

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

En la XXIII sesión del Consejo Directivo de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES), de fecha 26 de noviembre de 2025, se adopta la siguiente resolución:

VISTO:

El Memorándum de Entendimiento sobre la Creación de Implementación de un Sistema de Acreditación de Carreras Universitarias para el Reconocimiento Regional de la Calidad Académica de las respectivas Titulaciones en el MERCOSUR y los Países Asociados y sus anexos.

TENIENDO PRESENTE:

1. Que la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, impartida en la ciudad de San Lorenzo, se sometió voluntariamente al Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias de Grado (ARCU-SUR) del Sector Educativo de MERCOSUR administrado por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES).
2. Que dicho Sistema cuenta con normas regionales para la acreditación de Carreras de Ingenierías, contenidas en los siguientes documentos:
 - Manual del Sistema ARCU-SUR, que fija las bases para el desarrollo de procesos de acreditación de Carreras universitarias del MERCOSUR;
 - Convocatoria para las carreras de Ingenierías en el marco del Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias de Grado (ARCU-SUR) del MERCOSUR.
 - CRITERIOS DE CALIDAD para la acreditación ARCU-SUR de la carrera INGENIERÍA.
 - Guía de autoevaluación del Sistema ARCU-SUR.
 - Guía de pares del Sistema ARCU-SUR.
3. Que, en fecha 20 de junio de 2025, la Universidad Nacional de Asunción, presentó el informe de autoevaluación y la guía de antecedentes, realizado por la de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, impartida en la ciudad de San Lorenzo, de acuerdo con las instrucciones establecidas por la Agencia Nacional de Evaluación y

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

Acreditación de la Educación Superior (ANEAES) en el marco del Sistema ARCU-SUR.

4. Que, los días 26,27 y 28 de agosto del 2025, la carrera fue visitada por un Comité de Pares Evaluadores del Sistema ARCU-SUR conformado por Lina Maria Velez (Colombia), Eduardo Ramírez (Brasil) y Oscar Garro (Argentina) designados por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES).
5. Que, en fecha 12 de setiembre del 2025, el Comité de Pares Evaluadores emitió un informe que señala las principales características de la Carrera, teniendo como parámetros de evaluación las dimensiones, componentes, criterios e indicadores elaborados para las Carreras de Ingenierías, en el marco del Sistema ARCU-SUR, los propósitos declarados por la misma Carrera y la visita del Comité de Pares.
6. Que, dicho informe fue enviado a la Universidad Nacional de Asunción, para su conocimiento.
7. Que, el día 10 de octubre del 2025, la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, remitió a la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES), a través de la Nota N°1558/2025 su conformidad, con respecto del Informe Preliminar elaborado por el Comité de Pares Evaluadores.
8. Que, el 14 de octubre del 2025, se recibió el Informe Final de los Pares Evaluadores y el Consejo Directivo de la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES) analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados en su sesión N° XXIII de fecha 26 de noviembre de 2025, emitiendo su dictamen.

CONSIDERANDO:

1. Que, del proceso evaluativo que se ha llevado a cabo, se desprende que la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Asunción presenta las siguientes características para cada una de las dimensiones de evaluación:

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

a) Contexto institucional:

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Asunción se desarrolla en un entorno académico que articula docencia, investigación y extensión, respaldado por normativas y lineamientos institucionales emanados de la Facultad de Ciencias Químicas (FCQ), que garantizan la coherencia entre la misión, visión y planes estratégicos institucionales y los propios de la carrera. Se evidenció un ambiente propicio para la investigación científica y tecnológica, articulada a programas de posgrado y proyectos liderados por docentes, así como para la investigación formativa mediante la participación de estudiantes en actividades de iniciación científica. La docencia se fortalece con metodologías que integran la investigación en el aula y estrategias de contacto con la industria como visitas, pasantías, trabajos de aula y de grado, que permiten acercar a los estudiantes a la realidad profesional. La extensión se canaliza principalmente a través de pasantías y trabajos de grado.

La participación de la comunidad universitaria en la definición curricular y en la orientación estratégica está garantizada mediante órganos colegiados y mecanismos como la Comisión Permanente de Carrera, encuestas a estudiantes y consultas a egresados. En cuanto a la formación docente, se cuenta con oportunidades de capacitación continua y postgradual, destacándose la oferta de especializaciones, maestrías y doctorados ofertados por la FCQ.

Se identifican fortalezas en la articulación entre investigación, docencia y extensión, en la existencia de recursos materiales y humanos adecuados y en la oferta de posgrado pertinente; sin embargo, se reconocen oportunidades de mejora en la comunicación de los lineamientos estratégicos y en la diversificación de las actividades de extensión para consolidar aún más el vínculo con el medio y ampliar el impacto de la carrera.

La carrera se desarrolla en un marco institucional regulado por el Estatuto General y resoluciones específicas que garantizan la coherencia entre gobierno, gestión académica y participación de la comunidad universitaria. La Facultad de Ciencias Químicas cuenta con estructura organizativa y manual de funciones, mientras que la carrera está coordinada por una profesional de la disciplina con experiencia en docencia, investigación y gestión.

La Comisión Permanente de Carrera vela por el proyecto académico y asegura la participación de los diferentes estamentos.

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

La institución dispone de sistemas de información confiables y accesibles, además de canales de comunicación que respaldan la toma de decisiones. Los procesos de elección y evaluación de autoridades y funcionarios son normados y transparentes, y la asignación presupuestaria, sustentada en recursos del Tesoro y propios, garantiza la operación de la carrera, la infraestructura y los planes de mejoramiento. Como oportunidad de mejora, se identificó la necesidad de fortalecer el personal técnico de apoyo en laboratorios para optimizar las actividades de docencia e investigación, la mejora de aspectos comunicacionales internos y la participación de estudiantes en estamentos que permitan la toma de decisiones.

Se cuenta con procesos de autoevaluación y control de gestión mediante MECIP, auditorías y evaluaciones internas, con participación de docentes, estudiantes y egresados, lo que permitió la acreditación nacional en 2019. La FCQ dispone de un Plan de Desarrollo 2021–2025 alineado al institucional.

Los procesos de admisión están normados e incluyen convocatorias anuales, regímenes especiales, actividades de inducción y cursos de integración. Se garantiza acceso a apoyos, a subsidios y convenios, aunque con baja participación estudiantil. El Comité de Ética vela por la transparencia del actuar institucional, si bien sus acciones aún son incipientes para otros ámbitos.

El bienestar universitario se refleja en espacios culturales, deportivos, de salud y lactancia, aunque con escaso registro de uso, sin embargo es necesario evidenciar de manera más explícita el componente en referencia a la existencia de programas y sistemas de promoción de la cultura en sus diversas expresiones, de valores democráticos, éticos, de no discriminación y de solidaridad social.

En conjunto, la autoevaluación sistemática, la existencia de planes de desarrollo y la acreditación previa evidencian una estructura sólida, pero con oportunidades de mejora en la planificación detallada, el seguimiento y la participación estudiantil.

b) Proyecto académico:

En el análisis de la dimensión correspondiente, la carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA evidencia una estructura académica consolidada y en coherencia con los criterios de calidad del Sistema ARCU-SUR. El Informe de

Autoevaluación destaca que la carrera mantiene una clara alineación entre su misión, visión, objetivos y perfil de egreso con los de la institución, garantizando la pertinencia de la formación profesional. El plan de estudios, revisado y

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

actualizado periódicamente, integra formación básica, ciencias de la ingeniería, formación aplicada, prácticas profesionales, asignaturas complementarias y optativas, asegurando una formación integral. Entre los aspectos más significativos se señala la obligatoriedad de la pasantía y del trabajo de grado como instancias de integración de conocimientos y vinculación con el medio, lo que fortalece la preparación de los estudiantes para enfrentar situaciones reales del sector productivo.

Asimismo, el modelo pedagógico basado en competencias, la diversidad de metodologías activas de enseñanza, la incorporación de TIC y la existencia de mecanismos de apoyo como tutorías, refuerzos académicos y acompañamiento pedagógico, constituyen fortalezas que se reflejan en el proceso formativo. La vinculación con líneas de investigación consolidadas y con proyectos de extensión en cooperación con sectores públicos y privados refuerza la pertinencia y el impacto social de la carrera.

No obstante, el propio Informe de Autoevaluación identifica debilidades relevantes que deben ser atendidas: la carga horaria total se percibe elevada y puede dificultar el avance académico regular, la existencia de múltiples prerrequisitos afecta la flexibilidad curricular, y la presencia de asignaturas críticas con altos índices de reprobación repercute en la eficiencia interna. A ello se suma la necesidad de una mayor sistematización de indicadores de ingreso, permanencia, egreso y titulación, así como la dependencia de financiamiento externo para la investigación, lo que representa un riesgo para la sostenibilidad de las actividades de I+D+i.

En síntesis, la carrera presenta un proyecto académico robusto, articulado con los criterios de calidad del ARCU-SUR y con la misión institucional, mostrando logros significativos en docencia, investigación y extensión.

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA mantiene coherencia entre el título otorgado, la definición de Ingeniería del MERCOSUR, su perfil de egreso, la misión y visión institucionales y los objetivos del programa. Con una duración nominal de 5,5 años en 11 niveles, su plan de estudios actualizado integra formación básica, ingeniería aplicada, formación complementaria, práctica profesional y optativas. Las metodologías y evaluaciones se alinean al modelo pedagógico institucional e incluyen actividades de I+D+i vinculadas a líneas de

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

investigación y desarrolladas con apoyo de docentes especializados. La participación activa en proyectos de extensión fortalece la articulación con la comunidad y el sector productivo.

En conjunto, la carrera presenta una estructura sólida que integra docencia, investigación y extensión, formando profesionales competentes y comprometidos socialmente, aunque requiere mejorar la sistematización de indicadores de impacto para optimizar la toma de decisiones.

c) Comunidad Universitaria:

La Dimensión Comunidad Universitaria de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA se presenta como un pilar fundamental del proyecto académico, caracterizado por una notable solidez en sus estructuras formales y una cultura de autoevaluación madura y honesta. No obstante, el análisis revela una dicotomía recurrente entre la excelencia de sus sistemas "en el papel" y los desafíos prácticos en su implementación y efectividad.

Estudiantes: Estructuras de Apoyo Robustas frente a Desafíos de Implementación.

El componente estudiantil se sustenta en un marco normativo y de apoyo excepcionalmente completo. Las condiciones de ingreso son claras, públicas y sistemáticas, y la reglamentación estudiantil que rige la trayectoria académica es exhaustiva y está debidamente formalizada. Destaca de sobremanera la amplia y diversa gama de programas de orientación y apoyo, que atienden de forma integral las necesidades académicas (Unidad de Apoyo Pedagógico), de salud (atención psicológica y nutricional) y económicas (Ley de Arancel Cero, becas).

Sin embargo, es en la aplicación práctica donde se evidencian las debilidades. La propia institución identifica que el modelo de examen de admisión, si bien es riguroso, resulta insuficiente para preparar a los ingresantes en áreas clave como Física y Matemática, lo que impacta negativamente en el rendimiento del primer año. Asimismo, a pesar de que la normativa está disponible, una encuesta revela que un porcentaje significativo de estudiantes (cerca del 44%) no la conoce, y aunque existen múltiples programas de movilidad internacional, su uso es escaso, principalmente debido a barreras económicas.

Graduados: Alta Valoración del Mercado y un Sistema de Retroalimentación reconocido

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

El componente de Graduados emerge como una de las mayores fortalezas de la carrera. Las condiciones de empleo son excelentes, con una tasa de inserción laboral muy alta y rápida en áreas directamente relacionadas con la profesión, lo que constituye una validación contundente del programa por parte del sector productivo.

El aspecto más significativo es el sistema de vinculación y seguimiento, el cual es formal, sistemático y eficaz. La carrera no solo recopila información valiosa a través de encuestas y grupos focales, sino que, de manera crucial, cierra el ciclo de retroalimentación: utiliza activamente la opinión de sus egresados como un insumo estratégico para la actualización del Proyecto Académico, discutiendo los hallazgos en la Comisión Permanente de Carrera. La principal debilidad identificada es un "problema de éxito": la alta demanda laboral provoca que algunos estudiantes retrasen la culminación de su Trabajo de Grado, afectando los indicadores de eficiencia terminal, un desafío que la carrera ya está abordando proactivamente.

Docentes: Un Perfil de Alta Calidad Limitado por un Régimen de Dedicación Estratégico. El cuerpo docente representa otra fortaleza fundamental. El perfil académico es sobresaliente, con una alta proporción de profesores con títulos de maestría y doctorado, una experiencia profesional pertinente y una producción científica activa. Es especialmente destacable el requisito institucional de contar con formación en Didáctica Universitaria, lo que demuestra un compromiso no solo con el saber disciplinar, sino también con la calidad de la enseñanza. Los sistemas de selección, evaluación y promoción son transparentes, sistemáticos y gozan de la plena confianza del cuerpo docente.

La debilidad más significativa de toda la dimensión radica en el régimen de dedicación. La alta proporción de docentes con dedicación parcial muy baja (2-6 horas semanales) limita estructuralmente la disponibilidad para la tutoría, la investigación y la participación en la vida universitaria, fragmentando el potencial de un cuerpo docente de tan alta calidad. La institución ha identificado correctamente esta debilidad estratégica y ha establecido como acción de mejora una política para incrementar el número de docentes con dedicación completa.

Personal de Apoyo: Un Pilar Sólido y Profesional.

El personal de apoyo se presenta como un componente consistentemente fuerte y fiable. Su calificación técnica es idónea, respaldada por un Manual de Funciones y evidenciada en áreas clave como la biblioteca. Los sistemas de selección, evaluación y promoción son igualmente robustos, destacando la existencia de un

RESOLUCIÓN N° 723/2025

Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA) Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.

Plan de Carrera que fomenta el desarrollo profesional. La alta valoración de su desempeño por parte de estudiantes y docentes confirma su efectividad como pilar fundamental para el desarrollo de las actividades académicas.

d) Infraestructura:

La infraestructura de la carrera de Ingeniería de Alimentos constituye un componente esencial que, en términos generales, responde adecuadamente a las exigencias del proyecto académico y a los criterios de ARCU-SUR. La institución ha realizado inversiones significativas en instalaciones físicas, laboratorios, bibliotecas y servicios de apoyo, consolidando espacios especializados y equipamiento pertinente para la formación profesional.

Entre las principales fortalezas se destacan:

- Aulas climatizadas y valoradas positivamente por la comunidad académica.
- Biblioteca con acervo físico relevante y acceso a bases de datos científicas de alto nivel.
- Laboratorios distribuidos por áreas específicas y la presencia de una Planta Piloto que permite la simulación de procesos industriales.
- Sistema institucional de prevención y seguridad consolidado, con más de 25 años de desarrollo.

No obstante, del análisis integrado se identifican algunas debilidades que afectan la sostenibilidad y funcionalidad del sistema:

- Ausencia de un plan específico de desarrollo y mantenimiento, lo que genera una gestión reactiva y limita la actualización tecnológica.
- Deficiencia en la conectividad inalámbrica (WiFi), que restringe el acceso a recursos digitales y afecta el desempeño académico.
- Limitaciones en la gestión de registros de mantenimiento, con debilidades en el control sistemático y el análisis de datos para la toma de decisiones.

Estas observaciones evidencian la necesidad de fortalecer la planificación estratégica y tecnológica para garantizar la continuidad y calidad de la infraestructura académica.

La Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES) resuelve, por unanimidad de sus miembros:

1. Que, la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, impartida en la ciudad de San

RESOLUCIÓN N° 723/2025

**Acreditación de Calidad Académica MERCOSUR de Carreras Universitarias Sistema
ARCU-SUR – Red de Agencias Nacionales de Acreditación (RANA)
Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la
Universidad Nacional de Asunción, sede San Lorenzo.**

Lorenzo cumple con los criterios definidos para la Acreditación Regional de Carreras Universitarias de Grado del Sistema ARCU-SUR.

2. **Acreditar la Carrera de Ingeniería de Alimentos** la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, impartida en la ciudad de San Lorenzo **por un plazo de seis años.**
3. Que, al vencimiento del período de acreditación, Carrera de **Ingeniería de Alimentos** la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción, podrá someterse voluntariamente a un nuevo proceso de acreditación del Sistema ARCU-SUR, de acuerdo a la convocatoria vigente en ese momento, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones transmitidas por la Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior (ANEAES).
4. Elevar la presente Resolución a la Red de Agencias Nacionales de Acreditación del Sector Educativo del MERCOSUR, para su oficialización y difusión.

**José Fernando Duarte Penayo, Dr.
Presidente del Consejo Directivo
Agencia Nacional de Evaluación y Acreditación
de la Educación Superior (ANEAES)**



AGENCIA NACIONAL DE
**EVALUACIÓN
Y ACREDITACIÓN**
DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

TETA ROĠAVUSU
**MBO'EHAOVUSUPEGUA
JEHEPYME'E**
HA ÑEMBOKUATIAHAPEGUA



Sistema ARCU-SUR

**AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y
ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR**

ASUNCIÓN- PARAGUAY

Titulación

Ingeniería

Informe Final del Comité de Pares

Año 2025



AGENCIA NACIONAL DE
**EVALUACIÓN
Y ACREDITACIÓN**
DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

TETA ROĠAVUSU
**MBO'EHAOVUSUPEGUA
JEHEPYME'E**
HA ÑEMBOKUATIAHAPEGUA

**AGENCIA NACIONAL DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LA EDUCACIÓN
SUPERIOR**
Asunción- Paraguay

Denominación de la carrera: INGENIERÍA DE ALIMENTOS

Año de creación de la carrera: 2008

Año de comienzo de las actividades: 2008

Reconocimiento y/o validez del título en el ámbito nacional Resolución N° 024-00-2008 de la UNA, Acta N°2 (A.S.N°2/31/01/2008)

Primera acreditación ARCU-SUR si no X

Año de última acreditación ARCU-SUR

Institución que la presenta: Universidad Nacional de Asunción

Unidad Académica, facultad o lo que corresponda Facultad de Ciencias Químicas

Coordinador/a de la Comisión de Autoevaluación: IA. Aurea Steffania Rivas Ortiz

Dirección: Campus Universidad Nacional de Asunción, Km 11 San Lorenzo

Teléfono: (595) (21) 585540

Fax:

E-mail: apoyo_tecnico@qui.una.py

Creada por Ley N° Resolución del Consejo Superior Universitario N° 024-00-2008 de la UNA, Acta N°2 (A.S.N°2/31/01/2008)

Decreto para su puesta en marcha N°: Registro 518. N°000476228

Comité de Pares integrado por (Nombre y País)

Oscar Alfredo Garro

Eduardo Ramírez Asquieri

Lina María Vélez Acosta

Responsable del Informe Individual

Lina María Vélez Acosta

Técnico (nombre y email)

Carmen Bettina Cuevas (eexterna_carreras04@aneaes.gov.py)

INFORME FINAL - INGENIERÍA DE ALIMENTOS

DIMENSIÓN I. Contexto Institucional

Componente 1: Características de la carrera y su inserción institucional

- **El ámbito universitario-académico en que se desarrolla la carrera constituye un ambiente de creación intelectual que instrumenta docencia, investigación, extensión/vinculación con el medio.**

Se evidencia en la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Asunción la existencia de un ambiente en el que se articulan y vinculan al currículo la docencia, la investigación y la extensión, respaldado por normativas, políticas y lineamientos institucionales, debidamente aprobados por las instancias competentes y reconocidos por la comunidad educativa, así como de una estructura organizativa, que a través de la Facultad de Ciencias Químicas, permite el funcionamiento articulado de la carrera de ingeniería de Alimentos.

Se observa un ambiente favorable en lo que se refiere a la investigación científica y tecnológica, la investigación formativa, los procesos de enseñanza aprendizaje y en la promoción del bienestar de estudiantes, profesores y personal de apoyo. La investigación científica y tecnológica se desarrolla a partir de las líneas de investigación articuladas a los diferentes departamentos vinculados a la carrera que se desarrollan a través de los programas de maestría y doctorado, ofrecidos por la Institución, y a través de proyectos de investigación liderados por profesores. La docencia se desarrolla a través de la investigación en el aula (investigación formativa) y por la vinculación de estudiantes en proyectos de iniciación científica. La vinculación con el sector externo se desarrolla a partir de las visitas empresariales, los trabajos de aula, las pasantías y los trabajos de grado, estrategias curriculares que posibilitan el contacto de los estudiantes con realidades de la industria. Se verificó la existencia de condiciones presupuestales que posibilitan la operación de la carrera de Ingeniería de Alimentos, así mismo la existencia de oportunidades de formación para los docentes, tanto a nivel posgradual como formación continua acorde a las necesidades del pregrado.

Los resultados y las potencialidades para el desarrollo de actividades de investigación, docencia y extensión, así como para el acompañamiento de estudiantes y el bienestar de la comunidad universitaria se pudieron evidenciar in situ durante la visita realizada a los diferentes espacios académicos como laboratorios de enseñanza y de investigación, aulas, espacios deportivos y

recreativos, biblioteca, entre otros, así como a partir de los testimonios de docentes, estudiantes y graduados que fueron dados en las audiencias con los pares evaluadores, y en las reuniones con personal directivo de la facultad, la carrera y personal de apoyo de diferentes unidades.

- **La coherencia de la misión, visión, objetivos institucionales y planes de desarrollo con los de la carrera y la eficacia de los métodos utilizados para hacerlos conocer.**

La Universidad Nacional de Asunción tiene establecidos en su reglamentación, los mecanismos y espacios para llevar a cabo la identificación, concertación y discusión de las reformas a las diferentes normas y lineamientos, reglamentados a través del Estatuto General y demás normatividad oficial. La Resolución N° 03-00-2020 de la Asamblea Universitaria explicita la Misión y Visión institucionales, además del Plan Estratégico 2021 -2025 a través de la cual se garantiza la materialización de la Misión y políticas institucionales. De manera particular pero alineada con las políticas institucionales, la Facultad Ciencias Químicas FCQ, unidad a la que está adscrita la carrera de Ingeniería de Alimentos, ha actualizado su misión, visión y valores mediante Res. N° 8721-00-2024 y, la Res. N° 7742-00-202 ha oficializado el Plan Estratégico 2021-2025 de la Facultad. Asimismo, mediante Res. N° 1627/2018 establece y misión y visión, alineadas con la de la Facultad y con la institucional.

Tanto la misión, como la visión, objetivos institucionales, políticas institucionales y planes de desarrollo son dados a conocer por la comunidad universitaria a través de diferentes mecanismos y estrategias de difusión, sin embargo, se presentan oportunidades de mejora en la comunicación de estos componentes estratégicos y operativos institucionales, así como los de la FCQ y de la carrera de Ingeniería de Alimentos, aunque se logró evidenciar durante la visita externa el conocimiento de las normas por parte de estudiantes, profesores y directivos de la carrera y la facultad

- **La adecuación de los mecanismos de participación de la comunidad universitaria en el desarrollo y rediseño de los planes o de las orientaciones estratégicas.**

A partir de la verificación documental, la revisión de la página web de la institución y los testimonios de las audiencias llevadas a cabo en la visita externa se evidencia que la Universidad Nacional de Asunción cuenta con órganos colegiados de gobierno amparados por los Estatutos, como la Asamblea Universitaria, el Consejo Superior Universitario, el Consejo Directivo, que posibilitan la participación de la comunidad universitaria, y que cumplen con que cada unidad académica



prevé un esquema en el que estudiantes, docentes y egresados participan a través de sus representantes en las diferentes instancias donde hay posibilidad de representación.

Se evidencia la participación de los docentes, escalafonados y encargados de cátedra de asignaturas de carrera, en el desarrollo y diseño del plan de estudios de Ingeniería de Alimentos se da a través de la Comisión Permanente de Carrera, así como la participación de estudiantes por medio de encuestas. Los egresados participan mediante grupos focales que se organizan en torno a la discusión de temas como la malla curricular de la carrera, las competencias y el perfil del Ingeniero de Alimentos. Así mismo se invitan a responder encuestas sobre estos mismos aspectos y otros de interés para la carrera y la Institución.

- **La adecuación de las políticas y lineamientos para el desarrollo de programas y proyectos de investigación y extensión/vinculación con el medio.**

La Dirección de Investigaciones de la FCQ-UNA comprende 14 departamentos, cada uno con sus líneas de investigación a la que están articulados docentes y estudiantes, lo anterior originado producto de la implementación de la Resolución 0500 de 2023, Reglamento interno de presentación, evaluación, selección, administración de proyectos de investigación del fondo concursable de investigación de la FCQ- UNA, ello ha permitido que profesores desarrollen publicaciones científicas y participen en diferentes eventos nacionales e internacionales.

Se evidencia trabajo de investigación en temáticas de interés para la industria de alimentos de Paraguay, especialmente en el aprovechamiento de productos autóctonos y en procesos biotecnológicos, liderado por profesores y que vinculan algunos estudiantes. Se cuenta con el Reglamento de Iniciación científica que posibilita a estudiantes recursos y espacios para el desarrollo del trabajo en investigación.

Por otro lado, el relacionamiento con el sector externo es el fin de la extensión en la Facultad de Ciencias Químicas, la cual a través de la Dirección de esta dependencia, genera programas y espacios para la interacción de profesores y estudiantes con el sector externo. El testimonio con empleadores y profesores dan cuenta de algunas formas de extensión de la carrera casi en exclusiva por medio de pasantías y trabajos de grado, al igual que para el desarrollo de la investigación por parte de estudiantes.

- **El desarrollo de programas de postítulo o posgrado.**

La facultad de Ciencias Químicas tiene una oferta académica de 10 posgrados, dentro de los cuales se encuentran tres programas de Doctorado, siete de Maestría y seis de Especialización. Los programas con mayor relación para egresados de Ingeniería de Alimentos son: el Doctorado en Ciencias de los Alimentos, las maestrías en: Ciencias de los Alimentos, Gestión Ambiental en la Industria, Ingeniería Química con énfasis en Procesos Químicos, Química Ambiental y en Innovación Didáctica para Ciencia y Tecnología, y las especializaciones en ciencias de los Alimentos y Didáctica Universitaria. Esta oferta se complementa con otros posgrados ofrecidos por diferentes facultades de la UNA.

Se evidencia en la visita externa profesores que actualmente cursan algunos de los posgrados ofrecidos por la FCQ, algunos ya son egresados de dichos programas, así también se evidenció que los estudiantes conocen dicha oferta.

Componente 2: Organización, Gobierno, Gestión y Administración de la carrera

- **La coherencia entre las formas de gobierno y la estructura organizacional y administrativa de la institución, los mecanismos de participación de la comunidad universitaria y los objetivos y logros del proyecto académico.**

El Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción ha establecido, mediante Res. 1739 de 2019 la estructura organizacional y en el Estatuto aprobado por la Asamblea Universitaria mediante Res. N°. 34 establece los lineamientos para la conformación de la Asamblea Universitaria, el Consejo Superior y Consejos Directivos, todas las normativas de fácil acceso a través de la página web de la institución.

La UNA cuenta con el Comité de Ética, a través del cual se reflexiona, gestiona y evalúa los asuntos éticos de la institución, así mismo genera estrategias para el diseño y la implementación hacia una cultura de la Gestión Ética. (Res. 5913-00-2015).

La FCQ como unidad académica tiene su organización funcional aprobada por Res. 8770-00-2024. La carrera de Ingeniería de Alimentos cuenta con un coordinador, así como también se tienen coordinadores de departamentos, ambas instancias dependen de la Dirección Académica, que a su vez depende de la decanatura.

El órgano consultivo que vela por la implementación y desarrollo del Proyecto Académico es la Comisión Permanente de Carrera, con participación de profesores. Por otra parte, existe el Reglamento Interno de los Comités de Autoevaluación de carreras y posgrados, del cual se conoció, en la visita externa, su conformación y operación para cuestiones propias de la carrera de Ingeniería de Alimentos.



La Facultad presenta la normativa para la regulación del perfil de los cargos, sus funciones y responsabilidades a través del Manual de Organizaciones y Funciones de FCQ de agosto de 2024, documento en el que se evidencia la estructura organizacional y la descripción de funciones generales director de departamento, secretaria, dirección, dirección de extensión, Gestión documental, Coordinación de extensión, entre otros.

- **La existencia de sistemas con información relevante, confiable y actualizada para respaldar la toma de decisiones.**

La Universidad Nacional de Asunción mediante su Estatuto establece el Sistema de Información y Comunicación, cuyo propósito es el de garantizar el análisis y la provisión de información adecuada, seria, veraz, suficiente y oportuna para la toma de decisiones institucionales. El Anuario Estadístico publicado por el Rectorado y los Boletines Estadísticos constituyen instrumentos que presentan datos confiables y actualizados, fundamentales para la toma de decisiones y planificación estratégica.

Asimismo, el uso de plataformas digitales desarrolladas por el Centro Nacional de Computación (CNC), como e-Alu, e-Prof, e-Trámite, e-Pagos, e-Convenidos y VirtUNA, facilitan el seguimiento académico y administrativo de manera sistemática. En la FCQ, el sistema ARANDÚ permite registrar planes semestrales, asistencia y reportes semanales. El sistema ACAD almacena información sobre el rendimiento estudiantil, sirviendo como insumo para futuras evaluaciones.

Además, los informes anuales de gestión emitidos por las distintas direcciones de la FCQ son herramientas para la retroalimentación y mejora continua de los procesos institucionales y de la carrera de Ingeniería de Alimentos. A través de la página web institucional se puede acceder a cada una de las plataformas mencionadas, así como a la información relevante de la Institución.

- **El conocimiento de los sistemas de información de la institución y su accesibilidad.**

El Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción ha establecido la Política de Información y Comunicación y su operatividad mediante el Manual de Operaciones de las directrices de información y comunicación, Allí está establecido como canal para el acceso a la información más relevante, la página web oficial de la Institución, a través de este medio también se hace la rendición de cuentas y se visibiliza la memoria anual.

La FCQ cuenta con mecanismos de información y comunicación de los aspectos de interés para estudiantes, profesores y personal administrativo. Se hace mención de

la gestión de los medios digitales por parte de la Dirección de TIC y la Coordinación de comunicación, incluyendo el uso de redes sociales y la página web de la Facultad.

Se destaca el correo electrónico institucional, las publicaciones en redes sociales, el WhatsApp como mecanismos de comunicación de la información más relevantes.

La satisfacción de los estudiantes con la comunicación de la información es favorable a la información de las redes sociales pudiendo mejorar la información a través de la página web, la cual se encuentra en proceso de actualización según se indicó en la visita externa. Otro aspecto de mejora son las comunicaciones internas de la FCQ, ya que no se evidencia un proceso sistemático para estas.

- **Los procedimientos para la elección, selección, designación y evaluación de autoridades, directivos y funcionarios de la institución y de la carrera y su ajuste a lo reglamentado.**

La UNA cuenta con documentos normativos que regulan el sistema de elección, selección, designación y evaluación de autoridades, directivos y funcionarios. Entre ellos están el Estatuto de la UNA (Res. No 34-00) como normativa base, y los reglamentos específicos como el Reglamento General de Elecciones (Res. 0021_00 de 2019), Reglamento de Elección de Rector y Vicerrector (Res. 0555-2018), y el Reglamento de Elección de Decano y Vicedecano (Res. 0286_2021).

