



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE INGENIERÍAS



acreditada
INSTITUCIONALMENTE
Res. MEN 2956 de 22 de marzo de 2019, vigencia: 4 años

PORTAFOLIO DE SERVICIOS



**ACREDITACIÓN
DE ALTA CALIDAD**

6 AÑOS Resolución 017753
15 de noviembre de 2018

**ACREDITACIÓN
INTERNACIONAL**

6 AÑOS Acuerdo 05 de 2018




1

**Programa de
INGENIERÍA DE ALIMENTOS**

UNICÓRDOBA
55 Años

Compromiso - Liderazgo - Formación integral

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.



PRESENTACIÓN

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

JAIRO MIGUEL TORRES
OVIEDO

Rector

JORGE MARIO MENDOZA
FANDIÑO

Decano Facultad de
Ingenierías

RICARDO DAVID ANDRADE
PIZARRO

Jefe de Departamento

La Universidad de Córdoba tiene orientada su misión hacia la solución de las necesidades reales del país y de la región, teniendo como principal factor de producción el conocimiento. En el Programa de Ingeniería de Alimentos adscrito a la Facultad de Ingenierías se trabaja día a día por contribuir al logro de esta misión, tras la formación de profesionales íntegros y con destacadas capacidades intelectuales y habilidades técnicas, con gran espíritu emprendedor, generadores de ideas para el desarrollo y el fortalecimiento de la cadena productiva regional y nacional. El programa en sus planes de extensión y proyección ofrece servicios de asesorías, capacitación, control de calidad, comercialización y elaboración de nuevos productos; dirigidos a las empresas del sector agroalimentario, profesionales del área y demás entidades y personas interesadas; contribuyendo así con el mejoramiento y desarrollo de la región en materia de procesos alimentarios.

2

Dirección:

Kilómetro 12 vía
Cereté – Ciénaga de Oro
(Berástegui-Córdoba)

Tel.: 094 - 7569015

Apartado Aéreo 354 Montería

www.unicordoba.edu.co

E-mail:

dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co

du.co

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.



MISIÓN

Formar y capacitar Ingenieros de Alimentos en el campo científico, tecnológico y humanístico, con capacidad para gerenciar, diseñar, investigar, transformar, desarrollar, optimizar e innovar procesos agroalimentarios y fomentar la creación de nuevas empresas procesadoras de alimentos, aprovechando al máximo las materias primas disponibles, enmarcado dentro de un programa competitivo sostenible, humano y social, contando para ello con un recurso humano calificado en permanente actualización y una infraestructura física dotada con la más alta tecnología con el fin de contribuir al bienestar de la región Caribe.

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.

OBJETIVOS

- Formar y capacitar Ingenieros de Alimentos en el campo científico, tecnológico y humano, con capacidad de gerenciar, diseñar, investigar, transformar, desarrollar, optimizar, innovar y evaluar los procesos de la industria agroalimentaria de la región.
- Preparar talento humano con calidades científicas, humanísticas, tecnológicas e ingenieriles que responda a las necesidades de la región en el campo de la selección, conservación, transformación y comercialización de alimentos de origen vegetal y animal.
- Formar profesionales integrales capacitados técnica y científicamente para lograr el aprovechamiento racional y eficiente de los recursos agropecuarios para la producción de alimentos y el desarrollo de nuevos productos, dirigiendo los procesos de transformación de los alimentos con calidad y creando una actitud empresarial.

PERFIL PROFESIONAL

El Ingeniero de Alimentos se caracterizará por una formación sólida en el campo científico, investigativo y técnico, que lo habilita para planear, dirigir, controlar y ejecutar actividades que intervienen en el procesamiento, conservación y mercadeo de alimentos.

PERFIL OCUPACIONAL

El Ingeniero de Alimentos de la Universidad de Córdoba se desempeña en las actividades de: planeación, dirección, control y ejecución del procesamiento, conservación, manejo de post-cosecha, gestión de la Calidad y mercadeo de Alimentos.



