

**Jorge Orlando Gaitán Arciniegas**  
Rector

**Pedro Pablo Martínez Méndez**  
Vicerrector de Formación

**Teresa Arévalo Ramírez**  
Vicerrectora Administrativa

**Iván Ramírez Bermúdez**  
Vicerrector Financiero

**Rubén Darío Ochoa Arbeláez**  
Decano Facultad de Ingeniería

**Mary Luz Olivares Tenorio**  
Directora

**Heidi Tatiana Jiménez Ariza**  
**Gloria Helena Gonzalez Blair**  
Colaboradoras

## CONTENIDO

Saludo de la Directora

Misión del Programa

Nuestros procesos académicos

Competencias integradas para formar al ingeniero de alimentos en UNIAGRARIA

Investigación e Innovación

Extensión, Relación con el Medio e Internacionalización

Instituciones y Empresas Asociadas a los diversos proyectos realizados de extensión

Autoevaluación y Acreditación de alta calidad

Sabías que... Nuestros Estudiantes

Sabías que... Los Docentes

1.

2.

3.

4.

## Saludo de la Directora

Es un honor realizar la presentación de la publicación de i+alimentos en su primera edición, la cual tiene como eje principal el proceso de Acreditación de Alta Calidad. Nuestro programa de ingeniería de alimentos, primer programa creado en Uniagraria, en sus 27 años ha formado profesionales altamente competitivos que se distinguen por sus valores y por su compromiso con el sector agroalimentario y el ambiente. Estos ingenieros emprendedores se han desempeñado en el gremio colocando en alto el nombre de nuestra alma máter. Por estas razones y teniendo en cuenta los avances en materia de investigación, docencia y extensión los cuales nos han dado una significativa visibilidad externa, la directiva de la institución nos ha conferido la confianza para ser el primer programa para presentar ante el Consejo Nacional de Acreditación (CNA), con fines de conseguir tan importante reconocimiento. Este proceso, como todos los saben, ha sido arduo y ha contado con la participación y colaboración de toda la comunidad Uniagraria, compuesta por estudiantes, docentes, personal administrativo, egresados y representantes del sector productivo. Dentro de los apartes de este boletín podrán encontrar los principales aspectos que hacen de la Ingeniería de Alimentos de Uniagraria, un programa de Alta Calidad. En nombre del equipo de trabajo de este programa quiero agradecerle a usted señor(a) lector(a) porque sin su contribución no habríamos podido hacer esto posible, este programa lo hacemos y lo mejoramos cada día todos juntos como equipo!

Luego de culminado el proceso de autoevaluación que valora aspectos como estudiantes, profesores, egresados, internacionalización, investigación, extensión, académicos, procesos administrativos y financieros, el programa de Ingeniería de alimentos obtuvo una calificación total de 4,3, que de acuerdo a la escala de evaluación adoptada en Uniagraria significa "cumple satisfactoriamente". Ahora nos encontramos en espera de recibir la visita de los pares académicos del CNA para obtener el resultado final de dicho ente. Queremos hacerlos partícipes de este hecho e invitarlo a participar en todas las actividades de socialización de los resultados del proceso de autoevaluación y de la visita de evaluación por parte de los pares académicos. Trabajando como equipo podremos lograrlo! La Acreditación es asunto de todos!!!

Mary Luz Olivares Tenorio

## Misión del Programa

Formamos Ingenieros de Alimentos con habilidades para la planeación, diseño, ejecución, dirección y mejoramiento de procesos productivos con miras a fortalecer la industria agroalimentaria colombiana y satisfacer las necesidades de alimentación de la comunidad; Por medio de la integración de la docencia, la responsabilidad social universitaria y la Investigación. Los Ingenieros de Alimentos Uniagrarias poseen enorme potencial emprendedor y aptitud investigativa que practican con ética, liderazgo y un firme compromiso por el desarrollo agrario del país a través de la preservación del ambiente.

