

UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Maestría en Ciencias Agroalimentarias

RESUMEN EJECUTIVO POR FACTORES

Informe de Autoevaluación con fines de renovación de la
Acreditación — 2025

Síntesis de hechos y datos objetivos por cada uno de los 12 factores del modelo del CNA.

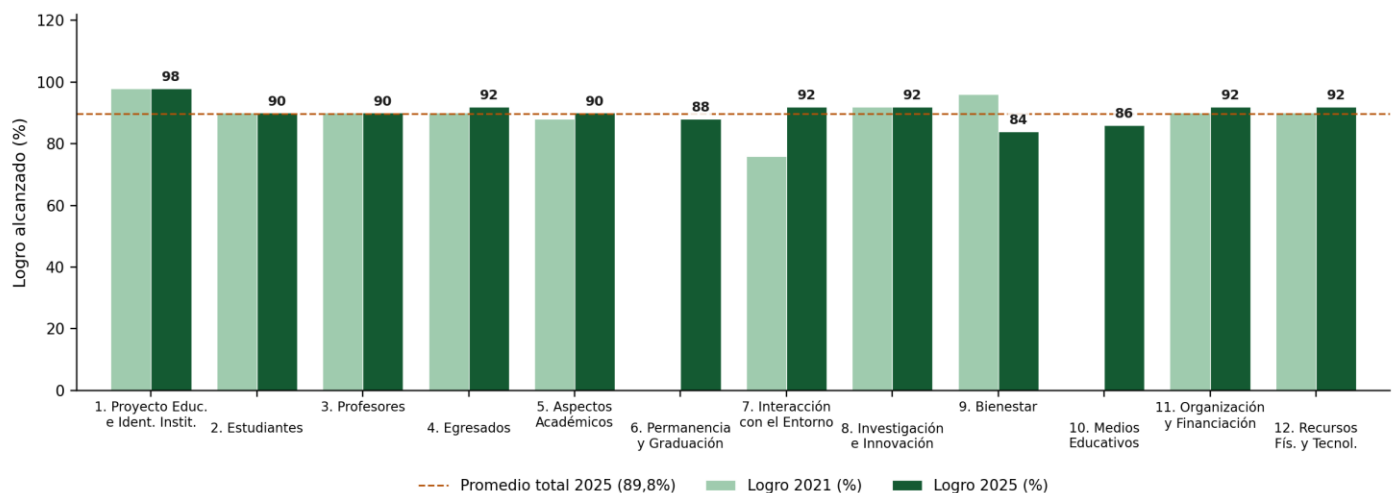
No se incluyen las apreciaciones de los actores (encuestas de percepción); estas se reportan de forma completa en el informe original.

PANORAMA GENERAL DE LOS 12 FACTORES

Calificación global del programa: 4,5/5,0 · Logro total alcanzado: 89,8% (2021: 89,1%) · Nivel: Se Cumple en Alto Grado

Factor	Logro 2021	Logro 2025
1. Proyecto Educativo del Programa e Identidad Institucional	98%	98%
2. Estudiantes	90%	90%
3. Profesores	90%	90%
4. Egresados	90%	92%
5. Aspectos Académicos y Resultados de Aprendizaje	88%	90%
6. Permanencia y Graduación	-	88%
7. Interacción con el Entorno Nacional e Internacional	76%	92%
8. Aportes de la Investigación, la Innovación y el Desarrollo Tecnológico	92%	92%
9. Bienestar de la Comunidad Académica del Programa	96%	84%
10. Medios Educativos y Ambientes de Aprendizaje	-	86%
11. Organización, Administración y Financiación del Programa	90%	92%
12. Recursos Físicos y Tecnológicos	90%	92%
TOTAL	89,1%	89,8%

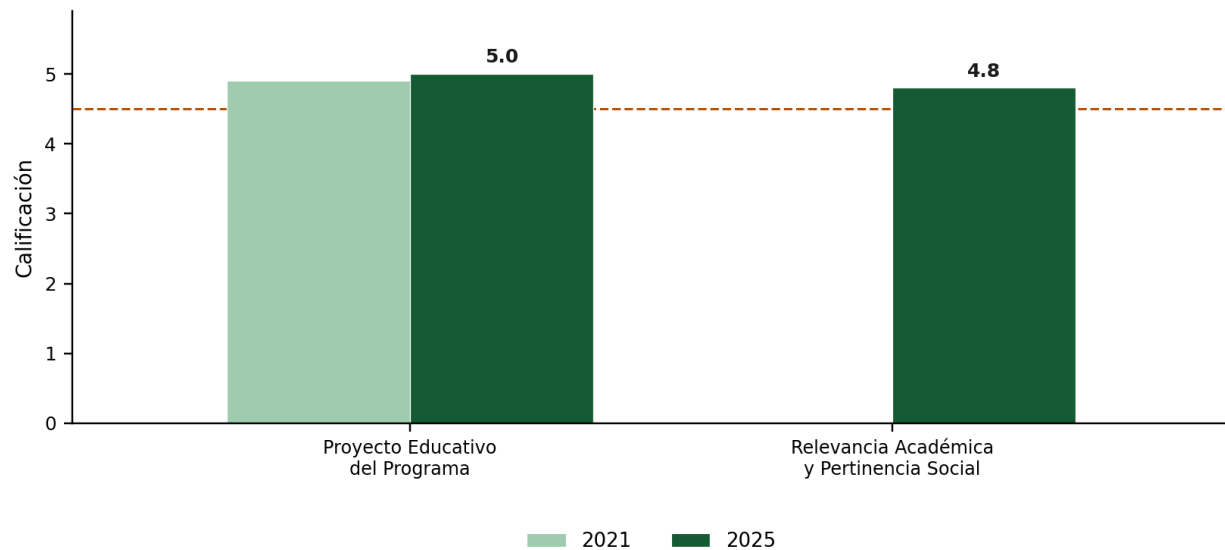
Logro alcanzado por factor — Informe de Autoevaluación MCA 2025