Además, se incluyen resoluciones sobre concursos, evaluación de desempeño y políticas de gestión del talento humano, lo que demuestra formalización y trazabilidad documental del proceso. Estos procedimientos están publicados en el portal institucional a través del vínculo de disposiciones legales.

- **Si la carrera está a cargo de un profesional de la disciplina con experiencia en gestión académica.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos es coordinada por una profesora con formación en pregrado en Ingeniería de Alimentos, una Maestría en Ingeniería con énfasis en Procesos Químicos y una Especialización en Didáctica Universitaria. Actualmente realiza estudios para la titulación en la Maestría en Agronegocios. Según su currículo ha sido docente desde 2019 en diferentes asignaturas relacionadas con el programa, también ha sido docente de los programas de posgrado. Su trayectoria investigadora se suscribe a la participación en dos proyectos de investigación, se evidencia una participación importante en diferentes estamentos de la FCQ y del programa, que constituyen la experiencia en gestión académica.

Es importante anotar que tanto estudiantes como docentes califican favorablemente su desempeño y valoran en alto grado la gestión de la coordinadora, tal como se evidenció en las audiencias con profesores y estudiantes durante la visita externa.

- **Si las previsiones presupuestarias y los mecanismos de su asignación son explícitos.**

Desde el Estatuto de la UNA, Título IX, se establecen los lineamientos para la organización, administrativa y financiera, y del presupuesto. Que funciona desde la centralidad por el Rectorado, pero que también cuenta con manejo descentralizado a cargo de las unidades académicas, aspecto que se pudo evidenciar durante la visita externa. Estas unidades, entre las que se encuentra la FCQ), deben generar un anteproyecto de presupuesto general, el cual se somete a aprobación por parte de la Universidad y del Estado.

La Dirección Financiera junto con la Dirección Administrativa de la FCQ-UNA tienen a su cargo la planificación, ejecución y supervisión del presupuesto de la carrera de Ingeniería de Alimentos y de las demás carreras de la Facultad. Bajo el Plan de Necesidades de recursos cada unidad académica presenta las solicitudes según el Plan Estratégico y el plan de mejoramiento.

Lo anterior revela que la institución tiene establecidos lineamientos presupuestales claros que responden a la planeación estratégica, al cumplimiento de los planes de mejoramiento incorporados a ésta y que están en consonancia con las políticas públicas que la cobijan como entidad del Estado.

- **Si el financiamiento de las actividades académicas, del personal técnico y administrativo, para el desarrollo de los planes de mantenimiento, expansión de infraestructura, laboratorios y biblioteca están garantizados.**

La FCQ obtuvo la aprobación de su anteproyecto presupuestal para el año 2025 bajo la Res. 8607-00-2024. Particularmente en dicho presupuesto se destaca gastos por construcciones, además de los propios para la operación de la carrera, evidenciándose los recursos para la garantizar su operación. En el presupuesto se hace relación a dos fuentes de financiamiento: Recursos del Tesoro, que se destinan para gastos e inversiones, y los Recursos Institucionales, que son ingresos propios de las unidades por venta de bienes y servicios, donaciones, renta de propiedad y otros conceptos. Desde la información documental se evidencia soporte financiero para el funcionamiento y los planes de mejoramiento establecidos para la carrera.

En audiencia con profesores e investigadores se hace referencia a la necesidad de contar personal técnico de apoyo para los laboratorios que posibiliten un mejor desarrollo de actividades de docencia e investigación.

Asimismo, durante la visita externa se pudo evidenciar expansión de la infraestructura de laboratorios con la construcción de un edificio para el desarrollo de actividades prácticas para la carrera de Ingeniería de Alimentos y otras adscritas a

la Facultad.

Componente 3: Sistemas de evaluación del proceso de gestión

- **Si existen y se implementan mecanismos de evaluación continua de la gestión, con la participación de todos los estamentos de la comunidad académica, los que deben ser a su vez periódicamente evaluados.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos, a través de la Facultad de Ciencias Químicas de la UNA, al igual que toda la institución, implementa procesos de evaluación continua de la gestión, mediante mecanismos como el Modelo Estándar de Control Interno para las entidades públicas MECIP, cuyas auditorías anuales son coordinadas por la Contraloría General y exigen evidencia documental de mejora institucional. Además, ha desarrollado procesos de autoevaluación institucional y de programas académicos, liderados por la Dirección de Gestión de Calidad, con la participación de la comunidad académica de la carrera, que han posibilitado identificar fortalezas y oportunidades de mejora.

La Res. 208 del 2019, prevé el apoyo al proceso de autoevaluación con fines de acreditación bajo en modelo nacional para la carrera de Ingeniería de Alimentos, acreditación otorgada por AENAES en el año 2019.

En el organigrama funcional de la UNA se evidencia la existencia de unidades de apoyo como Auditoría Interna y Auditoría Académica, que permiten la vigilancia y control de la implementación de planes de desarrollo y de mejora continua de manera sistemática y documentada.

Desde diferentes estamentos de representación, los estudiantes, docentes y directivas de Facultad y Carrera participan en la revisión y gestión de los resultados arrojados por los procesos de autoevaluación; lo cual pudo evidenciarse en las diferentes reuniones sostenidas en la visita de pares académicos.

- **Si existe un plan de desarrollo documentado, sostenible y sustentable que puede incluir un plan de mejoras con acciones concretas para el cumplimiento efectivo de las etapas previstas.**

La FCQ-UNA cuenta con un Plan de Desarrollo 2021-2025 aprobado por la Res. 7815-00 de 2021, alineado con el Plan Estratégico Institucional 2021 -2025, en este se establecen acciones a corto, mediano y largo plazo en pro del desarrollo, y sostenibilidad de la Facultad. En el informe de Seguimiento al Plan de Desarrollo Institucional de 2024, se da cuenta de los componentes del Plan Operativo Anual y

del Plan Estratégico Institucional a cargo de la ejecución por parte de la FCQ-UNA, y los avances son reportados por la Dirección de Planificación, lo que soporta una gestión orientada a la mejora continua y sostenibilidad.

De manera particular, la carrera de Ingeniería de Alimentos ha elaborado su plan de desarrollo en concordancia con las políticas y lineamientos de la Facultad (Res. 1627 de 2018), en dicho Plan se evidencia el Plan de Mejoras con acciones concretas, cronogramas, responsables y fuentes de financiamiento, se evidencia que este plan para la carrera no es específico en los periodos de cumplimiento de las actividades propuestas.

Se logró evidenciar en la visita externa el avance de actividades contempladas como mejoramiento de espacios para las prácticas y avance en la página web para mejorar información de la carrera.

Componente 4: Procesos de admisión y de incorporación

- **Los procesos de admisión explicitados y conocidos por los postulantes.**

La FCQ-UNA establece los mecanismos de admisión mediante normativas institucionales vigentes que regulan el proceso, con convocatoria para exámenes de admisión que se realizan anualmente y contempla el ingreso por regímenes especiales para estudiantes indígenas y extranjeros, mediante convenios con el INDI y otros acuerdos.

La carrera de Ingeniería de Alimentos tiene como requisito de admisión la aprobación del Curso Aprobatorio de Ingresos, el cual está en proceso de mejoramiento para el año 2026. Se realizan actividades de inducción como charlas informativas, recorridos guiados por el campus y asesoramiento vocacional. Adicionalmente, desde FCQ se realizan eventos como la Expo Carreras que tiene entre sus actividades visitas de colegios y talleres interactivos orientados a facilitar la transición a la vida universitaria y a dar a conocer las carreras de la institución.

La difusión se hace a través de la página web institucional y redes sociales y se refuerza con instructivos específicos para postulantes, que detallan cronogramas, requisitos y beneficios, incluyendo el proceso de gratuidad.

- **Las actividades en las que se brinda información a los ingresantes sobre funcionamiento de la institución y perfil de egreso de la carrera.**

La FCQ-UNA realiza actividades para la inducción de estudiantes nuevos de carreras como Ingeniería de Alimentos, uno de estos es el Acto de Apertura anual, donde se presentan aspectos claves sobre la adaptación a la vida universitaria.

De otro lado, se ofrece la asignatura Seminario I, impartida de manera



obligatoria para todos los estudiantes del primer nivel de la carrera de Ingeniería de Alimentos, en esta se trabaja sobre normativas académicas, perfil del egresado, plan de estudios y uso de servicios institucionales como biblioteca, plataforma e-Alu y uso de la sala de informática. La percepción de los estudiantes hacia el conocimiento del perfil de egreso del programa está por encima del 65%, valorándose la información dada a través de las redes sociales. En audiencia con profesores y estudiantes se valoró de gran manera este espacio académico para estudiantes nuevos.

Componente 5: Políticas y Programas de bienestar institucional

- **Los mecanismos para el acceso a programas de financiamiento y becas destinadas a alumnos y docentes.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos, en cumplimiento de la Ley N.º 6628/2020, aplica el régimen de gratuidad (Arancel Cero) para egresados de colegios públicos y subvencionados. Asimismo, se encuentra habilitado el acceso libre para estudiantes indígenas y los que se presentan a través del convenio UNA-INDI, aunque no se han registrado postulantes para el programa académico en esta modalidad en los últimos cinco años.

Se tiene el Programa de Becas de Itaipú, del Gobierno de Paraguay, a través del cual algunos estudiantes de la carrera han sido beneficiados. La Institución también otorga becas propias sin embargo, no se reportan estudiantes de la carrera que tengan este beneficio actualmente.

Por otro lado, el subsidio alimentario del Programa PROSAE administrado por la FCQ-UNA ha sido otorgado a alrededor de 11 estudiantes de Ingeniería de Alimentos entre 2020 y 2024, según reporte. Adicionalmente, se ofrecen exoneraciones por méritos académicos, deportivos y culturales bajo normativas específicas, con aplicación continua y documentada, tal como se pudo evidenciar en la audiencia con estudiantes durante la visita externa.

A través del sitio BECAS de la página web de la institución se puede acceder a la información de acceso a estos beneficios, tanto estudiantes como para egresados, así como el Reglamento General de Adjudicación, Convocatorias de becas y otra información relevante.

- **Los programas y sistemas de promoción de la cultura en sus diversas expresiones, de valores democráticos, éticos, de no discriminación y de solidaridad social.**

Desde la estructura organizativa, la FCQ-UNA se contempla el Comité de Ética,



responsable de impulsar y coordinar las iniciativas de gestión ética institucional, que posibilita una gestión transparente y de cara a la comunidad. Las funciones y el régimen de funcionamiento de este Comité está regulado por un reglamento.

La promoción de valores éticos, de no discriminación y de solidaridad social se operacionalizan a través de actividades de voluntariado, sin embargo en la visita externa no se logró constatar estas actividades.

Se evidencia una incipiente promoción de actividades culturales para estudiantes, profesores, personal directivo y de apoyo de la carrera. Solo uno de los estudiantes presente en la audiencia declara participación en actividades culturales. No se dieron a conocer programas permanentes que promuevan la no discriminación y la solidaridad social.

- **Programas para el bienestar de la comunidad universitaria que incluyan programas de salud y disponibilidad de locales de alimentación, áreas para deporte, recreación, cultura y otros.**

Durante la visita externa se recorrieron diferentes espacios para el desarrollo de actividades que promueven el bienestar de la comunidad académica, y en los que se pueden desarrollar actividades deportivas, culturales, sociales y académicas. La Coordinación de Bienestar de la FCQ es la encargada de promover el bienestar integral de su comunidad mediante actividades de desarrollo personal y talleres de apoyo académico.

Se destacan los talleres de salud física y mental, además de los talleres que se programan con la Unidad de Apoyo Pedagógico para el uso del tiempo libre, técnicas de estudios, entre otros. Así mismo, la Facultad cumple con la Ley N.º 5502/2015 de Protección de la Maternidad y Lactancia Materna, disponiendo de una sala de lactancia accesible a docentes, funcionarias y estudiantes de todas las carreras.

Se identifica la necesidad de mejorar los informes y procedimientos de registro de asistencia para discriminar adecuadamente la carrera de origen de los estudiantes participantes.

Componente 6: Proceso de autoevaluación

- **Los procesos de autoevaluación permanentes.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos cuenta con un proceso de autoevaluación permanente, sistemático y documentado, que se desarrolla desde 2004 como herramienta clave para la mejora continua. Con los resultados del proceso participativo y validado bajo herramientas institucionales, la carrera ha rediseñado el plan de estudios (Plan 2018), implementado en 2021, y que ha posibilitado información y lineamientos para una eventual reforma curricular hacia un Plan 2026.



Existen registros documentales que dan evidencia de ello, como las actas del Comité de Autoevaluación de la carrera, donde se registran análisis de resultados, acciones de mejora y mecanismos de seguimiento (Anexo 89). El trabajo articulado con la Unidad de Autoevaluación, Apoyo Pedagógico y la Coordinación de la carrera asegura la implementación coherente de mejoras.

La carrera cuenta con un Plan de Mejoras resultante del proceso de autoevaluación, para dar seguimiento a su cumplimiento se utiliza una matriz de seguimiento que permite evaluar avances y retroalimentar las decisiones. Durante la visita externa se logró evidenciar el seguimiento al plan de mejoras que hacen desde diferentes instancias de la carrera y la Facultad de Ciencias Químicas.

- **La implementación de procesos de autoevaluación con la participación de los miembros de la comunidad universitaria (docentes, estudiantes, egresados y personal de apoyo).**

Como actividad durante la visita externa a la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UNA, se realizó reunión con los miembros del Comité de Autoevaluación, regulado por el Reglamento de Comités de Autoevaluación y coordinado por la Dirección de Gestión de Calidad. Este Comité está conformado por entre 4 y 8 miembros, dos de los cuales deben ser profesores escalafonados. Mediante la Res. No. 0572 de 2024 se establecen los requisitos para conformar el comité, además de las funciones, organización, compromisos y normas de conducta. Este comité se encarga de la planificación, implementación, seguimiento y mantenimiento de los procesos de autoevaluación.

La participación de egresados, estudiantes y personal de apoyo en la implementación de procesos de autoevaluación de la carrera se evidencia en actividades de consulta a través del diligenciamiento de encuestas principalmente.

- **El resultado del proceso de autoevaluación constituye el insumo para los procesos de evaluación externa.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la UNA fue acreditada en el año 2019 bajo estándares de alta calidad en el Modelo Nacional, evidenciando procesos de autoevaluación permanente y de mejora continua: Los planes de mejora producto de estos procesos tienen establecidos mecanismos institucionales de seguimiento, se incorporan en los presupuestos y posibilitan incorporar mejoras como la sistematización de procesos.

A partir de los resultados del proceso, se realizó la revisión integral del plan de estudios, cuyos resultados fueron discutidos y validados en el Claustro de Profesores, aprobados por el Consejo Directivo de la FCQ y el Consejo Superior Universitario de la UNA. Se evidencia que el proceso de Autoevaluación con fines



de acreditación bajo el modelo nacional ha servido para el proceso de acreditación ante la AENAES.

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión:

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Asunción se desarrolla en un entorno académico que articula docencia, investigación y extensión, respaldado por normativas y lineamientos institucionales emanados de la Facultad de Ciencias Químicas (FCQ), que garantizan la coherencia entre la misión, visión y planes estratégicos institucionales y los propios de la carrera. Se evidenció un ambiente propicio para la investigación científica y tecnológica, articulada a programas de posgrado y proyectos liderados por docentes, así como para la investigación formativa mediante la participación de estudiantes en actividades de iniciación científica. La docencia se fortalece con metodologías que integran la investigación en el aula y estrategias de contacto con la industria como visitas, pasantías, trabajos de aula y de grado, que permiten acercar a los estudiantes a la realidad profesional. La extensión se canaliza principalmente a través de pasantías y trabajos de grado.

