

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA
SECCIÓN DE POST GRADO DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN Y HUMANIDADES
MAESTRÍA EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN UNIVERSITARIA**

**“EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL A
TRAVÉS DE APLICACIÓN DE ESTÁNDARES EN LA
FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS - UNAP”**

**TESIS
PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
MAGISTER EN DOCENCIA E INVESTIGACIÓN
UNIVERSITARIA**

AUTORA : CLAUDET CADILLO LÓPEZ

ASESOR : Ing. CALOS ANTONIO LI LOO KUNG, Mgr.

IQUITOS – PERÚ

2004

TESIS APROBADA EN SUSTENTACIÓN PÚBLICA DE FECHA 07 DE OCTUBRE DEL 2004 EN EL AUDITORIUM DE LA ESCUELA DE POST GRADO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA, EN LOS QUE ESTUVIERON DE JURADOS:

Prof. AUSBERTO ALVARADO AGUILAR, Mgr.
PRESIDENTE

Prof. DELIA PEREA TORRES, Mgr
MIEMBRO

Mat. ELMER SAAVEDRA VITERI, Mgr.
MIEMBRO

Ing. CALOS ANTONIO LI LOO KUNG, Mgr.
ASESOR






DEDICATORIA

A mi madre, Sra. Ángela por brindarme amor, cariño y comprensión para culminar con éxito esta nueva meta en mi vida profesional y personal.

A mi Padre Q.E.P.D. Sr. Bethman quien en vida me brindó sus sabios consejos y enseñanzas.

CLAUDET

AGRADECIMIENTO

-  A los Señores Docentes y Directivos de la Maestría en Educación con mención en Docencia e Investigación Universitaria por proporcionarnos conocimientos para nuestra formación profesional y humana.
-  A mi Asesor Ing. CALOS ANTONIO LI LOO KUNG, Mgr. por su orientación.
-  Al decano de la Facultad de Industrias Alimentarias, a los estudiantes y administrativos por permitirme ejecutar el proyecto de investigación.
-  A todos mis colegas que de una u otra manera me apoyaron en incentivaron a seguir adelante durante mis estudios.
-  A Juan Carlos por su comprensión, apoyo y amor a lo largo de mis estudios.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
• Dedicatoria	iv
• Agradecimiento	v
• Índice de Contenidos	vi
• Índice de Tablas	viii
• Índice Gráficos	ix
• Resumen	x
CAPÍTULO I	01
INTRODUCCIÓN	01
CAPÍTULO II	04
2.1. ANTECEDENTES	04
2.2. MARCO TEÓRICO	05
1. EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	05
1.1. Currículo. Concepto.	05
1.2. Características de Currículo	06
1.3. Componentes del Currículo	07
a. Fundamentación del currículo	07
b. Perfil Profesional	08
c. Objetivos de Carrera	10
d. Contenido Curricular	11
e. Aspecto Académico – Administrativo	15
2. ESTÁNDARES DE EVALUACIÓN DE UNIVERSIDADES	18
2.1. Proyecto Institucional	18
2.2. Programa Académico	18
2.3. Académicos (docentes)	19
2.4. Estudiantes y Servicios Estudiantiles	19
2.5. Organización. Administración y Gestión	20
2.6. Recursos Educativos e Infraestructura	20
2.7. Contribución Intelectual y Artística	20
2.8. Relaciones Institucionales, Imagen y Comunicación	21
2.9. Extensión y Proyección	21

2.3. MARCO CONCEPTUAL	22
2.4. OBJETIVOS	24
2.4.1. Objetivo General.	24
2.4.2. Objetivos Específicos	24
2.5. VARIABLES	24
2.6. INDICADORES E ÍNDICES	25
CAPÍTULO III	26
METODOLOGIA	26
3.1. Tipo de investigación	26
3.2. Diseño de la investigación	26
3.3. Población y muestra	26
3.4. Procedimientos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos	27
3.5. Procesamiento de la Información	27
CAPÍTULO IV	28
4.1. RESULTADOS	28
4.2. DISCUSIÓN	46
CAPÍTULO V	47
5.1. CONCLUSIONES	47
5.2. RECOMENDACIONES	49
5.3. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	50
ANEXOS	51
Anexo N° 01 CUESTIONARIO	52

