

**UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO-MAYAGÜEZ
COLEGIO DE CIENCIAS AGRÍCOLAS**

**PLAN DE AVALUO PARA EL PROGRAMA DE
CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS**

Introducción

El Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos se creó en 1991 mediante la certificación número 118 (1999-91) del Consejo de Educación Superior y desde entonces ha crecido significativamente, tanto en los profesores miembros del mismo como en el número de estudiantes. El Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, el cual ofrece una Maestría en Ciencias en Ciencia y Tecnología de Alimentos, es único dentro de la Facultad de Ciencias Agrícolas por ser un programa interdisciplinario que reúne los recursos físicos y humanos de tres Colegios del Recinto: Colegio de Artes y Ciencias, Colegio de Ciencias Agrícolas y Colegio de Ingeniería.

El plan de avalúo propuesto tiene como propósitos: (1) delinear los objetivos del programa, (2) establecer las competencias esperadas en los egresados, (3) delinear un plan que mida la efectividad del programa en alcanzar los objetivos y en preparar los egresados con las competencias propuestas y (4) utilizar los resultados del avalúo y el análisis de éstos para mejorar y tomar decisiones sobre el futuro del Programa. Este proceso de avalúo estará dirigido al programa y al proceso de enseñanza-aprendizaje.

Visión

Proveer la mejor alternativa bilingüe para los puertorriqueños, latinoamericanos y la comunidad hispana en la formación de científicos de alimentos mediante:

- Un currículo educativo innovador
- Desarrollo de investigación creativa en un ambiente multidisciplinario para el progreso y fortalecimiento de la industria de alimentos
- Liderazgo en el servicio de extensión, divulgación y actividades de transferencia de tecnología.

Misión

Ser un programa académico de excelencia que sirva de modelo para:

- Desarrollar los recursos profesionales que Puerto Rico necesita para asegurarle al país un abasto de alimentos seguro, nutritivo, apetecible y variado
- Contribuir al desarrollo del conocimiento científico y tecnológico necesario para el crecimiento y mejoramiento de la industria de alimentos
- Promover la investigación y desarrollo de productos procesados para ayudar a la industria agrícola local añadiendo valor a sus productos y abrir nuevos mercados
- Promover la cooperación y esfuerzos combinados necesarios entre los departamentos involucrados en el Programa, incluyendo los recursos de la Estación Experimental Agrícola y el Servicio de Extensión Agrícola, para el éxito del Programa Graduado Multidisciplinario.

- Proveer un foro de contacto entre la universidad, agencias gubernamentales y el sector de la industria de alimentos para el intercambio eficiente de información y utilización de la experiencia desarrollada

Metas

Estudiantes de diversas áreas de la ciencia (biología, ciencias agrícolas, industrias pecuarias, ingeniería, nutrición y química) son admitidos al Programa y llevarán a cabo proyectos de tesis multidisciplinarios. La meta es preparar estudiantes en áreas de la ciencia y tecnología de alimentos para el crecimiento y mejoramiento de nuestra industria de alimentos.

Competencias de los egresados del Programa

Nuestros graduados deben poder:

- Demostrar educación y adiestramiento en los diferentes campos de la ciencia de alimentos que permitan producir alimentos seguros, nutritivos y apetecibles
- Servir efectivamente en la vida real con ética, sensibilidad social y ambiental
- Ser capaces de comunicarse efectivamente y convertirse en líderes en la industria de alimentos
- Tener la habilidad de trabajar en equipos multidisciplinarios
- Tener la habilidad de desarrollarse como empresarios
- Auto educarse para mantenerse al día en su profesión
- Aplicar el análisis crítico en la toma de decisiones
- Utilizar tecnología moderna para una producción eficiente.

Avalúo del Programa

El proceso de avalúo será implantado por el coordinador académico del Programa. Se preparará un informe anual de los resultados y el análisis del proceso de avalúo.

Los instrumentos utilizados en el proceso de avalúo se administrarán a estudiantes en su último semestre de estudios y a estudiantes egresados. Se mantendrá un portafolio de avalúo con los resultados, el análisis y las recomendaciones del proceso en la Oficina del Coordinador o Director del Programa. Cualquier proyecto de enmienda al Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, que surja como resultado de este proceso de avalúo, será preparado por Coordinador del Programa y sometido al Comité de Asuntos Académicos de la Facultad para su consideración, análisis y aprobación.

