclusión de cursos, entre otras, cada modificación ha partido de las necesidades de actualización del plan de estudios, han sido discutidas en los Comités de Programa, en el Consejo de Facultad y finalmente en el Consejo Académico.

El Acuerdo 041 de Julio 25 de 2002 establece principios para el marco de la Organización y Estructura Curricular de la Universidad donde la Integralidad está definida así: “*El currículo contribuye a la formación en valores, conocimientos,*



*métodos y principios de acción básicos, de acuerdo con el estado del arte de la disciplina, profesión, ocupación u oficio, atendiendo al desarrollo intelectual, físico, psicoafectivo, ético y estético de los estudiantes en coherencia con la misión institucional y los objetivos del programa.”*

Este principio es retomado y aplicado por el programa de Ingeniería de Alimentos y plasmado en su plan de estudios, ya que no se concibe a un profesional del área de la ciencia y tecnología de alimentos sin principios éticos, valores y conocimientos, dado el rol de alimentar y garantizar la seguridad alimentaria se convierten estos valores en algo fundamental durante el ejercicio de la profesión. Teniendo en cuenta las crecientes cifras de muertes por falta de alimentos, insalubridad, calentamiento global, desequilibrio social, avance tecnológico, crecimiento poblacional, inestabilidad económica, etc., la institución y el programa se han preocupado por incorporar dentro del quehacer académico la divulgación del desarrollo de la ciencia y tecnología en un contexto económico, ambiental, social y cultural, condicionado por el sistema educativo y el bienestar de la sociedad.

Lo anterior hace que el ciclo básico y el ingenieril se integren de manera sinérgica con el componente socio humanístico para dotar al futuro ingeniero de atributos, desde las ciencias sociales tales como: la formación filosófica, la habilidad en el uso del lenguaje, el desarrollo de un fuerte compromiso ético y el impulso a las actitudes de liderazgo social, de tal manera, que se facilite su acceso al mundo laboral y social con un excelente dominio conceptual y práctico de la lealtad, tolerancia, convivencia y respeto, como matriz axiológica del desarrollo profesional.

El área científico-técnica que abarca los componentes de Formación Básica, Básica Profesional y Profesional, busca aplicar competencias básicas, genéricas, específicas y transversales para el análisis y solución de problemas. El trabajo en el aula sobre artículos científicos, el desarrollo de pequeños trabajos de investigación y la vinculación a semilleros de investigación permite que el estudiante no solo adquiera los conocimientos del método científico, sino que aprenda haciendo y experimentando. En los nuevos paradigmas de gestión y evaluación de proyectos, área que aporta los conceptos económicos y metodológicos básicos para la creación de proyectos productivos, abre nuevos campos de aplicación y busca no generar dependencia de las formas tradicionales de empleo.

En síntesis, el Programa, en su plan de estudios como está concebido y se viene desarrollando, forma profesionales con destreza y habilidades para la producción agroalimentaria, el Análisis, Diseño, Implementación y Mantenimiento de Sistemas de Gestión de la Calidad, la formulación y ejecución de proyectos, junto a la flexibilidad de escoger una de las 4 líneas de profundización mediante electivas: Innovación y desarrollo tecnológico, Postcosecha, Calidad e inocuidad y Confitería.

La estructura curricular del Programa es coherente con los ejes orientadores de la educación superior: docencia, investigación y proyección social implícitos en la





visión y misión de la Universidad de Pamplona. A continuación, se define la estructura curricular del Programa de Ingeniería de Alimentos:

#### A. Componente de Formación Básica:

Este componente tiene como objetivo impartir los conocimientos básicos de la matemática, la química y la física, que le permitan al estudiante y futuro ingeniero, entender los fenómenos de la naturaleza, para que pueda posteriormente desarrollar modelos que le permitan encontrar soluciones a problemas de su profesión.

Los objetivos que pretende lograr el Programa en esta área son:

- Suministrar al estudiante los fundamentos necesarios para aplicar los principios de la Ingeniería y las Ciencias Aplicadas en la Ciencia y Tecnología de Alimentos. Estos conocimientos impartidos de manera interdisciplinaria permiten al estudiante tener una visión más amplia e innovadora de la aplicación de los principios ingenieriles a las necesidades cambiantes del entorno industrial, económico y social.
- Brindar al estudiante los fundamentos básicos requeridos para desarrollar propuestas de investigación, relacionadas con los principios básicos de la ingeniería.

En el plan de estudios vigente, esta área comprende las siguientes asignaturas:

**Tabla 4.1. Asignaturas del componente de formación básica**

ASIGNATURA	CÓDIGO	SEMESTRE	HORAS SEMANALES	CRÉDITOS ACADÉMICOS
1.Cálculo Diferencial	157005	I	4	4
2.Biología General	156001	I	4	4
3.Laboratorio de Biología	156005	I	3	1
4.Química General	156009	I	4	4
5.Laboratorio de Química	156006	I	3	1
6.Cálculo Integral	157006	II	4	4
7.Mecánica	157019	II	4	4
8.Laboratorio de Mecánica	157015	II	3	1
9.Cálculo Multivariable	157007	III	3	3
10.Electromagnetismo	157009	III	4	4
11.Laboratorio de Electromagnetismo	126005	III	3	1
12.Ecuaciones Diferenciales	157008	IV	4	4
<b>Total Créditos:</b>				<b>36</b>



**B. Componente de Formación Básica Profesional**

Oficialmente se le denomina “Básicas de Facultad”, comprende la aplicación teórica de las ciencias básicas, bajo principios sistemáticos de diseño experimental en la solución de problemas aplicados en el área de Ingeniería de Alimentos y afines. Los objetivos que pretende alcanzar esta área, en el currículo del Programa son:

- Reconocer y categorizar los principios fundamentales de la Ingeniería de Alimentos.
- Ofrecer la oportunidad al estudiante de empezar a realizar investigación formativa.
- Aplicar los conceptos administrativos y económicos en los procesos productivos, en gerencia de planta y empresas.

Está compuesto de las siguientes asignaturas:

**Tabla. 4.2 Asignaturas del componente de formación básica profesional**

ASIGNATURA	CÓDIGO	SEMESTRE	HORAS SEMANALES	CRÉDITOS ACADÉMICOS
1.Química orgánica	156010	II	6	4
2.Expresión gráfica I	168003	II	4	2
3.Asignaturas primas agrícolas pecuarias	154002	II	4	2
4.Programación I	167002	III	5	3
5.Química analítica	156007	III	5	3
6.Química de alimentos	156008	III	4	2
7.Estadística I	157011	IV	3	3
8.Bioquímica de alimentos	165101	IV	5	3
9. Int. Operaciones Unitarias	165111	IV	4	2
10.Mecánica de fluidos	168109	V	5	3
11.Programación Lineal	168118	V	4	2
12.Fisicoquímica de alimentos	165002	VI	5	3
13.Higiene y Toxicología	165110	VI	2	2
14.Termodinámica	168116	VII	5	3
<b>Total Créditos:</b>				<b>37</b>

**C. Componente Formación Profesional:**

Comprende las asignaturas teórico-prácticas y electivas que hacen parte del conocimiento experimental aplicado en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos en función de las competencias laborales en investigación, transferencia e





innovación tecnológica, administración, desarrollo y control de calidad. Entregar al estudiante los conocimientos y habilidades mínimas para que, aprovechando lo aprendido en las otras áreas, desarrolle sus capacidades creativas en el quehacer de la carrera. Todas estas áreas deben estar basadas en procesos de investigación. Exigencia del dominio de, al menos, un idioma extranjero, preferiblemente el inglés. Los objetivos que se han trazado para alcanzar en esta área son:

- Aplicar los conocimientos de las ciencias y la ingeniería básica para dar solución a los diferentes problemas que se presentan en el campo de la Ciencia Alimentaria.
- Ofrecer la oportunidad al estudiante de conocer el medio laboral para complementar su formación y confrontar sus conocimientos, para dar solución a los problemas del entorno.
- Incentivar al estudiante para que adelante proyectos de investigación y desarrollo tecnológico.

Este componente comprende las asignaturas:

**Tabla 4.3.** Asignaturas del componente de formación profesional

ASIGNATURA	CÓDIGO	SEMESTRE	HORAS SEMANALES	CRÉDITOS ACADÉMICOS
Nutrición Básica	165115	IV	2	2
Operaciones I	165226	V	4	4
Análisis de alimentos	165001	V	5	3
Microbiología general	158003	V	6	4
Tecnología de Alimentos I	165119	VI	6	4
Operaciones II	165227	VI	4	4
Fundamentos de Microbiología de alimentos	158005	VI	5	3
Tecnología de alimentos II	165120	VII	6	4
Operaciones III	165228	VII	4	4
Evaluación sensorial	165215	VII	4	2
Electiva profesional I	165206	VII	4	2
Maquinaria y Equipo	165224	VIII	2	2
Tecnología de alimentos III	165121	VIII	6	4
Electiva profesional II	165206	VIII	5	3
Instrumentación y control de procesos	165220	VIII	4	2
Seminario de Investigación en alimentos	165118	IX	3	1
Tecnología de alimentos IV	165233	IX	6	4
Gestión de la Calidad en alimentos	165003	IX	4	2
Electiva profesional III	165208	IX	4	3
Diseño de plantas	165204	IX	4	2
Trabajo de grado	165236	X		16
<b>Total Créditos:</b>				<b>75</b>



**Área de Electivas:**

Las asignaturas que hacen parte del Banco de Electivas para las asignaturas Electiva Profesional I, II y III son:

**Tabla 4.4.** Oferta de asignaturas electivas

<b>ELECTIVA PROFESIONAL I</b>		<b>165206</b>
Post cosecha I		165257
Buenas Prácticas de Manufactura		
Biología en Alimentos		165206
Industrias Menores		165242
Manejo de Residuos en la Industria de Alimentos		
<b>ELECTIVA PROFESIONAL II</b>		<b>165207</b>
Post cosecha II		165258
Normalización y Legislación a la Ind. Alim.		
Vinicultura Tropical		165207
Industrias Menores II		165243
Aprovechamiento de Subproductos en la Industria de Alimentos		
<b>ELECTIVA PROFESIONAL III</b>		<b>165208</b>
Post cosecha III		165259
Inocuidad de Alimentos		
Bebidas Alcohólicas Destiladas y Bebidas No Alcohólicas		165208
Industrias Menores III		165244
Alimentos Concentrados		

Para la oferta de estas asignaturas como electivas dependerá de la disponibilidad del talento humano, de los recursos y la demanda esperada.

**Componente de Formación Socio Humanística**

Representada en asignaturas del campo social, cultural y humanístico que propenden por la formación de un profesional como ser humano cognitivo comprometido con la ética y el desarrollo ambiental y social sostenible.

Los objetivos planteados en esta componente son:

- Inculcar valores éticos, estéticos, morales, culturales, políticos y ambientales para identificar la dimensión humana, social y cultural de la profesión y su ejercicio, para el mejoramiento de la calidad de vida de las personas.
- Brindar los fundamentos básicos para crear y estructurar proyectos de investigación.





En esta área hacen parte las siguientes asignaturas:

**Tabla 4.5.** Asignaturas constituyentes del componente de formación Socio Humanística

ASIGNATURA	CÓDIGO	SEMESTRE	HORAS SEMANALES	CRÉDITOS ACADÉMICOS
Cátedra Faría	153002	I	2	2
Habilidades Comunicativas	162003	I	2	2
Educación Ambiental	164004	II	2	2
Ética	164010	V	2	2
Mercadeo de alimentos	164018	VII	2	2
Electiva Socio Humanística I	150001	VIII	2	2
Ingeniería de proyectos I	168106	VIII	2	2
Gestión de producción	65218	IX	2	2
Electiva Socio Humanística II	150002	IX	2	2
<b>Total Créditos:</b>				<b>18</b>

### Distribución de Créditos

El Acuerdo 041 del 25 de julio de 2002 en el que se establece la organización y estructura curricular de la Universidad de Pamplona, en su artículo Sexto define que la unidad que mide el tiempo de actividad académica del estudiante es el “Crédito Académico”.

La relación de créditos con el número de horas de formación que recibe el estudiante está definida en el mismo acuerdo en el Artículo Séptimo el cual dice “*Un crédito académico equivale a 48 horas totales de trabajo académico del estudiante, incluidas las horas académicas con acompañamiento directo del docente y las horas que el estudiante deba emplear en actividades independientes de estudio, prácticas, preparación de exámenes u otras que sean necesarias para alcanzar las metas de aprendizaje...*”. El número de créditos académicos de una asignatura o actividad académica en el plan de estudios será aquel que resulte de dividir por 48 el número total de horas que deba emplear el estudiante para cumplir satisfactoriamente las actividades previstas para alcanzar las metas de aprendizaje. El mismo acuerdo en su Artículo Noveno estipula las horas de acompañamiento directo y las de trabajo independiente de la siguiente forma “...*Una (1) hora académica con acompañamiento directo del docente debe suponer dos (2) horas adicionales de trabajo independiente en programas de pregrado y de especialización y tres (3) en programas de maestría y doctorado...*”. Y en el





parágrafo 1 se aclara que “...un crédito en un programa de pregrado o especialización supondrá, 16 horas académicas con acompañamiento directo del docente y 32 de trabajo independiente por parte del alumno, y en un programa de maestría o doctorado 12 horas académicas de acompañamiento y 36 de trabajo independiente respectivamente....”.

Para los talleres, laboratorios y otras actividades semejantes, la proporción de horas de trabajo independiente puede ser menor pudiendo darse el caso que todas las 48 horas de un crédito suponga acompañamiento directo del docente. En el caso de prácticas, trabajo de grado y programas a distancia, la proporción de horas de trabajo independiente puede ser mayor, pudiendo darse el caso de que todas las 48 horas de un crédito sean de trabajo independiente por parte del estudiante.

El número total de horas de trabajo académico del estudiante en una semana no podrá ser, superior a 60 horas. Por lo tanto, el número máximo de créditos que podrá tomar un estudiante en un período lectivo será aquel que resulte de multiplicar el número de semanas del período lectivo (sin incluir las dedicadas a exámenes finales) por sesenta (número máximo de horas de trabajo académico estudiantil por semana) y dividir éste resultado por 48 (número de horas correspondientes a un crédito).

La distribución de los créditos académicos, en cada uno de los componentes que conforman, la estructura curricular del Programa, se resume en la siguiente tabla:

**Tabla 4.6. Distribución porcentual de los créditos y asignaturas por áreas**

AREA DE FORMACIÓN	NUMERO DE CURSOS	CREDITOS	PORCENTAJE %
Área de Ciencias Básicas	12	36	22
Área de Ciencias Básicas de Ingeniería	14	37	23
Área de Ingeniería aplicada	21	73	44
Área Socio humanística	9	18	11
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	<b>164</b>	<b>100%</b>

**Asignaturas Extra plan:** El Acuerdo 082 de diciembre 29 de 2004 (Anexo 3.3), reglamentó como requisito de grado, la obligación que tienen los estudiantes de cursar un número limitado de asignaturas extra plan, las cuales comprenden:

- Trabajo Social: 60 horas mínimas semestre
- Constitución Política y Formación Ciudadana: 30 horas mínimas semestre
- Formación en Segunda Lengua: 30 horas mínimas semestre
- Informática Básica: 30 horas mínimas semestre
- Actividades Deportivas, Recreativas y Culturales: 30 horas mínimas semestre





**Requisitos de Grado:** Adicionalmente a los estipulados en el Acuerdo 082 de 2004, son también requisitos de grado:

- Aprobación del Trabajo de Grado.
- Presentación de la Prueba ECAES, de acuerdo con el Decreto 3963 de 2009 (Anexo 4.3).

**Tabla 4.7.** Valoración de la característica 18: Integralidad del Currículo

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Criterios y mecanismos para el seguimiento y la evaluación del desarrollo de las competencias cognitivas, socio afectivas y comunicativas propias del ejercicio y de la cultura de la profesión o la disciplina en la que se forma el estudiante.	Cumple Plenamente (A)	94
2	Sistema de créditos que responda a los lineamientos y al plan curricular establecido.	Cumple Plenamente (A)	94
3	Créditos académicos del programa asignado a asignaturas y a actividades orientadas a ampliar la formación del estudiante	En Alto grado (B)	86
4	Actividades distintas a la docencia y la investigación dedicadas al desarrollo de habilidades para el análisis de las dimensiones ética, estética, filosófica, científica, económica, política y social de problemas ligados al programa, a las cuales tienen acceso los estudiantes	Cumple Plenamente (A)	92
5	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes, pares externos y expertos sobre la calidad e integralidad del currículo.	Cumple Plenamente (A)	95
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente (A)</b>	<b>92</b>

**Tabla 4.8.** Resumen de la Característica 18: Integralidad del Currículo

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3	2.77	Cumple Plenamente (A)	92





## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 18: Integralidad del Currículo

En opinión de estudiantes y docentes el currículo del programa ha evolucionado de acuerdo a las necesidades del entorno, de la ciencia y del marco legal contribuyendo a la formación en valores, actitudes, aptitudes, conocimientos, métodos, principios de acción básicos y competencias comunicativas y profesionales, de acuerdo con el estado del arte de la ciencia y tecnología de alimentos, el ejercicio de la Ingeniería de Alimentos y busca la formación integral del estudiante, en coherencia con la misión institucional de formar profesionales integrales y los objetivos del programa. El porcentaje de cumplimiento es En Alto grado (B) (92%).

## CARACTERÍSTICA 19: Flexibilidad del Currículo

El principio de Flexibilidad Curricular está definido como “*la característica que posibilita al currículo mantenerse actualizado, permite y optimiza el tránsito del estudiante por la institución y por el programa. De esta manera además de contribuir a la formación integral de los estudiantes, posibilita adaptarse a los cambios en el respectivo campo del conocimiento, a las necesidades y vocaciones individuales; facilita la actualización permanente de los contenidos, estrategias pedagógicas y la aproximación a nuevas orientaciones en los temas del programa*”.

La flexibilidad debe entenderse desde el punto de vista interno como externo. Desde el punto de vista externo, en el numeral anterior ya se dijo que los programas no pueden permanecer estáticos, sino que debe haber la suficiente flexibilidad para modificarlos de acuerdo con los cambios que se presenten en la sociedad.

Desde el punto de vista interno, la flexibilidad significa que el estudiante puede tener alternativas de formación de acuerdo con sus intereses y motivaciones. El programa cuenta con un núcleo de asignaturas electivas que facilitan esa flexibilidad y que puedan ir cambiando de acuerdo con el sector externo y con los intereses de los estudiantes.

La formación básica es tal vez el área más rígida del plan de estudios. En esta hay que incluir todos los núcleos temáticos indispensables para que el futuro ingeniero adquiera las destrezas, actitudes y conocimientos necesarios para enfrentarse con éxito a la formación específica de su profesión y para que aprenda a solucionar problemas de la realidad. Pero esa rigidez no es precisamente indicadora de obsolescencia, sino que señala la exigencia con que se debe asumir, para que el estudiante se forme adecuadamente y con la mayor calidad.

El Programa de Ingeniería de Alimentos al igual que los demás programas académicos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura, está estructurado en 4 componentes básicos:





- Formación Básica
- Formación Básica Profesional
- Formación Profesional
- Formación Socio Humanística

Esta estructura permite que si el estudiante no tiene claramente definida la carrera de ingeniería que desea estudiar pueda pasar de un programa de ingeniería a otro, además que trabaje de manera interdisciplinaria con estudiantes de cualquiera de las ingenierías de la facultad y amplíe su visión para el campo de acción. En cuanto al componente de Formación Socio Humanística, las cuales abarcan la Educación Ambiental, la Ética, la Metodología de la Investigación, la Cátedra Faria (Institucional), la segunda lengua y un espacio de 2 asignaturas (Electivas Socio Humanísticas), en las cuales el estudiante puede escoger 2 temas relacionados con este componente. En este último aspecto, el Acuerdo 082 de diciembre 29 de 2004, (Anexo 3.3) también define estas opciones.

Esta diversidad de áreas de conocimiento implica además, la aplicación de diferentes metodologías de enseñanza aprendizaje, tales como clase magistral, seminario, taller, estudios de casos, trabajos de aplicación, etc. Por esta razón, el desarrollo pedagógico del Programa se inscribe dentro de una simbiosis de paradigmas educativos, haciendo tránsito desde la pedagogía tradicional introduciendo elementos del activismo y el constructivismo. De acuerdo a los contenidos programáticos todos estos incorporan el uso de distintas metodologías de enseñanza y aprendizaje (clase magistral, seminario, exposiciones, estudio de casos, uso de ayudas audiovisuales, trabajos de aula, investigación formativa, entre otros).

El Plan de Estudios describe al estudiante su plan de formación, la organización y jerarquización de los contenidos que hacen parte del mismo. Se indican claramente en cada asignatura el componente de formación a que pertenece, su respectiva identificación, sus conocimientos previos exigidos, las competencias, su intensidad horaria de contacto directo e independiente y los contenidos y actividades curriculares, (Anexo 4.8 Contenidos Programáticos).

El Plan de Estudios del Programa tiene una estructura flexible e interdisciplinaria donde el estudiante tiene la oportunidad de complementar su formación profesional con otras carreras de Ingeniería dentro de la misma Universidad gracias a la uniformidad de la estructura curricular entre ellas. El artículo 14 del Reglamento Estudiantil de Pregrado (Anexo 2.2) permite la admisión de estudiantes en Simultaneidad, es decir, aquellos que cursen 2 programas académicos simultáneamente. El artículo 29 de dicho Reglamento define los requisitos que se deben cumplir para que el estudiante pueda optar por esta opción.

El sistema de créditos académicos adoptado por el Programa, facilita el tránsito entre los diferentes Programas Académicos dentro ó fuera de la Universidad de Pamplona a través de procesos de Transferencia Interna, Externa y





Homologaciones de instituciones nacionales e internacionales. Todos estos procedimientos están claramente descritos en la documentación del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad (SIGC) de la Universidad en el proceso de Gestión Académica.

Como mecanismos para la actualización permanente del currículo se tiene el desarrollo docente, quienes al estar en contacto con conocimientos actualizados, al realizar trabajos de investigación e interacción social introducen dentro de sus contenidos programáticos cambios y en caso de requerirse permean modificaciones al plan de estudios. Otra fuente son los empleadores y egresados quienes generan retos e ideas donde es necesario que el profesional incursione con éxito. Por último las normas y leyes educativas que generan reformas al procesos enseñanza - aprendizaje. Se tiene en el sistema documental del SIGC procedimientos y directrices para actualización del currículo.

**Tabla 4.9.** Valoración de la característica 19: Flexibilidad del Currículo

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Índice de flexibilidad curricular y comparativa a nivel nacional e internacional.	Cumple Plenamente ( A )	92
2	Porcentaje de asignaturas del programa que incorporan en sus contenidos el uso de distintas metodologías de enseñanza y aprendizaje	Cumple Plenamente ( A )	91
3	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre las políticas institucionales en asignatura de flexibilidad curricular y pedagógica, y sobre la aplicación y eficacia de las mismas.	Alto grado (B )	90
4	Número de convenios establecidos por la institución que garanticen la movilidad estudiantil con otras instituciones nacionales e internacionales	Alto grado (B )	90
5	Existencia de procesos y mecanismos para la actualización permanente del currículo, para la evaluación de su pertinencia y para la incorporación de los avances en la investigación	Cumple Plenamente ( A )	94
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>91</b>



**Tabla 4.10. Resumen de la Característica 19: Flexibilidad del Currículo**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2	1.82	Cumple Plenamente ( A )	91

## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 19: Flexibilidad del Currículo

El 91 % de los estudiantes, docentes y directivos considera que el currículo del programa Cumple Plenamente ( A ) con el principio de flexibilidad permitiendo la movilidad entre diferentes metodologías de enseñanza aprendizaje dentro de la misma Universidad, facilitando el tránsito de los estudiantes entre diferentes programas académicos dentro de la Universidad, la oportunidad de matricularse en 2 programas académicos simultáneamente dentro de la misma y la aplicación de procesos de transferencia externa de estudiantes de otros programas académicos de diferentes instituciones nacionales e internacionales. Como observación los estudiantes y docentes recomiendan estudiar el número de créditos de las asignaturas de ciclo básico en contraste con asignaturas de profundización.

## CARACTERÍSTICA 20: Interdisciplinariedad

El principio de **Interdisciplinariedad** se establece así: “*El currículo reconoce y promueve el conocimiento interdisciplinario, entendido como aquel que sobrepasa el pensamiento disciplinado y estimula la interacción con estudiantes de distintos programas y con profesionales de otras áreas del conocimiento*”. (Anexo 4.4).

En la actualidad, el Programa de Ingeniería de Alimentos hace parte del Departamento de Alimentos adscrito a la Facultad de Ingenierías y Arquitectura de la Universidad de Pamplona. En la estructura curricular del Programa, el componente de Formación Básica Profesional comprende asignaturas que son ofrecidas por otros Programas que hacen parte de la Facultad y son impartidas por docentes pertenecientes a dichos programas. Igualmente asignaturas ofrecidas por el Programa de Ingeniería de Alimentos a otros programas son impartidas por los docentes pertenecientes al mismo. Por esta razón, a las asignaturas constituyentes de este componente también se les llama “Básicas de Facultad”.

Los estudiantes del Programa de Ingeniería de Alimentos comparten la docencia, el trabajo independiente y la realización de proyectos de fin de semestre en las asignaturas con estudiantes de otros programas, incluyendo aquellos que no forman parte del Departamento de alimentos.

Sin embargo, adicionalmente, el Programa también ofrece algunas de sus asignaturas catalogadas como de “Formación Profesional” propias a otros programas, impartidas por docentes del Programa (Microbiología, Nutrición y Dietética, Zootecnia, Veterinaria, Ingeniería Mecánica, Agronomía y Tecnología Agroindustrial). En contraprestación, el Programa alberga en el área de Electivas, aquellas áreas del conocimiento de Formación Profesional de esos programas y que sean de interés para los estudiantes.





Esta interdisciplinariedad ha permitido la realización de investigaciones y trabajos de grado realizados por ingenieros de alimentos, ingenieros industriales, ingenieros electrónicos e ingenieros ambientales, entre otros. Otro punto de encuentro para la interdisciplinariedad son las actividades de bienestar universitario donde se comparten aficiones por los deportes o las actividades culturales.

Las asignaturas extra plan son actividades extracurriculares en las cuales los estudiantes del programa tienen la oportunidad de recibir una alternativa complementaria de formación integral, en las cuales se les inculca la cultura física, la cultura cívica y política, el servicio a la comunidad, el conocimiento de una segunda lengua y la capacitación básica en tecnologías de la información. Este componente extracurricular está también definido como requisito de grado.

**Tabla 4.11.** Valoración de la característica 20: Interdisciplinariedad

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales que garantizan la participación de distintas unidades académicas y de los docentes de las mismas, en la solución de problemas pertinentes al programa.	Cumple Plenamente (A)	94
2	Apreciación de profesores y estudiantes del problema sobre la pertinencia y eficacia de la interdisciplinariedad del programa en el enriquecimiento de la calidad del mismo	Cumple Plenamente (A)	91
3	Existencia de espacios y actividades curriculares con carácter explícitamente interdisciplinario.	Aceptable	77
<b>TOTAL</b>		Alto Grado (B)	87

**Tabla 4.12.** Resumen de la Característica 20: Interdisciplinariedad

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2	1.75	Alto grado (B)	87

## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA: Interdisciplinariedad

El programa reconoce y promueve la interdisciplinariedad y estimula la interacción de estudiantes y profesores de distintos programas y de otras áreas de conocimiento, sin embargo hay un porcentaje de estudiantes que considera que los docentes del área del ciclo básico deben orientar las temáticas hacia el área de profundización de la ciencia y tecnología de los alimentos, para que al trabajar de manera interdisciplinaria todos comprendan la aplicación en su campo de acción (Anexo 4.4). Esta característica alcanzó un alto grado de cumplimiento (87%).





## CARACTERÍSTICA 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa

La Internacionalización es otro de los principios básicos definidos en la estructura curricular de la Universidad de Pamplona, el cual se aplica como referente para la organización de los planes de estudio, las tendencias del estado del arte y los indicadores de calidad reconocidos a nivel internacional, (Anexos 1.5 y 4.4).

Los contenidos programáticos del Programa de Ingeniería de Alimentos están en constante revisión y actualización, partiendo del estado del arte de la Ciencia y tecnología de alimentos, en las áreas del conocimiento definidas en el programa, en sus componentes de formación constituyentes; asimismo, los contenidos mínimos definidos para los programas de Ingeniería de Alimentos en el país como los expuestos por otras Universidades tales como La Salle, Jorge Tadeo Lozano, Universidad de Córdoba, entre otras y el ICFES a través de la prueba Saber Pro. A nivel internacional se tiene contacto con la Universidad de Nebraska y la Universidad de Texas en EU, con Universidades de Venezuela (La Luz, Universidad Central, IUT, UNESUR, entre otras), México y Cuba (Universidad de la Habana). Así como una gran interacción con universidades de España, tales como la Universidad Pública de Navarra, Universidad de Barcelona, Universidad de León, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de Granada, entre otras, donde la mayoría de los docentes han realizado estudios de posgrado (Anexo 7.3).

La relación con el entorno regional, nacional, binacional (Colombia-Venezuela) e Internacional, son referentes en la actualización y gestión de los componentes de formación, las competencias genéricas y específicas del currículo, el campo de las prácticas empresariales y el impacto y desempeño de los egresados.

En los últimos años se ha evidenciado una creciente participación de estudiantes del programa en artículos de revistas indexadas, exposiciones en congresos nacionales e internacionales con ponencias propias y desarrollos tecnológicos.

De los convenios vigentes firmados por la Universidad con diferentes entidades del orden nacional e internacional para proyectos de investigación, prácticas empresariales, proyección social e intercambios el Programa ha participado con las siguientes entidades:

**Tabla 4.13. Instituciones con las que se tiene relaciones interinstitucionales**

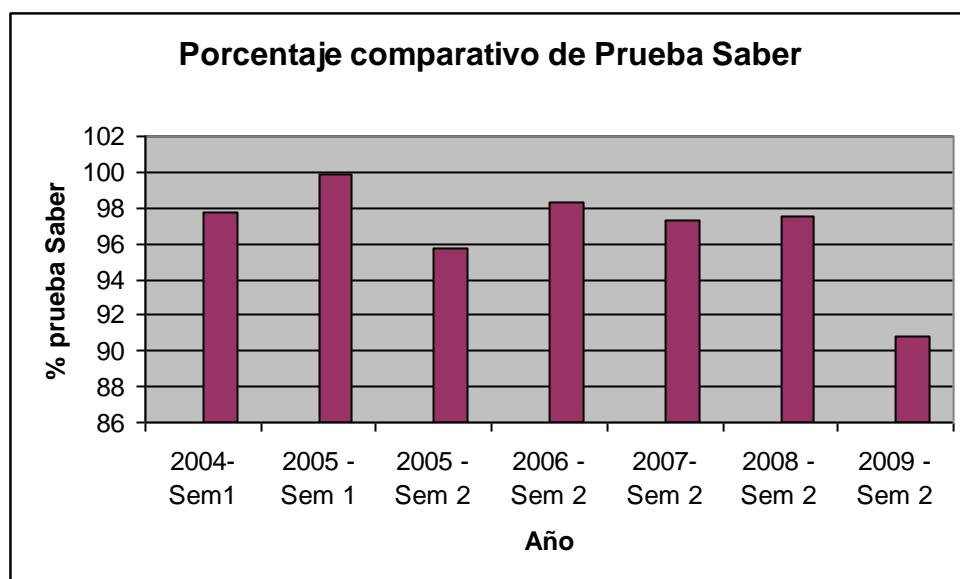
Institución
SENA
Min Agricultura
Colciencias
Universidades Nacionales e Internacionales
Empresas de alimentos
Centros de Investigación (Intal, ICTA, IFAL, IIIA, etc)
Colegios municipales y departamentales públicos y privados
Alcaldías



La realización periódica de la Semana Alimentaria es el espacio idóneo para que docentes e investigadores externos, nacionales e internacionales, tengan la oportunidad de compartir con docentes y estudiantes del programa sus trabajos de investigación y últimos avances tecnológicos relacionados con la profesión. Los grupos de investigación del Programa aprovechan este evento para crear lazos y convenios de cooperación entre los diversos grupos ó centros de investigación y empresas. Otros eventos de participación son los organizados a nivel internacional por la Asociación Colombiana de Tecnología de Alimentos (ACTA), así como la participación en otros eventos nacionales e internacionales a los que acuden los docentes a exponer los resultados de la investigación, como premisa en cada proyecto de investigación se proyecta promulgar sus resultados en este tipo de eventos.

La presentación de la prueba Saber Pro (antiguo ECAES), es un escenario en el cual los estudiantes pueden constatar, la correspondencia de los contenidos programáticos vistos en el programa durante sus semestres académicos, con los lineamientos nacionales formulados por el ICFES, para la profesión.

**Tabla 4.14.** Participación de estudiantes en la pruebas saber PRO (ECAES)



De la tabla anterior podemos deducir que el porcentaje obtenido por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona ha sido constante, sin embargo en el año 2009 se observa una disminución, las causas de lo ocurrido son analizadas al interior del programa y se han propuesto acciones de mejora tendientes a la revisión y actualización de los contenidos programáticos, requerimientos de énfasis a los docentes de los cursos básicos, revisión de las



tendencias en la aplicación de las pruebas (competencias genéricas y específicas), realización de simulacros, entre otros.

**Tabla 4.15.** Valoración de la característica 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos que contengan las políticas institucionales en asignatura de referentes académicos externos, nacionales e internacionales, para la revisión y actualización de planes de estudio.	En Alto grado ( B )	90
2	Número de convenios suscritos y actividades de cooperación académica desarrolladas por el programa con instituciones y programas de alta calidad, acreditados por entidades de reconocida legitimidad nacional e internacional.	Cumple Plenamente ( A )	91
3	Proyectos desarrollados en la institución como producto de la gestión realizada por directivos, profesores y estudiantes del programa, a través de su participación en actividades de cooperación académica con miembros de comunidades nacionales e internacionales de reconocido liderazgo en el área del programa.	En Alto grado ( B )	90
4	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la incidencia de las relaciones de cooperación académica con distintas instancias del ámbito nacional e internacional en el enriquecimiento de la calidad del programa.	Cumple Plenamente ( A )	92
5	Porcentaje de directivos, profesores y estudiantes del programa que, en los últimos cinco años, ha participado en actividades de cooperación académica con miembros de comunidades nacionales e internacionales de reconocido liderazgo en el área del programa. Resultados efectivos de dicha participación para el programa.	En Alto grado ( B )	89
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>91</b>



**Tabla 4.16.** Resumen de la Característica 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1,5	1,35	Cumple Plenamente ( A )	91

### **CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 21: Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa**

El 91 % de los estudiantes están de acuerdo en que, la reflexión y el análisis permanente del currículo del programa tiene en cuenta referentes nacionales e internacionales, donde el planteamiento de los ajustes pertinentes se genera por el intercambio de opiniones entre docentes y estudiantes y afirman haber participado en actividades de interacción con pares académicos a nivel local y nacional (Semanas alimentarias nacionales y binacionales, encuentros con egresados, foros de alimentos, encuentros a nivel nacional de programas de Ingeniería de Alimentos).

La revisión y actualización del plan de estudios del programa es el resultado de un proceso de participación y reflexión activa de estudiantes y docentes, agregado a la continua observación, adaptación y adopción de lineamientos estandarizados para la profesión, emanados de organismos referentes del orden nacional e internacional y a la actualización de conocimientos derivados del intercambio de los docentes del programa con homólogos externos (Anexo 1.11).

### **CARACTERÍSTICA 22: Metodologías de la Enseñanza**

La Institución nació con una fuerte inclinación hacia los programas de educación, esto dejó una gran trayectoria en el manejo de diferentes metodologías para la enseñanza y le ha permitido a lo largo de sus 50 años formular su propio Pensamiento Pedagógico, el cual es una seria reflexión del quehacer académico, sin limitar la libertad de cátedra, sino dar unos lineamientos y parámetros que le faciliten al docente hacer uso de diversos métodos para transmitir de la mejor manera y con los recursos necesarios el conocimiento actualizado a los estudiantes. El programa promueve el desarrollo de un proceso enseñanza-aprendizaje donde el estudiante deja de ser visto como receptor de conocimiento, para ser considerado agente constructor de su propia estructura cognitiva y generador de su proyecto de vida.

En este sentido puede decirse que el programa orienta el proceso enseñanza-aprendizaje, en primer lugar, buscando el tránsito de los modelos pedagógicos centrados en: la actuación y la formación de competencias. Estos desarrollos los



asumimos incorporando teorías fundadas en el aprendizaje cognoscitivo (Anexo 4.4).

Las competencias ocupacionales y básicas interactúan permanentemente con la estrategia pedagógica (el entorno, de alguna manera, orienta la flexibilidad curricular), generándose una relación de reciprocidad en el Programa de Ingeniería de Alimentos, mediante un soporte axiológico, cognitivo, cognoscitivo y metodológico.

El soporte axiológico, contempla el desarrollo de valores como: responsabilidad, honradez, paciencia, solidaridad, tolerancia, sensibilidad social entre otros.

El soporte cognitivo contempla la capacidad de creación, agudo sentido de la observación, capacidad de análisis, síntesis de fenómenos físicos y electrónicos de transformación, percepción espacial, imaginación, curiosidad, meticulosidad, desarrollo del pensamiento, juicio crítico y valorativo, entre otros.

El soporte cognoscitivo, es decir, la apropiación del conocimiento; hace referencia a los contenidos, que se estructuran, en ciclo básico, básico profesional, profesional, socioeconómico y humanístico; estos a su vez, se agrupan en asignaturas, desde donde se desarrollan los saberes específicos con elementos de investigación y contextualización en el entorno institucional, local regional y nacional e internacional.

El soporte metodológico, incorpora estrategias diversas que van desde los métodos tradicionales hasta métodos constructivistas y de pedagogía conceptual (aún en construcción). Desde las asignaturas se desarrollan las propuestas pedagógicas (¿cómo educar?) Y las metodológicas (¿cómo enseñar?). Se busca que tengan pertinencia social, transversalidad en el currículo, y reflejen flexibilidad curricular.

Así mismo, en los cuatro soportes mencionados, están incluidos los pilares básicos de la organización y estructura curricular de la Universidad de Pamplona. Y son precisamente los conceptos de flexibilidad curricular e integralidad en el proceso formativo, lo que impulsa la autonomía universitaria para definir bajo qué paradigma, enfoque, modelo y/o estrategia metodológica se desarrolla el programa. Esto se refleja en los contenidos programáticos, donde el docente en cada unidad desarrollada introduce herramientas y estrategias metodológicas adecuadas para hacer llegar el conocimiento, evaluarlo y retroalimentarlo. Este contenido es entregado a los estudiantes el primer día de clase, no solo se explicitan las unidades a desarrollarse, sino que se exponen los objetivos del curso, las competencias a desarrollar, las actividades que el estudiante debe desarrollar para complementar su formación, las formas de evaluación, la bibliografía requerida, orientaciones para el trabajo que los estudiantes realizan dentro y fuera del aula, entre otros. Es así como se ha visto la importancia de los proyectos de aula, la aplicación de talleres, estudio de casos, semilleros de investigación, prácticas de laboratorio y exposiciones. Los cursos generalmente no exceden los 20 alumnos y el programa cuenta con 9 docentes tiempo completo y 3 tiempo completo ocasional, además de los docentes de otros programas que imparten cursos dentro del programa y los docentes hora cátedra. La mayoría del personal tiene título de posgrado. El trabajo en laboratorio y plantas de procesamiento de alimentos se





distribuye en grupos pequeños de tal manera que todos los estudiantes interactúen con los equipos e instrumentos tanto de procesamiento como de evaluación de control de calidad (pruebas fisicoquímicas, sensoriales y microbiológicas).

**Tabla 4.17.** Valoración de la característica 22: Metodologías de la Enseñanza

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales en los que se expliciten las metodologías de enseñanza y aprendizaje utilizados en el programa por asignatura y actividad	Cumple Plenamente ( A )	95
2	Grado de correlación de los métodos de enseñanza y aprendizaje empleados para el desarrollo de los contenidos del plan de estudios del programa, con la naturaleza de los saberes y con las necesidades y objetivos del programa.	Cumple Plenamente ( A )	96
3	Apreciación de los estudiantes del programa sobre la correspondencia entre las metodologías de enseñanza y aprendizaje que se emplean en el programa y el desarrollo de los contenidos del plan de estudios	Cumple Plenamente ( A )	94
4	Existencia de criterios y estrategias de seguimiento por parte del docente al trabajo que realizan los estudiantes en las distintas actividades académicas presenciales y de estudio independiente.	Cumple Plenamente ( A )	95
5	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la incidencia de las metodologías de enseñanza y aprendizaje que se emplean en el programa, en el enriquecimiento de la calidad de este.	Cumple Plenamente ( A )	94
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>95</b>

**Tabla 4.18.** Resumen de la Característica 22: Metodologías de la Enseñanza

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.0	1,89	Cumple Plenamente ( A )	95

## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 22: Metodologías de la Enseñanza





El diseño de la estructura curricular del programa está íntimamente relacionado con metodologías de enseñanza aprendizaje coherentes con la naturaleza del mismo, dado que el ingeniero de alimentos debe conocer de cerca los problemas que suceden en la industria y plantear posibles soluciones basadas en el conocimiento científico, en el 80% de los cursos, se trabaja de manera práctica mediante proyectos de aula, estudio de casos, talleres aplicativos y trabajo de laboratorio, que fortalecen el perfil ocupacional y le permiten al estudiante incursionar con éxito en el desempeño laboral. La aplicación de metodologías de enseñanza aprendizaje enfocada a problemas y proyectos, refuerza la consecución de la competencia de los estudiantes, para resolver problemas de ingeniería; en las plantas de procesamiento de alimentos los estudiantes desarrollan sus proyectos de aula de acuerdo a una programación previamente definida con el docente y con el auxiliar de planta. Como observación recomiendan mejorar en el número de algunos equipos de medición de características de calidad fisicoquímica y sensorial para cada una de las plantas de procesamiento de alimentos, alcanzando un 95% cumpliendo Cumple Plenamente (A) con esta característica.

### CARACTERÍSTICA 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes

La evaluación académica debe ser un proceso continuo que busca no sólo apreciar las aptitudes, actitudes, conocimientos y destrezas del estudiante frente a un determinado programa académico, sino también examinar la calidad del diseño curricular y la ejecución del proceso de enseñanza-aprendizaje, así como de las condiciones en que éste se desarolla.

En el Reglamento Estudiantil de Pregrado, Acuerdo No. 186 - 02 de diciembre de 2005 de la Universidad de Pamplona (Capítulo V Evaluación) (Anexo 2.2), se definen los tipos de exámenes y evaluaciones, en concordancia con las metodologías de enseñanza aprendizaje. Además en el calendario académico de cada semestre se estipulan las fechas en las cuales se realizaran dichas evaluaciones y en cada contenido programático entregado al inicio del semestre se definen los porcentajes y métodos de evaluación. También se establecen negociaciones entre el docente y sus estudiantes en cuanto a la asignación de valor al trabajo desarrollado dentro y fuera de las clases. El reglamento académico es constantemente estudiado por docentes, estudiantes y directivos para introducir mejoras y hacerlo más flexible y asequible a todos. Para su divulgación se encuentra en el ícono de normatividad de la página web de la Universidad, también se encuentran allí los diferentes acuerdos o resoluciones que se generan al interior del Consejo Académico y Superior. El estudiante tiene también la posibilidad de cancelar una asignatura o cancelar el semestre según le convenga.



**Tabla 4.19.** Valoración de la característica 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios, políticas y reglamentaciones institucionales y del programa en asignatura de evaluación académica de los estudiantes y divulgación de la misma.	Cumple Plenamente (A)	95
2	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la correspondencia entre las formas de evaluación académica de los estudiantes, y la naturaleza del programa y los métodos pedagógicos empleados para desarrollarlo.	Alto grado (B)	90
3	Apreciación de los estudiantes acerca de la transparencia y equidad con que se aplica el sistema de evaluación académica.	En Alto grado (B)	90
4	Existencia de criterios y procedimientos para la revisión y evaluación de los sistemas de evaluación académica de los estudiantes.	Cumple Plenamente (A)	92
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente (A)</b>	<b>92</b>

**Tabla 4.20.** Resumen de la Característica 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2	1.83	Cumple Plenamente (A)	92

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 23: Sistema de Evaluación de Estudiantes

Los estudiantes y docentes conocen la existencia de políticas y reglamentaciones institucionales, en esto ha jugado un papel importante la pagina institucional que en el ícono normatividad publica los reglamentos, estatutos, acuerdos y resoluciones, además que durante las inducciones se invita al estudiante a revisar de manera frecuente dichos documentos. Otro mecanismo es el software Academusoft en el



cual el estudiante conoce de manera rápida y oportuna las calificaciones, los porcentajes que aplican en cada corte según lo establecido en el calendario académico, promedio ponderado, acceso al sistema de gestión de la calidad con sus procedimientos, instructivos, guías y formatos para el desarrollo de cualquier actividad, acceso a bases de datos, entre otros. Los estudiantes de forma plena (92%) perciben que las metodologías para la evaluación del aprendizaje permiten debatir, reflexionar y apropiarse del conocimiento y que el sistema de evaluación es aplicado de forma consistente, coherente y equitativa.

#### CARACTERÍSTICA 24: Trabajos de los Estudiantes

En el transcurso del desarrollo académico de los estudiantes estos realizan diferentes formas de trabajo, tales como proyectos de aula, becas trabajo, investigación en semilleros y colaboradores en prácticas de laboratorio su desempeño permite que además de recibir en algunos casos descuentos en las matriculas se tenga un reconocimiento para participar en eventos a nivel nacional o internacional y obtener certificaciones. De acuerdo a las respuestas de la encuesta aplicada a estudiantes y profesores (Pregunta 34) la percepción es que existe un alto grado de correspondencia entre la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes del programa y los objetivos de logro definidos para el mismo, incluyendo la formación personal. Los trabajos de grado realizados por los estudiantes bajo la modalidad de práctica empresarial han evidenciado, a través de las encuestas realizadas a empleadores y de la calificación que estos le asignan al finalizar la práctica, que la formación impartida a los Ingenieros de Alimentos de nuestra institución ha potenciado las competencias éticas y críticas; ya que asumen un rol proactivo siendo capaces de impactar positivamente su entorno con los conocimientos científicos, tecnológicos e investigativos desarrollados durante su proceso de formación en cumplimiento de los objetivos del programa.

**Tabla 4.21** Resultados promedio de las evaluaciones realizadas a los estudiantes en modalidad de práctica empresarial

Año	Empresas	Evaluación promedio
2006	Carnes frías Guadalupe, Procesur, fundación Intal, Pasteurizadora La mejor, hotel Tequedama, pastas Pieros, Empresa asociativa del trabajo vinícola San Bernardo, Proenor	4.7
2007	CI Listo y fresco, procesadora de Lácteos ProlacMar, Pastelería Industrial Indupaz, Fundación Intal, Cooperativa de trabajo asociado Cooprosperar, Conservas del Bosque, hotel Bolívar, Empresa asociativa del trabajo vinícola San Bernardo, Carnes frías Guadalupe, Carulla Vivero, Proturno SA, Alimentos y servicios Ltda, Mi Futuro	4.5





2008	Cooperativa de trabajo asociado Cooprosperar, Cárnicos del Pacífico de Dogger SA, Avidesa Mc pollo, Carulla Vivero, CI Listo y fresco, Tostadora de Café Rozo, Centro de Acopio lechero Municipio de Arauca,	4.7
2009	Mc pollo, LecheSan, Clínica San José de Cúcuta, lácteos Vereda Llanogrande, Avidesa Mc Pollo	4.7
2010	Avidesa Mc Pollo. Salsamentaria Alemana, Cooperativa Multiactiva Comercializadora de ganados y Carnes CoopCarnes Ltda, Panadería y Pastelería La Mejor, Corambiente, Centro de Acopio y distribución de Bucaramanga la agencia de logística de las fuerzas militares regional Nor Oriente, Industria de Alimentos La Gerque, Inversiones Avicentro SA	4.4

En los Planes de Estudios de los programas, la Universidad establece como requisito para la obtención del título profesional, la realización por parte del estudiante, de un trabajo especial que se denomina "**Trabajo de Grado**" (Anexo 2.2, Reglamento estudiantil, Capítulo VI Trabajo de Grado), por medio del cual se consolida en el estudiante su formación integral, que le permite:

- Diagnosticar problemas y necesidades, utilizando los conocimientos adquiridos en la Universidad.
- Acopiar y analizar la información para plantear soluciones a problemas y necesidades específicas.
- Desarrollar planes y ejecutar proyectos, que le permitan demostrar su capacidad en la toma de decisiones.
- Formular y evaluar proyectos.
- Aplicar el método científico a todos los procesos de estudio y decisión.

Una de las actividades académicas más importantes que se realiza semestralmente en el programa, es el proceso de sustentación de Anteproyectos y Proyectos de Trabajo de Grado, donde el programa promueve el trabajo de los estudiantes dentro de las líneas de investigación institucionales, la tendencia es hacia los trabajos de grado en diversas áreas de la ciencia y tecnología de alimentos según lo mostrado en el Grafico 7.3. La institución cuenta en el Proceso de Gestión Académica con un procedimiento para trabajos de grado PGA-09 "Procedimiento para el Trabajo de Grado" y a su vez el programa cuenta con una Metodología de Sustentación de Trabajos de Grado (Anexo 4.3). Este conjunto de normas están en concordancia con el Capítulo VI del Reglamento Estudiantil de Pregrado (Anexo 2.2). La calificación del Trabajo de Grado tiene 3 niveles: Excelente, Aprobado e Incompleto. Además para los trabajos destacados, previo cumplimiento de requisitos, se otorga





la calificación de Meritorio o Laureado, que se aplica a los trabajos de gran impacto a nivel nacional e internacional.

La Universidad ha definido siete modalidades de trabajo de grado (Anexo 2.2, Artículo 36 del Reglamento Estudiantil de Pregrado), de las cuales el programa aplica las siguientes:

- **Investigación:** comprende diseños y ejecución de proyectos que busquen aportar soluciones nuevas a problemas teóricos o prácticos, adecuar y apropiar tecnologías y validar conocimientos producidos en otros contextos. Para los estudiantes que se acojan a esta modalidad, deberá presentar al Director de Departamento el anteproyecto que debe contener: propuesta para la participación en una línea de investigación reconocida por la Universidad, tutor responsable del Trabajo de Grado y cronograma, previo estudio y aprobación de la misma, del respectivo Grupo de Investigación.
- **Pasantía de Investigación:** es la que se realiza en un grupo de investigación reconocido por Colciencias. Con la propuesta, el estudiante debe presentar el Cronograma de Trabajo y la carta de aceptación del Grupo y un informe avalado por el Director del mismo.
- **Docencia:** comprende los aportes del estudiante en la cátedra universitaria. Cuando el estudiante seleccione esta modalidad de Trabajo de Grado, deberá presentar una propuesta al Director de Departamento, en las dos (2) últimas semanas del semestre académico inmediatamente anterior al que realizará el trabajo. La propuesta debe contener el nombre de la asignatura teórica en la cual desarrollará su labor docente, el nombre del Profesor Tutor de su Trabajo y el visto bueno del Director de departamento, al que se encuentra adscrita la asignatura. El Comité de Trabajo de Grado, dispondrá de dos (2) semanas calendario, para informar al estudiante sobre la aceptación ó no de su propuesta. Para que se le acepte esta modalidad el estudiante debe tener un promedio ponderado igual o superior a cuatro punto cero (4.0), no tener sanciones disciplinarias y demostrar habilidades didácticas y pedagógicas.
- **Práctica Empresarial:** comprende el ejercicio de una labor profesional del estudiante en una empresa, durante un período de tiempo. Cuando el estudiante seleccione esta modalidad, deberá presentar al Director de Departamento el anteproyecto, que debe contener: nombre de la empresa, descripción de las características de la empresa, objetivos de la práctica, tipo de práctica a desarrollar, tutor responsable de la práctica en la empresa, cronograma de la práctica, presupuesto (si lo hubiere) y copia del convenio interinstitucional Universidad – Empresa o carta de aceptación de la empresa.
- **Diplomado:** Orientado a la complementación y actualización de los componentes de formación del programa. Tendrá una duración de mínimo 120 horas y estará sujeto a su programación, el sistema de evaluación implica la elaboración y sustentación de un ensayo, monografía o artículo publicado en una revista





institucional, como resultado del mismo. La propuesta debe ser concertada entre los estudiantes y la dirección, como mínimo con tres (3) semanas antes de terminar el semestre, previo a la matrícula del Trabajo de Grado.

El programa ha tomado los lineamientos generales de la institución y ha desarrollado un mecanismo para la inscripción, desarrollo y evaluación de las modalidades de trabajo de grado por las que pueden optar los estudiantes de Ingeniería de Alimentos (Anexo 4.6).

El Acta de Calificación de Trabajo de Grado Institucional, FGA-72 “Acta de Sustentación de Trabajo de Grado – Pregrado”, ha sido confeccionada para ser aplicada para cualquiera de las modalidades definidas en el artículo 36 del Reglamento Estudiantil de (Pregrado Anexo 2.2). A continuación se hace referencia a los trabajos que en los últimos años han recibido el título de meritorios por el grado de aplicación científica y tecnológica.

**Tabla. 4.22.** Reconocimiento a mejores trabajos de grado de los estudiantes

ITEM	Título	Calificación asignada en Trabajo de Grado
1	Utilización de un subproducto avícola en la elaboración de productos cárnicos	Meritorio
2	Elaboración de espaguetis enriquecidos con huevo para aumentar su contenido proteico en Georgetown, Guyana	Meritorio
3	Estudio de la conformación y composición morfológica de la canal de ovino producida en las ecorregiones de García Rovira y Pamplona	Meritorio
4	Estimación de la composición de la canal ovina a partir de medidas ultrasonográficas	Meritorio
<b>TOTAL</b>		<b>4</b>

La calificación la asigna un jurado compuesto de 3 miembros, con voz y voto, de los cuales uno es un evaluador externo especialista en el campo de aplicación del Trabajo de Grado. De igual forma se estimula a los estudiantes a trabajar en proyectos de investigación y prácticas investigativas con el fin de que mostrar sus resultados en eventos académicos y científicos mediante la presentación de póster, ponencias orales o producción de artículos científicos, donde se reconoce el trabajo desarrollado por los estudiantes con el acompañamiento y asesoría de los docentes (Medalla del tomate de oro, notas de estilo, certificaciones, diplomas, entre otros). La institución a través de sus medios de comunicación exalta el rendimiento académico y los mejores resultados en la pruebas Saber Pro (ECAES).