VISIÓN

El programa de Ingeniería de Alimentos será el eje fundamental del desarrollo agroindustrial, económico, político y social, facilitando un recurso humano formado en el campo ético, moral, científico, tecnológico, capaz de gerenciar, investigar, interpretar y resolver las necesidades de la industria agroalimentaria en la Región Caribe y el país.

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.

PERFIL OCUPACIONAL

En la Producción:

- 📖 Organización, control y ejecución de diversos procesos de conservación por tratamientos térmicos, no térmicos y emergentes.
- 📖 Manejo de los procesos para la industrialización de las materias primas agropecuarias.
- 📖 Control del mejoramiento de los niveles nutricionales de los alimentos procesados a fin de garantizar la dieta y la nutrición humana.
- 📖 Manejo de normas generales sobre instalación física, maquinaria, empaque y transporte de alimentos.
- 📖 Diseño, montaje y puesta en marcha de plantas procesadoras de alimentos.
- 📖 Aplicación de normas de seguridad e higiene industrial.

En la Investigación:

- 📖 Desarrollo nuevos productos y tecnologías.
- 📖 Transformación de materias primas y residuos biológicos para dar valor agregado a los mismos.

En la Gestión Empresarial:

- 📖 Promoción para la creación de pequeñas y medianas industrias procesadoras de alimentos.
- 📖 Impulso a las exportaciones e importaciones de los productos alimenticios de mayor potencialidad económica.

En la Gestión de la Calidad:

- 📖 Implementación evaluación y control de BPM, HACCP, ISO 9000, ISO 14000, ISO 22000 y control estadístico de procesos

Puede desempeñarse en las empresas del sector alimentario en los cargos de: Gerente de Planta, Jefe de Planta, Jefe de Producción, Jefe de Control de Calidad, Supervisor de Calidad Supervisor de Producción, Analista de Calidad, Coordinador de Producción; Investigador en Centros, Institutos y empresas del sector alimentario con dependencia de I&D; Docentes del área de alimentos en universidades e institutos. Entidades públicas de vigilancia y control en el área de alimentos como consultores, inspectores, auditores de calidad y jefes, entre otras.



ASPECTOS GENERALES

Inicio de actividades:
I semestre de 2004

Norma: N°434 de 22 de diciembre de 1.992.

Código ICFES:
111346340002300111100

Código SNIES: 326

Título: Ingeniero de Alimentos.

Duración: 10 semestres.

Jornada: diurna.

Metodología:
Presencial

Sede: Berástegui

2ª Renovación de Registro calificado:
Resolución N° 1297 del 12 de febrero de 2013

2ª Renovación de Acreditación de alta Calidad: Resolución N° 017753 del 15 de noviembre de 2018 por un lapso de 6 años

Acreditación Internacional bajo el Sistema Mercosur:
Acuerdo 05 de 2018

LOGROS ALCANZADOS

REGISTRO CALIFICADO

Se evaluaron los estándares mínimos de calidad que deben cumplir todos los programas de educación superior en el país. Se obtuvo bajo res. 229 de febrero 12 de 2.003 siete (7) años, siendo el primer programa de Ingeniería de Alimentos del país en obtener esta certificación, se renovó en 2010 con la Res. 259 del 22 de enero y en 2012 por la Res. 1297 del 12 de febrero de 2013 se renovó por 7 años.

ACREDITACIÓN DE ALTA CALIDAD

La acreditación es un proceso que busca elevar el nivel de calidad de la educación universitaria de una manera integral y voluntaria en todos los programas de formación universitaria en Colombia, se hace para el reconocimiento por parte del Estado de la calidad de las IES y de sus programas académicos, una ocasión para comparar la formación que se imparte con la que reconocen como válida y deseable para los pares académicos, también es un instrumento para promover y reconocer la dinámica del mejoramiento de la calidad y para precisar metas de desarrollo institucional. Se obtuvo bajo resolución 3429 del 12 de agosto de 2005 por un lapso de 7 años, lográndose la mayor vigencia a un programa de Ingeniería de alimentos del país. Se renovó en 2012 y 2018 por 6 años.