**Factor diferenciador del programa:**  
Seguridad e Inocuidad Agroalimentaria

## Nuestros Procesos académicos

El programa de Ingeniería de Alimentos de Uniagraria, inició actividades en el año 1987; Actualmente cuenta con 45 promociones. El objetivo del programa es la formación de profesionales integrales que den solución a las necesidades de producción, transformación, conservación, almacenamiento y mercadeo de la industria alimentaria Colombiana que impacten favorablemente en el desarrollo armónico de la economía del país. Para esto ha adoptado el Modelo Pedagógico Institucional CONSTRUCTIVISTA, que se fundamenta en la formación por competencias a través de las metodologías de aprendizaje autónomo, aprendizaje activo y la investigación formativa.

El Plan de Estudios del programa se estructura en un total de 67 cursos académicos, para un total de 164 créditos, según los componentes de formación para el desarrollo de las competencias cognitivas, comunicativas, transversales y nucleares (ver figura).



# Competencias integradas para formar al ingeniero de alimentos en UNIAGRARIA

Página.2

**Competencias cognitivas:** Correspondiente a la consolidación de cualidades de pensamiento.

**Competencias Transversales:** Fomentan y estimulan la autonomía, la creatividad, la innovación, el liderazgo, espíritu empresarial, la cultura investigativa, tecnológica y sociohumanística.

**Competencias comunicativas:** Necesarias para hablar, leer y escribir.

**Competencias nucleares:** Corresponden al desarrollo de las competencias disciplinarias (profesionales) propias de cada programa de formación.

Los aspectos de los procesos académicos en el programa de Ingeniería de Alimentos más destacables son:

Plan de estudios Integral, flexible e interdisciplinario.

Estrategias de enseñanza y aprendizaje apropiadas a la naturaleza del programa.

Sistema de evaluación de estudiantes coherente con el proyecto educativo del programa, debidamente reglamentado.

Trabajos de los estudiantes que propician la formación en competencias y promueven la aplicación del conocimiento.

Desarrollo de proyectos y actividades con varias instituciones y comunidades en donde se realiza o se presta servicios para la resolución de problemas del sector agroalimentario. Adicionalmente existe una importante interacción con empresas que facilitan las prácticas empresariales.

Procesos de autorregulación y autoevaluación periódicas que han fortalecido significativamente la cultura de la calidad.

Recursos bibliográficos, informáticos, comunicativos y de apoyo docente que son apropiados y suficientes para el número de estudiantes.

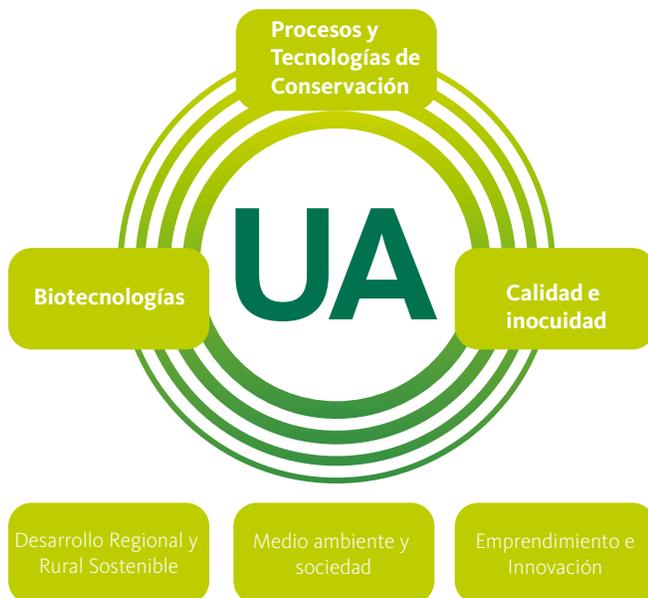
Se destaca la actualización y pertinencia de los laboratorios, en particular de las plantas piloto.