ÍNDICE DE TABLAS

N°	NOMBRE	Pág
01	Directivos y Docentes según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	29
02	Estudiantes según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	33
03	Personal Administrativo según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	37
04	Evaluación General de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	41

ÍNDICE DE GRÁFICOS

N°	NOMBRE	Pág
01	Directivos y Docentes según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	32
02	Estudiantes según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	36
03	Personal Administrativo según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	40
04	Evaluación General de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	44
05	Evaluación Compartida de Directivos y Docentes, Estudiantes y Personal Administrativo de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004.	45

RESUMEN

TÍTULO : EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL A TRAVÉS DE APLICACIÓN DE ESTÁNDARES EN LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS - UNAP

AUTORA : CLAUDET CADILLO LÓPEZ

El presente estudio tiene como propósito evaluar la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la Ciudad de Iquitos.

El estudio fue de tipo descriptivo no experimental ex post facto, la población estuvo conformada por todo el personal directivo, docente, estudiantes y personal administrativo de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Se trabajó con una población de 83 sujetos que hacen el 100 % de la población. Los instrumentos que se emplearon fueron: El currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias, cuestionario estructurado y documentos normativos.

Los resultados más relevantes fueron: La Fundamentación muestra un promedio (ξ) de 2.40 que, corresponde a la escala valorativa de Regular, debiendo reajustarlo, el Perfil Profesional muestra un promedio (ξ) de 2.35 que corresponde a la escala valorativa de Regular debiendo reajustarlo, los Objetivos de Carrera muestran un promedio (ξ) de 2.55 que corresponde a la escala valorativa de Regular debiendo reajustarlo, el Contenido Curricular muestra un promedio (ξ) de 2.39 que corresponde a la escala valorativa de Regular debiendo reajustarlo, el Aspecto Académico – Administrativo muestra un promedio (ξ) de 2.19 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debiendo reajustarlo. La evaluación general muestra un promedio (ξ) de 2.37 que corresponde a la escala valorativa de Regular debiendo reajustar en su totalidad el currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

El análisis de los resultados se efectuó mediante el uso del paquete estadístico SPSS versión 9.0 para Windows 98 la estadística descriptiva empleada fue el promedio (ξ)

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El Perú constituye un país en desarrollo sin un proyecto nacional que considere su pluralidad y diferencias sociales, que sea capaz de orientar el despliegue de las fuerzas sociales y políticas hacia el desarrollo integral del país y que logre obtener los beneficios del desarrollo industrial. La globalización de la economía y la revolución tecnológica están dando lugar a la consolidación de un nuevo orden socio-económico mundial. Los países en el mundo se van haciendo cada vez más interdependientes, ya no se puede concebir su desarrollo o el de sus instituciones de manera aislada; los mercados son cada vez más abiertos, están desapareciendo las fronteras en las economías, la creciente complejidad y competitividad hacen en los países subdesarrollados como en el Perú, más trágica la tarea de solucionar los graves problemas de la pobreza, la desocupación, la desnutrición y el deterioro de la calidad de vida.

Actualmente los estudiantes universitarios al egresar son rechazados del medio laboral, tales como fábricas, centros de servicios, bancos, instituciones educativas o empresas de iniciativa privada porque no reúnen el perfil, los requisitos, porque no fueron formados adecuadamente en el manejo en su personalidad, motivación, actitud, manera de ser, comportamiento y hábitos. Eso significa que la universidad no está cumpliendo su misión significa que se debe hacer cambios en toda la formación profesional para desarrollar habilidades y potencialidades al formar a los estudiantes.

La universidad peruana en el siglo XXI continúa ofertando programas de formación profesional con currículos caracterizados por la falta de flexibilidad en su diseño y en su ejecución; falta de rigurosidad académica en el trabajo curricular desde el diseño hasta la evaluación integral del currículo; escasez de enfoques multidisciplinario en su concepción y ejecución, así mismo la falta de integración cultural y multicultural en su orientación.