Para evaluar el programa se recopilarán datos sobre:

- Matrícula comparativa en los últimos cinco años
- Número de egresados del programa en los últimos cinco años. Comparación con otros programas de la Facultad
- Eficiencia en completar el grado
 - Admitidos/Egresados
 - Tiempo en completar el grado
 - Estudiantes que no completaron el grado
- Áreas en que los estudiantes completan sus electivas profesionales y libres
- Egresados/Empleados

Cuestionario a egresados**

Cuestionario a patronos

- Satisfacción de los estudiantes con el Programa

Cuestionario a estudiantes candidatos a graduación

Cuestionario a egresados**

- Satisfacción de los estudiantes con la consejería académica y los recursos del Programa

Cuestionario a estudiantes candidatos a graduación

Cuestionario a egresados**

** Los cuestionarios a egresados se enviarán a egresados de los últimos cinco años: 1999-2004.

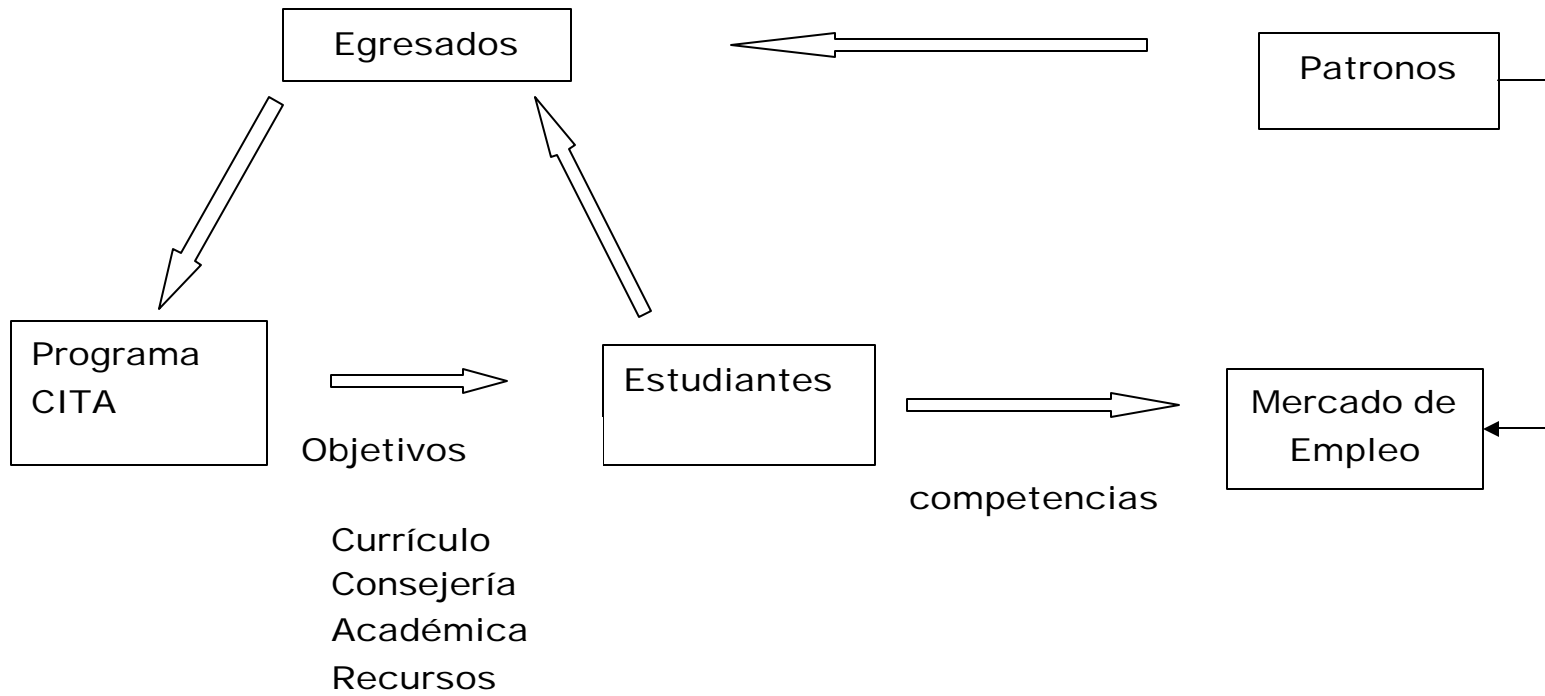
Plan de Acción:

