



"VIGILADA MINEDUCACIÓN"

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE INGENIERÍAS

PRÁCTICA PROFESIONAL



Un legado de transformación social

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

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.





PRESENTACIÓN

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
FACULTAD DE INGENIERÍAS
DEPARTAMENTO DE
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

**JAIRO MIGUEL TORRES
OVIEDO**

Rector

**LUIS ENRIQUE MERCADO
HOYOS**

Decano (E) Facultad de
Ingenierías

**GABRIEL IGNACIO VÉLEZ
HERNÁNDEZ**

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:

dpalimentos@correo.unicordoba.edu.co

du.co

Ing. Yenis Pastrana M. Sc.



MISIÓN

Formar Ingenieros de Alimentos en el campo científico, tecnológico y humanístico con capacidad para investigar, desarrollar soluciones ingenieriles e innovar procesos, productos y empresas para el sector alimentario, dentro de un programa sostenible, humano y social, competitivo a nivel nacional e internacional, que contribuya al desarrollo comunitario e industrial, la seguridad alimentaria y el bienestar de la Región Caribe y del País.

OBJETIVOS

Objetivo General: 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.

Objetivos Específicos:

- Diseñar optimizar y controlar procesos agroindustriales.
- Gerenciar fábricas de transformación de la industria alimentaria.
- Proyectar el desarrollo de nuevos productos hacia un mercado competitivo.
- Trabajar proyectando el recurso agroindustrial hacia un programa de desarrollo humano, social y sostenible.
- Participar en el desarrollo agroindustrial del país.
- Implementar centros regionales para generar nuevos procesos de transformación de alimentos.
- Favorecer el intercambio de tecnología de la industria alimentaria.
- Incentivar la investigación continua en el campo de la ingeniería de alimentos.

PROPÓSITO DE FORMACIÓN

Formar Ingenieros de Alimentos desde las áreas de las ciencias básicas, básicas de ingeniería, ingeniería aplicadas y complementarias, proporcionándoles los fundamentos conceptuales y las herramientas científicas, tecnológicas y humanísticas, con capacidad para diseñar, investigar, transformar, desarrollar, optimizar, innovar y gestionar procesos, productos y empresas del sector alimentario en la Región Caribe y el país.



VISIÓN

El Programa de Ingeniería de Alimentos para el año 2030 será un pilar fundamental para el desarrollo industrial, económico, gubernamental y social de la Región Caribe y el país, reconocido por la calidad de su talento humano formado con principios éticos, científicos y tecnológicos, capaz de gestionar, investigar, interpretar y resolver las necesidades del sector alimentario articulado al contexto social y la interacción interinstitucional a nivel nacional e internacional.

COMPETENCIAS DEL PERFIL PROFESIONAL

Domina los fundamentos conceptuales y procedimentales en el campo de la transformación, innovación y conservación de alimentos, aplicando los conceptos técnicos y científicos sobre el valor nutritivo, las características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales de los alimentos para mejorar la conservación, transformación y comercialización de los productos alimenticios, orientado en principios éticos valorativos, conocimientos ingenieriles y administrativos en la industria de los alimentos.

Diseña y desarrolla nuevos procesos y productos alimenticios con responsabilidad ética social, optimizando la selección y utilización de equipos y maquinarias, los principios del desarrollo sostenible y conservación ambiental en la producción y transformación de alimentos, los conceptos de calidad e inocuidad en el marco de la legislación y las necesidades y preferencias del consumidor.

Gestiona procesos de calidad en los centros de producción de alimentos, a través de la implementación de acciones de monitoreo y control de las operaciones desarrolladas en las industrias procesadoras de alimentos asegurando su calidad e inocuidad.

Comunica eficientemente de forma oral y escrita los conocimientos desarrollados en su proceso de formación, investigación e innovación, inherentes al campo de la Ingeniería de Alimentos en diversos contextos disciplinares y socioculturales a nivel nacional e internacional.

Aprende de forma continua y autónoma los avances, innovaciones y las tendencias nacionales e internacionales en la industria de alimentos.