La política implementada actualmente en las universidades no permite acceso de profesionales de nivel por la diferencia de criterios, deformación ideo-política o de confianza de la autoridad de turno. Cuando los profesionales de nivel no gozan de la simpatía política de la autoridad o de su entorno tampoco es permitido el acceso a los niveles de docencia e investigación, lo que limita el mayor aprovechamiento de los recursos humanos de alto nivel.

Por otro lado se observa la falta de criterios y esfuerzos entre y la universidad y otras instituciones similares del más alto nivel, para que vía de la recepción estén al tanto de los adelantos tecnológicos y científicos a nivel nacional e internacional. Esto dificulta la interrelación universidad – empresa por desconocimiento de las necesidades sociales para formular válidamente los perfiles profesionales y crear nuevos programas académicos.

La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, no esta exenta a esta realidad, por lo que se hace necesario replantear criterios en la formación de los profesionales de ingeniería que respondan a los cambios que se están produciendo actualmente y formar profesionales que contribuyan a construir una sociedad más humana, más justa, más solidaria, manteniendo el respeto por la diversidad cultural en el espacio de una comunidad global multicultural.

Por todo lo mencionado anteriormente se plantea el siguiente problema general: ¿Cuáles son las deficiencias de la formación profesional identificada a través de la evaluación del currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana durante el año 2004?

Así mismo se plantea los siguientes problemas específicos:

1. ¿Cuáles son las deficiencias de la Fundamentación del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias?

2. ¿Cuál es la deficiencia del Perfil Profesional del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias?
3. ¿Cuáles son las deficiencias de los Objetivos de Carrera del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias?
4. ¿Cuál es la deficiencia del Contenido Curricular del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias?
5. ¿Cuáles son las deficiencias de los Aspectos Académicos-Administrativos del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias?

Con la presente investigación se pretende conocer como se está desarrollando la formación profesional para implementar estrategias que permitan desarrollar las habilidades y potencialidades para el éxito de los estudiantes en el ámbito laboral asimismo permitirá acentuar conocimientos y actitudes positivas hacia el trabajo teniendo en cuenta lo multidisciplinario, lo holístico y los procesos integrativos.

CAPÍTULO II

2.1. ANTECEDENTES

ENGINEERING EVALUATION COMISSION (1992, 20) Refieren al modelo ABET para la evaluación de programas de Ingeniería, que tienen como objetivos: identificar las instituciones y programas que cumplen los criterios mínimos de aceptación ante el publico, postulantes, instituciones educacionales, sociedades profesionales, empleadores, agencias de gobierno y registros profesionales gubernamentales, asimismo contribuir al mejoramiento de los actuales programas de educación en ingeniería y al mejor desarrollo de programas futuros.

GONZÁLES, F (1990, 13-37) Hace referencia del modelo CINDA para la evaluación de la calidad de la Docencia Universitaria. Este modelo considera seis dimensiones o parámetros para la evaluación de dicha calidad ellos son: la relevancia, efectividad, disponibilidad de recursos adecuados, eficacia, eficiencia y los procesos. Este autor concluye que la revisión de los antecedentes y de las dimensiones establecidas anteriormente en relación con el carácter complejo de la calidad, ligado a concepciones axiológicas, se desprende que toda estrategia para manejarla depende de la adecuada integración de los componentes de la acción educativa, considerándose las políticas, procesos y resultados previstos.

HOWARD, S y RÍOS, E (1993, 103-118) Hace referencia al modelo de evaluación de los Estados Unidos de Norteamérica e indican que es una de las formas de evaluación más conocida por ser el más antiguo y mejor establecido. Sus modalidades han sido adoptadas en mayor o menor grado en la mayoría de los países. El modelo permite que a través del autoestudio y la evaluación institucional origine importantes cambios en las instituciones, que hacen más factibles la introducción de las innovaciones académicas y administrativas que posibilitan alcanzar la meta de la excelencia y la calidad institucional.

RUIZ, J.M (1996, 59-126) Refiere que, en España se aplica el modelo de evaluación institucional centrado en el cambio, denominado “batería para la Autoevaluación institucional (BADI)”, por estamentos, con un enfoque conceptual social abierto, dinámico, cultural y positivo. Este modelo, utiliza una evaluación cuantitativa y cualitativa, con una muestra aleatoria del centro, encuestas por muestreo, técnicas de recogidas de datos, con cierto nivel de estandarización y objetividad. Utiliza como fuentes de información: el equipo directivo, profesores, alumnos, padres de familia y personal de apoyo y servicio.