La participación de la comunidad universitaria en la definición curricular y en la orientación estratégica está garantizada mediante órganos colegiados y mecanismos como la Comisión Permanente de Carrera, encuestas a estudiantes y consultas a egresados. En cuanto a la formación docente, se cuenta con oportunidades de capacitación continua y postgradual, destacándose la oferta de especializaciones, maestrías y doctorados ofertados por la FCQ.

Se identifican fortalezas en la articulación entre investigación, docencia y extensión, en la existencia de recursos materiales y humanos adecuados y en la oferta de posgrado pertinente; sin embargo, se reconocen oportunidades de mejora en la comunicación de los lineamientos estratégicos y en la diversificación de las actividades de extensión para consolidar aún más el vínculo con el medio y ampliar el impacto de la carrera.

La carrera se desarrolla en un marco institucional regulado por el Estatuto General y resoluciones específicas que garantizan la coherencia entre gobierno, gestión académica y participación de la comunidad universitaria. La Facultad de Ciencias Químicas cuenta con estructura organizativa y manual de funciones, mientras que la carrera está coordinada por una profesional de la disciplina con experiencia en docencia, investigación y gestión. La Comisión Permanente de Carrera vela por el proyecto académico y asegura la participación de los diferentes estamentos.



La institución dispone de sistemas de información confiables y accesibles, además de canales de comunicación que respaldan la toma de decisiones. Los procesos de elección y evaluación de autoridades y funcionarios son normados y transparentes, y la asignación presupuestaria, sustentada en recursos del Tesoro y propios, garantiza la operación de la carrera, la infraestructura y los planes de mejoramiento. Como oportunidad de mejora, se identificó la necesidad de fortalecer el personal técnico de apoyo en laboratorios para optimizar las actividades de docencia e investigación, la mejora de aspectos comunicacionales internos y la participación de estudiantes en estamentos que permitan la toma de decisiones.

Se cuenta con procesos de autoevaluación y control de gestión mediante MECIP, auditorías y evaluaciones internas, con participación de docentes, estudiantes y egresados, lo que permitió la acreditación nacional en 2019. La FCQ dispone de un Plan de Desarrollo 2021-2025 alineado al institucional.

Los procesos de admisión están normados e incluyen convocatorias anuales, regímenes especiales, actividades de inducción y cursos de integración. Se garantiza acceso a apoyos, a subsidios y convenios, aunque con baja participación estudiantil. El Comité de Ética vela por la transparencia del actuar institucional, si bien sus acciones aún son incipientes para otros ámbitos.

El bienestar universitario se refleja en espacios culturales, deportivos, de salud y lactancia, aunque con escaso registro de uso, sin embargo es necesario evidenciar de manera más explícita el componente en referencia a la existencia de programas y sistemas de promoción de la cultura en sus diversas expresiones, de valores democráticos, éticos, de no discriminación y de solidaridad social.

En conjunto, la autoevaluación sistemática, la existencia de planes de desarrollo y la acreditación previa evidencian una estructura sólida, pero con oportunidades de mejora en la planificación detallada, el seguimiento y la participación estudiantil.

DIMENSIÓN II. Proyecto Académico

Si la carrera posee más de un plan de estudios en vigencia según lo indicado en el Informe de Autoevaluación, y en el desarrollo del análisis se detectan diferencias sustanciales entre los planes, señalarlas en los ítems correspondientes.

Componente 1: Objetivo, Perfil y Plan de Estudios

- **Los Objetivos de la Carrera.**

La carrera de Ingeniería en Alimentos según los documentos anexados muestra como objetivo formar profesionales capaces de integrar conocimientos de la ciencia, la

ingeniería, la tecnología y los aspectos sociales de manera que el egresado pueda desempeñarse en empresas relacionadas con la producción de bienes y servicios de carácter público, privado o de forma independiente, respondiendo a lo establecido en el marco de las definiciones de la Ingeniería y de la Ingeniería de Alimentos.

También nos muestra que la carrera de Ingeniería de Alimentos de la UNA/FCQ forma profesionales con una sólida base científica, técnica y ética, capaces de liderar la planificación, desarrollo, ejecución e interpretación de pruebas en diversas áreas, incluyendo materiales biológicos, sustancias químicas y ambientales, así como de realizar investigación, participar como perito y ejercer la docencia. El perfil profesional del Ingeniero de Alimentos es definido como un especialista con conocimientos en ciencias químicas, capaz de aplicar estos conocimientos en diversas áreas y con habilidades para la investigación, análisis y asesoramiento en temas químico-biológicos.

- **El Perfil de Egreso.**

El perfil también es observado en los documentos anexos en los cuales se hace relación a las funciones profesionales esperadas del Ingeniero de Alimentos, abarcan actividades vinculadas al diseño, desarrollo, control y gestión de procesos alimentarios, investigación aplicada, aseguramiento de la calidad e inocuidad, así como la planificación y evaluación de proyectos industriales, asesoramiento técnico y formación continua. Estos elementos reflejan una visión integral del egresado como profesional competente, ético, adaptable y orientado a la innovación, en plena sintonía con las exigencias contemporáneas del campo de la ingeniería.

En las reuniones, audiencias y los documentos revisados, se logró entender la real actuación de un egresado de la Universidad, pues este profesional tiene capacidad de: Proyectar, planificar, calcular y calcular las instalaciones maquinarias e instrumentos de establecimientos industriales y comerciales en los que se involucran fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de los productos alimenticios contemplados en la legislación vigente. Diseñar, implementar, dirigir y controlar sistemas de procesamiento industrial de alimentos. Investigar y desarrollar técnicas de fabricación, transformación, fraccionamiento y envasado de alimentos destinados al mejor aprovechamiento de los recursos naturales y materias primas. Participar en la realización de estudios relativos al saneamiento ambiental, seguridad e higiene, en la industria alimenticia. Participar en actividades docentes sobre los temas específicos de alimentos en los diferentes niveles educativos del país y otros. Realizar asesoramientos, peritajes y arbitrajes relacionados con las instalaciones y maquinarias y estos a su vez, o relacionadas con las industrias de alimentos. Dedicarse a la investigación científica o a la docencia.

- **La caracterización de la Carrera de Ingeniería.**

La malla curricular de la carrera de Ingeniería fue diseñada en función del perfil de egreso y conforme a los criterios de calidad establecidos por los modelos Nacional y ARCU-SUR. Está estructurada en ciclos de formación que incluyen: Formación Básica, Ciencias de la Ingeniería, Ingeniería Aplicada, Práctica Profesional, Formación Optativa y Formación Complementaria. En el Plan 2018, cada área contempla una carga horaria específica, sumando un total de 4.890 horas. La Práctica Profesional comprende 400 horas de pasantía supervisada y 400 horas destinadas al Trabajo de Grado, ambas consideradas asignaturas integradoras.

El proyecto académico tiene una duración nominal de cinco años y medio, distribuidos en once niveles. Durante la elaboración del Plan 2018 se procuró reducir la carga horaria total sin afectar el logro del perfil de egreso, logrando una disminución de 336 horas respecto al plan anterior. La carga horaria semanal se mantiene equilibrada a lo largo de la carrera, variando entre 26 y 29 horas, con un promedio de 28 horas por semana. Cada semestre incluye clases teóricas, resolución de problemas y actividades de laboratorio, organizadas según el calendario académico oficial, que contempla quince semanas de clases y seis semanas para evaluaciones finales.

La estructura curricular establece los niveles y semestres en los que se desarrollan las asignaturas, así como su carga horaria. La pasantía es obligatoria y se realiza en empresas industriales, con seguimiento docente y presentación final de un informe escrito y defensa oral. El Trabajo de Grado, también obligatorio, puede desarrollarse como una investigación científica o como un proyecto industrial, conforme al reglamento correspondiente. La realización de estas actividades se ve favorecida por convenios con empresas e instituciones públicas y privadas.

- **El Plan de Estudios.**

El plan de estudios de la carrera de Ingeniería de Alimentos está organizado en áreas que abarcan desde la formación básica hasta la práctica profesional, con el objetivo de asegurar una formación sólida e integrada. El área de asignaturas básicas incluye contenidos de Matemáticas, Física y Química, con una carga horaria total de 1.290 horas en el Plan 2018. Por su parte, el área de Ciencias de la Ingeniería contempla asignaturas como Termodinámica, Ciencia y Tecnología de Materiales, Fenómenos de Transporte, Balances de Masa y Energía, Computación, Electrotecnia y diversos laboratorios, sumando 930 horas. El área de Ingeniería Aplicada reúne asignaturas orientadas a la práctica industrial, tales como Operaciones Unitarias, Análisis Sensorial, Conservación y Envasado de Alimentos, Ingeniería Ambiental, Bioquímica, Microbiología y Simulación de Procesos, con una carga horaria de 1.320 horas. Las asignaturas complementarias abordan temas como Metodología de la Investigación Científica, Legislación, Administración, Gestión de la Calidad, Ingeniería Económica, Seminarios y Seguridad en el Trabajo, totalizando 330 horas.

La práctica profesional está compuesta por la Pasantía y el Trabajo de Grado, ambos obligatorios y con una carga horaria conjunta de 800 horas. Las asignaturas optativas permiten ampliar y profundizar los conocimientos adquiridos, incluyendo el estudio de idiomas, y suman 240 horas.

El plan de estudios está estructurado por niveles y establece correlatividades entre asignaturas, garantizando que el estudiante posea los conocimientos necesarios antes de avanzar. Se definen contenidos mínimos para evitar duplicaciones o vacíos, y el grado de profundidad se ajusta al nivel correspondiente de cada asignatura.

A lo largo de la carrera se promueven experiencias prácticas como la resolución de problemas, actividades de laboratorio, aplicación de normas de seguridad y gestión de calidad. También se incluyen talleres, tareas de campo, visitas técnicas y actividades que fomentan la comunicación técnica y el uso del método científico.

Las asignaturas integradoras, como los Laboratorios de Ingeniería de Alimentos I a IV, Procesos en la Industria Alimentaria, la Pasantía y el Trabajo de Grado, consolidan los conocimientos adquiridos y simulan situaciones reales del entorno industrial, preparando al estudiante para los desafíos profesionales.

- **Los Programas de Asignaturas.**

Se han establecido procedimientos para actualizar los programas del plan de estudios conforme a las necesidades detectadas. Estas actualizaciones se realizan en consulta con docentes, considerando recomendaciones de agencias de acreditación y las dificultades expresadas por los estudiantes. Actualmente la carrera trabaja en los programas del nuevo plan de estudios, incorporando también las opiniones de egresados, estudiantes y empleadores.

Los egresados sugieren mantener los contenidos técnicos, pero fortalecer las prácticas reales, las pasantías, las habilidades blandas y el uso de herramientas informáticas y software industrial. Los empleadores destacan la necesidad de mejorar las habilidades prácticas, el conocimiento normativo y las competencias blandas.

La Coordinación de la Carrera y la Comisión Permanente de Carrera supervisan el desarrollo y actualización del plan de estudios, proponiendo ajustes cuando es necesario. Los programas de asignaturas detallan su contribución al perfil de egreso, la carga horaria por tipo de actividad (teoría, laboratorio, informática, etc.), y contienen todos los elementos pedagógicos requeridos por la normativa vigente, como objetivos, competencias, contenidos, estrategias de enseñanza, evaluación y bibliografía.

Los contenidos están organizados en unidades, ítems y sub ítems. Los programas aprobados están disponibles en formato impreso y digital, y las guías de laboratorio se entregan tanto físicamente como en las aulas virtuales.



- **Las actividades formativas.**

La Facultad de Ciencias Químicas de la UNA en conjunto con la carrera de Ingeniería de Alimentos, implementaron un modelo pedagógico basado en el aprendizaje por competencias, orientado al desarrollo del perfil de egreso profesional. Las asignaturas, contenidos, metodologías y actividades académicas están diseñadas para alcanzar dichas competencias, incluyendo el trabajo de grado.

La carga horaria se distribuye según la naturaleza de cada asignatura, abarcando clases teóricas, resolución de problemas, prácticas de laboratorio y laboratorio informático. En el Plan 2018, las clases teóricas tienen entre 2 y 4 horas semanales, las de resolución de problemas entre 1 y 3 horas, y las prácticas de laboratorio entre 2 y 4 horas.

La implementación del plan de estudios se realiza conforme a lo planificado, y su cumplimiento se verifica mediante planes semestrales, reportes semanales y evaluaciones periódicas. Desde 2020, estos registros se digitalizan a través del sistema Arandú, lo que ha permitido un seguimiento más eficiente de las actividades académicas. El plan contempla experiencias de laboratorio en todas las etapas de la carrera. En el área de química básica, todas las asignaturas incluyen prácticas. En Ciencias de la Ingeniería e Ingeniería Aplicada, se incorporan laboratorios específicos y multidisciplinarios, como los de Ingeniería de Alimentos I, II, III y IV, que integran conocimientos de distintas asignaturas. La malla curricular también incluye contenidos de informática en diversas asignaturas, con una carga significativa de laboratorio informático. Para ello, se dispone de salas equipadas con software especializado. Además, se promueve el uso de tecnologías de la información y comunicación (TIC) mediante plataformas como Moodle y Classroom, y se fomenta la búsqueda de información científica para trabajos prácticos.

Las visitas técnicas se realizan en instalaciones industriales alimentarias, adaptadas a los objetivos de cada asignatura. Los estudiantes también pueden gestionar pasantías extracurriculares en empresas del sector, a través de la Dirección Académica.

En cuanto al cuerpo docente, cada asignatura cuenta con un profesor para teoría, uno o dos para resolución de problemas (según la complejidad y cantidad de estudiantes), y entre dos y tres docentes para prácticas de laboratorio, garantizando una atención adecuada en cada instancia formativa. Todo esto fue verificado con las diferentes entrevistas a los docentes y con los estudiantes.

- **La actualización curricular.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA cuenta con mecanismos sistemáticos para la revisión y actualización de su plan curricular, los cuales han sido aplicados en los años 2008, 2010 y 2018, permitiendo introducir mejoras significativas en la estructura académica. Actualmente, se está trabajando en la actualización del Proyecto Académico, considerando las opiniones de empleadores, egresados, docentes y estudiantes. Una vez implementada una nueva malla curricular, los programas de

estudio son revisados y ajustados periódicamente en colaboración con el cuerpo docente. La Coordinación de la Carrera y la Comisión Permanente de Carrera supervisan el desarrollo del plan vigente y proponen ajustes cuando es necesario, apoyándose en mecanismos específicos de seguimiento al cumplimiento del proyecto académico.

El componente curricular presenta varios aspectos favorables. Los objetivos y el perfil de egreso están alineados con la misión y visión institucional, y existe una clara articulación entre dicho perfil y las funciones profesionales del Ingeniero de Alimentos. Además, el perfil de egreso cumple con los estándares del sistema ARCU-SUR, es coherente con el campo disciplinar y con la definición de ingeniería del MERCOSUR, responde a las demandas sociales y profesionales del entorno, y se encuentra adecuadamente difundido entre los actores involucrados en el proceso formativo. Egresados y empleadores valoran positivamente el plan curricular, destacando su pertinencia y aplicabilidad. Así mismo destacan el grado analítico, el nivel de responsabilidad y compromisos de los estudiantes en práctica.

Sin embargo, también se identifican aspectos que requieren mejoras. El perfil de egreso no está desglosado explícitamente en categorías formales de competencias, la carga horaria total es percibida como elevada, lo que puede dificultar el avance académico, y la estructura con múltiples prerrequisitos puede afectar la regularidad del trayecto formativo. Asimismo, existen asignaturas críticas con altos índices de reprobación que impactan negativamente en la eficiencia interna.