ASPECTOS GENERALES

📖 Inicio de actividades:

I semestre de 2004

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

📖 **Código SNIES:** 326

📖 **Título:** Ingeniero de Alimentos.

📖 **Duración:** 10 semestres

📖 **Jornada:** diurna

📖 **Metodología:** Presencial

📖 **Periodicidad:** Semestral

📖 **Sede:** Lugar de Desarrollo Berástegui

📖 **Créditos:** 185

📖 3ª Renovación de

Registro calificado: Resolución 003939 del 12 de abril de 2019

📖 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

PERFIL DE EGRESO

📖 Desarrollar procesos de conservación, transformación y comercialización de los productos alimenticios, fundamentado en criterios de calidad e inocuidad, conocimientos técnicos y científicos sobre el valor nutritivo, las características microbiológicas, fisicoquímicas y sensoriales de los alimentos, comprometidos con la salud de los consumidores y la sostenibilidad de las organizaciones acorde con la normatividad vigente y las tendencias internacionales.

Diseñar, implementar y operar de manera integral procesos y equipos para la transformación y conservación de materias primas alimentarias, impulsando la creación y el desarrollo de procesos, productos y empresas alimentarias a partir del aprovechamiento responsable de los recursos naturales y las materias primas, como condición indispensable del desarrollo del sector alimentario.

Gestionar procesos de calidad en los centros de producción de alimentos, proponiendo soluciones ingenieriles para la mejora continua y optimización de procesos de conservación de las materias primas y sus derivados teniendo en cuenta los recursos disponibles para su transformación, conservación y comercialización a través de la implementación de acciones de monitoreo y control de las operaciones desarrolladas en las industrias procesadoras de alimentos asegurando su calidad e inocuidad condición indispensable para el fortalecimiento de la seguridad alimentaria.

Comunicar eficientemente de forma oral y escrita los conocimientos desarrollados en su proceso de formación, investigación e innovación, inherentes al campo de la Ingeniería de Alimentos en diversos contextos disciplinares y socioculturales a nivel nacional e internacional.

Aprender en forma permanente nuevos conocimientos y emprender a lo largo de la vida con miras al mejoramiento continuo.



ASPECTOS GENERALES

Inicio de actividades:
I semestre de 2004

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

Código SNIES: 326

Título: Ingeniero de
Alimentos.

Duración: 10 semestres

Jornada: diurna

Metodología: Presencial

Periodicidad: Semestral

Sede: Lugar de
Desarrollo Berástegui

Créditos: 185

**3ª Renovación de
Registro calificado:**
Resolución 003939 del 12
de abril de 2019

**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, en 2012 por la Res. 1297 del 12 de febrero de 2013 y en la Res. 003939 del 12 de abril de 2019