SIBONEAUR, R (1993, 119-132) Hace referencia al modelo de BCAPI de Canadá e indica que la evaluación de programas efectuados por asociaciones profesionales es una de las formas para obtener el reconocimiento de establecimiento y programas profesionales y de evaluar sus grado de conformidad con los objetivos y normas pre establecidas. Los objetivos del BCAPI es verificar si los programas de ingeniería cumplen o exceden estándares educacionales compatibles con las exigencias de habilitación profesional establecidos por las provincias y territorios de Canadá.

2.2. MARCO TEÓRICO

1. EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Para la evaluación de la formación profesional se debe tener en cuenta lo siguiente:

1.1 CURRÍCULO. CONCEPTO

GIL, G (1998, 27) Expresa que el currículo es un conjunto de valores y de principios filosóficos que buscan expresar claramente el tipo de profesional que se requiere formar para una sociedad determinada. Estos valores y principios deben ser aceptados por la institución que forma al profesional y por el contexto social dentro del cual este tendrá que actuar. Deben ser el sustento del diseño y ejecución del currículo. La universidad debe ser la institución que forme al futuro profesional de manera integral; es decir al hombre en la dimensión de un ser moral, libre, cognoscente y creativo que lo forme con visión del futuro, contribuyéndose así a construir una sociedad en la cual vayan

adquiriendo vigencia la igualdad de oportunidades, así como el respeto de los derechos humanos en todas sus dimensiones.

1.2 CARACTERÍSTICAS DEL CURRÍCULO

PIZANO, G. (1997, 138-140) Considera que, el currículo debe ser:

- a. Valorativo: En un mundo cuya ciencia y tecnología se desarrolla a enorme velocidad, pero en el que los valores se hallan en profunda crisis, la educación y por ello el currículo debe privilegiar el desarrollo de actitudes y valores familiares, cívicos, éticos y estéticos en los educandos. Deben priorizarse valores como la paz, democracia, justicia, honradez. Etc.
- b. Nacionalista: En nuestro país con tendencia a valorar más patrones culturales de otras sociedades; el currículo debe privilegiar el desarrollo de la identidad nacional, de aprecio a lo propio y el compromiso con los deberes y derechos que la sociedad establece. Debe considerarse al Perú, como una unidad que tiene una gran diversidad ecológica, cultural y lingüística, sin dejar de lado lógicamente el contexto latinoamericano y mundial.
- c. Democrático: En el Perú en el que predomina las relaciones autoritarias y verticales en donde sólo algunas personas deciden por las mayorías; el currículo debe orientar el desarrollo de relaciones democráticas y la defensa de la constitución y las leyes que promueven la participación de todos los agentes educativos.
- d. Significativo: En nuestra patria, en la que muchas veces el currículo se organiza imitando modelos rígidos desactualizados y contenidos que no están en función de la realidad cognitiva y afectiva de las personas; es necesario que la selección de contenido responda a las necesidades del país y a las aptitudes e intereses de los educandos. El currículo debe considerar los sucesos de la actualidad económica, social, política, científica y tecnológica.
- e. Flexible y diversificada: En un país donde existe heterogeneidad social, económica, productiva, ecológica, etc. Debe tenerse en cuenta las diferentes

realidades espaciales de la nación, y los perfiles particularizados de los educandos, en cada una de las localidades comunales del país. Además debe considerar asignaturas obligatorias y electivas ya sean de formación general o de formación técnico-ocupacional.

