



UNIAGRARIA

Fundación Universitaria Agraria
de Colombia

LA U VERDE DE COLOMBIA

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

Bogotá
Calle 170 N° 54A - 10
Línea de atención
PBX: 667 15 15

Facatativá
Carrera 2 N° 4 - 21
Líneas de atención
890 07 37 · 890 07 32

www.uniagraria.edu.co
informes@uniagraria.edu.co



Extensión nacional e internacional

Programa de Ingeniería de Alimentos
Proyectos 2018

Contenido

1. Políticas y Criterios
2. Programa de Ingeniería de Alimentos para la Sociedad
– Programa IDEAS.
3. Proyectos de Ruralidad, Regionalización y Territorio
4. Proyectos Educativos en Contextos Rurales
5. Presencia Nacional e Internacional
6. Transferencia de Conocimiento para el Desarrollo
Ambientalmente Sostenible



1.

Políticas y criterios

1. Acuerdo del Consejo Superior, No. 278 del 18 de diciembre de 2003.
2. Plan Estratégico UNIAGRARIA 2017 – 2021.
 1. Eje estratégico 3 - Extensión y Desarrollo Regional con Enfoque Territorial.
 2. Líneas estratégicas:
 1. Proyectos de Ruralidad, regionalización y territorio
 2. Proyectos Educativos en Contextos rurales
 3. Presencia Nacional e Internacional
 4. Transferencia de Conocimiento para el Desarrollo Ambientalmente Sostenible
3. Programa IDEAS – Ingeniería de Alimentos para la Sociedad



2.

**Programa de
Ingeniería de
Alimentos para la
Sociedad - Programa
IDEAS**

El Programa de Ingeniería de Alimentos articula los lineamientos de Extensión y Proyección Social, y los ejecuta a través del **Programa IDEAS – Ingeniería de Alimentos para la Sociedad.**

PROGRAMA IDEAS



DESARROLLO REGIONAL CON ENFOQUE TERRITORIAL

SUSTENTABILIDAD AMBIENTAL

CULTURA DE EMPRENDIMIENTO

Comunidad Objetivo

Necesidades

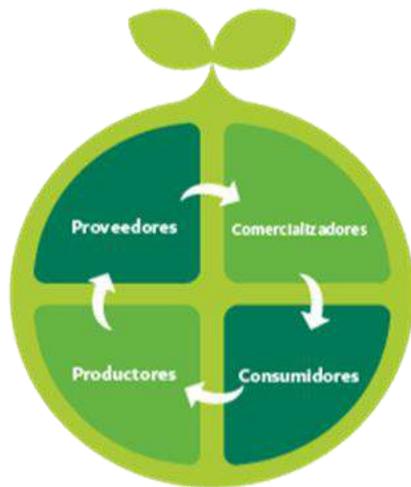
Campos de acción

Líneas de trabajo

Pilares Institucionales

Operacionalización

Actores de apoyo



- Seguridad alimentaria
- Acceso a mercados
- Sostenibilidad ambiental

- Inocuidad alimentaria
- Procesamiento de alimentos
- Innovación de productos

- Tránsito de tecnología
- Educación continuada
- Soporte técnico
- Pruebas y ensayos
- Consultorías

Grupos de Investigación

Semilleros de Investigación

Egresados

Estudiantes y Practicantes

Docentes



3. **Proyectos de Ruralidad, Regionalización y Territorio**

En los Centros de Desarrollo Regional



- De Anolaima

Docente: Jhoana Colina

1. Línea de trabajo: Soporte Técnico
2. Campo de acción: Procesamiento de alimentos
3. Comunidad objetivo: Productores
4. Necesidad atendida: Acceso a mercados
5. Proyectos en desarrollo:
 1. Evaluación de harina de cáscara de limón como sustituto de grasa en torta tipo casero. Estudiantes: Ángela Gómez y Lady Jiménez.
 2. Aprovechamiento integral de la guayaba en la elaboración de una barra de cereales vegana. Estudiantes: Erminson González y Daniel Corredor.
 3. Aprovechamiento integral del aguacate en la elaboración de un snack tipo barra. Estudiante: Diego Bernal.

- De Viotá

Docente: Ángela Farías

1. Línea de trabajo: Transferencia Tecnológica
2. Campos de acción: Innovación alimentaria, Procesamiento de alimentos e Innovación de productos
3. Comunidad objetivo: Productores, proveedores, comercializadores y consumidores.
4. Necesidad atendida: Seguridad alimentaria
5. Avances
 1. Cocoa Workshop
 2. Capacitación docente
 3. Fortalecimiento de alianzas con la Asociación de Cacaoteros del Bajo Tequendama – ASCABATE.



4. | **Proyectos Educativos en Contextos Rurales**

Programa Formación de Formadores



Oferta de los siguientes cursos para instructores

1. Control de calidad e inocuidad de los insumos, procesamiento y empaque, embalaje para la industria de alimentos
2. Agroindustria de productos lácteos
3. Agroindustria de productos cárnicos

Programa de Educación Continuada



**CURSO AUDITOR INTERNO NORMAS
ISO 22000:2018
SISTEMAS DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

 Fechas	 Lugar
Apertura de matrículas 1 agosto del 2018	Uniagraria, Sede Bogotá Calle 170 # 54a 110
Cierre de matrículas 8 de septiembre del 2018	Inversión Estudiantes y egresados: \$765.000
Inicio académico 22 de septiembre del 2018	Público en general \$850.000
Horario Sábados 9 am. a 12 pm. y 1 pm. a 5 pm.	

