



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE INGENIERÍAS



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

PRÁCTICA PROFESIONAL



**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
Compromiso - Liderazgo - Formación integral

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.



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

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. 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

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.

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.

Ing. Yenis Pastora, M.Sc.



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



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

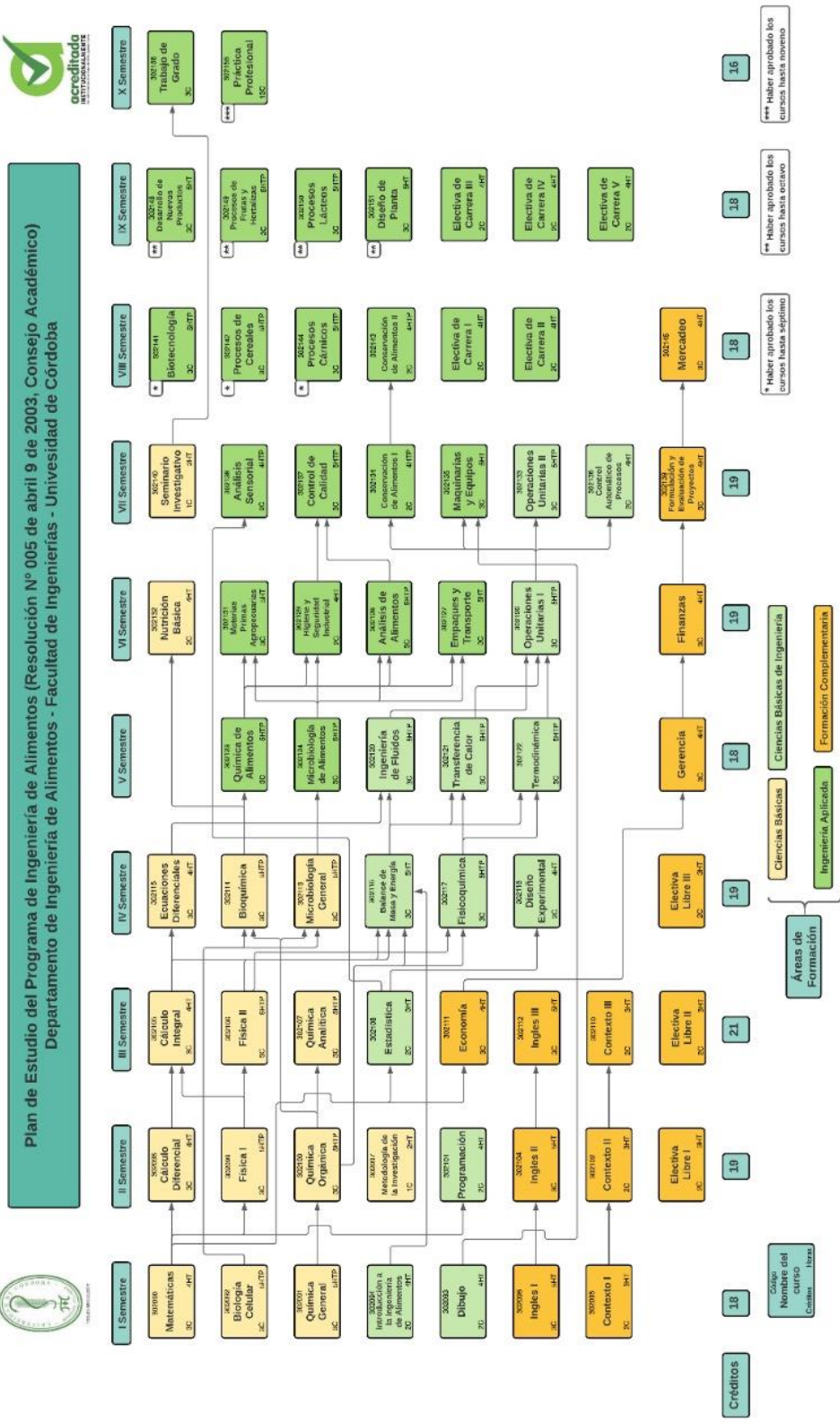


PREMIACION “NOCHE DE LOS MEJORES” SABER-PRO 2012 - – 1er Lugar Nacional

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



MALLA CURRICULAR



Ing.



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

DEFINICIÓN


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.


Ing. Yenís Pastrana M. Sc.


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.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

 Fomentar y fortalecer las relaciones entre la Universidad y las empresas, entidades e instituciones de educación superior, privadas y públicas.

 Obtener una retroalimentación a través de la práctica para mejorar el currículo del Programa acorde con las necesidades del sector productivo.

