

EXTENSIÓN Y PROYECCIÓN SOCIAL



PROGRAMA IDEAS - Ingeniería De Alimentos para la Sociedad -

OBJETIVO

El Programa IDEAS tiene como objeto integrar el conocimiento producido por el programa Ingeniería de Alimentos por medio de sus líneas de investigación y actualización curricular, y transferirlo a la comunidad, teniendo en cuenta las necesidades de seguridad alimentaria, acceso a mercados y sostenibilidad ambiental.

ESTRUCTURA TEMÁTICA

Teniendo en cuenta las necesidades del sector externo y su articulación con los pilares misionales de Uniagraria y con el factor diferenciador del programa de Ingeniería de Alimentos, Seguridad Alimentaria; se busca a través del Programa IDEAS, apoyar y beneficiar a la comunidad mediante el trabajo en los siguientes campos de acción.

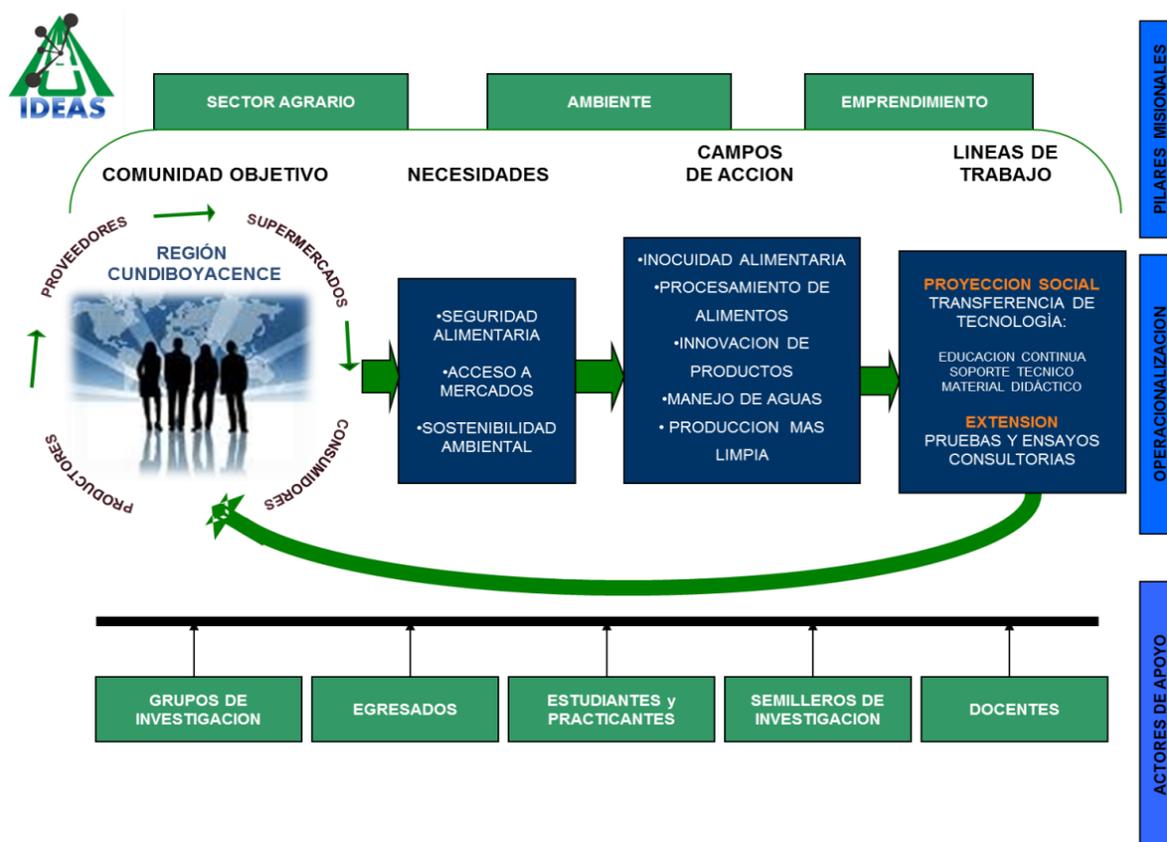
- Inocuidad Alimentaria
- Procesamiento de Alimentos
- Innovación de productos
- Uso de tecnologías de punta
- Uso de tecnologías limpias

Y este contacto con la comunidad se realiza a través de los siguientes servicios:

- Consultoría y/o asesoría técnica en:
 - Innovación, desarrollo y mejoramiento de productos y procesos alimentarios.
 - Transferencia, implementación y desarrollo de tecnologías de procesamiento alimentario.
 - Postcosecha y productos mínimamente procesados
 - Inocuidad Alimentaria.
- Capacitación de personal del sector agroalimentario en el cumplimiento de la normatividad de Sistemas de calidad, como Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, HACCP, u otras regulaciones solicitadas por mercados especializados.
- Transferencia de conocimientos a través de talleres y/o conferencias, publicaciones de cartillas y/o manuales, y organización de eventos donde se muestran resultados innovadores o de investigación.
- Prácticas empresariales. Dentro de sus trabajos realizar transferencia de su conocimiento al aportar sus habilidades y competencias adquiridas durante su formación dentro del

programa en dichas empresas, contribuyendo al mejoramiento de las mismas, aumento de competitividad, acceso a mercados y garantía de inocuidad de los alimentos producidos.