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

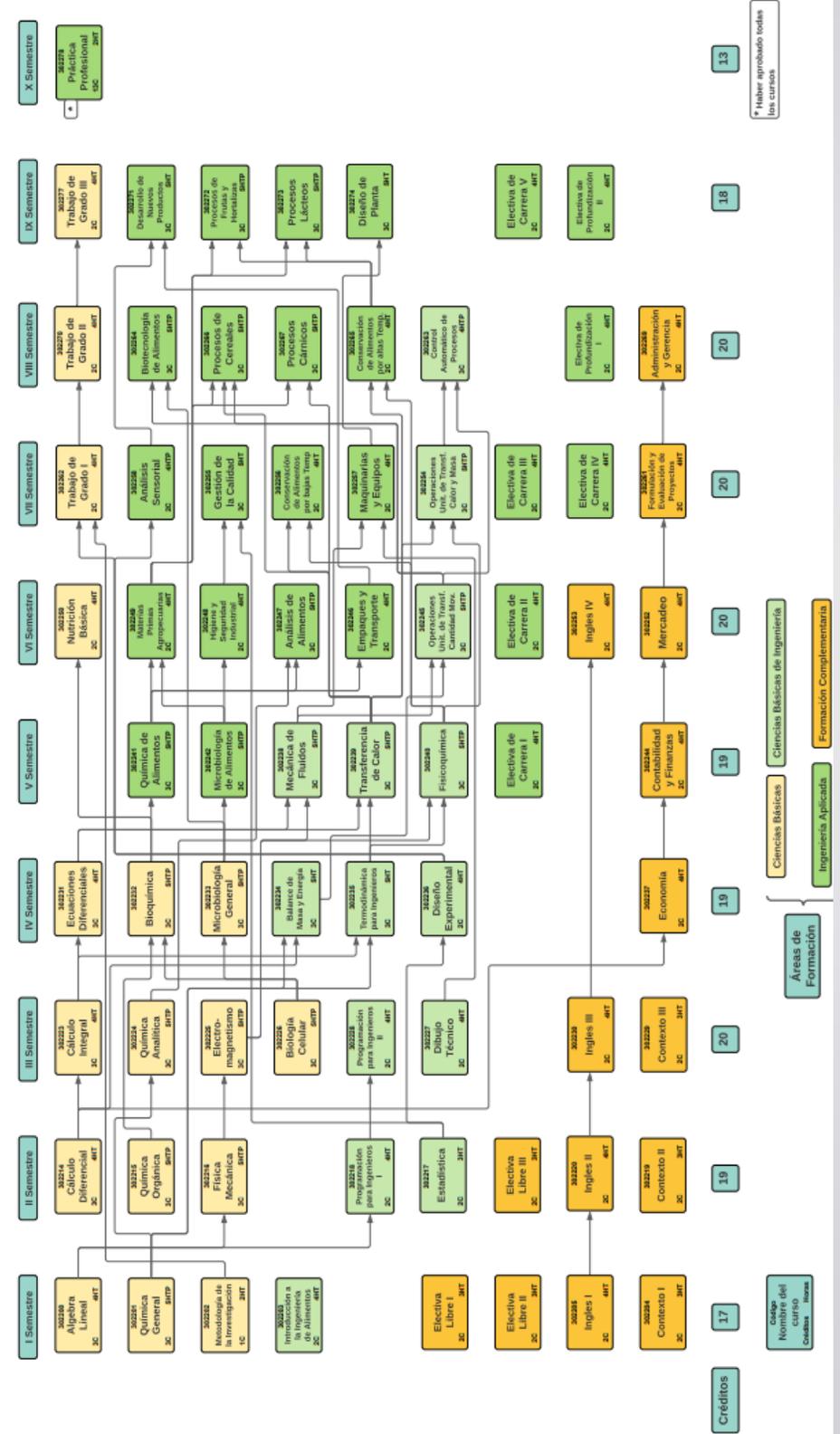
⚠ En América del Sur, el Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias para el MERCOSUR, ARCU-SUR es resultado de un Acuerdo entre los Ministros de Educación de Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay, Bolivia y Chile, homologado por el Consejo del Mercado Común del MERCOSUR a través de la 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 acepto 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



MALLA CURRICULAR



Plan de Estudio del Programa de Ingeniería de Alimentos (Acuerdo 029 BIS de 11 de junio de 2020, Consejo Académico) Departamento de Ingeniería de Alimentos - Facultad de Ingenierías - Universidad de Córdoba





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

ÁREAS 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 práctica profesional que tardara 4 meses prorrogable 2 meses más.

✘ 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

CONVENIO DE COOPERACIÓN

U
N
I
D
A
D

D
E

P
P

10

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 trámites de convenio deben tener expedición máxima de tres meses, ellos son:

- ✘ Certificado de Existencia y Representación Legal
- ✘ Fotocopia de la cedula del representante legal
- ✘ Registro Único Tributario -RUT-
- ✘ Carta de Intención: donde se manifieste el interés de firmar un convenio
- ✘- Antecedentes fiscales de quien suscribe el convenio. (Se baja de la Página Web de la Contraloría General de la República)
- ✘- Antecedentes disciplinarios de quien suscribe el convenio. (Se baja de la Página Web de la Procuraduría General de la República)
- ✘- Antecedentes penales y de medidas correctivas de quien suscribe el convenio. (Se bajan de la Página Web de la Policía Nacional de Colombia)

COORDINACIÓN

Ing. YENIS IBETH PASTRANA PUCHE
Coordinadora de la Unidad de Pasantías
Teléfono 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 prácticas 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.



UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA



B
E
N
E
F
I
C
I
A
D
A
S
12
A
Ñ
O
S

EMPRESAS BENEFICIADAS

Sector: Supermercados, Frutas y hortalizas y empresas Varias

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Supermercados	30 años		UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS FruHor	30 años
Práctica Profesional - PP	grupo éxito		Tiendas de todos!	OLIMPICA		bio co		FreshColombia	cea
	Carrefour		Justo Bueno	makro		OPERADORA FRIGOURABA S.A.S.		BioDiet	AXIONLOG COLD SOLUTIONS
	INVERSIONES SURTIENTE...		euro SUPERMERCADO Ahorro Efectivo	60 años		uniban		Banacol	FruBaTec
Práctica Profesional - PP	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Varias	30 años		UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Varias	30 años
	LABORMAR		Bontal	Preservar		Gustamas		C&M Natural SAS	
			EXQUISITO	Delicias MAJA		FRIMAC		FRICOSTA	VitaMarket
	Delicias BENDITAS		Nube de Azúcar	CONGELADOS Super		Soluciones logísticas - Expertos en Frío -		TRIGUISAR	EL REY
	Secretos del Trópico		ASSA	USP UN SOLO PROTECTOR		Bary		Gran Cocina	Tecnas
						Nutrium			
						Surtido Delicias		Sociedad Colombiana de Ingenieros de Alimentos	60 años



EMPRESAS BENEFICIARIAS

EMPRESAS BENEFICIADAS Sector: Lácteos y Cárnicos

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditado	EMPRESAS Lácteos	30 años	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditado	EMPRESAS Lácteos	30 años
Práctica Profesional - PP								
Práctica Profesional - PP								



UNIVERSIDAD DE CORDOBA



EMPRESAS BENEFICIARIAS

Sector: Servicios de Alimentación e Instituciones Nacionales e Internacionales

B
E
N
E
F
I
C
I
A
D
A
S
14
A
Ñ
O
S

Práctica Profesional		
Práctica Profesional - PP		



B
E
N
E
F
I
C
I
A
D
A
S
15
A
Ñ
O
S

EMPRESAS BENEFICIADAS

Sector: Aves y Pescados, Cereales, Panificación y, Bebidas y Conservas

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Aves y Pescados	30 años	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Cereales	30 años
Práctica Profesional - PP							
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Panificación	30 años	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	acreditada	EMPRESAS Bebidas y Conservas	30 años
Práctica Profesional - PP							
Práctica Profesional - PP				Práctica Profesional - PP			

PRÁCTICA PROFESIONAL DE ING. DE ALIMENTOS

INDICADORES

- A 2023 se han generado 890 informes de pasantías
- 30 pasantías se han realizado a nivel internacional
- Se han beneficiado alrededor de 350 organizaciones
- Los sectores comerciales con mayor vinculo son las empresas de cárnicos, lácteos, servicios de alimentación, cereales y supermercados





**UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA**



PRACTICANTES PROFESIONALES INGAL PROMOCIÓN 2024





- + Información del Programa
- + Misión - Visión
- + Justificación
- + Objetivos
- + Historia
- + Organigrama
- + Perfiles
- + Plan de estudio

Mayor Información:

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



**UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA**



**UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA**

INSTITUCIONAL

ACADEMIA

INVESTIGACIÓN

EXTENSIÓN

ADMISIONES



PÁGINA WEB



**UNIVERSIDAD DE
CÓRDOBA**

INSTITUCIONAL

ACADEMIA

INVESTIGACIÓN

EXTENSIÓN

ADMISIONES



Mayor Información:

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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA



20