FACTOR 1: PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA E IDENTIDAD INSTITUCIONAL

Calificación global: **4,9/5,0** · Logro alcanzado: **98%** (2021: 98%) · Nivel: **Se Cumple Plenamente** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Proyecto Educativo del Programa	4,9	5,0
Relevancia Académica y Pertinencia Social del Programa	-	4,8

Factor 1 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- El Proyecto Educativo del Programa está formalizado y es coherente con el PEI en calidad, docencia, investigación, extensión, talento humano y bienestar.
- Convenios académicos vigentes con universidades de Brasil (UNICAMP, Viçosa, Maringá, EMBRAPA), Chile (U. de Chile, Bio Bío, PUC Chile, PUC Valparaíso), España (U. de Murcia) y EE. UU. (Texas A&M), entre otras.
- El programa está vinculado a proyectos externos de base agroindustrial: ñame, suero costeño, cacao, berenjena y biocontroladores en queso costeño.
- Participación en la creación de la Asociación de Productores de Vino de Frutas Tropicales del Caribe colombiano (2024-2025).

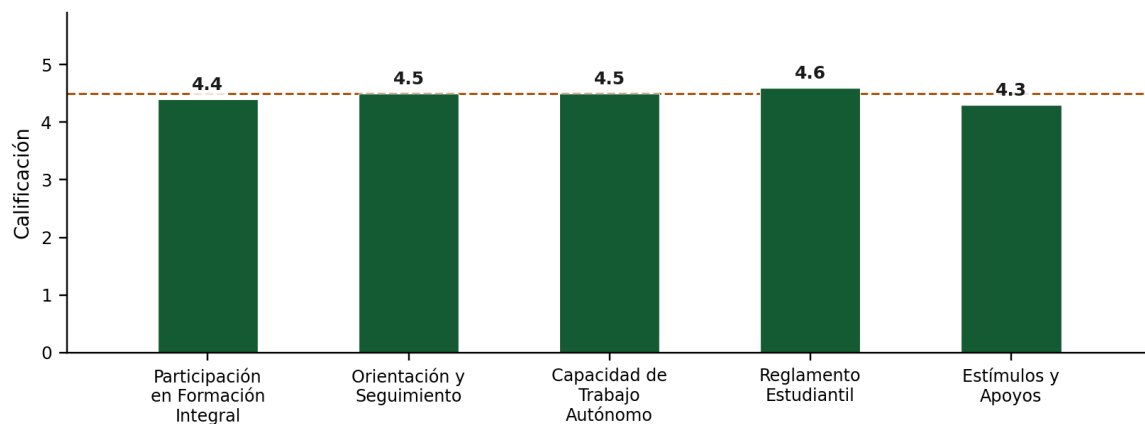
Fortalezas

- Coherencia del Proyecto Educativo del Programa (PEP) con los lineamientos y políticas institucionales.
- Pertinencia social del programa atendiendo las necesidades del entorno regional.

FACTOR 2: ESTUDIANTES

Calificación global: **4,5/5,0** · Logro alcanzado: **90%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Participación en Actividades de Formación Integral	-	4,4
Orientación y Seguimiento a Estudiantes	-	4,5
Capacidad de Trabajo Autónomo	-	4,5
Reglamento Estudiantil y Política Académica	-	4,6
Estímulos y Apoyos para Estudiantes	-	4,3

Factor 2 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- 8 proyectos de investigación con participación estudiantil; 3 artículos en revistas de alto impacto; 7 asistencias a eventos científicos internacionales.
- Beneficios acumulados 2020-2025: 16 estudiantes, 4 becados, 15 con descuento de matrícula, 2 en beca-trabajo y 14 vinculados a proyectos de investigación.
- Premio Alpina-Acta-50 años (CONACTA 2025) obtenido por la estudiante Licet Durango.
- Descuentos de matrícula del 10% (certificado electoral) y 20% (egresados de la Universidad); más del 90% de los estudiantes los ha recibido.

Fortalezas

- Participación de los estudiantes en proyectos de investigación del departamento.
- Reglamento estudiantil actualizado y con mecanismo de aplicación y divulgación.