Calendario de Actividades

| Actividad | Tiempo** |
|--|------------------------|
| Recolección datos matrícula/egresados | Primer semestre 04-05 |
| Recolección datos electivas profesionales/libres | Primer semestre 04-05 |
| Actualizar información de estudiantes egresados | Segundo semestre 04-05 |
| Cuestionario a egresados | Segundo semestre 04-05 |
| Cuestionario a patronos | Segundo semestre 04-05 |
| Cuestionario a candidatos a graduación | Segundo semestre 04-05 |
| Cuestionario a estudiantes que no completaron el grado | Segundo semestre 04-05 |
| Análisis información | Verano 05 |
| Informe proceso avalúo | Verano 05 |
| Recomendaciones | Verano 05 |

** El avalúo será continuo, solo se presentan fechas para la recolección de datos para el primer ciclo de avalúo.

Flujograma del proceso de avalúo: Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos



| 1. Liderazgo | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|--|---|---|---|---------------------------|--------------------|
| Ser líderes en el proceso enseñanza-aprendizaje. | Mantener la pertinencia de los programas sub-graduados y graduados. | Tener el personal adecuado para ofrecer los requerimientos curriculares. Habilitar las facilidades físicas. Revisar ofrecimientos curriculares para ofrecer nuevos cursos o cursos especiales de acuerdo a la nueva tecnología y tendencias de la industria de alimentos. Armonizar la demanda de los estudiantes con los ofrecimientos académicos. | Análisis de la razón profesor / estudiantes. Análisis de estudiantes matriculados por curso. Encuesta a los estudiantes matriculados en el curso. Encuesta de egresados. | Programa CITA, Facultad | Anualmente |
| | Mantenerse a la vanguardia en la tecnología de información e integrarlas al proceso enseñanza-aprendizaje, mediante la adaptación y renovación continua de equipos y recursos | Ampliar y mejorar el acceso a los medios y recursos de información intra y extra CCA-RUM y Sistema UPR. Ensayar tecnologías, técnicas o métodos de enseñanza innovadores, registrar y comparar resultados. Administrar cuestionarios para medir el nivel de aceptación de los estudiantes hacia el uso de las tecnologías, técnicas y métodos de enseñanza innovadores. | Análisis estadístico de la distribución de las notas de los estudiantes. Nivel de aceptación de los estudiantes. Porcentaje de calificaciones con ABC. Disminución en el número de fracasos y bajas en los cursos. | Programa CITA | Anualmente |
| | Fomentar investigaciones con enfoque multidisciplinario. | Establecer programas y proyectos cooperativos de investigación con instituciones de educación superior, la industria, | Revisión de los programas y proyectos propuestos con enfoque multidisciplinario. | Profesores Programa CITA. | Continuamente |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|---------------|
| | | el comercio y el gobierno. | | | |
| Internacionalizar la Institución | Establecer un programa de reclutamiento de estudiantes internacionales. Desarrollar cursos cortos de educación continua para empresarios y científicos internacionales | Facilitar y agilizar el programa de reclutamiento de estudiantes internacionales El Instituto de Inocuidad de Alimentos para las Américas. | Numero de estudiantes reclutados Numero de Cursos - actividades ofrecidas Progreso del IIAA | Programa y Dep. De CITA Presidencia, Rector. CCA y CITA (Particularmente) | Anualmente |
| | Fomentar la participación de los estudiantes y facultad en actividades internacionales | | | | |
| Desarrollar un proceso de planificación robusto. | Desarrollar mecanismos de planificación académica, administrativa y fiscal en consonancia con el plan estratégico. Establecer un proceso de interno y externo | Mantener un Comité permanente activo de planificación estratégica que revise anualmente el plan estratégico del Programa. Utilizar el insumo de los constituyentes. | Informe anual de los trabajos del Comité. Registro de acciones tomadas en base a recomendaciones presentadas. | Coordinador y Personal del Programa | Cada dos años |
| | Establecer un manejo eficaz de los recursos humanos, financieros y físicos para alcanzar con éxito las metas establecidas. | Integrar programáticamente los departamentos a las funciones del SEA. Revisar los tipos de nombramientos del personal docente. Desarrollar mecanismos de evaluación de costo-beneficio de | Análisis del nivel de integración de los departamentos al SEA. Cuestionario al personal docente del Colegio de Ciencias Agrícolas. Análisis de costo/beneficio. Revisión de programas y estructuras administrativas. Análisis de las prioridades | Decano, Decanos Asociados y facultad del programa | Anualmente |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|----------------|
| | | los programas y estructura administrativa del CCA. | establecidas. Análisis fiscal. | | |
| Desarrollar un proceso de permanente que apoye proceso decisonal. | Establecer un sistema de auto evaluación del programa a través de sus constituyentes. | Implementar y revisar herramientas que identifiquen las áreas de necesidad. | Según establecidas para cada herramienta. | Programa, Oficina de Investigación Institucional y Facultad | |
| Desarrollar un proceso de mejoramiento continuo. | Identificar las debilidades encontradas en el sistema de auto evaluación y establecer acciones correctivas. | Implementar y revisar herramientas que identifiquen las áreas de necesidad. | Según establecidas para cada herramienta. | Programa, Oficina de Investigación Institucional y Facultad | Cada dos años. |
| Atar el proceso de planificación al proceso de presupuesto. | Desarrollar mecanismos de planificación académica, administrativa y fiscal en consonancia con la misión institucional. | Planificar adecuadamente los ofrecimientos haciendo uso óptimo de los recursos físicos y humanos disponibles. | | Coordinador | Continuamente |
| Aumentar la presencia del RUM en los foros pertinentes. | Participación en actividades científicas locales, nacionales e internacionales. Organización de seminarios, talleres etc. que exponga el Programa, el CCA y la institución en los foros pertinentes. | Promover la participación de estudiantes, facultad y personal en las actividades científicas locales, nacionales e internacionales. Promover la participación de estudiantes, facultad y | Número de actividades presentadas cada año. | Facultad y estudiantes | Continuamente |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | personal en las actividades organizadas. | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| 2. Estudiantes/Ex-alumnos | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|---|---|---|--|--|--------------------|
| Formar estudiantes motivados y comprometidos con la excelencia y su responsabilidad social. | Proveerle consejería académica. | Ampliar los servicios de consejería académica. | Encuesta a los estudiantes sobre los servicios de consejería ofrecidos. | Consejeros graduados, Coordinador | Continuamente |
| Desarrollar integralmente al estudiante. | Proveerles oportunidades con carácter internacional. | Fomentar los programas de intercambio. Fomentar la participación de los estudiantes en viajes de estudio. Reclutar estudiantes talentosos de otros países. Fomentar los programas de internado o plan cooperativo. | Registro de las oportunidades existentes. El número de estudiantes participantes en dichos programas. Evaluación de los programas de intercambio mediante cuestionarios. Estudiantes extranjeros admitidos. | Consejeros graduados, Coordinador | Continuamente |
| Apoderar a los estudiantes para lograr que se involucren en las actividades del Recinto y desarrollen al máximo su liderazgo. | Fomentar el liderazgo y compromiso social a través de las organizaciones estudiantiles. | Apoyar las asociaciones estudiantiles. Aumentar la participación del personal docente en las actividades de las asociaciones estudiantiles. | Asistencia del personal docente a las actividades. | Consejeros graduados, Consejero Asociación Coordinador | Continuamente |
| Fortalecer los vínculos con los Ex-alumnos. | Ofrecer cursos cortos / educación continua | Llevar a cabo una encuesta de egresados y personal de la industria | Llevar a cabo algunas de las actividades de acuerdo al resultado de la encuesta | Coordinador | Cada dos años |