Para garantizar la calidad académica de forma permanente, se han implementado diversas acciones. Se realiza un seguimiento constante mediante el análisis de indicadores de eficiencia, se conforman comités para abordar asignaturas críticas y proponer mejoras específicas, y se ofrecen clases de refuerzo, tutorías, semestres opuestos y acompañamiento pedagógico. Además, se promueve la formación continua del plantel docente a través de capacitaciones institucionales. Actualmente, se avanza en la revisión del plan de estudios 2026, con el objetivo de redefinir las categorías formales de competencias, optimizar la carga horaria y aumentar la flexibilidad curricular, tomando en cuenta las necesidades del entorno académico. Se percibió durante las audiencias con egresados y empleadores la necesidad de incrementos de algunas disciplinas para reforzar la malla como temáticas como costos, código laboral, habilidades blandas, manejo del recurso humano, entre otros.

Componente 2: Proceso de enseñanza - aprendizaje

- **Los métodos de enseñanza y aprendizaje aplicados en el acceso a la carrera. Nivelación.**

Hasta el año 2020, la FCQ-UNA ofrecía un curso previo no vinculante con el objetivo de reforzar los conocimientos necesarios para el examen de admisión. Actualmente, según el reglamento vigente, los aspirantes son evaluados en cuatro

asignaturas: Química General, Física General, Matemática y Biología General. Química General es eliminatoria, exigiendo un mínimo del 60 % de rendimiento, ya que estas materias constituyen la base para cursar el primer nivel de las carreras ofrecidas por la facultad.

Considerando que la FCQ-UNA cuenta con siete carreras, cuatro del área industrial y tres del área de salud, los exámenes de admisión buscan responder a las necesidades comunes de todas ellas. Para mejorar el rendimiento académico en el primer nivel, se han implementado estrategias de nivelación posteriores al ingreso. En 2022 se realizaron cursos de verano dirigidos tanto a ingresantes como a estudiantes de niveles superiores, con el fin de reforzar asignaturas clave como Física, Química General y Geometría Analítica. Estos cursos contaron con el apoyo de tutores voluntarios, entre ellos estudiantes y docentes.

En febrero de 2023 se desarrolló un curso de nivelación obligatorio para los nuevos admitidos, que incluyó dos semanas intensivas de refuerzo en Matemática y dos en Física. Las clases fueron impartidas por docentes de la carrera de Ingeniería de Alimentos, con un enfoque específico para facilitar la transición al primer nivel. Las actividades se centraron en la resolución intensiva de ejercicios, preparando a los estudiantes antes del inicio formal de las clases.

- **Los métodos y técnicas de enseñanza utilizados. Estrategias y sistemas de apoyo para el proceso de enseñanza y aprendizaje.**

Los procesos de enseñanza-aprendizaje en la carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA están orientados al cumplimiento de los objetivos establecidos en los programas de estudio de cada asignatura. Todas las actividades académicas, como clases teóricas, prácticas de laboratorio, uso de herramientas informáticas, visitas técnicas, investigaciones bibliográficas y exposiciones orales, están diseñadas para contribuir al logro de dichos objetivos.

Las estrategias metodológicas empleadas por los docentes son coherentes con la naturaleza de cada asignatura y están alineadas con el perfil de egreso y el modelo pedagógico institucional. Entre las metodologías utilizadas se encuentran la lección magistral, resolución de problemas, aprendizaje basado en problemas (ABP), estudio de casos, proyectos, aprendizaje cooperativo, aula invertida y contrato didáctico. Estas técnicas se complementan con el uso de recursos audiovisuales, seminarios, trabajos de campo, simulaciones, prácticas especiales y elaboración de informes.

El uso de tecnologías de la información y comunicación (TIC) está integrado en la enseñanza mediante plataformas como Moodle y Classroom, junto con iniciativas de innovación didáctica. La malla curricular incluye contenidos explícitos de informática, apoyados por dos salas equipadas con software especializado según las necesidades de cada cátedra.

La carrera dispone de una infraestructura adecuada para el desarrollo académico, que incluye aulas, laboratorios básicos y especializados, plantas piloto industriales y

alimentarias, biblioteca, salas de informática, equipos, materiales e insumos necesarios para las prácticas.

Además, se brinda acompañamiento continuo a los docentes desde la Coordinación de la Carrera y la Unidad de Apoyo Pedagógico. La FCQ-UNA y la UNA ofrecen programas de capacitación permanente para docentes y estudiantes, adaptados a las necesidades detectadas. Durante la pandemia de COVID-19, se implementó un plan de contingencia que permitió capacitar al personal en el uso de herramientas digitales, facilitando la transición a la virtualidad y asegurando la continuidad de las actividades académicas.

- **La evaluación del aprendizaje.**

Los procesos de evaluación en la carrera se planifican cuidadosamente y se ejecutan de manera oportuna. Las evaluaciones parciales son ejecutadas al inicio de cada semestre y se incluyen en los cronogramas de las asignaturas, mientras que las evaluaciones finales se rigen por el calendario académico oficial aprobado por el Consejo Directivo.

Los docentes deben entregar las calificaciones de los exámenes parciales en un plazo máximo de 15 días y proporcionar retroalimentación conforme a lo establecido en el reglamento académico. Esta retroalimentación se realiza mediante correcciones de informes, discusiones grupales y otras dinámicas que favorecen el aprendizaje. En particular, las asignaturas de Laboratorio de Ingeniería de Alimentos I a IV ofrecen una retroalimentación integral, reforzando los conocimientos teóricos adquiridos en niveles anteriores.

Las técnicas de evaluación y su normativa son revisadas periódicamente. En casos necesarios, los instrumentos evaluativos pueden ser analizados por la Unidad de Apoyo Pedagógico, garantizando su pertinencia y calidad. Además, los exámenes finales son archivados por la Dirección Académica durante un periodo de dos años, conforme a lo estipulado en el reglamento institucional.

- **La atención extra-aula para estudiantes.**

Los auxiliares de enseñanza, tanto de tiempo completo (categoría I) como de medio tiempo (categorías II y III), cumplen horarios semanales que incluyen clases en aula y horas destinadas a la gestión académica. Estas últimas permiten brindar atención personalizada o grupal a los estudiantes, en espacios especialmente habilitados para ello. En promedio, un auxiliar de tiempo completo dispone de unas 8 horas semanales para este tipo de acompañamiento. Además, los docentes ofrecen clases de refuerzo cuando se detecta la necesidad, fortaleciendo el proceso de aprendizaje. También se cuenta con auxiliares de enseñanza IV, estudiantes destacados con calificaciones sobresaliente, que colaboran en asignaturas específicas, apoyando en actividades de refuerzo bajo la supervisión docente y aprobación del Consejo Directivo.

La Coordinación de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, con una dedicación de 20 horas semanales, está disponible para orientar a los estudiantes en temas académicos, trámites administrativos y todo lo relacionado con el desarrollo eficiente de sus actividades universitarias.

- **Los resultados y el mejoramiento continuo de los procesos de enseñanza y aprendizaje.**

La carrera cuenta con un promedio anual de 206 estudiantes, de los cuales el 77% no concluye en el periodo regular. En los últimos cinco años, ingresaron en promedio 28 estudiantes por año y egresaron solo 8. La eficiencia interna se analiza mediante tablas de rendimiento académico y controles aplicados por la Dirección Académica, la Coordinación de Carrera y la Comisión Permanente, aunque este proceso aún no está sistematizado. Existe un comité que estudia asignaturas críticas y propone acciones específicas para mejorar el rendimiento.

Se ha identificado que alrededor de 17 estudiantes por año se matriculan simultáneamente en otras carreras del área industrial, lo que afecta negativamente el avance curricular y el número de egresados. Como estrategia de mejora, se implementó la apertura de asignaturas en semestres opuestos para facilitar la aprobación de materias reprobadas. También se han realizado reuniones entre la Coordinación de Carrera, la Unidad de Apoyo Pedagógico y docentes con bajo rendimiento, además de ofrecer clases de refuerzo, tutorías, capacitaciones, acompañamiento pedagógico y aumento de auxiliares de enseñanza.

En los últimos años, se observó que muchos estudiantes completan todos los requisitos del plan de estudios excepto el Trabajo de Grado, debido a su inserción laboral temprana tras la pasantía curricular. Para contrarrestar esto, se fortaleció el acompañamiento desde la asignatura Seminario III y se incrementó el número de auxiliares, lo que ha mejorado la cantidad de defensas de trabajos finales. Los resultados de evaluaciones parciales y finales se analizan para mejorar la planificación docente, aplicando medidas como clases de refuerzo y aumento de auxiliares. Entre los aspectos positivos se destacan las estrategias de nivelación al ingreso, métodos activos de enseñanza, evaluación continua, atención extra-aula y fortalecimiento de asignaturas críticas. Sin embargo, persisten debilidades como la baja sistematización de datos, alta retención, escasa eficiencia interna, impacto negativo de la matriculación simultánea, abandono del Trabajo de Grado por inserción laboral y limitada participación estudiantil en la mejora de métodos de enseñanza.

Actualmente, se están implementando acciones para garantizar la calidad, como el seguimiento y evaluación periódica de los procesos de enseñanza, capacitación docente, refuerzos académicos, fortalecimiento del Trabajo de Grado desde etapas tempranas y actualización continua de contenidos y estrategias pedagógicas.

Componente 3: Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

- **Los programas de investigación, desarrollo tecnológico e innovación (I+D+i).**

La Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (FCQ-UNA) ha definido sus líneas de investigación y desarrollo en función de la competencia académica y las necesidades locales y regionales, agrupadas en dos grandes áreas: salud e industrial. La carrera de Ingeniería de Alimentos se vincula activamente con varios departamentos de investigación a través de sus docentes, proyectos y trabajos de grado. Existen cuatro departamentos directamente relacionados con la carrera: Aplicaciones Industriales, Microbiología Industrial, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, y Bioquímica de Alimentos, cuyas líneas de investigación están alineadas con las áreas de estudio de la carrera y han sido formalmente establecidas por resolución del Consejo Directivo.

El Departamento de Aplicaciones Industriales se enfoca en el diseño de procesos extractivos y de fabricación de productos alimenticios e industriales, evaluación de materias primas para biocombustibles, simulación de procesos, obtención de materiales de alto valor agregado, tecnologías ambientales y energías renovables, y biotecnología aplicada. El Departamento de Microbiología Industrial trabaja en microbiología de agua, medio ambiente y alimentos, así como en aplicaciones industriales. Por su parte, el Departamento de Ingeniería y Tecnología de Alimentos investiga fermentación de bebidas, extracción y recuperación de compuestos útiles para la industria alimentaria, y tratamiento de efluentes mediante membranas. El Departamento de Bioquímica de Alimentos estudia el valor nutritivo de frutos nativos, hongos y micotoxinas, composición de alimentos con énfasis en semillas y aceites, inocuidad alimentaria, alimentos tradicionales, propiedades organolépticas y fisicoquímicas, y bioprospección de recursos regionales con potencial antioxidante.

Los proyectos de investigación desarrollados responden a estas líneas y están estrechamente relacionados con los contenidos y objetivos de la carrera. En los informes de los departamentos se evidencia la participación activa de docentes y estudiantes de Ingeniería de Alimentos. Estos proyectos buscan resolver problemáticas sociales e industriales, y frecuentemente surgen a partir de demandas del sector productivo, que acude a la institución en busca de soluciones para procesos industriales alimentarios. La colaboración con empresas como MacPar, Stevia Paraguaya S.A., Industrial Aceitera SAC y CAPAINLAC demuestra el vínculo efectivo entre la academia y la industria.

- **La articulación de la I+D+i con la carrera.**

La Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (FCQ-UNA) orienta sus líneas de investigación y desarrollo según la competencia académica y las necesidades locales y regionales, abarcando las áreas de salud e industrial. La carrera de Ingeniería de Alimentos se articula con cuatro departamentos de investigación: Aplicaciones Industriales, Microbiología Industrial, Ingeniería y Tecnología de Alimentos, y Bioquímica de Alimentos, cuyos enfoques están alineados

con los contenidos de la carrera. Estos departamentos abordan temas como diseño de procesos, biocombustibles, simulación industrial, tecnologías ambientales, microbiología aplicada, fermentación, recuperación de compuestos, tratamiento de efluentes, valor nutritivo de frutos nativos, micotoxinas, inocuidad alimentaria, y aprovechamiento de recursos regionales. Los proyectos desarrollados responden a estas líneas y reflejan una participación activa de docentes y estudiantes, con el objetivo de atender problemáticas sociales e industriales.

Muchas iniciativas surgen de demandas del sector productivo, lo que fortalece la colaboración entre la academia y empresas como MacPar, Stevia Paraguay S.A., Industrial Aceitera SAC y CAPAINLAC; sin embargo es importante que la carrera siga acompañando a las pequeñas y medianas empresas desde diferentes frentes en relación con la industria alimentaria y que son fortaleza de la carrera.

- **Las fuentes de financiamiento para la I+D+i.**

Los proyectos de investigación en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Nacional de Asunción (FCQ-UNA) cuentan con recursos para su ejecución, siendo la principal fuente de financiación el programa PROCENCIA del CONACYT, que apoya actividades como estancias de investigación, divulgación científica, talleres, fortalecimiento de líneas de investigación y transferencia tecnológica en laboratorios e industrias. Los investigadores postulan sus proyectos a través de convocatorias institucionales, y actualmente se desarrollan numerosos proyectos, además de contar con una amplia lista de trabajos finalizados exitosamente. El Rectorado de la UNA también colabora en el financiamiento junto con la FCQ, que administra los fondos, y dispone de presupuesto propio para insumos, materiales y equipos. Otras fuentes de apoyo incluyen el programa PUBIABM.

Dado que el presupuesto directo no cubre completamente las necesidades, la mayoría de los recursos provienen de fuentes externas. Los proyectos aprobados se ejecutan conforme a lo planificado. En cuanto a la protección de los resultados de investigación, la UNA ha establecido un reglamento de Propiedad Intelectual que define directrices claras, complementado por una política institucional y un manual específico aprobado por la FCQ. Esta normativa promueve una cultura de protección mediante documentos como acuerdos de confidencialidad y contratos de cesión de derechos.

La distribución económica de los beneficios derivados de la propiedad intelectual se establece en 50 % para los autores, 30 % para la unidad académica correspondiente, 10 % para la Oficina de Transferencia de Tecnología (CETTRI), y 10 % para el Rectorado, buscando un esquema justo y equitativo. Estas actividades de investigación impactan positivamente en el proceso de enseñanza-aprendizaje, al incorporar nuevos equipos, técnicas y bibliografía en la formación académica.



- **La producción y evaluación de la I+D+i.**

La Dirección de Investigación de la FCQ-UNA cuenta con 14 departamentos, de los cuales cuatro están directamente vinculados a la carrera de Ingeniería de Alimentos. La producción científica de estos departamentos se refleja en informes de gestión que incluyen talento humano, líneas activas, publicaciones, participación estudiantil, vínculos sociales, redes de colaboración y reconocimientos. Los resultados de investigación se presentan regularmente en congresos, foros y seminarios nacionales e internacionales, y se divulgan mediante libros y revistas científicas de alto y medio impacto. En 2024, los departamentos vinculados a la carrera registraron numerosas presentaciones y publicaciones, destacando el compromiso con la producción académica.

La evaluación de los investigadores se realiza internamente mediante el POA anual y cada cinco años según el reglamento institucional, además de evaluaciones externas por entidades como el CONACYT. En 2024, la FCQ-UNA fue reconocida como institución consolidada en ciencia, tecnología e innovación, y varios docentes fueron categorizados en el Sistema Nacional de Investigadores.