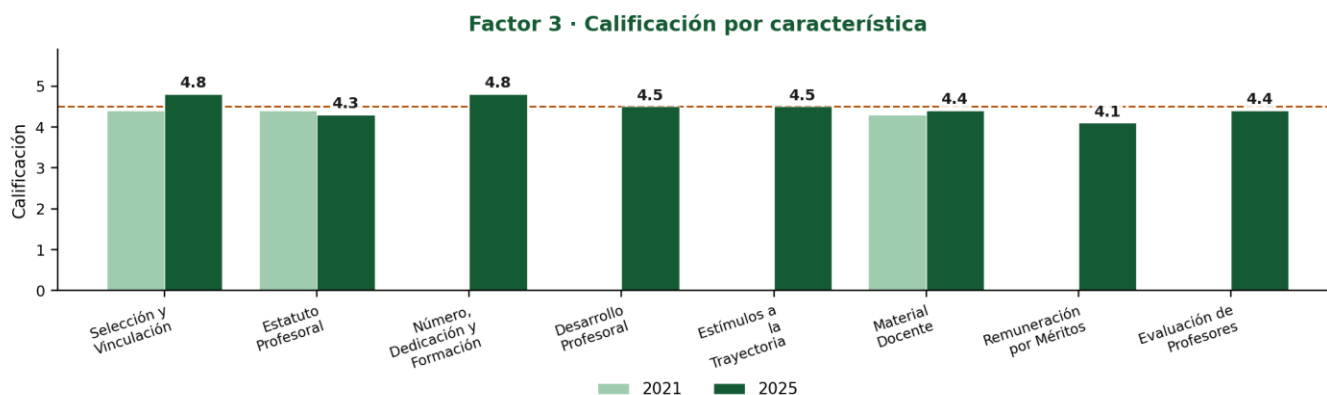
Oportunidades de mejora

- Fortalecer los mecanismos de comunicación y difusión de los estímulos académicos y apoyos socioeconómicos.

FACTOR 3: PROFESORES

Calificación global: **4,5/5,0** · Logro alcanzado: **90%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 9%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Selección, Vinculación y Permanencia	4,4	4,8
Estatuto Profesorar	4,4	4,3
Número, Dedicación, Nivel de Formación y Experiencia	-	4,8
Desarrollo Profesorar	-	4,5
Estímulos a la Trayectoria Profesorar	-	4,5
Producción y Uso de Material Docente	4,3	4,4
Remuneración por Méritos	-	4,1
Evaluación de Profesores	-	4,4

**Hechos y datos relevantes**

- 18 docentes vinculados (14 del Dpto. de Ing. de Alimentos, 2 de otras facultades, 2 catedráticos externos); clasificación MinCiencias: 9 Senior, 4 Asociado, 5 Junior.
- 100% de los docentes de planta se encuentra en la categoría Titular (máximo escalafón docente).
- Promedio anual por docente de tiempo completo: 215,6 puntos salariales y 3.038,2 puntos de bonificación; ≈30% recibió puntos adicionales por desempeño destacado.
- Remuneración promedio mensual de los docentes de planta: ≈750 puntos salariales, conforme al Decreto 1279 de 2002.

Fortalezas

- Mecanismos de selección docente con cumplimiento garantizado y vinculación conforme a las normas vigentes.
- Alto nivel de formación doctoral y dominio de segunda lengua en el cuerpo docente.
- Amplia participación de los profesores en proyectos de investigación, extensión y redes académicas.
- Políticas de desarrollo integral, remuneración por méritos y estímulos a la docencia, investigación y extensión.

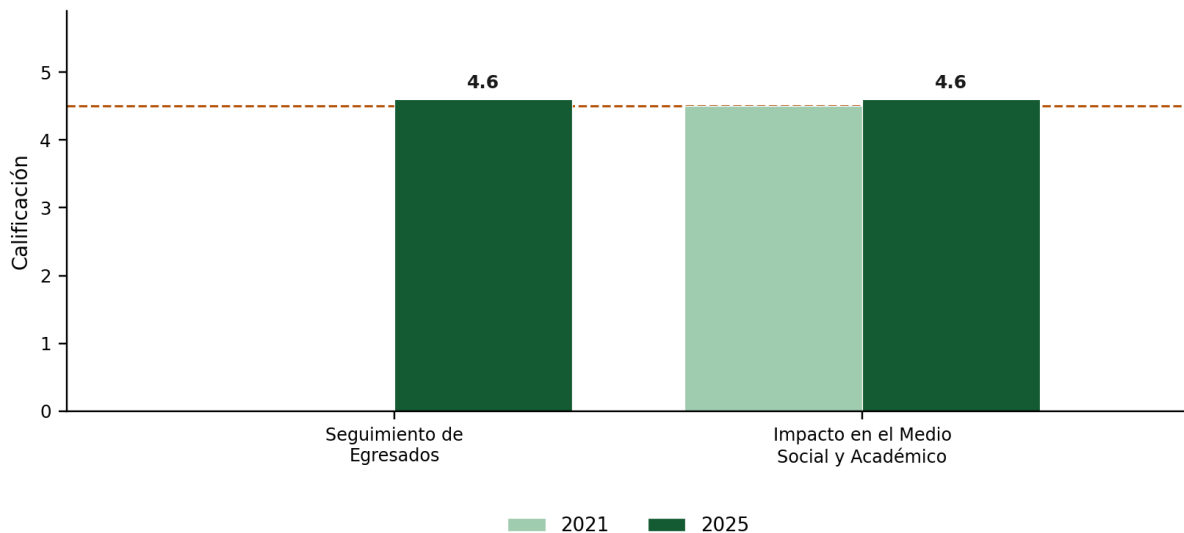
Oportunidades de mejora

- Reforzar la apropiación del procedimiento para la gestión de los estímulos académicos.