ACREDITACIÓN INTERNACIONAL

En América del Sur, el Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias para el MERCOSUR, ARCU-SUR es resultado de un Acuerdo entre los Ministros de Educación de Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay, Bolivia y Chile, homologado por el Consejo del Mercado Común del MERCOSUR a través de la Decisión CMC N° 17/08. El Sistema realiza la evaluación y acreditación de carreras universitarias y ofrece garantía pública, entre los países de la región, del nivel académico y científico de los cursos, lo cual facilita, brinda mayor garantía y respaldo en la movilidad e intercambio entre universidades de la región. Se aceptó la invitación del CNA, recibida en septiembre del 2017, para participar en la convocatoria CNA-Sistema ARCUSUR 2017 y se logró la misma con el acuerdo 05 del 2018 del MEN



ASPECTOS GENERALES

📖 **Inicio de actividades:**
I semestre de 2004

📖 **Norma:** N°434 de 22 de diciembre de 1.992.

📖 **Código ICFES:**
111346340002300111100

📖 **Código SNIES:** 326

📖 **Título:** Ingeniero de Alimentos.

📖 **Duración:** 10 semestres.

📖 **Jornada:** diurna.

📖 **Metodología:**
Presencial

📖 **Sede:** Berástegui

6

📖 **Renovación de Registro calificado MCA:** Resolución No. 10094 del 13 de julio de 2015 MEN

📖 **Registro Calificado DCTA:** Resolución 16721 del 20 de diciembre de 2012 por un lapso de 6 años

LOGROS ALCANZADOS

GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

🔗 En la última categorización que realiza Colciencias los grupos de Investigación del programa son: Investigación en Procesos Agroindustriales (GIPAG) en Categoría A, Procesos y Propiedades de los Alimentos (GIPPAL) en Categoría A1 y Procesos y agroindustria de vegetales (GIPAVE) en Categoría A1

MAESTRÍA EN CIENCIAS AGROALIMENTARIAS –MCA–

🔗 El Programa de MCA cuenta con tres áreas de investigación fundamentales: Ciencias de los Alimentos, Tecnología de Alimentos e Ingeniería de Alimentos. Otorga el título de Magíster en Ciencias Agroalimentarias.

🔗 Registro calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional según resolución N° 1161 de Febrero 29 de 2008.

🔗 Renovación de registro calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional según Resolución 10094 del 13 de julio de 2015

🔗 Actualmente esta en proceso de Acreditación de Alta Calidad

DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS –DCTA–

🔗 Formar doctores que identifiquen y solucionen problemas a través de la generación de nuevos conocimientos, investigación, innovación y/o transferencia de tecnología en las áreas de la Ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos.

🔗 Registro calificado otorgado por el Ministerio de Educación Nacional según resolución N° 1161 de Febrero 29 de 2008.



LOGROS ALCANZADOS

SABER PRO

Exámenes de calidad de la Educación Superior (ECAES)

PRIMER LUGAR A NIVEL COLECTIVO EN TODOS LOS SABER PRO REALIZADOS



PREMIACION ECAES 2003 - PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

ECAES 2003: 1º, 2º, 3º, 6º, 8º y 10º puesto a nivel nacional

ECAES 2004: 1º, 4º, 5º, 6º, 7º, 8º y 10º puesto a nivel nacional



PREMIACION ECAES 2004 - PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA: Ministra de educación y 1º lugar Nacional

ECAES 2005: 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 7º, 8º, 9º y 10º puesto a nivel nacional

ECAES 2006: 1º, 2º, 3º, 5º, 6º, 7º, y 10º puesto a nivel nacional



LOGROS ALCANZADOS

SABER PRO

Exámenes de calidad de la Educación Superior

PRIMER LUGAR A NIVEL COLECTIVO EN TODOS LOS ECAES REALIZADOS

ECAES 2007: 1º, 4º, 5º, 6º, y 8º puesto a nivel nacional

ECAES 2008: 2º, 3º, 6º, 7º y 9º puesto a nivel nacional

ECAES 2009: 1º, 2º, 4º, 6º, 7º y 8º puesto a nivel nacional

En el año 2010 no se reportaron resultados comparativos a nivel nacional.



