

<b>CARRERA: INGENIERIA EN ALIMENTOS</b>	
<b>Análisis grupal Principales tendencias educativas que impactarían a la Carrera.</b>	
<b>ASPECTO</b>	<b>TENDENCIAS</b>
<b>Educación Superior</b>	1. Dentro de las tendencias educativas en la formación de los ingenieros en alimentos destacan la combinación del aprendizaje en el aula con la formación virtual y los nuevos ambientes de aprendizaje.
	2. La incorporación de la TIC's en el aula de clase
	3. La ética asociada a las decisiones de ingeniería.
	4. El asesoramiento de la calidad de los programas académicos y la parte social de la ingeniería de alimentos
	5. Alimentos funcionales, seguridad alimentaria.
	6. Aplicación de las bases de automatización en los procesos de la ingeniería de alimentos
	7. Coordinar temas de proyectos de titulación entre las empresas del sector privado y público con la institución

**Fuente :** Resultado del consenso del equipo de trabajo de la Carrera Ingeniería en Alimentos conformado para el desarrollo del taller FPEDI-2018/2021-T3 del 20 de septiembre de 2017 y de los participantes del taller réplica del 3 de octubre de 2017.

**CARRERA: INGENIERIA EN ALIMENTOS**

**CRITERIO GRUPAL**

**¿Cuál debería ser el cambio estratégico de la Carrera al 2021?**

<b>EJES ESTRATEGICOS</b>	<b>DE 2018</b>	<b>A 2021</b>
DOCENCIA	1. Contar con la planta docente con titulación afín para iniciar el programa de estudios	2. 100% de las materias impartidas por docentes con titulación de cuarto nivel 100% afín.
		3. 100% de la planta docente titulares.
INVESTIGACION	1. Carrera de nueva creación	2. Cooperación entre universidad y empresas privadas para el desarrollo de proyectos de I+D+i.
		3. Infraestructura (laboratorios) solo para investigación
		4. Producción científica
VINCULACION	1. Carrera de nueva creación.	1. Laboratorios para inicio en la formación científica
		2. Proyectos que traten de cubrir las necesidades de la colectividad presentes y futuras.
GESTION	1. Infraestructura minima requerida	1. Contar con infraestructura adecuada (aulas y laboratorios).
		2. Programas de intercambio interuniversitario a nivel nacional e internacional.

**Fuente :** Resultado del consenso del equipo de trabajo de la Carrera Ingeniería en Alimentos conformado para el desarrollo del taller FPEDI-2018/2021-T3 del 20 de septiembre de 2017 y de los participantes del taller réplica del 3 de octubre de 2017

<b>CRITERIO GRUPAL</b>	
<b>¿Cuáles son los principales desafíos de la Carrera al 2030?</b>	
<b>EJES ESTRATÉGICOS</b>	<b>DESAFÍOS</b>
<b>DOCENCIA</b>	1. 100% de planta docente con grado de PhD.
	2. Incremento de las horas de prácticas (más del 60% en las materias prácticas).
<b>INVESTIGACIÓN</b>	1. Incremento de la producción científica, pertinente a la carrera y la región.
	2. Materialización de los resultados de las investigaciones (I+D.+i).
<b>VINCULACIÓN</b>	1. Solución a los problemas locales y regionales.
<b>GESTIÓN</b>	1. Cooperación internacional.
	2. Infraestructura completa. Aulas. Laboratorios. Equipos. Insumos.

**Fuente :** Resultado del consenso del equipo de trabajo de la Carrera Ingeniería en Alimentos conformado para el desarrollo del taller FPEDI-2018/2021-T3 del 20 de septiembre de 2017 y de los participantes del taller réplica del 3 de octubre de 2017

**CRITERIO GRUPAL**

Considere que el grupo es el responsable de la carrera:

1. ¿Qué le pedirían a la UNEMI para cubrir las necesidades de la carrera?
2. ¿Qué compromisos asumirían con la carrera a partir de los requerimientos realizados?

<b>Requerimientos/necesidades de la Carrera</b>	<b>Compromisos con la Carrera</b>
Laboratorios equipados con tecnología actualizada	Realización de prácticas que complementen la formación de la cada una de las materias
Colaboración inter-institucional	Establecer lazos con otras instituciones que permitan capacitar a los docentes con nuevas metodologías que mejoren el proceso de enseñanza- aprendizaje
Asignación presupuestaria para el desarrollo de proyectos de investigación	Ejecución de proyectos de investigación pertinentes a la carrera
Asignación de un máximo de 25 estudiantes por paralelo	Mejor acompañamiento en el aprendizaje de los estudiantes de la carrera de ingeniería en alimentos
Administrar el proceso de admisión	Elaboración de los sílabos, planes analíticos, reactivos que garanticen la total nivelación de los estudiantes
Las autoridades de la facultad participen en la realización del distributivo	Capacitación constante y afinidad de los docentes que imparten la cátedra asignada

**Fuente :** Resultado del consenso del equipo de trabajo de la Carrera Ingeniería en Alimentos conformado para el desarrollo del taller FPEDI-2018/2021-T3 del 20 de septiembre de 2017 y de los participantes del taller réplica del 3 de octubre de 2017