FACTOR 4: EGRESADOS

Calificación global: **4,6/5,0** · Logro alcanzado: **92%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** ·
Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Seguimiento de los Egresados	-	4,6
Impacto de los Egresados en el Medio Social y Académico	4,5	4,6

Factor 4 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- 15 cohortes de ingreso desde 2009; 47 graduados históricos y 11 egresados en fase de finalización de su trabajo de investigación.
- Ventana de observación 2020-2025: 7 graduados con 100% de ocupación laboral (67% en docencia universitaria y 33% en investigación).
- 6 egresados vinculados como docentes de asignaturas de la MCA.
- Trabajos de grado enfocados en desarrollo de nuevos productos alimentarios (30%) y procesamiento (23%), con énfasis en tubérculos (batata, frijol caupí) y frutas regionales.

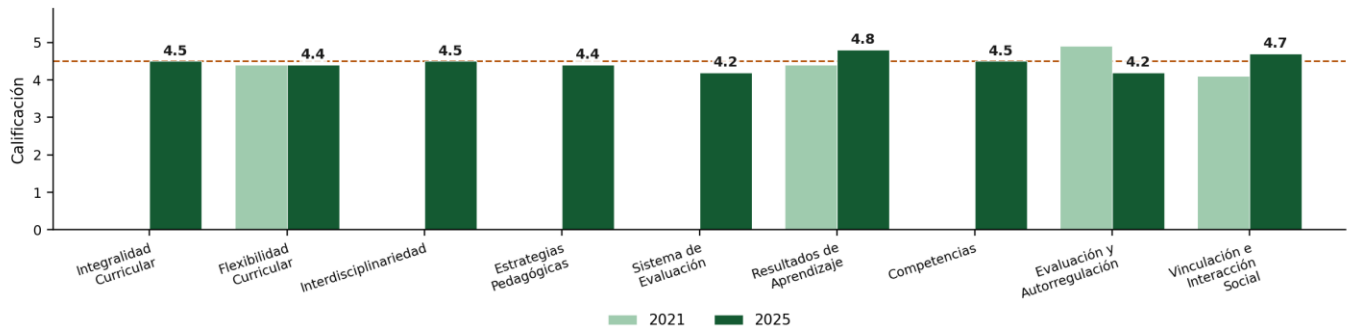
Fortalezas

- Alto reconocimiento de los egresados sobre la formación recibida y su impacto en el desempeño profesional.
- Alto reconocimiento de los empleadores sobre la mejora en el desempeño de los egresados.
- Vinculación de egresados como docentes de la Universidad.

FACTOR 5: ASPECTOS ACADÉMICOS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Calificación global: **4,5/5,0** · Logro alcanzado: **90%** (2021: 88%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 11%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Integralidad de los Aspectos Curriculares	-	4,5
Flexibilidad de los Aspectos Curriculares	4,4	4,4
Interdisciplinariedad	-	4,5
Estrategias Pedagógicas	-	4,4
Sistema de Evaluación de Estudiantes	-	4,2
Resultados de Aprendizaje	4,4	4,8
Competencias	-	4,5
Evaluación y Autorregulación del Programa	4,9	4,2
Vinculación e Interacción Social	4,1	4,7

Factor 5 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- Plan de estudios de 60 créditos: 12 obligatorios (20%), 12 electivos (20%), 12 núcleo (20%) y 24 de trabajo de investigación (40%) — 60% de componente flexible.
- 30 cursos electivos ofertados actualmente en tres áreas: ciencia, tecnología e ingeniería.
- 13 proyectos de investigación con aliados externos en los últimos 5 años, en sectores como tubérculos y raíces (3), queso/suero costeño (2) y cacao (2).
- Evaluación del Plan Assessment (I-2025): 6 estudiantes sustentaron su investigación y el 100% alcanzó el nivel «Abstracto Ampliado» en los 3 Resultados de Aprendizaje.

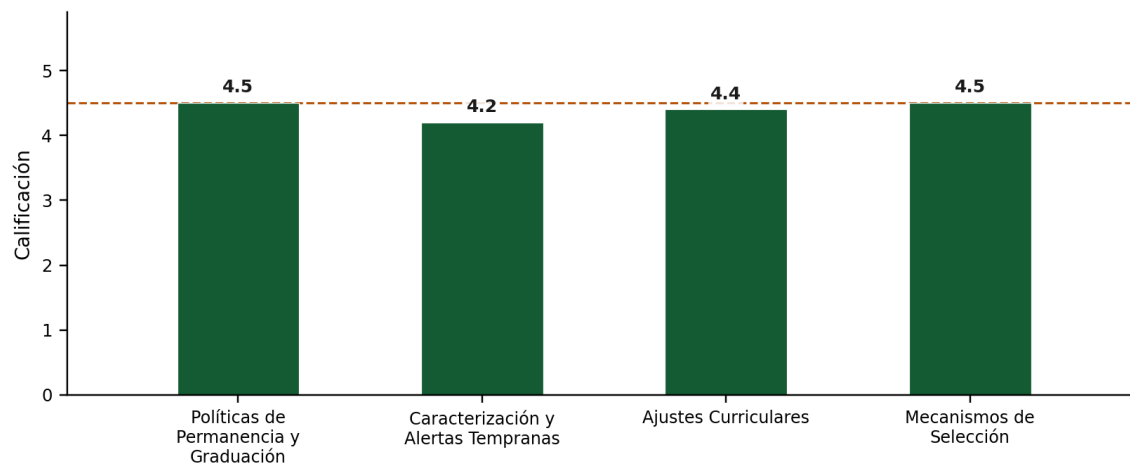
Fortalezas

- Existencia de un currículo integral, flexible e interdisciplinario.
- Existencia de estrategias pedagógicas utilizadas en el proceso de aprendizaje.