PREMIACION ECAES 2006 – 1er Lugar Nacional



PREMIACION ECAES 2007 – 1er Lugar Nacional



LOGROS ALCANZADOS

SABER PRO

Exámenes de calidad de la Educación Superior

PRIMER LUGAR A NIVEL COLECTIVO EN TODOS LOS ECAES REALIZADOS

ECAES 2011: una estudiante entre los 8 mejores a nivel nacional

ECAES 2012: 1º lugar y dos estudiantes entre los 7 mejores a nivel nacional.

En el año 2013 no se reportaron resultados comparativos a nivel nacional.

ECAES 2014: un estudiante entre los 14 mejores a nivel nacional.

ECAES 2015: un estudiante entre los 10 mejores a nivel nacional.

Fig. Ferris Pastrana M. Sc.



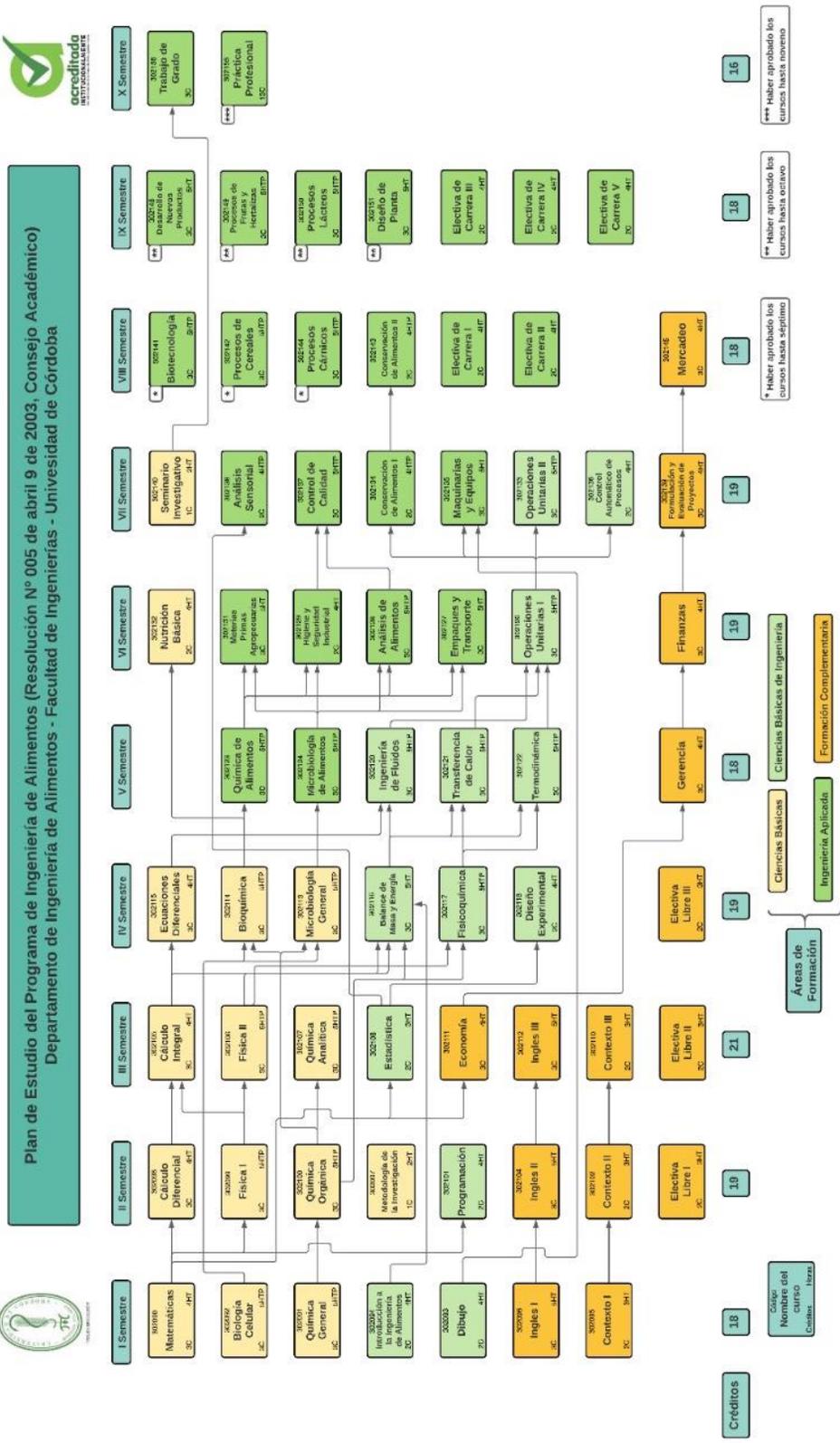
PREMIACION “NOCHE DE LOS MEJORES” SABER-PRO 2009 -- 1er Lugar Nacional