**Tabla 4.23.** Valoración de la característica 24: Trabajos de los Estudiantes

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Grado de correspondencia entre el tipo de trabajos y actividades realizadas por los estudiantes respecto a los objetivos del programa.	Cumple Plenamente ( A )	92
2	Apreciación de directivos y profesores del programa, o de evaluadores externos, sobre la correspondencia entre la calidad de los trabajos realizados por los estudiantes del programa y los objetivos de logro definidos para el mismo, incluyendo la formación personal.	Alto grado ( B )	90
3	Número y título de trabajos realizados por estudiantes del programa en los últimos cinco años que han merecido premios o reconocimientos significativos de parte de la comunidad académica nacional o internacional.	Alto grado ( B )	90
<b>TOTAL</b>		<b>Alto grado ( B )</b>	<b>91</b>

**Tabla 4.24.** Resumen de la Característica 24: Trabajos de los Estudiantes

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1,2	1,088	Alto grado ( B )	91

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 24: Trabajos de los Estudiantes

En los últimos años la institución ha motivado el trabajo de los estudiantes ofreciéndoles diferentes formas de estímulos, lo que ha permitido una mayor participación de estudiantes en grupos de investigación y en ponencias en congresos y eventos especializados que han repercutido en el mejoramiento de la calidad de los trabajos de grado. El impacto de los trabajos de grado ha generado que la mayoría de los estudiantes que realizan pasantía reciban una buena oferta de trabajo de grado y esto ayude a abrir nuevos caminos a los siguientes egresados (Anexo 4.6). Este buen desempeño y posicionamiento de nuestros estudiantes en los diferentes trabajos realizados estimula el sentido de pertenencia por la



Universidad y por el programa, por esto esta característica recibió un cumplimiento del 91% y se considera que se cumple En Alto grado ( B ). En la modalidad de diplomado ha tenido éxito el diplomado en Gestión de la calidad y Auditoría Interna debido a la creciente necesidad de la industria alimentaria, de que los pasantes y profesionales tengan conocimientos de la norma ISO 9001.

### CARACTERÍSTICA 25: Evaluación y Autorregulación del Programa

Teniendo en cuenta que el modelo de acreditación propuesto por el CNA, ha considerado que la evaluación de un programa académico versa sobre el desempeño de los egresados en el medio, la producción intelectual de sus profesores, el reconocimiento que hace la sociedad, el impacto obtenido en el medio, la calidad de los procesos pedagógicos, la eficiencia en el manejo de recursos, etc., la Universidad de Pamplona, toma esta legislación no solo como un requerimiento sino como una necesidad fundamental y una oportunidad propicia para iniciar la cultura de auto-evaluación (Anexo 4.2).

La acreditación previa nos ha permitido el establecimiento de nuevas formas de organización académico – investigativa y administrativa de los programas de formación.

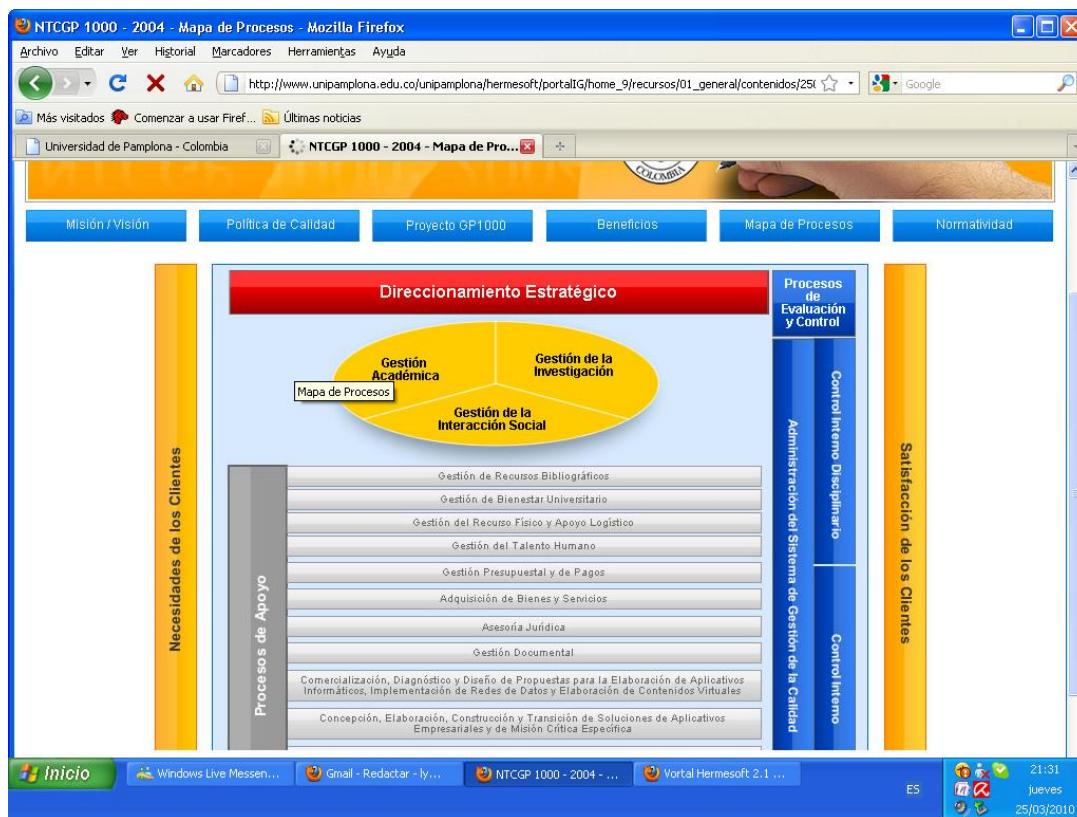
En el caso particular del programa de Ingeniería de Alimentos se estableció un equipo de profesionales y estudiantes que bajo las orientaciones de asesores internos y externos, prepararon un documento donde se plasmaron cada uno de los requisitos previstos en el decreto, logrando además el reencuentro de la comunidad académica con el programa y con la institución. El proceso de búsqueda y aseguramiento de calidad nos ha llevado a mantener una actitud evaluadora, crítica y una permanente retroalimentación que nos ha permitido realizar ajustes acordes con los cambios vertiginosos de la ciencia y la tecnología.

La institución de manera voluntaria optó por tener un Sistema Integrado de Gestión de la Calidad el cual permitió crear una cultura de calidad basada en el mejoramiento continuo. A continuación se presenta el mapa de procesos del Sistema de Gestión de la Calidad de la Universidad de Pamplona que permite ver que partimos de las necesidades de nuestros clientes (estudiantes) y partes interesadas (padres de familia, MEN y entidades de control) para planificar y ejecutar procesos que satisfagan dichas necesidades y generen expectativas, se hace seguimiento y medición para buscar el mejoramiento continuo de cada uno de los procesos y por ende de la institución. En el anexo 4.2 Mac-01 "Manual de Calidad Sistema Integrado de Gestión de la Universidad de Pamplona" se relaciona de manera más detallada su funcionamiento.





## Grafico 4.2. Mapa de procesos del Sistema de Gestión de la Calidad de la Universidad de Pamplona



### Autoevaluación del Programa

Con el fin de realizar el proceso de auto-evaluación de los programas académicos, la Universidad de Pamplona, por intermedio de la Vicerrectoría Académica, ha diseñado un programa de capacitación a los docentes y directivos académicos con el fin de conocer y desarrollar los principios y criterios propios de este proceso propuestos por el M.E.N. a través del Consejo Nacional de Acreditación - C.N.A.

El Sistema Integrado de Gestión de la Calidad ha permitido diseñar instrumentos para obtener información de empleadores, egresados, profesores del programa, estudiantes y administrativos, además se hace uso de las tecnologías de información para obtener los datos necesarios.

Como la Acreditación tiene carácter temporal se requiere una comprobación periódica de la capacidad de autorregulación y de la calidad académica. Por lo tanto, el comité de acreditación del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona de manera periódica actualiza el informe de autoevaluación basándose en el documento, Lineamientos para la Acreditación de programas del 2006. El cual consta de ocho factores y cuarenta y dos características.





Dado que el sistema educativo evoluciona la institución actúa de manera rápida ante dichos cambios e incorpora los ajustes presentados en los factores y características a evaluar, desarrollando nuevos instrumentos con el grupo interdisciplinario y su socialización para el grupo total de profesores y estudiantes. Para poder realizar un análisis real se determinan las muestras poblacionales, utilizando las tecnologías de información, se realizan las encuestas en línea y a través del diligenciamiento de los diferentes formatos se toman sus apreciaciones.

El comité de acreditación tabula y sistematiza la información, la cual luego es descrita e interpretada en el colectivo respectivo con el fin de sacar conclusiones de cada una de las características de acuerdo a los indicadores de cada factor. La información respectiva permite elaborar el plan de mejoramiento para potenciar las fortalezas y eliminar las debilidades.

Esta nueva experiencia de autoevaluación ha sido un aprendizaje muy productivo que no solamente muestra una radiografía del estado integral del programa sino la proyección de ajustes necesarios para obtener y mantener una alta calidad en la oferta académica. La autoevaluación además nos ha permitido 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, de empleadores y las observaciones que los egresados y estudiantes hicieron del plan de estudios en cuanto a contenidos y estrategias pedagógicas que permitan que el programa contribuya de manera efectiva al desarrollo y competitividad del sector agroindustrial colombiano.

A continuación se relaciona la normativa interna que le ha dado el sustento legal al proceso de Autoevaluación.

En Noviembre 7 de 1995 según Resolución 898 se nombra una Comisión de Autoevaluación Institucional con el fin de iniciar el proceso de acreditación de la Universidad.

Posteriormente en el Acuerdo 046 del 13 de Agosto de 1996 se adoptan las directrices y estrategias para el desarrollo, la modernización y la acreditación de la institución para el decenio 1995-2005.

En agosto 4 de 1997 según Resolución No 844 se nombra al siguiente personal que conformara la Comisión de Acreditación Institucional, con el fin de continuar con el proceso en la Universidad de Pamplona:

- Vicerrectores
- Jefe de Planeación
- Decanos de las Facultades
- Representante de los profesores al Consejo Superior
- Representante de los estudiantes al Consejo Superior
- Un representante de los trabajadores

En marzo de 1998 aparece el primer boletín informativo acerca de los lineamientos para autoevaluación y acreditación previa.





Mediante la circular 002 del 27 de mayo de 1998 se les da a conocer a los Directores de Programa los lineamientos para la acreditación. Posteriormente en Julio 22 al 24 se realizó un seminario taller de acreditación previa para los programas con acompañamiento de pares externos.

El 6 de abril de 1999 se envían al CNA los documentos de acreditación previa, quien el 28 de abril de 1999 notifica la recepción de los documentos de los programas de Educación.

Mediante circular 007 de 1999 se informa a los Comités Curriculares de los demás programas de la Institución los lineamientos para la acreditación previa y la necesidad de que empiecen a autoevaluarse para iniciar el proceso de acreditación.

Finalmente el 17 de julio del 2000 el Ministerio de Educación otorga la acreditación previa a 18 programas de Educación.

Acuerdo 133 del 5 de Diciembre de 2003 (Anexo 4.8) por el cual se adopta el Sistema de Evaluación Académico-Administrativa de la Universidad de Pamplona, reglamenta la evaluación de los docentes en comisión estableciendo las fuentes, instrumentos y procedimientos que permitan obtener información valida, confiable y objetiva sobre el desempeño de los funcionarios en los cargos de dirección académico administrativa. Acuerdo 134 del 5 de Diciembre de 2003 (Anexo 1.9) por el cual se adopta el Sistema de Evaluación del profesor Universitario de la Universidad de Pamplona, en concordancia con el Estatuto del profesor universitario que en capítulo VIII establece los criterios de la evaluación de los docentes estableciendo las fuentes, instrumentos y procedimientos que permitan obtener información valida, confiable y objetiva sobre el desempeño de los profesores universitarios. La evaluación debe cubrir las cuatro áreas básicas en que puede desempeñarse: formación, investigación, producción académica e intelectual, proyección y extensión social y actividades académico administrativas. Este acuerdo resalta que su objetivo es:

- Garantizar la calidad académica de sus programas.
- Obtener información confiable acerca del desempeño docente del profesor como factor de retroalimentación profesional.
- Diagnosticar las necesidades de actualización, capacitación y perfeccionamiento de los docentes y en consecuencia, establecer planes y programas tendientes a la solución de esas necesidades.
- Promover la calidad de la docencia por medio de la evaluación periódica y de programas de actualización y perfeccionamiento docente con fundamento en las leyes y reglamentos vigentes.

Para lo anterior se cuenta con el Comité de Evaluación y perfeccionamiento Profesoral, el cual además de dar las bases para la evaluación, exige el compromiso docente, la elaboración de un plan de trabajo coherente con el PEI, los lineamientos de la Facultad y del Departamento respectivo, se cuenta con un procedimiento





establecido en el Sistema Integrado de Gestión para el Perfeccionamiento y desarrollo docente, (Anexo 3.7).

Acuerdo 062 del 10 de Agosto de 2004 (Anexo 1.11) por el cual se adopta el Sistema de Evaluación del Profesor Universitario en Periodo de Prueba, estipulando los factores a evaluar, los instrumentos aplicables y su correspondiente valoración.

Acuerdo 166 del 6 de noviembre de 2007 por el cual se modifica el Estatuto del Profesor Universitario (Anexo 1.8 Acuerdo 130 del 12 de diciembre de 2002), en lo que atañe a la evaluación del periodo de prueba para el nombramiento del docente basado en el merito como factor determinante del ingreso, la permanencia, el ascenso y el retiro del servicio.

Con respecto a la actualización de los planes de estudio según las necesidades del sector agroindustrial, la normativa que nos rige y los avances tecnológicos el programa ha realizado varias modificaciones, las cuales se relacionan a continuación.

El Acuerdo No 094 del 18 de Diciembre de 2002 (Anexo 4.7) reestructura el plan de estudios del programa de Ingeniería de Alimentos para atender las necesidades de formación y expectativas de la comunidad local, regional y nacional.

En el año 2004 (22 de Junio) según Acuerdo 024 (Anexo 4.7) se reestructura el plan de estudios para atender las recomendaciones realizadas por los pares académicos durante la visita de verificación de estándares mínimos de calidad. En este Acuerdo se realizan también consideraciones sobre la Practica Empresarial, Trabajo de grado, requisitos extraplan y estructuración de las Electivas Profesionales.

El Comité de Programa con miras a la acreditación realizó una revisión al plan de estudios y vio la necesidad de efectuar algunos ajustes con miras a una optimización de los recursos y calidad de la enseñanza, los cuales quedaron plasmados en el Acuerdo 096 del 2005. (Anexo 4.7)

En el Acuerdo 036 del 18 de mayo de 2006 (Anexo 4.7) se aprobó el Plan de asimilación luego de la reestructuración del Plan de estudios del programa.

El programa continuando con su proceso de renovación académica presenta y le es aprobado mediante Acuerdo 004 del 25 de febrero de 2008 (Anexo 4.7) la actualización de requisitos y correquisitos del plan de estudios y el programa queda con 164 créditos.

El 14 de Diciembre de 2010 el Consejo Superior mediante Acuerdo 062 para fortalecer los procesos académicos reestructuro las funciones y la conformación de los Comités de programa de Pregrado resaltando su función en los procesos de evaluación y actualización.



**Tabla 4.25** Número y tipo de actividades para la definición de políticas ligadas al programa.

Ítem	Tipo de actividades
Profesores, estudiantes y egresados	Comité Curricular
Profesores, estudiantes y egresados	Consejo de Facultad
Profesores, estudiantes y egresados	Consejo Académico
Profesores, estudiantes y egresados	Consejo Superior
Profesores	CIU
Profesores	CIFA
Profesores y estudiantes	Comité de Trabajo de grado
Profesores y estudiantes	Comité de Bienestar Universitario
Profesores y administrativos	Comité de Puntaje
Profesores	Comité de Autoevaluación y acreditación Institucional
Profesores y Administrativos	Grupo de Mejoramiento
Profesores y Administrativos	Auditorias Internas

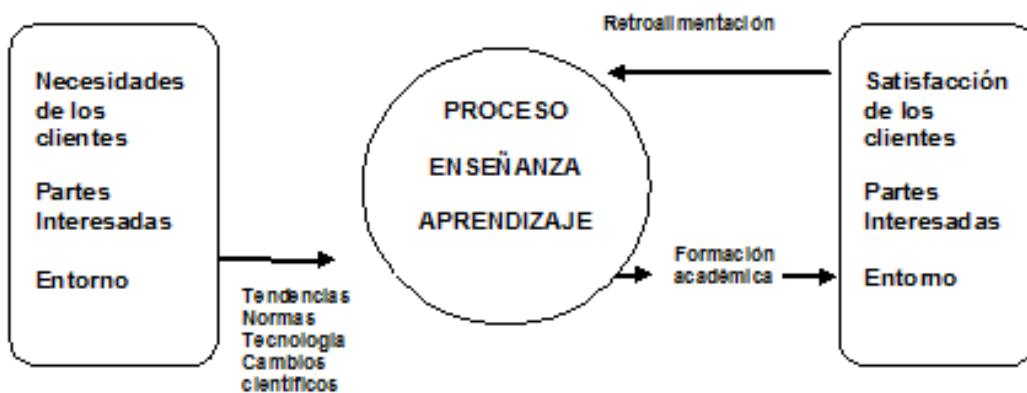
Como se observa en la tabla anterior la Universidad de Pamplona tiene definidas de políticas claras y pertinentes en materia de docencia, investigación, extensión o proyección social y cooperación internacional, y en las decisiones ligadas al programa donde hay participación activa de cada uno de los estamentos de la comunidad académica para la mejora continua de sus procesos. Las evidencias de esta participación se pueden observar en la pagina web institucional en el ícono de organismos donde reposan las actas.

### Modelo para la mejora.

A continuación se presenta el modelo utilizado por la institución para el proceso de mejora académica de los programas.

**Grafico 4.3** Modelo para la mejora de los programas

#### 1. Modelo educativo



**Tabla 4.26.** Valoración de la característica 25: Evaluación y Autorregulación del Programa

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Documentos institucionales que expresen las políticas en asignatura de evaluación y autorregulación.	Cumple Plenamente ( A )	91
2	Existencia de mecanismos para el seguimiento, la evaluación y el mejoramiento continuo de los procesos y logros del programa, y la evaluación de su pertinencia para la sociedad, con participación activa de profesores, directivos, estudiantes y egresados del programa, y empleadores.	Alto grado ( B )	90
3	Número y tipo de actividades desarrolladas por el programa para que profesores, estudiantes y egresados participen en la definición de políticas en asignatura de docencia, investigación, extensión o proyección social y cooperación internacional, y en las decisiones ligadas al programa.	Cumple Plenamente ( A )	93
4	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes, egresados del programa, y de empleadores, sobre la incidencia de los sistemas de evaluación y autorregulación del programa en el enriquecimiento de la calidad de éste.	Cumple Plenamente ( A )	91
5	Información sobre cambios específicos realizados en el programa, en los últimos cinco años, a partir de los resultados de los procesos de evaluación y autorregulación del programa.	Alto grado ( B )	90
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>91</b>

**Tabla 4.27.** Resumen de la Característica 25: Evaluación y Autorregulación del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2	1.83	Cumple Plenamente ( A )	91



## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 25: Evaluación y Autorregulación del Programa

La cultura de calidad lograda en la institución ha hecho que la mejora continua forme parte de manera activa de cada uno de los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de evaluación y control, por lo que la elaboración de los planes de mejoramiento se considera como una herramienta permanente que nos permite retroalimentar cada actividad que realizamos y trasciende tanto al Plan de Desarrollo Institucional como a los Planes Operativos de la vida académica y administrativa. Los resultados de la autoevaluación se incorporan como políticas, estrategias, metas, asignación de recursos, redefinición de planes de estudio y formas de organización, adecuación de infraestructura, programas de actualización docente, afinamiento de métodos, inversión tecnológica, establecimiento de convenios, venta de servicios, metodologías para la determinación de los requerimientos de nuestros clientes e implementación de estrategias para aumentar la satisfacción de nuestros clientes y partes interesadas, acciones para el reconocimiento y posicionamiento de la universidad, entre otros.

En estos procesos se hace evidente la participación de la comunidad académica en pro de la calidad del programa alcanzándose un pleno grado de cumplimiento (91%). Fue fundamental el acompañamiento de la Universidad de Antioquia y el patrocinio del Ministerio de Educación Nacional para la certificación de los procesos misionales.

## CARACTERÍSTICA 26: Formación para la Investigación

La Universidad de Pamplona inicia como una institución dedicada a la formación de docentes a través de diversas licenciaturas. En 1983 se creó el programa de Tecnología de Alimentos, el cual durante años formó tecnólogos de alto nivel académico y que hoy ocupan puestos importantes en diversas industrias de alimentos y entidades relacionadas.

Adelantándose a las necesidades y tendencias del mercado laboral y de los grandes avances que debía dar la industria en cuanto a la actualización de los procesos y uso de nuevas tecnologías; posteriormente en 1993 la Universidad creó el programa de Ingeniería de Alimentos y en 1994 el programa de Microbiología con Énfasis en Alimentos. Para fortalecer los programas de pregrado, la investigación y atender las necesidades del sector se creó en 1997 la Especialización en Protección de Alimentos y en el año 2003 la maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Fortaleciendo de esta manera la docencia, la investigación y la interacción con el medio de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

La Institución mediante el Acuerdo 070 del 24 de Agosto de 2001 (Anexo 4.15) dicta disposiciones sobre el Sistema de Investigación y explicita las políticas y criterios





para el fomento de la investigación. En el portal del Sistema Integrado de gestión de la calidad se puede evidenciar todo lo relacionado con el Proceso de Gestión de Investigación, detallado a través de procedimientos, guías, instructivos y formatos necesarios para el desarrollo de la investigación, todo esto se encuentra en el ícono de Dirección de Investigaciones de la página principal de la Universidad de Pamplona, (Anexo 4.2 Autoevaluación y Sistema de la Calidad).

**Investigación Formativa.** Teniendo en cuenta que la investigación formativa es aquella que se incorpora en el proceso de formación del estudiante, donde a partir de problemas particulares se puede llegar a contextualizar un diseño que proyecte un modelo que puede llegar a convertirse en una investigación aplicada más adelantada, es oportuno decir que la investigación formativa está relacionada con las políticas, objetivos y lineamientos del programa curricular, donde el grupo de profesores y estudiantes formula y ejecutan proyectos de investigación en las disciplinas del saber.

El plan de estudios contiene de 10.3 % de componente de investigación, 3.7 % de asignaturas electivas las cuales están enfocadas al fortalecimiento de conocimientos en el área de investigación, por otro lado, en los cursos básicos (23,365) la mitad del tiempo de estos es de carácter práctico. En la asignatura **Seminario de Investigación en Alimentos** del IX semestre se dan los lineamientos para la formulación, desarrollo y ejecución de proyectos de investigación, fomentando en los estudiantes la necesidad de realizar trabajos de grado con un alto componente investigativo de carácter científico aplicado a la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Con lo cual se busca fortalecer la formación del carácter investigativo del futuro profesional. Por otro lado, en las asignaturas que hacen parte del componente profesional del programa se adelantan proyectos de aula (semilleros de investigación) que complementan la formación en investigación.

**Áreas y Líneas de Investigación.** Los grupos de investigación con sus respectivas líneas de Investigación que en la actualidad soportan el programa son:

- a. El Instituto de Investigaciones en Ciencia, Ingeniería y Tecnología de Alimentos (ICITAL) está soportado por el Grupo de Investigaciones en Ingeniería y Tecnología de los Alimentos (GINTAL, categorizado en Colciencias en C) son:
  - Calidad e Inocuidad de Alimentos y Agua Potable.
  - Innovación y Desarrollo Tecnológico
  - Optimización de procesos y vida útil de productos alimentarios.
  - Postcosecha de frutas y hortalizas.
- b. El Instituto de Ciencias Naturales y Biotecnología, el cual está soportado por el grupo de Investigaciones en Recursos Naturales (Categoría Colciencias A), cuyas líneas de Investigación son:
  - Aseguramiento de Calidad.





- Calidad e Inocuidad de Alimentos y Agua Potable.
  - Biotecnología
- c. El Instituto de Investigaciones Agropecuarias, soportado por el grupo de investigación en ciencias animales, cuyas líneas de investigación son:
- Nutrición animal
  - Sanidad animal.
- d. El instituto de Investigación y Desarrollo en tecnologías Aplicadas (IIDTA), soportado por los grupos de investigación en: Grupo de Automatización y Control (Categoría Colciencias A) cuyas líneas de investigación son:
- Automatización y control de procesos industriales
  - Simulación y Modelamiento de Procesos.
- e. El departamento de Microbiología el Grupo de Investigación en Microbiología y Biotecnología: (GIMBIO), Clasificado por Colciencias en categoría B. cuya línea de investigación es:
- Ciencia y Tecnología de Alimentos
  - Microbiología Ambiental.
- f. El Instituto de biocombustibles, Energías alternativas y renovables (IBEAR) soportado por el grupo de Investigaciones en energía, transformación química y medio ambiente, categoría B en Colciencias, y cuyas líneas de investigación son:
- Agroindustrial.
  - Transformación química.

### **Escenarios para el Desarrollo de la Actividad Investigativa del Programa.**

**De nivel local.** Como se mencionó anteriormente la Universidad cuenta con diferentes Centros e Institutos de Investigación en los cuales se pueden adelantar las investigaciones propias de un trabajo de grado a nivel de pregrado y posgrado, los trabajos de aula y los proyectos de los semilleros; estos son:

- El Instituto de Investigaciones en Ciencias, Ingeniería y Tecnología de Alimentos (ICITAL): Éste centro cuenta con la infraestructura a nivel de planta piloto de las industrias de carnes, lácteos y frutas y verduras, además, laboratorios especializados de Operaciones Unitarias, bebidas fermentadas, Laboratorio de cereales, laboratorio de Postcosecha los cuales están dotados con los equipos necesarios para realizar investigaciones.
- El Laboratorio de Control de Calidad: El cual cuenta con los laboratorios especializados en: Análisis de alimentos, agua y suelo.
- Laboratorios especializados de la maestría en ciencia y tecnología de alimentos los cuales son laboratorios propios dotados con equipos tales como texturómetros, balanzas analíticas, análisis de proteínas, grasa, termo balanzas y equipos de cómputo que apoyan los proyectos de aula y de investigación del programa.





**De nivel Departamental: (ver relación de convenios).**

- Microempresa
- Entidades de control y vigilancia
- Institutos como el Bienestar familiar
- Restaurantes, Hoteles y comidas rápidas
- Industrias de alimentos

**De nivel Internacional: (ver relación de convenios).** La Universidad cuenta con diferentes Convenios interinstitucionales a través de los cuales se puede apoyar la estancia investigativa del futuro ingeniero en Centros e Institutos de Investigación donde se pueden adelantar investigaciones; estos son entre otros:

- \* Universidad del Zulia
- \* Universidad de la Habana. Instituto de Farmacia y Alimentos. IFAL
- \* Universidad Autónoma de Barcelona
- Centro de Investigaciones CERPTA
- Universidad de León
- Instituto de Biotecnología. BIOTEC
- Instituto de Toxicología. INTOXCAL
- Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ICTAL cuyas líneas que lo soportan son: Composición y propiedades físicas y químicas de los alimentos, microbiología de los alimentos, tecnología de la carne, la leche y vinos, Desarrollo de cultivos iniciadores, sistemas de calidad alimentaria, nutrición y dietética, seguridad alimentaria.
- Instituto de Recursos Naturales. IRENA
- \* Universidad Pública de Navarra

**Estrategias para Desarrollar la Investigación.** La institución tiene las siguientes estrategias para lograr el aumento de la actividad científica en la institución y la región.

- Promoción de una cultura investigativa y de innovación en la universidad, basada en la calidad de las relaciones interpersonales y de trabajo, que aseguren el desarrollo humano.
- Fortalecimiento de la capacidad de investigación y de innovación en la comunidad educativa que permita a la universidad competir con estándares de calidad y excelencia nacionales e internacionales, con impacto en el desarrollo local, regional y nacional.
- Formación permanente de investigadores y de jóvenes investigadores en la universidad, en los niveles de pregrado y postgrado (especialización, maestría, Maestría), que apoye los procesos de investigación científica y tecnológica.
- Aplicación de la universalidad como el principio orientador de la investigación y la innovación en la universidad dentro de los lineamientos de la sociedad del conocimiento.





- Comunicación e interdisciplinariedad de la investigación e innovación al interior de la universidad entre programas, departamentos y/o escuelas, facultades, centros e institutos y hacia afuera con redes especializadas de investigación y desarrollo (I & D), nacionales e internacionales.
- Gestión financiera coordinada de recursos para la investigación y desarrollo (I & D), a través del comité de investigaciones de la universidad (CIU), los comités de investigaciones de las facultades (CIFA), programas, departamentos y/o escuelas, centros e institutos, liderada por la Vicerrectoría de investigaciones.
- Planificación concertada de los recursos, físicos, tecnológicos, económicos y del talento humano para la investigación, entre el comité de investigaciones (CIU) y las demás instancias pertinentes.
- Articulación de las actividades investigativas y de innovación con los procesos académicos y curriculares de la universidad.

Los principales criterios para fomentar y consolidar las capacidades de investigación y de innovación en la universidad de Pamplona en los próximos 10 años, son los siguientes:

- Articulación investigativa con los programas de educación a distancia que contribuya, directamente, al mejoramiento de la calidad educativa, curricular y docente.
- Visión prospectiva de la investigación en la Universidad, de manera que contribuya a la formación de imágenes-guías y visiones de futuro a nivel regional, nacional e internacional.
- Visión inter, multi y transdisciplinaria de las líneas, programas y proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación.
- Integración en redes especializadas de investigación, nacionales e internacionales, que apoyen las líneas, programas y proyectos de investigación y desarrollo (I & D) de la universidad.
- Investigación especializada de la universidad en algunos campos de la ciencia, la tecnología y la innovación, ligada con la frontera del conocimiento.
- Impactos verificables de los programas y proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación a nivel regional, nacional e internacional.
- Sostenibilidad ambiental como criterio básico de las líneas, programas y proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación.
- Sostenibilidad económica de las líneas, programas y proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, en particular, mediante el apalancamiento de recursos externos.





- Colaboración interna entre líneas, programas y proyectos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, que lleven a cabo los diferentes programas académicos, departamentos y/o escuelas, facultades, centros e institutos de la universidad.
- Participación de jóvenes investigadores en los programas y proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación, que asegure su formación y garantice la continuidad de la investigación en el largo plazo en la universidad.
- Socialización de resultados e impactos de los programas y proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación, como una práctica de evaluación institucional de la universidad y de su proyección social.
- Compromiso con la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación, las ciencias sociales y humanas, por parte de las diferentes instancias administrativas, docentes y estudiantiles de la universidad.
- Aprovechamiento de la cooperación técnica nacional e internacional para el fomento de la investigación científica, el desarrollo tecnológico y la innovación.
- Divulgación de resultados mediante una estrategia definida de divulgación, comunicación y publicación prevista en cada proyecto desde su formulación.
- Interacción de los proyectos de investigación científica, desarrollo tecnológico e innovación con la formación académica y profesional.
- Facilitar la participación activa y decidida de los docentes de la universidad de Pamplona para que fundamenten sus prácticas pedagógicas con la investigación.

**Financiamiento de la investigación.** La Universidad de Pamplona creó el Fondo de Investigaciones de la Universidad de Pamplona (Convocatorias internas, convocatorias permanentes y movilidad de investigadores), como uno de los mecanismos financieros para el fomento de la investigación científica en la institución. Adicionalmente los Institutos existentes a través de los grupos de investigación apalancan recursos financieros en entidades externas como COLCIENCIAS, Corporaciones Autónomas Regionales, Empresas Municipales, Hospitales y Clínicas regionales, Centros e Institutos de Investigación Regionales y Nacionales, Empresas Comerciales y de Servicios, Universidades, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Programa ALFA.

Como política institucional se ha establecido recientemente que todo proyecto de investigación debe ser cofinanciado hasta un 70% por entidades externas a la Universidad de Pamplona, además todo grupo y proyecto de investigación debe involucrar semilleros de investigación.





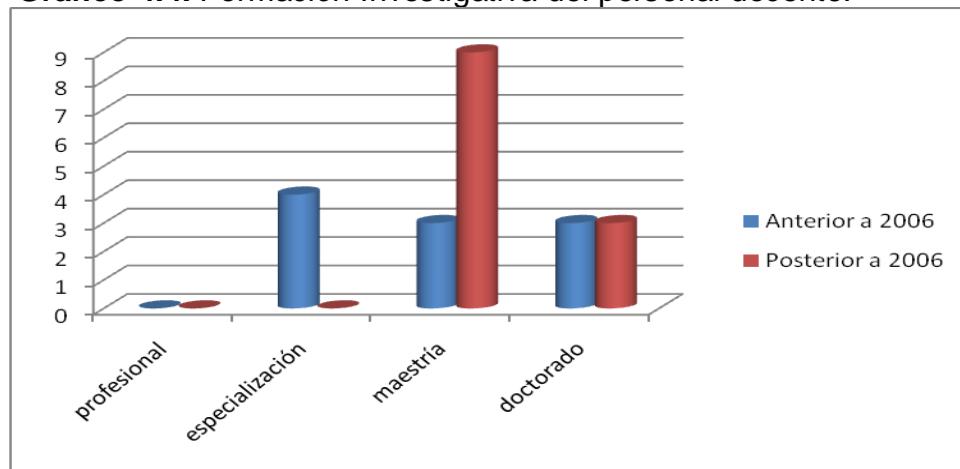
## EXISTENCIA DE CONVENIOS INTERINSTITUCIONALES, NACIONALES E INTERNACIONALES, VIGENTES Y ACTIVOS, RELACIONADOS CON EL PROGRAMA

Existen convenios académicos interinstitucionales a nivel nacional e internacional, los cuales están siendo aprovechados para fortalecer la investigación especialmente a través de los programas doctorado que están adelantando algunos docentes en el exterior y en Colombia. Lo anterior se puede evidenciar en el Anexo 4.5 Interacción Social.

## DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

**-Formación Investigativa del personal docente.** Como puede observarse en la gráfica siguiente a lo largo del periodo comprendido entre 2006 y 2010 el personal docente del programa ha obtenido formación especialmente en maestría. Lográndose alcanzar una formación investigativa así: 25 % doctores, y un 75% que ha alcanzado el nivel de formación o se encuentran cursando programas de maestría. Así mismo se observa un aumento del número de profesores específicos para el programa pasó de 9 a 12.

**Grafico 4.4. Formación Investigativa del personal docente.**



## PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

Como política institucional y fortalecimiento de la investigación en el programa la universidad ha financiado los siguientes proyectos, los cuales fueron o están siendo ejecutados por profesores del programa e involucran alumno del mismo.



**Tabla 4.28.** Participación de Docentes del Programa en Proyectos de Investigación Financiados.

PROYECTO	INVESTIGADORES	Fuente Financiación
Optimización de la vida útil de huevo y ovoproductos mediante la utilización de tecnologías emergentes	PhD. Víctor Manuel Gélvez O. Ing. Javier Delgado. Ing. Franklin Mendoza	Colciencias
Caracterización fisicoquímica de la carne de ovinos	Ph.D. Daniel Duran Ph.D. Yanine Trujillo	Min Agricultura UniPamplona
Elaboración de una galleta típica tipo dulce para la población de Pamplona	MSc. Luz Alba Caballero Pérez Ing. Johanna Maldonado Obando Ing. Jaime Veloza	Colciencias
Índice glicémico del consumo de una galleta típica tipo dulce para diabéticos.	MSc. Luz Alba Caballero Pérez Esp. Johanna Maldonado Obando MSc Elsy Victoria Rueda MSc Lida Yaneth Maldonado M PhD María Esther Rivera	Convocatoria Interna UniPamplona
Evaluación de la calidad de la leche cruda producida en la provincia de pamplona.	MSc Oscar Fiallo	Min Agricultura - UniPamplona

**Producción científica.** Durante el periodo de registro de Alta calidad del programa se han llevado a cabo las siguientes publicaciones que involucran la investigación y la formación en investigación.

**Tabla 4.29.** Producción científica de los docentes del programa

NOMBRE	PUBLICACIONES	
	NACIONALES	INTERNACIONALES
Mariela Hernández Ordóñez	3	---
Luz Alba Caballero Pérez	5	4
Lilia Socorro Calderón	1	1
Víctor Manuel Gélvez	6	2
Daniel Durán Osorio	8	3
Yanine Trujillo Navarro	8	4
Cesar Vega Romero	1	---
Lida Maldonado Mateus	2	2
Magdhiel Portilla Martínez	2	1
Javier Delgado	1	----
<b>Total</b>	<b>37</b>	<b>14</b>

Como puede observarse en el cuadro anterior la aplicación de políticas de apoyo a la investigación en el programa se ve reflejada en la publicación de 37 artículos en revistas de carácter nacional y 14 en revistas de carácter internacional.

La Universidad de Pamplona ha patrocinado la participación de los docentes en eventos nacionales e internacionales. De igual manera en el programa se realiza el Congreso internacional agroalimentario (I) y la semana Nacional alimentaria, la cual ha alcanzado la VII versión.

**Formación en Investigación alumnos.** Dentro de las estrategias formativas se encuentra la formación en investigación que en el programa se verifica como seminario de grado y la ejecución de proyectos de aula. Además, como productos específicos de la formación investigativa y su aplicación se puede verificar la siguiente relación de trabajos.

**Tabla 4.30. Formación en Investigación alumnos**

TIPO DE TRABAJO DE GRADO	CANTIDAD
Investigación	146
Pasantía Investigativa	19
Práctica empresarial	59
Diplomado	71
<b>Total</b>	<b>295</b>

La forma como la Investigación ha permeado el programa puede evidenciarse en la participación de los alumnos en los congresos y eventos propios como participantes y como miembros de los proyectos presentados (ver relación de publicaciones), así mismo los cambios de planes de estudio (ver Anexo consolidado cambios de plan de estudios) el cual ha llevado a la introducción de nuevas líneas de electividad. Por otro lado, se evidencia en el cuadro anterior la formación investigativa ha sido uno de los mayores logros del programa alcanzando en esta modalidad de trabajo de grado el 50% y en pasantía investigativa el 6%. Lo anterior, es considerado como una particularidad del programa y a la vez un logro, ya que esto ha llevado a la incorporación de los egresados en el sector productivo, académico, y de investigación. Así mismo, el cumplimiento tanto de las necesidades del sector como la inmersión en cumplimiento de políticas de desarrollo, local, regional, nacional.

El programa promueve la capacidad de indagación y búsqueda, y la formación de un espíritu investigativo que favorece en el estudiante una aproximación crítica y permanente al estado del arte en el área de conocimiento del programa y a potenciar un pensamiento autónomo que le permita la formulación de problemas y de alternativas de solución.



**Tabla 4.31.** Valoración de la característica 26: Formación para la Investigación

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios, estrategias y actividades del programa orientados a promover la capacidad de indagación y búsqueda, y la formación de un espíritu investigativo en los estudiantes	Alto grado (B )	86
2	Existencia y utilización de métodos y mecanismos por parte de los profesores del programa para potenciar el pensamiento autónomo que permita a los estudiantes la formulación de problemas y de alternativas de solución.	Alto grado (B )	88
3	Existencia y utilización de métodos y mecanismos por parte de los profesores del programa para que los estudiantes accedan de manera crítica y permanente al estado del arte en el área de conocimiento del programa.	Alto grado (B )	90
4	Número y tipo de actividades académicas desarrolladas dentro del programa, en las que se analizan las diferentes tendencias internacionales de la investigación científica.	Cumple Plenamente ( A )	91
<b>TOTAL</b>		<b>Alto Grado (B )</b>	<b>89</b>

**Tabla 4.32.** Resumen de la Característica 26: Formación para la Investigación

VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	ESCALA DE CUMPLIMIENTO	%
2	1.78	Alto grado (B )	89

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 26: Formación para la Investigación

En los últimos años los profesores han incrementado su participación en proyectos de investigación tanto en convocatorias internas como externas. A nivel interno debido a los problemas económicos de la institución en los últimos 2 años, la financiación de proyectos no ha sido la ideal, sin embargo esto motivo la participación en convocatorias con entes financieros externos, entre los que se destaca el Ministerio de Agricultura a los estudio sobre ovinos, realizándose un trabajo mancomunado entre profesores y estudiantes del programa de Ingeniería de alimentos y de la maestría, y de manera interdisciplinaria con profesores y alumnos de la Facultad de Ciencias Agrarias.

La vinculación de estudiantes a proyectos de investigación no solo les exige esforzarse por investigar el estado del arte en el área de conocimiento del proyecto sino que además los motiva a mejorar sus niveles de inglés ya que la mayoría de



los artículos recientes de investigación se encuentran en este idioma. Dentro de los proyectos se vincula a los estudiantes como monitores o auxiliares de investigación, además la universidad tiene dentro de los estímulos a los estudiantes vincularlos en estas modalidades, alcanzando un Alto grado de cumplimiento (89%).

## CARACTERÍSTICA 27: Compromiso con la Investigación

El sistema de Investigación de la Universidad de Pamplona, toma un nuevo rumbo desde la nueva estructuración y organización del Sistema de Investigación por medio del Acuerdo 070 del 24 de Agosto de 2001 del Consejo Superior Universitario (Anexo 4.5).

Para que tanto personal interno y externo tenga acceso directo a todo el quehacer investigativo que desarrolla la Universidad de Pamplona se cuenta en la pagina web institucional ([www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co)) con un espacio para la Dirección de Investigaciones, para tener acceso en dicha página seleccionar el link Dependencias y allí seleccionar Dirección de Investigaciones.

A partir del año 2006, se incrementó el nivel de la investigación de la institución, a través de la buena calidad en los procesos de investigación en que participan los docentes. Es por esta razón que en el año 2010 la clasificación de grupos de investigación se incrementó notablemente, hasta llegar a un total de 36 grupos reconocidos y categorizados, gracias a la cantidad de artículos publicados en revistas indexadas (Anexo 4.5).

De los cambios más relevantes en la estructura interna de la universidad es la creación de la Dirección de Investigaciones (antes llamada Vicerrectoría de Investigaciones), según consta en la Resolución N° 0306 del 30 de Abril del 2009. (Anexo 4.17).

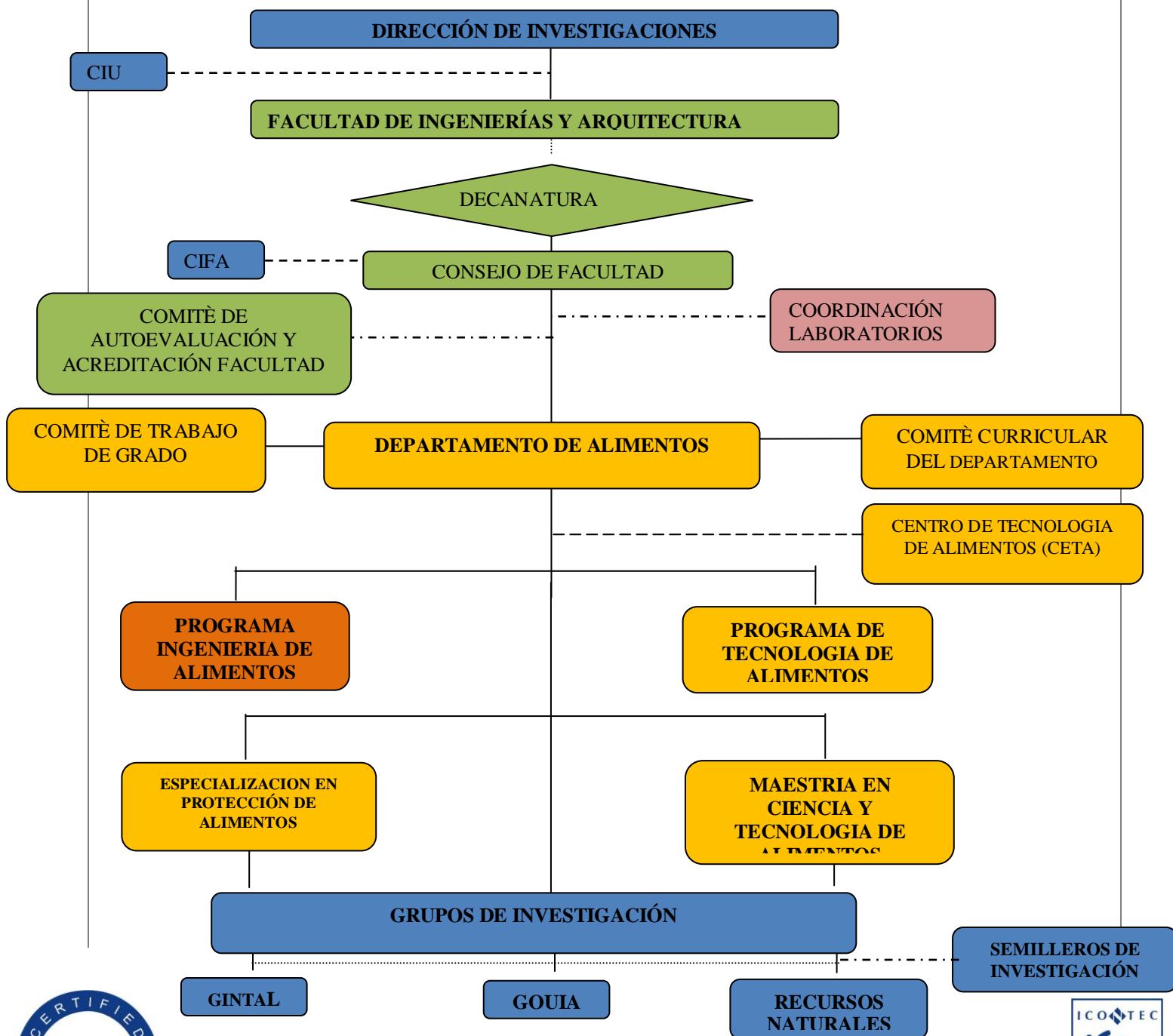
La comunidad académica valora la creación y fortalecimiento de los grupos de investigación y actualmente estos se encuentran en proceso de consolidación. De acuerdo a los lineamientos establecidos se considera como Grupo de Investigación a la unidad docente especializada que se dedica a la investigación científica, al desarrollo tecnológico o a la innovación, integrada por profesores, jóvenes investigadores y otro tipo de personal interno y externo de la Universidad, provenientes de una o de diferentes áreas del conocimiento, de los Programas, Escuelas, Departamentos, Centros e Institutos.

El Grupo tiene como propósito adelantar procesos de investigación científica, de innovación o desarrollo como respuesta a las necesidades institucionales o del entorno, en articulación con los procesos institucionales de formación académica, de proyección social y de producción de conocimiento. Deberá tener en cuenta para su formación los lineamientos de Colciencias. Para que el docente e investigador de la Universidad de Pamplona participe en los proyectos de investigación, debe pertenecer como primera medida a un grupo de investigación y tener clara la línea y



proyecto que va a desarrollar. Es por esta razón que con el motivo de incentivar la participación de los docentes de tiempo completo (TC) y tiempo completo ocasional (TCO) en actividades de investigación como es el caso en la formulación de proyectos de investigación, la facultad de ingenierías, la dirección de investigaciones y sus comités de investigación, conceden por la dedicación de horas requeridas para el desarrollo de proyectos de investigación, una cantidad de horas de descarga académica.

**Figura 4.1.** Estructura Investigativa del programa





Las descargas son efectivas una vez se aprueben los proyectos propuestos, ya sea en convocatorias permanentes ó en convocatorias donde existan recursos económicos disponibles; tal es el caso de las descargas dadas a un gran número de docentes por participación y aprobación de sus proyectos en la convocatoria interna 50 años y proyectos cofinanciados. La convocatoria Interna "Universidad de Pamplona 50 años", tiene como objetivo central Apoyar las actividades de investigación que den respuesta a los problemas y necesidades de la región y estimular el quehacer científico de los investigadores a través de la participación en eventos científicos.

Los grupos de investigación y los semilleros con los que cuenta nuestro programa, dan un directo apoyo a los programas de posgrado y extensión, como es el caso de la especialización en Protección de Alimentos y la maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. A continuación se describen aquellos grupos que prestan apoyo a dichos programas:

**Tabla 4.33. Grupos de Investigación en el área de Alimentos**

NOMBRE DEL GRUPO	DIRECTOR	CATEGORÍA COLCIENCIAS (2010)	STATUS COLCIENCIAS
GINTAL	PhD. Yanine Trujillo Navarro	B	Reconocido
Recursos Naturales	Msc. Alba Lucia Roa	B	Reconocido
GOUIA*	Esp. Cesar Vega Romero	---	----

\*Reconocido institucionalmente

Actualmente varios de los docentes del programa tanto de tiempo completo y tiempo completo ocasional están vinculados a los grupos de investigación de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura; la mayoría de sus miembros son profesores vinculados a la Facultad y otras Facultades como la Facultad de Ciencias Básicas y Agrarias entre otras. Es de aclarar que desde el año 2006 al 2010, se han creado y fortalecido los grupos de investigación de la Facultad, debido a la incorporación de nuevos docentes con estudios de posgrado (Es decir, maestría y doctorado), y a la generación de diferentes productos debido a la formulación de nuevos proyectos de investigación.

El desarrollo científico y tecnológico en el programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona se lleva a cabo sobre la base de los grupos de investigación que figuran listados en la Tabla 4.33. La mayoría de los grupos tienen el reconocimiento de Colciencias en diferentes categorías, y en el cual participan en la convocatoria nacional de medición de grupos de investigación.





Los grupos de investigación que hacen parte del programa son soportados a través de los proyectos de investigación, artículos de investigación, trabajos de grado, entre otros.

En los últimos tres años la Universidad de Pamplona ha recibido 900'000.000 de pesos gracias a la cofinanciación con entidades externas (Es decir, Colciencias, Ministerio de Agricultura, entre otros). En el año 2009-2010 la Universidad de Pamplona en coordinación con la dirección de investigaciones creó un fondo para beneficiar a los Grupos de Investigación, con el fin de brindar y dar apoyo necesario para la conformación y consolidación de cada uno de los grupos de investigación. Para el caso de las convocatorias internas se realizó la apertura de la "Convocatoria 50 años" mediante la provisión directa de fondos de la universidad de Pamplona con un rubro de 400'.000.000 de pesos. A su vez se destinaron 150'000.000 de pesos para movilidad de profesores, con el objetivo de incentivar a la participación como ponentes en eventos nacionales e internacionales (Anexo 4.18).

### Organización de eventos

El programa ha venido organizando la Feria de los Alimentos, con el objetivo de intercambiar experiencias con otras instituciones y con las empresas de la región y mostrar resultados obtenidos en el ámbito local del proceso de enseñanza-aprendizaje, a la vez asimilar los aportes, que nos permitan crear, producir, adoptar y adaptar las tecnologías. A través de encuentros de este tipo, se busca orientar y motivar a hacer uso e innovar en nuevas tecnologías, equipos, materiales, productos y servicios científicos a: Estudiantes, Docentes, Profesionales y Grupos de investigación, bajo conocimientos teóricos, técnicos y prácticos en pro de la optimización de la producción y seguridad agroalimentaria.

Como objetivos de estos encuentros se tienen:

- Crear un espacio en el cual se estimule a aquellas personas dedicadas al desarrollo científico técnico.
- Mostrar los adelantos alcanzados en la Universidad de Pamplona, mediante su actividad creadora.
- Intercambiar los conocimientos que han permitido estos avances.
- Contribuir el desarrollo científico y tecnológico del país, y a la vez concientizar a los participantes a cerca de la importancia que tiene el crear nuevas tecnologías, equipos, materiales, productos y servicios científicos.
- Fomentar la creatividad e innovación y buscar la integración de la Universidad con su entorno.



**Tabla 4.34.** Valoración de la característica 27: Compromiso con la Investigación

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales en asignatura de investigación, y sobre la organización, los procedimientos y el presupuesto con que cuenta el programa para el desarrollo de proyectos de investigación.	Cumple Plenamente ( A )	95
2	Porcentaje de los profesores del programa que desarrolla investigación y porcentaje de tiempo que los profesores dedican a la investigación, con respecto a su tiempo total de dedicación académica.	Alto grado	89
3	Correspondencia entre el número y nivel de formación de los profesores investigadores del programa y la naturaleza, necesidades y objetivos del mismo.	Cumple Plenamente ( A )	92
4	Número de proyectos que evidencien la articulación de la actividad investigativa de los profesores del programa con sus actividades de docencia y de extensión o proyección social.	Cumple Plenamente ( A )	91
5	Número de grupos de investigación con proyectos en desarrollo con reconocimiento institucional o de Colciencias que se han conformado en el programa en los últimos cinco años.	Alto grado ( B )	90
6	Número de publicaciones en revistas indexadas y especializadas, innovaciones, creación artística y patentes obtenidas por profesores del programa.	Alto grado ( B )	90
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>92</b>

**Tabla 4.35.** Resumen de la Característica 27: Compromiso con la Investigación

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.5	1.36	Cumple Plenamente ( A )	92





## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 27: Compromiso con la Investigación

En la Universidad de Pamplona en los últimos años a pesar de los problemas económicos la investigación ha crecido y los docentes muestran mayor predisposición a presentarse a convocatorias externas buscando acercarse a las problemáticas reales de la industria y obtener financiación diferente a la interna. La universidad durante el año 2010, en el marco de la celebración de los 50 años de fundación de la institución destino dinero a financiar proyectos y a los programas de movilidad. Los productos obtenidos a partir de los proyectos de investigación y las estrategias de vinculación de estudiantes a estos proyectos, dinamiza en mejor forma la investigación en el programa y la de los grupos de investigación, alcanzando pleno grado de cumplimiento con un 92%.

