

## AVANCES EN EL REDISEÑO CURRICULAR DEL PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Nelly Ospina De Barreneche <sup>1</sup>

### CONCLUSIONES

- El diagnóstico en las audiencias confirman la calidad académica del programa y el buen desempeño profesional de los egresados, aunque reconocen que existen deficiencias en la formación integral, flexibilidad, administración e investigación formativa.
- A causa de la competencia creada con los ingenieros de alimentos al realizar las mismas funciones laborales con perfiles similares a menores reconocimientos, solicitan las audiencias el reconocimiento de nuestros egresados, desarrollando una transformación curricular con un plan de estudios a cinco (5) años con título de ingeniería.
- Reconocen las audiencias la buena calidad de un alto porcentaje de los docentes a pesar de que no existen políticas ni un plan de desarrollo de capacitación docente.
- Ninguno de los docentes tiene título de doctorado.
- Existe un bajo número de docentes, para cubrir las necesidades de investigación y docencia
- A pesar de que todos los docentes realizan investigación, el número de investigaciones es muy bajo, por el bajo número de docentes del programa.
- La extensión que se desarrolla en el programa es incipiente, no hay trabajo de proyección social con la comunidad.
- No existen estrategias de mercado del programa; y la comunicación con el entorno es deficiente.
- El programa cuenta con una buena infraestructura de laboratorios, biblioteca, sala de computo
- Predomina como modelo pedagógico la charla magistral.
- No existe un programa preventivo de seguridad, mantenimiento y limpieza, para la infraestructura locativa existente.

1. NELLY OSPINA DE BARRENECHE. Profesora del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Coordinadora del Comité de Apoyo Rediseño Curricular.

Tabla N. 1. Áreas de Énfasis

Área	Empleadores %	Egresados %	Estudiantes %	Puntaje promedio %
Investigación y Desarrollo de nuevos productos	64.20	85.60	82.20	78.30
Producción	39.30	75.00	53.40	55.90
Comercialización y Empaques	46.40	72.00	58.20	58.90
Administración	60.70	72.90	35.60	56.40
Biotecnología	60.70	71.20	61.00	64.30
Estabilidad de Alimentos	57.10	53.40	56.20	55.60
Postcoca	60.70	28.00	36.30	41.70
Control físicoquímico, microbiológico y sensorial de los alimentos	35.70	33.10	47.30	38.70

**Acciones Mejoradoras**

\* Realizar una transformación curricular que contemple un plan de estudio a 5 años a nivel de Ingeniería en Procesos Alimentarios, en el cual exista correspondencia entre las necesidades del medio; que involucre la flexibilidad, la formación integral, la investigación formativa, las metodologías de enseñanza continuada; y las áreas de énfasis señaladas por las audiencias.

\* De acuerdo a las necesidades del nuevo currículo: incrementar la planta docente para cubrir las necesidades de investigación docencia y extensión

\* Llevar a cabo el plan de desarrollo de investigación, extensión y capacitación docente

incluyendo, especialmente doctorado, maestría y formación pedagógica.

\* Elaborar un programa preventivo de seguridad, mantenimiento e higiene para la infraestructura locativa existente.