A continuación se muestra una representación esquemática del programa IDEAS



POBLACIÓN OBJETIVO

- Comunidad académica: Estudiantes, docentes y egresados.
- Comunidad objetivo: Actores de la cadena agroalimentaria



Resumen de las actividades realizadas

A continuación se resumen las principales actividades realizadas en los últimos cinco años

Transferencia de resultados de proyectos de investigación

Proyecto / Actividad	Año	Beneficiarios
Capacitación en procesamiento de frutas, en el marco de proyecto financiado por MinAgricultura – Cenired	2013	Productores de mango y mora de La Mesa y Gacheta (Cund.)
Capacitación Procesamiento de pescado, en el marco de proyecto financiado por MinAgricultura – Cenired	2013	Asociación de piscicultores del Norte del Tolima
Seminario en tecnologías para el desarrollo de alimentos y Curso Desarrollo de Nuevos Productos, en el marco del proyecto de investigación financiado por Colciencias, CCB, Amarti Aristizabal e Inconexus	2011	Estudiantes, egresados, docentes y empresarios
Seminario innovación tecnológica y Curso Productos mínimamente procesados, en el marco de proyecto financiado por MinAgricultura, Fundación INTAL, Hortifresco y Coomutsoa	2010	Estudiantes, egresados, docentes y empresarios Productores de Soacha, Tenjo y Zipaquirá

Eventos académicos

Actividad	Año
Seminario de Actualización de Ingeniería de Alimentos	2014
Foro sobre los tratados de Libre comercio	2013
Panel de discusión con expertos	2012

Otras actividades de extensión

Actividad	Proyecto / Actividad	Año	Beneficiarios
Mesas solidarias	Proyecto institucional que busca implementar metodologías innovadores y solidarias que mejoren las competencias emprendedoras de comunidades específicas	2012 - 2014	Mypimes del Municipio de Facatativá
Programa Sembrar paz	Proyecto institucional que busca capacitar en diferentes temáticas de acuerdo a las necesidades de cada Municipio.	2012 - 2014	Comunidad de Viotá (Cund.) y Purificación (Tolima)

Educación continuada

Proyecto / Actividad	Año	Beneficiarios	Impacto
Curso profundización en HACCP en La Fazenda	2014	Equipo de inocuidad de la empresa	20 personas capacitadas
Curso de capacitación para almacenes Alkosto	2013	Personal del área de logística y distribución	25 personas capacitadas en postcosecha de frutas y hortalizas
Curso ISO 22000	2009	Estudiantes, egresados y empresarios	30 personas capacitadas en ISO 22000
Diplomados para Asohofrucol	2009	Productores asociados a Asohofrucol	25 personas capacitadas en Buenas Prácticas Agrícolas 25 personas capacitadas Gestión tecnológica en agroindustrias
Curso de capacitación para Algarra	2009	Personal del área de Calidad de Algarra	10 personas capacitadas como facilitadores para BMP y HACCP

Consultorías

Nombre de la institución	Objetivo	Año
Huertos verdes – CCB	Estandarización de procesos de la línea de vegetales mínimamente procesados	2013
Asopiscinorte	Elaborar productos innovadores que contribuyan al fortalecimiento de la seguridad alimentaria del país y al aumento de la productividad de la cadena piscícola a partir de los de la Tilapia nilótica	2013
Asopiscinorte	Asesoría técnica para el desarrollo de la cadena piscícola del Norte del Tolima	2012 – 2013
Amarti Aristizabal Martínez Ltda.	Desarrollar y mejorar productos de carácter innovador para un mejor aprovechamiento de productos autóctonos como la yuca (Manihot Sculenta Krants)	2011
Hotel Bogotá Plaza	Estandarizar procesos de producción	2009 - 2012
Corabastos	Mediciones de densidades	2009
Empresa de productos deshidratados	Desarrollo de productos a partir de agras, uchuva y piña	2009

Prácticas Empresariales

Periodo de 2007 al 2011

Empresas y estudiantes vinculados: 81 empresas del sector agroalimentario y 212 estudiantes

Objetivo:

- Posicionamiento de la universidad como alternativa de apoyo para la solución de problemas en áreas de calidad, producción e investigación.
- Introducción del estudiante a la vida laboral, para el desarrollo de competencias dirigidas a la resolución de problemas de ingeniería en el contexto empresarial.
- Logro un acercamiento Universidad – Empresa por medio del seguimiento que se realiza a los estudiantes en práctica

A continuación se indican algunas de las empresas donde los estudiantes han realizado su práctica empresarial

Aje Colombia - Big Cola

Algarra

Aliar S.A.

Alimentos Carnicos S.A.

Alpina

Alqueria

Avesco

Avidesa Mac Pollo

Grupo CBC SA

Grupo Éxito

Hotel Bogota Plaza

Huevos Santa Reyes

Industria Santa Clara

Makro Supermayoristas

Mc Cain Andina

Mc Donald's

Carrefour

Carulla

Casa luker

Compass Group

Crepes & Waffles

Gaseosas Lux

Givaudan

Pacar - Pez

Pan pa ya

Productos Ramo

Qsafe Colombia

Quala

Restcafe SAS / OMA

Sembrar paz - Uniagraria

Servi hoteles SA

Symrise

Supertiendas y drogerias olimpica