- f. Integral y formativa: El currículo debe considerar capacidades cognoscitivas, psicomotrices, afectivas y volitivas del educando. Por lo tanto no debe centrarse solo en conocimiento.
- g. Terminal y orientado hacia el trabajo: El currículo debe tener en cuenta contenidos que se orienta a la solución de problemas teóricos-prácticos y al logro de objetivos en cada etapa de su formación. Debe permitir satisfacer al educando necesidades de su vida en comunidad y del mundo laboral donde interactúa. El currículo debe considerar áreas y especialidades técnicas y ocupacionales, que ofrezcan preparación a fin de que cada educando, cuando salga, pueda acceder a un puesto de trabajo.
- h. Experimental y científico: El currículo debe diseñarse de tal manera, que permita la evaluación de los factores que intervienen en el trabajo curricular. Asimismo debe reajustarse sobre la base de las experiencias en el aula. El currículo, teniendo en cuenta los avances de las ciencias de la educación y la pedagogía, debe basarse en las teorías modernas de aprendizaje y dar mucha importancia a la relación maestro - alumno en el proceso de enseñanza – aprendizaje.

1.3.COMPONENTES DEL CURRÍCULO

HUERTAS, W. (1998, 152-158) Expresa que los componentes del currículo son:

- a. **Fundamentación del currículo:** La Fundamentación es un análisis sistemático de las condiciones históricas, económicas, sociales y políticas de la región y del país, la evolución histórica de la carrera y las perspectivas o tendencias de desarrollo de la profesión, estudio de la oferta y la demanda de la misma, así como de su influencia dentro del contexto histórico - social, económico del país y de la región. Se basa en un diagnóstico veraz

de la realidad nacional y explícita del enfoque filosófico doctrinario de la educación.

- La Fundamentación determina la existencia del currículo.
- La fundamentación es la base para la formulación del perfil profesional y está en cada etapa del desarrollo curricular.
- La fundamentación está en constante evolución y revisión.

La fundamentación del currículo estará estructurada esencialmente por los siguientes componentes e indicadores:

- Contexto histórico-social, económico o político del país.
- Origen y evolución de la carrera en el contexto nacional e internacional y su basamento legal.
- Perspectivas y tendencias de desarrollo de la carrera a nivel nacional y mundial en una proyección de 5 o más años.
- Estudio de oferta, demanda y situación ocupacional.
- Influencia de la profesión en el contexto histórico, social, del país y de la región.
- Doctrina y/o áreas de desarrollo profesional que promueve la institución.

- b. **Perfil Profesional:** El perfil profesional es una declaración de los roles, funciones, tareas y competencias deseables en el profesional en relación a la doctrina o áreas de desarrollo profesional que promueve la institución.

El perfil profesional es el marco de referencia central de la planificación, ejecución y evaluación curricular. Describe de modo organizado todos aquellos dominios, competencias, habilidades, destrezas, actitudes y valores que debe exhibir cada egresado de una carrera determinada en su dimensión personal, profesional y social. El perfil profesional es un recurso imprescindible para determinar:

- Los fines y objetivos de la carrera o programa.
- Los ejes curriculares.

- Los contenidos curriculares y las actividades.
- El énfasis, duración y profundidad de las asignaturas y actividades.
- La integración del currículo en sus diferentes etapas.

La ausencia del perfil profesional en un currículo, limita de modo significativo las posibilidades de planificarlo orgánicamente, de ejecutar y evaluar consistente y objetivamente el sistema en su totalidad; por tanto la adecuación del plan de estudio a las auténticas necesidades sociales y universitarias, queda a expensas de criterios ocasionales y fortuitos.

Dada la importancia fundamental del perfil profesional es necesidad que éste se construya en base a una investigación de las necesidades actuales y las perspectivas sociales (Estudio de la situación) en armonía con los ideales universitarios de transformación progresiva de la sociedad y el enriquecimiento del acervo científico y cultural.

El perfil se estructura de acuerdo con los grandes roles que debe desempeñar el profesional en el que hacer social que le compete. Los roles integran un conjunto de funciones interdependientes que por lo general caracterizan aspectos de desempeño profesional; a su vez, cada función integra un conjunto de tareas fácilmente identificables en el desempeño profesional. Las tareas demandan un conjunto de competencias (cognoscitivas, afectivas, y psicomotoras) actitudes y valores que como totalidad, permiten el eficaz, ético, creativo e integral ejercicio de la profesión.

Las asignaturas y actividades que integran el plan de estudio tienen su justificación en el perfil profesional; en consecuencia, debe existir perfecta correspondencia entre el Perfil Profesional y el Plan de Estudios.