## Investigación e Innovación

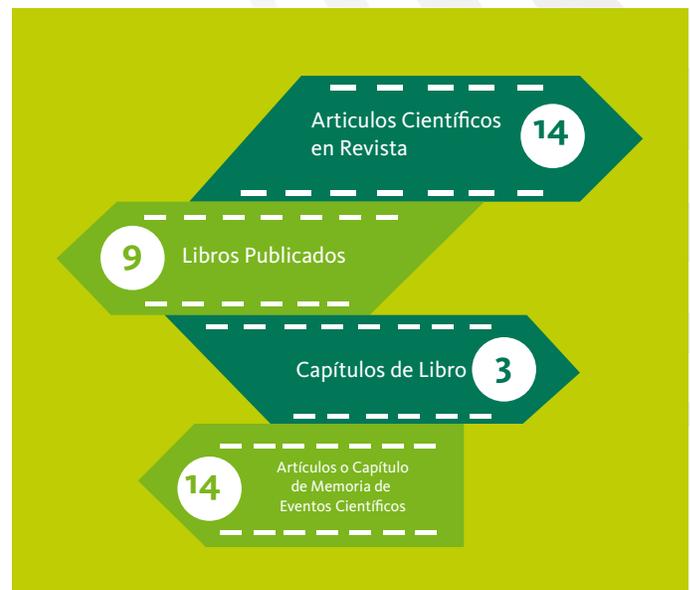
En el año 1987 se dió inicio a las actividades de Investigación e Innovación en el programa de Ingeniería de Alimentos. Al día de hoy tenemos consolidadas líneas de investigación. Así mismo, el programa cuenta con dos Grupos de Investigación avalados por COLCIENCIAS en Categoría C: Conservación de Frutas y Hortalizas y Biotecnología UNIAGRARIA.

En relación a los semilleros de Investigación el programa ha conformado el Semillero de Especies Promisorias – SIESPRO y el Semillero en producción eficiente en el sector agroalimentario - PROEFAL; Los estudiantes y profesores interesados en pertenecer a alguno de los dos semilleros, se vinculan a través de los proyectos de investigación.

### Líneas de Investigación



### Productos de los grupos de investigación del programa 2009-2014



# Extensión, Relación con el Medio e Internacionalización

Página.3

En integración con la Unidad de Extensión y Relación con el Medio –UNEM, el programa ha desarrollado el Programa IDEAS – Ingeniería de Alimentos para la Sociedad – El propósito de este programa, es beneficiar a la comunidad que participa en los proyectos de investigación y desarrollo tecnológico mediante la transferencia de conocimiento, a partir de soporte técnico, educación continua, entrega de material didáctico, pruebas, ensayos y consultoría, para así contribuir a mejorar la competitividad de la comunidad, teniendo en cuenta las necesidades de seguridad alimentaria, el acceso a mercados y la sostenibilidad ambiental.



Así mismo, se destaca la participación en el programa Sembrar Paz, el cual busca la formación de futuros agroempresarios, fortaleciendo el trabajo interdisciplinar con los demás programas académicos de la Institución en las comunidades a las cuales atiende.



## El Impacto de los Proyectos de Extensión e internacionalización realizados en el programa de Ingeniería de Alimentos (2009-2014) está representado en:

- 6 Eventos científicos o académicos
- 8 Publicaciones para productores
- 4 Procesos de consultorías
- 7 Convenios
- 170 Estudiantes en 63 empresas de Bogotá y sus alrededores
- 15 Actividades internacionales de estudiantes y docentes
- 2 profesores con estancia internacional y 2 como invitados