## CARACTERÍSTICA 28: Extensión o Proyección Social

La formación integral en nuestra universidad es una prioridad y el sustento de su Pensamiento pedagógico, tanto así que forma parte de la misión institucional y de la política de calidad. Lo anterior garantiza que desde la cabeza de la institución se generen directrices y estrategias que articulen la docencia, la investigación y la extensión social. Cabe destacar que hasta hace muy poco tiempo en la mayoría de las instituciones educativas de nuestro país se hacía más énfasis en la docencia y la creación de algunos centros e instituciones de investigación dejando relegada la relación con el sector externo enfocada hacia la extensión social.

El impacto social del programa de Ingeniería de Alimentos se enmarca en el contexto de proyecto social Colombiano y tiene como visión brindar educación a las clases menos favorecidas de la sociedad colombiana y especialmente en algunas regiones del país como son: Norte de Santander, Santander, Arauca, Cesar, diversas poblaciones de algunos departamentos como son: Bolívar, Guajira, Magdalena, Nariño, Boyacá, Cundinamarca, Casanare entre otros, además el currículo del programa cubre aspectos de formación y sensibilización en la solución de problemas propios de sector agroalimentario con el fin de dar soluciones ingenieriles y tecnológicas sostenibles a los problemas de nuestra sociedad en áreas como seguridad alimentaria, producción sustentable y sostenible, la innovación y desarrollo de nuevos productos, la competitividad, la transferencia de tecnologías, la automatización y control, generando investigación, desarrollo, implementación e implantación de nuevas tecnologías en contexto con la evolución de la sociedad de la información hacia la sociedad del conocimiento.

Si se toma en cuenta la Proyección Social en el Plan de Estudios significa que el docente tiene que ir a la comunidad con los estudiantes, para luego trazar estrategias con base a los problemas que presentan las comunidades y dar





respuesta a los mismos. Este tipo de actividades mejorará sustancialmente las funciones de investigación y de docencia.

La Proyección Social debe ir de la mano del currículo con el propósito de incluir programas y proyectos en el plan de estudio que contribuyan con la formación integral del estudiante, incrementar su sensibilidad social al asumir un mayor compromiso y responsabilidad con la comunidad y así formar profesionales bien capacitados y comprometidos con las exigencias del desarrollo social colectivo.

La extensión o Proyección Social en la educación superior se reglamenta y se hace obligatoria a partir de la ley 30 de 1992.

El sistema de Proyección Social en la Universidad de Pamplona nace en el Acuerdo 042 de 1999 (Anexo 4.19) cuyo Artículo 37 reza: “*La Universidad de Pamplona tendrá tres (3) Vicerrectores: Académico, de Investigaciones y de Proyección Social, nombrados por el Rector quienes dependen de éste, y serán después de él la segunda autoridad ejecutiva de la universidad. El Vicerrector de Proyección Social será encargado de impulsar las relaciones con la comunidad, el departamento, la región, la nación y las instituciones*”. El Acuerdo 027 del 25 de abril de 2002 que actualiza el Acuerdo 042 de 1999 en su Artículo 37 reafirma lo establecido con relación a la Vicerrectoría de Proyección Social. Actualmente por reestructuraciones a la planta global de la Institución la Vicerrectoría se ha convertido en la Dirección de Interacción Social.

### **La proyección social y la vinculación de estudiantes a sus programas y proyectos**

A lo largo del proceso de formación el estudiante evidenciará las relaciones entre el conocimiento y su aplicación en el medio y desarrollará una actitud de compromiso social; en este sentido, la institución propiciará la participación de estudiantes en aquellos programas, proyectos o actividades de Proyección Social en los que sea pertinente, algunas de estas actividades se encuentran normalizadas en el sistema de Gestión de la Calidad. En la página principal de la Universidad de Pamplona en el link dependencias se selecciona Sistema Integrado de Gestión de la Calidad y se tiene acceso a toda la documentación referente a este proceso.

Es importante destacar que varios de los cambios en el plan de estudios, en cuanto al enfoque de los cursos, por ejemplo Control de calidad paso a ser Gestión de la calidad, que es una necesidad del sector industrial de tener ingenieros que sepan diseñar, implementar y mantener sistemas de gestión de calidad, ya que la competitividad actual no se da por precio sino por calidad en procesos y productos. El mismo caso se dio con la introducción de Administración de la producción y la línea de Postcosecha como electiva.



**Tabla 4.36.** Valoración de la característica 28: Extensión o Proyección Social

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales y del programa en asignatura de extensión o proyección social.	Alto Grado (B )	89
2	Existencia y utilización de mecanismos para la participación de directivos, profesores y estudiantes del programa en el estudio de problemas del entorno, y en la formulación de proyectos de extensión o proyección social que contribuyan a su solución.	Alto Grado (B )	88
3	Número y tipo de proyectos y actividades de extensión o proyección a la comunidad que ha desarrollado el programa en los últimos cinco años.	Alto Grado (B )	86
4	Impacto que han tenido en el entorno los resultados de los proyectos de extensión o proyección social desarrollados por el programa.	Alto Grado (B )	85
5	Existencia de documentos e informes en los que se evidencien los cambios en el plan de estudios, resultantes de experiencias relativas al análisis y propuestas de solución a los problemas del contexto.	Alto Grado (B )	86
6	Apreciación de empresarios, funcionarios públicos, líderes comunitarios, y de otros agentes externos sobre el impacto social de los proyectos desarrollados por el programa.	Aceptable (C )	76
<b>Total</b>		<b>Alto Grado (B)</b>	<b>85</b>

**Tabla 4.37.** Resumen de la Característica 28: Extensión o Proyección Social

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.2	1.02	Alto grado	85



## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 28: Extensión o Proyección Social

Los estudiantes encuestados consideran que el programa tiene presencia a través de prácticas profesionales, de la realización de proyectos sociales e institucionales, de la generación de conocimiento y de la interacción con organismos públicos y privados en actividades de interacción social. La institución y el programa fomentan en los estudiantes la proyección a la comunidad, al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y solución de problemáticas locales del sector agroalimentario a entidades públicas y privadas, mediante un proceso normado y organizado internamente, que cuenta además con el apoyo de los docentes. Esta característica aplica los principios de integralidad, flexibilidad e interdisciplinariedad del currículo. Logrando un alto grado de cumplimiento (85%).

## CARACTERÍSTICA 29: Recursos Bibliográficos

Con el fin de garantizar a los alumnos y profesores condiciones que favorezcan un acceso permanente a la información, experimentación y práctica profesional, necesarias para adelantar procesos de investigación, docencia y proyección social, la Universidad de Pamplona cuenta con la Biblioteca José Rafael Faría Bermúdez, la cual acompaña a la Universidad desde su fundación, iniciando en el edificio colonial conocido como La Casona en 1960, lugar donde se crearon los primeros referentes que datan de finales de la citada década y principios de 1970. Actualmente se encuentra en un moderno edificio ubicado en el campus Universitario.

### Fundamentos de la Biblioteca

#### **Propósitos**

- Apoyar la gestión académica mediante la oferta cualificada de servicios de información bibliográfica.
- Soportar la investigación universitaria mediante la oferta de información bibliográfica actualizada y diversa.
- Respaldar la interacción social ofreciendo sus servicios de información y trabajando en red con la comunidad regional, nacional, binacional e internacional en general.
- Contribuir a la acreditación universitaria a través de una adecuada gestión del recurso bibliográfico institucional.

#### **Misión**

Proporcionar y facilitar el acceso a la información en todas las áreas del conocimiento para apoyar los procesos de acreditación, docencia e investigación, combinando el talento humano, gestión y recursos tecnológicos contribuyendo en la formación integral de la comunidad educativa.





## **Visión**

Estará en capacidad de ofrecer próximamente servicio de alta calidad a los usuarios directos: estudiantes, profesores, comunidad en general, mediante corrección a modernos sistemas de información, a redes nacionales e internacionales haciendo partícipes a los usuarios del conocimiento universal, la investigación y la cultura, de acuerdo con los desarrollos tecnológicos de punta y las tendencias institucionales.

## **Funciones**

Brindar acceso a la información bibliográfica como apoyo a la Gestión Académica, a la investigación y a la interacción social.

## **Áreas**

**Dirección:** ente encargado de administrar la Dependencia y de representarle ante los diferentes organismos universitarios, estatales y privados.

**Procesos Técnicos** ente encargado de procesar el material bibliográfico adquirido -sistematización y automatización- para integrarlo a las colecciones.

**Colecciones:** espacio donde se almacenan los recursos bibliográficos institucionales para su acceso por parte de la comunidad.

## **Usuarios**

Es toda aquella persona que requiera de los servicios con que cuenta la Biblioteca: estudiantes de pregrado y postgrado, docentes, administrativos, egresados, jubilados y usuarios externos.

## **Servicios**

- La Biblioteca de la Universidad de Pamplona, presta los servicios de:
- Consulta de material bibliográfico en las salas de lectura.
- Préstamo domiciliar de libros y publicaciones seriadas.
- Servicio de referencia: orientación en la búsqueda y recuperación de información.
- Elaboración de bibliografías ha pedido.
- Comutación bibliográfica: obtención de fotocopias de materiales existentes en otras bibliotecas (en proceso instalación del paquete ARIEL en forma sistematizada).
- Difusión de nuevas adquisiciones a través de boletines informativos y exposición de materiales.
- Instrucción de usuarios mediante programas de inducción.
- Base de Datos Bibliográfica FARIA, la cual permite realizar consultas por diferentes aspectos de interés tales como Autores, Títulos, Palabras Claves, Materiales, etc.
- Casilleros: son espacios dados para que los usuarios del servicio de la biblioteca, guarden sus pertenencias, con el fin de contar con una mayor comodidad en su proceso de consulta e investigación. Estos se encuentran ubicados a la entrada de





la Biblioteca y disponen de los recursos necesarios para ofrecer seguridad y control en el acceso a ella.

El total de obras existentes asciende a 23.332 títulos y 48.501 volúmenes, distribuidos entre las bibliotecas de Pamplona y Villa del Rosario.

La **Hemeroteca** impresa cuenta con 1171 títulos de publicaciones seriadas y 8076 volúmenes, adquiridos por la modalidad de canje y donación.

La Hemeroteca Digital dispone de 4000 títulos de publicaciones seriadas en las siguientes áreas: ciencias sociales, humanidades, ciencias básicas, ciencias médicas y ciencia y tecnología.

- Se dispone de un diario de circulación regional: La Opinión.
- Publicaciones editadas en la biblioteca.
- Plegable sobre el uso del Centro de Recursos Bibliográficos.
- Plegable sobre bancos y bases de datos en servicio.

### Bancos y Bases de Datos Digitales

**Springer:** Banco de datos con acceso a un archivo compuesto por más de dos millones de documentos.

**Proquest:** Banco de datos multitemático compuesto de 26 bases de datos con acceso en el Campus Universitario y remoto.

**Multilegis:** Información actualizada sobre jurisprudencia colombiana.

**Science direct:** Banco de datos con acceso a un archivo compuesto por más de dos millones de documentos.

### Política de adquisición de material bibliográfico y su aplicación

La adquisición bibliográfica se rige por el procedimiento **PBA-03 v.02** "Formación y Desarrollo de Colecciones" del Proceso de Gestión de Recursos Bibliográficos adscrito al Sistema de Gestión de la Calidad institucional. (Anexo 4.20).

### Sistema

Software Academusoft, aplicativo para la administración de bibliotecas académicas. Módulos: Administrativo, Procesos Técnicos, Circulación y Préstamo y OPAC.

### Equipos y Tecnología

La Biblioteca José Rafael Faría Bermúdez acorde a los desarrollos tecnológicos contemporáneos ha venido siendo dotada de nuevas tecnologías de la información y la comunicación en sus diferentes componentes: hardware (equipos y redes) y software, según sus necesidades.

A continuación se presenta el informe estadístico de los equipos y tecnologías que posee la Biblioteca "José Rafael Faría":





Tabla 4.38. Hardware Biblioteca “José Rafael Faría”

Área	Características (CPU, RAM, DD, CONECTIVIDAD, Otras)	Cant.
Dirección	CPU : CELERON 2.80 GHz RAM : 256 MB D.D.: 80 GD	1
	IMPRESORA HP LaserJet 1160	
Secretaría	CPU : CELERON 2.20 GHz RAM : 256 MB D.D.: 80 GD	1
	CPU : CELERON 2.20 GHz RAM : 256 MB D.D.: 30 GD	1
	CPU : CELERON 2.20 GHz RAM : 256 MB D.D.: 80 GD	1
Procesos Técnicos	CPU : CELERON 4.20 GHz RAM : 504 MB D.D.: 80 GD	1
	CPU : CELERON 4.20 GHz RAM : 224 MB D.D.: 80 GD	1
	IMPRESORA	1
Tesis	CPU : CELERON 1.60 GHz RAM : 504 MB D.D.: 80 GD	1
	CPU : CELERON 2.20 GHz RAM : 256 MB D.D.: 40 GD	1
	CPU : CELERON 1.60 GHz RAM : 504 MB D.D.: 40 GD	2
Sala Lectura 1	CPU : CELERON 2.80 GHz RAM : 224 MB D.D.: 80 GD	3
	IMPRESORA HPLASER JET 1022	1
Sala Lectura 2	CPU : CELERON 2.80 GHz RAM : 224 MB D.D.: 80 GD	2
	IMPRESORA HPLASER JET 1022	1
Catálogos	CPU : CELERON 2.20 GHz RAM : 256 MB D.D.: 40 GD	19



**Tabla 4.39** Enlace

Red	Tecnología	Medio	Ancho de Banda	Proveedor
Internet	MPLS [WAN – LAN ]	Radio enlace, microondas y fibra	Pamplona: 14 MBPS Villa del Rosario: 6 MBPS	ETB

**Tabla 4.40.** Software Biblioteca “José Rafael Faría”

Nombre del Software	Uso	Cant. De Licencias
Open Office Org. 2.2	Administrativo	Libre
Adobe Reader 7.0	Administrativo	Libre
Aplicativo para bibliotecas Academusoft	Administrativo, académico	Libre

De acuerdo al plan operativo, registro PDE-01 de la oficina de Recursos Bibliográficos y administrativos de documentos 2010 aparece el programa de recursos que plantea la inversión ideal a dos años para la adquisición de material bibliográfico, que para la presente vigencia se aprobaron \$300.000.000 teniendo en cuenta que la última inversión que hizo la universidad en la adquisición de material bibliográfico impreso fue en 2007 por un valor de \$ 928.512.000.

Para la adquisición de bancos y bases de datos, se realizó la siguiente inversión. Para el año 2007 \$195.562.000; para el año 2008 la inversión fue de \$113.353.550 y para el año 2010 la inversión será de \$58.800.000

**Crecimiento anual del fondo bibliográfico.** El crecimiento en el 2009 fue del 3%, La meta para el año 2010 es tener un crecimiento del 13%. Con criterios de fortalecimiento de las bibliografías básicas y aumento de cantidad de libros por estudiante. Los recursos bibliográficos específicos para el programa son:

**Tabla 4.41.** Recursos bibliográficos específicos para el programa.

ÁREA	No. DE EJEMPLARES
Área básica	1.172
Área de ingeniería aplicada	363
Área socio-humanística	210
Bases de datos	
<b>BASES DE DATOS Y REVISTAS</b>	
NOMBRE	ON LINE/ FÍSICO
Banco de datos Proquest	On line
Elsevier	On line
Scopus	On line
SciencieDirect	On line



**Tabla 4.42.** Estadísticas del uso de los recursos bibliográficos Facultad de Ingenierías y Arquitectura.

FACULTAD	PROGRAMA ACADÉMICO	CANT. DE PERSONAS
FACULTAD DE INGENIERIAS Y ARQUITECTURA	Arquitectura	82
	Diseño Industrial	35
	Ingeniería Ambiental	160
	Ingeniería Civil	182
	Ingeniería de Alimentos	88
	Ingeniería de Sistemas	134
	Ingeniería Eléctrica	101
	Ingeniería Electrónica	205
	Ingeniería en Telecomunicaciones	214
	Ingeniería Industrial	314
	Ingeniería Mecánica	161
	Ingeniería Mecatrónica	189
	Ingeniería Química	14
	Tecnología de Alimentos	17
	Tecnología en Saneamiento Ambiental	1
	Tecnología en Mecánica Industrial	6
<b>TOTAL PERSONAS POR FACULTAD</b>		<b>1.903</b>

A continuación se muestra el porcentaje de estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos que utilizó al menos una vez los recursos bibliográficos disponibles, en los últimos dos semestres.

**Tabla 4.43** Uso de recursos bibliográficos por estudiantes del programa

PERIODO JULIO-DICIEMBRE DE 2010	
Total estudiantes del programa	146
Total estudiantes que usaron biblioteca	84
Porcentaje	<b>57,53%</b>
PERIODO ENERO-JUNIO DE 2011	
Total estudiantes del programa	146
Total estudiantes que usaron biblioteca	68
Porcentaje	<b>46,58%</b>

Los profesores del programa de Ingeniería de Alimentos cuentan con sus propios libros de consulta y hacen uso de los recursos bibliográficos disponibles consultando las bases de datos ProQuestt, Science Direct, Scopus, The NAL Catalog (AGRICOLA), entre otras. Sobre el uso de las bases de datos, el banco de datos ProQuest sólo permite establecerla la trazabilidad desde septiembre de 2008 hasta agosto de 2011.



**Tabla 4.44 Uso de recursos bibliográficos por docentes del programa**

Total docentes	% Uso bases de datos
13	46%

**Tabla 4.45 Relación total de estudiantes y total volúmenes de libros propios del programa**

Total estudiantes	146
Total volúmenes	4919
Relación volúmenes por estudiante	34

La relación entre el número total de estudiantes y el número de total de volúmenes del programa de Ingeniería de Alimentos es alta, de 34 libros de consulta por cada estudiante, el porcentaje de incremento anual de las adquisiciones de libros es de 19.23%, este ha sido bajo en los últimos años debido a la crisis económica, pero se cuentan con políticas para incrementarlo en el año 2012.

**Tabla 4.46. Valoración de la característica 29: Recursos Bibliográficos**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales y del programa en asignatura de adquisición y actualización de material bibliográfico.	Alto Grado (A )	85
2	Grado de correspondencia entre la naturaleza y los objetivos del programa, y la pertinencia, actualización y suficiencia del material bibliográfico con que cuenta el programa para apoyar el Desarrollo de las distintas actividades académicas.	Insatisfactoria (D )	68
3	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la pertinencia, actualización y suficiencia del material bibliográfico con que cuenta el programa.	Aceptable (C )	72
4	Porcentaje de incremento anual en las adquisiciones de libros, revistas especializadas, bases de datos y suscripciones a publicaciones periódicas, relacionados con el programa académico, en los últimos 5 años.	Insatisfactoria (D)	70
5	Porcentaje de profesores y estudiantes del programa que utiliza semestralmente recursos bibliográficos disponibles en el programa.	Aceptable (C )	73



6	Relación entre el número de volúmenes disponibles en la biblioteca y el número de estudiantes del programa.	Aceptable (C )	74
7	Número y porcentaje de utilización de revistas especializadas y bases de datos disponibles en la biblioteca, en los últimos cinco años.	Aceptable (C )	73
<b>TOTAL</b>		<b>Aceptable (C )</b>	<b>73</b>

**Tabla 4.47.** Resumen de la Característica 29: Recursos Bibliográficos

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.2	0.87	Aceptable (C )	73

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 29: Recursos Bibliográficos**

Los estudiantes y docentes encuestados consideran que en el programa el material bibliográfico existente es aceptable, pertinente y actualizado, así como el acceso que tienen a los recursos bibliográficos especializados (bases de datos). El programa con el apoyo de la Universidad ha tratado de actualizar regularmente la disponibilidad de libros, bases de datos y libros electrónicos, para la consulta de estudiantes y docentes, se requiere establecer estrategias claras orientadas a la consecución continua y permanente de los inventarios bibliográficos en temas relacionados con el área de alimentos e incrementar el número de libros de las áreas básicas de formación ya que estos son consultados por todos los programas de ingeniería. La irregularidad en la adquisición de las bases de datos es lo que ha generado que este ítem se considere aceptable (73%), a pesar de que la relación de volúmenes físicos con respecto a cada estudiante (34) sea alto.

Las instalaciones de la Biblioteca José Rafael Faría brindan un espacio adecuado para la consulta y lectura de textos, se complementa con la consulta virtual de títulos para facilitar este proceso a los estudiantes sin importar el lugar donde estén.

**CARACTERÍSTICA 30: Recursos Informáticos y de Comunicación****Soporte Tecnológico**

El Centro de investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de Información CIADTI soporta los procesos académicos con diferentes actividades, enmarcadas en la siguiente lista.

- En el marco de la Política de Pertinencia del Ministerio de Educación Nacional, donde se inscribe el Programa Nacional de Innovación Educativa con el uso de TIC se logró el Acompañamiento para la formulación y/o fortalecimiento del plan estratégico institucional para la incorporación de Tecnologías de la Información y Comunicación –TIC por parte del Ministerio a través de la asesoría de expertos de





la Universidad Pontificia Bolivariana –UPB, con el fin de fortalecer los procesos educativos en la Institución.

- Lograr la Consolidación del Centro de Investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de Información en tres áreas fundamentales para el liderazgo de los procesos de apoyo institucional, certificados por ICONTEC bajo ISO 9001:2008 Desarrollo Tecnológico (encargado del proceso de Concepción, Elaboración, Construcción y Transición de Soluciones de Aplicativos Empresariales y de Misión Crítica Específica y del proceso de Diseño y Elaboración de Objetos Virtuales, y de Consultorías Tecnológicas Interinstitucionales), Infraestructura Tecnológica (encargado de la administración de la infraestructura tecnológica institucional y apoyo en la infraestructura de convenios interinstitucionales) y Soporte Tecnológico (encargado del soporte tecnológico institucional y del proceso de Capacitación y Apoyo Postventa) para el apoyo de la gestión académica, gestión de la Investigación y de la proyección social de la Universidad de Pamplona.
- Integrar el equipo técnico en la administración de proyectos tecnológicos para la ejecución de los convenios interinstitucionales.
- Organizar los convenios administrados por la Dirección de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico, para dar cumplimiento a la etapa de cierre y liquidación.
- Consolidar del Sistema de Aula IG, plataforma B-Learning que podrá apoyar el proceso de aprendizaje con estándares abiertos y que puede ser usado como apoyo a la educación básica, media y superior en las diferentes modalidades.
- Con el apoyo de la empresa privada se realizó el diagnóstico del estado actual de la infraestructura de Red de la Universidad de Pamplona, cuyos objetivos fueron la detección de las falencias en todos los niveles de la red, identificación de los riesgos existentes hoy y los futuros que impactan la red, determinación de los niveles de seguridad de la red e identificación de las necesidades de comunicaciones unificadas; diagnóstico que será fuente para el desarrollo del plan estratégico institucional para la incorporación de Tecnologías de la Información y Comunicación –TIC.
- Inscripción de 95 Registros de Derechos de Autor desarrollados por el Centro de Investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de Información.
- Integración en el Comité Operativo Regional de la Estrategia de Gobierno en línea en el Orden Territorial que respalda el proceso de modernización del Estado, apoyando el cumplimiento de la Estrategia de Gobierno en línea según el Decreto 1151 de 2008.
- Modernización de la Infraestructura de Servidores de Correo Institucionales para mejoramiento de la comunicación asincrónica institucional y montaje de la herramienta de mensajería institucional libre y eliminación del servidor de mensajería anterior que no contaba con licencia de producción.





Conformación de Redes Seguras a través de VLAN, para el fortalecimiento de la seguridad de la información institucional.

- Integración de Personal del Centro de Investigación Aplicada y Desarrollo en Tecnologías de Información al grupo de investigación CICOM de la Universidad de Pamplona para fortalecer las categorías de estos grupos a través de producción científica reconocida por Colciencias ejecutada por el CIADTI.
- Capacitación de nuevo personal en tecnologías y de servicio al cliente con el apoyo de la Docencia de la Universidad de Pamplona, empleadas para el desarrollo de los convenios interinstitucionales tecnológicos realizados por la Universidad de Pamplona en su función misional de proyección social.

La virtualidad está presente en los procesos académicos, en las evaluaciones de docentes y estudiantes, donde la página web institucional <http://www.unipamplona.edu.co> aglutina en ese sitio Web los servicios de información de todas dependencias de la Universidad.

A continuación se relacionan algunos links del proceso de Gestión Académica:

**Programa de Ingeniería de Alimentos:**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_1/recursos/facultades/ingenierias/31052009/ing\\_alimentos.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_1/recursos/facultades/ingenierias/31052009/ing_alimentos.jsp)

**Enlace Plan de Estudios Programa de de Alimentos**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_1/recursos/facultades/ingenierias/31052009/ing\\_alimentos.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_1/recursos/facultades/ingenierias/31052009/ing_alimentos.jsp)

**Oficina de Admisiones Registro y Control Académico**

<http://www.unipamplona.edu.co/registroycontrol/>

**Manuales de Procesos Académicos**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_11/recursos/general/20082009/manuales.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_11/recursos/general/20082009/manuales.jsp)

**Documentación Formatos NTCGP-1000 ISO**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_11/recursos/general/20082009/ntcp1000.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_11/recursos/general/20082009/ntcp1000.jsp)

**Vicerrectoría de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_1/recursos/vicerrectorias/31032009/interaccion\\_social.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_1/recursos/vicerrectorias/31032009/interaccion_social.jsp)

**Dirección de Investigaciones**

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_10/publicacion/publicado/index.htm](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_10/publicacion/publicado/index.htm)





### Expedición de Constancias y Certificados

[http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home\\_11/recursos/general/20082009/constancias.jsp](http://www.unipamplona.edu.co/unipamplona/portalIG/home_11/recursos/general/20082009/constancias.jsp)

### Podcast Unipamplona

<http://podcast.unipamplona.edu.co/>

### Uso de las TIC en el Currículo:

La Universidad motiva y capacita permanentemente a los estudiantes y docentes hacia el uso de los recursos informáticos, a través de cursos de capacitación y entornos virtuales de aprendizaje desarrollados por la Universidad. Cabe destacar que actualmente la Universidad de Pamplona es líder en la producción de entornos virtuales, actualmente brinda 6 programas académicos online.

El currículo del programa contiene 3 asignaturas fundamentadas metodológicamente en el uso de nuevas tecnologías de la información: Cátedra Faría, Habilidades Comunicativas y Educación Ambiental, lo cual pone al estudiante desde el momento de ingreso a la Universidad en contacto con los recursos informáticos.

- En la actualidad la institución cuenta con 3.000 computadoras de los cuales 2400 están dedicados a la academia y 600 a la administración.
- Tanto docentes, como estudiantes como administrativos tienen acceso al Sistema Integrado de Gestión de la Calidad de la institución y en el encuentran todos los procedimientos, instructivos, guías y formatos necesarios para acceder a los diferentes procesos y al uso de las diferentes herramientas que debe manejar el estudiante para su desempeño; de igual manera al inicio de las actividades académicas se capacita a los nuevos estudiantes para optimizar el uso de los recursos informáticos.

La Universidad de Pamplona ha diseñado un cronograma de actividades con el fin de hacer mantenimiento a los equipos de cómputo que se encuentran actualmente en la institución (Anexo 4.21).



**Tabla 4.48.** Valoración de la característica 30: Recursos Informáticos y de Comunicación

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales y del programa, en asignatura de adquisición y actualización de recursos informáticos y de comunicación.	Aceptablemente ( C )	77
2	Grado de correspondencia entre la naturaleza y los objetivos del programa, y la pertinencia, actualización y suficiencia de los recursos informáticos y de comunicación con que cuenta el programa para apoyar el desarrollo de las distintas actividades académicas.	Aceptablemente ( C )	72
3	Apreciación de directivos, profesores y estudiantes del programa sobre la pertinencia, actualización y suficiencia de los recursos informáticos y de comunicación con que cuenta el programa.	Aceptablemente ( C )	72
4	Proporción entre el número de profesores y estudiantes del programa y el número de recursos informáticos tales como computadores, programas de informática, conexiones a redes y multimedia.	Aceptablemente ( C )	71
5	Porcentaje de profesores y estudiantes del programa que utiliza semestralmente los recursos informáticos disponibles en el programa.	Aceptablemente ( C )	71
<b>TOTAL</b>		<b>Aceptablemente ( C )</b>	<b>73</b>

**Tabla 4.49.** Resumen de la Característica 30: Recursos Informáticos y de Comunicación

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
1.2	0.87	Aceptablemente ( C )	73

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 30: Recursos Informáticos y de Comunicación

Esta característica se cumple Aceptablemente ( C ), los encuestados hacen la apreciación que la institución en los últimos años ha disminuido la inversión en cuanto a renovación de recursos informáticos por lo que obtuvo un grado de cumplimiento con un 73 %. Se hace necesario la adquisición de recursos



informáticos (simuladores, computadores, software, hardware, sistemas de automatización entre otros) actualizados acordes a los avances tecnológicos.

### CARACTERÍSTICA 31: Recursos de Apoyo Docente

#### Dotación de equipos de cómputo y software.

Las Aulas Multimedia, Teatros y los Auditorios son una herramienta que la universidad ofrece a los docentes y alumnos, en donde se crean espacios de interacción educativa para toda la comunidad universitaria.

En estas Aulas se encuentran materiales adicionales y complementarios y todo un entorno virtual interactivo de trabajo en red, que facilita el aprendizaje con recursos informáticos y con acceso a Internet para ser utilizados con fines académicos. Nuestra institución actualmente cuenta con catorce espacios multimedia, entre Aulas, Auditorios y Centros Culturales, los cuales prestan el servicio a la comunidad universitaria y particular, en su mayoría de veces al desarrollo de seminarios, sustentaciones, diplomados, especializaciones, maestrías, actos culturales y científicos, grados, reuniones y algunas clases que reservan los docentes en fechas específicas. Los equipos de cómputo y medios audiovisuales se encuentran relacionados a continuación

**Tabla 4.50** Los equipos de cómputo.

EQUIPOS DE COMPUTO			
ÍTEM	NOMBRE	UBICACIÓN	CANTIDAD
1	Virtualoteca	Campus universitario Casona Casa Águeda	8
2	Biblioteca		1
3	Auditorios	Campus Universitario Casona Casa Águeda	5
4	Laboratorios de informática		
5	Aulas multimedia	Campus universitario Casona Casa Águeda	11
6	Teatros	Ciudad Pamplona	1
Total			26

**Tabla 4.51.** Medios Audiovisuales de Uso General.

MEDIOS AUDIOVISUALES DE USO GENERAL			
ÍTEM	NOMBRE	UBICACIÓN	CANTIDAD
1	Video beam		65
2	Video grabadoras		11
3	Televisores		11
4	DVD		55
5	VHS		56





6	Retroproyectores	95
	<b>Total</b>	<b>293</b>

La Universidad ha desarrollado soluciones informáticas propias orientadas a cada uno de los procesos de la institución: Academusoft (gestión académica), Hermesoft (Trabajo colaborativo), Gestasoft (Gestión administrativa), Heurisoft (Evaluación). A continuación se relaciona de forma general la infraestructura la que cuenta la Universidad de Pamplona con el fin de garantizar las funciones misionales. Éstos espacios han sido creados a través de 50 años de historia, mediante las políticas de expansión, cubrimiento y con el fin de garantizar la calidad de la educación que en la Institución se imparte.

**Tabla 4.52.** Infraestructura en forma general con que cuenta la Universidad de Pamplona.

AULAS DE CLASE			
Ítem	EDIFICIO	Número de aulas	Capacidad promedio
1	Edificio Camilo Daza	9	50
2	Aulario Marco Fidel Suárez	3	50
3	Edificio Jorge Gaitán Durán (Azul)	7	50
4	Casa Central	14	40
5	Edificio Francisco de Paula Santander (Amarillo)	4	45
6	Bloque Administrativo ISER	28	50
7	Bloque Distancia ISER	2	50
8	Edificio Antonio José Betancourt Walker	1	25
<b>Totales</b>	<b>8</b>	<b>68</b>	<b>360</b>

**Tabla 4.53.** Laboratorio de ciencias básicas.

LABORATORIOS DE CIENCIAS BÁSICAS			
Ítem	Área de formación	Número de Laboratorios	Capacidad promedio
1	Laboratorios de Física	2	30
2	Laboratorios de Química	4	30
3	Laboratorios Biología	2	30
4	Laboratorio De Biología Molecular	1	30
<b>Totales</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>120</b>



**Tabla 4.54.** Auditorios.

AUDITORIOS			
Ítem	Nombre	Ubicación	Capacidad promedio
1	Teatro Jáuregui		500
2	Salón Rojo	Edificio Padre José Rafael Faría Bermúdez	120
3	Auditorio	Edificio Jorge Gaitán Durán (Azul)	80
4	Auditorio	Edificio Francisco José de Caldas	30
5	Auditorio	Aulario Marco Fidel Suárez	120
6	Auditorio	Aulario Marco Fidel Suárez	120
7	Sala De Gobierno	Complejo Científico y Tecnológico Simón Bolívar	30
<b>Total</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>1000</b>

**Tabla 4.55.** Bibliotecas/ virtualteca

BIBLIOTECAS/VIRTUALTECA			
Ítem	Nombre	Ubicación	Capacidad promedio
1	Biblioteca	Edificio Padre José Rafael Faría Bermúdez	120
2	Virtualteca 1	Edificio Padre José Rafael Faría Bermúdez	50
3	Virtualteca 2	Casa Águeda Gallardo	50
4	Virtualteca 3	Casa Águeda Gallardo	50
<b>Total</b>	<b>4</b>		<b>270</b>



**Tabla 4.56.** Áreas de recreación/esparcimiento.

ÁREAS DE RECREACIÓN/ESPARCIMIENTO			
Ítem	Nombre	Ubicación	Capacidad promedio
1	Gimnasio Olímpico	Gimnasio Olímpico Jesús Romero Montoya	100
2	Gimnasio Pesas	Gimnasio Pesas	60
3	Cancha de futbol Alberto González	Cancha de futbol Alberto González	
4	Piscina semi - olímpica	Piscina semi -olímpica	150
5	Cancha de tenis	cancha de tenis Humberto Parada Carvajal	
6	Coliseo 1	Coliseo Jorge Enrique Lozano	100
7	Coliseo 2	Coliseo José Chepe Flores	100
8	Granja experimental villa marina	kilómetro 49 sobre la vía Pamplona – Cúcuta	
<b>Total</b>	<b>8</b>		<b>510</b>

**Tabla 4.57.** Unidades administrativas

UNIDADES ADMINISTRATIVAS		
Ítem	Nombre	Ubicación
1	Rectoría	Bloque administrativo Edificio Pedro José de Ursúa
2	Sala de juntas del Consejo Académico y Superior	
3	Secretaría General	
4	Tesorería	
5	Recursos Humanos	
6	Asesoría Jurídica	
7	Planeación	
8	Control Externo e Interno	
<b>Total</b>	<b>8</b>	



**Tabla 4.58.** Laboratorios Específicos para el Programa de Ingeniería de Alimentos

Ítem	Nombre	Cantidad	Ubicación	Capacidad promedio
1	Planta de lácteos y derivados	1	Edificio Antonio José Walker	25
2	Planta de vegetales y Post cosecha	1	Edificio Antonio José Walker	25
3	Planta de cárnicos y derivados	1	Edificio Antonio José Walker	25
4	Pasteurizadora	1	Edificio Antonio José Walker	20
5	Laboratorio de operaciones unitarias	1	Edificio Antonio José Walker	15
6	Cereales y oleaginosas y confitería	1	Edificio Antonio José Walker	15
7	Laboratorio de Poscosecha	1	Edificio Antonio José Walker	15
8	Microbiología Alimentos De	1	Complejo Científico y Tecnológico Simón Bolívar	30
9	Evaluación sensorial	1	Edificio Padre Enrique Rochereaux (Gris)	26
10	Laboratorio de Control de Calidad	1		20
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>181</b>

**Tabla 4.59.** Espacios específicos para el programa de Ingeniería de Alimentos.

Ítem	Nombre	Cantidad	Ubicación	Puestos de trabajo
1	OFICINA/DOTADA	1	Edificio Virgilio Barco Vargas	2
2	SALA DE PROFESORES	1	Edificio Ramón González Valencia	4
3	Edificio Administrativo CETA	1	Edificio General Leonardo Canal González	10
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		<b>16</b>



**Tabla 4.60** Equipos de cómputo específicos para el Programa de Ingeniería de Alimentos.

Ítem	Nombre	Cantidad	Ubicación	Puestos de trabajo
1	COMPUTADORES	1	Edificio Virgilio Barco Vargas	2
2	COMPUTADORES	4	Edificio Ramón González Valencia	4
3	COMPUTADORES	7	Edificio General Leonardo Canal González	10
<b>Total</b>	<b>3</b>	<b>12</b>		<b>16</b>

### - BIOLOGÍA

En los laboratorios de Biología los estudiantes adquieren destrezas y habilidades en el manejo de instrumentos, conceptos, análisis y comprobación de fenómenos biológicos. Se diferencia cada uno de los compuestos orgánicos y se familiarizan con los procesos de reproducción celular.

### - MICROBIOLOGÍA

Los laboratorios le facilitan al estudiante la aplicación y el entendimiento de técnicas básicas utilizadas en Microbiología y su incidencia en las áreas afines permitiendo el análisis de la microbiota y microorganismos patógenos que puedan alterar los alimentos a través de las áreas de Microbiología de Aguas, Biología Celular y Micología. Y a su vez favorece aptitudes y actitudes analíticas, críticas y creativas en los estudiantes.

### - INVESTIGACIÓN EN MICROBIOLOGÍA

El laboratorio de Investigación le propicia al estudiante un espacio físico que favorezca las actividades académico-administrativas mediante el desarrollo de proyectos de grado que plantea soluciones a problemas regionales; asesorías y consultorías en el área de la Microbiología.

### - QUÍMICA

Los laboratorios de Química motivan al estudiante a poner en práctica y comparar las fuerzas de la naturaleza, las propiedades de los elementos y las moléculas, las reacciones químicas, la estequioometría, las soluciones, y las propiedades de los estados de la asignatura.

### - BIOQUÍMICA

En los laboratorios de Bioquímica se reconoce, se clasifica y se caracterizan los compuestos fundamentales que constituyen la estructura de la vida, así como las propiedades de las moléculas, las fermentaciones, el metabolismo de lípidos, aminoácidos y de las proteínas.





**BIOTECNOLOGÍA.** El laboratorio muestra al estudiante la importancia de la Biotecnología como una multidisciplina utilizada para la evaluación del estado de ecosistemas, transformación de contaminantes en sustancias no tóxicas, generación de materiales biodegradables a partir de recursos renovables, desarrollo de procesos de manufacturas y manejo de desechos ambientalmente seguros mediante técnicas como procesos fermentativos, cultivos de tejidos y tecnología del ADN.

**- INFORMÁTICA.** La Universidad de Pamplona cuenta con laboratorios y equipos Informáticos de tecnología de vanguardia que permite a los docentes y estudiantes realizar consultas, investigaciones y prácticas relacionadas con las asignaturas que lo requieran.

**- FÍSICA.** Los laboratorios de Física sirven como apoyo a los alumnos en las diferentes prácticas de comprobación y el redescubrimiento de algunas leyes; así como la adaptación y familiarización con los diferentes aparatos de medidas, con el propósito de efectuar nuevas teorías.

**- REDES Y SISTEMAS OPERATIVOS.** El laboratorio de Redes y Sistemas Operativos se caracteriza por que allí el estudiante aprende a construir, a configurar, a reparar redes y a instalar sistemas operativos tipo monousuarios.

**- MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS:** El laboratorio de Máquinas y Herramientas sirve como apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes de la Facultad de Ciencias Naturales y Tecnológicas en las áreas de Procesos de Manufactura. También apoya al sector productivo de la región en el diseño y elaboración de elementos mecánicos.

**- PLANTA DE LÁCTEOS:** La Planta de Lácteos le permite al estudiante implementar los criterios de optimización en la producción de los productos derivados de la leche y lo motiva a aplicar los conocimientos teóricos, despertándole su capacidad de gestor y diseñador de nuevos productos aplicado a la investigación y desarrollo empresarial.

**- PLANTA DE VEGETALES.** La Planta de Vegetales le ayuda al estudiante a conocer y evaluar los fundamentos teórico-prácticos de la tecnología de vegetales con base al estudio de las variables biofísicas, microbiológicas y químicas que intervienen durante el manejo y la transformación de las asignaturas primas de origen vegetal, analizando y aplicando las operaciones y procesos que intervienen en ella.

**- PLANTA DE CÁRNICOS:** En la Planta de Cárnicos los estudiantes adquieren conocimientos sobre los principios químicos, estructurales, bioquímicos de las carnes, así mismo ayuda en los procesos, las formas de conservación y optimización de las mismas.





**CEREALES Y OLEAGINOSAS.** Los estudiantes pueden identificar y diferenciar la composición, las etapas para el acondicionamiento y almacenamiento de cada una de las partes morfológicas de los cereales y oleaginosas.

**- OPERACIONES UNITARIAS.** Los laboratorios de Operaciones Unitarias le ayudan a los estudiantes a aplicar los conocimientos básicos de la física, matemáticas y estequiométrica en el planteamiento y solución de problemas a nivel de la industria alimentaria, y también dar una explicación tecnológica e ingeniería a los procesos de elaboración de productos alimenticios, para formar un profesional idóneo con principios de eficacia.

**- EVALUACIÓN SENSORIAL.** El laboratorio de Evaluación Sensorial le permite al estudiante conocer y comparar los elementos estructurales de la evaluación sensorial, y los análisis estadísticos utilizados para dar interpretación de resultados de la evaluación sensorial

**- LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD Y DIAGNÓSTICO.** Fortalece técnica y científicamente los programas académicos, facilita la ejecución de proyectos de investigación a nivel interno y externo y apoya el desarrollo de las comunidades a nivel local, regional y nacional, mediante la oferta de servicios de análisis de aguas, suelos, alimentos y tejidos vegetales.

**ASPECTOS QUE SE DEBEN EVALUAR:** e) Acatamiento de normas sobre bioseguridad, tratamiento de desechos tóxicos y prevención de accidentes.

**Tabla 4.61.** Valoración de la característica 31: Recursos de Apoyo Docente

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Grado de correspondencia entre el número de estudiantes del programa y la capacidad de rotación en los laboratorios, talleres, salas de audiovisuales y campos de práctica, entre otros	Aceptable ( C )	71.5
2	Grado de correspondencia entre el número de estudiantes y el número de puestos de trabajo en laboratorios y talleres dotados con los equipos y materiales propios de las exigencias del programa.	Insatisfactorio (D)	70
<b>TOTAL</b>		<b>Aceptable ( C )</b>	<b>71</b>

**Tabla 4.62. Resumen de la Característica 31: Recursos de Apoyo Docente**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2	1.42	Aceptable ( C )	71



**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 31: Recursos de Apoyo Docente**

La institución cuenta con recursos informáticos y de comunicación que posibilitan la realización de actividades inherentes a los planes académicos semestrales y facilitan la interconexión con estudiantes, profesores, administrativos, pares y redes. Esta infraestructura tecnológica es una fortaleza de la institución. La gran inconformidad percibida esta fundamentada en la poca renovación de equipos para el procesamiento de los alimentos y el bajo numero de estos para la realización de análisis fisicoquímicos, así como con la falta de disponibilidad de materiales, reactivos e insumos de laboratorio. La situación anteriormente descrita se dio en los últimos dos años por la situación económica por la que atravesó la institución, logrando una calificación de aceptable (71%).

**Tabla 4.63.** Valoración del factor 4: Procesos Académicos

Numero	Característica	Valor Alcanzado	Escala de Cumplimiento	%
18	Integralidad del Currículo	2.77	Cumple Plenamente ( A )	92
19	Flexibilidad del Currículo	1.82	Cumple Plenamente ( A )	91
20	Interdisciplinariedad	1.75	Alto grado (B)	87
21	Relaciones Nacionales e Internacionales del Programa	1.35	Cumple Plenamente ( A )	91
22	Metodologías de la Enseñanza	1.89	Cumple Plenamente ( A )	95
23	Sistema de Evaluación de Estudiantes	1.83	Cumple Plenamente ( A )	92
24	Trabajos de los Estudiantes	1.088	Alto grado (B)	91
25	Evaluación Autorregulación y del Programa	1.83	Cumple Plenamente ( A )	91
26	Formación para la Investigación	1.78	Alto grado (B)	89
27	Compromiso con la Investigación	1.36	Cumple Plenamente ( A )	92
28	Extensión o Proyección Social	1.02	Alto grado (B)	85
29	Recursos Bibliográficos	0.87	Aceptable (C)	73
30	Recursos Informáticos y de Comunicación	0.87	Aceptable ( C )	73
31	Recursos de Apoyo Docente	1.42	Insatisfactorio (D)	71
<b>TOTAL</b>		<b>21,65</b>	<b>Alto grado (B9)</b>	<b>87</b>



**Tabla 4.64. Resumen del factor 4: Procesos Académicos**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
25	21,65	Alto grado (B)	87

## CONCLUSIÓN DEL FACTOR 4 PROCESOS ACADEMICOS

El factor Procesos Académicos al interior del programa de Ingeniería de Alimentos alcanzo un 87% cumpliendo En Alto grado ( B ) los requerimientos exigidos para ofrecer un programa de alta calidad, resaltando la existencia de directrices y políticas institucionales, el soporte generado de la implementación de un enfoque basado en procesos dentro del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad. Es evidente la permanente actualización curricular del programa, aspecto fortalecido por la calidad académica de sus docentes y el sentido de pertenencia de estudiantes, y administrativos, de igual forma la infraestructura física y tecnológica de la Universidad para dar soporte a los procesos académicos de enseñanza – aprendizaje. Sin embargo se hace necesario fortalecer la inversión respecto a la modernización de las plantas de alimentos, adquisición de equipos, maquinaria, software especializado y material bibliográfico.

## DOFA FACTOR 4 PROCESOS ACADEMICOS

**Tabla 4.65. Fortalezas y debilidades del Factor 4 Procesos Académicos**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
El marco de directrices y políticas institucionales y el soporte de los procesos mediante el Sistema de Gestión de la Calidad.	La falta de aplicación de algunas políticas sobre todo las que hacen referencia a estímulos para estudiantes y profesores.
La estructura curricular del programa	El bajo número de alumnos motivada por la crisis económica general del país afectando los ingresos de los padres de familia y por ende el acceso a la educación superior.
La calidad académica de sus docentes y el sentido de pertenencia de estudiantes, docentes y administrativos.	Poca aplicabilidad de los conceptos generales del ciclo básico con respecto a ingeniería de alimentos lo que desmotiva a los estudiantes a continuar con el programa y es causa de deserción.
La infraestructura física y tecnológica de la Universidad	Los problemas económicos que enfrenta la institución en los dos últimos años que influyen sobre la inversión en mantenimiento y compra de maquinaria y equipos, asignación de rubros para





investigación, dotación de laboratorios, biblioteca y ayudas audiovisuales.

Número insuficiente de libros del área del ciclo básico (cálculo, matemáticas, ecuaciones, químicas, biologías, fisicoquímica) y discontinuidad en la adquisición de las bases de datos lo que limita el acceso de los estudiantes a la bibliografía básica y científica.





## FACTOR 5 CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS AL BIENESTAR INSTITUCIONAL

Está conformado por una característica, cada una de ellas con su respectivo valor:

### 32. Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario (8.0%)

#### CARACTERÍSTICA 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario (8.0%)

a) *Políticas sobre bienestar en la Universidad de Pamplona propician el desarrollo integral de la comunidad académica a partir de los servicios ofrecidos de bienestar.*

La Universidad en consonancia con la **Ley 30 de 1992 (Artículo 117)**, asume el *Bienestar Universitario* como el conjunto de programas y actividades que contribuyen a mejorar la calidad de vida de todos sus integrantes, a propiciar la incorporación del trabajo y el estudio a los proyectos personales de vida, a democratizar las oportunidades, a hacer más creativo y placentero el uso del tiempo libre, y en suma, a lograr un desarrollo integral en toda la población universitaria (estudiantes, profesores, no docentes, administradores, jubilados etc.).

Creado mediante el Acuerdo 116 del 13 de diciembre de 2001 (Anexo5.1) por el cual se crea y determina la estructura de la Vicerrectoría de Bienestar Universitario. En la Resolución 0305 del 30 de abril de 2009 (Anexo5.2) por la cual se modifica la planta de personal de la Universidad de Pamplona es designando como Centro de Bienestar Universitario. Así mismo mediante la Resolución 609 del 31 de agosto del 2009 (Anexo5.3), se transforma la Vicerrectoría en dirección pero sigue ejerciendo las mismas funciones. Así mismo en la Resolución 0144 del 24 de febrero de 2010 se modifico por última vez la planta de personal eliminando algunos cargos y designando otros. (Anexo5.4)

La Universidad de Pamplona, tal y como lo establece el estatuto que la rige, provee los medios necesarios los cuales garantizan condiciones mínimas de mejoramiento en la calidad de vida de todas las personas que pertenecen a la comunidad universitaria, durante el desarrollo de sus actividades laborales y académicas.





**Gráfico 5.1.** Estructura orgánica del Centro de Bienestar Universitario en la Universidad de Pamplona.



En este sentido, el Centro de Bienestar Universitario satisface en distinto grado las necesidades personales de entendimiento, participación, protección, afecto, ocio, creación, identidad, libertad y subsistencia, mediante el ofrecimiento de programas y servicios que contribuyen a la formación integral y favorece la articulación armoniosa de los proyectos personales de vida en el ámbito del estudio y el trabajo.

El Centro de Bienestar Universitario se ocupa de promover y fortalecer la formación integral de toda la comunidad universitaria de tal manera que se esté dando respuesta a la Visión y Misión de la Universidad en cuanto a formar hombres y mujeres para una mayor responsabilidad personal y social, con una visión ética del mundo que los comprometa con el respeto a los derechos humanos, el cumplimiento de sus deberes, la participación política, la realización de la justicia, la protección y mejoramiento de la calidad de vida.

Para dar cumplimiento a los programas que ofrece el Centro de Bienestar Universitario este cuenta con profesionales especializados en las diferentes áreas. Así mismo para garantizar una prestación de sus servicios eficaz y eficiente, la Universidad de Pamplona cuenta con el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad del cual hace parte el proceso de Bienestar Universitario; Como proceso tiene lineamientos y procedimientos documentados que reflejan la existencia de una política de seguimiento orientada a la mejora continua en la prestación de sus servicios. Dentro de la documentación de sus actividades podemos citar: procedimientos, registros, indicadores, mapa de riesgos, matriz de requisitos legales, caracterización, guías, fichas entre otros. (Anexo5.5).

#### ✓ CONTROL Y MEJORAMIENTO DEL PROCESO

El proceso Gestión de Bienestar Universitario está dentro del Sistema Integrado de Gestión de Calidad de la Universidad de Pamplona, por ende es evaluado





constantemente mediante auditorías internas y externas para un continuo mejoramiento de los servicios que se prestan, algunas de las actividades que se relacionan con el seguimiento son:

- Reuniones Periódicas de Planeación y Seguimiento. **FAC-08 “Acta de Reunión”**
- Definición de Plan Operativo. **FDE-01 “Elaboración del Plan Operativo”**
- Ejecución de las Actividades. **FBU-01 “Control de Asistencia”**
- Evaluación. **FAC-14 “Medición de la Satisfacción del Cliente”**
- Mejoramiento de la calidad. **FDE-19 “Plan de Mejoramiento”**
- Satisfacción del usuario. **FAC-06 “Quejas, Reclamos y Sugerencias”**.
- Medición de los procesos y servicios ofrecidos **FAC-20 “Informe de Indicadores”**
- Auditorías Internas y Auditorías externas.

La Universidad de Pamplona cuenta con mecanismos de comunicación como estrategias de difusión de los diferentes programas que se desarrollan al interior del proceso de Bienestar Universitario entre la comunidad educativa, entre ellas podemos citar: pagina web, radio, televisión, carteleras, correo electrónico E-mail: [vicebienes@unipamplona.edu.co](mailto:vicebienes@unipamplona.edu.co), entre otros.

#### ✓ MARCO FILOSÓFICO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

Existe coherencia entre las políticas de Bienestar Universitario, el PEI y las necesidades de la comunidad universitaria ya que a partir de ellas es que se ha vendió construyendo un trabajo interdisciplinario que se ve reflejado en la existencia de una política de bienestar en la Universidad de Pamplona orientada a favorecer la formación integral de los administrativos, estudiantes, profesores y egresados involucrando a todos los estamentos de la comunidad educativa institucional.

#### ✓ VISIÓN Y MISIÓN DEL BIENESTAR UNIVERSITARIO

- **Misión:** Bienestar Universitario busca generar el medio que favorezca el progresivo desarrollo integral de toda la comunidad universitaria, implementar herramientas y ejecutar trabajos en vista a la generación de agentes de cambio promotores de la paz, la dignidad humana y el desarrollo nacional.
- **Visión:** Bienestar Universitario es la dependencia encargada de definir y ejecutar los principios, criterios y políticas de bienestar institucional orientados al mantenimiento de un adecuado clima institucional que favorece el crecimiento personal y de grupo, propiciando la consolidación de la comunidad académica y el mejoramiento de calidad de vida.

#### ✓ POLÍTICA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO





Bienestar Universitario, como estructura orgánica de la Universidad de Pamplona, y en acción conjunta con los diferentes estamentos universitarios, se compromete a propiciar una serie de programas que promuevan el crecimiento integral de las personas y los grupos. Para ello, ofrecerá servicios para el cuidado de la salud física, realizará actividades y asesorías para el mejoramiento de la calidad de vida y fomentará las expresiones artísticas y deportivas en el ambiente universitario. Estas acciones contribuirán a la consolidación de una comunidad académica unida y con un fuerte sentido de pertenencia institucional.

