



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad de Ciencias
Farmacéuticas y Alimentarias

**AUTOEVALUACIÓN
INSTITUCIONAL**
Acción Permanente



RESULTADOS DE AUTOEVALUACIÓN CON MIRAS A LA RENOVACIÓN DEL REGISTRO CALIFICADO DEL PROGRAMA INGENIERÍA DE ALIMENTOS SECCIONAL ORIENTE (2018-2022)





INTEGRANTES COMISIÓN DE AUTOEVALUACIÓN

- ❖ Rigoberto Villada Ramírez, Jefe de Dpto. de Alimentos
- ❖ Fáver Alexander Gómez Narváez, profesor de cátedra
- ❖ Edwin Alberto Arcila, egresado
- ❖ Michael Valencia Jaramillo, estudiante
- ❖ Beatriz Elena Cardona Yepes, Coordinadora del programa de IA y del proceso de autoevaluación





Instrumentos de recolección de información utilizados para apreciación de algunos aspectos

Públicos consultados	Instrumentos	
	Encuesta	Entrevista
Directivos	X	
Comité de Carrera o Currículo	X	
Profesores	X	
Estudiantes	X	
Personal administrativo	X	
Graduados	X	X
Empleadores	X	

Públicos encuestados	Población total	Tamaño de la muestra*	N° de encuestas diligenciadas	Equivalente en %
Estudiantes	35	22	18	72
Profesores	34	34	34	100
Directivos	7	7	7	100
Egresados	62	62	7	11

Tamaño de las muestras



Escala de calificación

Calificación en escala		
Numérica	Porcentual	Cualitativa
5,00 a 4,50	100,00 a 90,00	Muy alto grado
4,49 a 4,00	89,99 a 80,00	Alto grado
3,99 a 3,00	79,99 a 60,00	Mediano grado
2,99 a 2,00	59,99 a 40,00	Bajo grado
1,99 a 1,00	39,99 a 20,00	Insuficiente

Clasificación de fortalezas, oportunidades y debilidades

Variable	Calificación	
	%	Cualitativa
FORTALEZA (F)	$\geq 80\%$	Muy alto y alto grado
OPORTUNIDAD (O)	60% - 79%	Mediano grado
DEBILIDAD (D)	40% - 59%	Bajo grado
	20% - 39%	Insuficiente