PREMIACION “NOCHE DE LOS MEJORES” SABER-PRO 2012 -- 1er Lugar Nacional



MALLA CURRICULAR



Ing.



UNICÓRDO 55 BA
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



NUESTROS PRINCIPIOS

- Calidad
- Valores Éticos
- Respeto
- Participación
- Proyección Social
- Transparencia
- Competitividad
- Sostenibilidad
- Excelencia Académica

11

RECURSO PROFESIONAL

Docentes Profesionales en áreas relacionadas con el análisis y control de calidad de Alimentos.

Docentes Profesionales en diseño, optimización y simulación de procesos en la industria de alimentos.

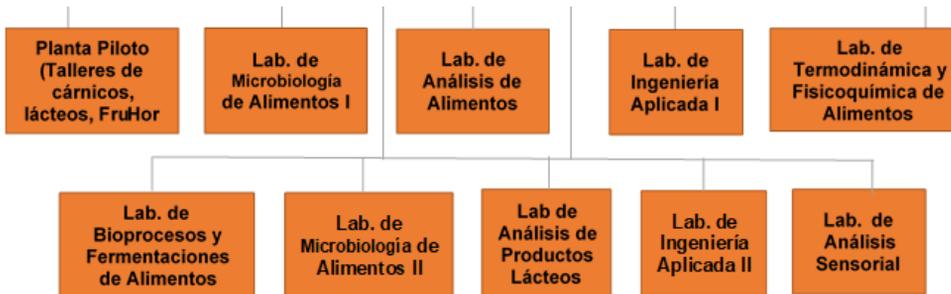
Docentes profesionales en Ciencia y Tecnología de alimentos con competencias en el manejo de procesos de:

- Industria Láctea
- Industria de Productos Cárnicos
- Industria de Frutas y Hortalizas
- Industria de Cereales y Aceites comestibles



SERVICIOS UNIVERSITARIOS

SERVICIOS DE LABORATORIO



Mayor Información:

<https://www.unicordoba.edu.co/index.php/facultad-de-ingenieria/ingenieria-de-alimentos/laboratorios-ingal/>

SERVICIO DE ASESORIAS Y CONSULTORIAS

CAPACITACIONES

SERVICIOS DE ALQUILER DE MAQUINARIA PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

SERVICIO DE COOPERACIÓN CON LAS ENTIDADES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Mayor Información:

dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co



UNICÓRDOBA
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



ÁREAS DE ACCIÓN

- ✘ Investigación
- ✘ Extensión
- ✘ Docencia Universitaria y/o Tecnológica.
- ✘ Producción comercial
- ✘ Asesoría Técnica
- ✘ Economía y Finanzas Agroindustrial
- ✘ Procesos Agroalimentarios
- ✘ Sistemas de Calidad
- ✘ Agroindustria.
- ✘ Otros que demande el entorno, previa aprobación comité coordinador

Yenis Pastrana M. Sc.