FACTOR 6: PERMANENCIA Y GRADUACIÓN

Calificación global: **4,4/5,0** · Logro alcanzado: **88%** (2021: -) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Políticas, Estrategias y Estructura para la Permanencia y la Graduación	-	4,5
Caracterización de Estudiantes y Sistema de Alertas Tempranas	-	4,2
Ajustes a los Aspectos Curriculares	-	4,4
Mecanismos de Selección	-	4,5

Factor 6 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- Tasa de deserción del 0% en los últimos tres años consecutivos (periodos I-2023 a I-2025).
- El programa cuenta actualmente con 12 estudiantes activos.
- Absorción 2020-2025: 20 inscritos, 15 admitidos, 14 matriculados; tasa de absorción del 95% y tasa de selectividad del 67%.
- En promedio cada cohorte ha contado con 4 estudiantes.

Fortalezas

- Existencia de estrategias consolidadas para el acompañamiento académico, psicosocial y administrativo a los estudiantes.

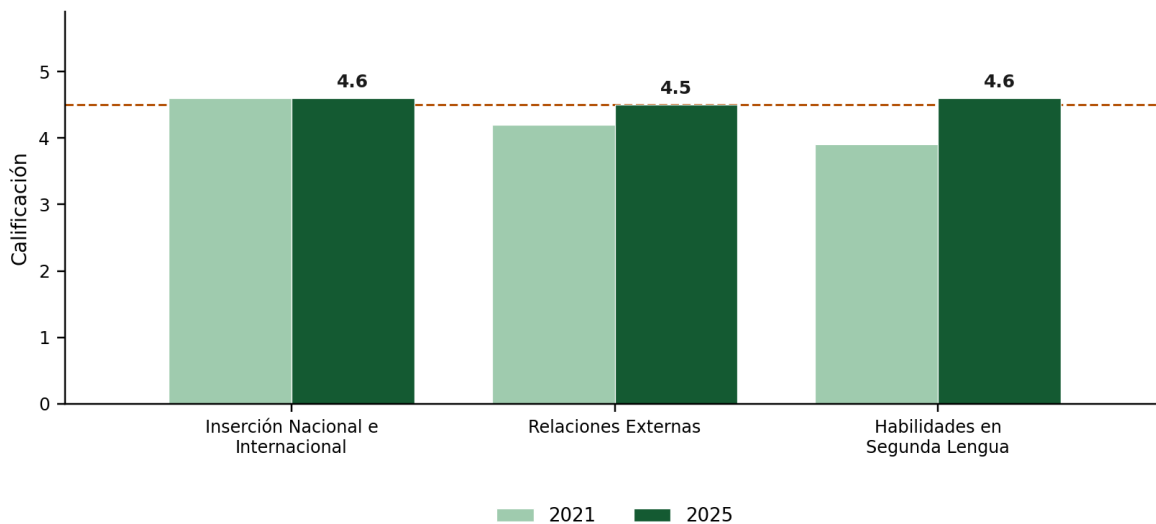
Oportunidades de mejora

- Fortalecer la implementación de políticas institucionales de permanencia y graduación a nivel de posgrado.
- Actualizar el diagnóstico de tendencias del área agroalimentaria para orientar ajustes curriculares.

FACTOR 7: INTERACCIÓN CON EL ENTORNO NACIONAL E INTERNACIONAL

Calificación global: **4,6/5,0** · Logro alcanzado: **90%** (2021: 76%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** ·
Ponderación del factor: 9%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Inserción en Contextos Académicos Nacionales e Internacionales	4,6	4,6
Relaciones Externas de Profesores y Estudiantes	4,2	4,5
Habilidades Comunicativas en una Segunda Lengua	3,9	4,6

Factor 7 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- 87 convenios de cooperación académica internacional vigentes en la Universidad de Córdoba.
- 2021-2025: 10 docentes internacionales dictaron charlas/conferencias (Brasil, EE. UU., Chile, México, Bolivia) y 15 fueron docentes cátedras internacionales (España, Brasil, Argentina, Chile, EE. UU.).
- Requisito de grado: acreditar una segunda lengua en nivel B1; 6 docentes con dominio de portugués y 1 con italiano (A2).
- El programa contempla estancias en el exterior con duración igual o superior a seis (6) meses.