La Coordinación de Transferencia Tecnológica, dependiente del Centro Tecnológico Químico, facilita el vínculo con clientes externos para desarrollar soluciones específicas, como los trabajos realizados en 2022 y 2024 relacionados con carbón activado y alimentos terapéuticos. Esta área se fortalece progresivamente, aunque se reconoce la necesidad de aumentar las actividades en transferencia tecnológica.

Los docentes investigadores también realizan asesorías y consultorías, y se destacan varios aspectos positivos como la definición clara de líneas de investigación, la participación activa de docentes y estudiantes, la conexión con la industria, la incorporación de recursos técnicos y bibliográficos, el acceso a información científica, la existencia de un reglamento de propiedad intelectual y mecanismos de evaluación. Como aspecto desfavorable, se señala la dependencia del financiamiento externo, lo que podría representar una vulnerabilidad. Para garantizar la calidad, se promueve la formación en investigación desde la iniciación científica, el desarrollo de tesis en proyectos, la divulgación en eventos académicos y el impulso de actividades de transferencia tecnológica.

Componente 4: Extensión, vinculación y cooperación.

- **Los cursos de actualización profesional permanente.**

La Universidad Nacional de Asunción (UNA) y la Facultad de Ciencias Químicas (FCQ-UNA) ofrecen de manera continua cursos de actualización profesional a través de sus Direcciones de Postgrado, destacándose el rol del Centro Tecnológico Químico (CTQ), que ha fortalecido su oferta de diplomados en respuesta a las necesidades expresadas por egresados y el sector productivo. El CTQ también brinda servicios a

terceros mediante sus coordinaciones de Transferencia Tecnológica y Prestación de Servicios, siendo la primera responsable de generar programas de formación continua basados en demandas recogidas en reuniones con egresados y estudiantes, así como en encuestas de satisfacción.

Los egresados tienen acceso a especializaciones, maestrías y doctorados ofrecidos por la FCQ-UNA, otras unidades académicas de la UNA y universidades del país, muchos de ellos financiados por el CONACYT para fortalecer la ciencia y tecnología nacional. Entre los programas afines a la carrera destacan el Doctorado en Ciencias de los Alimentos, maestrías en áreas como Gestión Ambiental, Ingeniería Química, Química Ambiental e Innovación Didáctica, y especializaciones en Ciencias de los Alimentos y Didáctica Universitaria.

La promoción de estos cursos y programas se realiza a través de sitios web y redes sociales, ampliando su alcance. Además, la Coordinación de Movilidad Internacional fortalece la divulgación de oportunidades de formación en el extranjero, articulando esfuerzos con la Coordinación de Carrera y la Coordinación de Seguimiento a Egresados para beneficiar a toda la comunidad educativa de la FCQ-UNA.

- **Las relaciones con el sector público y privado.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos mantiene una activa vinculación con los sectores público y privado mediante convenios institucionales y específicos establecidos según la normativa vigente, los cuales pueden originarse por iniciativa de la FCQ-UNA o de entidades externas interesadas en la cooperación. Estos convenios, firmados con empresas y organismos como CONTI PARAGUAY S.A., INTN e ITAIPU, impulsan actividades que fortalecen la formación académica y profesional, tales como uso de plantas piloto, pasantías, visitas técnicas, investigaciones conjuntas y estancias docentes en instituciones nacionales e internacionales.

El Centro de Tecnología Química (CTQ), a través de sus coordinaciones de Transferencia Tecnológica y Prestación de Servicios, canaliza acciones de vinculación con el sector productivo mediante servicios especializados, desarrollo tecnológico e innovación aplicada. La Coordinación de Seguimiento a Egresados aplica periódicamente encuestas a empleadores para identificar necesidades, evaluar el desempeño profesional y retroalimentar el proceso formativo.

Asimismo, existe comunicación con asociaciones gremiales y organizaciones afines como ASPATAL, la Federación de Químicos del Paraguay y FUNDAQUIM, con las que se desarrollan iniciativas académicas y profesionales. En el ámbito internacional, la Dirección General de Postgrado y Relaciones Internacionales de la UNA, junto con la Coordinación de Movilidad Internacional de la FCQ-UNA, facilita la participación de docentes y estudiantes en programas como AUGM, Erasmus Mundus y redes académicas como Macro Universidades, lo que amplía las oportunidades de cooperación y proyección académica. La carrera también participa en el programa

CYTED, coordinado por una docente investigadora, en cuyo marco se desarrollan tesis de grado y publicaciones científicas derivadas de estos trabajos.

- **El programa de responsabilidad social.**

La UNA asume su responsabilidad social mediante la extensión universitaria, entendida como un compromiso que contribuye al desarrollo inclusivo, sostenible y sustentable de la sociedad paraguaya y su entorno, constituyendo uno de sus fines esenciales. A través de este mecanismo, estudiantes y docentes prestan servicios a la comunidad externa, guiados por líneas de acción como el desarrollo socio-comunitario con enfoque científico, tecnológico y humanista; servicios técnico-profesionales; producción y difusión de materiales educativos; programas educativos, sociales, culturales y recreativos; intercambio de saberes; y promoción y concienciación social.

En la FCQ-UNA, los proyectos de extensión se enmarcan en su reglamento específico y surgen tras un acercamiento a la comunidad para identificar necesidades, pudiendo ser ideados y planificados por los propios estudiantes y docentes, o integrarse a iniciativas transversales de la Dirección de Extensión Universitaria. Estos proyectos cuentan con recursos provenientes de los participantes, de empresas privadas y del apoyo logístico, de movilidad e infraestructura de la Facultad. Las actividades desarrolladas no solo cumplen con lo programado y aprobado, sino que además retroalimentan el proceso de enseñanza-aprendizaje, ajustándose a los calendarios establecidos según las propuestas y necesidades detectadas. Existe una oportunidad de mejora en la medida que desde los diferentes ámbitos de la Ingeniería de Alimentos se puede incrementar el acompañamiento a pequeñas y medianas empresas de la región.

- **Los mecanismos de cooperación institucional.**

La UNA, a través de su Dirección General de Postgrado y Relaciones Internacionales, mantiene vínculos con agentes internacionales y colabora con la Coordinación de Movilidad de la FCQ-UNA para difundir oportunidades internacionales. Posee numerosos convenios con universidades, organismos y redes como AUGM, Universidad de Buenos Aires, Erasmus Mundus y cooperación con instituciones como la Universidad de la República del Uruguay, la Universidad de Sevilla y la UNAM. Estos acuerdos han permitido movilidades docentes, estudiantiles y estancias de investigadores, así como el interés de estudiantes extranjeros en cursar asignaturas de la carrera. Aunque aún no se han enviado estudiantes mediante el Programa MARCA, la participación en experiencias académicas en países del MERCOSUR y asociados ha sido activa. Las movilidades presenciales o virtuales se gestionan mediante la plataforma SIU Guaraní.

En 2025, el 86% de los estudiantes y el 81,1% de los docentes de la carrera participaron en proyectos de extensión. Entre los aspectos favorables destacan la oferta constante de cursos de actualización y posgrados, mecanismos estructurados de formación continua, convenios con sectores público y privado, coordinación de

movilidad internacional y participación en proyectos de extensión. Entre los desafíos figuran la falta de sistematización de indicadores de impacto y la baja participación en movilidad internacional.

Las acciones en curso incluyen el fortalecimiento del Centro Tecnológico Químico, el perfeccionamiento de diagnósticos de necesidades, la promoción activa de oportunidades de movilidad, la difusión de resultados de vinculación y la implementación de convenios para prácticas, estancias y proyectos académicos conjuntos.

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión:

En el análisis de la dimensión correspondiente, la carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA evidencia una estructura académica consolidada y en coherencia con los criterios de calidad del Sistema ARCU-SUR. El Informe de Autoevaluación destaca que la carrera mantiene una clara alineación entre su misión, visión, objetivos y perfil de egreso con los de la institución, garantizando la pertinencia de la formación profesional. El plan de estudios, revisado y actualizado periódicamente, integra formación básica, ciencias de la ingeniería, formación aplicada, prácticas profesionales, asignaturas complementarias y optativas, asegurando una formación integral. Entre los aspectos más significativos se señala la obligatoriedad de la pasantía y del trabajo de grado como instancias de integración de conocimientos y vinculación con el medio, lo que fortalece la preparación de los estudiantes para enfrentar situaciones reales del sector productivo.

Asimismo, el modelo pedagógico basado en competencias, la diversidad de metodologías activas de enseñanza, la incorporación de TIC y la existencia de mecanismos de apoyo como tutorías, refuerzos académicos y acompañamiento pedagógico, constituyen fortalezas que se reflejan en el proceso formativo. La vinculación con líneas de investigación consolidadas y con proyectos de extensión en cooperación con sectores públicos y privados refuerza la pertinencia y el impacto social de la carrera.

No obstante, el propio Informe de Autoevaluación identifica debilidades relevantes que deben ser atendidas: la carga horaria total se percibe elevada y puede dificultar el avance académico regular, la existencia de múltiples prerrequisitos afecta la flexibilidad curricular, y la presencia de asignaturas críticas con altos índices de reprobación repercute en la eficiencia interna. A ello se suma la necesidad de una mayor sistematización de indicadores de ingreso, permanencia, egreso y titulación, así como la dependencia de financiamiento externo para la investigación, lo que representa un riesgo para la sostenibilidad de las actividades de I+D+i.

En síntesis, la carrera presenta un proyecto académico robusto, articulado con los criterios de calidad del ARCU-SUR y con la misión institucional, mostrando logros

significativos en docencia, investigación y extensión.

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA mantiene coherencia entre el título otorgado, la definición de Ingeniería del MERCOSUR, su perfil de egreso, la misión y visión institucionales y los objetivos del programa. Con una duración nominal de 5,5 años en 11 niveles, su plan de estudios actualizado integra formación básica, ingeniería aplicada, formación complementaria, práctica profesional y optativas. Las metodologías y evaluaciones se alinean al modelo pedagógico institucional e incluyen actividades de I+D+i vinculadas a líneas de investigación y desarrolladas con apoyo de docentes especializados. La participación activa en proyectos de extensión fortalece la articulación con la comunidad y el sector productivo.

En conjunto, la carrera presenta una estructura sólida que integra docencia, investigación y extensión, formando profesionales competentes y comprometidos socialmente, aunque requiere mejorar la sistematización de indicadores de impacto para optimizar la toma de decisiones.

DIMENSIÓN III. Comunidad Universitaria

Componente 1: Estudiantes

- **Las condiciones de ingreso.**

Las condiciones de ingreso de la carrera de Ingeniería de Alimentos son claras, transparentes y están sistemáticamente reguladas. Sin embargo, la propia institución ha evaluado críticamente que el modelo de examen actual es insuficiente para asegurar que los ingresantes posean las competencias necesarias en ciencias básicas (especialmente Física y Matemática), lo que impacta negativamente en el rendimiento del primer año. La implementación de un nuevo Curso Probatorio de Ingreso a partir de 2026 es una acción de mejora sustancial y pertinente para abordar esta debilidad.

- **La reglamentación estudiantil.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos posee un marco reglamentario estudiantil sólido, completo y bien estructurado, que cumple con creces los requisitos formales de existencia y claridad. Los documentos regulatorios abarcan todas las facetas de la vida universitaria del estudiante. Sin embargo, la principal área de mejora no radica en la creación de más reglamentos, sino en su socialización y difusión efectiva. La propia autoevaluación demuestra con datos que existe una brecha significativa entre la disponibilidad de la normativa y el conocimiento real que los estudiantes tienen de ella.

Por lo tanto, la carrera debe mejorar los mecanismos de difusión para garantizar que los estudiantes no solo tengan acceso, sino que también conozcan y comprendan las



normativas que son fundamentales para su éxito académico y su desenvolvimiento dentro de la institución.

- **Los programas de orientación y apoyo.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos presenta un sistema de orientación y apoyo al estudiante robusto, diverso y bien estructurado. Cumple de manera sobresaliente con el criterio 3.1.3 de ARCU-SUR al ofrecer estímulos para el desarrollo personal, intelectual y profesional, incluyendo aspectos culturales y de salud.

Las fortalezas, como la atención a la salud mental y el sólido apoyo financiero a través de la gratuidad, son muy destacables. Las debilidades identificadas no se deben a una falta de programas, sino a limitaciones prácticas: la escasez de recursos económicos para becas adicionales y los desafíos inherentes a la implementación efectiva de políticas de inclusión. En la reunión con los estudiantes se verificó el funcionamiento operativo de las distintas modalidades de becas vigentes, así como al análisis de los requisitos y condiciones necesarias para su mantenimiento en el marco de la normativa institucional.

En general, la evaluación es muy positiva, reconociendo una red de apoyo integral que contribuye significativamente al bienestar y desarrollo del estudiantado.

- **La movilidad e intercambio estudiantil.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos posee una excelente estructura formal y normativa: hay programas, hay una oficina coordinadora y hay reglas claras para el reconocimiento académico. En este sentido, el marco institucional es robusto. Los estudiantes tienen acceso a programas de intercambio de alto prestigio y reconocimiento, como AUGM (Asociación de Universidades Grupo Montevideo), ERASMUS MUNDO, PAME y PIMA, también se evidencia una vinculación con programas como **MARCA** (Movilidad Académica Regional de Carreras Acreditadas). Sin embargo, en su implementación práctica hay algunas deficiencias dado que no hay una participación estudiantil muy significativa. El principal obstáculo es de carácter financiero.

Por lo tanto, el gran desafío para la carrera no es crear nuevas oportunidades de movilidad, sino desarrollar estrategias y buscar los recursos necesarios para que los estudiantes puedan aprovechar las oportunidades que ya existen. La prioridad debe ser pasar de tener un sistema bien diseñado "en el papel" a tener un programa de movilidad vibrante y con participación real.

Componente 2: Graduados

- **Los resultados.**

El resultado del proceso formativo presenta una evaluación mixta con una clara tendencia a la mejora. Por un lado, es exitoso en proporcionar una base teórica sólida y en lograr una alta satisfacción entre quienes se gradúan. Además, la institución demuestra una cultura de autoevaluación madura, utilizando los datos para mejorar.

Sin embargo, el proceso formativo es deficiente en su eficiencia terminal, con una baja tasa de graduación. La causa principal, identificada por los propios egresados, parece ser una desconexión entre la sólida formación teórica y su aplicación práctica y contextualización en el mundo laboral real. El gran desafío de la carrera es, por tanto, cerrar esta brecha, utilizando el valioso feedback de sus graduados para realizar los "ajustes correctivos" necesarios en el currículo y en las metodologías de enseñanza-aprendizaje.

- **La vinculación y seguimiento a los graduados.**

La carrera de Ingeniería de Alimentos presenta un sistema de vinculación y seguimiento a graduados que es ejemplar, robusto y bien documentado. No solo cumple, sino que excede los requisitos mínimos del criterio 3.2.2 de ARCU-SUR.

La existencia de una estructura formal, la aplicación de múltiples instrumentos y, sobre todo, la evidencia de que la opinión de los graduados influye directamente en la actualización del Proyecto Académico, son sus mayores fortalezas. El área de mejora identificada por la propia institución es hacer que la aplicación de los resultados sea aún más sistemática, lo cual refleja un alto grado de madurez y un compromiso genuino con la calidad y la mejora continua.

- **Las condiciones de empleo.**

Las condiciones de empleo de los graduados de Ingeniería de Alimentos son excelentes y constituyen una de las mayores fortalezas de la carrera. La alta y rápida inserción laboral en áreas directamente relacionadas con la profesión demuestra una fuerte validación del programa por parte del sector productivo.