 Aplicar conocimientos adquiridos en la Universidad a los procesos productivos, administrativos e investigativos de las empresas, entidades e instituciones del sector Alimentario.

 Contribuir con la solución de posibles problemas y participar en la optimización de procesos dentro de la Industria de Alimentos.

 Establecer posibles relaciones ó vínculos laborales.



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

AREAS DE ACCIÓN

METODOLOGÍA

- ✘ 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

✘ Los estudiantes que aspiran a pasantías han finalizado académicamente su plan de estudios y solicitan formalmente la misma.

✘ Se estudian las solicitudes de los estudiantes y de las empresas y se asignan las pasantías teniendo en cuenta el rendimiento académico, el lugar de origen y preferiblemente el área de interés del estudiante.

✘ Se solicitan documentos para la firma del convenio a la empresa, se definen las funciones, el horario, la remuneración y la duración de la práctica.

✘ Se formaliza al estudiante a través de un oficio y se recolectan datos específicos de la empresa.

✘ Inicia la practica profesional que tardara 4 meses prorrogable 2 meses mas.

✘ En el oficio se aclara quien será el tutor docente por parte de la universidad y el tutor empresa que preferiblemente es el jefe directo

✘ El estudiante presentará un Plan de trabajo a realizar, máximo a los 30 días calendario de haber iniciado la pasantía, el cual deberá elaborarse con la asesoría de los tutores.

✘ El estudiante rendirá un informe final y lo sustentará públicamente máximo 3 meses después de haber finalizado la pasantía, de acuerdo con las normas y orientaciones que establezca el Comité general de pasantía en las fechas fijadas.



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

U
N
I
D
A
D
D
E
P
A
S
A
N
T
Í
A
S

CONVENIO DE COOPERACIÓN

Este convenio tiene como objeto la vinculación de los estudiantes de la Universidad de Córdoba, para que realicen prácticas profesionales en calidad de “Estudiantes Practicantes” con participación en los programas ejecutivos industriales, investigativos o de cualquier orden técnico o administrativo que adelante en la empresa y que guarde relación con el perfil del futuro profesional. Queda entendido que la empresa facilitara los medios físicos y logísticos para el desempeño de sus actividades.

Los documentos que se requieren para iniciar los tramites de convenio, deben tener expedición máximo de tres meses, ellos son:

- ✘ Certificado de Existencia y Representación Legal
- ✘ Fotocopia de la cedula del representante legal
- ✘ Registro Único Tributario -RUT-

COORDINACIÓN

Ing. YENIS IBETH PASTRANA PUCHE

Coordinadora de la Unidad de Pasantías

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.



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

EMPRESAS BENEFICIARIAS

Sector: Supermercados, Varios, Lácteos y Bebidas y conservas

		EMPRESAS Supermercados				EMPRESAS Varias		
Práctica Profesional				Práctica Profesional				
Práctica Profesional				Práctica Profesional				
Práctica Profesional				Práctica Profesional				



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

EMPRESAS BENEFICIARIAS

Sector: Cereales, Panificación y Aves y Servicios de Alimentación

Práctica Profesional	 EMPRESAS Cereales 	 EMPRESAS Panificación
	 EMPRESAS Servicios de Alimentación 	 EMPRESAS Servicios de Alimentación



UNICÓRDOBA
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

EMPRESAS BENEFICIARIAS

Sector: Cárnicos, Aves y Pescados e Instituciones Nacionales e Internacionales

Práctica Profesional

EMPRESAS Cárnicos

Alimentos Delcorp
Choricería
fricar
LA PARISIENNE
DELICARNES PORCIONADOS
Carnes Frías DAN
Casablanca
Alimentos Cárnicos
conboca
kikoriko
mimos
Palo Alto
Alfredo
Kestrel
Palo Alto

EMPRESAS Cárnicos

frigosinu s.a.
Sodesca
CABEZA Y COLA
ATLANTIC
Frigogan
ATHENA FOODS
Red Carnica
UNICÓRDOBA

EMPRESAS Aves y Pescados

Mac Pollo
Vencedor
Bucanero
Purpollo
acondesasa
CAMPOLLO
DISTRIBUIDORA "EL AMAZONAS"
vitamgr
UNICÓRDOBA

INTERNACIONALES

UNIVERSITY OF ARKANSAS
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES
UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
MinEducación
Corpoica



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

INDICADORES

- **A 2020 se han generado 811 informes de pasantías**
- **26 pasantías se han realizado a nivel internacional**
- **Se han beneficiado alrededor de 300 organizaciones**
- **Los sectores comerciales con mayor vinculo son las empresas de cárnicos, lácteos, servicios de alimentación, cereales y supermercados**





UNICÓRDOBA
Compromiso - Liderazgo - Formación integral



PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