Fortalezas

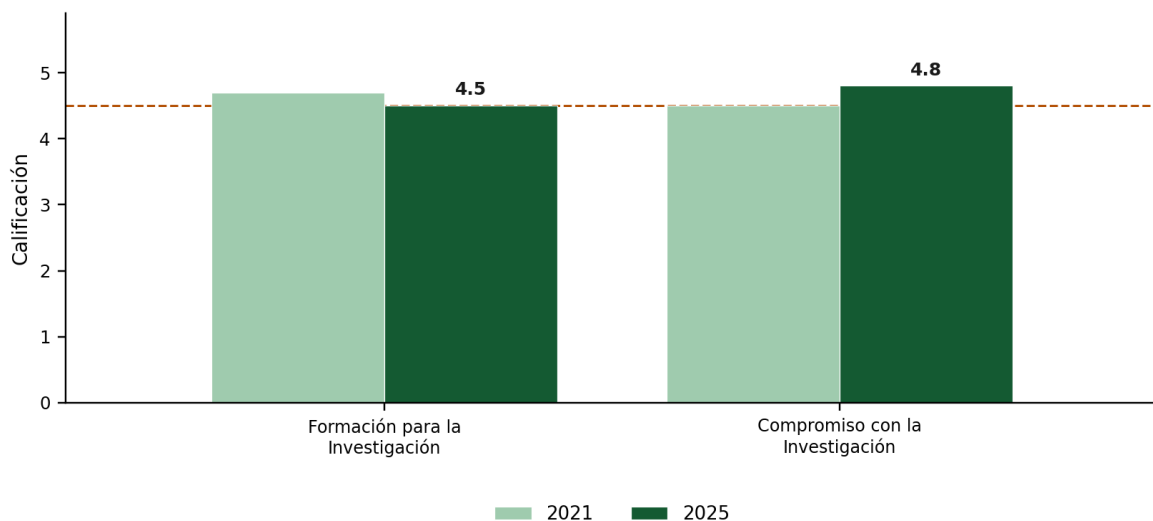
- Docentes formados en escuelas del extranjero mantienen relaciones profesionales activas.
- El aprendizaje del inglés como segunda lengua se fortalece mediante cursos intersemestrales.

FACTOR 8: APORTES DE LA INVESTIGACIÓN, LA INNOVACIÓN, EL DESARROLLO TECNOLÓGICO Y LA CREACIÓN

Calificación global: **4,6/5,0** · Logro alcanzado: **92%** (2021: 92%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Formación para la Investigación, Desarrollo Tecnológico, la Innovación y la Creación	4,7	4,5
Compromiso con la Investigación, Desarrollo Tecnológico, la Innovación y la Creación	4,5	4,8

Factor 8 · Calificación por característica



Hechos y datos relevantes

- El programa se apoya en 3 grupos de investigación principales (2 en categoría A1 y 1 en categoría A, MinCiencias) y en 9 grupos institucionales de apoyo.
- 22 proyectos de investigación activos (2021-2025) financiados con recursos internos y externos; 14 estudiantes beneficiados.
- Presupuesto de la convocatoria interna 2023 por categoría de grupo: A1 \$130.000.000; A \$95.000.000; B \$65.000.000; C \$40.000.000.
- Producción científica de estudiantes: 7 ponencias en eventos, 3 artículos publicados y 1 libro.

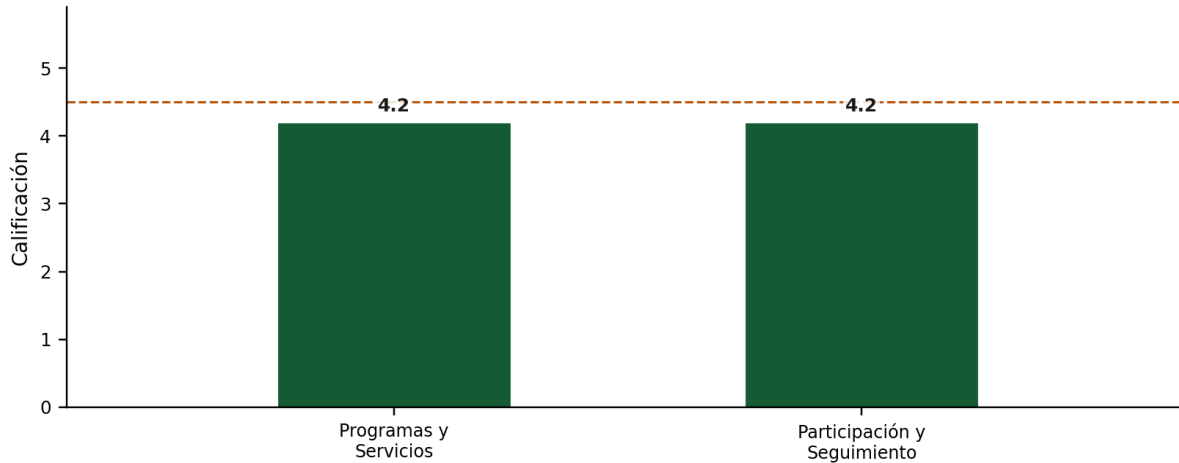
Fortalezas

- Docentes investigadores altamente calificados, con excelente formación para la investigación y el desarrollo de proyectos.
- Infraestructura física y de equipos adecuada para las labores de investigación e innovación.

FACTOR 9: BIENESTAR DE LA COMUNIDAD ACADÉMICA DEL PROGRAMA

Calificación global: **4,2/5,0** · Logro alcanzado: **84%** (2021: 96%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Programas y Servicios	-	4,2
Participación y Seguimiento	-	4,2

Factor 9 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- Bienestar Institucional presente en la sede Berástegui, con consultorio médico y odontológico y atención permanente de psicología y trabajo social.
- Acceso a becas de posgrado (mejor resultado Saber Pro y promedio académico) y a líneas de crédito ICETEX para matrícula y sostenimiento.
- Oferta de actividades de bienestar: Semana Cultural y Deportiva anual, campañas de vacunación, tamizaje visual y control de peso/presión arterial, entre otras.

Fortalezas

- La Universidad cuenta con políticas y planes de bienestar institucional.
- Oferta de actividades de bienestar dirigidas a los diferentes estamentos universitarios.