| Asuntos Académicos (currículo, aprendizaje y enseñanza) | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|---|---|--|---|--------------------------|---------------------------|
| Mantener una oferta académica actualizada. | Revisar continuamente los ofrecimientos curriculares. | Encuesta de egresados. Encuesta a la industria. | Número de egresados empleados. Actualización de las ofertas | Coordinador, Profesores | Cada tres - cinco años. |
| Mejorar e innovar los procesos de enseñanza-aprendizaje. | Promover la educación distancia. | Crear cursos a distancia | Ofrecimiento de cursos | Profesores | |
| Ampliar los ofrecimientos académicos y profesionales graduados de reconocida calidad. | Desarrollar nuevos programas multidisciplinares en el CCA. | Continuar el progreso de la propuesta sometida para crear un programa subgraduado en Ciencias de Alimentos. Someter ante la consideración del Comité el establecimiento de un certificado en Ciencias de Alimentos. | Progreso de las propuestas presentadas | Programa CI TA, Facultad | |
| Promover el espíritu empresarial entre los estudiantes. | Incluir en los cursos pertinentes el desarrollo de nuevos productos que puedan tener impacto empresarial. | Invitar recursos para ofrecer charlas, conferencias y talleres sobre los aspectos económicos de la Actividad agrícola. Orientar al personal docente que sobre la incorporación del | Número de egresados que inician su propia empresa. Cambio en los prontuarios de los cursos de manera que incluyan los conceptos empresariales. | Profesores | Continuamente |