### ✓ **OBJETIVOS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

#### **OBJETIVO GENERAL**

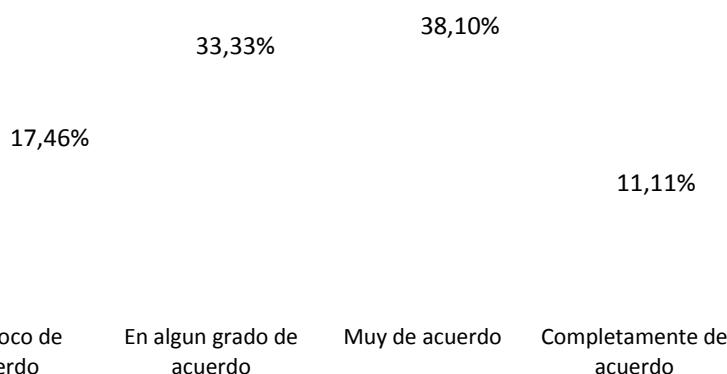
- Estructurar el Bienestar Universitario de acuerdo con la ley, el estatuto general y el plan de desarrollo institucional, para contribuir a mejorar la calidad de vida de la comunidad universitaria, mediante la planeación y ejecución de programas que fortalezcan las condiciones de bienestar, generando procesos de cambio institucionales, colectivos y personales, y que se reflejarán en la vida académica, laboral y personal, para apoyar la misión institucional.
- Contribuir con la construcción de un adecuado clima institucional, mediante la ejecución de programas que favorezcan el crecimiento integral de toda la comunidad universitaria.

#### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Fortalecer la integración del trabajo y del estudio con los proyectos de vida.
- Fomentar, en los diferentes miembros de la comunidad universitaria vínculos de pertenencia a la vida institucional.
- Promover los valores de convivencia, respeto y solidaridad para construir una ética universitaria.
- Establecer programas de prevención en salud con el fin de fortalecer el bienestar individual y colectivo.
- Ofrecer un plan de atención básica en salud para la población estudiantil, de acuerdo con la ley.
- Estimular la creación de grupos académicos, artísticos culturales, deportivos y recreativos para fortalecer procesos de integración.
- Establecer un programa de asesoría para el mejoramiento de los procesos académicos y laborales de los diferentes miembros de la comunidad universitaria.



**Grafico 5.2.** Percepción del docente sobre el aporte de las políticas institucionales y los servicios ofrecidos por Bienestar Universitario, al programa Ingeniería de Alimentos



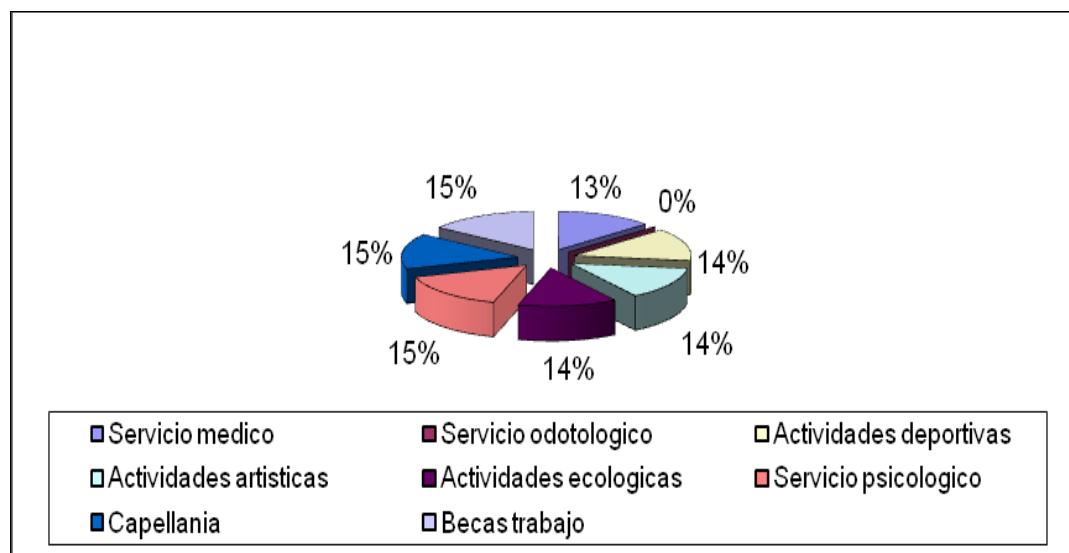
En el grafico 5.2 se evidencia que la percepción de los docentes sobre el aporte de las políticas institucionales y los servicios ofrecidos por bienestar universitario a las actividades académicas del programa Ingeniería de Alimentos se encuentran en un 82.54 % con una apreciación entre “en algún grado de acuerdo, muy de acuerdo y completamente de acuerdo” que sirven como soporte al mejoramiento de la calidad de vida de los docentes del programa.

**b) Participación de los miembros del programa Ingeniería de Alimentos (docentes y estudiantes) en los programas y las actividades de bienestar que promueve la Universidad de Pamplona.**

Para conocer la percepción de los usuarios sobre el grado de satisfacción de los diferentes servicios que ofrece el proceso de Bienestar Universitario se cuenta con una herramienta que proporciona el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad de la Universidad (SIGC), generando informes periódicos de indicadores consolidados de gestión incluyendo sus quejas, reclamos y sugerencias que reposan en los archivos del proceso de bienestar universitarios y en la administración del SIGC; Se puede apreciar según los resultados del indicador de medición de la satisfacción de sus usuarios sobre los programas que desarrolla el Centro de Bienestar Universitario que este cuenta con la aceptación y buena calificación por parte de sus usuarios. A continuación se muestran los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a los docentes y estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos sobre la participación en las diferentes actividades programadas por la dirección de Bienestar Universitario.



**Grafico 5.3.** Percepción de los docentes del programa Ingeniería de Alimentos sobre la calidad de los servicios ofrecidos por Bienestar Universitario

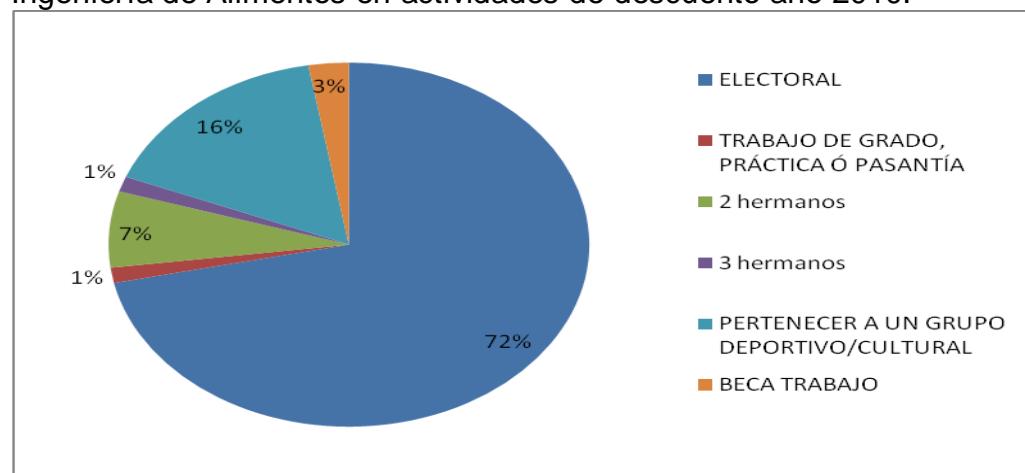


Como se puede observar en el grafico 5.3 la participación de los docentes en los diferentes programas ofertados por bienestar universitario está entre un 13 y 15 % con una percepción En Alto grado ( B ) de la calidad de los servicios prestados.

Se han definido proyecciones de mejora en la prestación de los diferentes servicios ofrecidos por el proceso de bienestar universitario encaminadas a la ampliación de los servicios de bienestar universitario para ofrecer una mayor cobertura a la comunidad universitaria, aspectos que han quedado reflejados en los planes de mejoramiento del proceso y planes operativos proyectados. De igual forma en el proceso de Planeación se encuentran las estadísticas institucionales en relación con la prestación de los servicios del Bienestar Universitario datos que sirven a la hora de tomar decisiones basadas en hechos con el fin de ser eficientes y efectivos en la gestión.

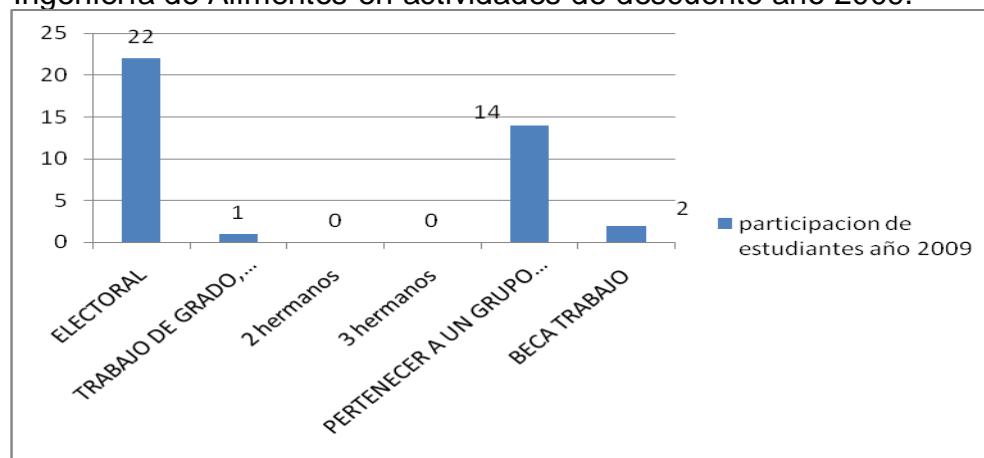
A continuación se muestra un consolidado de la tendencia en el uso de beneficios que ofrece la Universidad de Pamplona a los estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos (años 2007, 2008, 2009 y 2010). Evidenciando que el beneficio al cual aplican con mayor frecuencia los estudiantes es el de descuento electoral en comparación a los beneficios a que tienen derecho.

**Grafico 5.4.** Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de descuento año 2010.



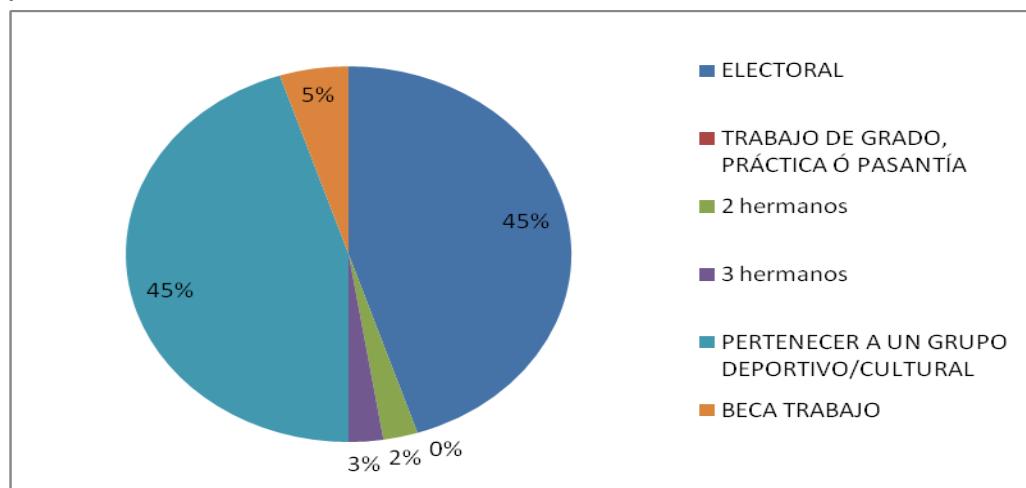
El beneficio al que hicieron uso los estudiantes de Ingeniería de Alimentos en el año 2010 fue por descuento electoral con el 72 % ( grafico 5.4), mientras que el uso de otros beneficios a los que tienen derecho se mantuvieron en promedio en un 1 %, (descuento por hermanos) y con un 16% descuento por pertenecer a un grupo deportivo/cultural con la misma tendencia en el año 2009, como se puede observar en el grafico el 56 % de los beneficios a los que hicieron uso los estudiantes del programa fue por descuento electoral, un 35.89% de descuento por pertenecer a un grupo deportivo/cultural y en promedio en un 5.12 % por beca trabajo.

**Grafico 5.5.** Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de descuento año 2009.



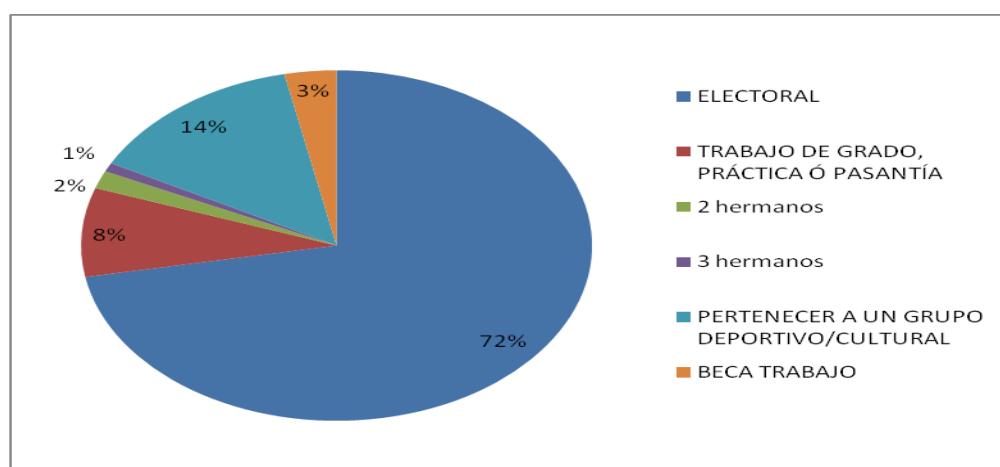
En el grafico 5.5 se puede apreciar que el 90 % de los beneficios recibidos por los estudiantes del programa en el año 2008 fue por descuento electoral y por pertenecer a un grupo deportivo/cultural, mientras que el 10% restante fue por descuento de beca trabajo, por 2, 3 o mas hermanos que se encontraban vinculados a algún programa de la Universidad de Pamplona.

**Grafico 5.6.** Representación grafica de la participación de estudiantes beneficios por descuentos durante el año 2008



En el grafico 5.7, se muestra que el 72 % de los estudiantes del programa durante el año 2007 hicieron uso del beneficio por descuento electoral, el 25 % hizo uso del beneficio obtenido por practica o pasantia, beca trabajo, y/o participación en grupo deportivo /cultural, mientras un 1 y 2 % obtuvo beneficios de descuento por 2, 3 o mas hermanos que estudiaban en la Universidad de Pamplona.

**Grafico 5.7.** Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de Bienestar Universitario durante el año 2007





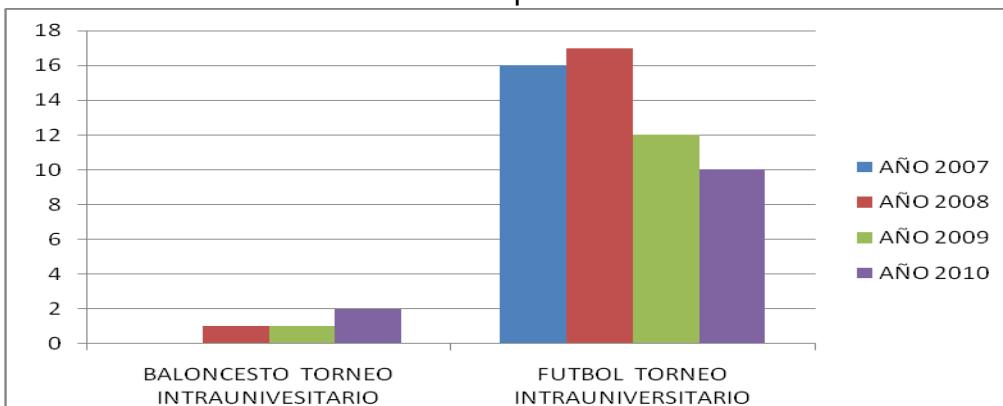
Cabe resaltar el logro de becas de excelencia por estudiantes de Ingeniería de Alimentos como estímulo recibido por parte de la Universidad de Pamplona por su buen rendimiento académico (tabla 5.1).

**Tabla 5.1.** Relación de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos que han obtenido beca de excelencia en los últimos 6 años

Año / Periodo académico	Nombre y apellido estudiante
2005 – 2	JAIRO HUMBERTO RESTREPO PALACIO
2006 – 1	MADY VIVIANA CACERES NÚÑEZ
2006 – 2	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN
2007 – 1	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN
2007 – 2	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN
2008 – 1	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN
2008 – 2	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN
2009 – 1	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN – (4,41)
2009 – 2	TI - 1005077963 TORRES GARCIA NANCY JOHANA – (3,96)
2010 – 1	CC - 13178389 SANABRIA YARURO DIEGO ARMANDO – (4,08)
2010 – 2	CC - 1090396290 PRATO GARCIA WILMER FABIAN – (4,37)
2011-1	CC - 1090387536 RUIZ MORENO JORGE YESID – (3,98)
2011-2	CC - 1102718013 GARAVITO DELGADO CARLOS ALBERTO – (4,10).

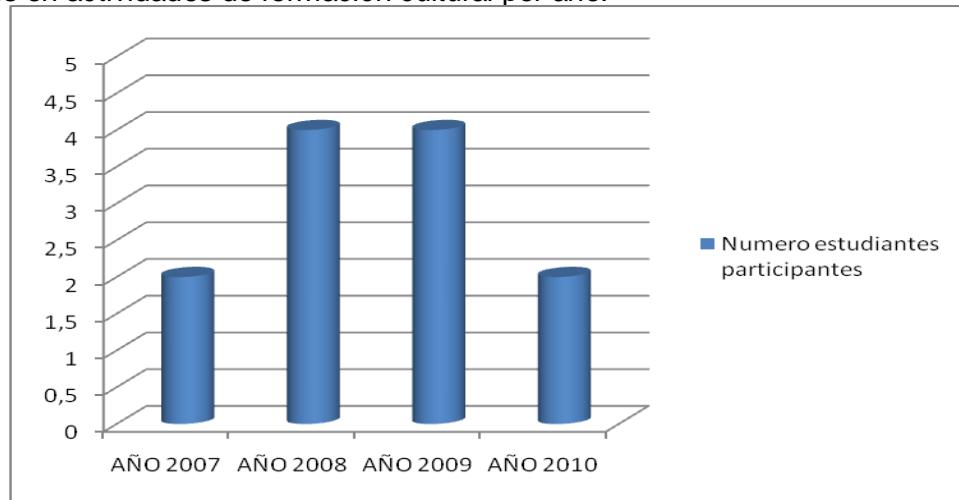
Los estudiantes del programa participan año tras año en actividades recreativas y deportivas según sus gustos (fútbol y baloncesto) como se puede evidenciar en el gráfico 5.8, la disminución en el número de participantes se debe a que de igual forma el número de estudiantes ha venido disminuyendo de manera general en la institución debido a factores externos.

**Grafico 5.8.** Participación de estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos en actividades de formación recreativa por año.



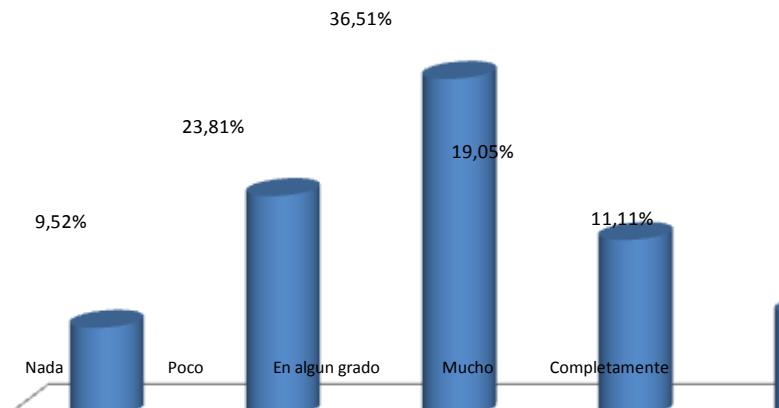
Así mismo encontramos estudiantes que se interesan en participar en actividades culturales (banda show san fermin, danzas) aunque en un menor número que las actividades recreativas y deportivas, grafico 5.9.

**Grafico 5.9** Representación grafica de la participación de estudiantes de Ingeniería de Alimentos en actividades de formación cultural por año.



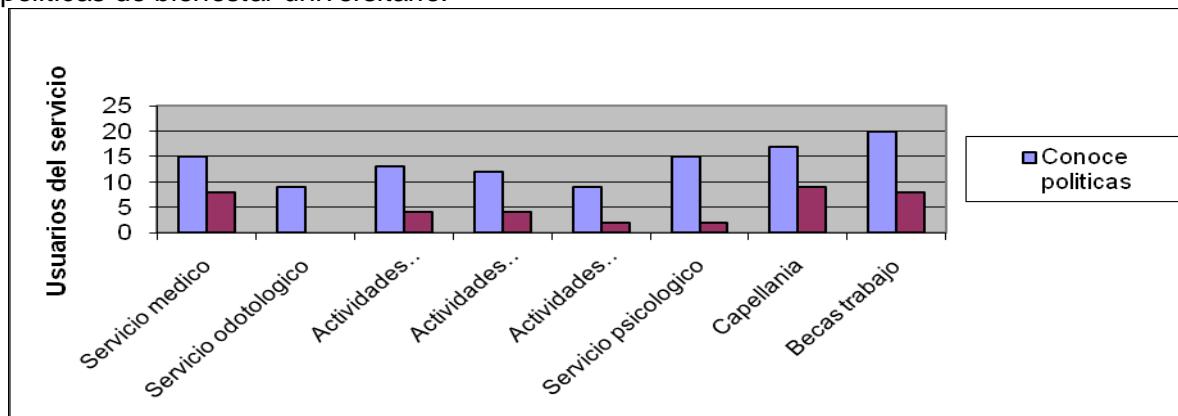
Por otra parte los estudiantes del programa evidencian que un 30.61% de ellos participa en actividades artísticas, deportivas, mientras que un 69,84% reconoce que su participación es poca cuando se trata de incluirse en proyectos de investigación, grupos de estudio y en otras actividades de formación integral, grafico 5.10.

**Grafico 5.10.** Participación en actividades académicas, artísticas, deportivas, proyectos de investigación, grupos de estudio y en otras actividades de formación integral.



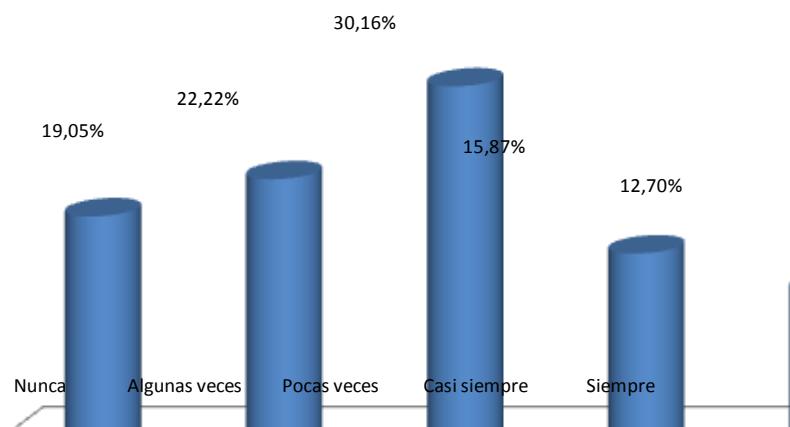
A continuación se muestran los resultados de la encuesta aplicada para conocer la percepción de los docentes sobre la calidad de los servicios ofrecidos por el centro de bienestar universitario así como el grado de participación en ellos.

**Grafico 5.11.** Representación grafica del grado de conocimiento de la existencia de políticas de bienestar universitario.



Los docentes del programa manifiestan conocer las políticas y servicios ofrecidos por el Centro de Bienestar Universitario, sin embargo como se puede evidenciar en los graficos 5.11 y 5.12 su participación es poca, debido a que no se sienten identificados con los gustos, requerimientos o afinidades de los docentes en las actividades ofrecidas y organizadas por el Centro de Bienestar Universitario.

**Grafico 12.** Participación en programas, servicios y actividades de bienestar universitario de acuerdo con sus gustos y requerimientos



**c) Clima institucional que favorece la calidad de las funciones de docencia, investigación y extensión o proyección social del programa Ingeniería de Alimentos.**

Dentro los programas planteados en el proceso de bienestar universitario (**PBU-01 “Planeación de Bienestar Universitario”**) se contempla un plan general de Bienestar Universitario que promueve y ejecuta acciones tendientes a la creación de ambientes apropiados para el desarrollo del potencial individual y colectivo de estudiantes, docentes y personal administrativo del programa para lo cual la dirección de bienestar universitario a fortalecido otras áreas en las cuales se desarrollan proyectos de bienestar dirigidos a la comunidad universitaria como:

✓ **ASESORIA PEDAGÓGICA:**

La oficina de asesoría pedagógica busca el mejoramiento continuo de la calidad de vida de la comunidad universitaria brindando espacios para quienes conforman la comunidad busquen alternativas de cambio y solución a las dificultades que se presentan a diario.

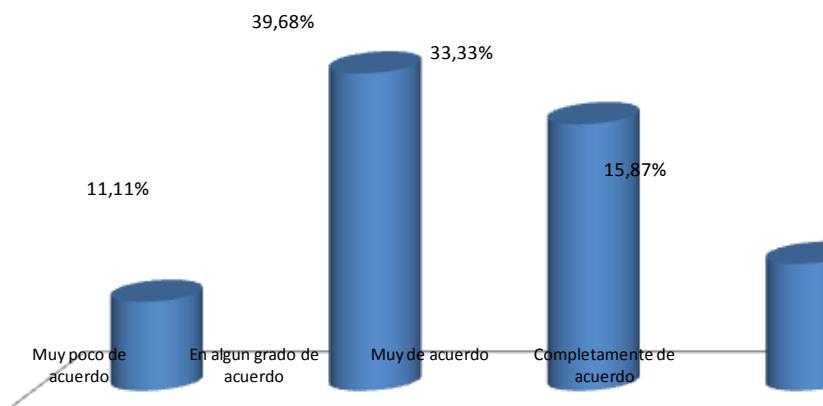
Aplica programas acordes con las necesidades de estudiantes, docentes y administrativos que va a permitir el desarrollo de todos los miembros en lo cultural, social, intelectual, psicoafectivo, y físico. Todo esto a partir del trabajo y reflexión sobre las áreas de la salud, la recreación, el deporte y el desarrollo humano.

**Grafico 5.13.** Percepción de los estudiantes sobre otras alternativas y espacios, ofrecidos por el programa de Ingeniería de Alimentos.



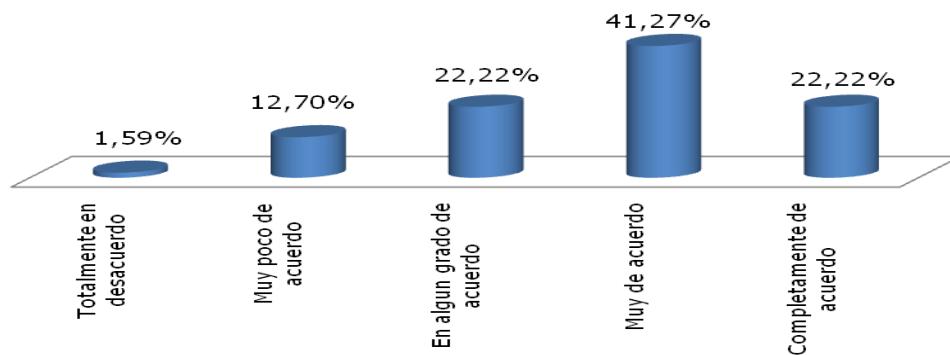
La percepción de los estudiantes sobre estar de acuerdo en la existencia de otras alternativas y espacios, ofrecidos por el programa de Ingeniería de Alimentos, diferentes a las clases para participar en actividades, artísticas, culturas y deportivas, estando “*muy de acuerdo* y *completamente de acuerdo*” con el 39,68% mientras que un 60,32% manifiesta estar en “*desacuerdo en algún grado*” al respecto.

**Grafico 5.14.** Percepción sobre la alta calidad de las actividades ofrecidas por el Centro de Bienestar Universitario de la universidad de Pamplona.



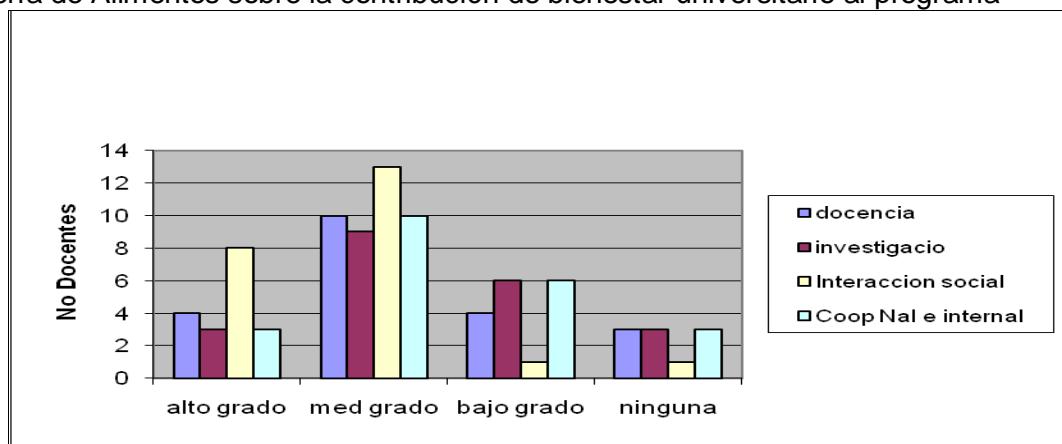
Respecto a la percepción que tienen los estudiantes sobre la alta calidad de las actividades académicas, artísticas y culturales, diferentes a la docencia, ofrecidas por la universidad de Pamplona, se encontró que un 88,89% está “*muy de acuerdo* y/o *en algún grado de acuerdo*” mientras que un 11,11 % “muy poco de acuerdo”

**Grafico 5.15.** Contribución del currículo del programa Ingeniería de Alimentos a la formación integral de los estudiantes.



Se encontró que un 63,49% está de acuerdo en que el currículo del programa Ingeniería de Alimentos contribuye a la formación integral de sus profesionales a través de los espacios y actividades dedicadas a las dimensiones ética, estética, económica y social ofertadas por el Centro de Bienestar Universitario de la Universidad de Pamplona mientras un 36.51% manifiesta estar en “*algun grado en desacuerdo y/o poco de acuerdo*”.

**Grafico 5.16.** Representación grafica del grado de percepción de los profesores de Ingeniería de Alimentos sobre la contribución de bienestar universitario al programa



La percepción de los profesores del programa Ingeniería de Alimentos es que las actividades desarrolladas por el Centro de Bienestar Universitario contribuye en mediano grado a la calidad de la proyección social, la docencia, investigación y cooperación nacional e internacional del programa. grafico 5.16.



**d) Servicios de bienestar ofrecidos por el proceso de bienestar universitario en la Universidad de Pamplona para el desarrollo personal de la comunidad académica vinculada al programa Ingeniería de Alimentos, incluyendo fondos para becas y otros apoyos socioeconómicos para los estudiantes.**

A continuación se describen los servicios con que cuenta Bienestar Universitario con referencia a los programas (servicio de Salud –médico, odontológico-, servicios legales, servicio de salud, servicio psicológico, clubes deportivos, promoción y desarrollo social, manejo del espacio de estacionamiento, cafeterías o servicios comedores, entre otros).

La Universidad de Pamplona cuenta con el personal suficiente, los medios, los recursos y los espacios adecuados y necesarios para la prestación de sus servicios ofrecidos por el proceso de Bienestar Universitario; así mismo el líder del proceso proyecta al finalizar cada semestre las necesidades y requerimientos para gestionar ante quien corresponda los recursos para su consecución según los lineamientos establecidos en los procedimientos documentados del proceso Direccionamiento Estratégico, Planeación, Presupuesto quienes suministran los recursos según la disponibilidad presupuestal existente. Actualmente cuenta con: 2 enfermeras, 2 médicos medio tiempo, 2 odontólogos, 1 recreacionista, 2 psicólogos, 1 secretaria, 2 presbíteros, pasantes de los diferentes programas de pregrado que apoyan la ejecución de los programas definidos al interior del proceso.

**✓ INDICADORES ASOCIADOS**

Número de programas desarrollados por Bienestar.

1. Bienestar Espiritual
2. Bienestar Sicológico
3. Proyecto de Vida
4. Convivencia Comunitaria
5. Atención a la Salud Física
6. Fomento a las Expresiones Artísticas y Deportivas

**✓ ÁREAS DE BIENESTAR UNIVERSITARIO**

Dentro de las áreas de Bienestar Universitario se encuentran definidos los programas y servicios que se ofrecen.

**1. Área de salud física**

Los Servicios ofrecidos por el Área de Atención a la Salud Física son:

- **Servicio médico externa:** trámite de incapacidades. El consultorio médico está ubicado en el Edificio Enrique Rochereaux, segundo piso. Horario de atención: Lunes a Viernes de 7:00 a.m. a 11:00 a.m. y de 2:00 p.m. a 6:00 p.m. Para solicitar cita médica, debes acercarte directamente al Consultorio Médico.





- **Servicio odontológico general:** identificación, control y reducción de factores que intervienen en la aparición de la enfermedad y urgencias en salud oral.
- **Servicios asistenciales:** Toma de tensión arterial, temperatura corporal, control del pulso, frecuencia respiratoria, peso y talla, curaciones, retiro de puntos. Todos estos servicios los puedes recibir en el Consultorio Médico de parte de nuestras enfermeras.
- **Actividades de prevención y promoción de la salud:** conferencias, talleres y jornadas encaminadas a promover la salud, basadas en temas identificados como de mayor importancia para la comunidad universitaria y actividades enfatizadas en el tamizaje de los signos y síntomas de las enfermedades más frecuentes en la Universidad.
- **Programa Radial “A Su Salud”:** todos los miércoles de 10:00 a.m. a 10:30 a.m. puedes participar de diferentes temas actuales para que aprendas a cuidar tu salud integral.

## 1. Área de mejoramiento de la calidad de vida

El Centro de Calidad de Vida ofrece los siguientes servicios:

- **Asesoría Psicológica:** consultoría, intervención en crisis, entrevistas beca trabajo, entrevistas de deserción, talleres de acompañamiento a estudiantes, docentes, administrativos, prejubilados y jubilados. Asesorías individuales, asesoría de pareja, entrevistas para beca trabajo, entrevistas de deserción universitaria, atenciones en crisis, apoyo en resolución de conflictos, conferencias, talleres y jornadas de formación en la madurez personal y afectiva.
- **Asesoría Espiritual:** consultoría, celebraciones, vigilias. asesorías individuales.
- **Misa Universitaria:** todos los Domingos en Catedral a las 7:00 p.m.
- **Misas en el Oratorio:** lunes, miércoles y viernes a las 5:00 p.m. (Puedes solicitar que la misa sea ofrecida por tus intenciones personales o familiares).
- **Encuentros de Líderes de Pastoral:** todos los domingos en la Casona a las 3:00 p.m.
- **Preparación para recibir Sacramentos** (Bautismo, Primera Comunión, Confirmación): inscríbete en Bienestar Universitario.
- **Programa de Mejoramiento Integral para estudiantes en situación de condicionalidad**
- **Programa de apoyo en Matemáticas Básicas:** para estudiantes de primer semestre que tienen dificultades con el aprendizaje de esta ciencia, se les ofrece la asesoría de profesores expertos que te ofrecerán una ayuda personalizada.
- **Programa de Adaptación a la Vida Universitaria:** para estudiantes nuevos en nuestra Universidad, tendrá la oportunidad de compartir con Bienestar universitario varios momentos donde aprenderá a vivir de la mejor manera tu experiencia universitaria.





- **Programa de prevención de uso de SPA**
- **Programa de Sexualidad responsable**
- **Programa Acompañamiento Psicológico a deportistas y artistas**
- **Programa Radial Gotas de Vida:** los miércoles de 3:00 p.m. a 4:00 p.m. se cuenta con un espacio en 94.9 Radio Universidad de Pamplona, hablando de temas de actualidad para el bienestar psicológico y emocional.
- **Programa Radial Peregrinos de Esperanza:** los domingos de 8:00 a.m. a 9:00 a.m. se ofrece el programa espiritual para alimentar la fe y la relación con Dios.

## 2. Área de fomento de las expresiones artísticas y deportivas

Las actividades culturales, artísticas y deportivas que ofrece la universidad tendrán por objeto contribuir a la afirmación de la identidad sociocultural, a la formación integral de la población universitaria y al crecimiento personal de los integrantes de la comunidad, mediante la sensibilización frente a las diversas manifestaciones del arte y la cultura.

Las actividades culturales, artísticas y deportivas podrán ofrecerse en diferentes modalidades así: conferencias, talleres, seminarios, cursos, exposiciones, conciertos, presentaciones teatrales, concursos, competencias, actividades lúdicas y similares que contribuyan al cumplimiento de la Proyección Social. El Área de Fomento de Expresiones Artísticas y Deportivas ofrece servicios de:

- **Deporte competitivo:** Los estudiantes, administrativos y docentes pueden hacer parte de las distintas selecciones y representar a la Universidad en campeonatos locales, regionales, nacionales e internacionales, solo deben Inscribirse en las oficinas Bienestar Universitario en alguno de los siguientes deportes competitivos: fútbol, fútbol de salón, voleibol, baloncesto, tenis de campo, tenis de mesa, ajedrez, taekwondo, atletismo.
- **Recreación comunitaria:** pueden participar de los campeonatos y eventos que organizamos a lo largo del semestre en diferentes disciplinas deportiva como: aeróbicos, actividades recreativas, campeonatos internos, jornadas de integración, eventos culturales.
- **Grupos Culturales Representativos:** Las manifestaciones artísticas son otra constante impulsada en el año 2001, teniendo en cuenta que la comunidad universitaria encuentra en ellas una forma de expresarse. Entre los grupos culturales encontramos Danzas folclóricas, Baile moderno, Grupo Vallenato, Tamboras, Banda Show San Fermín, Banda Sinfónica, Teatro, Capoeira, Coral Palestina, Cine club Cinematoscopio, Festival de la Canción entre otros. Actividades que vinculan a toda la población estudiantil logrando más vínculos e identificación de las cualidades artísticas de cada uno de ellos.

Existe el Centro de Atención Integral Materno Infantil “CAIMIUP” el cual recibe niños que son distribuidos en diferentes salas, de acuerdo con su edad y necesidades educativas. Cuenta con sala de Pre jardín para dar inicio al programa pedagógico correspondiente al primer nivel de preescolar. También se cuenta con la campaña de



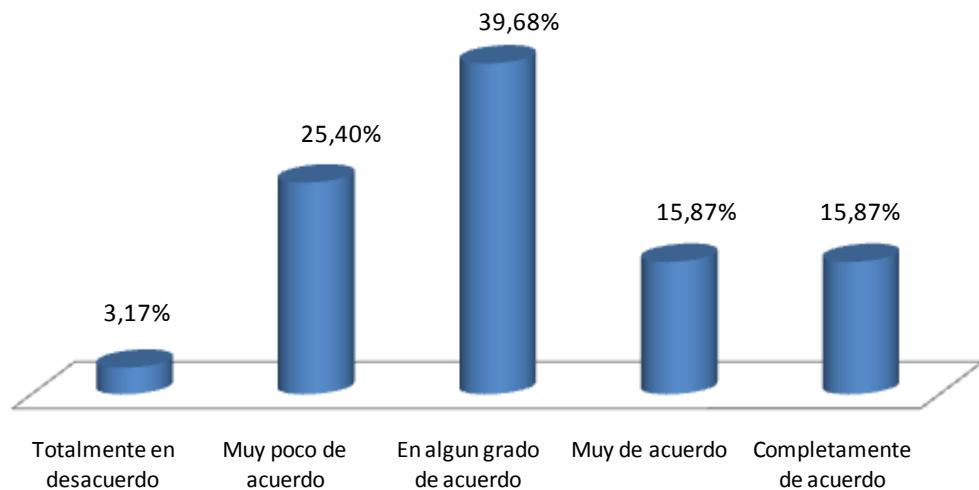


apadrinamiento contando con la colaboración de los trabajadores de la Universidad. A través del asocio de padres de familia, profesores y administrativos del centro quienes ayudan a la integración del niño especial al aula regular; teniendo en cuenta los requerimientos de los niños especiales se implementó el programa de Equinoterapia que también es ofrecido a los niños del Instituto la Aurora, niños de otros centros educativos y particulares que requieren de este programa.

A continuación se muestra gráficamente el grado de conocimiento que tienen los estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos sobre los servicios ofrecidos por el Centro de Bienestar Universitario en la Universidad de Pamplona:

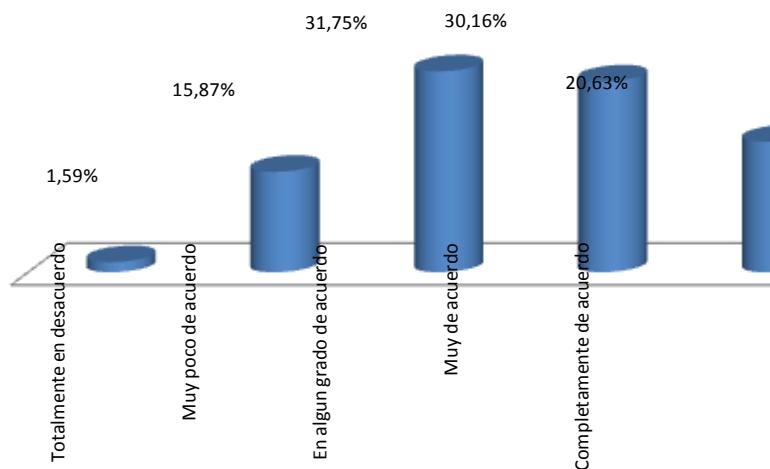


**Grafico 5.17.** Grado de conocimiento sobre los programas, servicios y actividades que bienestar universitario ofrece a la comunidad universitaria.



Como se puede observar en el grafico 5.17 los estudiantes manifiestan estar en un 31.74% entre “muy de acuerdo” y “completamente de acuerdo” sobre el grado de conocimiento de los servicios ofrecidos por el Centro de Bienestar Universitario en la Universidad de Pamplona mientras que el 68,26 % manifiesta tener poco o muy poco conocimiento acerca de los servicios ofrecidos.

**Grafico 5.18.** Percepción de los estudiantes sobre el apoyo de recibido por el Centro de Bienestar Universitario para la realización de la misión institucional.





A pesar de que el 68.26 % de los estudiantes manifiestan tener muy poco conocimiento de los programas, servicios y actividades desarrollados por el Centro de Bienestar Universitario de la Universidad de Pamplona se encontró que tan solo el 50.79 % está “*muy o completamente de acuerdo*” en que estos programas, servicios y actividades ofrecidas por el Centro de Bienestar Universitario apoyan el cumplimiento de la misión institucional.

Un aporte adicional a los programas y servicios ofrecidos por Bienestar Universitario, el centro ha creado actividades especiales para docentes y administrativos donde se comparten momentos de esparcimiento en diferentes escenarios deportivos (día del amor y amistad, novenas navideñas, competencias interadministrativas, concursos, entre otros).

Como un reporte del Centro de Bienestar Universitario se puede visualizar las citas médicas y las citas psicológicas (Anexo 5.6).

Como parte de un proyecto de apoyo económico la Universidad de Pamplona ha desarrollado una estrategia como apoyo a la deserción estudiantil, brindando becas a los estudiantes. Soporte a esta información se tienen los reportes SUE. (Anexo 5.7)

**Tabla 5.2.** Valoración de la característica 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Políticas de Bienestar	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Participación de docentes y estudiantes en actividades de bienestar	Aceptablemente ( C )	65
3	Clima organizacional de la Universidad	En Alto grado ( B )	90
4	Servicios de bienestar ofrecidos por el proceso de bienestar universitario en la Universidad de Pamplona	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>89</b>

**Tabla 5.3.** Resumen de la característica 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
8	7.10	En Alto grado ( B )	89



**Tabla 5.4 Valoración del factor 5: Bienestar Universitario**

Numero	Característica	Valor asignado	Valor Alcanzado	Escala de Cumplimiento	%
32	Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario	8.0	7.10	En Alto grado ( B )	89

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 32: Políticas, Programas y Servicios de Bienestar Universitario**

La Universidad de Pamplona cuenta con un Centro de Bienestar Universitario, orientado por políticas claramente definidas, que favorecen un clima institucional adecuado que incide positivamente en el desarrollo de las diferentes actividades enmarcadas en el campo de la educación superior. Ofrece servicios de orientación, apoyo y capacitación con el objetivo de promover el desarrollo integral de los miembros de la comunidad académica vinculada al programa Ingeniería de Alimentos, de tal manera que potencializa la calidad en el ejercicio de la academia, la investigación y la proyección social de los integrantes de la comunidad universitaria alcanzando un Alto Grado de cumplimiento con un 89%.

**Tabla 5.5 Fortalezas y Debilidades del Factor 5. Bienestar Universitario**

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Bienestar universitario cuenta con personal suficiente para cubrir la demanda actual de usuarios, sin embargo al diseñar nuevas estrategias para que los usuarios tengan acceso a otros servicios e incentivar una mayor participación en las mismas, evidenciará a futuro la necesidad de asignar más recursos (personal, físico, administrativo, financiero, entre otros)	Existe una base de datos actualizada sobre las personas que acceden a sus servicios, sin embargo no es específica para cada programa, esto dificulta el acceso a dicha información de manera oportuna. Siendo requerida para procesos de renovación de registro calificado y acreditación de alta calidad de otros programas
La comunidad universitaria tiene una apreciación positiva del desarrollo de los programas y servicios que presta bienestar universitario.	Los estudiantes y docentes no se sienten identificados con los servicios ofrecidos, viéndose la necesidad de establecer estrategias que permitan establecer las necesidades futuras de sus usuarios y así poder ofrecer servicios que sobre pasen sus expectativas según sus intereses particulares.
La universidad de pamplona cuenta con los recursos físicos adecuados para el	Poca participación de la comunidad universitaria (programa Ingeniería de



desarrollo de los programas y servicios que presta bienestar universitario, como las canchas, coliseos, piscina, teatros, etc.	Alimentos) para la identificación de los procedimientos documentados en el SIGC para hacer un mejor uso de los servicios ofrecidos por el Centro de Bienestar Universitario
Institucionalmente existen mecanismos de comunicación y divulgación entre la más utilizada la pagina web.	Baja participación de la comunidad universitaria en los diferentes servicios ofrecidos por el centro de bienestar universitario debido a que los mecanismos de divulgación empleados no han sido eficientes y efectivos al momento de divulgar ampliamente las diferentes actividades programas y ejecutadas por bienestar universitario, razón por la cual hay poca participación por parte de la comunidad académica

### CONCLUSIÓN DEL FACTOR 5 BIENESTAR UNIVERSITARIO INSTITUCIONAL DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS

La institución cuenta con políticas claras de bienestar orientadas al mantenimiento de un ambiente que favorece el crecimiento personal y de grupo propiciando las buenas relaciones interpersonales en la comunidad académica. Basándose en el sistema integral de gestión de la calidad como herramienta fundamental para la eficacia, eficiencia y efectividad en la prestación de sus servicios mediante la asignación de recursos necesarios para ejecutar las actividades programas, y así poder suministrar servicios suficientes, adecuados y de calidad; El grado de cumplimiento de dichos programas es alto tendientes a la mejora continua en la prestación de los diferentes servicios ofrecidos a la comunidad académica, contempladas en los planes de mejoramiento del proceso.

La dirección de bienestar universitario cuenta con personal suficiente y debidamente capacitado para prestar sus servicios lo cual da garantías para dar solución viable a las debilidades encontradas. Hay actividades formativas y de servicio de apoyo al desarrollo humano, permitiendo que estos dos aspectos tengan un alto grado de cumplimiento en la presente evaluación.





## FACTOR 6: ORGANIZACIÓN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN

Está conformado por las siguientes características:

33. Organización, Administración y Gestión del Programa: (2.5)
34. Sistemas de Comunicación e Información: (2.5)
35. Dirección del Programa: (2.5)
36. Promoción del Programa: (2.5)

### CARACTERÍSTICA 33: Organización, Administración y Gestión del Programa.

La organización, administración y gestión del programa de Ingeniería de Alimentos propende por la articulación de los procesos de docencia, investigación y proyección social, establece convenios internacionales de capacitación a través de congresos y eventos y cuenta con personal muy competente en la parte administrativa para el cumplimiento de las funciones propias del cargo. En este factor se analiza el recurso humano su idoneidad, compromiso y dedicación al programa, además de las actividades relacionadas con la gestión por parte del ente administrativo.

### ESTRUCTURA ACADÉMICO-ADMINISTRATIVA

El programa de Ingeniería de Alimentos actualmente se encuentra adscrito a la Facultad de Ingenierías y Arquitectura y hace parte del Departamento de Alimentos (Grafico 6.3). El programa de Ingeniería de Alimentos se apoya en la parte Investigativa en el Instituto de Investigaciones en Ciencia y Tecnología de Alimentos (ICITAL), a través de dos grupos de Investigación propios del programa: El Grupo de Investigaciones en Ingeniería y Tecnología de Alimentos GINTAL y el Grupo de Operaciones Unitarias en la Industria de Alimentos GOUIA, además de otro grupos Interinstitucionales como: Recursos Naturales, GIMBIO. Soportados en diferentes líneas de investigación: Calidad, Inocuidad y protección de Alimentos, Optimización de recursos, Innovación Tecnológica, Postcosecha entre otros (Grafico 6.2).

Se cuenta con el Comité Curricular de Programa y de Departamento conformados por representantes de: docentes y estudiantes, el cual se reúne semanalmente para tratar asuntos relacionados con el desarrollo académico del programa, su impacto, ejecución de planes de mejoramiento y cambios curriculares a partir de la dinámica de transformación de la Ciencia, la Tecnología y la Ingeniería de Alimentos. El programa cuenta el comité: (1) el comité de trabajos de grado, integrado por el director del departamento quien lo preside, dos representantes de los profesores de tiempo completo y un estudiante, estos últimos elegidos por parte del cuerpo docente y por la base estudiantil respectivamente. Este comité básicamente busca orientar a los estudiantes en el desarrollo de sus trabajos de grado ya sea bajo la modalidad de pasantía investigativa, práctica empresarial, diplomado o trabajo de investigación.

En el Acuerdo N° 118 del 13 de Diciembre del 2001, (Anexo6.1) en su artículo primero se establece la estructura orgánica de la Institución y de cada una de las Facultades.