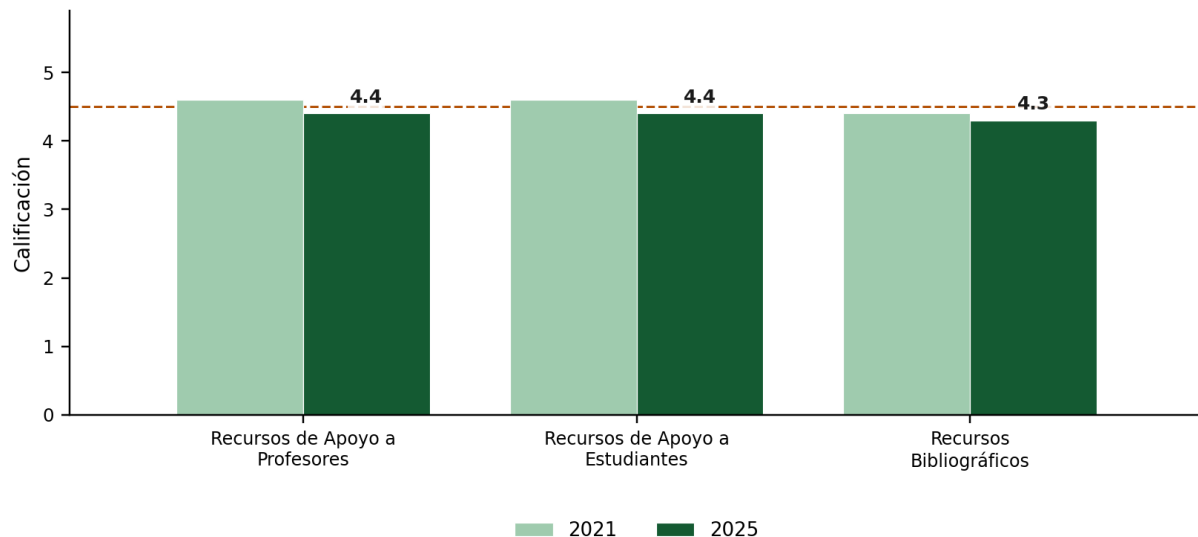
Oportunidades de mejora

- Fortalecer la participación de los estudiantes de posgrado en las actividades de bienestar.

FACTOR 10: MEDIOS EDUCATIVOS Y AMBIENTES DE APRENDIZAJE

Calificación global: **4,3/5,0** · Logro alcanzado: **86%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Estrategias y Recursos de Apoyo a Profesores	4,6	4,4
Estrategias y Recursos de Apoyo a Estudiantes	4,6	4,4
Recursos Bibliográficos y de Información	4,4	4,3

Factor 10 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- 10 laboratorios propios del Departamento, incluida una Planta Piloto de Procesamiento de Alimentos.
- Software especializado con licencia activa: MATLAB, Python, R y Statgraphics.
- 14 bases de datos electrónicas suscritas: Scopus, ScienceDirect, JSTOR, OARE, AGORA, HINARI, SourceOECD y AgBio, entre otras.
- Sala de Documentación propia del Departamento: 569 ejemplares entre libros, revistas y catálogos.

Fortalezas

- Disponibilidad de laboratorios y espacios adecuados para el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Existencia de licencias de software especializado.
- Disponibilidad de plataformas tecnológicas para clases virtuales y seguimiento formativo.

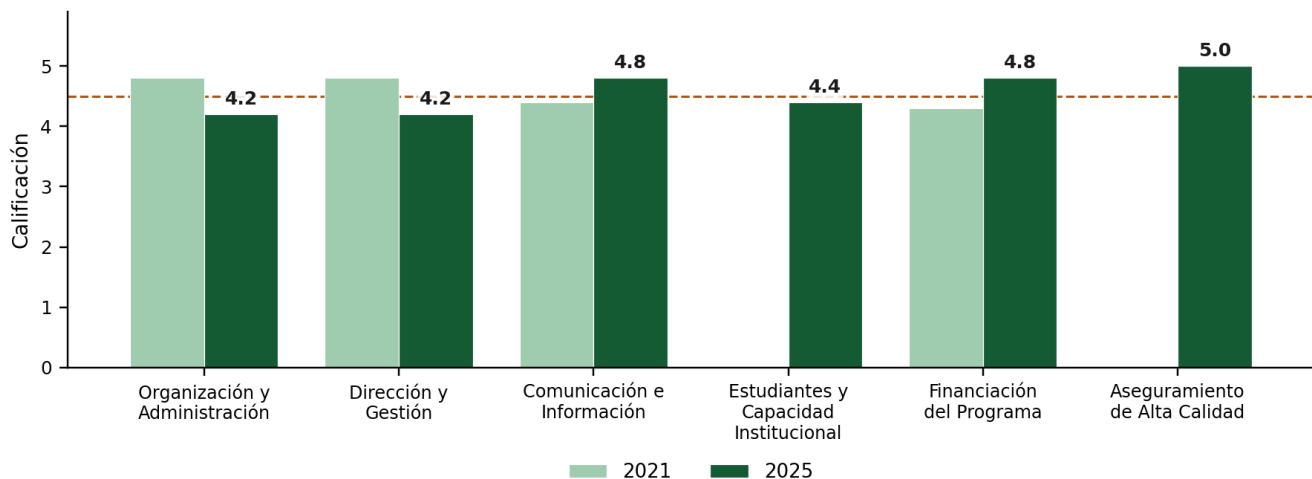
Oportunidades de mejora

- Fortalecer la conectividad de internet.