| | | | | | |
|---|---|--|---|-------------------------|------------|
| | | enfoque empresarial en sus cursos. | | | |
| Mejorar la oferta de educación continua. | Fomentar el desarrollo de actividades autoliquidables que produzcan beneficios para fortalecer los programas académicos | Establecer un programa de cursos cortos a ofrecerse en el RUM | Número de participantes Evaluación de la actividad Ofrecer dos cursos cada año. Aumentar el número de participantes en el curso. Evaluación satisfactoria de los participantes. | Coordinador, Profesores | Anualmente |
| Aumentar el uso de tecnologías educativas para llegar a estudiantes en localidades remotas. | Aumentar los ofrecimientos académicos mediante educación a distancia. | Integrar cursos de educación a distancia a los ofrecimientos académicos de los diferentes departamentos. Ofrecer adiestramientos y seminarios para el personal docente y no docente. Incorporar los recursos informáticos a los cursos que se ofrecen actualmente. | Número de cursos que se ofrecen. Cuestionarios a los estudiantes Cuestionarios al personal docente y no docente. | Facultad de CI TA/CCA | |

| 3. Investigación, acción creativa y estudios graduados | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|---|---|-------------------------------|--|--------------------|---------------------------|
|---|---|-------------------------------|--|--------------------|---------------------------|

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|----------------------|
| <p>Lograr mayor actividad investigativa y creativa.</p> | <p>Diseñar, implantar y mantener un programa y actividades de apoyo y capacitación continua para estimular al personal docente a la realización tanto de investigación básica como aplicada.</p> <p>Ensayar o coordinar el ensayo, mediante proyectos pilotos, con el propósito de validar los resultados de la investigación como parte del proceso de investigación.</p> <p>Establecer itinerarios de ejecución y dar seguimiento al mismo para cada proyecto de investigación que se apruebe.</p> | <p>Cantidad de actividades realizadas por año.</p> <p>Cantidad de proyectos de investigación en desarrollo.</p> <p>Resultado de las actividades en término de adopción de prácticas o técnicas mejoradas.</p> <p>Por ciento de proyectos que terminan exitosamente y a tiempo.</p> | <p>Evaluación de los Programas y actividades diseñadas y desarrolladas.</p> <p>Actividades de validación, proyectos pilotos y actividades de diseminación de conocimientos y nuevas tecnologías desarrolladas.</p> <p>Impacto económico de los resultados de la investigación en la industria.</p> <p>Manteniendo data estadística y controles de fechas.</p> | <p>Decano, Facultad, estudiantes graduados</p> | <p>Continuamente</p> |
| <p>Desarrollar líneas de investigación que apoyen el desarrollo tecnológico, económico y social de PR.</p> | <p>Mantener continua comunicación con la industria, proveyendo para su participación en la elaboración de los planes de trabajo en investigación.</p> | <p>Problemas solucionados en la industria.</p> <p>Adelantos nuevos propiciados en la industria.</p> | <p>Impacto económico de los resultados de la investigación en la industria</p> | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--------------------------|------------|
| | | | | | |
| | Aumentar el Porcentaje de profesores con grado doctoral en CITA en el CCA. | Promover las oportunidades al personal con MS de completar el doctorado. | Identificar los fondos disponibles y asignados para estudios doctorales. Registro de los profesores que tienen maestría. Y solicitan estudios graduados | | |
| Establecer esfuerzos colaborativos intra-universitarios, y con otras instituciones en y fuera del país. | Establecer acuerdos colaborativos con otras instituciones e industrias | Identificar universidades con intereses comunes para establecer estos acuerdos | Acuerdos logrados | Coordinador, profesores. | Anualmente |
| Fortalecer la búsqueda de fondos externos | Crear Equipos interdisciplinarios para radicar propuestas de fondos externos. | Ofrecer charla a profesores/departamentos que colaboran con CITA sobre las oportunidades de fondos externos en el área de CITA. | Propuestas escritas / aprobadas | Coordinador del Programa | |
| | | | | | |

| 4. Servicio a la comunidad y alcance social | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|--|--|--|--|-------------------------|--------------------|
| Ampliar la divulgación y promoción de las actividades de investigación, creación y servicio. | Desarrollar un Centro de Adiestramiento en Inocuidad de Alimentos. | Escribir propuestas que auspicien estas actividades. Llevar a cabo seminarios/ actividades | Propuestas sometidas/aceptadas. Actividades celebradas y participantes atendidas. | Facultad de CI TA y CCA | Todo el año. |
| Fomentar una estrecha colaboración y amplio servicio con la comunidad. | Desarrollar un plan de trabajo que atienda las necesidades de servicios en la comunidad. Desarrollar un plan de trabajo que contemple la participación del personal docente en actividades con la industria | Actualizar la página del internet en donde se anuncien los servicios que puede ofrecer el Programa a la comunidad e industria. | Cantidad de personas atendidas Nivel de satisfacción de la clientela Número de actividades atendidas Número de personas servidas Número de personal en trabajo con la industria Nivel de satisfacción de la industria con el personal y labores del CCA | Facultad de CI TA y CCA | Todo el año. |