El principal desafío no es la falta de oportunidades laborales, sino gestionar las consecuencias de la alta demanda. La carrera ha identificado correctamente el "problema de éxito" que retrasa la titulación y ya ha comenzado a implementar acciones correctivas. En resumen, el mercado laboral reconoce y valora de manera contundente la formación que reciben los Ingenieros de Alimentos de la FCQ-UNA.

Durante el desarrollo de las entrevistas se detectó que hay una alta frecuencia en el cambio de empleador por parte de los egresados, lo cual constituye un indicador relevante de la elevada demanda profesional de los egresados de Ingeniería en Alimentos.

Componente 3: Docentes

- **La disponibilidad docente.**

La disponibilidad docente para la carrera de Ingeniería de Alimentos es adecuada para cumplir con su función principal: la enseñanza. La cobertura de las asignaturas y, en particular, la supervisión en los laboratorios, son puntos fuertes.

Sin embargo, la estructura de dedicación del plantel es una debilidad estratégica. La alta proporción de docentes a tiempo parcial, si bien puede aportar experiencia profesional externa, limita la consolidación de un núcleo académico robusto y con alta disponibilidad para funciones integrales como la tutoría y la investigación. La evaluación es, por tanto, positiva en lo cuantitativo (horas/clase cubiertas), pero con una importante área de mejora en lo cualitativo y estratégico. Es muy favorable que la institución no solo reconozca esta debilidad, sino que ya tenga en marcha una política para corregirla.

- **El perfil del cuerpo docente.**

El perfil del cuerpo docente es, sin duda, una de las mayores fortalezas de la carrera de Ingeniería de Alimentos. El plantel es académicamente sólido, con un alto nivel de formación de posgrado, y su experiencia es pertinente y coherente con las necesidades del plan de estudios, 9 docentes tienen estudios de doctorado concluidos, y 5 más están en proceso de obtener ese título; 30 docentes ya cuentan con un título de maestría, y 10 más se encuentran en proceso de obtenerlo y 9 docentes son especialistas.

El compromiso institucional con la formación pedagógica y la activa participación de los docentes en investigación refuerzan este perfil de alta calidad. El área de mejora identificada es un desafío de crecimiento: buscar mayor inversión para un perfeccionamiento aún más específico, lo cual demuestra una visión de mejora continua más que una deficiencia fundamental. En resumen, la carrera está respaldada por un cuerpo docente académicamente sólido, pertinente y comprometido tanto con la investigación como con la calidad de la enseñanza

- **La capacitación docente.**

El sistema de capacitación docente de la carrera de Ingeniería de Alimentos es ejemplar, sólido y coherente. Cumple y supera los criterios de ARCU-SUR al facilitar y promover de manera sistemática actividades que mejoran la calidad del cuerpo docente.

Varios docentes de la institución se encuentran cursando programas de formación de posgrado, tanto a nivel de Maestría como de Doctorado, en el marco de una política de fortalecimiento académico. Paralelamente, la universidad promueve instancias de capacitación continua durante ambos semestres, abordando temáticas estratégicas como la Educación Inclusiva y la incorporación de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en los procesos pedagógicos.



El perfil de la capacitación es integral, combinando una base pedagógica obligatoria con una oferta continua y oportunidades de alto nivel. La debilidad identificada no es estructural ni conceptual, sino un desafío de financiamiento. La necesidad de mayor inversión para cursos en áreas específicas no invalida la excelencia del sistema actual, sino que refleja una ambición de mejora continua. En resumen, la carrera está fuertemente respaldada por un programa de desarrollo profesional docente que es una de sus claras fortalezas.

- **El régimen de dedicación.**

El régimen de dedicación de la carrera de Ingeniería de Alimentos es funcional para su propósito primario de impartir clases, pero es deficitario desde una perspectiva estratégica e integral. La estructura actual, dominada por la dedicación parcial, es una limitación fundamental que obstaculiza el pleno desarrollo de las funciones sustantivas y el fortalecimiento del vínculo docente-estudiante.

La evaluación, por tanto, identifica esta como una de las debilidades más importantes del componente docente. Sin embargo, el hecho de que la institución lo reconozca abiertamente y ya está implementando una política para incrementar la dedicación completa es un atenuante muy positivo. Demuestra una visión estratégica y un compromiso con la mejora de la calidad que va más allá de la simple cobertura de las clases.

- **La selección, evaluación y promoción.**

El sistema de selección, evaluación y promoción docente de la carrera de Ingeniería de Alimentos es ejemplar y constituye una fortaleza fundamental. Es un sistema maduro, transparente, sistemático y orientado a la mejora continua, que goza de la plena confianza del cuerpo docente.

La evaluación de este componente es excepcionalmente positiva. La carrera ha implementado un conjunto de buenas prácticas en la gestión de su personal docente que garantiza la objetividad, la equidad y, sobre todo, un enfoque en la calidad académica, cumpliendo de manera integral y destacada con todos los requisitos del modelo de acreditación.

Componente 4: Personal de Apoyo

- **La calificación técnica del personal.**

La calificación técnica del personal de apoyo de la carrera es muy sólida y constituye una fortaleza clara. La institución ha establecido un marco formal para definir las competencias requeridas (Manual de Funciones) y ha demostrado contar con personal con titulaciones profesionales específicas en áreas clave como la biblioteca.

Esta calificación formal se ve respaldada por una alta percepción de competencia y efectividad por parte de la comunidad universitaria. El área de mejora identificada es

específica y de optimización: perfeccionar los canales de respuesta al estudiante para mejorar aún más la satisfacción. En resumen, el personal de apoyo está debidamente calificado y es un recurso efectivo que contribuye positivamente al funcionamiento de la carrera

- **La selección, evaluación y promoción del personal de apoyo.**

El sistema de selección, evaluación y promoción del personal de apoyo es excepcionalmente sólido y completo, constituyendo una clara fortaleza institucional. La carrera ha implementado un conjunto de prácticas modernas de gestión de recursos humanos que garantizan la objetividad, la transparencia y, fundamentalmente, el desarrollo profesional de su personal.

El sistema no solo cumple con los criterios de ARCU-SUR, sino que los supera al ofrecer un Plan de Carrera formal y oportunidades de movilidad. La evaluación de este componente es, por lo tanto, muy positiva, reflejando una gestión de personal de apoyo madura, profesional y alineada con los objetivos de calidad de la institución.

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión:

La Dimensión Comunidad Universitaria de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA se presenta como un pilar fundamental del proyecto académico, caracterizado por una notable solidez en sus estructuras formales y una cultura de autoevaluación madura y honesta. No obstante, el análisis revela una dicotomía recurrente entre la excelencia de sus sistemas "en el papel" y los desafíos prácticos en su implementación y efectividad.

Estudiantes: Estructuras de Apoyo Robustas frente a Desafíos de Implementación.

El componente estudiantil se sustenta en un marco normativo y de apoyo excepcionalmente completo. Las condiciones de ingreso son claras, públicas y sistemáticas, y la reglamentación estudiantil que rige la trayectoria académica es exhaustiva y está debidamente formalizada. Destaca de sobremanera la amplia y diversa gama de programas de orientación y apoyo, que atienden de forma integral las necesidades académicas (Unidad de Apoyo Pedagógico), de salud (atención psicológica y nutricional) y económicas (Ley de Arancel Cero, becas).

Sin embargo, es en la aplicación práctica donde se evidencian las debilidades. La propia institución identifica que el modelo de examen de admisión, si bien es riguroso, resulta insuficiente para preparar a los ingresantes en áreas clave como Física y Matemática, lo que impacta negativamente en el rendimiento del primer año. Asimismo, a pesar de que la normativa está disponible, una encuesta revela que un porcentaje significativo de estudiantes (cerca del 44%) no la conoce, y aunque existen múltiples programas de movilidad internacional, su uso es escaso, principalmente



debido a barreras económicas.

Graduados: Alta Valoración del Mercado y un Sistema de Retroalimentación reconocido

El componente de Graduados emerge como una de las mayores fortalezas de la carrera. Las condiciones de empleo son excelentes, con una tasa de inserción laboral muy alta y rápida en áreas directamente relacionadas con la profesión, lo que constituye una validación contundente del programa por parte del sector productivo.

El aspecto más significativo es el sistema de vinculación y seguimiento, el cual es formal, sistemático y eficaz. La carrera no solo recopila información valiosa a través de encuestas y grupos focales, sino que, de manera crucial, cierra el ciclo de retroalimentación: utiliza activamente la opinión de sus egresados como un insumo estratégico para la actualización del Proyecto Académico, discutiendo los hallazgos en la Comisión Permanente de Carrera. La principal debilidad identificada es un "problema de éxito": la alta demanda laboral provoca que algunos estudiantes retrasen la culminación de su Trabajo de Grado, afectando los indicadores de eficiencia terminal, un desafío que la carrera ya está abordando proactivamente.

Docentes: Un Perfil de Alta Calidad Limitado por un Régimen de Dedicación Estratégico. El cuerpo docente representa otra fortaleza fundamental. El perfil académico es sobresaliente, con una alta proporción de profesores con títulos de maestría y doctorado, una experiencia profesional pertinente y una producción científica activa. Es especialmente destacable el requisito institucional de contar con formación en Didáctica Universitaria, lo que demuestra un compromiso no solo con el saber disciplinar, sino también con la calidad de la enseñanza. Los sistemas de selección, evaluación y promoción son transparentes, sistemáticos y gozan de la plena confianza del cuerpo docente.

La debilidad más significativa de toda la dimensión radica en el régimen de dedicación. La alta proporción de docentes con dedicación parcial muy baja (2-6 horas semanales) limita estructuralmente la disponibilidad para la tutoría, la investigación y la participación en la vida universitaria, fragmentando el potencial de un cuerpo docente de tan alta calidad. La institución ha identificado correctamente esta debilidad estratégica y ha establecido como acción de mejora una política para incrementar el número de docentes con dedicación completa.

Personal de Apoyo: Un Pilar Sólido y Profesional.

El personal de apoyo se presenta como un componente consistentemente fuerte y fiable. Su calificación técnica es idónea, respaldada por un Manual de Funciones y evidenciada en áreas clave como la biblioteca. Los sistemas de selección, evaluación y promoción son igualmente robustos, destacando la existencia de un Plan de Carrera que fomenta el desarrollo profesional. La alta valoración de su desempeño por parte de estudiantes y docentes confirma su efectividad como pilar fundamental para el desarrollo de las actividades académicas.



DIMENSIÓN IV. Infraestructura

Componente 1: Infraestructura y logística

- **Las aulas y salas de actividades.**

La evaluación de las aulas y salas de actividades es excepcionalmente positiva. La carrera satisface de manera sobresaliente los criterios de calidad para este ítem. La infraestructura no solo es adecuada en cantidad, calidad y equipamiento, sino que además está validada por la alta satisfacción de sus usuarios.

El compromiso demostrado con la accesibilidad y, sobre todo, la planificación proactiva para la expansión y mejora de los espacios, posicionan a esta área como una fortaleza fundamental de la carrera y de la Facultad de Ciencias Químicas

- **Las salas de trabajo para los docentes.**

La evaluación de las salas de trabajo para docentes es mixta. Por un lado, la carrera satisface el criterio de proveer espacios físicos adecuados, con buenas condiciones ambientales y equipamiento básico. La planificación para ampliar estos espacios en el nuevo edificio es también un punto muy positivo.

Sin embargo, el componente presenta un déficit significativo en la infraestructura tecnológica de soporte. La conexión a internet está solamente en las salas, y no se cuenta con WiFi en el campus. El informe es muy explícito y autocrítico al señalar que, a pesar de la disponibilidad, la calidad del servicio es deficiente. Se afirma textualmente que "*la señal muchas veces es débil y no permite ejecutar actividades online de forma eficiente*" (página 71)

- **Los servicios de apoyo al docente y sus instalaciones.**

Los servicios de apoyo al docente y sus instalaciones presentan una evaluación mixta con una clara fortaleza en la infraestructura física y de equipamiento, pero con un déficit crítico en la conectividad a internet y una debilidad en la gestión de registros de mantenimiento.

La carrera proporciona el soporte básico y el equipamiento necesario para la docencia en el aula y laboratorios. Sin embargo, la deficiente calidad del servicio de internet se erige como el principal obstáculo para que los docentes puedan aprovechar al máximo las herramientas tecnológicas y las plataformas de enseñanza disponibles. La mejora en la gestión de los registros de mantenimiento también es un punto que requiere atención para optimizar la operación de los servicios.

- **Los servicios de mantenimiento y conservación.**

La evaluación de los servicios de mantenimiento y conservación es mayoritariamente positiva. La carrera y la facultad han implementado un sistema de mantenimiento que es estructuralmente sólido, formal y con un alcance integral, lo cual es una fortaleza fundamental para garantizar la operatividad de toda la infraestructura.

Sin embargo, el sistema presenta un déficit significativo en su dimensión de gestión de la información. La deficiencia en el manejo de los registros impide que el sistema alcance su máximo potencial, limitando la capacidad de análisis y toma de decisiones basadas en datos. Por lo tanto, aunque la ejecución del mantenimiento es funcional, la carrera satisface el criterio con una debilidad clara en la implementación sistemática del plan de mantenimiento, específicamente en lo que respecta a su componente de registro y control. La acción de mejora propuesta es la correcta para solventar esta deficiencia.

Componente 2: Biblioteca

- **Las instalaciones físicas de la biblioteca.**

La evaluación de las instalaciones físicas de la biblioteca permite afirmar que se cumple satisfactoriamente con los criterios establecidos en cuanto a la disponibilidad de espacios amplios, adecuadamente acondicionados y orientados al fortalecimiento de la inclusión. La Universidad Nacional de Asunción (UNA) dispone de una Biblioteca Central con una superficie de 2000 m², equipada integralmente con mobiliario funcional, infraestructura confortable y tecnología informática, lo que garantiza condiciones óptimas para el acceso y permanencia de estudiantes, docentes y público en general.

Asimismo, se contemplan adecuaciones específicas para personas con discapacidad, en consonancia con los principios de accesibilidad universal. En este sentido, la infraestructura bibliotecaria constituye una fortaleza institucional que respalda la calidad académica y el compromiso con la equidad.

- **La calidad, cantidad y actualización del acervo.**

La evaluación de la calidad, cantidad y actualización del acervo bibliográfico es muy positiva, constituyendo una de las grandes fortalezas de la carrera. La Institución satisface de manera sobresaliente los criterios de calidad para este componente.

La combinación de un acervo digital de clase mundial con un mecanismo participativo y pertinente para la actualización del acervo físico resulta en una oferta de recursos de altísima calidad. La debilidad identificada es menor y se enfoca en la necesidad de aumentar la cantidad de ejemplares de los textos más demandados, lo cual es un desafío de gestión y presupuesto más que una falla estructural.

En resumen, los estudiantes y docentes de la carrera tienen a su disposición un acervo bibliográfico que respalda plenamente sus necesidades de formación e investigación.

- **La catalogación y el acceso al acervo.**

La evaluación de la catalogación y el acceso al acervo es excepcionalmente positiva. La carrera, a través de la FCQ y la UNA, ha implementado un sistema robusto, moderno y profesional que garantiza un acceso eficiente y amplio a sus recursos de información.

La combinación de una catalogación estandarizada, un potente sistema de acceso remoto y en red para el acervo físico, y un acceso centralizado y gratuito a recursos digitales de clase mundial, posiciona a esta área como una fortaleza sobresaliente. El sistema no solo cumple, sino que excede los criterios de calidad, proporcionando a la comunidad universitaria herramientas de primer nivel para sus actividades de formación e investigación.