FACTOR 11: ORGANIZACIÓN, ADMINISTRACIÓN Y FINANCIACIÓN DEL PROGRAMA ACADÉMICO

Calificación global: **4,6/5,0** · Logro alcanzado: **92%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 8%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Organización y Administración	4,8	4,2
Dirección y Gestión	4,8	4,2
Sistemas de Comunicación e Información	4,4	4,8
Estudiantes y Capacidad Institucional	-	4,4
Financiación del Programa Académico	4,3	4,8
Aseguramiento de la Alta Calidad y Mejora Continua	-	5,0

Factor 11 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- Personal de apoyo del programa: 17 personas (2 profesionales, 9 auxiliares de laboratorio, 3 de servicios generales, 1 de informática, 1 de sala de internet y 1 secretaria).
- Presupuesto global del programa por semestre (Tabla 8, pesos colombianos): ingresos entre \$85,2 y \$99,0 millones entre I-2022 y I-2025.
- El SIGEC de la Universidad está alineado con ISO 9001:2015, ISO 45001 e ISO 14001:2015.
- El programa de Ingeniería de Alimentos está acreditado por el sistema ARCUSUR y la MCA cuenta con acreditación nacional de alta calidad.

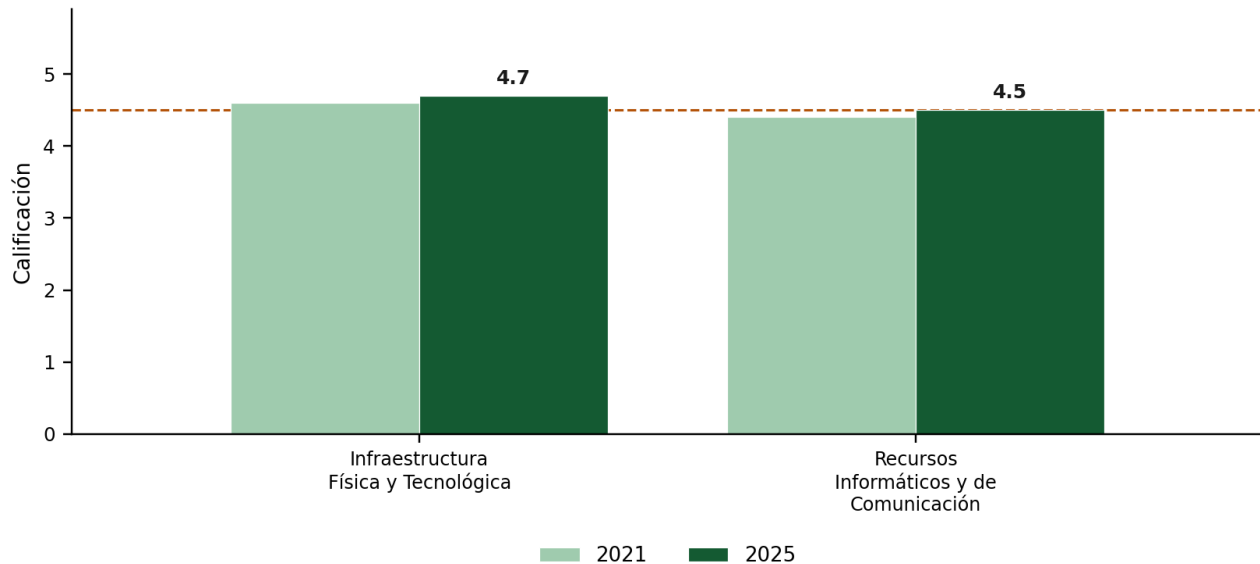
Fortalezas

- Participación de la comunidad académica en la estructura de gobierno de la Universidad.
- Sistema de aseguramiento de la calidad y mecanismos de gestión documental consolidados.
- Financiación de las actividades del programa con recursos propios.

FACTOR 12: RECURSOS FÍSICOS Y TECNOLÓGICOS

Calificación global: **4,6/5,0** · Logro alcanzado: **92%** (2021: 90%) · Nivel: **Se Cumple en Alto Grado** · Ponderación del factor: 7%

Característica	Calif. 2021	Calif. 2025
Recursos de Infraestructura Física y Tecnológica	4,6	4,7
Recursos Informáticos y de Comunicación	4,4	4,5

Factor 12 · Calificación por característica**Hechos y datos relevantes**

- Sede Berástegui: 1.417 m² de área útil, capacidad para 1.056 estudiantes, 31 aulas y 18 laboratorios institucionales.
- 10 laboratorios propios del programa, dotados con equipos como FTIR, HPLC, liofilizador, rotoevaporador y ultracongelador.
- Biblioteca de Berástegui: 353 m², 2.251 títulos / 4.413 ejemplares (715 títulos / 1.436 ejemplares específicos del área de Alimentos).
- Conectividad Wi-Fi de hasta 54 Mbps y red de fibra óptica de 1 km de extensión.

Fortalezas

- Sólida infraestructura física y tecnológica para docencia, investigación, extensión y bienestar.
- Disponibilidad de instalaciones y equipos de laboratorio para investigación y extensión.
- Equipos de tecnología de punta: FTIR, DSC, HPLC, PCR, secador por atomización, liofilizador, freidora al vacío, entre otros.