## ESTRUCTURA ORGÁNICA DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

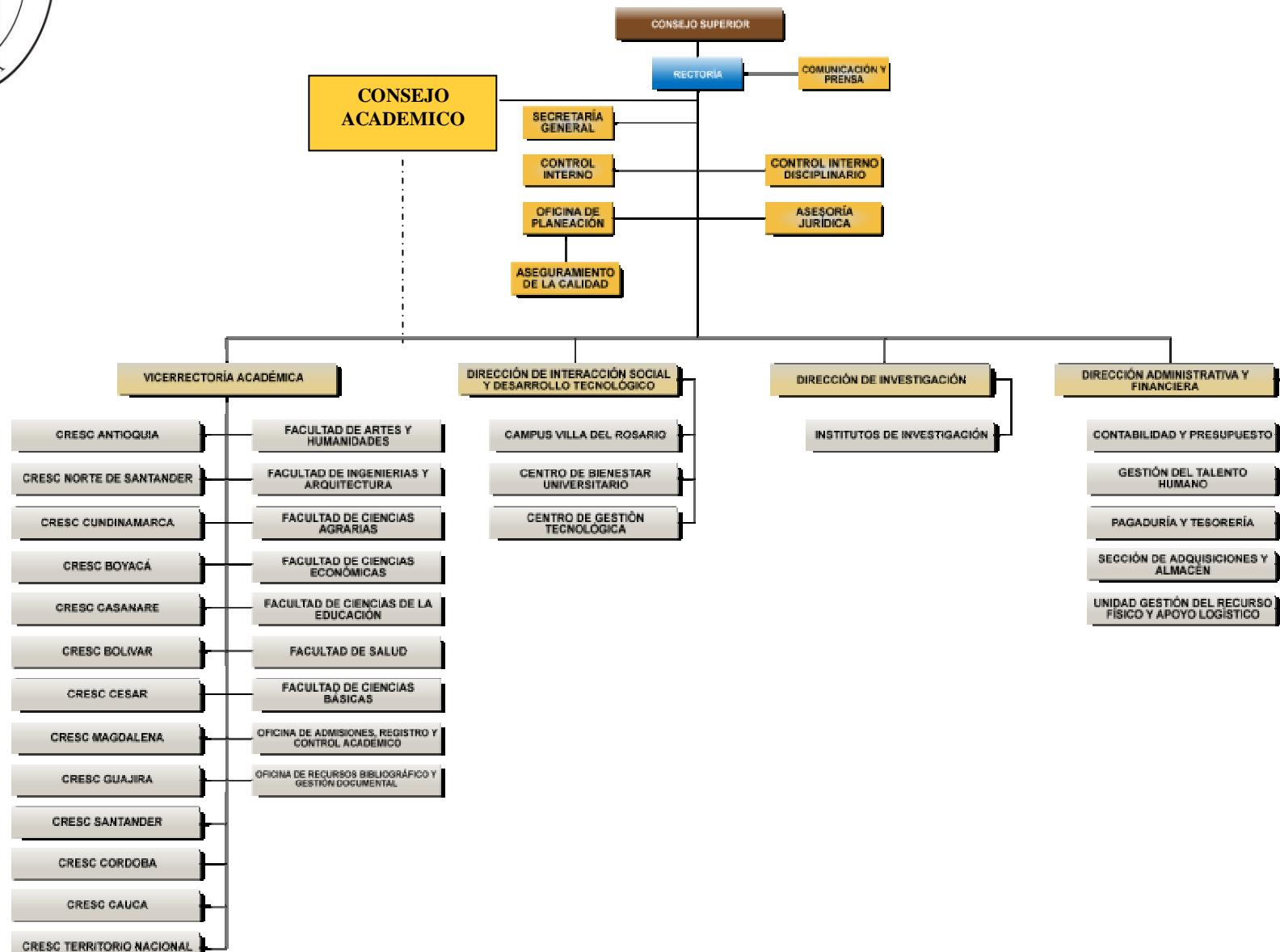
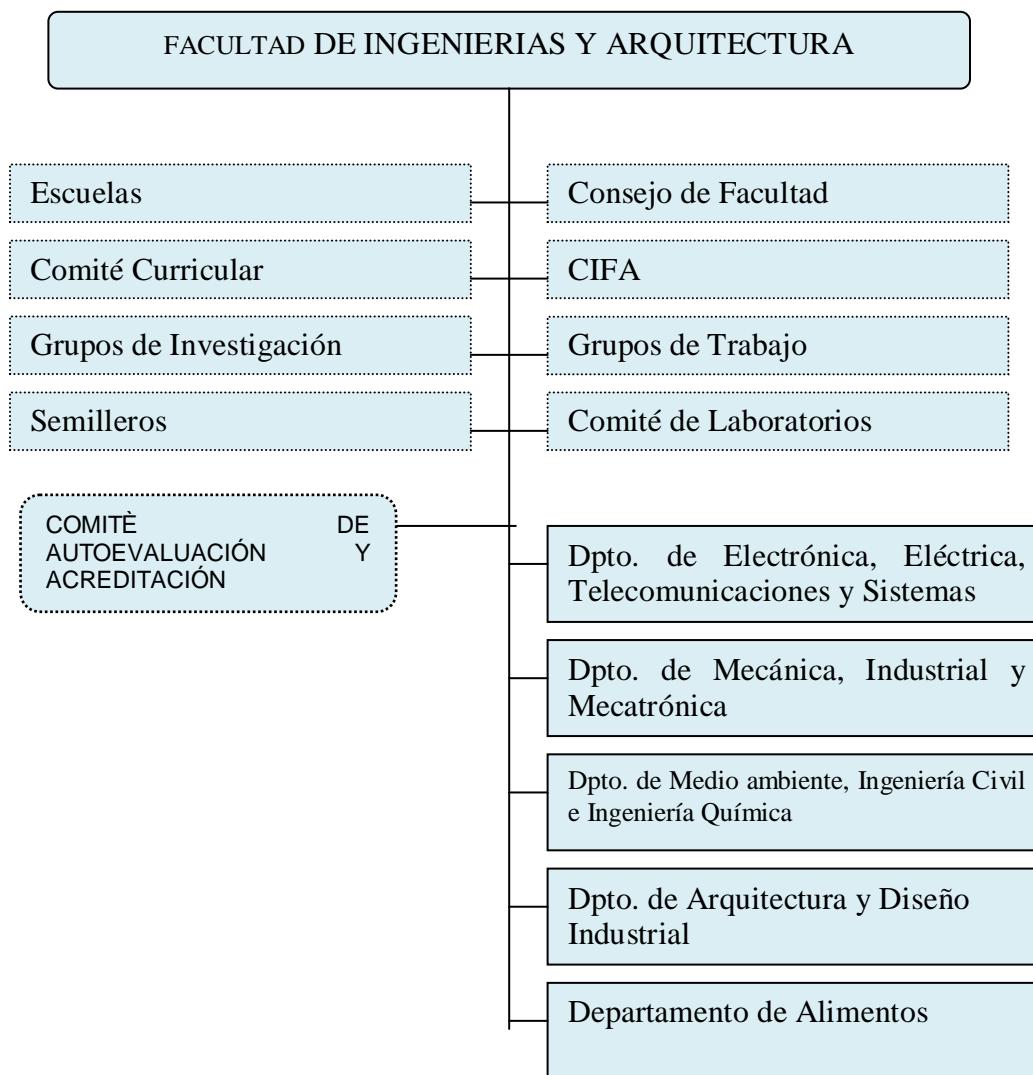


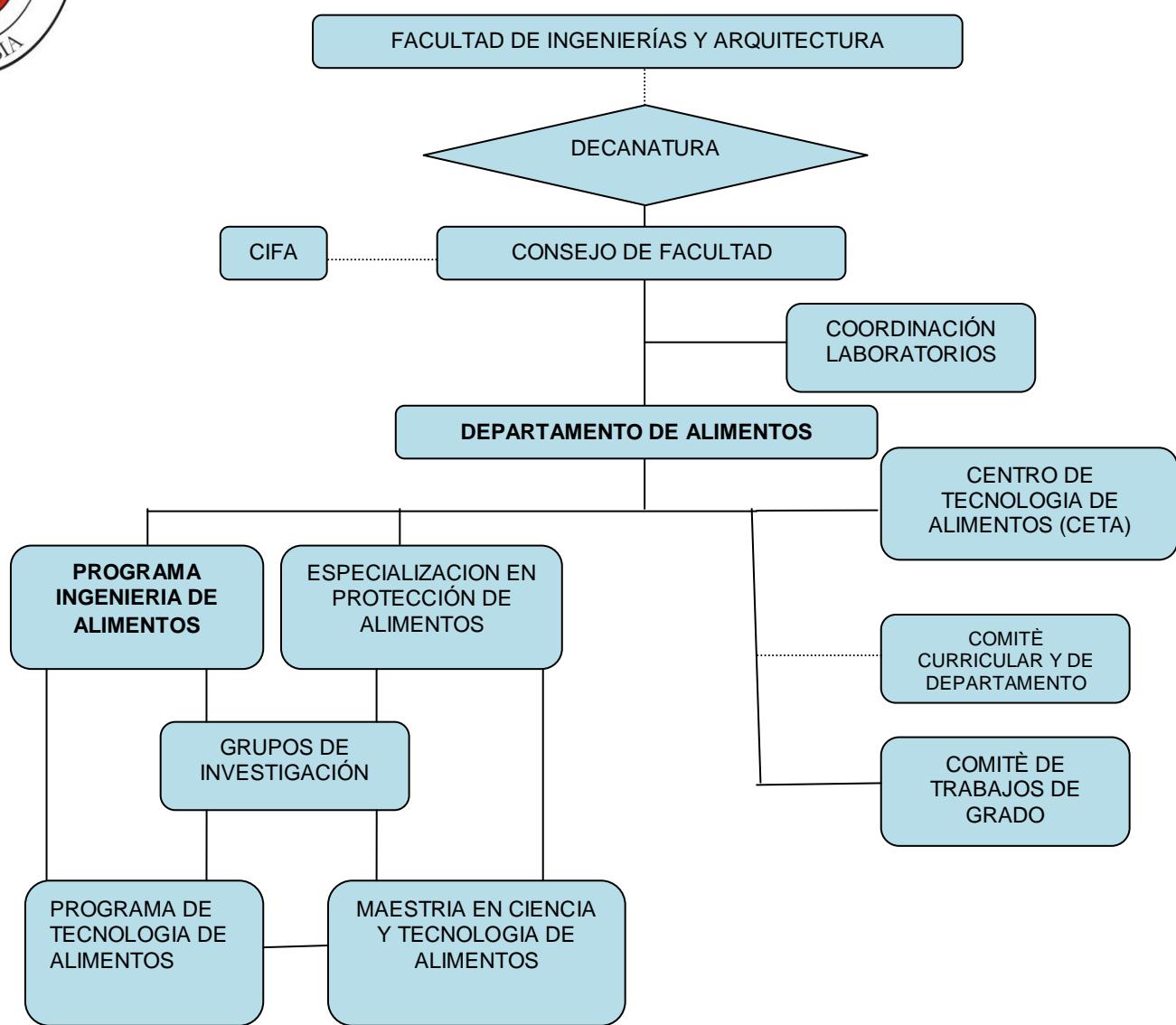
Grafico 6.1. Estructura Orgánica de la Universidad de Pamplona

240



**Grafico 6.2 Estructura Orgánica de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura**



**Gráfico 6.3. Ubicación del Programa de Ingeniería de Alimentos****Organización administrativa del programa:**

El programa de Ingeniería Alimentos, como unidad académica, está adscrito al Departamento de Alimentos, que lo conforman dos programas Tecnología e Ingeniería de Alimentos, el departamento pertenece a la Facultad de Ingenierías y Arquitectura dirigida por el Decano de la Facultad: PhD. ALDO PARDO GARCIA, la administración académica está liderada por el Director (a) de Departamento: MSc. LUZ ALBA CABALLERO PÉREZ, quien es el responsable de dirigir y coordinar las actividades propias de los dos Programas y prestación de servicios académicos a otras dependencias, obrando siempre en concordancia y armonía con la





Decanatura, siguiendo los lineamientos del Consejo de Facultad, Vicerrectoría académica y la administración en general (Anexo 6.2).

Para el soporte de actividades de docencia, investigación, proyección social y cooperación, la Universidad de pamplona en apoyo al programa de Ingeniería de Alimentos en su estructura organizacional cuenta con:

- 1. Centro de Tecnología de Alimentos CETA:** Unidad independiente que está adscrita a la coordinación de laboratorios, pero que es autónoma en su manejo, la conforman las plantas pilotos de derivados cárnicos, derivados lácteos, Frutas y hortalizas, Cereales y oleaginosas, confitería, Post cosecha, planta Pasteurizadora, laboratorio de vinicultura y de Operaciones Unitarias.

Como unidad administrativa cuenta con un auxiliar de laboratorio y dos auxiliares profesionales (Ingenieros de Alimentos) cuya función es dar cumplimiento a los requerimientos, colaborar con las logísticas (materiales y reactivas de los laboratorios), previa planeación y solicitud de los docentes, así como acompañamiento en la realización de las prácticas de las asignaturas teórico-prácticas impartidas en el programa de alimentos. El Centro de Tecnología de Alimentos CETA, además de cumplir funciones académicas, tiene como objetivo primordial apoyar la Investigación a través de los proyectos de aula involucrados en los semilleros de investigación, pasantía investigativa y desarrollo de proyecto de grado así como la participación en proyectos de extensión a la comunidad en general.

- 2. Vicerrectoría Académica:** Planifica y ejecuta las políticas y los proyectos académicos, tendientes a garantizarle a la sociedad, la formación de profesionales integrales, altamente calificados, en los diferentes campos del saber de los niveles de pregrado y postgrado, esta dependencia forma parte de los procesos misionales de la Universidad dentro del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad, contando con la documentación pertinente para el buen desarrollo de los procesos ([www.unipamplona.edu.co/vicerrectoriaacademica](http://www.unipamplona.edu.co/vicerrectoriaacademica)).

- 3. Dirección de Investigaciones:** Es la rama administrativa, encargada de la investigación científica, tecnológica e innovación de la institución. Tiene como objetivo el hacer de la investigación algo propia de la Universidad, mediante el establecimiento de políticas, planes y mecanismos e instrumentos que garanticen su continuidad en el largo plazo, promoviendo la investigación, con el apoyo del Consejo Superior, la Rectoría y el Consejo Académico. Proyecta la promoción de convocatorias permanentes e internas en la Universidad con la asignación de recursos propios, además de la participación en convocatorias externas (Min agricultura, Colciencias, Min Educación, SENA).

- 4. Dirección de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico:** es la dependencia encargada de desarrollar la articulación de las funciones de la Universidad y

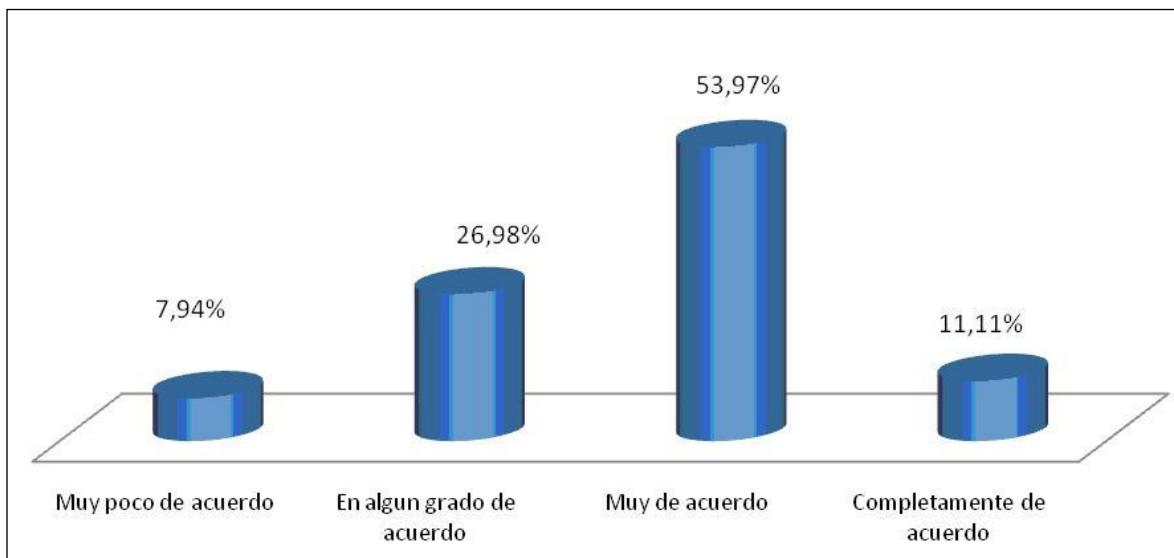


generar dinámica entre las instancias que favorezcan una gestión interna y externa articulada con los sectores sociales a nivel local, regional, nacional e internacional, promoviendo la apropiación social del saber académico y la formación ética que contribuya a mejorar la calidad de vida de la región, un adecuado clima institucional, mediante la ejecución de programas y proyectos que favorezcan el crecimiento integral de toda la comunidad universitaria.

El grado de correspondencia entre la organización, administración y gestión del programa, la docencia, la investigación, la extensión o proyección social y la cooperación nacional e internacional en el programa es considerado En Alto grado (B) por docentes, administrativos.

La valoración de los estudiantes y docentes sobre la percepción de la organización, administración y gestión del programa se muestra en la siguiente Grafico:

**Grafico 6.4.** Coherencia de la administración y gestión del programa con la docencia, investigación e interacción social.



El 92.06% de las personas encuestadas está “en algún grado de acuerdo”, “muy de acuerdo” y “completamente de acuerdo” con la organización y gestión del programa así como su coherencia con la docencia, investigación e interacción social. Evidenciando que estos procesos son de vital importancia en la formación profesional de los Ingenieros de Alimentos en concordancia con el Proyecto Educativo del Programa PEP, Proyecto Educativo y el Plan de Desarrollo Institucional.

En la tabla 6.1 se presenta la formación y experiencia de los docentes tiempo completo adscritos al departamento de alimentos quienes han ocupado cargos



administrativos tanto en la dirección del programa como de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura.

**Tabla 6.1** Formación y experiencia de quienes han orientado cargos administrativos

Nombre y apellidos	Cargo administrativo	Año	Formación profesional
MSc. Luz Alba Caballero Pérez	Director departamento (a)	Actualmente (2011-2) 2003 – 2004	Magister en Ciencia y tecnología de Alimentos
	Director (a) Especialización en Protección de Alimentos	2003 – en la actualidad	Especialización en Pedagogía Universitaria
MSc Henry Morales Ocampo	Director departamento	2004 – 2011-1	Magister en Educación
	Director CETA		
MSc. Mariela Hernández Ordoñez	Decano (a) Facultad Ingenierías y Arquitectura	2003 -2004	Magister en Ciencia y tecnología de Alimentos
	Director departamento (a)	2001 – 2002	Especialización en Pedagogía Universitaria
Mgs. Oscar Augusto Fiallo Soto	Director de Interacción Social	2011 – en la actualidad	Magister en Calidad de la Educación Superior
	Representante de los Decanos Consejo Superior	2008 -2009	Especialización en Protección de Alimentos
	Decano Facultad Ingenierías y Arquitectura	2004 – 2009	Ingeniero de Alimentos
	Director departamento	2002	
PhD. Víctor Manuel Gelvez Ordoñez	Director Autoevaluación Acreditación Institucional	2011-2- en la actualidad	PhD. Ciencia de los Alimentos
	Director (a) Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos	2009- en la actualidad	Ingeniero de Alimentos
	Director Posgrados Universidad	2008	Especialización en Comunicación
	Vicerrector Interacción Social	2007	
	Director departamento	1997 - 2001	



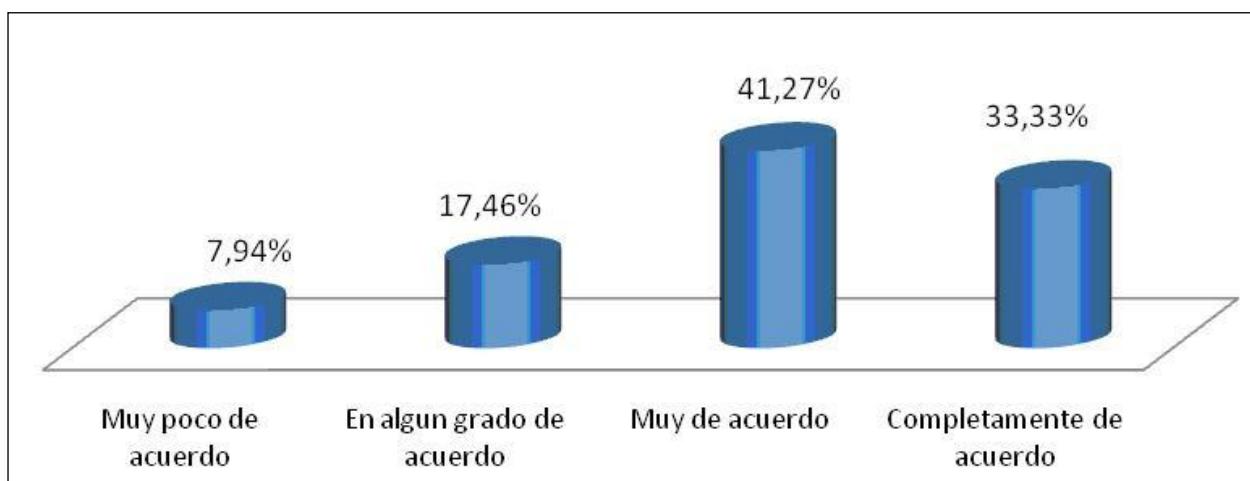


Daniel Duran Osorio	Director ICITAL	Instituto	2007 – en la actualidad	PhD. Ciencia de los Alimentos  Especialización en Proyectos Pedagógicos agroindustriales  Ingeniero de Alimentos
---------------------	--------------------	-----------	-------------------------	--

De acuerdo a la tabla anterior se puede observar que los docentes del Departamento de Alimentos cuentan con una alta credibilidad al interior de la institución ya que han ejercido cargos Administrativos en las diferentes administraciones por su formación, pertinencia y experiencia lo cual ha permitido la orientación acertada en la administración del programa.

La apreciación del personal administrativo del programa sobre la claridad de las funciones encomendadas, y sobre la articulación de sus tareas con las necesidades y objetivos del programa se presenta en el siguiente grafico.

**Grafico 6.5.** Percepción de estudiantes y profesores sobre el desempeño de las personas encargadas de la organización, administración y gestión del programa



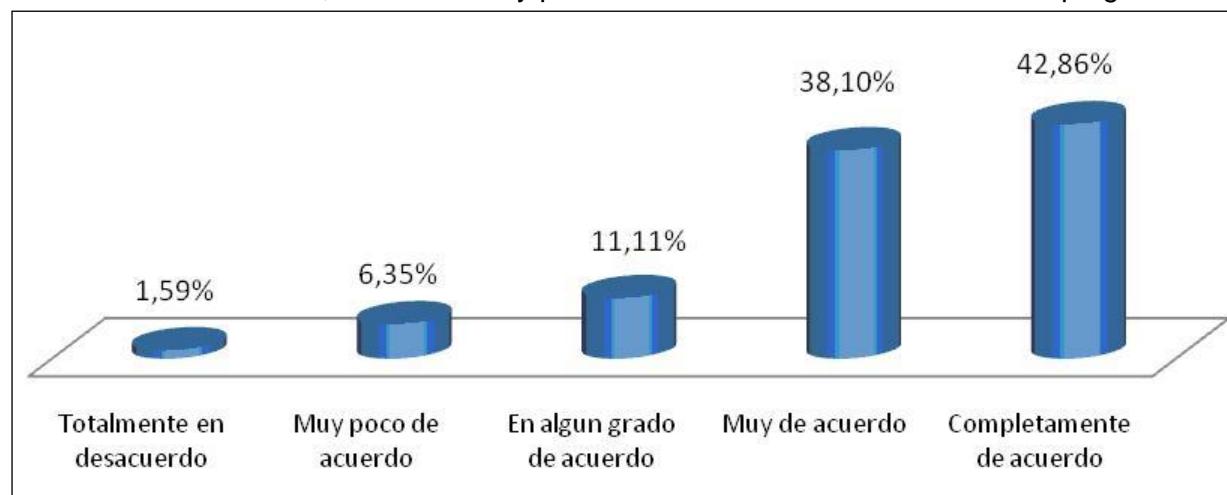
En este ítem el 92.06% de los encuestados están en “*algún grado de acuerdo*,” “*muy de acuerdo*” y “*completamente de acuerdo*” con la formación de las personas encargadas de la organización, administración y gestión del programa, debido a la formación académica (Títulos de post grado a nivel de maestrías y doctorados) así como a la experiencia en el desempeño en cargos administrativos (tabla 6.1) permitiendo el buen desempeño en sus funciones acorde a los establecidos en el Manual de Funciones y el marco legal aplicable, lo cual está claramente definido en el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad en el proceso de Gestión del talento Humano, enfocando los cargos y roles en función a las competencias que se requieren para desempeñar dichos cargos en la Universidad de Pamplona. Además



el SIGC cuenta con planes y programas de capacitación permanente que permite mantener actualizados al personal administrativo sobre las funciones y responsabilidades a ejercer.

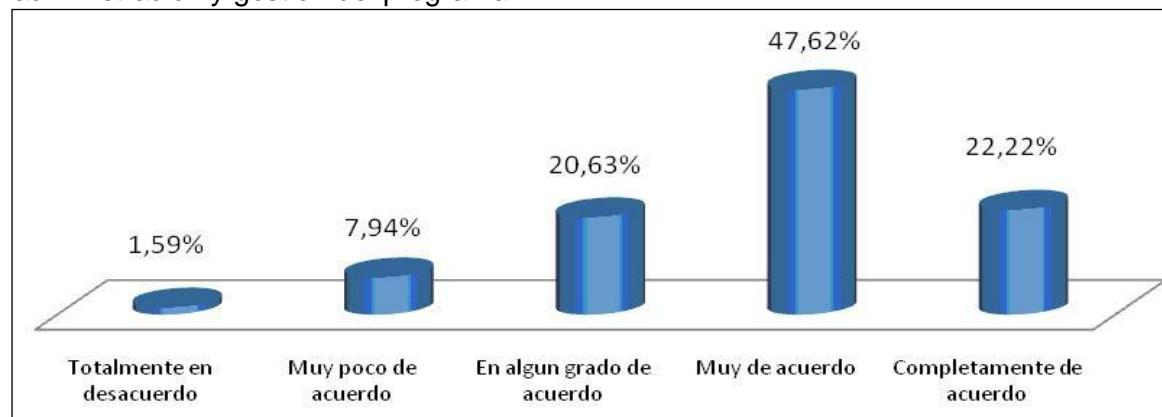
Respecto a la apreciación de profesores y estudiantes del programa sobre la eficiencia y eficacia de los procesos administrativos en el programa se tuvo en cuenta la coherencia, actualización y pertinencia de la orientación del programa por parte del director de departamento, (grafico 6.6).

**Grafico 6.6** Coherencia, actualización y pertinencia del docente coordinador del programa



El 81% de los estudiantes y docentes encuestados manifiestan que esta “*Muy de acuerdo*” y “*Completamente de acuerdo*” de la existencia de *coherencia, actualización y pertinencia en la orientación del programa por parte del director de Departamento*.

**Grafico 6.7.** Suficiencia del número del número de personas y su dedicación para la administración y gestión del programa.





Las personas encargadas de la organización, administración y gestión del programa, el 69,82% consideran que estar “*Muy de acuerdo*” y “*Completamente de acuerdo*” en lo referente al número y dedicación. Mientras que el 30.18 % considera no estar de acuerdo en algún grado, en cuanto a en el departamento de alimentos solamente existe un director de departamento a cargo de 2 programas de pregrado.

**Tabla 6.2.** Valoración de la característica 33: Organización, Administración y Gestión del Programa

Indicador	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Grado de correspondencia entre la organización, administración y gestión del programa, y los fines de la docencia, la investigación, la extensión o proyección social y la cooperación nacional e internacional en el programa.	Alto grado (B)	86
2	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo del programa sobre la coherencia entre la organización, administración y gestión del programa, y los fines de la docencia, la investigación, la extensión o proyección social y la cooperación nacional e internacional en el programa.	Cumple Plenamente ( A )	92
3	Estadísticas de formación y experiencia de quienes orientan la Administración del programa.	Alto grado (B)	90
4	Apreciación del personal administrativo del programa sobre la claridad de las funciones encomendadas, y sobre la articulación de sus tareas con las necesidades y objetivos del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
5	Apreciación de profesores y estudiantes del programa sobre la eficiencia y eficacia de los procesos administrativos en el programa.	Cumple Plenamente ( A )	92
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>92</b>

**Tabla 6.3.** Resumen de la característica 33: Organización, Administración y Gestión del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.5	2.3	Cumple Plenamente ( A )	92

## CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 33: Organización, Administración y Gestión del Programa





A partir de los resultados obtenidos en el análisis de los indicadores de esta característica en cuanto a la organización, administración y gestión del programa se cumple en Cumple Plenamente (A) (92%) debido a que: (1) el programa cuenta con personal administrativo con formación (pregrado y postgrado) y experiencia en estos cargos (2) están claramente definidas las funciones y responsabilidades administrativas en la Universidad. (3) El grado de correspondencia y coherencia de esta administración con la docencia, la investigación, la extensión e interacción social es apropiado, (3) Las personas encargadas de la administración del programa son suficientes en número y dedicación.

### **CARACTERÍSTICA 34: Sistemas de comunicación e información**

Esta característica busca determinar la eficacia de los sistemas de información y mecanismos de comunicación interna con que cuenta el programa, su asequibilidad, disponibilidad y la participación que se le da a la comunidad académica. Analiza el grado de comunicación existente entre docentes / docentes / estudiantes y docentes / estudiantes y administrativos, la relación existente en los diferentes niveles jerárquicos del programa y la fluidez con que se maneja la información pertinente a las actividades propias del programa.

#### **A. SISTEMAS DE INFORMACIÓN**

Los sistemas de información y comunicación del programa están soportados principalmente por la página web de la Universidad de Pamplona: [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co). A través de la web se accede a:

1. Información académica actualizada y detallada para estudiantes, docentes y administrativos.
2. Páginas de las diferentes dependencias académicas y administrativas de la Universidad.
3. Correo electrónico Institucional.
4. Acceso al Campus Virtual para estudiantes, docentes y administrativos. En este portal el estudiante cuenta con las herramientas necesarias de información y gestión académica, las cuales se presentan a continuación:
  - Calificaciones.
  - Registro extendido.
  - Hoja de vida.
  - Reserva de libros en biblioteca.
  - Acceso a bases de datos.
  - Matrícula académica.
  - Matrícula financiera.
  - Cancelación de asignaturas.
  - Cursos vacacionales.





- Asignaturas virtuales.
- Memo de mensajes.
- Eventos académicos
- Acuerdos y reformas de los reglamentos
- Seguimiento a egresados
- Ofertas laborales

El departamento de alimentos cuenta desde el año 2009 de un link: <http://www.unipamplonalingamientos.co.cc> donde se publica e informa a la comunidad sobre las diferentes actividades realizadas al interior del Departamento: encuentro egresados, congreso, seminarios, actividades académicas entre otras. Para el año 2011 se actualizo y ubico el portal del Departamento en la pagina institucional: [www.unipamplona.edu.co](http://www.unipamplona.edu.co) además cuenta con el correo electrónico: [dalimentos@unipamplona.edu.co](mailto:dalimentos@unipamplona.edu.co) a través de los cuales se mantiene actualizado con la información de las diferentes actividades desarrolladas y ejecutadas al interior del programa; existe una comunicación fluida entre los estudiantes, egresados, personal docente con la dirección del departamento de esta manera planear estrategias de divulgación de la información en forma oportuna. Se han realizado varios encuentros con nuestros egresados aprovechando las redes sociales Facebook donde se contactan para coordinar la disponibilidad de tiempo y contar con su asistencia y participación. Además se cuenta con un espacio radial en las emisoras de la Universidad (HJF Estéreo 94.4 en Pamplona y Radio san José de Cúcuta), denominado "*El mundo de los alimentos*" donde de igual manera se difunde información del Departamento como temas de interés para la comunidad pamplonesa, además de la promoción de la carrera.

## 5. Oficina de comunicación y prensa

Es una dependencia encargada de difundir las comunicaciones y el acontecer institucional, que promueve, gestiona y fomenta la imagen corporativa de la Universidad de Pamplona a nivel interno y externo, impulsando con ello su gestión e importancia a nivel Local, Departamental, Nacional e internacional. Sus principales servicios son:

- ✓ Realización de planes de comunicación estratégica para promocionar las actividades que realiza la Universidad de Pamplona.
- ✓ En coordinación con las diferentes unidades académicas, desarrollar campañas educativas sobre temas de interés general.
- ✓ Coordinación de todo lo referente a la promoción publicitaria en Prensa, Radio y Televisión utilizando medios del orden local, nacional o internacional dependiendo del tipo de público que se desea captar.
- ✓ El programa cuenta con una franja de una hora en la emisora de la Universidad, de lunes a viernes a las 11:00 de la mañana en el programa denominado El Mundo de los Alimentos, donde se divulga información de interés para la comunidad, de la misma manera que el resultado de los proyectos de aula que desarrollan los estudiantes con los profesores. Este





programa es conducido por estudiantes de los últimos semestres como opción de trabajo social.

Los sistemas de información y comunicación de la institución están soportados principalmente por ACADEMUSOFT®, diseñado por Plataforma Universidad de Pamplona. ACADEMUSOFT es una Suite intuitiva de apoyo a la Gestión de las Instituciones de Educación Superior que integra una serie de Campus ofreciendo modalidad en el manejo de sus funcionalidades como interfaces que facilitan un mejor tiempo de respuestas, pensadas en el usuario final y con las características de seguridad y eficiencia imprescindibles para la toma de decisiones.

Genera un ambiente de trabajo adecuado que colabora en la Gestión Administrativa, Financiera y Académica de las Instituciones Educativas en el beneficio del fortalecimiento de la educación.

Academusoft se ha realizado con el fin de presentar en forma sencilla, el ingreso de datos de manera secuencial y de acuerdo con las exigencias de parametrización de procesos como: Inscripciones (administrador). Inscripción en línea, Selección, Matrícula académica (administrador) y Matrícula en línea para los estudiantes, entre otros.

De igual manera también apoya los procesos académicos de las instituciones desde el mismo instante en que el aspirante expresa sus deseos de ingresar a la Institución de Educación, su admisión como estudiante de la misma y todas sus acciones dentro de la institución hasta la obtención de su grado. Este Campus tiene módulos como Inscripción, Registro, Carga Académica, Recursos Físicos y Manejo de Horarios.

Academusoft es un apoyo en la gestión académica eficaz, eficiente y efectiva para cualquier institución. Esta suite cuenta con los siguientes campus y aproximadamente 375 funcionalidades:

- Académico
- Administrativo
- Investigación
- Extensión
- Servicios
- Comercio
- Estratégico

En especial, el campus académico, además de las ventajas que ofrece al ser una solución web, ofrece un espacio único que posee la virtud de transformarse en una Plataforma Corporativa para el desarrollo de cada uno de los procesos del sistema de información de la Institución, centralizando la acción del sistema.

Es el componente de Academusoft que brinda al estudiante beneficios y servicios para el mejor desarrollo de los mismos dentro de la Institución Académica.





Apoyando la gestión de las dependencias de Bienestar Universitario y Biblioteca que prestan servicio a los estudiantes de la institución.

A través de este componente los estudiantes podrán realizar solicitudes de servicios académicos, lúdicos y deportivos para satisfacer sus necesidades al interior de la institución y poder desenvolverse en los diferentes campos de la vida cotidiana, por esta razón es que las IES no sólo se encargan de brindar academia a los estudiantes sino que, además, se preocupan por apoyar y desarrollar al interior de su campus las actividades lúdicas y deportivas buscando así el desarrollo pleno del estudiante.

## **MECANISMOS DE COMUNICACIÓN HORIZONTAL Y ENTRE NIVELES JERÁRQUICOS.**

La Universidad de Pamplona ha implementado dentro del Sistema Integrado de Gestión, el proceso de Gestión Documental. El objetivo es:

1. Coordinar la aplicación de las políticas y mejores prácticas relacionadas con la gestión documental en la Universidad de Pamplona, con el fin de registrar, controlar y suministrar de manera oportuna y eficaz la información generada y recibida.

Anteriormente, la comunicación entre los distintos actores (Directores de oficina, docentes, estudiantes, administrativos entre otros) se realizaba sin normativas concretas, pero el Sistema Integrado de Gestión buscó la unificación de estos procesos generando una estandarización de las comunicaciones basadas en formatos.

### **Registro y archivos académicos de los estudiantes**

Antiguamente el archivo de los estudiantes era solamente físico y reposaba en los programas. Actualmente el proceso de registro y archivo de los estudiantes es responsabilidad de la oficina de Registro y Control Académico. Apoyados en la plataforma tecnológica, la información de los estudiantes se almacena de forma altamente segura y respaldada en formato digital. A su vez cada estudiante tiene una carpeta o archivo físico en esta oficina. El programa, sin embargo, se encarga de archivar información relevante de los estudiantes como el trabajo de grado, práctica empresarial y el servicio social.

### **Registro y archivos de los docentes**

Respecto a la información de los docentes, el programa cuenta con un archivo donde reposan las hojas de vida actualizadas. En la plataforma tecnológica se soporta igualmente la información académica de los docentes: historial de

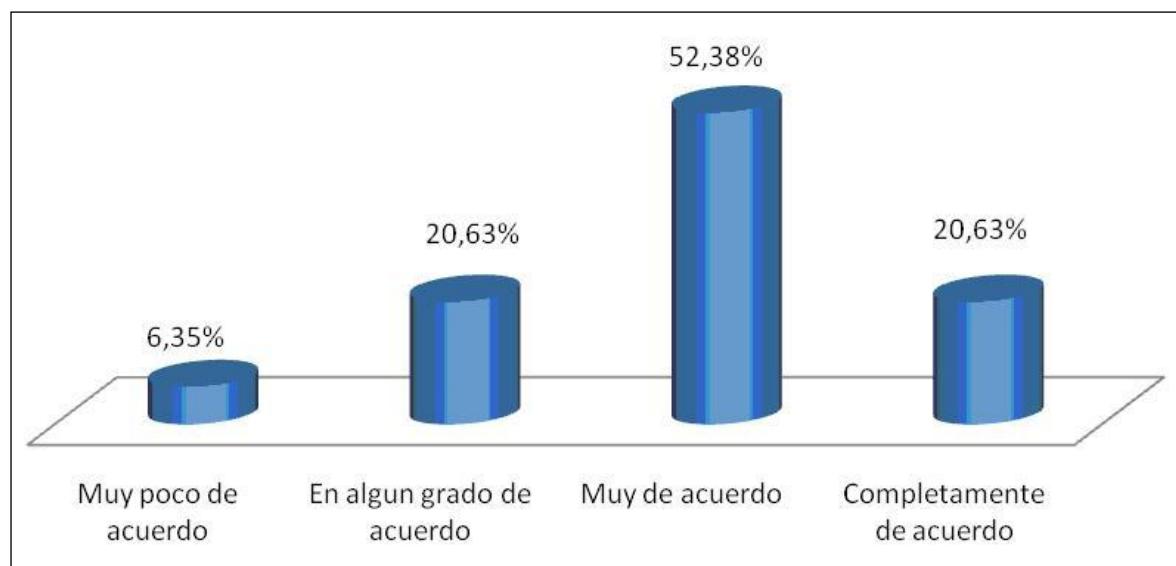


asignaturas, listado de estudiantes, calificación docente. En la oficina de talento humano reposan igualmente los datos y hoja de vida de los docentes.

Con lo anterior se puede decir que existen y permanente actualización de los diferentes mecanismos de información y comunicación eficaces al interior de la institución y que han servicio de apoyo al mejor desempeño de las actividades académico-administrativas en el Departamento.

La siguiente es la apreciación de los estudiantes respecto a los mecanismos de información y comunicación del programa:

**Grafico 6.8.** Mecanismos de comunicación horizontal y entre niveles jerárquicos.



Los mecanismos de comunicación tanto horizontal como entre niveles jerárquicos, se acogen a los principios de reconocimiento y respeto interpersonales y las reglamentaciones y normativas institucionales.

El 93,64% encuestados manifiestan estar “En algún grado de acuerdo”, “Muy de acuerdo” y “Completamente de acuerdo” en que la institución y el programa de Ingeniería de Alimentos cuentan con mecanismos de comunicación (horizontal y niveles jerárquicos), en concordancia con los principios de reconocimiento y respeto interpersonales y las reglamentaciones y normativas institucionales, aspecto que ha ido mejorando continuamente a través de la implementación del SIGC, permitiendo que los procesos sean ágiles y seguros.

**Tabla 6.4.** Valoración de la característica 34: Sistemas de Comunicación e Información.

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia y utilización de sistemas y mecanismos eficaces que faciliten la comunicación y el registro de información al interior del programa	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Frecuencia de actualización de los sistemas de información y comunicación de la institución	Alto grado	90
3	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo sobre la eficacia de los sistemas de información y de los mecanismos de comunicación horizontal y entre niveles jerárquicos.	Cumple Plenamente ( A )	93
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>94</b>

**Tabla 6.5.** Resumen de la característica 34: Sistemas de Comunicación e Información.

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.5	2.3	Cumple Plenamente ( A )	94

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 34: Sistemas de Comunicación e Información.**

El programa cuenta con mecanismos eficaces de comunicación interna, agiles y veraces, fundamentados en las nuevas tecnologías de informática que permanentemente se actualizan, tiene su propio espacio de interactuar con la comunidad a través de la emisora institucional, dispone de un espacio importante en la página web de la Universidad, finalmente cuenta con sistemas de información conocidos y usados ampliamente por todos, lo anteriormente expuesto permite alcanzar un 94% lo que indica que se cumple Cumple Plenamente ( A ).

**CARACTERÍSTICA 35: Dirección del Programa**

Esta característica está orientada hacia establecer el liderazgo y buena gestión del coordinador o director del programa, el grado de formación o capacitación que tiene para dirigir el programa, el conocimiento de normas y su aplicación a la comunidad académica, la planeación de actividades y la operatividad que se tiene al interior de los comités de programa y de las reuniones de profesores, además del manejo adecuado de todo lo relacionado con procesos propios del programa como





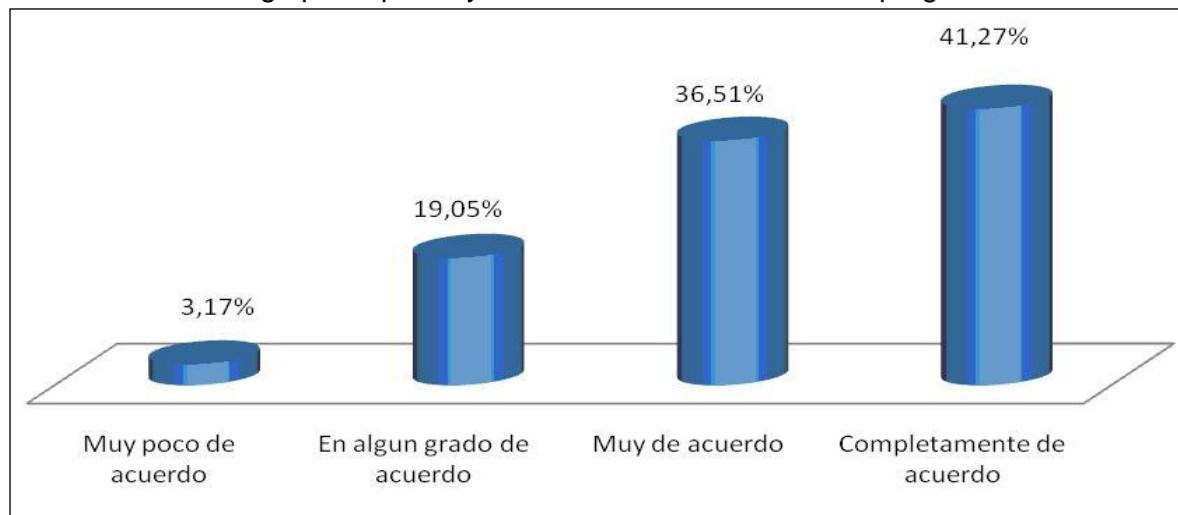
matriculas, horarios, pasantías, trabajos de grado y la elaboración de actas de continuos mejoramientos académicos del programa.

La interacción establecida entre directivos y docentes a través de reuniones semanales de los diferentes comités que conforman el departamento de Alimentos muestran un liderazgo efectivo y han sido importantes para el desarrollo del programa a nivel de cambios curriculares de mejoramiento y procesos como actualización de condiciones mínimas para el programa, autoevaluación permanente y renovación de la acreditación de alta calidad, permitiendo una retroalimentación permanente en las tareas asignadas a cada uno de los profesores vinculados al Programa.

En el Estatuto General de la Universidad de Pamplona Acuerdo 027 del 25 de abril del 2002 se detalla con claridad los derechos y deberes y La razón de ser de cada uno de los programas, también se pueden evidenciar en el Plan de Desarrollo, Acuerdo 131 del 12 de diciembre del 2002 y Proyecto Educativo del Programa, así mismo normatividad relacionada se encuentra en el Manual de Funciones, en el Estatuto Docente Acuerdo 130 del 12 de diciembre de 2002 y en el Reglamento Estudiantil, Acuerdo 186 del 2 de diciembre 2005.

Los estatutos y reglamentos se encuentran y sus respectivas reformas se encuentran a disposibilidad del estamento universitario en la página Web institucional, folletos y periódicos de los programas y las carteleras de la Facultad pretendiendo llegar a un significativo número de usuarios. Para medir el grado de conocimiento acera de la dirección de programa por parte de los estudiantes, ellos contestaron a las siguientes preguntas:

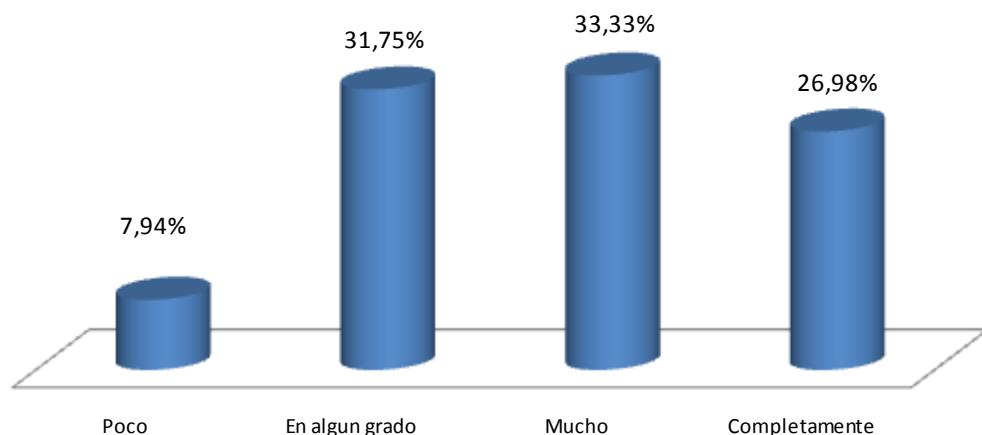
**Grafico 6.9. Liderazgo participativo y assertivo del administrador del programa**



El 96.83% de los encuestados está “en algún grado de acuerdo”, “Muy de acuerdo” y “Completamente de acuerdo” con el desempeño del coordinador del programa, en relación con la coherencia, la actualización y la pertinencia que siempre ha mostrado en sus funciones al frente del programa *desde los fundamentos epistemológicos, metodológicos y técnicos*.

**Grafico 6.10.** Porcentaje de directivos, profesores y personal administrativo del programa que conoce las políticas que orientan la gestión del programa.

### CONOZCO Y COMPARTO EL PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA



Como se observa en el Grafico 6.10 el 92.06 % de los directivos, docentes y administrativos está “en algún grado de acuerdo”, “Muy de acuerdo” y “Completamente de acuerdo” en que conocen el Proyecto Educativo del Programa, donde han participado activamente en su construcción y mejora continua en pro de mantener vigente y actualizado la formación de profesionales como documento guía.

**Tabla 6.6.** Valoración de la característica 35: Dirección del Programa

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Apreciación de profesores, estudiantes y personal administrativo del programa sobre la orientación académica que imparten los directivos del programa y sobre el liderazgo que ejercen.	Cumple Plenamente ( A )	96
2	Documentos institucionales que definan lineamientos y políticas que orienten la gestión del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
3	Porcentaje de directivos, profesores y personal administrativo del programa que conoce las políticas que orientan la gestión del programa.	Cumple Plenamente ( A )	92
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente ( A )</b>	<b>96</b>

**Tabla 6.7.** Resumen de la característica 35: Dirección del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.5	2.4	Cumple Plenamente ( A )	96

### CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 35: Dirección del Programa

Esta característica obtuvo un 96% lo que indica que se cumple plenamente (A), evidenciando el liderazgo participativo y asertivo que ejerce el coordinador del programa con todos los miembros de la comunidad académica, cuerpo administrativo, docente y estudiantes. Además de que la institución cuenta con lineamientos y políticas que facilitan la gestión en el programa. De igual forma un alto porcentaje de directivos, profesores y personal administrativo del programa manifiestan conocer las políticas que orientan la gestión del programa.

Esto motivado por la formación académica y administrativa del actual coordinador, su permanencia y continuidad, la pertinencia con el programa y sus buenas relaciones interpersonales con los diferentes autores que hacen parte de la comunidad académica.

### CARACTERÍSTICA 36: Promoción del Programa

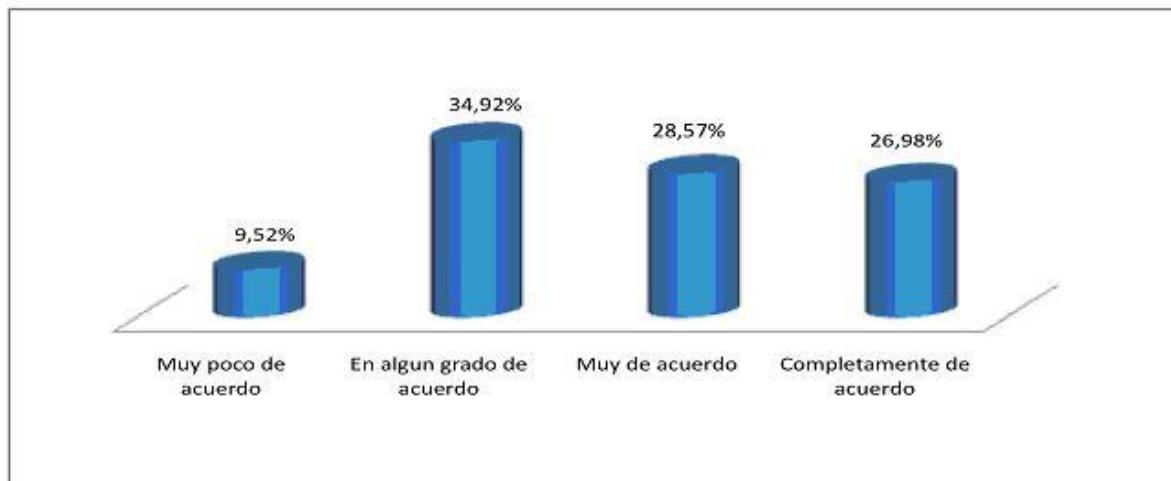
Hace referencia a la divulgación continua que se realiza del programa de Ingeniería de Alimentos, la promoción que se le hace al mismo tanto en el medio local como nacional e internacional, cumpliendo con la normatividad establecida para este fin.

busca determinar las verdaderas políticas institucionales del promoción de las actividades propias del programa y establecer la correspondencia entre las estrategias de promoción y la realidad que está viviendo el programa, teniendo en cuenta la eficiencia en los criterios utilizados por la institución para promocionar el programa relacionado con la naturaleza del mismo.

La oficina de prensa y relaciones internacionales es la encargada de coordinar la promoción institucional, a través de los diferentes medios de comunicación (televisión, radio, pagina Web, portales); el programa remite las estrategias para la divulgación y promoción tales como: cuñas radiales a la emisora cultural HJF Estéreo 94.4, plegables con sus respectivos pensum académicos, a los diarios regionales y nacionales (la opinión, el tiempo, vanguardia liberal, etc.). También se organizan visitas institucionales a los colegios del orden municipal y departamental y de pueblos vecinos y se desarrolla una feria-exposición de programas ofrecidos por la Institución en el Campus Universitario.

La veracidad y pertinente de la información transmitida en los medios de divulgación y promoción del programa se muestran en el Grafico 6.11.

**Grafico 6.11** Veracidad y pertinencia de la información transmitida en los medios de divulgación y promoción del programa



De los estudiantes encuestados solo el 55,55 % manifiestan que la información transmitida en los medios de divulgación y promoción del programa es veraz y pertinente. Mientras que el que un 44,45% manifiesta estar en desacuerdo en algún grado con esta apreciación, debido a que con frecuencia se emplea la pagina web como medio de divulgación de la información del programa no considerándola efectiva, pudiendo emplear otros medios (prensa y radio nacional, plegables a color, afiches, pancartas, accesorios institucionales, entre otros) que permitirían una divulgación más eficaz y efectiva. Mientras que el 75% de los docentes considera



que la Universidad cuenta con los medios tecnológicos y personal capacitado para realizar una mejor publicidad del programa, además de que los docentes al interior del programa han realizado campañas de divulgación en colegios con énfasis en alimentos, búsqueda de becas, entre otras estrategias.

**Tabla 6.8.** Valoración de la característica 36: Promoción del Programa

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de criterios y políticas institucionales para la divulgación y la promoción del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Grado de correlación existente entre las estrategias de promoción y divulgación del programa y la naturaleza del mismo.	Aceptable ( C )	71
3	Apreciación de profesores, estudiantes, egresados, personal administrativo y empleadores sobre la pertinencia, calidad y veracidad de la información que transmiten los medios de promoción del programa.	Aceptable ( C )	65
<b>TOTAL</b>		<b>Aceptable ( C )</b>	<b>78</b>

**Tabla 6.9.** Resumen de la característica 36: Promoción del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
2.5	2.0	Aceptable ( C )	78

### **CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 36: Promoción del Programa**

Los encuestados consideran que las actividades de promoción del programa de Ingeniería de Alimentos por parte de la Universidad no son suficientes, ni eficientes, lo cual se ve representado en el ingreso de un bajo número de estudiantes por semestre, por otra parte aunque existen criterios y políticas institucionales para la divulgación de los programas en la Universidad hace falta divulgar y ampliar las estrategias y mecanismos para aquellos programas que cuentan con Acreditación de Alta Calidad de tal manera que sean efectivos al momento de promocionarlos ante los diferentes estamentos para dar una mayor cobertura como la creación de incentivos que permitan un mayor acceso al programa de estudiantes de bajos recursos; razón por la cual alcanzo un 78% con un grado de cumplimiento Aceptable.



**Tabla 6.10.** Valoración global Factor 6: Características asociadas a la Organización Administración y Gestión

Característica	Valor Asignado	Valor Alcanzado	Escala de Cumplimiento	%
33. Organización, Administración y Gestión del Programa	2.5	2.3	Cumple Plenamente ( A )	92
34. Sistemas de Comunicación e Información	2.5	2.3	Cumple Plenamente ( A )	94
35. Dirección del Programa	2.5	2.4	Cumple Plenamente ( A )	96
36. Promoción del Programa	2.5	2.0	Aceptable (C)	78
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>Alto grado (B)</b>	<b>90</b>

#### **CONCLUSION FACTOR 6: CARACTERÍSTICAS ASOCIADAS A LA ORGANIZACIÓN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN.**

La organización académico-administrativa del programa de Ingeniería de Alimentos facilita el desarrollo de las funciones de docencia, investigación y de extensión. Según los resultados de las encuestas la dirección del programa demuestra liderazgo y pertinencia. La reglamentación es clara y es bien conocida por estudiantes y docentes. El programa cuenta con mecanismos eficaces de comunicación interna y con sistemas de información conocidos y usados ampliamente por todos los estamentos que componen el programa: Docentes, estudiantes y administrativos. Sin embargo los resultados nos indican que los procesos de divulgación no son efectivos y esto se ve representado en el bajo número de estudiantes que ingresan semestralmente a la institución en los diferentes programas. Alcanzando un Alto grado de cumplimiento con un 90%.

**Tabla 6.11.** Fortalezas y Debilidades del Factor 6: Características asociadas a la Organización Administración y Gestión

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>La dirección del programa cuenta con un buen respaldo por parte de docentes y estudiantes, el alto grado de pertinencia del cuerpo docente y estudiante hace que los procesos académico-administrativos sean eficientes, además los diferentes comités hacen que el programa se esté actualizando continuamente.</p> <p>El programa cuenta con un buen respaldo administrativo y tecnológico que le</p>	<p>Falta de Promoción del programa de una manera más eficaz y eficiente de tal manera que garantice una mayor cobertura, especialmente en la parte rural de la provincia, en la región y a nivel nacional, siendo una de las razones por las cuales en la actualidad existe un bajo número de estudiantes que ingresan semestralmente al programa de</p>



permite el mejoramiento continuo de estudiantes y docentes.

Los sistemas de comunicación e información adecuados con que cuenta la Institución deben ponerse al servicio de la promoción del programa de Ingeniería de Alimentos, buscando estrategias e incentivos que permitan el ingreso de un mayor número de estudiantes.

Ingeniería de Alimentos.





## FACTOR 7: CARACTERISTICAS ASOCIADAS A LOS EGRESADOS Y ARTICULACION CON EL MEDIO

Está conformado por las siguientes características:

37. Influencia del Programa en el Medio. (4)
38. Seguimiento de los Egresados. (4)
39. Impacto de los egresados en el medio social y académico (4)

A continuación se describen las características correspondientes a este factor.

### CARACTERÍSTICA 37: Influencia Del Programa en el Medio

La Institución cuenta con políticas institucionales orientadas a ejercer impacto sobre el medio contempladas en el Proyecto Educativo Institucional, 17 de junio de 1999 (Anexo 1.1) y Plan de Desarrollo, Acuerdo No. 131 - 12 de diciembre de 2002 (Anexo 1.2). El sistema de Interacción Social en la Universidad de Pamplona nace en el Acuerdo 042 de 1999 (Anexo 4.19) cuyo Artículo 37 reza: "*La Universidad de Pamplona tendrá tres (3) Vicerrectores: Académico, de Investigaciones y de Interacción Social, nombrados por el Rector quienes dependen de éste, y serán después de él la segunda autoridad ejecutiva de la universidad. El Vicerrector de Interacción Social será encargado de impulsar las relaciones con la comunidad, el departamento, la región, la nación y las instituciones*".