| 5. Recursos Humanos | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|--|--|---|--|--|--------------------|
| Desarrollar un ambiente organizacional que fomente la buena comunicación y la cultura de excelencia. | Organizar un programa coordinado de trabajo entre las tres unidades del CCA que laboran en CI TA y los demás departamentos | Reunión para organizar el plan estratégico de CI TA | Lograr un consenso en el desarrollo de CI TA | Coordinador, Decanos., Directores de Dep. | |
| Educar y adiestrar para mantener al día los conocimientos y destrezas de los empleados. | Promover y facilitar la participación en actividades de mejoramiento profesional tales como sabáticas, viajes de estudio, seminarios, talleres, simposios, conferencias y foros. | Identificar áreas de necesidad de mejoramiento profesional. Identificar y allegar fondos destinados al mejoramiento profesional del personal. | Registro de asistencia y participación del personal en los talleres ofrecidos. Registro de talleres organizados para atender a las necesidades de mejoramiento profesional determinadas. Encuesta sobre las pertinencias de las actividades. | Decano, Coordinador CI TA, Facultad, Empleados No Docentes | Continuamente |
| Fomentar la polivalencia de los empleados y el entrenamiento cruzado. | Promover la celebración de conferencias, simposios y talleres en los que participen expertos reconocidos internacionalmente. | Identificar áreas de necesidad de mejoramiento profesional. Identificar y allegar fondos destinados al mejoramiento profesional del personal. | Registro de asistencia y participación. Encuesta a los participantes. | Decano, Coordinador CI TA, Facultad, Empleados No Docentes | Continuamente |

| 6. Administración efectiva y eficiente | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|--|---|--|--|--------------------------|--------------------|
| Promover la automatización de los procesos. | Fomentar la automatización de los procesos administrativos. | Adiestrar al personal administrativo en el uso de programas de apoyo. Establecer un sistema de comunicación continua a través de la computadora entre los Laboratorios de Río Piedras y el RUM. | Aumento en el uso de los ordenadores en las tareas administrativas. | Coordinador, Personal | |
| Evaluar y mejorar los procesos de apoyo a la docencia en forma continua. | Utilizar más los recursos de informática en el diseño y ejecución del proceso de enseñanza - aprendizaje. Proveer computadoras y programas de apoyo a todo el personal docente. | Identificación de fondos disponibles para la adquisición de los equipos y programas de apoyo necesarios. Analizar la proporción de estudiantes / ordenadores. Analizar la proporción de personal docente / ordenadores | Adecuación en la proporción de estudiantes / ordenadores. Adecuación en la proporción de personal docente / ordenadores. | Coordinador y profesores | Continuamente |

| 7. Infraestructura | Estrategias por la Facultad o Departamento | Tácticas y Actividades | Métricas e indicadores de éxito | Responsable | Fecha o calendario |
|--|---|---|--|--|--------------------|
| Revisar el plan maestro de infraestructura y de instalaciones físicas. | Ampliar las facilidades necesarias para promover las actividades de investigación mediante la habilitación de laboratorios y la adquisición de equipo adecuado. | Someter propuestas para obtener fondos internos / externos para el desarrollo de nuevas facilidades y compra de equipos. | Registro de propuestas presentadas. Revisión del espacio dedicado a investigación. Inventario de equipos y materiales dedicados a la investigación. | Facultad | Anualmente |
| | Ampliar las facilidades necesarias para ofrecer adiestramientos y educación a distancia | Se sometió una propuesta para obtener fondos internos / externos para el desarrollo de nuevas facilidades y compra de equipos | Seguimiento del progreso de la propuesta. Inventario de equipos y materiales dedicados a la investigación. | Coordinador y personas envueltas en la Propuesta | Continuamente |

PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Cuestionario a Egresados

Nombre (opcional):

Género: []M []F

Nacionalidad:

Cualifica tu nivel de satisfacción haciendo un círculo alrededor del número correspondiente, basado en tu experiencia de aprendizaje (1-5):

| En desacuerdo | | De acuerdo | | Totalmente de acuerdo |
|---------------|---|------------|---|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