## Instituciones y Empresas Asociadas a los diversos proyectos realizados de extensión e Internacionalización:



**Te invitamos a hacer parte de estas actividades !!!**

# Autoevaluación y Acreditación de alta calidad

Página.4

Estamos muy cerca de la acreditación de alta calidad de nuestro programa de ingeniería de alimentos, el esfuerzo ha sido arduo, pero en esta recta final la invitación es la de no desfallecer y todos los estudiantes, docentes, directores, administrativo, empresarios, egresados agradecemos la colaboración e invitamos a culminar nuestra acreditación, fuerza compañeros, en este boletín queremos dar a conocer nuestras fortalezas:

1. Filosofía con misión pertinente y de impacto en el desarrollo regional.
2. Alianzas para el desarrollo de proyectos académicos y prácticas empresariales.
3. El programa es reconocido debido a su experiencia en investigación y proyección social.
4. El programa IDEAS involucra a diferentes actores.
5. Recursos humanos con vocación investigativa.
6. Portafolio amplio de programas y servicios de bienestar universitario.
7. Apreciaciones positivas de los empleadores sobre calidad y desempeño de los egresados.
8. La ubicación, la infraestructura y los espacios verdes son valorados positivamente por la comunidad

## Sabías que... Nuestros Estudiantes

Son la razón ser de nuestra Fundación universitaria, son la materia prima, son el futuro de la ingeniería de alimentos en nuestra Institución, en las manos de ellos está el desarrollo y las futuras innovaciones de la ingeniería, serán los responsables de fijar el camino ya sea en el ámbito público o privado, es por todo lo anterior que nosotros como institución somos los más directos responsables en la siembra de la semilla, la cantidad, calidad de abonos y fertilizantes que utilizemos, permanentemente trabajamos en lo siguiente:

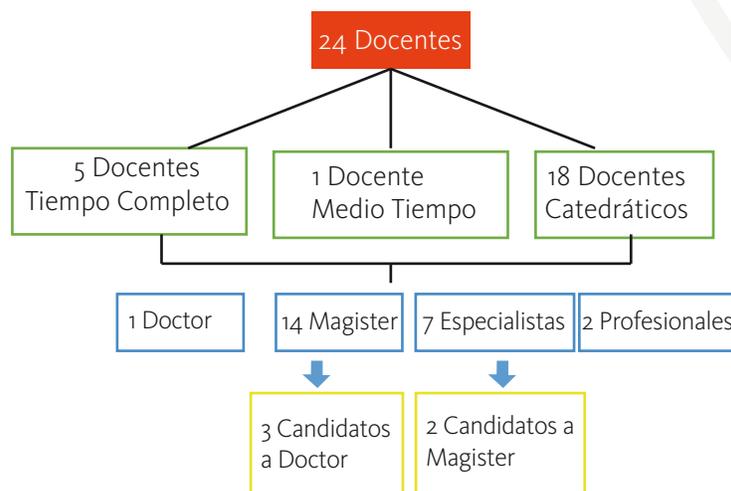
**Incentivos**  
Becas de excelencia  
Monitorías  
Representante de estudiantes  
Becas de participación en actividades culturales y deportivas

**Bienestar Universitario**  
Servicios de Salud  
Actividades Deportivas y Culturales  
Tutorías Académicas  
Seguimiento a estudiantes  
Programa me quedo en la U Verde

## Sabías que... Los Docentes

Los docentes son el principal capital intelectual dentro de la cadena de enseñanza y la formación de profesionales, gran parte del futuro de la Ingeniería depende de ellos, es por ello que nuestros docentes pasan por un proceso de selección riguroso por parte de UNIAGRARIA. Así mismo, se promueve la constante actualización y capacitación del cuerpo docente, ya que el mundo de hoy y la misma globalización no permite docentes poco preparados y desactualizados.

El cuerpo docente del programa de ingeniería de alimentos esta conformado de la siguiente forma:



**UNIAGRARIA**  
Fundación Universitaria Agraria de Colombia

**LA U VERDE**  
DE COLOMBIA

Institución Universitaria Personería Jurídica N°2599-86 M.E.N.