



"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*

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.

*Compromiso - Liderazgo - Formación integral*



**UNICÓRDOBA**  
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



## 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](http://www.unicordoba.edu.co)

**E-mail:**

[dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co](mailto:dptoalimentos@correo.unicordoba.edu.co)

[du.co](http://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. Yenís 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**

**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**

**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**

Ing. Yenis Restrepo M. Sc.



⚡ **PREMIACION ECAES 2003 - PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA**



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



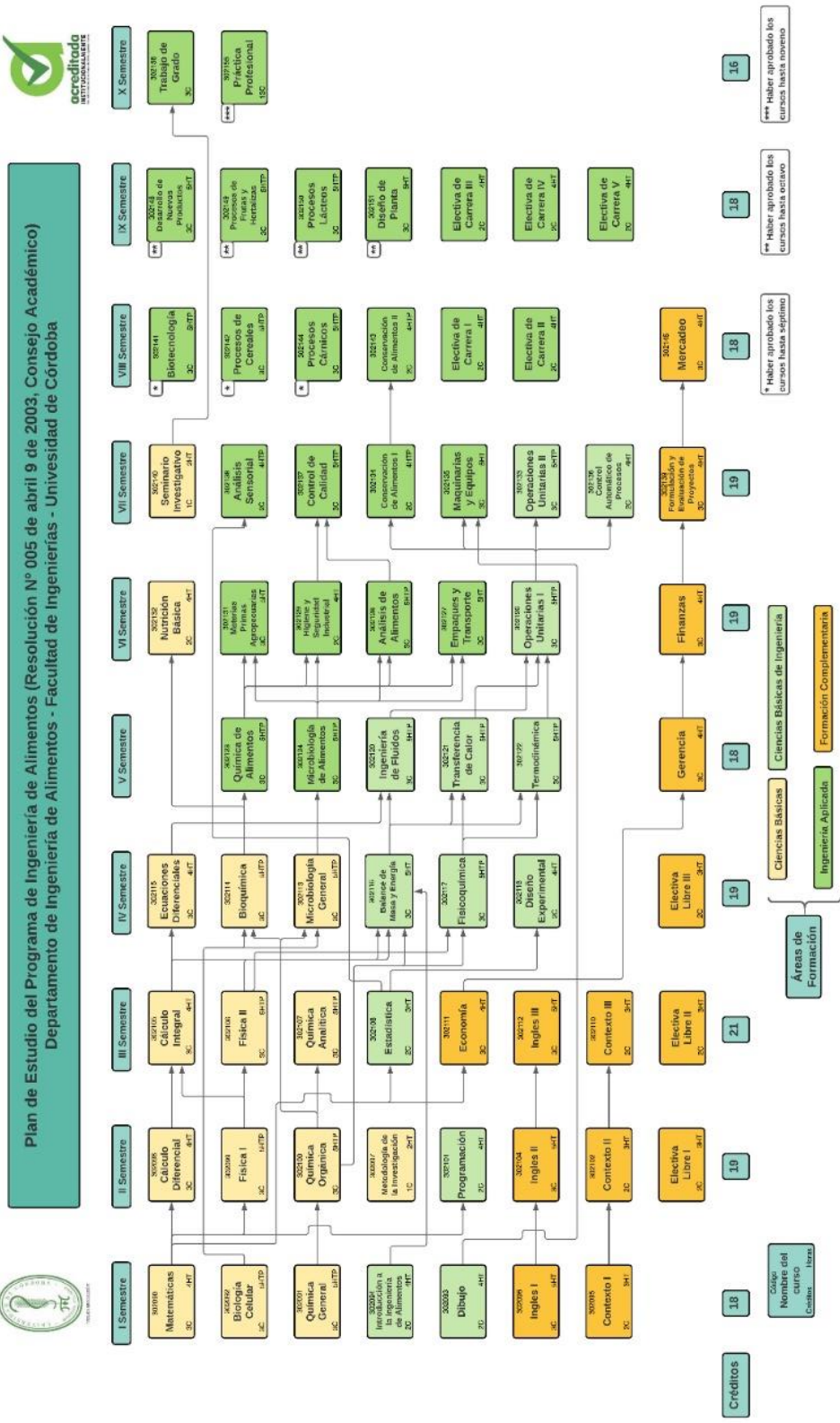
**PREMIACION “NOCHE DE LOS MEJORES” SABER-PRO 2009 -- 1er Lugar Nacional**



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



# MALLA CURRICULAR





# 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.

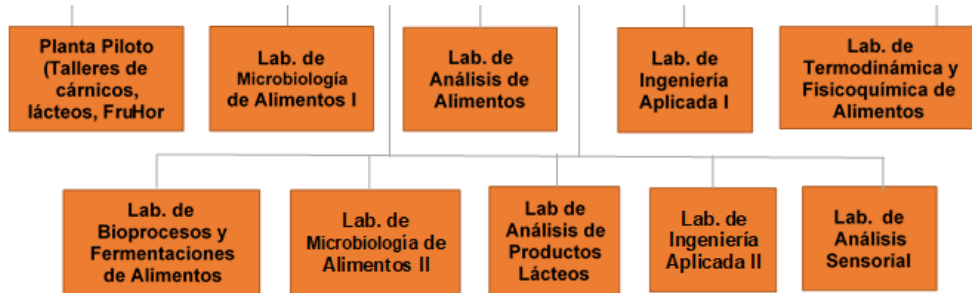
Docentes profesionales en Ciencia y Tecnología de alimentos con competencias en el manejo de procesos de:

- 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](mailto: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](mailto: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 BA

Compromiso - Liderazgo - Formación integral



# BENEFICIARIAS

15 AÑOS

Práctica Profesional	 <b>EMPRESAS Supermercados</b>       	Práctica Profesional	 <b>EMPRESAS Varias</b>             
	 <b>EMPRESAS Lácteos</b>                		 <b>EMPRESAS Bebidas y Conservas</b>            
Práctica Profesional	 <b>EMPRESAS Cereales</b>         	Práctica Profesional	 <b>EMPRESAS Panificación</b>         
	 <b>EMPRESAS Servicios de Alimentación</b>        		 <b>EMPRESAS Servicios de Alimentación</b>           



## 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  
Fazenda  
ATLANTIC  
Santacruz  
Frigo Colanta  
Frigogan ATHENA FOODS  
Red Cárnica  
UNICÓRDBA

**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  
UNICÓRDBA

**Práctica Profesional**

**INTERNACIONALES**

UNIVERSITY OF ARKANSAS  
URUN  
SEOLA UNIVERSITARIA DEL CARIBE DE COLOMBIA  
UNIVERSIDAD AUTONOMA VENEZUELA  
MISSISSIPPI STATE UNIVERSITY  
UNIVERSIDAD DE LA SALLE  
SENIA  
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA  
CORDOBA  
MinEduación  
Corpoica