 **UNIAGRARIA**
la universidad con vocación
UNIVERSIDAD DE CALDAS

Mayor Información:

Luisa Fernanda Rivera Chollo
rivera.luisa@uniagraria.edu.co

Maria Aceniet Urueña
urueña.maria@uniagraria.edu.co

Oferta de los siguientes cursos de educación permanente

1. Oferta del Curso Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP.
2. Oferta del Curso Auditor Interno Normas ISO 22000:2018



5. Presencia Nacional e Internacional

Plan de Internacionalización del Programa

1. Ejecución del Plan de Internacionalización 2018 y definición del 2019
2. Participación del Dr. Ignacio Buscema del Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) de Venezuela en el Cocoa Workshop, el 18 de abril de 2018.
3. Participación en el IV Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos.



INVITA: INGENIERÍA DE ALIMENTOS
18 de abril de 2018
9:00 a.m. a 4:00 p.m.
Lugar: Auditorio Principal Uniagraria

CONFERENCISTAS:
Dr. Edwin Antonio Gutiérrez - FEDECACAO
Ing. Adela Martínez Urango - Egresada de la Universidad de Córdoba
Dr. Ignacio Buscema - Instituto de Estudios Avanzados (IDEA) de Venezuela
Ing. Mateo Acosta e Ing. Alán de Jesús Pérez - Polco.

ÁREAS TEMÁTICAS:
Cultivo, Manejo Poscosecha, Procesamiento,
Innovación de Productos y Procesos, Alianzas
Productivas, Clúster, Manejo Ambiental,
Evaluación Sensorial

TRABAJOS CIENTÍFICOS

Semana de Internacionalización

Participación de la Dra. Aura Cova.

Descubriendo el Interior de los Alimentos y su Relación con la Textura

LUNES 27 AGOSTO

INICIO **9:00 A.M.**
FIN **11:00 A.M.**

CONFERENCISTA INVITADA: DRA. AURA COVA
LUGAR: AUDITORIO AUXILIAR
ENTRADA LIBRE



UNIAGRARIA Fundación Universitaria Agraria de Colombia LA U VERDE DE COLOMBIA

UNIAGRARIA Fundación Universitaria Agraria de Colombia LA U VERDE DE COLOMBIA

Seminario Internacional de Técnicas Instrumentales para Análisis de Alimentos.

Nombres conferencistas:

Dra. Heidi Tatiana Jiménez Arza - Uniagraria
Dra. Aura Cova - Universidad Simón Bolívar - Venezuela
Ing. Gina Casallas - Polco
Dra. Angela María Fariás Campomanes - Uniagraria
Msc. Diana Cristina Moncayo - Uniagraria

MIERCOLES 29 AGOSTO

INICIO **9:00 A.M.**
FIN **4:00 P.M.**

LUGAR: AUDITORIO PRINCIPAL
ENTRADA LIBRE

Link inscripciones evento: <https://goo.gl/forms/rWHoBKLt58rOmmcy2>
Link inscripción de Trabajos: <https://goo.gl/forms/NdMV5rwKaOcpUuCD3>

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIÓN



UNIAGRARIA Fundación Universitaria Agraria de Colombia LA U VERDE DE COLOMBIA

Curso aplicado de evaluación instrumental de la textura y microscopia de alimentos - teórico

Conferencista invitada:
Dra. Aura Cova

JUEVES 30 AGOSTO

INICIO **8:00 A.M.**
FIN **5:00 P.M.**

LUGAR: AUDITORIO AUXILIAR
ENTRADA LIBRE





6.

**Transferencia de
conocimiento para el
Desarrollo
Ambientalmente
Sostenible**

Transferencia de Conocimiento para el Desarrollo Ambientalmente Sostenible

1. Cátedra Julio Garavito Armero: Ingeniería Social y Cambio Climático.
2. Capacitación una docente del programa, en Cambio Climático.



CÁTEDRA JULIO GARAVITO ARMERO
INGENIERÍA SOCIAL Y CAMBIO CLIMÁTICO
UN 2018

Cátedra Julio Garavito Armero:
Ingeniería social y cambio climático

Auditorio del Edificio de
Ciencia y Tecnología (454)
Universidad Nacional de Colombia

Todos los martes de 4 a 7 p.m.
Del 6 de febrero al 29 de mayo

ORGANIZAN: KLN | PINSUS | UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

PARTICIPAN: UNIAGRARIA | Universidad del Rosario

Programa Ingeniería Sustentable
Facultad de Ingeniería
Sede Bogotá

PINSUS
Programa Ingeniería Sustentable

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

7. Contactos

¿Para qué contactarnos?

1. Transferencia tecnológica
2. Educación continuada
3. Soporte técnico
4. Pruebas y ensayos
5. Consultorías

Nos puede contactar a través de las direcciones de correo electrónico que se encuentran a continuación:

1. Directora del Programa:
jimenez.heidi@uniagraria.edu.co
2. Docente del Programa:
rivera.luisa@uniagraria.edu.co