PRÁCTICA PROFESIONAL

Es una actividad obligatoria y complementaria al componente académico, desarrollada por el estudiante de décimo semestre, mediante su vinculación entre cuatro y seis meses a Empresas, Entidades ó Instituciones de Educación Superior relacionadas con el área del Ingeniero de Alimentos.

OBJETIVO GENERAL

Aplicar los conocimientos adquiridos en la formación académica mediante su participación directa en los procesos productivos, administrativos e investigativos de empresas, entidades e instituciones de educación superior relacionadas con la Ingeniería de Alimentos.

COORDINACIÓN

Ing. YENIS IBETH PASTRANA PUCHE

Teléfono: 7569015

Celular: 3126198705

Correo electrónico:

yipastrana@correo.unicordoba.edu.co



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

FORTALEZAS POR SECTORES

**F
O
R
T
A
L
E
Z
A
S**

- 👍 El mayor desempeño ha sido en pequeñas y grandes empresas.
- 👍 Mayor colocación en empresas privadas
- 👍 Las principales esferas de actuación son: lácteos, cárnicos, bebidas y aguas, cereales y aceites, supermercados, pescados y mariscos, y servicios de alimentación masiva.
- 👍 Las principales áreas de desempeño son: gestión de la calidad, procesos, asesorías y capacitaciones

FORTALEZAS ACADÉMICAS

- 👍 HACCP
- 👍 BPM (Buenas practicas de manufactura)
- 👍 Programas de limpieza y desinfección
- 👍 Tiempos y movimientos
- 👍 Estandarización y Supervisión de Procesos
- 👍 Control de Variables
- 👍 Cualquier necesidad en el área de procesos y aseguramiento de la calidad de cualquier empresa del sector de alimentos.



UNICÓRDO 55 BA

Compromiso - Liderazgo - Formación integral



BENEFICIAS

15 AÑOS

Práctica Profesional	 EMPRESAS Supermercados 	Práctica Profesional	 EMPRESAS Varias
	 EMPRESAS Lácteos 		 EMPRESAS Bebidas y Conservas
Práctica Profesional	 EMPRESAS Cereales 	Práctica Profesional	 EMPRESAS Panificación
	 EMPRESAS Servicios de Alimentación 		 EMPRESAS Servicios de Alimentación



UNICÓRDOBA
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



EMPRESAS BENEFICIARIAS

Práctica Profesional

EMPRESAS Cárnicos

Alimentos Delcop
Choricería Del Ulla
fricar PRODUCTOS CÁRNICOS
LA PARISIENNE depuis 1971
DELICARNES PORCIONADOS
Carnes Frías DAN
Casablanca
Alimentos Cárnicos
conboca
kokoriko
mimis
Pelos
Alfredo
KORNER
MEX
Frigosinu s.a.
LE MASALLES
Food Traders
CAMAGUEY
Sodescar Sociedad Despostadora de Carne
CABEZA Y COLA
alier SA
fazendo
ATLANTIC
Santacruz
Frigo Colanta
Friogan ATHENA FOODS
Red Cárnica
UNICÓRDOBA

Práctica Profesional

EMPRESAS Aves y Pescados

Mac Pollo No. 1 en Colombia
Vencedor El pollo Colombiano
AVITES S.A.
Bucanero POLLOS
Purpollo
acondesa.s.a.
CAMPOLLO
DISTRIBUIDORA "EL AMAZONAS"
vitamgr pescados y mariscos
UNICÓRDOBA

Práctica Profesional

INTERNACIONALES

UNIVERSITY OF ARKANSAS
URUN
SECTA
UNIVERSIDAD FEDERAL DE VIENA
UNIVERSIDAD AUTONOMA DE QUERETARO
MISSISSIPPI STATE UNIVERSITY
UNICÓRDOBA

Práctica Profesional

INSTITUCIONES

UNIVERSIDAD DE LA SALLE
SENIA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
Corpoica
UNICÓRDOBA