La recurrencia de competencias que se observa en el perfil determina la profundidad, extensión duración y balance de los ejes programáticos de las asignaturas y de las actividades curriculares que lo integran.

El perfil profesional está estructurado por los siguientes componentes y/o indicadores:

- Definición del campo profesional.
- Definición del profesional.
- Especificación de los dominios.
- Especificación de funciones.
- Especificación de destrezas.
- Identificación de competencias.
- Especificación de actitudes y valores.

c. **Objetivos de carrera:** Es la declaración en síntesis, de las características integrales que debe exhibir un estudiante al egresar de la carrera respectiva, las cuales deben coincidir con las grandes funciones establecidas en el perfil, tanto en el aspecto profesional, como en aquellas que están asociadas a la condición de miembro de una sociedad y de su responsabilidad como tal.

Los objetivos terminales deben estar:

- Enunciados en términos de las características que debe exhibir el egresado.
- En relación o coincidencia de los roles y funciones del perfil profesional.
- Proponiendo el compromiso del egresado con los procesos de transformación progresiva de sí mismo y de la realidad científico social.
- Expresados en términos del más alto nivel de logro y generalidad.
- Expresado en el lenguaje claro, conciso, libre de ambigüedades.

- d. **Contenido curricular:** El contenido curricular está determinado por el conjunto de asignaturas y actividades que conforman la estructura del currículo.

La estructura del currículo está determinada por las siguientes áreas curriculares: formación general, formación profesional, prácticas profesionales, actividades y consejería. Estas áreas en su conjunto constituyen una estructura armónicamente correlacionada e integrada, vinculada estrechamente con la investigación, la docencia y la extensión.

- d.1 Asignaturas y actividades. Las asignaturas y actividades se consideran unidades básicas de trabajo académico que contribuye sistemáticamente en el logro del perfil profesional postulado.

En las asignaturas se dan mayor énfasis a los aspectos cognoscitivos y en las actividades se da mayor énfasis a los aspectos aplicativos, investigativos o extensivos.

En el desarrollo curricular las asignaturas y las actividades son unidades que se relacionan o integran; pero cada una representa una estructura específica en función directa con los objetivos que persigue. Esta estructura esta determinada por:

- Las condiciones iniciales: pre requisitos, créditos y objetivos.
- Los procedimientos para el logro de los objetivos, a través de unidades académicas que presenta: temas a discutir, lecturas obligatorias (pruebas complementarias), practicas, seminarios y asignaciones, integrando a todo esto alrededor de los conocimientos y/o actividades ampliativas, investigativas o extensivas.

El proceso de orientación, evaluación y control, en función de los objetivos, estableciendo los criterios de evaluación y las reglas de juego

para decidir el nivel de eficiencia en el dominio y aplicación de los objetivos propuestos.

Las asignaturas y actividades se analizan a través de los siguientes indicadores:

- Establecimiento de pre-requisito.
- Asignación de créditos.
- Asignación de tiempo.
- Relación de los objetivos y el perfil profesional de la carrera.
- Relación del contenido temático con los objetivos de la asignatura y actividad.
- Organización de los contenidos temáticos, lecturas, prácticas, seminarios y asignaturas.
- Criterios y acciones de orientación, evaluación y control.
- Especificación de la bibliografía y recursos.

d.2. Distribución de las asignaturas y actividades por área curricular.

La distribución está referida a la estructura del currículo, ya que determina la integración de las asignaturas y actividades dentro de las áreas curriculares.

Su organización refleja el nivel de aproximación que tiene el proyecto presentado por cada carrera, con el modelo del currículum establecido, en los siguientes aspectos:

- Declaración expresa de las áreas que conforman el currículo.
- Enunciados de los objetivos (caracterización) de cada área de manera clara, precisa y libre de ambigüedades.
- Ubicación pertinente de las asignaturas y actividades dentro de las áreas.
- Presentación del cuadro de distribución de las asignaturas y actividades por áreas.

d.3. Ejes Programáticos

Es un conjunto de asignaturas y actividades afines pertenecientes a un determinado sector del saber, concentradas en un objetivo general que las organiza y distribuye en un orden lógico y cronológico a lo largo de la carrera.