CALIFICACIÓN GLOBAL DEL PROGRAMA

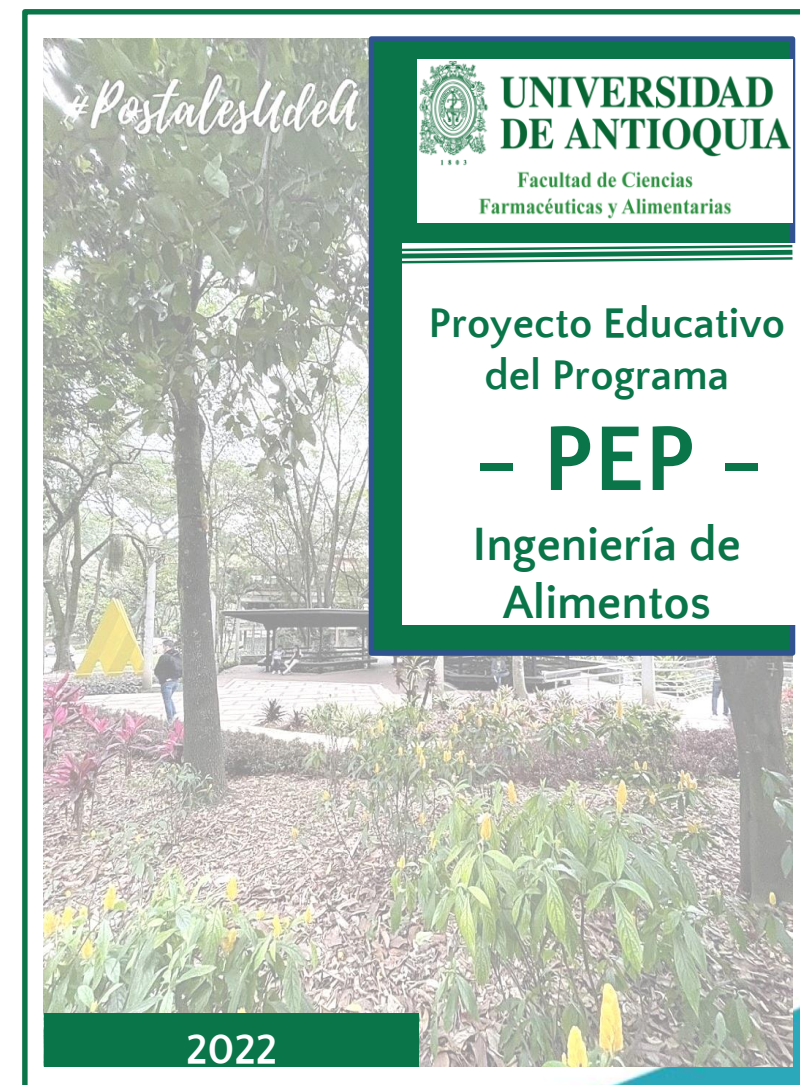
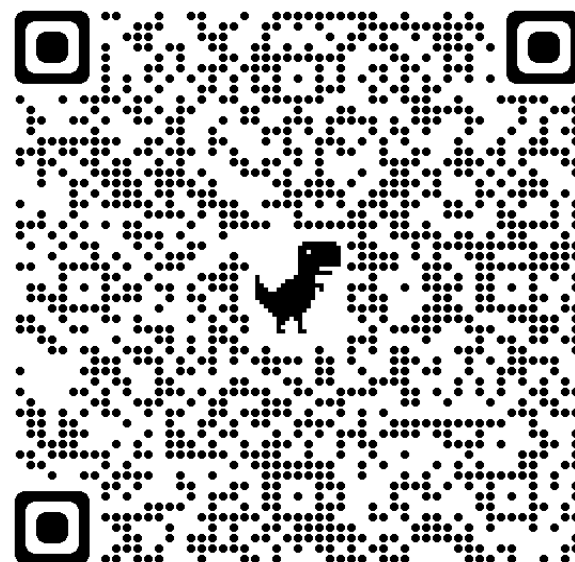
FACTORES	CALIFICACIÓN
FACTOR 1: Proyecto educativo del Programa e identidad institucional	4,72
FACTOR 2: Estudiantes	4,69
FACTOR 3: Profesores	4,51
FACTOR 4: Egresados	3,63
FACTOR 5: Aspectos académicos y resultados de aprendizaje	4,53
FACTOR 6: Permanencia y graduación	4,62
FACTOR 7: Interacción con el entorno nacional e internacional	4,69
FACTOR 8: Aportes de la investigación, la innovación, el desarrollo tecnológico y la creación, asociados al Programa académico	4,76
FACTOR 9: Bienestar	5,00
FACTOR 10: Medios educativos y ambientes de aprendizaje	4,57
FACTOR 11: Organización, administración y financiación del Programa académico	4,62
FACTOR 12: Recursos físicos y tecnológicos	4,59
TOTAL	4,57





Proyecto educativo del Programa-PEP e identidad institucional

El programa cuenta con un proyecto educativo que es el documento de referencia para conocer los principios epistemológicos, pedagógicos, curriculares y didácticos en articulación con los lineamientos institucionales y normativos. Es el resultado de una construcción colectiva y flexible que da identidad al programa y permite delinear el norte de este, viéndose reflejado en su misión, visión, objeto de estudio, perfiles y la gestión académica





PLAN DE MEJORAS

Después de identificar las fortalezas y debilidades en el Programa, se requiere plantear acciones, procedimientos y ajustes a algunos aspectos que han sido **evaluados que cumplen en mediano grado**, para que en un corto y mediano plazo se pueda **demostrar la gestión realizada** acorde a los propósitos establecidos para dar cumplimiento a la misión del programa.

Estas acciones constituyen algunas actividades fáciles de atender por el Programa directamente y otras ameritan la realización de proyectos que son incluidos en el plan de acción de la Facultad para su ejecución.





PLAN DE MEJORAS

	NOMBRE DEL PROYECTO
PROYECTO 1	Socialización y difusión del PEP con los diferentes estamentos de la comunidad educativa
PROYECTO 2	Socialización y difusión de aspectos, académicos y del reglamento estudiantil con los diferentes estamentos de la comunidad educativa
PROYECTO 3	Estudio de necesidades de talento humano (docentes) vinculado al programa.
PROYECTO 4	Desarrollo de estrategias para el fortalecimiento del relacionamiento con los egresados del programa de Ingeniería de Alimentos
PROYECTO 5	Proyección social del programa de Ingeniería de Alimentos
PROYECTO 6	Promoción de la utilización de material bibliográfico actualizado
PROYECTO 7	Identificación de perfiles docentes
PROYECTO 8	Necesidades de actualización de los recursos informáticos y de comunicación





**¡¡GRACIAS
POR
PARTICIPAR!!**