El Acuerdo 027 del 25 de abril de 2002 (Anexo 1.4) que reforma y deroga el Acuerdo 042 de 1999 en su Artículo 37 reafirma lo establecido con relación a la Vicerrectora de Interacción Social. Así mismo en la resolución 609 del 31 de agosto del 2009 se transforma la Vicerrectora en Dirección pero sigue ejerciendo las mismas funciones. Posteriormente la Resolución 144 del 24 de Febrero del 2010 (Anexo 5.4), se mantiene esta dirección de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico, haciendo parte de esta dependencia Bienestar Universitario.

**La Interacción Social, un proyecto académico.** Como parte de la misión institucional, la Interacción Social debe articularse con la Docencia (formación) y la Investigación (producción de conocimiento) como garantes de la Formación Integral de los miembros de su comunidad y partir de las fortalezas de la universidad.

"De la misma manera, el quehacer de la Universidad de Pamplona se concibe como una tradición en la región y obliga a la institución a mantenerse vigente a través de sus acciones formativas, investigativas y de Interacción Social en diferentes campos del saber y de la práctica, los cuales se fundamentan en principios científicos y humanísticos de paradigmas tanto tradicionales como alternativos que hacen de los profesionales formados, sujetos conscientes de su futura labor en la sociedad colombiana"(PEI,p. 15).

La Interacción Social como proyecto académico garantiza que sus actividades se enmarquen en los principios que orientan las demás funciones misionales de la universidad. En este sentido, los criterios de calidad y de excelencia académica



estarán presentes de tal manera que se incorporen los más altos niveles del conocimiento.

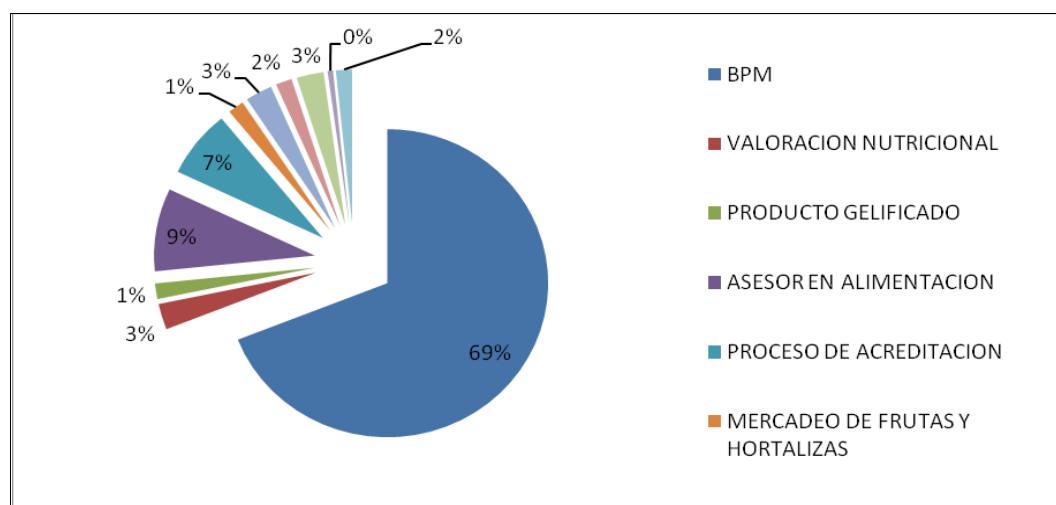
En el plan de estudios del programa de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona se contemplan actividades de carácter obligatorio como: trabajo social, trabajo de grado en diferentes modalidades como: pasantía investigativa, docencia, práctica empresarial y realización de un diplomado que deben presentar los estudiantes para optar por el título de pregrado, causando un impacto sobre el contexto regional, nacional e internacional.

En el programa de Ingeniería de Alimentos profesores y estudiantes han formulado y ejecutado propuestas a través de trabajo social, práctica de fabrica y trabajo de grado para dar solución a problemas del entorno al igual se han realizado actividades de proyección a la comunidad como el Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre), Semana Nacional Alimentaria, Jornada Alimentaria, la feria de alimentos y bebidas, Congreso Internacional Agroalimentario. A continuación se relaciona la información consolidada del desarrollo de dichas actividades por parte de los estudiantes de Ingeniería de Alimentos:

### Trabajo social

El trabajo social tiene como objetivo estimular en los estudiantes de último semestre de Ingeniería de Alimentos el sentido de pertenencia con la comunidad y su entorno. El departamento tiene establecidos los criterios del trabajo social igualmente la base de datos de los mismos. En el grafico 7.1 se puede observar que el 69% de los estudiantes del programa de Ingeniería de Alimentos han realizado trabajo social prestando asesoría en el área de Buenas Prácticas de Manufactura de gran importancia para las empresas y microempresas (Anexo7.1).

**Grafico 7.1.** Trabajo social realizado por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos





A continuación se muestra una relación de las instituciones donde los estudiantes de Ingeniería de Alimentos han realizado su trabajo social y de esa manera poder evidenciar el impacto social que han realizado los estudiantes al participar y colaborar en la solución de problemas y dificultades de la comunidad acorde a sus necesidades.

### COLEGIOS CON ÉNFASIS EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA

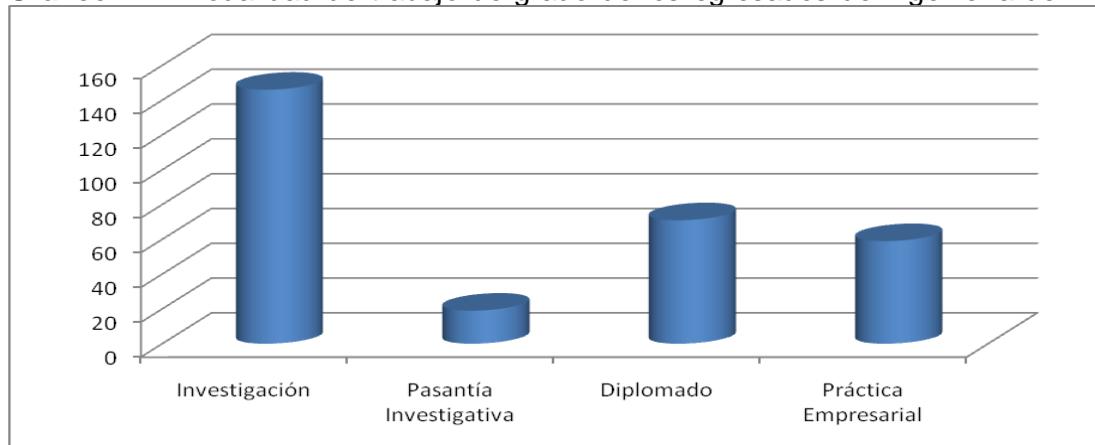
- Colegio La Laguna.
- Colegio La Salle Pamplona.
- Colegio Departamental Integrado de Juan Atalaya Cúcuta
- Colegio Departamental de Chinácota.
- Escuela Rural la Botica Pamplona.
- Escuela rural la Garita.
- Escuela rural Pachacual
- Colegio Básico Chichira.

### ENTIDADES GUBERNAMENTALES

- La Penitenciaría de Pamplona
- S.E.N.A. Pamplona
- CORPONOR
- EMPOPAMPLONA S.A.
- SECRETARIA DE GOBIERNO NORTE DE SANTANDER

Dentro de las modalidades de trabajo de grado contempladas en el reglamento estudiantil que permite la interacción e impacto social del programa de Ingeniería de Alimentos, se presentan en el grafico 7.2, en este se puede observar que total de egresados hasta 2010 (295), 146 escogieron la modalidad para su trabajo de grado investigación, 71 diplomado, 59 práctica empresarial y 19 pasantía investigativa. Donde se observa la investigación formativa y la interacción social del programa de Ingeniería de Alimentos (Anexo7.2).

**Grafico 7.2.** Modalidad de trabajo de grado de los egresados de Ingeniería de Alimentos.

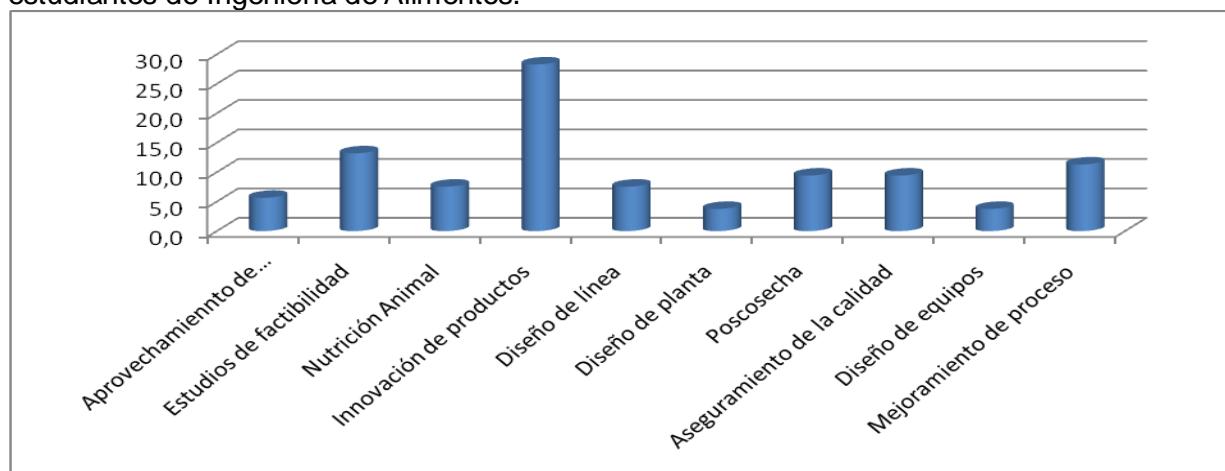


### INVESTIGACIÓN



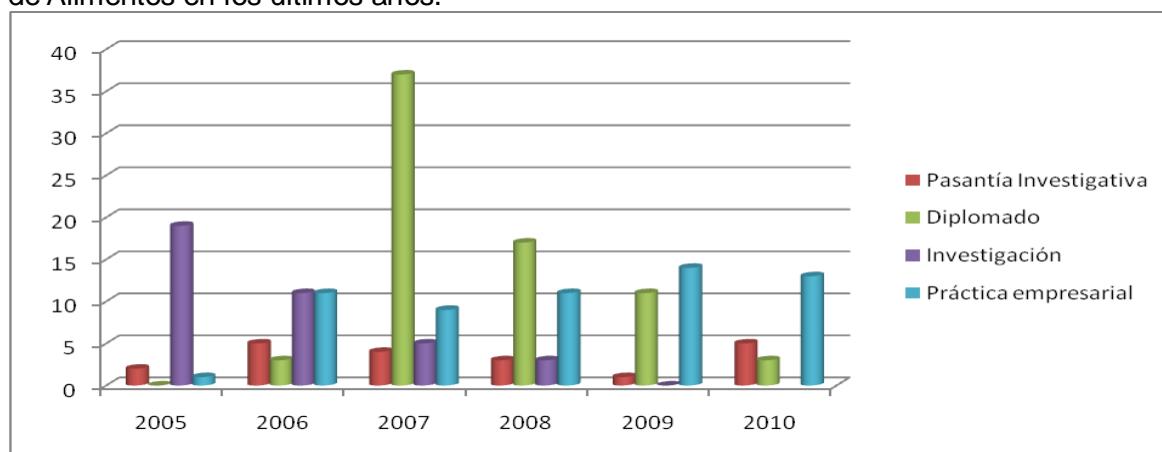
Los estudiantes de Ingeniería de Alimentos han realizado sus investigaciones en diferentes áreas del conocimiento como se observa en el grafico 7.3. Donde el porcentaje más alto es en la innovación de productos siguiendo en su orden Estudios de factibilidad para el montaje de empresa, mejoramiento de procesos, Post cosecha y aseguramiento de calidad.

**Grafico 7.3.** Porcentaje de las áreas de conocimiento donde realizaron investigaciones los estudiantes de Ingeniería de Alimentos.



En grafico 7.4 se presentan las diferentes modalidades de trabajo de grado desde el 2005 hasta el 2010, debido que a partir del 2006 el estudiante de Ingeniería de Alimentos podía seleccionar la modalidad de trabajo en cambio los estudiantes del 1995 hasta el 2005 debían realizar práctica empresarial e investigación. Como se observa en grafico la modalidad de práctica empresarial fue aumentando en estos años permitiendo impactar en el sector alimentario teniendo en cuenta sus necesidades

**Grafico 7.4.** Modalidades de trabajo de grado realizadas por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos en los últimos años.





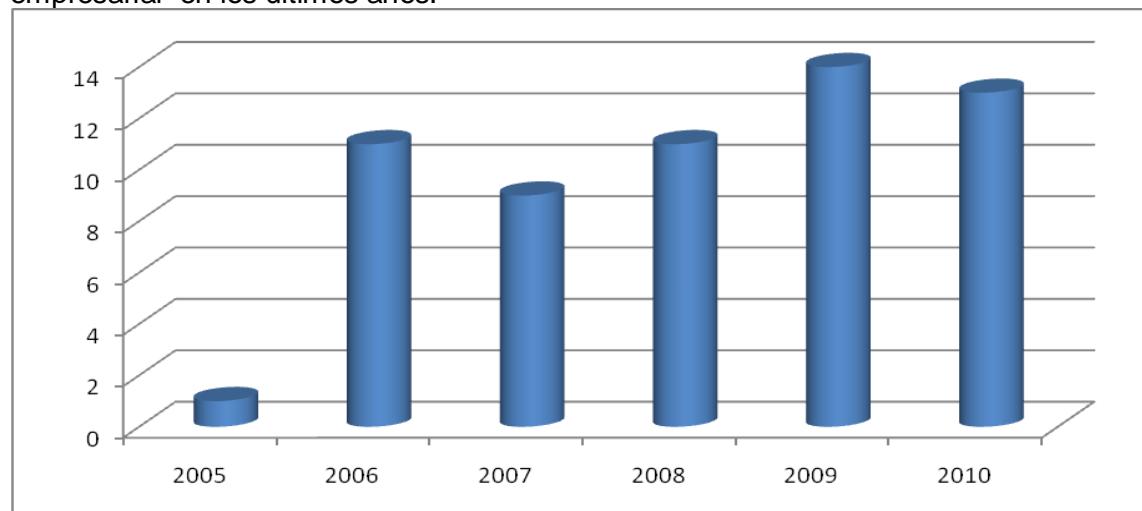
## PASANTIA INVESTIGATIVA

La pasantía investigativa es la que se realiza en un grupo de investigación reconocido por Colciencias o por la Institución donde el estudiante debe presentar una propuesta, con su respectivo cronograma de trabajo y la carta de aceptación del Grupo y finalmente un informe avalado por el Director del mismo. En el grafico anterior se puede observar que los estudiantes de Ingeniería de Alimentos que seleccionaron la pasantía investigativa como modalidad son menores comparado con las otras modalidades sin embargo el 21% de los proyectos se realizaron en empaques (INTAL), en Postcosecha, control de variables en procesos, enzimas, lácteos, caracterización carne ovina (11% de cada uno) mientras que un 5% desarrollaron trabajos sobre almidones, contenido humedad, aceites, osmodeshidratación e innovación. Donde los resultados de estos contribuyen a dar solución a las necesidades igualmente un aporte al grupo de investigación.

## PRÁCTICA EMPRESARIAL

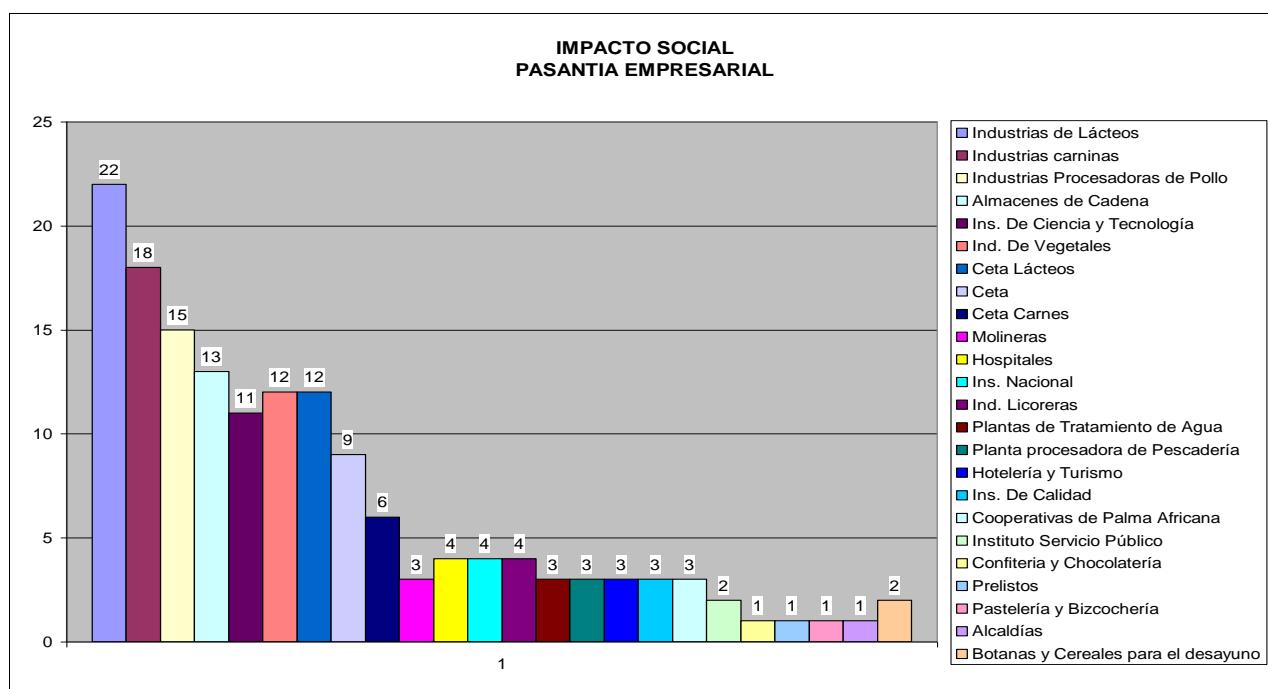
La modalidad de trabajo de grado: práctica empresarial permite a los estudiantes de último semestre de Ingeniería de Alimentos complementar su formación de académica con la práctica en empresas del sector alimentario. En el programa de Ingeniería de Alimentos se tienen establecidos los parámetros necesarios desde la inscripción hasta presentación del informe final de esta modalidad de trabajo de grado (Anexo7.2). En el grafico 7.5 se presenta el porcentaje de las prácticas empresariales realizadas por los estudiantes de Ingeniería de Alimentos en los últimos años, donde se observa que desde el año 2005 en adelante fue aumentando la selección de esta modalidad de trabajo de grado, realizándose el mayor número estudiantes en el año 2009, 2010, 2006 y 2008.

**Grafico 7.5.** Número de estudiantes de Ingeniería de Alimentos que realizaron práctica empresarial en los últimos años.



Los sectores industriales o empresas donde se han realizado las prácticas empresariales de los estudiantes de Ingeniería de Alimentos, se tienen: las industrias lácteas, cárnicas y avícolas donde hubo mayor participación permitiendo interacción e impacto social (grafico 7.6).

**Grafico 7.6.** Empresas donde han realizado prácticas empresariales los estudiantes Ingeniería de Alimentos.



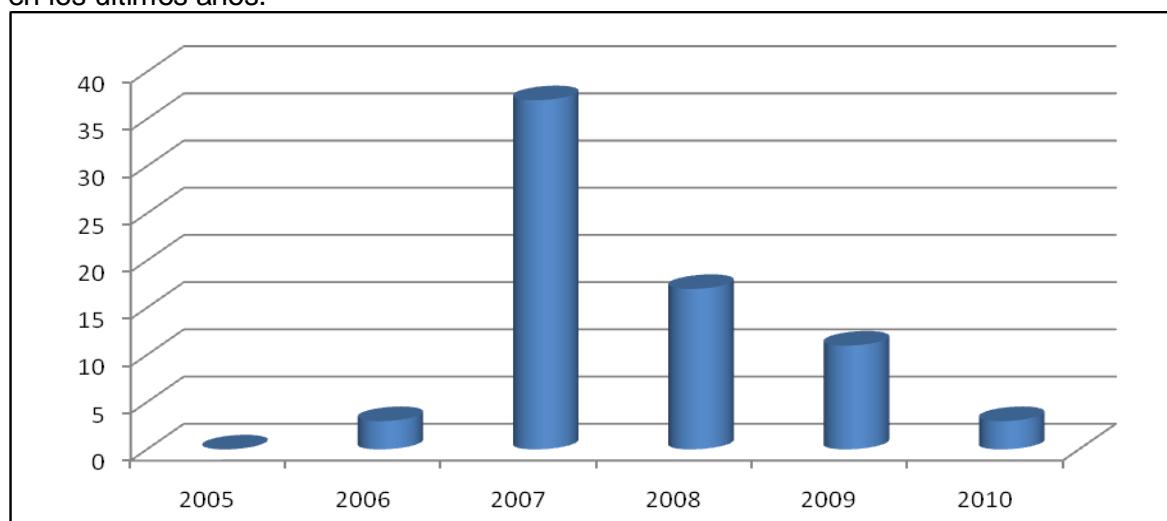
Del total de las prácticas empresariales el 37% los estudiantes la han realizado en las diferentes empresas Diseñando e implementando Buenas prácticas de manufactura, el 19% en el diseño de sistemas de gestión de la calidad, 15% en la optimización de procesos, 5% Mejoramiento de línea de proceso, 5% Almacenamiento, 3% desarrollo de productos, 3% trazabilidad, 3% estudios de factibilidad y 2% análisis sensorial, diseño de planta etc.

## DIPLOMADOS

El diplomado orientado a la complementación y actualización de los componentes de formación del programa. Tiene una duración de mínimo 120 horas y estará sujeto a su programación, el sistema de evaluación implica la elaboración y sustentación de un ensayo, monografía o artículo publicado en una revista institucional, como resultado del mismo. La propuesta debe ser concertada entre los estudiantes y la dirección, como mínimo con tres (3) semanas antes de terminar el semestre, previo a la matrícula del Trabajo de Grado.

Como se observa en la grafico 7.7 hubo una participación significativa de los estudiantes del programa Ingeniería de Alimentos como opción de trabajo de grado según lo contemplado en el reglamento estudiantil, situación que igualmente se ve reflejado en la disminución de la participación de los estudiantes en las pasantías investigativas como se observa en la grafico 34. De igual forma es importante resaltar que los diplomados realizados por estudiantes fueron en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad aspectos relevantes dentro de su formación si se tiene en cuenta que son temáticas exigidas a los profesionales en alimentos al momento de ubicarse laboralmente o para la realización de pasantías según lo han manifestado los empresarios en reiteradas ocasiones.

**Grafico 7.7.** Número de estudiantes de Ingeniería de Alimentos que realizaron Diplomado en los últimos años.



Se realizo el diseño de un Sistema de Gestión de la Calidad bajo NTC ISO 9001 en las siguientes empresas locales y regionales: Empo Pamplona, Hotel Casino Internacional, Hospital de Pamplona, Arrocera Agua Blanca S.A, Secretaría de Gobierno San José de Cúcuta, Tostadora Café Rozo, Listo y Fresco Ltda., Helados Drucky, Cárnicos Ragapa, Súper Pollo Paisa, Hotel imperial y Salsamentaría Jordán.

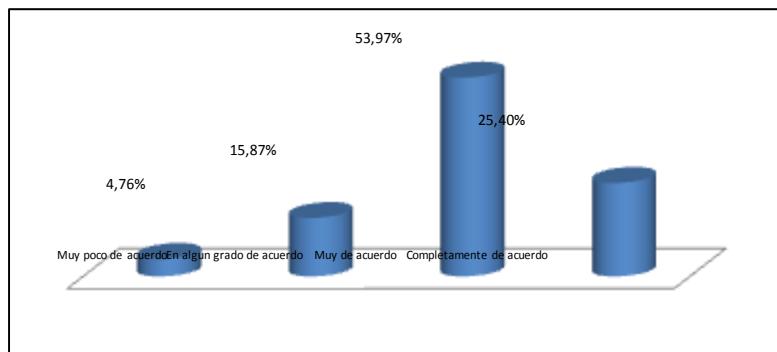
En lo referente a la Universidad los estudiantes realizaron el diseño de Manuales de Calidad de diferentes procesos institucionales tales como: gestión, grupo de investigación, centro de promoción social villa Marina, gestión docente, responsabilidad académica, institutos de investigación, control interno, diplomas, convenios, diseño curricular, evaluación, seguimiento y capacitación docente, bienestar universitario, vinculación y salarios, entre otros; impactando en la Implementación del Sistema de Gestión de la Calidad bajo esta norma de la institución.

## **CONVENIOS: ALIANZAS ESTRATEGICAS NACIONALES E INTERNACIONALES, REDES, ASOCIACIONES, CONVENIOS.**

La Institución y el Departamento de Alimentos han consolidado y legalizado convenios entre la Universidad de Pamplona y entidades públicas y privadas para la ejecución de prácticas empresariales, intercambios, trabajos de grado, cooperación interinstitucional entre otros. Dentro de estas entidades se tienen: colegios, universidades (nacionales e internacionales), entidades gubernamentales, municipios, empresas de alimentos, corporaciones y otros como: asociaciones, redes (Anexo 7.3).

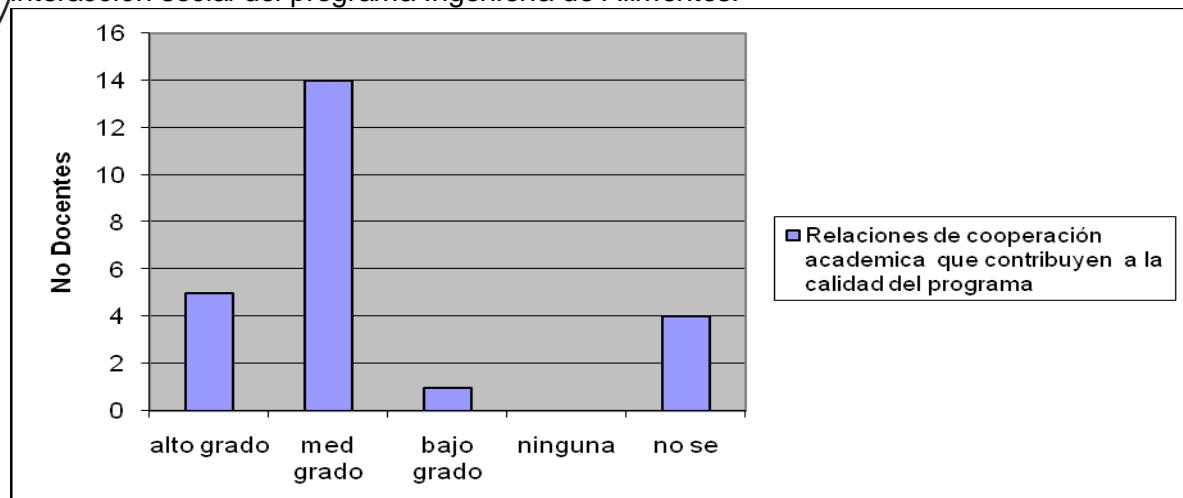
Otras de las actividades que han permitido la interacción social del programa es la participación de los docentes y estudiantes del Departamento de Alimentos en eventos como se puede observar en el grafico siguiente, donde 54% manifestaron estar de acuerdo y 25% totalmente de acuerdo.

**Grafico 7.8.** Participación de docentes y estudiantes en congresos, simposios, seminarios, jornadas y otras actividades de interacción social con pares académicos.



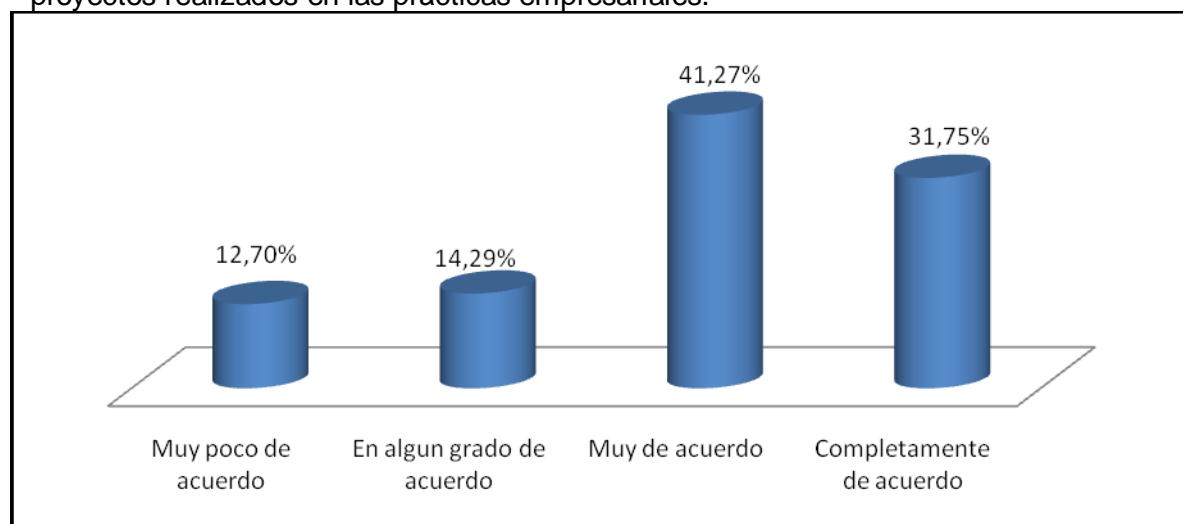
En el grafico 7.9 se puede observar la percepción que tienen los docentes: Tiempo completo, ocasionales y horas cátedras sobre la interacción social del Programa de Ingeniería de Alimentos, donde su participación y cooperación en esta interacción ha sido en mediano grado, lo cual contribuye a la mejora continua.

**Grafico 7.9.** Percepción de los docentes sobre la participación y cooperación en la interacción social del programa Ingeniería de Alimentos.



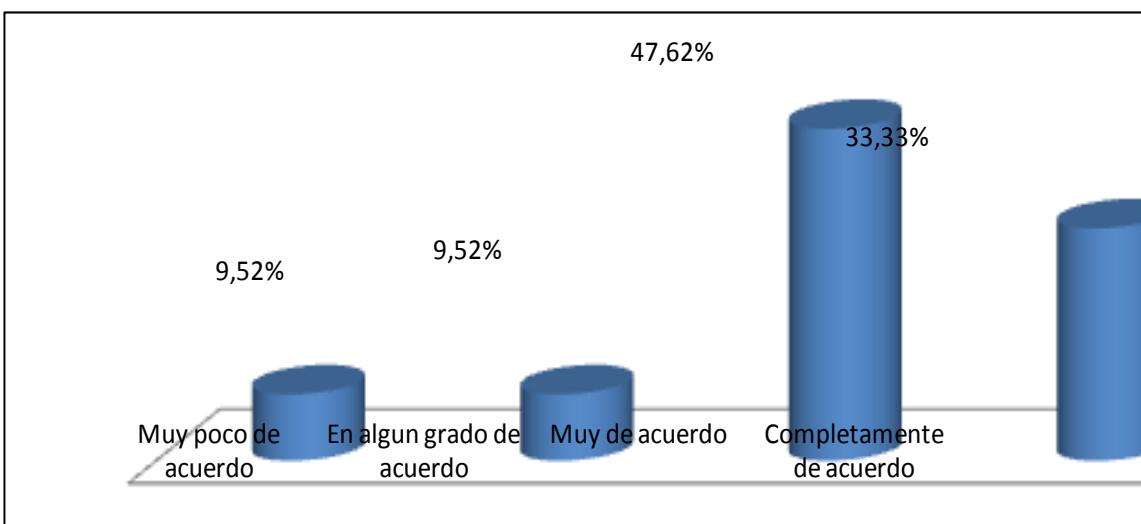
Los docentes, estudiantes y administrativos consideran que el programa de Ingeniería de Alimentos ha hecho presencia en el medio mediante con los proyectos realizados en sus prácticas empresariales, esto se puede observar en el grafico 7.10.

**Grafico 7.10.** Presencia del programa de Ingeniería de Alimentos en el medio a través de proyectos realizados en las prácticas empresariales.



En el grafico 7.11 se presenta la apreciación de los directivos, profesores y estudiantes sobre el reconocimiento de los egresados por su calidad recibida, donde 48% consideran muy de acuerdo y 33% completamente de acuerdo.

**Grafico 7.11.** Apreciación de directivos, profesores y estudiantes sobre reconocimiento de los egresados por su calidad de formación recibida.



La valoración de la característica 37 se presenta en la tabla 7.1 donde se muestra el porcentaje de cumplimiento de los indicadores que comprenden esta característica.

**Tabla 7.1.** Valoración de la característica 37: Influencia del Programa en el Medio

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Políticas y criterios institucionales que evidencian el compromiso de la academia con las necesidades locales, regionales y nacionales	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Evidencias de reconocimientos hechos en los últimos 5 años por entidades gubernamentales y no gubernamentales al impacto que el programa ha ejercido en el medio local, regional, nacional o internacional	Aceptablemente ( C )	65
3	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y empleadores del programa sobre el impacto que éste ejerce en el medio	En Alto grado ( B )	90
4	Impacto social de los proyectos que el programa desarrollo o contribuyó a desarrollar en los últimos cinco años	Cumple Plenamente ( A )	100
<b>Total</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>89</b>

**Tabla 7.2.** Resumen de la característica 37: Influencia del Programa en el Medio

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
4.0	3.6	En alto grado	89

### CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 37: Influencia del programa en el medio

La Universidad de Pamplona y el Programa de Ingeniería de Alimentos cuentan con políticas definidas, con el fin de ejercer influencia sobre el medio y mecanismos para el análisis de las acciones que se llevan a cabo para tal fin. De acuerdo a lo anteriormente mencionado se puede constatar que los egresados de Ingeniería de Alimentos se destacan en nuestro entorno, a nivel nacional por los resultados de los proyectos realizados en el trabajo social y trabajo de grado en las diferentes modalidades, igualmente por su desempeño laboral. Por lo tanto el grado de cumplimiento de esta característica es Alto (89%). Sin embargo se hace necesario implementar el análisis periódico de dicho impacto y de las necesidades del medio y sector alimentario debido a que cada día son cambiantes.

### CARACTERÍSTICA 38: Seguimiento de Egresados

El 13 de diciembre de 2001 mediante el Acuerdo 117 (Anexo 7.4) se creó el centro de apoyo al Egresado adscrito a la Vicerrectoría de Proyección Social, posteriormente mediante el Acuerdo 091 de 8 del septiembre de 2003 se aprueba la expedición de carnet de egresados (Anexo 7.5), Acuerdo 038 de 16 Marzo de 2004 se aprueba el descuento en el valor de la matrícula de programas de posgrado (Anexo 7.6). La Universidad cuenta actualmente con la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado (OASE) creada bajo el Acuerdo 003 del 26 de Marzo de 2008 (Anexo 7.7). Adscrita a la Vice-rectoría de Interacción Social actualmente dirección de Interacción Social y Desarrollo Tecnológico.

La conformación de esta comunidad permite, entre otras, posibilidades de comunicación entre la Universidad de Pamplona y sus Egresados, promover el sentido de participación y pertenencia, vinculación de los egresados en actividades y proyectos institucionales, y determinar su impacto en la sociedad, para lo que se hace necesario contar con la información y su actualización permanente.

#### Propósitos:

- Conformar y mantener la Comunidad de Egresados Unipamplona
- Establecer vínculos de participación y cooperación entre Egresados Universidad de Pamplona y Empleadores
- Fomentar la integración y pertenencia de los Egresados
- Crear Espacios de Participación y continuación de estudios para los Egresados





- Crear y mantener un Banco de Empleadores
- Brindar asesoría y capacitación
- Acompañar la conformación de Asociaciones de Egresados
- Soportar el funcionamiento de la Oficina en sistemas de gestión de calidad
- Determinar y monitorear el impacto social de los Egresados.

### Misión

La Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado de la Universidad de Pamplona tiene como misión, a partir de la conformación de la comunidad de Egresados Unipamplona, establecer vínculos de participación y apoyo entre Egresados, Universidad de Pamplona y Empleadores, determinando su impacto social y fomentando la integración y pertenencia, soportados en tecnologías de información.

### Visión

La visión de la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado de la Universidad de Pamplona para el año 2015 será integrar la comunidad de Egresados, garantizando su seguimiento y participación, con reconocimiento y presencia institucional y nacional.

### Objetivos

- Conformar y mantener la comunidad de egresados Unipamplona (CEU).
- Mantener informados a los egresados de los desarrollos y proyección de la Universidad de Pamplona.
- Desarrollar y fortalecer el sentido de pertenencia del egresado a la universidad, para que sea participe en la gestación y realización de iniciativas dentro y fuera de la misma.
- Promover y crear espacios para la participación de los egresados en las actividades que la Universidad adelante y en las transformaciones curriculares de los programas académicos que se ofrecen mediante la utilización del sistema de información institucional es garantizar un proceso de comunicación y de acceso a la información.
- Servir de intermediador de información entre los egresados, la Universidad de Pamplona y posibles fuentes laborales.
- Identificar los espacios laborales estratégicos que puedan ser ocupados por nuestros egresados.
- Aprovechar la vinculación laboral de nuestros egresados para abrir espacios y oportunidad laboral a quienes lo necesiten.
- Apoyar la identificación de nuestras alternativas y campos de prácticas para las disciplinas que así lo requieran.
- Establecer el impacto laboral de nuestros egresados a nivel regional, nacional e internacional.
- Estimular la continuación de estudios postgrado y de formación continua.
- Establecer el contacto con empresas del país, ofreciendo los servicios, nuestra imagen corporativa y el perfil de los egresados de la Universidad de Pamplona.





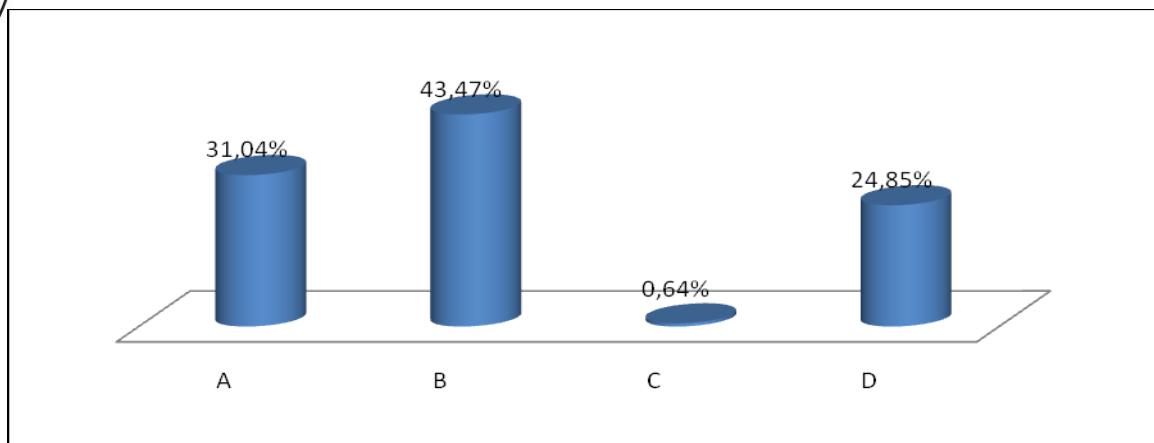
- Orientar a futuros egresados a nivel de ofertas académicas, vinculación laboral, trámites legales, manejo de entrevistas, estudios en el exterior, y demás información asociada a su futuro laboral o académica.
- Divulgar los servicios y estímulos, el acceso a la información y a la posibilidad de actualización de datos, con que cuenta nuestros egresados, por los diferentes medios de comunicación institucionales.
- Contribuir y apoyar el fortalecimiento y la creación de asociaciones de profesionales egresados de la Universidad de Pamplona.
- Brindar información y apoyo requeridos por las entidades e instituciones gubernamentales y no gubernamentales.
- Establecer contacto con redes de seguimiento al egresado existentes en el país.
- Contribuir en la búsqueda de información necesaria para el observatorio laboral del Ministerio de Educación Nacional.
- Participar en la formulación y ejecución del plan de desarrollo de la Vicerrectoría de Interacción Social, por medio de propuestas que involucren a los egresados y que puedan ser incluidas en el Plan General de Desarrollo de la Universidad.
- Mantener un sistema actualizado de información sobre los egresados que faciliten el contacto permanente con ellos y sirva de indicador de la distribución de los egresados, en énfasis en áreas de desempeño y su ubicación laboral.
- Evaluar el impacto de los proyectos que se desarrolle para egresados de manera independiente o en coordinación con otras dependencias Universitarias.
- Velar por el cumplimiento de los objetivos y eficiente funcionamiento de la oficina.
- Participar en la organización de los encuentros de egresados.
- Participar en los procesos de fortalecimiento y creación de asociaciones.
- Apoyar, en coordinación con las autoridades competentes, la elección de los representantes de los egresados antes las diferentes instancias de la Universidad.
- Promover la participación de la Universidad en las redes de seguimientos a egresados existentes en el país, y en el observatorio Laboral del Ministerio de Educación Nacional.

La comunidad de egresados Unipamplona es un grupo cerrado de personas identificados como graduados por la Universidad de Pamplona en cualquiera de sus programas de pregrado y/o postgrado. En el grafico 7.12 se observa el total de egresados de la Universidad de Pamplona hasta septiembre del 2009 en las diferentes modalidades.



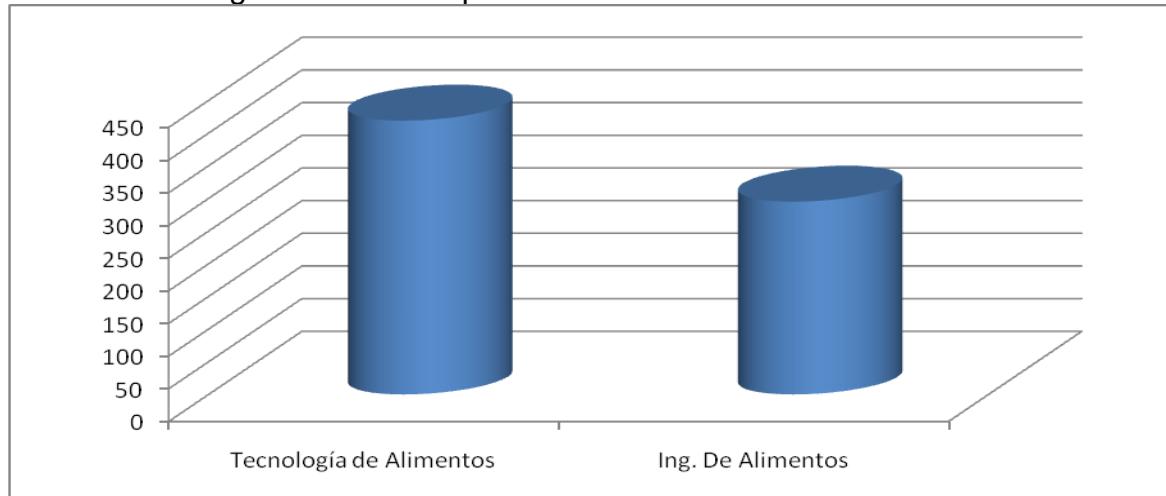


**Grafico 7.12.** Consolidado títulos expedidos Agosto 1986 - Septiembre de 2009 (A: Pregrado presencial, B: Pregrado Distancia, C: Pregrado semipresencial, D: Posgrados)



En el Departamento de Alimentos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura se tiene un total 714 egresados, discriminados tanto de Tecnología de Alimentos (419) como Ingeniería de Alimentos (295), como se observa en el grafico 40.

**Grafico 7.13.** Egresados del Departamento de Alimentos



### Servicios que Ofrece:

#### Servicio de Correos Masivos

La OASE ofrece el servicio de envío de correos masivos a egresados para anuncios, convocar a eventos, actividades y ofertas académicas, entre otros, a Decanos, Directores de Departamento, Coordinadores de Programa, Jefes de Oficina o Docentes escribiendo al e-mail: [egresado@unipamplona.edu.co](mailto:egresado@unipamplona.edu.co).





### Actualización de Datos

En el Campus TI todos los Egresados de la Universidad de Pamplona pueden Obtenga su Campus TI y disfrutar de sus Servicios, con el número de documento de identidad tiene acceso al usuario y contraseña, desde donde puede actualizar sus datos y permitirnos estar en permanente contacto (Anexo 7.8).

Continuamente se realizan Jornadas de registro o actualización de datos de egresados Administrativos y Docentes de la Universidad de Pamplona.

### Promoción laboral

La Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado, a partir de contactos con Empleadores, solicitudes recibidas y convocatorias públicas, ofrece y establece los vínculos necesarios con la Comunidad de Egresados, para crear espacios que puedan conllevar a posibles vinculaciones laborales. Para poder participar en estas convocatorias y ofertas laborales el egresado debe registrarse o actualizar los datos escribiendo al e-mail: [egresado@unipamplona.edu.co](mailto:egresado@unipamplona.edu.co).

Otros medios como carteleras, emisora, televisión y contactos telefónicos o correos electrónicos con los directivos, docentes del programa se informa a los egresados sobre oferta laboral.

### Tics para buscar trabajo

En estos Tics se dan recomendaciones a los egresados de la Universidad de Pamplona sobre: hojas de vida, carta de Presentación, presentación Personal, entrevista y pruebas con el fin de orientar y facilitar el proceso para la vinculación laboral.

### Empleadores

La Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado tiene entre sus propósitos establecer vínculos de participación y cooperación entre Egresados, Universidad de Pamplona y Empleadores, a partir de un banco de Empleadores. Este banco de empleadores está en permanente construcción, partiendo de los registrados por los egresados, y ampliado por contactos que se establezcan con potenciales empleadores.

### Perfiles de Formación

La Universidad de Pamplona en los últimos años ha logrado atender las diferentes áreas de formación, con programas de alta calidad y administrados por ocho facultades, que forman profesionales aptos para un excelente desempeño profesional, en 66 programas de pregrado presencial, 10 en pregrado a distancia, 15 especializaciones y 10 maestrías.

Para solicitar la información o si desea contacto con alguno de nuestros profesionales se puede escribir: [egresado@unipamplona.edu.co](mailto:egresado@unipamplona.edu.co).





### Oferta académica

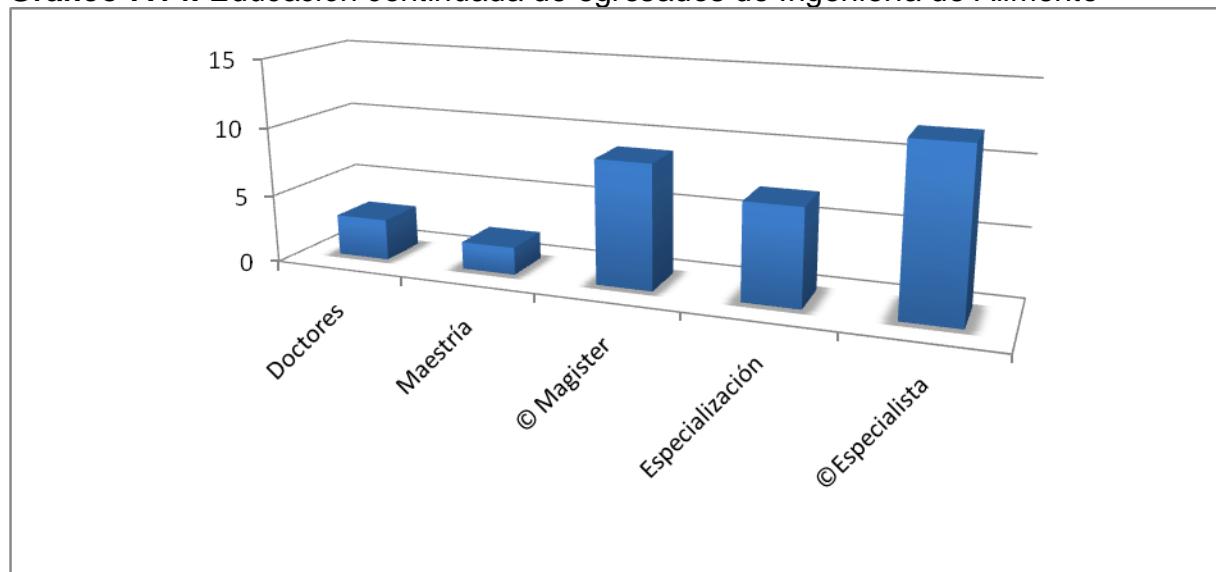
Permite dar a conocer a los egresados y por graduarse los programas que ofrece la universidad de Pamplona a nivel de maestrías, especializaciones, seminarios, diplomados etc.), para mejorar su calidad de vida, tanto a nivel personal, como profesional. Para acceder a esta información, el egresado debe estar en permanente contacto con nuestra Universidad, haciendo uso de sus medios de información (página Web, carteleras, emisora, comunicación telefónica con los directivos y docentes etc.).

En el Acuerdo N°038 de 16 de Marzo del 2004 del Consejo Superior se aprueba a los Egresados un descuento del 10% en el valor de la matrícula de programas de posgrado, que ofrezca la Universidad de Pamplona.

Actualmente la Facultad de Ingenierías y Arquitectura ofrece a los egresados de Ingeniería de Alimentos para su educación continuada la Especialización en Protección de Alimentos y la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

En el grafico 7.14 se puede observar que el 12% de los egresados de Ingeniería de Alimentos han continuado con su formación académica a nivel de especialización, maestría y doctorado, donde el 7% han realizado la especialización de Protección de Alimentos y de Química que oferta la Universidad de Pamplona. En caso de los tres doctores realizaron sus estudios en el extranjero, estando uno de ellos vinculado como docente tiempo completo con la Universidad de Pamplona.

**Grafico 7.14. Educación continuada de egresados de Ingeniería de Alimento**



**Carnet:**

Mediante Acuerdo 091 del 8 de Septiembre de 2003 fue aprobado por el consejo superior de La Universidad de Pamplona el proyecto de Acuerdo para carnetización de los Egresados (incluye Pregrado presencial- distancia- posgrados- cursos, seminarios, congresos) con un costo de 1.74% del SMLV, permite al egresado obtener rebajas del 10% en actividades académicas que realicen los diferentes estamentos de nuestra Universidad.

Como parte del trámite de grado, previo cumplimiento de requisitos, se incluye por una sola vez el carné que lo identifica como graduado de la Universidad de Pamplona que se entrega con el diploma. Para duplicado por deterioro o pérdida, o para solicitud por primera vez, debe diligenciar el formato FGA -59 “**Solicitud de Elaboración de Carnet**”, donde además de la información requerida incluye costos y cuentas bancarias y posteriormente tramitarlo con la Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico.

La Oficina de Admisiones, Registro y Control Académico, como encargada de la elaboración y distribución de los carnets de egresados, informa que publicará en la página institucional la fecha para su entrega que se hará por intermedio de las Facultades.

**Conformación y Seguimiento de Asociaciones de Egresados**

La Universidad de Pamplona, por intermedio de la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado, ofrece acompañamiento y asesoría para la conformación de Asociaciones de Egresados Unipamplona mediante el contacto por la web y dando a conocer las principales asociaciones Colombianas en las diferentes áreas del conocimiento.

Este servicio que ofrece el Centro de Apoyo al Egresado, permite al mismo participar en la organización de todos los eventos programadas por la Universidad de Pamplona e indagar propuestas que promuevan y apoyen actividades programadas con destino a egresados.

Actualmente el Departamento de Alimentos promovió la conformación de la Asociación de egresados de Ingenieros de Alimentos en el primer encuentro de egresados de este departamento realizado el 16 octubre del 2009 en la sede de Villa del Rosario mediante Acta Nº001 y se conformó la Junta directiva de la Asociación Asingalup (Anexo 7.9).

**Red Social Egresados Unipamplona**

Esta Red Social es una estructura pública de comunicación donde los graduados de la Universidad de Pamplona, pueden entre otras: mantener contactos, compartir información, fotos y videos, ubicar antiguos compañeros y amigos, programar encuentros y actividades mediante Facebook Grupo 1: Egresados Unipamplona. Al igual tres docentes tiempo completo del Departamento de Alimentos cuentan con tres grupos en Facebook, donde se informa y se mantiene contacto continuo con los egresados.





### **Tarjeta Profesional:**

Actualización permanente y acompañamiento a los egresados para obtener la tarjeta profesional en los programas que lo requieren.

### **Boletín del Egresado:**

Con el apoyo permanente de nuestra institución, de sus directivas y sus egresados, se realiza el boletín del Egresado, que es editado trimestralmente por año, observándose la preocupación por contribuir con artículos donde se plasmen las expectativas, vivencias, el quehacer, de quienes en un periodo de su vida obtuvieron formación y que aún después de egresados continúan de alguna forma contactándose con su Universidad. A los Egresados se extiende la invitación para que continúen enviando sus artículos por internet: [egresado@unipamplona.edu.co](mailto:egresado@unipamplona.edu.co), o en forma escrita a la oficina de apoyo y seguimiento al egresado. Este aspecto es muy importante porque así permite seguir dando vida al boletín y poder continuar con su edición.

### **Seguimiento de Egresados:**

Tanto la Institución como el Departamento de Alimentos realizan continuamente seguimientos a nuestros egresados mediante la página web, correo electrónico, Facebook y comunicación telefónica. Se investiga qué se encuentran haciendo nuestros Egresados, si están laborando según el perfil de la carrera, en qué lugares se encuentran, qué cargos están ocupando, qué otros estudios han realizado, etc. (Anexo 7.10).

### **Encuentro de egresados:**

El Departamento de Alimentos adscrito a la Facultad de ingenierías y Arquitectura realizó en octubre del 2009 en la sede de Villa Rosario en primer encuentro de egresados con el fin de compartir experiencias académicas, investigativas y laborales con los estudiantes actuales del programa de Ingeniería de Alimentos. Al igual se invita a los egresados como participantes y ponentes en dos eventos que realiza el departamento: Semana Nacional Alimentaria (anual) y Congreso Internacional Agroalimentario.