1. El contenido de los cursos ha sido de ayuda en mi carrera profesional

1 2 3 4 5

2. La calidad de la enseñanza alcanzó o excedió mis expectativas

1 2 3 4 5

3. La facultad demostró capacidad y dominio en su campo

1 2 3 4 5

4. Lo aprendido me ha ayudado a obtener, mantener y progresar en mi trabajo

1 2 3 4 5

5. La preparación recibida me ha ayudado a continuar aprendiendo

1 2 3 4 5

6. Las destrezas de comunicación en español me han ayudado en mi carrera profesional

1 2 3 4 5

7. Las destrezas de comunicación en inglés me han ayudado en mi carrera profesional

1 2 3 4 5

8. Los conocimientos técnicos aprendidos en mi concentración me han capacitado para el trabajo que realizo

1 2 3 4 5

9. El trabajo que realizo actualmente está relacionado con mi preparación

1 2 3 4 5

10. El programa me preparó para evaluar críticamente las decisiones que tomo en mi trabajo

1 2 3 4 5

11. El programa me preparó para asumir puestos de liderato

1 2 3 4 5

12. Los recursos físicos (laboratorios, salones, centros de cómputos) fueron apropiados y accesibles

1 2 3 4 5

13. El programa me preparó para identificar y solucionar problemas básicos en la industria de alimentos

1 2 3 4 5

14. El programa me preparó para aplicar tecnología moderna en la preservación de alimentos

1 2 3 4 5

15. En general, el programa cumplió con mis expectativas educativas

1 2 3 4 5

RECOMENDACIONES/COMENTARIOS:

¿Qué mejoras o cambios le harías al Programa para preparar mejor los futuros egresados para el mercado de empleo?

¿Qué otros cursos o áreas de estudio no requeridas u ofrecidas en el Programa te hubiesen ayudado para tu carrera profesional?

¿Recomendaría el Programa a otros estudiantes?

Si_____

No_____

¿Por qué?

Otras Recomendaciones/Comentarios:

PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Cuestionario a graduandos

Nombre (opcional):

Género: M F

Nacionalidad:

Estas próximo a completar tu Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Tus contestaciones sinceras a este cuestionario nos proveerá información muy importante para determinar la efectividad y pertinencia de este programa. Cualifica tu nivel de satisfacción haciendo un círculo alrededor del número correspondiente (1-5), basado en tu experiencia de aprendizaje:

1=Inadecuado, puede eliminarse

2=Bajo expectativas, inconsistente, requiere cambios mayores

3=Alcanzó expectativas promedio, requiere algunos cambios

4=Alcanzó expectativas, requiere cambios menores

5=Excedió expectativas, no requiere cambios

I. CONTENIDO DEL PROGRAMA

1. El programa cumplió con tus necesidades e intereses

1 2 3 4 5

2. El Programa cumplió los objetivos trazados

1 2 3 4 5

3. El contenido de los cursos tomados cumplió con tus expectativas

1 2 3 4 5

4. Los conocimientos y destrezas adquiridas en áreas de procesamiento de alimentos

1 2 3 4 5

5. Los conocimientos y destrezas adquiridas en áreas de microbiología de alimentos

1 2 3 4 5

6. Los conocimientos y destrezas adquiridas en áreas de química de alimentos

1 2 3 4 5

7. Los conocimientos y destrezas adquiridas en otros cursos

1 2 3 4 5

8. La preparación en destrezas de comunicación oral y escrita en español

1 2 3 4 5

9. La preparación en destrezas de comunicación oral y escrita en inglés

1 2 3 4 5

10. La preparación en áreas de pensamiento crítico

1 2 3 4 5

11. La preparación para asumir puestos de liderato

1 2 3 4 5

12. La preparación para identificar y solucionar problemas básicos en la industria de alimentos

1 2 3 4 5

13. La preparación para aplicar tecnología moderna para obtener una producción eficiente

1 2 3 4 5

14. En general, el programa cumplió tus expectativas educativas

1 2 3 4 5

II. EFICACIA EDUCATIVA EN LA ENSEÑANZA DE LOS CURSOS DEL PROGRAMA

Para esta sección utilice la siguiente escala:

En desacuerdo **De acuerdo** **Completamente de acuerdo**
1 2 3 4 5

1. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demuestran conocimiento de la materia

1 2 3 4 5

2. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demuestran dominio de los temas enseñados

1 2 3 4 5

3. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demuestran organización y preparan bien sus cursos

1 2 3 4 5

4. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos utilizan estrategias de evaluación adecuadas

1 2 3 4 5

5. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demuestran interés para que los estudiantes aprendan

1 2 3 4 5

6. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos cumplen con lo establecido en el prontuario

1 2 3 4 5

7. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos ejercen motivación en el estudiante

1 2 3 4 5

8. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos son precisos y claros en la enseñanza de conceptos, técnicas y destrezas