Componente 3: Instalaciones especiales y laboratorios

- **Las instalaciones físicas de los laboratorios e instalaciones especiales.**

La evaluación de las instalaciones físicas de los laboratorios es positiva en cuanto a su existencia y distribución actual, pero presenta un déficit crítico en su gestión y planificación a futuro.

La carrera satisface el criterio de contar con instalaciones físicas adecuadas y especializadas, destacando la invaluable presencia de una Planta Piloto. Sin embargo, no satisface plenamente el criterio de contar con un plan de desarrollo, adecuación y mantenimiento para estas instalaciones.

La falta de este plan es una debilidad estratégica que pone en riesgo la sostenibilidad y la modernización a largo plazo de una infraestructura que, por lo demás, es adecuada. Es imperativo que la carrera y la facultad formalicen este plan para garantizar la calidad y pertinencia de sus laboratorios en el futuro.

- **Los equipamientos, instrumentos e insumos.**

La evaluación de los equipamientos, instrumentos e insumos es mixta. La carrera satisface el criterio de contar con el equipamiento básico y especializado necesario para desarrollar su plan de estudios y ha implementado sistemas adecuados para la gestión de insumos y el mantenimiento correctivo.

Sin embargo, el componente presenta dos déficits importantes. El primero es la percepción de insuficiencia por parte de un tercio del estudiantado, lo que indica que la cantidad o el estado de los equipos podría no ser óptimo. El segundo, y más grave desde una perspectiva estratégica, es la ausencia de un plan formal de desarrollo, adecuación y mantenimiento del equipamiento. Sin este plan, la carrera corre el riesgo de que su



parque de equipos quede obsoleto y no pueda responder a las futuras demandas tecnológicas del sector alimentario.

- **Las salas y herramientas informáticas.**

La evaluación de las salas y herramientas informáticas es positiva, pero con déficits importantes en la conectividad y la planificación a futuro.

La carrera satisface el criterio de contar con salas y herramientas informáticas adecuadas, destacando la disponibilidad de software especializado que es crucial para la formación. Sin embargo, presenta un déficit en la calidad del servicio de acceso a internet inalámbrico y en la existencia de un plan de desarrollo y actualización para su infraestructura tecnológica.

Para que este componente alcance un nivel de excelencia, es imperativo que la institución invierta en mejorar la calidad y cobertura de su red WiFi y que formalice un plan estratégico para la renovación periódica de su hardware y software, asegurando así su pertinencia y funcionalidad a largo plazo.

- **La administración de aulas, salas y redes de informática y laboratorios.**

La evaluación de la administración de aulas, salas y redes de informática y laboratorios es positiva. La carrera y la facultad han implementado un sistema de gestión claro, lógico y eficiente, con roles bien definidos que aseguran el uso racional y organizado de la infraestructura. En el caso de la asignación de aulas se cuenta con un sistema de registro manual, que podría ser informatizado para una gestión más eficiente.

La administración descentralizada y especializada de los laboratorios es particularmente destacable como una buena práctica. El sistema satisface plenamente los criterios de calidad para este componente, demostrando ser una fortaleza operativa que contribuye al buen desarrollo de las actividades académicas.

- **Las medidas de prevención y seguridad.**

La evaluación de las medidas de prevención y seguridad es excepcionalmente positiva. La carrera y la facultad han desarrollado un sistema de seguridad integral, proactivo y profundamente arraigado en su cultura institucional, que satisface de manera sobresaliente los criterios de calidad.

Las fortalezas, como la infraestructura especializada y el claro sistema de respuesta a emergencias, superan con creces las debilidades. El principal déficit es la necesidad de asegurar la completa formalización, difusión y, sobre todo, la realización de simulacros del Plan de Evacuación para garantizar su efectividad. Sin embargo, en su conjunto, el sistema de seguridad es una fortaleza fundamental de la institución.

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión

La infraestructura de la carrera de Ingeniería de Alimentos constituye un componente esencial que, en términos generales, responde adecuadamente a las exigencias del proyecto académico y a los criterios de ARCUSUR. La institución ha realizado inversiones significativas en instalaciones físicas, laboratorios, bibliotecas y servicios de apoyo, consolidando espacios especializados y equipamiento pertinente para la formación profesional.

Entre las principales fortalezas se destacan:

- Aulas climatizadas y valoradas positivamente por la comunidad académica.
- Biblioteca con acervo físico relevante y acceso a bases de datos científicas de alto nivel.
- Laboratorios distribuidos por áreas específicas y la presencia de una Planta Piloto que permite la simulación de procesos industriales.
- Sistema institucional de prevención y seguridad consolidado, con más de 25 años de desarrollo.

No obstante, del análisis integrado se identifican algunas debilidades que afectan la sostenibilidad y funcionalidad del sistema:

- Ausencia de un plan específico de desarrollo y mantenimiento, lo que genera una gestión reactiva y limita la actualización tecnológica.
- Deficiencia en la conectividad inalámbrica (WiFi), que restringe el acceso a recursos digitales y afecta el desempeño académico.
- Limitaciones en la gestión de registros de mantenimiento, con debilidades en el control sistemático y el análisis de datos para la toma de decisiones.

Estas observaciones evidencian la necesidad de fortalecer la planificación estratégica y tecnológica para garantizar la continuidad y calidad de la infraestructura académica.



I. Contexto Institucional

Juicios integrados para la dimensión posteriores a la visita

Completar el cuadro para cada dimensión y componente con la situación que el comité adopte como resultado de sus actividades:

Componentes	Cumple los criterios	Cumple algunos criterios	No cumple los criterios
1.1 Características de la carrera y su inserción institucional	X		
1.2 Organización, gobierno, gestión y administración de la carrera	X		
1.3 Sistemas de evaluación del proceso de gestión	X		
1.4 Procesos de admisión y de incorporación	X		
1.5 Políticas y programas de bienestar institucional		X	
1.6 Proceso de autoevaluación	X		

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión:

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ - UNA se desarrolla teniendo en cuenta los criterios de calidad de la Dimensión Contexto Institucional del Sistema ARCU SUR, a través de un entorno institucional sólido, que garantiza coherencia entre misión, visión y planes estratégicos, articulando docencia, investigación y extensión. Se destaca la integración de la investigación científica y formativa con los programas de posgrado, la participación estudiantil en proyectos y la vinculación con la industria mediante pasantías, visitas y trabajos de grado. La extensión, aunque centrada en estas actividades, requiere diversificación para ampliar el impacto social.

La estructura organizativa y normativa de la Facultad de Ciencias Químicas asegura transparencia en los procesos de gobierno, gestión académica y participación de la comunidad, con respaldo de sistemas de información confiables, asignación presupuestaria estable y mecanismos de autoevaluación (MECIP, auditorías, acreditación previa 2019). La formación docente se apoya en ofertas de posgrado pertinentes, y el bienestar universitario se expresa en servicios culturales, deportivos y de salud, aunque con baja utilización.

Sin embargo, existen oportunidades de mejora en el fortalecimiento del personal de apoyo en laboratorios, en las comunicaciones internas y externas, en la participación estudiantil en órganos de decisión, en el fortalecimiento de las relaciones con el sector externo y en la planificación detallada de los planes de mejora. Si bien el bienestar universitario se refleja la existencia y apropiación de



espacios deportivos, esparcimiento, para el cuidado de la salud física y mental, se evidencia registro incipiente del uso, así mismo se hace necesario evidenciar de manera más explícita el componente en referencia a la existencia de programas y sistemas de promoción de la cultura en sus diversas expresiones, de valores democráticos, éticos, de no discriminación y de solidaridad social.

En síntesis, la carrera cumple en gran medida con los criterios de calidad establecidos para la dimensión, ya que su funcionamiento se desarrolla dentro de un marco institucional robusto y regulado, con fortalezas claras en articulación académica, investigación y gestión, pero con desafíos en comunicación estratégica, extensión diversificada, desarrollo de actividades que propendan por la interculturalidad y un mayor involucramiento de los estudiantes en la vida institucional.

Juicio para la dimensión	Cumple los criterios	No cumple los criterios
La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ_UNA cumple en gran medida con los criterios de calidad establecidos para la dimensión, así mismo contempla un plan de mejora que prevé acciones encaminadas a abordar los aspectos relacionados como puntos deficientes o no desarrollados	X	

II. Proyecto Académico

Juicios integrados para la dimensión posteriores a la visita

Completar el cuadro para cada dimensión y componente con la situación que el comité adopte como resultado de sus actividades:

Componentes	Cumple los criterios	Cumple algunos criterios	No cumple los criterios
2.1 Objetivo, Perfil y Plan de Estudios	X		
2.2 Proceso de enseñanza- aprendizaje	X		
2.3 Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación	X		
2.4 Extensión, vinculación y cooperación	X		

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión:

La carrera de Ingeniería de Alimentos de la FCQ-UNA presenta una situación académica sólida y coherente con los criterios de calidad del Sistema ARCU-SUR, evidenciando avances significativos en la articulación de docencia, investigación y extensión. Su plan de estudios, revisado y actualizado, mantiene correspondencia con la misión institucional y el perfil de egreso, integrando formación básica, aplicada, complementaria y profesional, lo que asegura una preparación integral y pertinente para el contexto nacional y regional.

El modelo pedagógico por competencias, el uso de metodologías activas, la incorporación de TIC y los mecanismos de apoyo estudiantil (tutorías, refuerzos académicos, acompañamiento pedagógico) fortalecen la calidad del proceso formativo. La vinculación con líneas de investigación consolidadas y la activa participación en proyectos de extensión con el sector público y privado amplían el impacto social de la carrera y refuerzan su pertinencia.

No obstante, persisten desafíos que requieren atención. Entre ellos, se destacan la carga horaria total percibida como elevada, la rigidez de la malla curricular por la existencia de múltiples prerrequisitos, y la presencia de asignaturas críticas con altos índices de reprobación, lo que repercute en la eficiencia interna y la regularidad del trayecto académico. Asimismo, la sistematización de datos sobre ingreso, permanencia, egreso y titulación aún resulta insuficiente para una gestión basada en evidencia, y la fuerte dependencia de financiamiento externo para investigación constituye una vulnerabilidad en cuanto a la sostenibilidad de las actividades de I+D+i.

En síntesis, la carrera cumple en gran medida con los criterios de calidad establecidos, consolidando un proyecto académico robusto y pertinente, pero con áreas de mejora que demandan seguimiento cercano y verificación de las acciones correctivas en curso, especialmente en relación con la eficiencia académica, la flexibilidad curricular y la sostenibilidad de la investigación.

Juicio para la dimensión	Cumple los criterios	No cumple los criterios
La carrera de Ingeniería de Alimentos cumple en gran medida la dimensión Proyecto Académico, los criterios pendientes están siendo abordados desde la revisión del Plan de estudios 2026 y desde los planes de mejora	X	



III. Comunidad Universitaria

Juicios integrados para la dimensión posteriores a la visita

Completar el cuadro para cada dimensión y componente con la situación que el comité adopte como resultado de sus actividades:

Componentes	Cumple los criterios	Cumple algunos criterios	No cumple los criterios
3.1 Estudiantes	X		
3.2 Graduados	X		
3.3 Docentes	X		
3.4 Personal de apoyo	X		

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión

El aspecto más significativo y elogiado de la Dimensión Comunidad Universitaria es la cultura de autoevaluación honesta y madura demostrada en el informe. La institución no oculta sus deficiencias, sino que las analiza, las cuantifica y, lo más importante, establece acciones estratégicas concretas para abordarlas.

El desafío transversal más relevante es cerrar la brecha entre la existencia de excelentes estructuras formales y su efectividad e impacto en la práctica. La carrera cuenta con reglamentos sólidos, programas de apoyo y sistemas de gestión de alta calidad. La prioridad ahora debe ser asegurar que los estudiantes conozcan y usen estos recursos, que el modelo de ingreso se alinee con el éxito académico, y que el régimen de dedicación docente evolucione para maximizar el potencial de su excelente capital humano. En conjunto, la Dimensión Comunidad Universitaria es robusta, está bien gestionada y demuestra un compromiso inequívoco con la mejora continua.

Juicio para la dimensión	Cumple los criterios	No cumple los criterios
La carrera si bien tiene algunos aspectos por mejorar cumple en gran medida los criterios de ARCU -SUR o está trabajando para que los criterios de no cumplimiento logren mejorar sus estándares	X	

IV. Infraestructura

Juicios integrados para la dimensión posteriores a la visita

Completar el cuadro para cada dimensión y componente en correspondencia con la situación de Acreditación que el comité decida recomendar

Componentes	Cumple los criterios	Cumple algunos criterios	No cumple los criterios
4.1 Infraestructura física y logística		X	
4.2 Biblioteca	X		
4.3 Instalaciones especiales y laboratorios	X		

Considerando las observaciones y juicios realizados por el Comité escribir un texto que refleje integralmente la situación de la carrera para esta dimensión

La carrera de Ingeniería de Alimentos satisface los criterios de calidad en cuanto a la existencia y adecuación de su infraestructura física y logística. Dispone de aulas, laboratorios, biblioteca y servicios de apoyo que son, en su mayoría, de alta calidad y pertinentes para el proyecto académico.

Sin embargo, se presentan algunos déficits significativos en los criterios relativos a la planificación y sostenibilidad de dicha infraestructura. La falta de planes de mantenimiento y desarrollo específicos y la deficiente conectividad a internet son debilidades estratégicas que deben ser atendidas con urgencia.

El aspecto más significativo del informe en esta dimensión es la honestidad con la que se reconocen estas carencias. La institución ha demostrado tener una infraestructura sólida, pero ahora enfrenta el desafío crucial de pasar de la simple posesión de recursos a una gestión estratégica que garantice su calidad, pertinencia y funcionalidad a largo plazo.

Juicio para la dimensión	Cumple los criterios	No cumple los criterios
Si bien la Carrera de Ingeniería de Alimentos tiene algunos aspectos por mejorar cumple en gran medida los criterios de ARCU-SUR o está trabajando de manera decidida para dar cumplimiento a los criterios y que logren mejorar sus estándares a cabalidad	X	



AGENCIA NACIONAL DE
**EVALUACIÓN
Y ACREDITACIÓN**
DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR

TETA ROGAVUSU
**MBO'EHAOVUSUPEGUA
JEHEPYME'E**
HA ÑEMBOKUATIAHAPEGUA

Comité de Pares

Coordinador: LINA MARIA VELEZ ACOSTA

Firma	Nombres y Apellidos
	Eduardo Ramirez Asquieri
	Oscar Alfredo Garro
	Lina María Vélez Acosta

Fecha de la firma del Informe Preliminar : 12/09/2025



Para el Informe Final del Comité de Pares

Se recomienda

Acreditar la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Asunción para el Sistema ARCU-SUR.

La Comisión de Evaluación resuelve recomendar la acreditación de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Nacional de Paraguay bajo los criterios establecidos por el sistema ARCUSUR, en reconocimiento al cumplimiento de los requisitos exigidos y al avance significativo hacia su consolidación plena en cada una de las dimensiones de calidad evaluadas.

La decisión se sustenta en la evidencia presentada en relación con la Dimensión I: Contexto Institucional, la Dimensión II: Proyecto Académico, la Dimensión III: Comunidad Universitaria y la Dimensión IV: Infraestructura. Cada una de estas dimensiones refleja la coherencia entre la misión institucional, la pertinencia del plan de estudios, la cualificación del cuerpo docente, la participación activa de estudiantes y egresados, y el impacto positivo en el entorno social y productivo.

Comité de Pares

Coordinador: Lina María Vélez A

Firma	Nombres y Apellidos
	Eduardo Ramirez Asquiere
	Oscar Alfredo Garro
	Lina María Vélez Acosta

14 de octubre de 2025