### **Gestión de convenios:**

Contribuir para que los egresados establezcan convenios entre nuestra Universidad y las instituciones o empresas en las cuales laboran con el fin de buscar apoyo para la realización de los estudiantes del Programa de Ingeniería de Alimentos del último semestre realizar su práctica empresarial o pasantía investigativa, dando a conocer su calidad académica y personal quedando vinculado laboralmente.

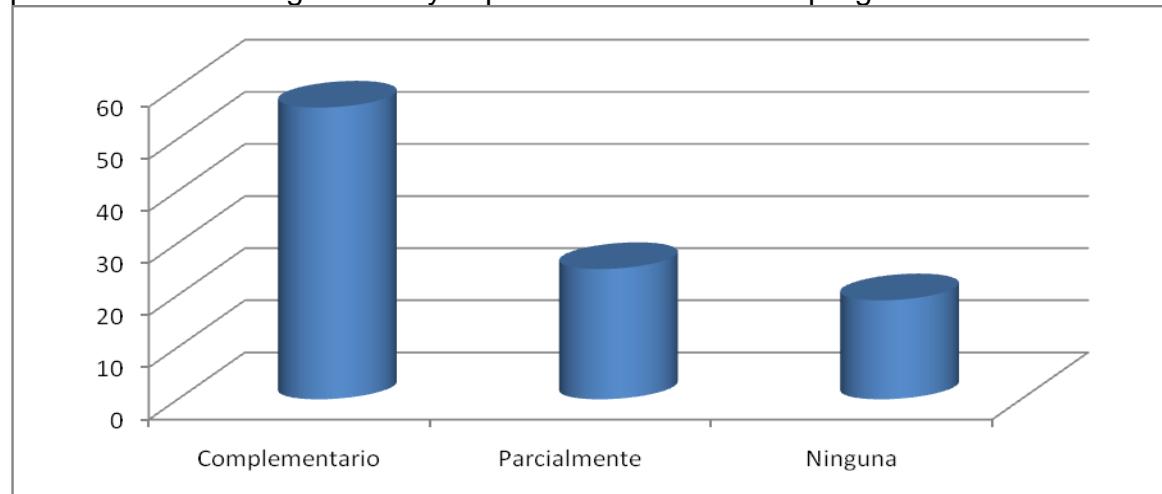
### **Visitas Institucionales:**

Gestionar y acompañar permanentemente las visitas de los estudiantes de los últimos semestres de Ingeniería de Alimentos a las instituciones o empresas en las cuales laboran nuestros egresados con el fin de complementar su formación (Anexo 7.11).



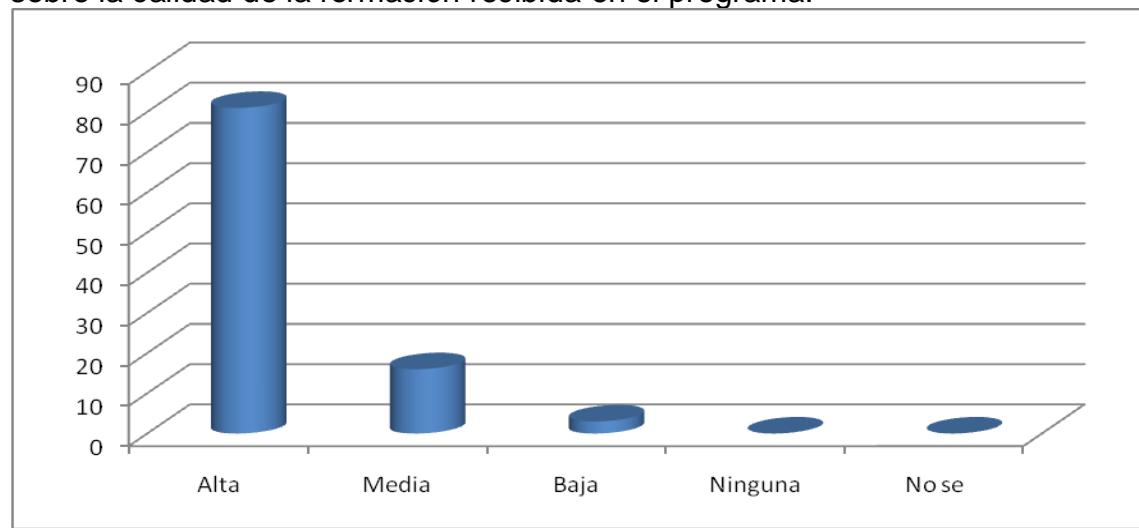
El 56% de los egresados de Ingeniería de Alimentos consideran que el grado de correlación que existe entre la ocupación, ubicación profesional y el perfil de formación del programa es alta, el 25% parcialmente y 19 % ninguna correlación debido a que están laborando en otra áreas (Grafico 7.15).

**Grafico 7.15.** Grado de correlación existente entre la ocupación y ubicación profesional de los egresados y el perfil de formación del programa.



En el grafico 7.16 se presenta la apreciación de los egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de la formación recibida en el programa de Ingeniería de Alimentos. Donde el 81% considera la calidad de formación de los egresados es alta y 16% consideran que esta calidad es media.

**Grafico 7.16.** Apreciación de los egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de la formación recibida en el programa.





En la tabla que se presenta a continuación se puede observar la valoración de la característica 38 teniendo en cuenta el % de cumplimiento de cada uno de los indicadores que la comprenden.

**Tabla 7.3. Valoración característica 38: Seguimiento de los Egresados**

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Registro actualizado sobre la ubicación y ocupación de los egresados.	En Alto grado ( B )	90
2	Grado de correlación existente entre la ocupación y ubicación profesional de los egresados y el perfil de formación del programa	En Alto grado ( B )	90
3	Apreciación de los egresados, empleadores y usuarios externos sobre la calidad de la formación recibida en el programa.	En Alto grado ( B )	90
<b>Total</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>90</b>

**Tabla 7.4. Resumen de la característica 38: Seguimiento de los Egresados**

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
4.0	3.6	En Alto grado ( B )	90

### **CONCLUSIÓN DE LA CARACTÉRISTICA 38. Seguimiento de los egresados**

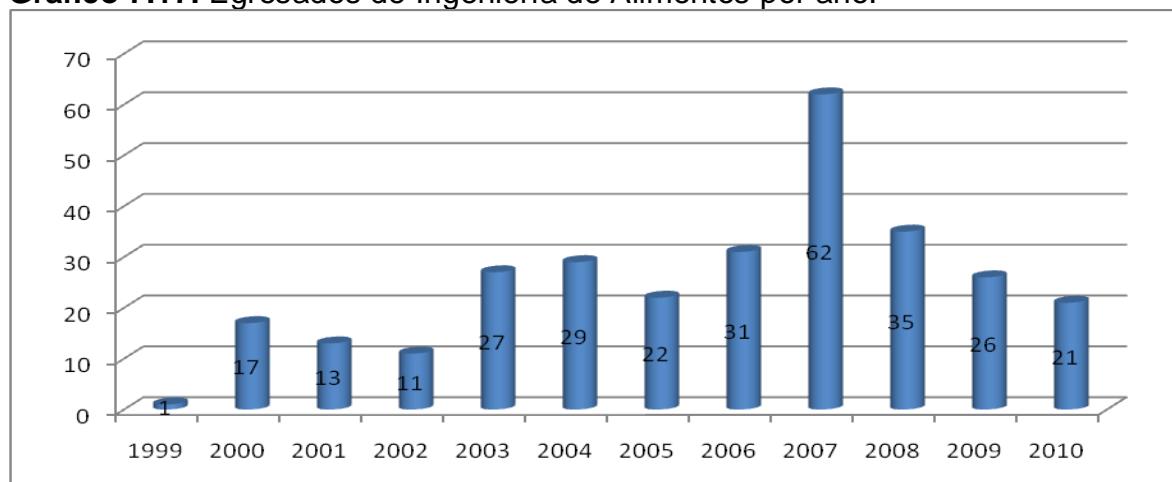
En cuanto al grado de cumplimiento de esta característica sobre el seguimiento de los egresados se cumple En Alto grado ( B ) (90%) debido a que el Departamento de Alimento, la Institución y la Oficina de Apoyo y Seguimiento al Egresado (OASE) cuentan actualmente con políticas definidas, oficinas de apoyo, campus TI , prensa, radio, boletín informativo y pagina institucional con el fin de mantener siempre el contacto y seguimiento a los egresados y de esta manera la construcción permanente de una base de datos actualizada de los egresados de la institución y de Ingeniería de Alimentos con su respectiva información. Sin embargo cabe destacar que se hace necesario implementar políticas y estrategias legalizar y mantener la asociación de egresados de Ingeniería de Alimentos igualmente buscar la mayor participación de los mismos en el encuentro de egresados y en el programa.



### CARACTERÍSTICA 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico

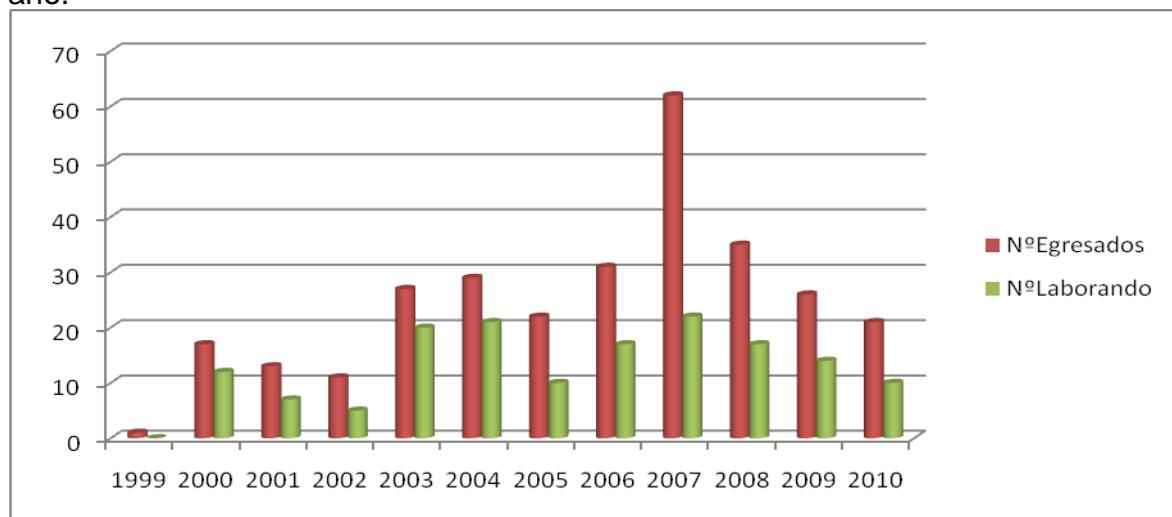
Actualmente el programa de Ingeniería de Alimentos tiene 295 egresados, el 45 % de los egresados iniciaron sus estudios en 1994 pero solo el 5% se graduó al cumplir los 5 años. En el año 2007 se graduaron un 23% del total de egresados, siguiendo en su orden el año 2008, 2006 y 2004 como se muestra en el grafico 7.17.

**Grafico 7.17.** Egresados de Ingeniería de Alimentos por año.



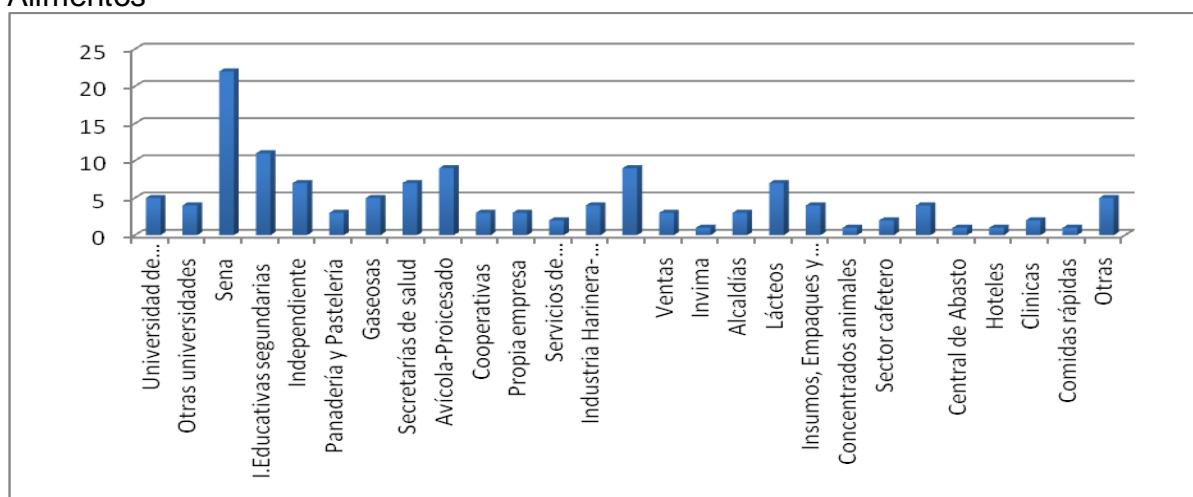
Solamente el 53% de los egresados está vinculado laboralmente de acuerdo a la base de datos (la cual se continua con el proceso de actualización) y su mayor vinculación es con el SENA como instructores (Grafico 7.18).

**Gráfico 7.18.** Vinculación laboral de los egresados de Ingeniería de Alimentos por año.



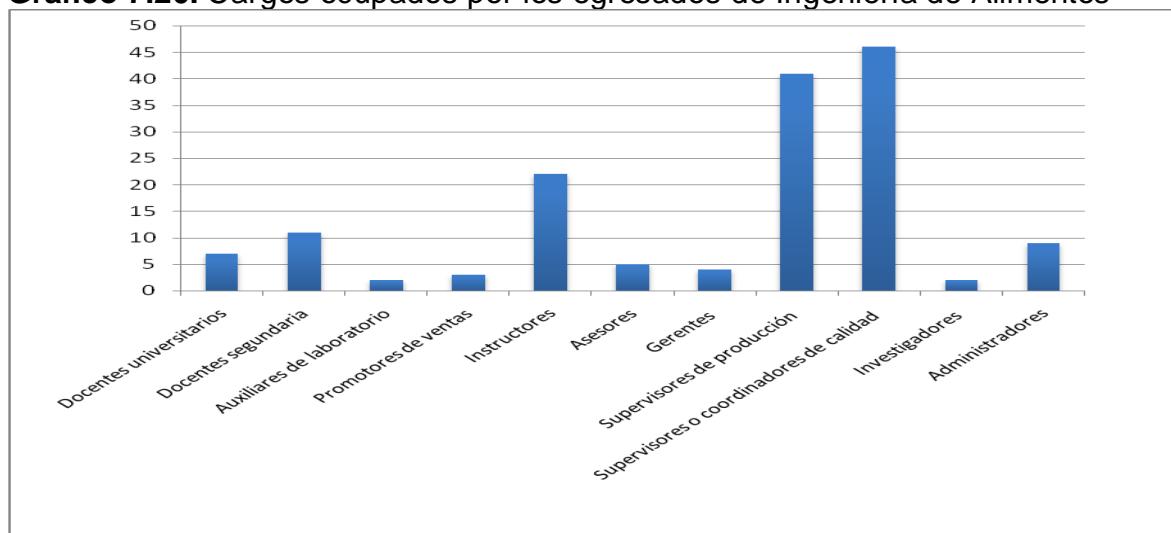
En el grafico 7.19 se puede observar que los egresados del programa de Ingeniería de Alimentos se encuentran laboralmente en diferentes sectores como instituciones públicas, sector avícola, industria alimentaria privada, independientes, empresas que ofrecen servicios de alimentación, bebidas, etc.

**Gráfico 7.19.** Impacto en el medio laboral de los egresados de Ingeniería de Alimentos



En el grafico 7.20 se puede observar los cargos o roles más altos que ocupan los egresados de Ingeniería de Alimentos en su labor son: supervisor de Producción (16%), Supervisor o coordinador de calidad de aseguramiento de calidad (19%), Instructor (8%), docente universitario (3%), docente de secundaria (4%), gerencia (1%), ventas (1%), asesoría (1%) investigación (1%) y administración (1%). En su mayoría su vinculación laboral corresponde a la formación Profesional.

**Grafico 7.20.** Cargos ocupados por los egresados de Ingeniería de Alimentos



A continuación se presentan otros aspectos del proceso de autoevaluación en lo referente al factor 7 Egresados y su articulación con el medio.

- Los egresados del Programa de Ingeniería de Alimentos consideran que la calidad académica de los Profesores es alta (81%), resaltando la profesionalización académica y experiencia en docencia de los mismos. En cuanto al número de profesores dedicados al programa es suficiente para el 91% del mismo.
- La percepción de los egresados de la relación entre el PEI de la Universidad y el campo laboral es solo percibida por el 59% como alta y buena y 41% consideran que esta relación es poca. Lo cual indica el desconocimiento del PEI y por lo tanto su relación con el medio laboral.
- La relación entre los objetivos del programa y el campo laboral los egresados la perciben entre alta y media (sumando un 90%). De igual manera los contenidos del programa son actualizado y vigentes considerados como apropiados (100%) sin embargo es necesario que los profesores se documenten y capaciten en nuevas tendencias alimentarias enfocadas hacia las verdaderas necesidades industriales.
- Consideran que la validez y actualización de los métodos utilizados por los profesores es alta (63%) y media (37%). La pertinencia social es alta, aunque falta publicación de la interacción social, práctica empresarial y los proyectos investigación formativa que se han realizado.
- El 72% de los egresados perciben que recibieron una sólida formación ética fomentada por valores.
- El 63% de los egresados conocen la existencia de los mecanismos de registro y seguimiento de egresados y están registrados, sólo el 25% conocen este mecanismo y no están registrados. El 12% no saben sobre este mecanismo. Considera que la calidad de la formación recibida en el programa es alta en un 81% y media en un 16%. El 25 % de los egresados han generado su propia empresa logrando su trabajo independiente, el 9% realizan actividades investigativas de acuerdo a su nivel de profesionalización.
- El 31% de los egresados han recibido reconocimiento científico mediante becas y participación de institutos y grupos de investigación. Laboralmente sus empleadores los consideran de alta calidad profesional y alta calidad académica y el 85% dicen que emplearían los egresados del programa y los perciben con disponibilidad, resisten presión laboral, humildes, receptivos, muy preparados.



- Actualmente los egresados del programa de Ingeniería de Alimentos pertenecen el 9% organizaciones científicas, 28% a entidades académicas, 3% a organizaciones culturales, 50% sector productivo.

Dentro de las recomendaciones realizadas por los egresados para el mejoramiento del programa resaltan:

- Necesidad de realizar más prácticas de acuerdo a la realidad actual de la industria
- Incentivar la investigación
- Fortalecer los laboratorios en cuanto equipos, reactivos, materiales, y suministros
- Fortalecer las asignaturas electivas en sus diferentes líneas, administrativas, económicas, control de calidad, evaluación de proyectos, mercadeo, ventas y la práctica empresarial.
- Enfocar al estudiante campo empresarial
- Fortalecer las visitas a las plantas del sector alimentario.
- Realizar movilidad tanto estudiantes como de docentes a nivel nacional e internacional.
- Promocionar más la carrera a nivel nacional.

Los egresados del programa se sienten más fuertes en el área tecnológica, operaciones unitarias en la industria alimentaria, producción, sistemas de aseguramiento de calidad (BPM, HACCP), pos cosecha, química, lácteos, bebidas fermentadas, investigación y desarrollo. Ellos opinan que en las áreas en la que la Universidad les puede ofrecer capacitación son: Gerencia y Administración de empresas, nuevas tecnologías aplicables en la industria alimentaria, administración de recurso humano, mercadeo, sistemas integrados de calidad, constitución de empresas última tecnología y normatividad.

El porcentaje de cumplimiento de los indicadores que comprenden la característica 39 se presenta en la tabla siguiente.

**Tabla 7.5.** Valoración característica 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Índice de empleo entre los egresados del programa.	En Alto grado ( B )	<b>90</b>
2	Porcentaje de los egresados del programa que forman parte de comunidades académicas reconocidas, de asociaciones científicas, profesionales, tecnológicas, técnicas o artísticas y	En Alto grado ( B )	<b>85</b>





	del sector productivo y financiero, en el ámbito nacional o internacional		
3	Porcentaje de egresados del programa que han recibido distinciones y reconocimientos significativos por su desempeño en la disciplina, profesión, ocupación u oficio correspondiente	En Alto grado ( B )	75
<b>Total</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>83</b>

**Tabla 7.6.** Resumen característica 39: Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
4.0	3,3	En Alto grado ( B )	83

### **CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 39: Impacto de los egresados en el medio social y académico.**

La Universidad de Pamplona y el Programa de Ingeniería de Alimentos cuentan con políticas y estrategias claras, definidas y difundidas, que apuntan a ejercer un Impacto positivo en el medio social y académico a través de los egresados. Es de resaltar que se han vinculado egresados como Auxiliares de Laboratorio y como docentes del programa, igualmente 7% de ellos han continuado sus estudios de postgrado en esta institución. Por lo anteriormente mencionado esta característica “Se Cumple En Alto grado ( B ) (B)”, como se puede observar en la tabla anterior.

En la Tabla 7.7 se presenta la valoración del factor 7. Egresados y Articulación con el medio, donde se observa el valor asignado (12) y el valor alcanzado (10,5) y estableciendo el grado de cumplimiento del mismo.

**Tabla 7.7.** Valoración del Factor 7: Egresados y Articulación con el medio

Característica	Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
37	4.0	3,6	En Alto grado ( B )	89
38	4.0	3,6	En Alto grado ( B )	90
39	4.0	3,3	En Alto grado ( B )	83
<b>TOTAL</b>	<b>12.0</b>	<b>10,5</b>	<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>87</b>





## CONCLUSIÓN FACTOR 7. EGRESADOS Y ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

Una vez analizadas cada una de las características del factor, podemos concluir que los egresados de la Universidad de Pamplona del programa de Ingeniería de Alimentos se destacan en nuestro entorno, a nivel nacional e internacional. Además, la Universidad de Pamplona y el Departamento de Alimentos cuentan con políticas definidas, con el fin de ejercer influencia sobre el medio, e impactar en el medio social y académico, igualmente se tienen los mecanismos para el análisis de las acciones que se llevan a cabo para tal fin. En lo referente al seguimiento de los egresados contamos con políticas definidas, oficinas de apoyo al egresado, diversas estrategias y medios que apuntan a mantener siempre el contacto y seguimiento de los mismos. De acuerdo a lo anterior, el grado cumplimiento de este factor es alto (B) con un 87% correspondiente a 10,5 de los 12 puntos asignados a este factor institucionalmente (Anexo 4.1). De acuerdo a los resultados anteriores de cada característica que conforman el factor, en la tabla siguiente se presenta las fortalezas y debilidades de este Factor.

**Tabla 7.8.** Fortalezas y debilidades- Egresados y Articulación con el Medio

FORTALEZAS	DEBILIDADES
La Institución cuenta con políticas institucionales orientadas a ejercer impacto sobre el medio.	Falta de políticas al interior de la Universidad que apoyen e incentiven la realización continua del encuentro de egresados.
La universidad cuenta con la oficina de apoyo y seguimiento al egresado (OASE), adscrita a la dirección de interacción social y desarrollo tecnológico, con una misión bien formulada y orientada al acompañamiento de los egresados.	No existe a nivel institucional en la oficina de egresados estrategias que permitan realizar estudios periódicos del impacto e influencia de los egresados de la Universidad de Pamplona en el medio.
La institución en los últimos cinco años ha recibido reconocimientos por su labor administrativa y su influencia de los programas en el medio.	No se encontró evidencias de la existencia de reconocimientos realizados por entidades gubernamentales y no gubernamentales al impacto que el programa ha ejercido en el medio local, regional, nacional e internacional.
En el programa de Ingeniería de Alimentos profesores y estudiantes han formulado propuestas a través de trabajo social, práctica de fábrica y trabajo de grado para dar solución a problemas del entorno al igual se han realizado actividades de interacción con la comunidad.	Es baja la participación de los egresados en la planeación y prospección del programa
La institución y el programa tiene organizando un sistema que permitan hacer seguimientos de los egresados, estableciendo su ubicación y las actividades que desarrollan con el fin de verificar si estas actividades corresponden a los fines de la institución, al compromiso social y al tipo de formación que ofrecen en busca del reconocimiento de sus egresados en el ámbito laboral por la calidad de formación recibida.	Actualmente no se ha legalizado asociación de egresados de Ingeniería de Alimentos





## FACTOR 8 RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS (Valor asignado 10)

Está conformado por las siguientes características:

40. Recursos Físicos (3.0)
41. Presupuesto del Programa. (4.0)
42. Administración de Recursos (3.0)

### CARACTERÍSTICA 40: Recursos Físicos

**Espacios que se destinan al desarrollo de cada una de las funciones sustantivas a que se dedica el programa y de las áreas destinadas al bienestar institucional.**

La Universidad de Pamplona cuenta con una extensa planta física, la cual está adecuada para cubrir las necesidades de todos sus estudiantes, docentes y cuerpo administrativo. La infraestructura física de la Universidad de Pamplona está constituida por laboratorios en múltiples áreas, aulas de clase, teatros para las reuniones masivas, auditorios de beneficio general para los diferentes programas, biblioteca, oficinas para el ejercicio de la función académico-administrativa de las diferentes dependencias, escenarios deportivos, cafeterías, zonas de recreación, servicios sanitarios, parqueaderos, zonas verdes, caminos peatonales y zonas de reserva.

Para el fortalecimiento del programa de Ingeniería de Alimentos, la universidad de Pamplona, cuenta con una amplia variedad de recursos de laboratorio, donde el estudiante tiene la oportunidad de desarrollar las prácticas de acuerdo con los temas y contenidos establecidos dentro de las diferentes asignaturas. El programa cuenta con las plantas especializadas de: lácteos, carnes, vegetales, frutas y cereales que representan la mayor fortaleza práctica e investigativa para los estudiantes de Ingeniería de Alimentos como de otros programas (microbiología, nutrición y dietética, zootecnia, Medicina veterinaria, tecnología agroindustrial, y otros programas del área de Ingeniería que ven en el Centro de Tecnología CETA, un escenario propicio en el fortalecimiento en otras áreas; Además se apoya a cursos de postgrados, ejecución de proyectos de extensión social del programa como es la formación Técnicos en área de alimentos en convenio con el SENA, apoyo a pequeñas industrias y extensión a otros programas afines a la ingeniería de alimentos de otras Universidades como Universidad de Tunja y la UDES entre otras.

Estas plantas y laboratorios son manejadas por cada uno de los docentes que dirigen las diferentes asignaturas, además cuenta con un grupo de auxiliares profesionales idóneos que garantizan el buen desarrollo de las clases; al inicio de cada semestre se encargan de capacitar a los estudiantes de los diferentes grupos de las asignaturas





en cuanto a las normas de bioseguridad y su manejo durante su estadía en las plantas.

Los estudiantes se benefician de recursos de laboratorios adscritos a otras dependencias y que sirven a asignaturas que forman parte del plan de estudios del programa en las áreas básicas y básica profesional: Laboratorios de química, biología, microbiología, física, bioquímica, electromagnetismo, mecánica, termodinámica, entre otros.

A continuación se relacionan los diferentes laboratorios propios del programa de Ingeniería de Alimentos, tabla 8.1.

**Tabla 8.1.** Relación laboratorios propios del programa Ingeniería de Alimentos.

NOMBRE	CAPACIDAD
Laboratorio de propiedades físico-químicas	25
Laboratorio de control de calidad	10
Laboratorio de Evaluación sensorial	25
Laboratorio de Operaciones unitarias	15
Laboratorio de Fermentados	20
Laboratorio de Química	30
Laboratorio de biología	30
Laboratorio de microbiología	30
Planta de Lácteos	15
Planta de Cárnicos	15
Planta de Vegetales	15
Planta de Cereales y oleaginosas	15
Confitería	15
Postcosecha	15

En la tabla anterior se puede observar que el programa de ingeniería de alimentos cuenta con una cantidad adecuada de laboratorios, y plantas especializadas acordes al número de estudiantes del programa.

### Espacio físico asignado a aulas multimedia y auditorios.

Las Aulas Multimedia, Teatros y los Auditorios son una herramienta que la Universidad ofrece a los docentes y estudiantes, en donde se crean espacios de interacción educativa para toda la comunidad universitaria. En estas Aulas se encuentran materiales adicionales y complementarios y todo un entorno virtual interactivo de trabajo en red, que facilita el aprendizaje con recursos informáticos y con acceso a Internet para ser utilizados con fines académicos, manejo de las TIC. Nuestra institución actualmente cuenta con catorce (14) espacios multimedia, entre: Aulas, Auditorios y Centros Culturales, los cuales prestan el servicio a la comunidad





universitaria y particular, para el desarrollo de diplomados, especializaciones, maestrías, actos culturales, grados, reuniones masivas y algunas clases que reservan los docentes en fechas específicas con ayuda de personal encargado se asignar los recursos según la disponibilidad de espacios previa programación, tabla 8.2

**Tabla 8.2.** Espacios asignados para aulas multimedia y auditorios en la Universidad

UBICACIÓN	DESCRIPCION	NOMENCLATURA
Bloque Marco Fidel Suárez	Aulas Multimedia	M201 y M202
Bloque Jorge Gaitán Durán	Auditorio	Audi P
Bloque Ramón González Valencia	Auditorio	A101
Bloque José Rafael Faría	Auditorio	Salón Rojo
Bloque Simón Bolívar	Sala exclusiva para Rectoría y Consejo Superior	Sala de Gobierno SI308
Casona	Aula Multimedia	CC201 Y CS105
Campus universitario	Auditorio	Jorge Gaitán
Casa Agueda Gallardo	Aula Multimedia	AG201, AG101 Y AG202
Teatro Jáuregui	Centro Cultural	

Por otra parte la Institución cuenta con el Campus Universitario (parque tecnológico) al servicio de la academia que se describe a continuación, tabla 8.3.

**Tabla 8.3** Parque tecnológico de la Universidad de Pamplona.

Número de Equipos distribuidos en los Laboratorios de Informática del Campus, Casa Águeda y Casona = 678.	
BLOQUE O EDIFICIO	NÚMERO DE EQUIPOS
Edificio Jorge Eliecer Gaitan	25 Equipos Laboratorio Informática.
Edificio Ramón González Valencia	20 Equipos Laboratorio Idiomas
Edificio Enrique Rochereaux	82 Equipos distribuidos en tres Laboratorios, Genética, Li110, Li109
Edificio Francisco José de Caldas	26 Equipos laboratorio Informática L104
Edificio José Rafael Faria	240 Equipos Virtual teca.
Edificio Simón Bolívar	40 Equipos Laboratorio de Informática Si105
Casona	165 Equipos, Distribuidos en 2 Virtualteca, Laboratorio de Autocad, Laboratorio de Informática Musical. Sala A y Sala B de Internet
Casa Agueda	80 Equipos distribuidos en las diferentes salas de informática.
Bloque de Laboratorios FL	20 Sala de Informática





Como se observa en la tabla anterior la Universidad cuenta con un amplio Campus universitario al servicio de los diferentes programas académicos ofertados en la ciudad de Pamplona. De igual se cuenta con software instalados con licencias en los equipos del campus, los cuales reciben mantenimiento periódico.

**Tabla 8.4** Relación de software instalados en los equipos ubicados en el Campus universitario

Software	Cantidad Licencia
Sistema Operativo: Windows XP – VISTA	Todos
Office 97	100
Access 2000	20
Visual 6	20
Autocad 2004	4

### Espacio físico asignado para trabajo docente

El programa también dispone de un espacio propio para las salas de profesores, en las cuales cada docente cuenta con un lugar para desarrollar sus actividades académico-investigativas y ofrecer las asesorías respectivas a los estudiantes, de igual forma en estos espacios se desarrollan las diferentes reuniones de comités, profesores, estudiantes del programa, el departamento y la facultad de Ingenierías y Arquitectura, cuenta con buena iluminación, escritorios y equipos de cómputo suficientes.

### Espacio físico asignado para la cultura, recreación y deporte.

Nuestro personal docente y estudiantil tiene la oportunidad de contar con espacios para la cultura, recreación y deporte. Periódicamente se realizan torneos de baloncesto, fútbol, microfútbol entre docentes y estudiantes de las diferentes facultades, Tabla 8.5.

**Tabla 8.5.** Espacios para la cultura, recreación y deporte

DETALLE	CANTIDAD
Oratorio	1
Polideportivos	2
Canchas de Tenis	2
Cancha de Fútbol	1
Gimnasio Olímpico	1
Gimnasio de Pesas	1
Gimnasio de Forma	1
Piscina Semiolímpica	1
Centro recreacional (Villa Marina)	1

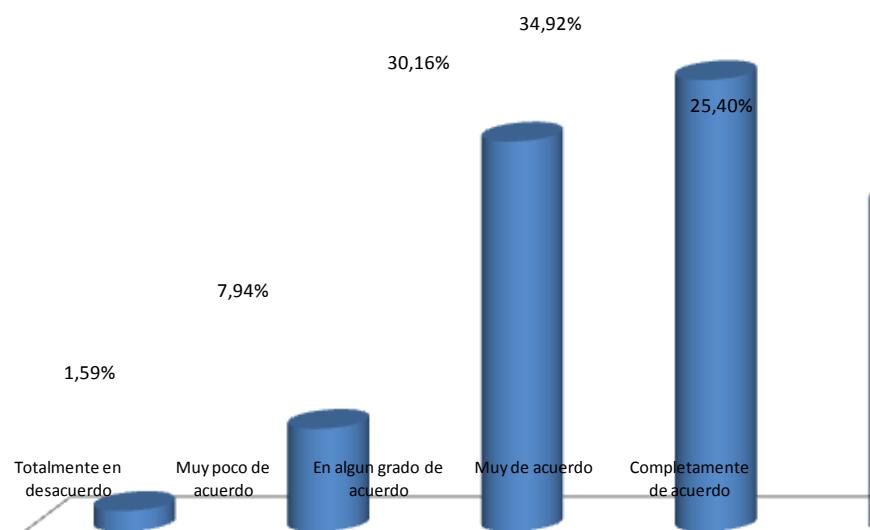


## Espacio físico asignado para cafeterías

La universidad dispone de varios sitios para cafeterías, distribuidos en todo su campus, para lograr la mejor cobertura y un cómodo acceso al todo el personal de la universidad. Ubicadas así: cuatro (4) en el Campus Universitario, una (1) en la casa Águeda Gallardo. La cafetería abarca el servicio de restaurante para aquellos estudiantes y docentes que imparten o reciben clases y no alcanzan a desplazarse a sus hogares.

Para valorar la utilización y pertinencia de los espacios físicos destinados a las actividades académicas del programa Ingeniería de Alimentos realizó una autoevaluación en la cual se tuvieron en cuenta las preguntas pertinentes para la evaluación de cumplimiento de los recursos físicos de la universidad de pamplona, y específicos del programa como se muestra a continuación.

**Grafico 8.1** Condiciones básicas y suficientes de accesibilidad, iluminación, higiene, ventilación y seguridad en la planta física.



En cuanto a la apreciación de, profesores, estudiantes del programa sobre las características de la planta física, tales como aulas, laboratorios, plantas especializadas, biblioteca, salas de estudio, auditorios, desde el punto de vista de su accesibilidad, diseño, capacidad, iluminación, ventilación y condiciones de seguridad e higiene. Se encontró que el 90.48% de los encuestados, considera que está “en algún grado de acuerdo”, “muy de acuerdo”, y “completamente de acuerdo” con los recursos físicos con que cuenta la universidad y el programa de Ingeniería de Alimentos.

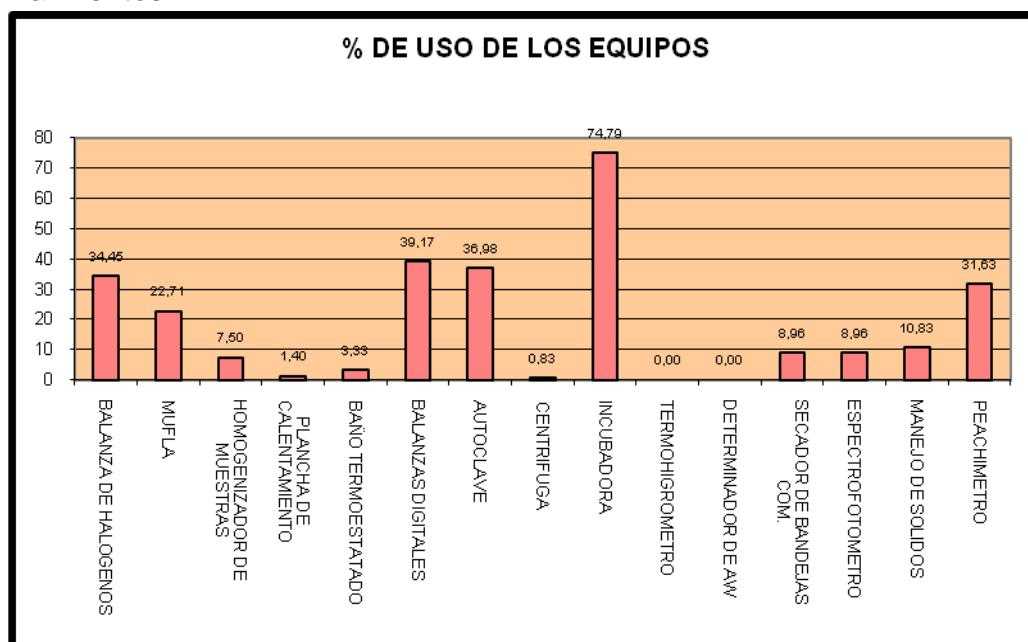


Estadísticas del uso de los laboratorios, plantas y sus respectivos equipos del programa

A continuación se muestran los resultados de la estadística sobre cuantificación de los servicios prestados en el manejo de los equipos y la utilización de las plantas y laboratorios, biblioteca, aulas multimedia para el programa Ingeniería de Alimentos.

Durante el periodo comprendido en los meses de marzo y junio del 2010 se desarrollaron actividades como la prestación y orientación en el uso de los equipos en los diferentes laboratorios y plantas de procesamiento como se muestra a continuación.

**Grafico 8.2** Estadística de utilización de los equipos en el programa de ingeniería de alimentos

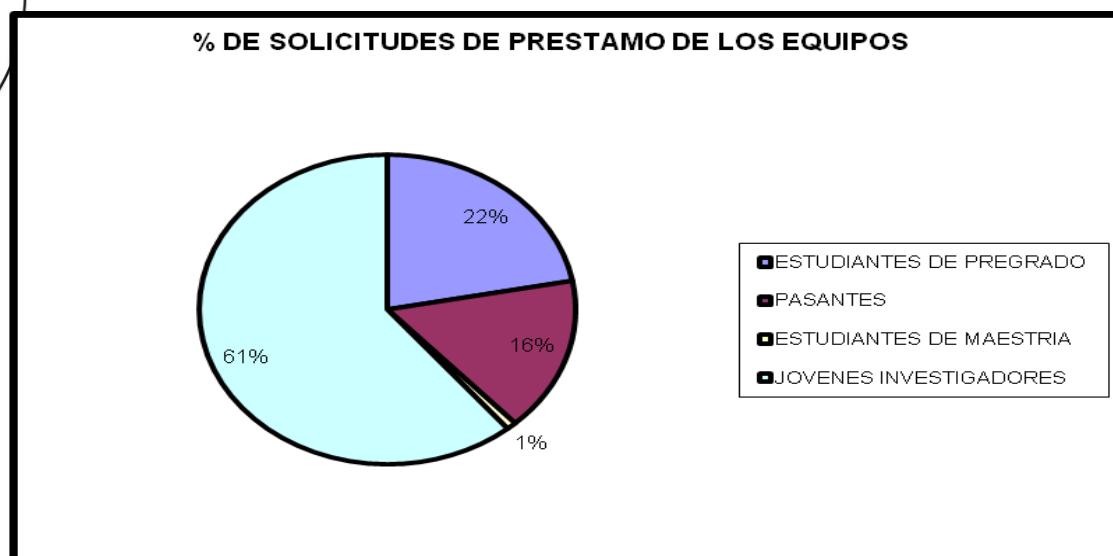


De acuerdo a la al Grafico anterior los estudiantes y docentes del programa utilizan con mayor frecuencia los equipos disponibles como: balanza de humedad, balanzas digitales, refractómetros, incubadoras, peachímetros, para el desarrollo de las asignaturas según la responsabilidad académica asignada por semestre.

Se da el acompañamiento y asesoría a estudiantes y docentes durante la utilización de equipos como el espectro fotocolorímetro, secador de bandejas computarizado, Manejo de sólidos, texturómetro, viscosímetros, balanza de humedad entre otros, que son empleados durante las diferentes prácticas realizadas y así garantizar su correcta utilización y manejo, además del apoyo en la interpretación de los resultados.

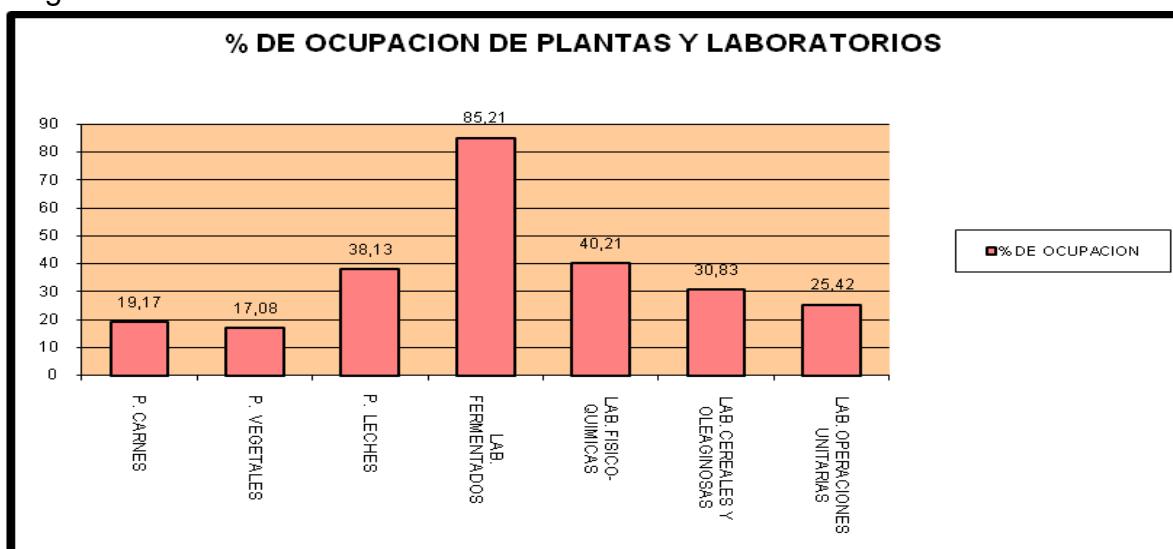


**Grafico 8.3 Estadísticas sobre solicitudes de préstamos de equipos**



Entre las solicitudes realizadas para el préstamo de los equipos se destacan las realizadas por los docentes que desarrollan proyectos de investigación al interior de los grupos y líneas de investigación, en las instalaciones del Instituto de Ciencia en Tecnología, Ingeniería de Alimentos el ICITAL donde participan los estudiantes de pregrado en el desarrollo de proyectos de aula, semilleros de investigación, pasantes, estudiantes de maestría, jóvenes investigadores de diferentes programas (Ingeniería de Alimentos, Tecnología de Alimentos, Nutrición, Zootecnia, Veterinaria, Microbiología, entre otros).

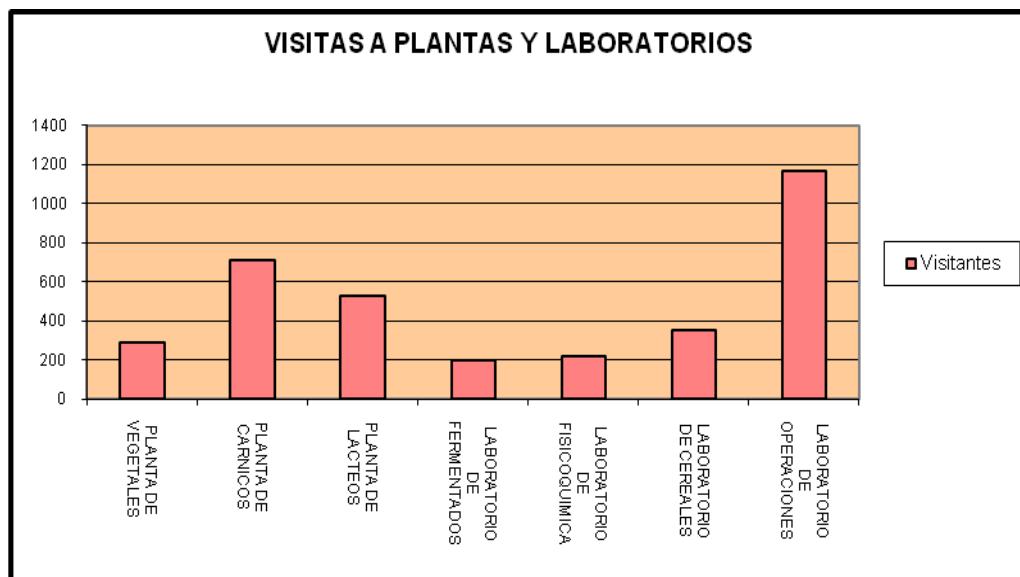
**Grafico 8.4 Estadísticas de ocupación de las plantas y los laboratorios del programa de Ingeniería de Alimentos.**





Como se muestra en el Grafico 8.4, el mayor porcentaje de ocupación de los laboratorios y plantas adscritos al programa Ingeniería de Alimentos, es el laboratorio de fermentados y la planta de leches y derivados respectivamente.

**Grafico 8.5 Estadística de visitas a plantas y laboratorios**



En el Grafico anterior se observa que el laboratorio más visitado en el Centro de Tecnología de Alimentos, CETA adscrito al programa de Ingeniería de Alimentos es el de operaciones unitarias, en el desarrollo de proyectos de aula donde el estudiante realiza aplicaciones prácticas durante todo el semestre académico en la línea de las operaciones unitarias (introducción a las OPU, Operaciones unitarias I, II y III); por otra parte se observa que la planta con mayor número de visitantes es la de carnes y derivados.

En la tabla 8.6 se presenta la información relacionada con la estadística del uso de los recursos bibliográficos de la Facultad de Ingenierías y Arquitectura, como se puede observar los estudiantes de la facultad utilizan proporcionalmente en relación al número de estudiantes por programa, donde un 68 % de los estudiantes del programa utilizan los recursos bibliográficos ( préstamo de libros), adicionalmente cuentan con las bases de datos, libros y revistas electrónicas donde complementan sus consultas.



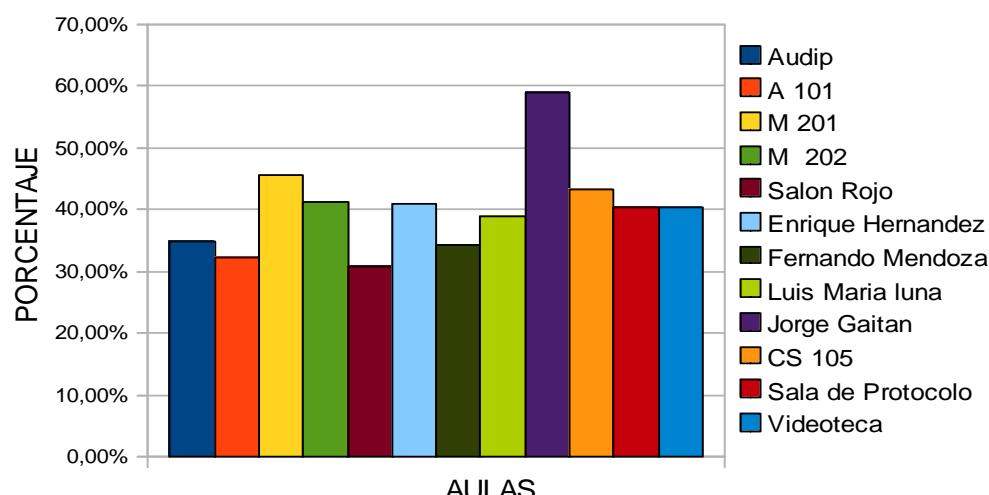
**Tabla 8.6 Estadística de Uso de la Biblioteca Facultad de Ingenierías y Arquitectura**

Programa Académico	Cantidad de Personas
Arquitectura	82
Diseño Industrial	35
Ingeniería Ambiental	160
Ingeniería Civil	182
<b>Ingeniería de Alimentos</b>	<b>88</b>
Ingeniería de Sistemas	134
Ingeniería Eléctrica	101
Ingeniería Electrónica	205
Ingeniería en Telecomunicaciones	214
Ingeniería Industrial	314
Ingeniería Mecánica	161
Ingeniería Mecatrónica	189
Ingeniería Química	14
<b>Tecnología de Alimentos</b>	<b>17</b>
Tecnología en Saneamiento Ambiental	1
Tecnología en Mecánica Industrial	6
<b>TOTAL</b>	<b>1903</b>

**Resultados del porcentaje de uso de las aulas multimedia durante los meses de agosto a noviembre del 2010**

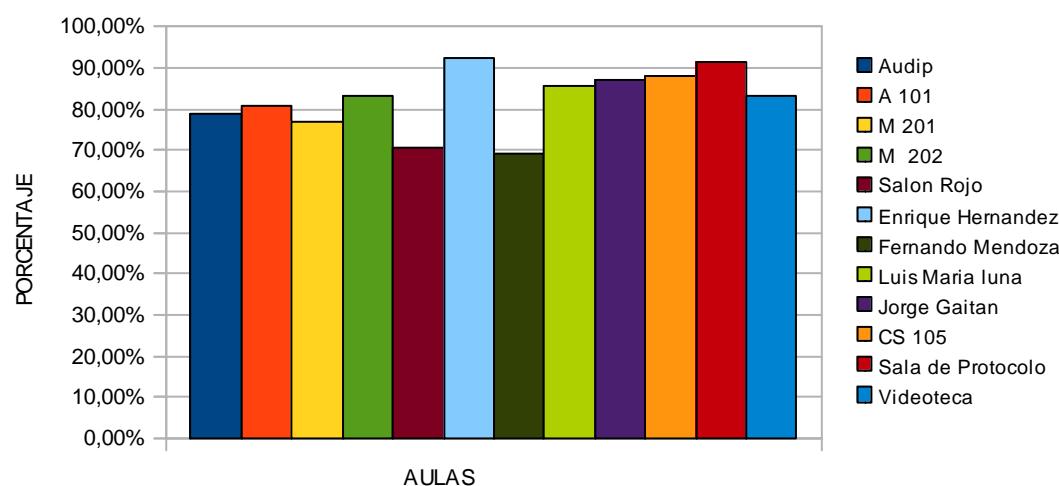
El porcentaje de utilización de las aulas multimedia está basado en las reservas que se hicieron durante los meses de agosto a noviembre, donde el 100% de utilización para cada aula fue de 348 horas para el mes de agosto, contando con que se trabajan 16 horas de lunes a viernes y 12 horas los sábados.

**Grafico 8. 6 Porcentaie de utilización aulas multimedia agosto :**



De acuerdo a la gráfica anterior para este mes la tendencia de uso se debe a: la asignación de aulas para la docencia durante el II semestre del 2010, en caso del auditorio (salón rojo) fue asignado para uso exclusivo del programas de medicina, por otra parte es sobresaliente el porcentaje de utilización del auditorio Jorge Gaitán, debido a que allí se realizaron las reuniones con docentes, inducción para estudiantes nuevos al inicio de semestre, además de la asignación de este espacio para impartir asignaturas como ética y epistemología. El porcentaje de utilización de las aulas multimedia en el mes de septiembre muestra el 100% de utilización para cada aula con 344 horas, contando con que se trabajan 16 horas de lunes a viernes y 12 horas los sábados (Grafico 8.7)

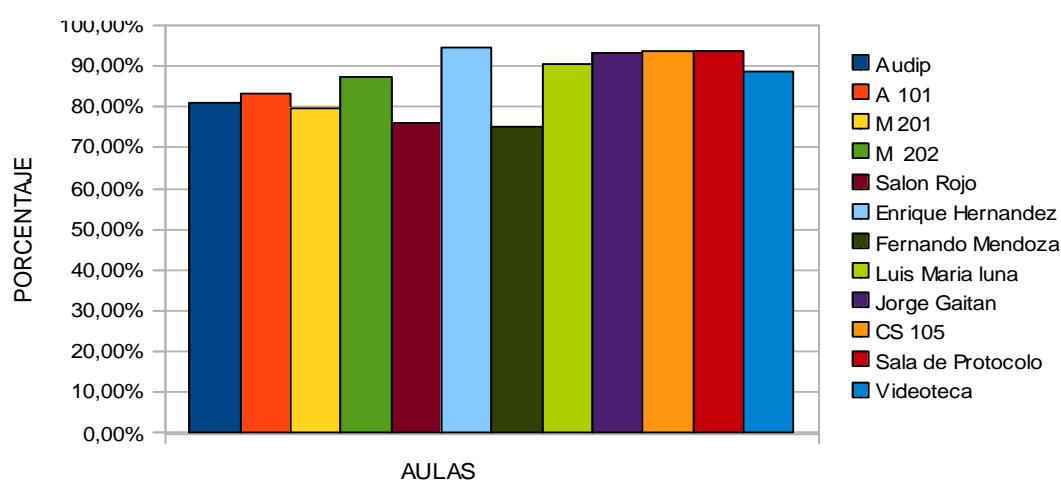
**Grafico 8.7** Porcentaje de utilización aulas multimedia septiembre de 2010



Como se observa en la gráfica anterior en el transcurso de este mes la utilización de las aulas multimedia aumentó considerablemente, esto se debe a que para el mes de septiembre ya se habían realizado la proyección de las reservas para todo el semestre; el salón rojo y el Fernando Mendoza son las aulas con menos porcentaje de utilización, mientras que el salón rojo está destinado para uso de rectoría, a pesar de esto el auditorio se presta a los docentes. De esta misma forma se puede observar que el Fernando Mendoza aunque tiene un porcentaje sobre el 50 % es el aula multimedia con menor porcentaje de uso, debido a que tiene menor capacidad, por otra parte en este mes inician los estudios en diplomados y postgrados como especializaciones y maestrías.