1 2 3 4 5

9. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demostraron apoyo, realimentación y respuesta a tus necesidades

1 2 3 4 5

10. Los profesores del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos demostraron un comportamiento ético y de respeto

1 2 3 4 5

11. En general, la calidad de la enseñanza recibida cumplió con mis expectativas

1 2 3 4 5

III. CONSEJERÍA ACADÉMICA

Cualifica cómo te ayudó la consejería académica en el Programa para cumplir con el progreso de tus estudios

Para esta sección utilice la siguiente escala:

| | | | | |
|----------------------|----------|-------------------|----------|---------------------------------|
| En desacuerdo | | De acuerdo | | Completamente de acuerdo |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

1. La consejería académica provee ayuda y dirección en tu progreso académico

1 2 3 4 5

2. El consejero académico conoce sobre los servicios académicos (traslados, permisos especiales, bajas, etc.)

1 2 3 4 5

3. El consejero académico demuestra interés por ayudar al estudiante

1 2 3 4 5

4. El consejero académico provee evaluaciones periódicas de mi progreso académico

1 2 3 4 5

5. El consejero demuestra disponibilidad para ofrecer consejería académica

1 2 3 4 5

6. En general, la calidad de la consejería académica cumplió con mis expectativas

1 2 3 4 5

Comentarios:

IV. RECURSOS DE INSTALACIONES FÍSICAS Y EQUIPOS EN CIENCIAS AGRÍCOLAS

Evalúe cómo las instalaciones físicas le ayudaron en su proceso de aprendizaje utilizando la escala siguiente:

En desacuerdo **De acuerdo** **Completamente de acuerdo**
1 2 3 4 5

1. Las condiciones físicas de los salones de clase utilizados por el Programa son adecuados

1 2 3 4 5

2. Los centros de cómputos que utilizaste en ciencias agrícolas son adecuados

1 2 3 4 5

3. Las condiciones físicas de los laboratorios son apropiadas

1 2 3 4 5

4. La condición y disponibilidad de los equipos de los laboratorios son adecuados

1 2 3 4 5

5. En general, la calidad de las instalaciones y equipos cumplió con mis expectativas

1 2 3 4 5

RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS:

¿Qué mejoras o cambios le harías al Programa para preparar mejor los futuros egresados para el mercado de empleo?

¿Qué otros cursos o áreas de estudio no requeridas u ofrecidas en el Programa te hubiese gustado tomar para tu carrera profesional?

¿Qué otros cambios sugieres para mejorar la experiencia de aprendizaje en el Programa?

¿Recomendaría el Programa a otros estudiantes?

Si_____

No_____

¿Por qué?

Otros Comentarios/Recomendaciones:

PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Cuestionario a Patronos

Cualifique las competencias de los egresados del Programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos empleados en su empresa haciendo un círculo alrededor del número correspondiente según la escala siguiente:

| Sin conocimiento | Conocimiento promedio | | | Mucho conocimiento | |
|-------------------------|------------------------------|----------|----------|---------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |

I. CONOCIMIENTO EN ÁREAS DE CONCENTRACIÓN

1. Tecnología de Alimentos

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

2. Procesamiento de Alimentos

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

3. Valor añadido a productos agrícolas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

4. Microbiología de Alimentos

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

5. Química de Alimentos

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

6. Seguridad de alimentos (GMP's, SSOP's, SOP's)

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | N/A |
|---|---|---|---|---|-----|

7. Otro, especifique:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

II. COMPETENCIAS GENERALES

Para las siguientes competencias utilice la siguiente escala:

| | | | | | |
|----------------------|----------|----------|-------------------|----------|---------------------------------|
| En desacuerdo | | | De acuerdo | | Completamente de acuerdo |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | |

Al comenzar a trabajar el estudiante estaba **adecuadamente preparado** en las siguientes áreas:

1. Comunicación oral y escrita en español

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

2. Comunicación oral y escrita en inglés

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

3. Valores y principios éticos

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

4. Principios básicos de manejo seguro de alimentos

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

5. Conocimientos sobre preservación de alimentos

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

6. Habilidad cuantitativa/analítica

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

7. Liderazgo

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

8. Utilización de las computadoras

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

9. Capacidad para auto educarse

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|

10. Conocimientos en área técnica (Tecnología de Alimentos)

1 2 3 4 5

Indique otras competencias o destrezas importantes para su industria:

a.

c.

b.

d.

Recomendaciones/Comentarios:

Indique su puesto: _____

Puesto del empleado: _____

Tiempo del egresado en la empresa/trabajo: _____