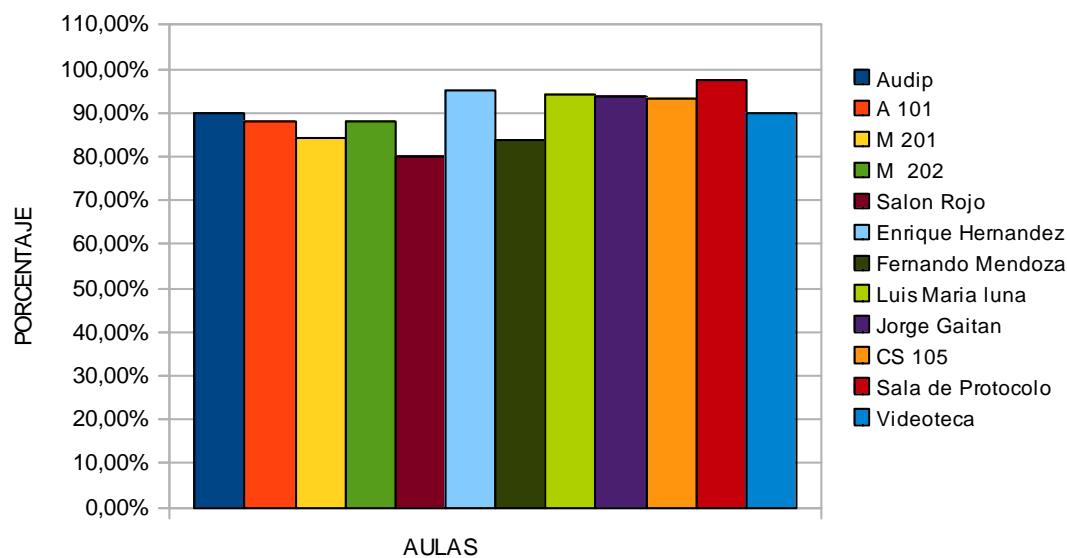
El porcentaje de utilización de las aulas multimedia en el mes de octubre, fue del 100% para cada aula con 352 horas, contando con que se trabajan 16 horas de lunes a viernes y 12 horas los sábados.

**Grafico 8.8 Porcentaje de utilización aulas multimedia octubre 2010**



En este mes el porcentaje se mantuvo, entre el 70 y el 80%, como se puede observar las aulas en casona y casa Águeda siempre tienen un porcentaje de utilización un poco más alto que las ubicadas dentro del campus, esto se debe a que la mayoría de carreras que toman clases en este sitio son de la Facultad de Salud, las demás carreras como derecho, comunicación social, artes e ingenierías, fueron las que más asignaciones tuvieron, de igual forma hay que tener en cuenta que cada mes hay una semana de parciales en la cual varios docentes cancelan las reservas para hacer el parcial en otros lugares.

**Grafico 8.9 Porcentaje de utilización aulas multimedia noviembre 2010**





El porcentaje de utilización de las aulas multimedia para el mes noviembre tuvo el mismo comportamiento de uso en horas con respecto al mes de octubre 352 horas, contando con que se trabajan 16 horas de lunes a viernes y 12 horas los sábados. Con un aumento en el porcentaje de todas las aulas, esto se debe a que los docentes hacen reserva para poder llevar a cabo la sustentación de trabajos en grupos y finales del semestre.

En conclusión el uso de las aulas multimedia para el II semestre del 2010 fue bueno ya que los docentes ya están acostumbrados a utilizar este tipo de ayudas para desarrollar sus clases, la calidad del servicio que se presta en las aulas multimedia tiene que ver con los becas trabajo quienes son los encargados de abrir las aulas y de colaborar a los docentes. Para este semestre se prestó mejor servicio a los docentes con respecto a los equipos en las aulas; debido a que la mayoría de los equipos dentro del campus fueron sustituidos por equipos nuevos.

### **Conservación y mantenimiento de la planta física**

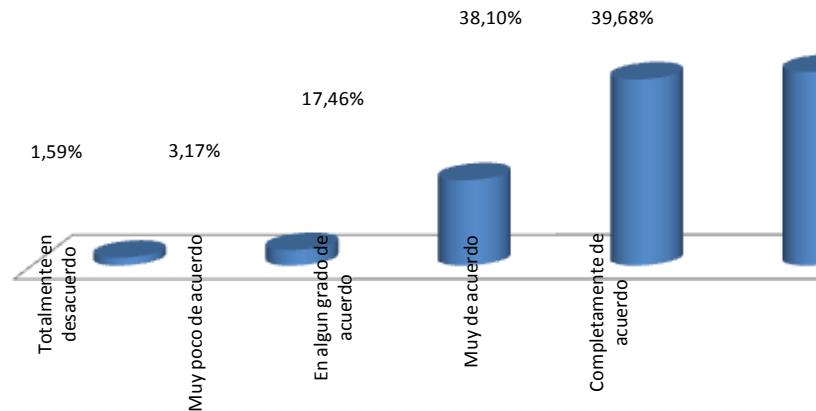
La Universidad tiene identificado como recurso de apoyo el proceso de Infraestructura y Apoyo Logístico para soportar y mantener la infraestructura física de la institución en un estado adecuado de una manera eficaz y eficiente. Este proceso tiene documentadas sus actividades y mantiene indicadores de eficacia y eficiencia.

Por otra parte, cada laboratorio y planta del programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con al menos un auxiliar, que ofrece el servicio a todos los requerimientos en el manejo de equipos, insumos de laboratorio, distribución eléctrica y estructura física del laboratorio, éste a su vez es el encargado de enviar las respectivas solicitudes al departamento de mantenimiento, conformado por un amplio grupo de personal calificado en diferentes áreas. De esta forma existe una permanente retroalimentación entre las diferentes dependencias, para lograr un sostenimiento y mejoramiento de la planta física y mantener a disposición de docentes y estudiantes, un excelente ambiente de trabajo.

La Universidad de Pamplona cuenta con la existencia de planes y proyectos en ejecución para la conservación, expansión, mejoras y el mantenimiento de la planta física de la institución donde se incluye la infraestructura física adscrita al programa Ingeniería de Alimentos, de acuerdo con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión de la Calidad (Anexo 8.1 )

Sin embargo los docentes, administrativos y estudiantes consideran que no se ha dado cumplimiento a lo planeado en los protocolos y las diferentes solicitudes realizadas por los laboratorios y el departamento, situación presentada por el recorte presupuestal realizado a todos los estamentos por la alta dirección para mitigar en parte la situación financiera de la Universidad durante los últimos 2 años. A continuación se presenta una grafica que expresa la percepción en cuanto al mantenimiento de la planta física de la Universidad de Pamplona.





**Grafico 8.10** Mantenimiento de la planta física con respecto a la salud y bienestar de la comunidad académica.

En el Grafico anterior se observa que el 77.78% de los encuestados opinan que están “muy de acuerdo” y “completamente de acuerdo” con los procesos de mantenimiento que se llevan a cabo en el interior de la Universidad de Pamplona, siendo aceptable si tiene en cuenta la situación financiera que acaba de atravesar la institución.

**Tabla 8.7** Valoración de la característica 40: Recursos Físicos

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	PORCENTAJE
1	Políticas institucionales en la asignación y uso de la planta física, en relación con las necesidades del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Apreciación de directivos, profesores, estudiantes y personal administrativo del programa sobre las características de la planta física desde el punto de vista de su accesibilidad, diseño, capacidad, iluminación, ventilación y condiciones de seguridad e higiene.	Alto grado (B)	90
3	Existencia de informes de estadísticas de utilización de aulas, laboratorios, talleres, sitios de estudio para los alumnos, salas de cómputo ,oficinas de profesores, sitios para la investigación, auditorios y salas de conferencias, oficinas administrativas, cafeterías, baños,	Cumple Plenamente ( A )	100



	servicios, campos de juego, espacios libres, zonas verdes y demás espacios destinados al bienestar en general.		
4	Existencia de planes y proyectos en ejecución para la conservación, expansión, mejoras y el mantenimiento de la planta física para el programa, de acuerdo con las normas técnicas respectivas.	Aceptable (C)	78
5	Relación entre las áreas disponibles en aulas y laboratorios y el número de estudiantes del programa.	Cumple Plenamente (A)	100
<b>TOTAL</b>		<b>Cumple Plenamente (A)</b>	<b>94</b>

**Tabla 8.8** Resumen Característica 40: Recursos Físicos

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3.0	2.82	Cumple Plenamente (A)	94

**CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 40: Recursos Físicos**

La Universidad de Pamplona cuenta con recursos físicos a nivel institucional, con el fin de garantizar mejores condiciones que favorezcan un acceso permanente a la información, experimentación y práctica profesional necesarias para adelantar procesos de investigación, docencia y proyección social. El programa de Ingeniería de Alimentos cuenta con material y recursos de apoyo físico e infraestructura que soporta la docencia y la investigación a través de información bibliográfica actualizada que a su vez respalda la interacción social, ofreciendo sus servicios de información y trabajando en red con la comunidad regional, nacional, binacional e internacional en general. De igual forma la institución cuenta con Aulas Multimedia, Teatros y los Auditorios que son una herramienta para docentes y estudiantes, propiciando espacios de interacción educativa para toda la comunidad universitaria; Estas Aulas cuentan con material adicional y complementario en un entorno virtual interactivo de trabajo en red, que facilita el aprendizaje con recursos informáticos y con acceso a Internet para ser utilizados con fines académicos. Sin embargo la percepción de los profesores y estudiantes evidencian una debilidad en la ejecución oportuna del mantenimiento preventivo de las plantas y laboratorios especializadas debido a la situación financiera de los últimos 2 años, alcanzando un 94 % de cumpliendo plenamente esta característica.

**CARACTERÍSTICA 41: Presupuesto del Programa****Origen de los recursos presupuestales del programa**



Se debe tener en cuenta que el manejo del presupuesto de los gastos e inversiones académico y administrativo en la Universidad de Pamplona se centraliza en la Oficina de la Dirección Administrativa y Financiera. El presupuesto de gastos e inversiones pertinentes al funcionamiento del programa principalmente se encuentran en los siguientes rubros: Docentes (Tiempo Completo, Tiempo Completo Ocasional, Hora cátedra), Dotación de la Planta Física, Compra de Libros, Red institucional de transmisión de datos, Data center, Servicio de Internet y el Fondo de Investigaciones. En el Presupuesto General se detallan dichos rubros.

### Proyección presupuestal del programa en forma global

**Tabla 8.9.** Proyección presupuestal del programa en forma global.

UNIVERSIDAD DE PAMPLONA				
GASTOS DOTACION DE LABORATORIOS Y BIBLIOTECA				
2004-2009				
CIFRAS EN MILES DE PESOS				
AÑO	cód. RUBRO	RUBRO	COMPROMETIDO	PAGO
2004	550503	Dotación laboratorios	1.043.263,00	700.291,00
	55100107	Compra de laboratorios de investigación	1.309.755,00	809.077,00
	55110303	Dotación biblioteca	29.085,00	4.297,00
2005	550503	Dotación laboratorios	2.182.724,00	1.748.347,00
	55100107	Compra de laboratorios de investigación	1.120.591,00	1.089.510,00
	55110303	Dotación biblioteca	3.014,00	-
2006	550503	Dotación laboratorios	2.351.910,00	1.809.839,00
	55100107	Compra de laboratorios de investigación	3.319.295,00	2.162.710,00
	55110303	Dotación biblioteca	-	-
2007	55100107	Compra y dotación de laboratorios de investigación	2.935.883,00	2.031.213,00
	55110303	Dotación biblioteca	-	-
2008	55100107	Compra y dotación de laboratorios de investigación	1.030.134,00	972.304,00
	55110303	Dotación biblioteca	-	-
2009	55100107	Compra y dotación de laboratorios de investigación	215.493,00	95.171,00
	550503	Compra de libros	473.000,00	473.000,00

\*Fuente: oficina presupuesto contabilidad, fecha de elaboración 01-03-10

### Proyección global presupuesto





Para la construcción del presupuesto del Programa de Ingeniería de Alimentos se tiene en cuenta: los ingresos, egresos, y el presupuesto global promedio del programa (Anexo 8.2) en el cual se detallan las vigencias del año 2010 segundo semestre hasta el año 2015 (proyección).

### Financiamiento de la investigación.

La Universidad de Pamplona creó el Fondo de Investigaciones de la Universidad de Pamplona, como uno de los mecanismos financiero para el fomento de la investigación científica en la institución. Adicionalmente los Institutos existentes a través de los grupos de investigación apalancan recursos financieros en entidades externas como COLCIENCIAS, Corporaciones Autónomas Regionales, Empresas Municipales, Hospitales y Clínicas regionales, Centros e Institutos de Investigación Regionales y Nacionales, Empresas Comerciales y de Servicios, Universidades, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Programa ALFA.

Como política institucional se ha establecido recientemente que todo proyecto de investigación debe ser cofinanciado hasta un 70% por entidades externas a la Universidad de Pamplona, además todo grupo y proyecto de investigación debe involucrar semilleros de investigación.

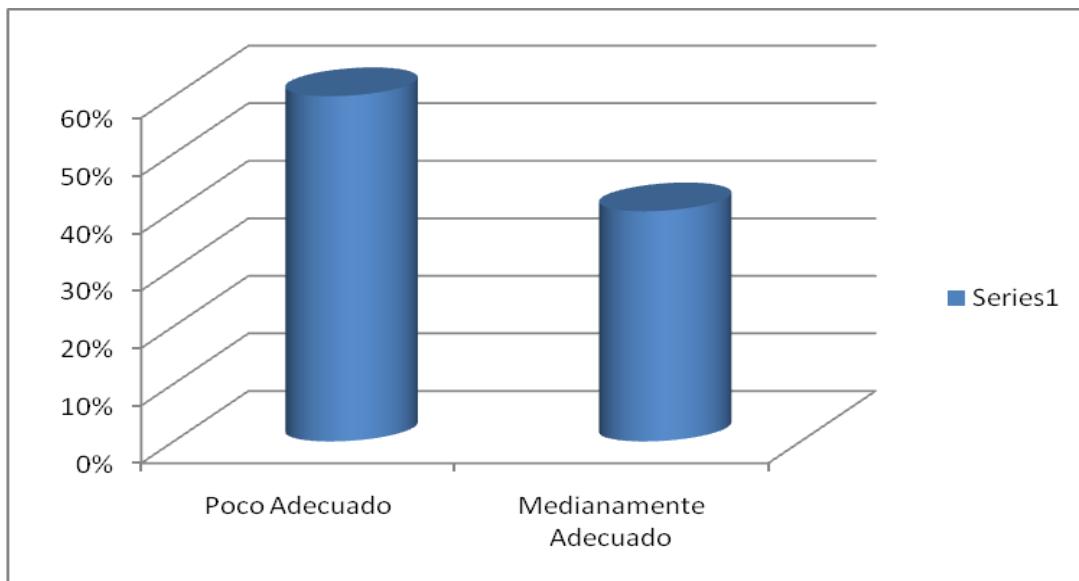
El programa cuenta con documentos e informes sobre la distribución en la asignación presupuestal para actividades de docencia, investigación, proyección social, bienestar institucional e internacionalización del programa. (Anexo8.3). Para la proyección del rubro de ingresos del programa de Ingeniería de Alimentos se tienen en cuenta las siguientes características:

- Pago por inscripción
- Pago de matriculas
- Derechos de grado
- Un numero de 40 y/o 20 estudiantes por cada periodo
- Cada año se proyecta un incremento del IPC del 1.03 % smlv
- Un índice de deserción del 5%.

Los ingresos por matricula del programa para el año 2010 fueron de \$134.641.600 con una proyección 292.208.478 para el año 2015. El presupuesto asignado en el año 2011 para la Facultad de Ingenierías y Arquitectura es de \$235.0000.000, distribuido en los 13 programas de pregrado, con el fin de fortalecer la planta física, laboratorios, investigación, libros, redes entre otros aspectos. De los cuales se asignó el 21% para la inversión y fortalecimiento del programa, representado en compra de equipos y libros, adicionalmente hay rubros para la inversión del mantenimiento de la planta física y laboratorios (biología, química, física, cafetería, zonas sociales, etc). Es de resaltar el esfuerzo de la actual administración para el fortalecimiento del programa al destinar estos ingresos en la inversión del mismo, garantizando la calidad académica, investigación y proyección social, a pesar de la dificultad económica que ha venido afrontando la Universidad en los últimos 2 años.



La Apreciación de directivos y profesores del programa sobre los recursos presupuestales de que se dispone en el mismo, se presenta a continuación:



**Grafico 8.11** Disposición de los recursos presupuestales del programa

Como se observa en el Grafico anterior el 60% de los encuestados, opina que la disponibilidad de los recursos presupuestales del programa son poco adecuados, mientras que el 40% cree que es medianamente adecuado, entendiendo que la situación financiera actual de la Universidad es temporal y la buena disposición de la administración para continuar fortaleciendo el programa en su renovación de la acreditación de la alta calidad.

**Tabla 8.10** Valoración de la característica 41: Presupuesto del Programa

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%
1	Existencia de documentos e informes sobre origen, monto y distribución de los recursos presupuestales destinados al programa.	Cumple Plenamente (A)	100
2	Existencia de documentos e informes sobre la distribución en la asignación presupuestal para actividades de docencia, investigación, proyección social, bienestar institucional e internacionalización del programa.	Cumple Plenamente (A)	100
3	Porcentaje de los ingresos que se dedican a la inversión en el programa.	En Alto grado (B)	81



4	Apreciación de directivos y profesores del programa sobre los recursos presupuestales de que se dispone en el mismo	Aceptablemente ( C )	72
<b>TOTAL</b>		<b>En Alto grado ( B )</b>	<b>88</b>

**Tabla 8.11** Resumen de la característica 41: Presupuesto del Programa

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
4.0	3,5	En Alto grado ( B )	88

### CONCLUSIÓN DE LA CARACTERÍSTICA 41: Presupuesto del Programa.

La Universidad de Pamplona cuenta con la Oficina de la Dirección Administrativa y Financiera, la cual presenta una excelente organización y control sobre el presupuesto general. Los docentes tienen directo contacto con las exigencias presupuestales del programa, pues periódicamente hay espacios para que cada docente y personal vinculado, haga sus respectivas sugerencias sobre las necesidades prioritarias en todos los aspectos y de ahí se obtiene los respectivos planes de adquisición.

El presupuesto corresponde a la situación financiera actual de la Universidad, teniendo en cuenta el periodo de transición por el que paso la Universidad, sin embargo la percepción de administrativos, docentes y estudiantes es de que hace falta fortalecer la inversión en el programa de Ingeniería de Alimentos dado que es una carrera teórica-práctica y requiere de una mayor inversión para la compra de equipos especializados, materiales e insumos utilizados en la investigación y la academia. Alcanzando un 88% cumpliendo En Alto grado ( B ) esta característica.

### CARACTERÍSTICA 42: Administración de Recursos

**Organización para el manejo de los recursos físicos y financieros, en concordancia con el tamaño y la complejidad de la institución y del programa**  
La Dirección Administrativa y Financiera como instancia dependiente de la Rectoría, es el área encargada de definir políticas y establecer procedimientos para la gestión financiera y administrativa de la Universidad que faciliten el quehacer de los procesos misionales de la investigación, la formación y la extensión. Las funciones de esta dependencia son:

- Lidera procesos y proyectos administrativos en apoyo a la misión institucional y el cumplimiento de las metas.
- Vela por la transparencia, la eficiencia administrativa y la vocación de servicio al cliente.





- Busca consolidar un modelo líder de gestión organizacional.
- Atiende las necesidades programadas y urgentes de todas las unidades académicas y administrativas de la Universidad.
- Desarrolla políticas administrativas coherentes con las políticas institucionales.
- Planea y coordina las tareas de apoyo logístico para la academia.

Los compromisos misionales de la Dirección Administrativa y financiera son:

- Manejo transparente y racional de las finanzas
- Buena gestión de los ingresos
- Adecuada racionalización de los gastos
- Correcta administración de la deuda
- Los dineros públicos son sagrados

**Controles legales y administrativos para asegurar el manejo transparente de los recursos.**

La Universidad de Pamplona, mediante el Acuerdo 037 Del 23 de Junio De 1998 (Anexo8.4), define su estatuto presupuestal, en virtud de la autonomía Universitaria y basándose en el modelo de estatuto presupuestal para la Universidad estatal realizado por el ICFES con el objeto de que la Educación Superior obtenga un óptimo desempeño en su manejo financiero que redunde en beneficio del desarrollo de su autonomía, que la proyecte dentro de un modelo competente, sin sacrificar los objetivos de su razón de ser y la función social frente al Estado.

**Estatuto Presupuestal.** El Estatuto constituye la norma del Presupuesto General de la Universidad y determina los procesos de programación, elaboración, ejecución, modificación, control y seguimiento del presupuesto, siendo de obligatorio cumplimiento cada una de las disposiciones contenidas en éste.

**Fondos Especiales:** Se denominan Fondos Especiales, los ingresos definidos en la Ley para la prestación de un servicio público específico, así como los pertenecientes a fondos sin personería jurídica, creados por el legislador o por disposición de la entidad.

**Planes, Programas y Proyectos:** El presupuesto deberá desarrollar los planes, programas y proyectos de la Universidad, los que a su vez deben reflejar las políticas y lineamientos definidos por el Consejo Superior Universitario.

Las facultades, los departamentos, los programas, los institutos, los centros y las demás dependencias académicas, formularán, siguiendo los lineamientos establecidos por los órganos de dirección de la universidad, sus respectivos planes, programas y proyectos. Una vez consolidados dichos planes y programas y establecidos los proyectos específicos para su cumplimiento, serán sometidos a la aprobación de los Organismos de Dirección. Los planes, programas y proyectos





serán la base para la asignación de los presupuestos correspondientes, que deberán ser aprobados por el Consejo Superior Universitario. (Anexo8.4)

**Composición del presupuesto.** El Presupuesto de la Universidad estará compuesto así:

**Presupuesto de Rentas:** Contendrá la estimación de los ingresos corrientes de la Universidad, de los fondos especiales y de los recursos de capital.

**Presupuesto de Gastos o Apropiaciones:** Incluirá las apropiaciones distinguiendo entre gastos de funcionamiento, servicio de la deuda y gastos de inversión, estos últimos detallados por origen, programa y proyecto.

**Disposiciones Generales:** Son normas tendientes a asegurar la correcta ejecución del presupuesto anual de la Universidad y solo tienen vigencia para el año fiscal al cual se refieren.

### **Presupuesto de Rentas y Recursos de Capital**

#### **Rentas propias**

Son los ingresos que se generan en desarrollo de las actividades propias de la universidad en su labor de docencia, de investigación, de extensión y de producción; se clasifican en:

- a) Derechos Académicos
- b) Venta de Bienes y Servicios
- c) Derechos o Cuotas de Bienestar Universitario
- e) Aportes

#### **Recursos de Capital**

Comprende los recursos del balance, la recuperación de cartera de los créditos internos y externos, con vencimiento mayor a un año, los rendimientos financieros, los excedentes financieros, el diferencial cambiario de los desembolsos de los créditos externos y de las inversiones en moneda extranjera y las donaciones. Los ingresos por recursos de asistencia o cooperación internacional de carácter no reembolsable, deberán incorporarse dentro del presupuesto como recursos de capital, de conformidad con lo establecido en los convenios respectivos.

#### **Presupuesto de Gastos o de Apropiaciones**

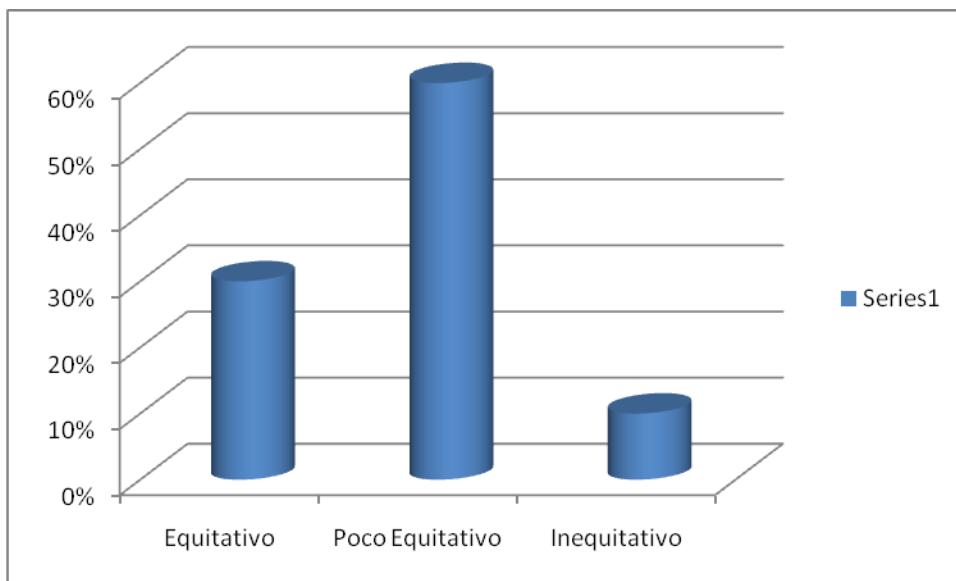


El Presupuesto de Gastos o de Apropiaciones se constituirá por los gastos de funcionamiento, del servicio de la deuda y de los gastos de inversión, definidos de acuerdo con los Sectores Estratégicos contemplados en el Plan de Desarrollo de la Universidad.

El Presupuesto del Servicio de la Deuda comprende las apropiaciones para atender el cumplimiento de las obligaciones a cargo de la Universidad.

El Presupuesto de Inversión incluye dentro de los gastos de inversión aquellas erogaciones susceptibles de generar réditos económicamente productivos o que tengan el carácter de bienes de utilización perdurable, equivalentes a bienes de capital. Se incluyen también los gastos destinados a crear infraestructura social.

Con respecto a la apreciación por parte de los docentes y directivos del programa de Ingeniería de Alimentos sobre la equidad en la asignación de recursos físicos y financieros se aprecia en la siguiente Grafico.



**Grafico 8.12** Asignación de recursos financieros al programa

De acuerdo a lo observado en el Grafico 8.12 el 90% de los docentes y directivos del programa considera que la asignación de los recursos “es equitativo” y “poco equitativo”; lo anterior debido a que los recursos financieros asignados al programa de Ingeniería de Alimentos en los últimos 2 años se ha visto disminuido por la situación transitoria que atravesó la Universidad.

**Tabla 8.12.** Valoración de la característica 42: Administración de Recursos

INDICADOR	DESCRIPCIÓN	CUMPLIMIENTO	%	CONTEC
	308			



1	Existencia de documentos en los que se evidencie la planeación y la ejecución de planes en asignatura de manejo de los recursos físicos y financieros, en concordancia con tamaño y la complejidad de la institución y del programa.	Cumple Plenamente ( A )	100
2	Existencia de criterios y mecanismos para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto y para la asignación de recursos físicos y financieros para el programa.	En Alto grado ( B )	82
3	Apreciación de directivos y profesores de programa sobre la equidad en la dignación de recursos físicos y financieros.	En Alto grado ( B )	85
<b>TOTAL</b>		En Alto grado ( B )	<b>89</b>

**Tabla 8.13.** Resumen de la característica 42: Administración de Recursos

Valor asignado	Valor alcanzado	Escala de cumplimiento	%
3.0	2.67	En Alto grado ( B )	89

**CONCLUSIÓN CARACTERÍSTICA 42: Administración de Recursos**

La Universidad de Pamplona cuenta con Oficina de la Dirección Administrativa y Financiera, el cual es un ente competente para las respectivas distribuciones del presupuesto de la Universidad, teniendo en cuenta cada una de las necesidades y prioridades que tienen los programas. Existen criterios y mecanismos para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto, para la asignación de recursos físicos y financieros. Semestralmente se desarrollan reuniones con la rectora para dar a conocer a todo el personal el estado real del balance general de la Universidad. La apreciación de los administrativos, docentes y estudiantes han visto una disminución en la asignación de recursos financieros en el programa en los últimos 2 años por la situación transitoria que atravesó la Universidad. Alcanzando En Alto grado ( B ) (89%) esta característica.

**Tabla 8.14.** Valoración del factor 8: Recursos Físicos y Financieros

CARACTERÍSTICA EVALUADA	VALOR ASIGNADO	VALOR ALCANZADO	ESCALA DE CUMPLIMIENTO	%
Recursos Físicos	3.0	2,82	Cumple Plenamente ( A )	94





Presupuesto del Programa	4.0	3,5	Alto grado (B)	88
Administración de recursos	3.0	2,67	Alto grado (B)	89
<b>Total</b>	<b>10.0</b>	<b>9.0</b>	<b>Alto grado (B)</b>	<b>90</b>

## CONCLUSIÓN GLOBAL FACTOR 8: RECURSOS FÍSICOS Y FINANCIEROS

La Universidad de Pamplona cuenta con excelente planta física, el programa Ingeniería de Alimentos, está constituida por laboratorios, plantas especializadas y aulas de clase con adecuada ventilación, iluminación, conexiones eléctricas y lo necesario para las actividades deportivas académico-investigativas. A su vez, periódicamente se asigna una parte del presupuesto al programa, el cual es aceptable teniendo en cuenta la situación financiera de la Universidad en la actualidad. De igual forma la institución tiene definidos criterios y mecanismos para la elaboración, ejecución y seguimiento del presupuesto y asignación de recursos físicos y financieros para el programa. Alcanzando este factor un cumplimiento En Alto grado ( B ) (90%).

**Tabla 8.15.** Fortalezas y debilidades del Factor 8: Recursos Físicos y Financieros

FORTALEZAS	DEBILIDADES
1. La planta física es adecuada para el desarrollo de las actividades académicas	1. La respuesta a los requerimientos de manteniendo preventivo y correctivo de la planta física, equipos, no se cumple en el tiempo esperado.
2. Existe la oficina de la dirección administrativa y financiera la cual efectúa de forma ordenada, articulada y legal los diferentes planes de adquisición de los diferentes programas de la universidad	2. Las plantas que pertenecen al programa de Ingeniería de Alimentos requieren equipos especializados para el desarrollo de la investigación.
3. Existe un procedimiento instaurado para la solicitud de requerimiento preventivo y correctivo de mantenimiento de equipos, infraestructura de toda la universidad.	3. El presupuesto asignado para el Programa de Ingeniería de Alimentos poco adecuado para mantener la investigación, la academia y la proyección social.

**Planes de Mejoramiento.** La cultura de calidad lograda en la institución ha hecho que la mejora continua forme parte de manera activa de cada uno de los procesos estratégicos, misionales, de apoyo y de evaluación y control, por lo que la elaboración de los planes de mejoramiento se considera como una herramienta permanente que nos permite retroalimentar cada actividad que realizamos y trasciende tanto al Plan





de Desarrollo Institucional como a los Planes Operativos de la vida académica y administrativa. Los resultados de la autoevaluación se incorporan como políticas, estrategias, metas, asignación de recursos, redefinición de planes de estudio y formas de organización, adecuación de infraestructura, programas de actualización docente, afinamiento de métodos, inversión tecnológica, establecimiento de convenios, venta de servicios, metodologías para la determinación de los requerimientos de nuestros clientes e implementación de estrategias para aumentar la satisfacción de nuestros clientes y partes interesadas, acciones para el reconocimiento y posicionamiento de la Universidad, entre otros. (Planes de mejoramiento del Programa de Ingeniería de Alimentos).





**PLAN DE MEJORAMIENTO DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS**  
**RENOVACION ACREDITACIÓN ALTA CALIDAD 2006 - 2012**

Factor	Hallazgo	Causas del Hallazgo	Tipo de Acción	Acciones	FECHA		Responsable de la Acción
					INICIAL	FINAL	
FACTOR 1	<p>Se encontró que la institución tiene una definición clara de sus propósitos, metas, y objetivos sin embargo no existen mecanismos eficaces de seguimiento y evaluación de sus logros en forma cualitativa y cuantitativa, que permita introducir mejoras e innovaciones continuamente a los planes estructurados en la institución.</p> <p>La apreciación de los profesores y estudiantes sobre la claridad con que el PEI especifica las funciones sustantivas de la institución es insatisfactoria por desconocimiento del mismo.</p>	<p>Se desconocen las herramientas de seguimiento y evaluación, existentes en el Sistema de Gestión Integrado de Calidad al interior de los procesos de tal manera que permita introducir mejoras e innovaciones continuamente a los planes estructurados en la institución.</p> <p>Los líderes de los procesos no han apropiado las metodologías y procedimientos definidos en el SIG</p>	AC	Establecer estrategias de divulgación, sensibilización y capacitación que permitan implementar de manera eficaz y eficiente los mecanismos existentes para realizar seguimiento y evaluación al logro de los objetivos de calidad en la Universidad de Pamplona	II periodo del 2011	II periodo del 2012	Decanatura, Vicerrectoría Académica Rectoría Consejo Superior Administración del SIG
				Desarrollar habilidades de liderazgo a los responsables de los procesos			
		Se cuenta con la certificación institucional bajo la NTCGP1000:2009 sin embargo no se evidencia una cultura de autoevaluación en los procesos		Incentivar y estimular desde la alta dirección la cultura de autoevaluación y autorregulación.			
	A pesar de que en el PEI están orientadas las políticas de proyección social no existen mecanismos de seguimiento y evaluación de interacción de los programas con el medio externo.	Falta de liderazgo del líder de interacción social, de tal manera que gestione y direccione los procesos y programas académicos orientados a realizar estudios de viabilidad, contexto, necesidades del entorno entre otros.		<p><b>Indicador:</b> % de profesores y estudiantes que tienen claridad sobre el PEI. Ver ficha técnica.</p> <p>Solicitar al Líder del proceso de Interacción Social la ejecución de políticas donde se incluyan los programas académicos y su impacto en el medio</p> <p><b>Indicador:</b> Número de programas de interacción con el medio en el que participan los docentes del programa. Ver ficha técnica.</p>	II periodo del 2011	30 de junio de 2012	Líder del Proceso de Interacción Social  Dirección del Programa,



## La Academia al servicio de la Vida

	Según apreciación de los directivos y profesores sobre la concordancia entre el ejercicio presupuestal de la Institución y los criterios y políticas para el manejo de los recursos físicos y financieros deben revisarse a fin de lograr una real eficacia.	Existe debilidad en la manera como se construye el presupuesto del programa.	AC	Solicitar a la Alta Dirección la asignación de un rubro específico para el programa Ingeniería de Alimentos que permita adquirir los recursos e insumos necesarios para realizar sus prácticas	Agosto de 2011	Octubre de 2011	Dirección del Programa
				Solicitar al Proceso de Planeación la asesoría y acompañamiento para Diseñar un modelo de costo del programa coherente como Universidad Pública	5 de octubre de 2011	30 de octubre de 2011	Líder del Proceso de Planeación
FACTOR 2	Disminución del Número de Estudiantes en el programa como en la Institución	Situación económica del país. Altos costos en la matrícula financiera.  Alta demanda de carreras afines que disminuyen la cobertura al programa Ingeniería de Alimentos.  Falta de comunicación eficaz y eficiente entre aspirantes, registro y control académico y la dirección del programa.  Falta de agilidad y celeridad al momento de recepcionar los documentos en registro y control académico.  Falta de políticas claras académico administrativas que permitan ser ágiles al momento de preinscribir, inscribir, admitir y matricular académica y financieramente a los aspirantes nuevos.  Falta de un estudio de mercados  Falta de publicidad.  Ausencia de un portafolio institucional	AC	Solicitar a la Alta Dirección: <ul style="list-style-type: none"><li>- Búsqueda de estrategias institucionales que prioricen a los programas con acreditación de Alta calidad (convenios alcaldías para becas, financiación plan padrino con el sector empresarial entre otros).</li><li>- Estudio para reducir el valor de la matrícula de conformidad con el ingreso y estrato familiar, buscar otras fuentes de financiación diferentes al ICETEX que en algunos casos es más costoso, Programar institucionalmente visitas a los colegios con énfasis en alimentos (Oficina Egresado-Interacción Social), mejorar la calidad de los folletos promocionales entre otros.</li><li>- Establecer mecanismos eficaces y ágiles que permitan dar mayor cobertura e ingreso a los nuevos estudiantes en los diferentes programas.</li><li>- Proponer a la Vicerrectoría académica y rectoría dar participación a la Dirección y a los docentes del Programa para el contacto inicial con los aspirantes al momento de la inscripción</li></ul>	5 de octubre de 2011	30 de octubre de 2011	Consejo Superior  Alta Dirección  Dirección Administrativa  Director programa  Docentes del programa  Vicerrectoría Académica  Decanatura



## La Academia al servicio de la Vida

			<b>Indicador:</b> Incremento en 10 el número de estudiantes nuevos en el I semestre por periodo académico. Ver ficha técnica.				
Alta tasa de deserción Estudiantil	Incremento en la deserción de los estudiantes del Programa en los primeros semestres debido a la falta de orientación en los cursos básicos por parte de los docentes que imparten estas asignaturas: además de la conformación de grupos numerosos de estos cursos, sin una motivación particular al programa ingeniería de alimentos, carreras diferentes aspectos que no permiten desarrollar las competencias necesarias en la enseñanza aprendizaje en el aula de clase.  La heterogeneidad de los estudiantes nuevos que ingresan.	AC	Solicitar a la Vicerrectoría Académica y Bienestar Universitario:  - Realizar estudios que determinen la causa de deserción de estudiantes en el programa alimentos. - Establecer Proyectos orientados a buscar estrategias pedagógicas que permitan reducir la tasa de deserción sin que se afecte la calidad académica. - Efectuar una revisión de las áreas del examen de estado para ingreso en el programa.	Octubre de 2011	Junio de 2012	Bienestar universitario  Dirección del Programa,  Decanatura de Ingenierías y	
Baja participación de estudiantes en actividades integrales	Falta de mecanismos eficaces de comunicación institucional y de asignación de recursos que permitan convocar la participación masiva de los estudiantes del		Dirección de Programa y Docentes:  - Incluir una asignatura introductoria a la ingeniería de alimentos que oriente el desarrollo que realizar el estudiante en su vida universitaria.  <b>Indicador:</b> Disminuir en 5 el número de estudiantes que desertan del programa por periodo académico. Ver ficha técnica.	Octubre 2011	Diciembre de 2011	Dirección del Programa,  Decanatura de Ingenierías y	



## La Academia al servicio de la Vida

FACTOR 3		programa.  Falta de planeación y seguimiento continua de actividades que involucren la participación activa de los estudiantes.	AC	Solicitar al Consejo Académico, replantear el diseño curricular de los programas de tal manera que le permita a los estudiantes participar en las actividades para la formación integral  <b>Indicador.</b> Incremento en 10 el número de estudiantes que participan en actividades extracurriculares por periodo académico. Ver ficha técnica.			Vicerrectoría Académica  Bienestar universitario  Consejo Académico
	No existe una base de datos donde se estén actualizando el puntaje promedio de las pruebas de estado de los admitidos.	Falta de planeación y organización en la recolección de la información y archivo de la misma en el departamento, facultad , registro y control académico y la Vicerrectoría académica	AC	Solicitar a Vicerrectoría Académica consolidar la información en una base de datos que genere un histórico de las pruebas de estados de los estudiantes admitidos por programa por periodo académico	Octubre 2011	Diciembre de 2011	Dirección del Programa  Vicerrectoría Académica  Jefe Registro y Control Académico.
	Falta aplicar el estímulo a la excelencia en cuanto corresponde a la docencia para el profesorado de planta.  Faltan estímulos de participación a profesores de TCO diferentes a la participación en proyectos de investigación.	Falta reglamentar a nivel del 1279 el aspecto de estímulos a la excelencia en la docencia.  Desconocimiento de la normativa.	AC	Solicitar a la Alta Dirección la aprobación del acto administrativo donde se establecen los estímulos e incentivos para el personal docente y administrativo de la institución	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Alta Dirección  Director del Departamento
	Falta de mecanismos de retroalimentación como resultado de los procesos de evaluación docente que permitan mejorar las actividades académicas de docencia.	No se han creado los mecanismos necesarios de retroalimentación por parte de las directivas de la Universidad.	AC	Solicitar a la Vicerrectoría Académica que elabore y ejecute el plan de desarrollo docente con base en los hallazgos de la evaluación docente.	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Director Departamento  Vicerrectoría académica
	Existe un vacío entre las políticas institucionales del escalafón y las normativas nacionales.	No se ha actualizado el estatuto docente  Desconocimiento de la normatividad  Debilidad institucional para	AC	Solicitar a la Vicerrectoría Académica la revisión y adecuación del estatuto profesional de acuerdo a la normatividad vigente.  Solicitar a la Alta Dirección la asignación de recursos para que el estamento docente pueda pertenecer a	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Alta Dirección  Vicerrectoría académica  Director Departamento



## La Academia al servicio de la Vida

<b>FACTOR 4</b>		estimular la participación del profesorado en redes de diferentes áreas del conocimiento		redes a académicas, de ciencia y tecnología.  <b>Indicador:</b> Incremento en 5 el número de vinculaciones de docentes del programa a redes de ciencia y tecnología. Ver ficha técnica.			Docentes
	No se hace seguimiento a los materiales de apoyo realizado por los profesores en sus actividades académicas	Falta de políticas institucionales de seguimiento y control al uso de dichos materiales	AC	Solicitar a la Vicerrectoría Académica que incluya dentro de las preguntas de evaluación docente que los estudiantes evalúen la aceptación y calidad de los materiales de apoyo que los docentes incorporan en el desarrollo de las actividades académicas	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Vicerrectoría académica  Director Departamento 2013
	Seguimiento a los planes operativos y de mejora.	No se realiza el seguimiento a los planes de mejora y operativos por parte del proceso de Planeación	AC	Solicitar al proceso de Planeación informar la aprobación, y realizar el control y seguimiento a los planes operativos para su efectivo cumplimiento como apoyo al programa  Solicitar a la Administración del SIG realizar el control y seguimiento a los planes de mejora para su efectivo cumplimiento como apoyo al programa.  <b>Indicador:</b> Porcentaje de cumplimiento de los planes de mejoramiento. Ver ficha técnica.	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Planeación  Administración del SIG  Dirección del Programa
	Baja inversión en mantenimiento y compra de maquinaria y equipos, asignación de rubros para investigación, dotación de laboratorios, biblioteca y ayudas audiovisuales.	Los problemas económicos que enfrenta la institución en los dos últimos años	AC	Solicitar a la Alta Dirección la asignación de los recursos para el mantenimiento preventivo de equipos y maquinaria, como también la dotación de laboratorio, recursos bibliográficos y ayudas	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Director de Programa  Decano de Facultad  Alta Dirección



## La Academia al servicio de la Vida

				audiovisuales y tecnológicas.  Solicitar la adecuación física e infraestructura de los laboratorios ubicados en el CETA: Operaciones Unitarias, Lácteos, Carnes y Vegetales, así como la construcción laboratorios: confitería, cereales, oleaginosas, aula conferencias, aula atención a estudiantes.			
FACTOR 5	Existe una base de datos actualizada sobre las personas que acceden a los servicios de bienestar universitario, sin embargo no es específica para cada programa, esto dificulta el acceso a dicha información de manera oportuna. Siendo requerida para procesos de renovación de registro calificado y acreditación de alta calidad de otros programas.	Revisión de documentación para la renovación de la acreditación de alta calidad del programa Ingeniería de Alimentos.  Como resultado de la aplicación de la encuesta de autoevaluación del programa Ingeniería de Alimentos	AC	Solicitar al Proceso de Bienestar Universitario diseñar una herramienta informática que permita depurar la información relacionada con la utilización de los servicios de bienestar universitario por programa, facultad, actividad, planes entre otras opciones	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Director de Bienestar Universitario  Director de Departamento
	Detección de necesidades y expectativas de los usuarios de Nuestra Universidad	No existe una herramienta que permita establecer las necesidades futuras de sus usuarios y así poder ofrecer servicios que sobrepasen sus expectativas según sus intereses por carrera.	AC	Solicitar al proceso de Bienestar Universitario diseñar una herramienta que permita determinar las necesidades de sus usuarios (encuesta, entrevista, buzón de sugerencias entre otras ), utilizando los resultados de la aplicación de la encuesta de autoevaluación del programa Ingeniería de Alimentos	Octubre de 2011	Diciembre de 2011	Director de Bienestar Universitario / Administración del SIG
	Baja Participación de la comunidad universitaria en los servicios de bienestar	Falta integrar al estamento docente, administrativo y totalidad de estudiantes a las actividades ofrecidas por bienestar universitario	AC	Solicitar a Bienestar Universitario establecer estrategias a partir de la información obtenida con la herramienta diseñada para determinar las necesidades de la comunidad académica (administrativos, docentes, estudiantes, directivos) para que puedan acceder a actividades que cubran las expectativas de los usuarios para incentivar su participación en los servicios ofrecidos.	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Bienestar Universitario / Administración del SIG  Director de Programa
	Falta de proyección para el cubrimiento a futuro de los servicios	Escases de personal y recursos para cubrir	AC	Solicitar a la Alta Dirección proyectar la necesidad de asignar más recursos Al	Octubre	Diciembre	Alta Dirección Director de



### La Academia al servicio de la Vida

<b>FACTOR 6</b>	de Bienestar Universitario	adecuadamente la demanda de los servicios de bienestar		Proceso de Bienestar Universitario acorde a las proyecciones de ampliación de sus servicios, estrategias de publicidad, entre otras.	2011	re 2011	Programa Director de Bienestar Universitario
	Bajo compromiso de la comunidad universitaria para la identificación de los procedimientos documentados en el SIGC para hacer un mejor uso de los servicios ofrecidos por el Centro de Bienestar Universitario.	Desconocimiento por parte de la comunidad universitaria de los documentos definidos por el proceso	AC	Solicitar a Bienestar Universitario estrategias direcionadas a la divulgación de la documentación definida por el proceso de Bienestar Universitario dentro del SIGC, de manera coordinada con el proceso de Gestión de Talento Humano y el Sistema de Gestión de la Calidad.	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa Director de Bienestar Universitario Administración del SIG Líder Talento Humano
	Institucionalmente existen mecanismos de comunicación y divulgación entre la más utilizada la pagina web, sin embargo esta no es eficaz al momento de divulgar ampliamente las diferentes actividades programas y ejecutadas por bienestar universitario, razón por la cual hay poca participación por parte de la comunidad académica	Falta de mecanismos eficaces de comunicación institucional y de asignación de recursos que permitan convocar la participación masiva de los estudiantes del programa.	AC	Solicitar a la Alta Dirección que establezca mecanismos efectivos de comunicación para -Promocionar las actividades y eventos ofrecidos por el proceso de Bienestar Universitario .	Octubre 2011	Diciembre 2011	Alta Dirección Director de Bienestar Universitario / Administración del SIG Director de Programa
	Falta de Promoción del programa de una manera más eficiente y con mayor cobertura, especialmente en la parte rural de la provincia, en la región y a nivel nacional.	Austeridad del gasto por dificultades económicas de la administración financiera en la Universidad.  Limitación a la publicidad en la página web de los diferentes programas ofertados por la Universidad de Pamplona.  No hay asignado un rubro específico para realizar publicidad y promoción en el programa de alimentos	AC	Solicitar a la Alta Dirección la asignación de un rubro para los gastos de publicidad y promoción del programa.  Solicitar el apoyo del Proceso de Comunicación y Prensa para establecer estrategias de promoción y publicidad utilizando la pagina web, la radio, la televisión y demás medios empleados.  <u>Indicador:</u> numero de promociones	Octubre 2011	Diciembre 2011	Alta Dirección Director de Programa Jefe de Comunicación y Prensa



**La Academia al servicio de la Vida**

<b>FACTOR 7</b>		Solo se enfoca a utilizar la página web y ocasionalmente plegables y afiches para algunos programas, no siendo equitativos con todos los programas a nivel institucional.		realizadas en colegios y entidades de provincia y regionales Ver ficha técnica.  <b>Indicador:</b> Porcentaje de recursos asignados a la promoción del programa alimentos. Ver ficha técnica.			
	Históricamente en el programa solo se ha realizado un encuentro de egresados	Falta de políticas institucionales que fomenten la realización continua del encuentro de egresados en los diferentes programas.	AC	Solicitar a la Alta Dirección la asignación de los recursos necesarios para llevar a cabo el encuentro de egresados de manera anual.  Solicitar a la oficina OASE establecer a nivel institucional políticas que estimulen el encuentro de egresados anualmente, coordinar y reglamentar las actividades de estos encuentros.  <b>Indicador:</b> Número de encuentro de egresados realizados anualmente. Ver ficha técnica.	Octubre 2011	Diciembre 2011	Alta Dirección OASE
	No se encontró evidencias de que la Dirección de Interacción Social, como proceso misional de la Universidad esté realizando estudios continuos del contexto y del impacto de los egresados sobre el medio ni su interacción con el programa Ingeniería de Alimentos. Solo se encontraron registro en el departamento de lo que se ha reglamentado al interior del programa en particular.	No existen a nivel institucional desde la Dirección de Interacción Social estrategias que permitan realizar estudios periódicos que reflejen la influencia de los egresados de cada programa sobre el medio.	AC	Solicitar a la oficina OASE establecer mecanismos que permitan realizar estudios periódicos que reflejen la influencia de los egresados de cada programa sobre el medio.	Octubre 2011	Diciembre 2011	OASE
	No se encontró evidencias de que la información registrada en el link de egresados OASE sea coherente con la solicitada por el programa y el CNA.	La herramienta tecnológica utilizada no es la adecuada ya que no permite realizar un análisis coherente y pertinente para la toma de decisiones en lo relacionado al seguimiento a egresados.	AC	Solicitar a la oficina OASE realizar una mejora en la herramienta tecnológica existente que sea más amigable, flexible, generando información real y pertinente con lo exigido en el CNA.	Octubre 2011	Diciembre 2011	OASE
	No encontró evidencias de la existencia de reconocimientos realizados por entidades	Si bien los empleadores, docentes, estudiantes y egresados manifiestan que		Solicitar a la OASE diseñar estrategias que permitan recolectar información que sirva de evidencia de los	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de



## La Academia al servicio de la Vida

gubernamentales y no gubernamentales al impacto que el programa ha ejercido en el medio local, regional, nacional e internacional.	los egresados del programa son reconocidos, no se encontraron registros de ello.	AC	<p>reconocimientos recibidos por diferentes entes, respecto al impacto que el programa ha ejercido en el medio local, regional, nacional e internacional.</p> <p>Crear una base de datos con la información recolectada sobre los diferentes reconocimientos recibidos por los egresados de los programas en la Universidad de Pamplona</p> <p>Establecer mecanismos de divulgación a nivel institucional sobre los reconocimientos y estímulos recibidos por los egresados de la UPA.</p> <p><b>Indicador:</b> Número de reconocimientos hechos en los últimos 5 años por entidades gubernamentales y no gubernamentales al impacto que el programa ha ejercido en el medio local, regional, nacional o internacional. Ver ficha técnica.</p>			Programa OASE
Aunque existe en un 50% información actualizada en el programa sobre la ubicación de los egresados, se hace necesario continuar su actualización hasta lograr el 100%. Aspecto que influye directamente en la participación de los egresados en la planeación y prospección del programa	Los mecanismos existentes para recolectar la información sobre la ubicación de los egresados no han sido eficaces, influyendo en la baja participación de los egresados en la prospección del programa.	AC	<p>Solicitar a la Oficina OASE establecer mecanismos eficaces que permitan recolectar la información del egresado oportunamente.</p> <p>Organizar institucionalmente jornadas de actualización de la información del egresado por facultades a nivel local, regional, nacional e internacional</p>	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa OASE
La apreciación de los egresados, empleadores y usuarios se encuentra En Alto grado ( B ) sin embargo no se ha definido claramente un mecanismo institucional que permita mantener la comunicación permanente con los empleadores para realizar la retroalimentación para mejoramiento continuo del plan de estudios, acorde a las necesidades del entorno	Aunque existe el link de empleadores dentro de los servicios que ofrece OASE, este en la actualidad no se encuentra habilitado. Información que es requerida en los indicadores del CNA.	AC	<p>Solicitar a la oficina OASES habilitar el link de empleadores dentro de los servicios que ofrece OASE, de manera oportuna y eficaz.</p> <p>Establecer institucionalmente un encuentro sectorial, anualmente con los empleadores como estrategia para realizar la retroalimentación para la mejora continua en los planes de estudio de los programas ofrecidos por la UPA.</p>	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa OASE



### La Academia al servicio de la Vida

				<b>Indicador:</b> % de empresas que participan en encuentros sectoriales. Ver ficha técnica			
	El reconocimiento por parte de los empleadores a los egresados se cumple En Alto grado ( B ) sin embargo, no existe un mecanismo que permita tener acceso oportuno de dichos reconocimientos en una base de datos en el programa	Si bien los empleadores, manifiestan que los egresados del programa son reconocidos, no se encontraron registros de ello	AC	Solicitar a la oficina OASE establecer estrategias que permitan acceder oportunamente a la información de los empleadores respecto a las distinciones y reconocimientos  <b>Indicador:</b> Porcentaje de egresados del programa que han recibido distinciones y reconocimientos. Ver ficha técnica.	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa OASE
	Actualmente no se ha legalizado formalmente la asociación de egresados del programa Ingeniería de Alimentos de la Universidad de Pamplona.	No se ha legalizado ante la Cámara de Comercio la Asociación de Egresados del programa de Ingeniería de Alimentos	AC	Solicitar al OASE la asesoría y acompañamiento en el proceso de conformación y legalización de la Asociación de Egresados del Programa	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa OASE
<b>FACTOR 8</b>	La respuesta a los requerimientos de manteniendo preventivo y correctivo de equipos, no se cumplen en el tiempo esperado	No se cuenta con el número suficiente de personal capacitado para tal fin.  Se evidencia un deterioro en la infraestructura, maquinarias y equipos de las plantas de alimentos existentes en la actualidad.  Existen otros programas que por su afinidad utilizan la infraestructura del programa lo que conlleva a un mayor uso, el cual debe ser equitativo en el presupuesto de cada programa.	AC	Solicitar a la Alta Dirección el diagnostico y la aprobación y ejecución del plan de mejoramiento correctivo y preventivo de la infraestructura, maquinaria y equipos del CETA.	Octubre 2011	Diciembre 2011	Director de Programa Alta Dirección / Dirección Administrativa y Financiera/ Oficina de recursos físicos

**TIPO DE ACCIÓN:** AC: Acción Correctiva, AP: Acción Preventiva, AM: Acción de Mejora