Los objetivos y alcances de los ejes programáticos se determinan de acuerdo con las necesidades de formación en el perfil.

Los ejes programáticos están determinados por los siguientes indicadores:

- Enunciado de los objetivos de cada eje.
- Determinación de las asignaturas y actividades que conforman los ejes.
- Pertinencia de las disposiciones de las asignaturas y actividades en el plan de estudio, con respecto a la estructuración de los ejes.

d.4. Código de las asignaturas y de las actividades

Se refiere al número que se asigna a cada asignatura o actividad para darle identidad administrativa.

El código debe ubicar a la asignatura en el semestre, el departamento, área curricular, número de orden o secuencia. Debe estar en dígitos numéricos y alfanuméricos.

d.5. Tabla de Asignaturas y Actividades

Constituye un listado de las asignaturas y actividades en el cual se especifica: el código y el nombre de la asignatura, taller, seminario – práctica: sus relaciones, el número de créditos, número de horas teóricas

y prácticas, el total de horas y su ubicación por semestre. Esta tabla puede contener otras especificaciones relativas al tipo de actividades a realizar en las horas de ejercitación, en el laboratorio, de práctica profesional, etc.

Para el análisis de la tabla de asignatura se considera los siguientes componentes:

- Determinación del código.
- Determinación del carácter teórico o práctico de las asignaturas y actividades.
- Ubicación de las asignaturas y actividades en el tiempo (semestre-semana).
- Especificación del número de horas semanales asignada a cada asignatura o cada actividad.
- Especificaciones de pre relaciones establecidas.
- Especificaciones de los créditos a cada asignatura o actividad.

d.6. Descripción o sumilla de las asignaturas y actividades

Es una síntesis del contenido de la asignatura, actividad precedida por los propósitos u objetivos que esta cumple dentro del currículo.

Propone lineamientos generales sobre estrategia y contenidos de la misma se fundamenta en el perfil profesional y da sentido al programa que debe ser diseñado para cada asignatura o actividad. Es muy general y debe ser abierto a los cambios tanto por la ciencia, como por las necesidades del aprendizaje y de la realidad nacional y regional.

En el análisis se considera los siguientes aspectos:

- Presenta una síntesis completa de los contenidos de las asignaturas o actividades curriculares.
- Determina objetivos terminales de las asignaturas y actividades.

- Establece los lineamientos generales que orientan las estrategias de enseñanza-aprendizaje.

e. Aspecto académico – administrativo

HUERTAS, W (1995, 158-160) Considera en el aspecto académico-administrativo lo siguiente:

e.1. Necesidad del Personal Docente y su nivel de preparación

Es la determinación de las necesidades de personal, lo más preciso posible, de acuerdo a la situación general de la estructura académico-administrativa. Toma en consideración la oferta de nuevas materias y actividades, las demandas de matrícula estudiantil y la implantación progresiva del currículo. Hace predicción aproximada de vacantes de próximas jubilaciones y renunciaciones.

El establecimiento de estas actividades requiere en particular, de un estudio de los recursos docentes en una institución. La demanda de un nuevo currículo y de hacer previsiones de necesidades que oriente la planificación y la gestión del currículo.

La determinación de las necesidades del personal docente. Debe especificar, asimismo, las características y nivel de preparación deseable de los docentes, en correspondencia con las exigencias y las asignaturas y actividades.

Para el análisis se considera los siguientes aspectos:

- Parte de un diagnóstico de la realidad para prever el personal necesario.
- Determina el número de docentes requeridos.
- Especifica las necesidades por asignatura y actividad.
- Especifica las características y nivel de preparación deseable de los docentes.

e.2. Necesidades de espacio físico de equipos y de otros recursos

Establece las necesidades de aulas, oficinas, laboratorios, talleres, biblioteca, ambientes deportivos, auditorios y otros espacios requeridos para la implantación adecuada del currículo. También determina los requerimientos en cuanto a equipos, materiales, fuentes bibliográficas y otros recursos para la actividad de enseñanza-aprendizaje.

El establecimiento de estas necesidades tiene su punto de partida en un inventario exhaustivo de la planta, proyección de necesidades planteadas por la implantación progresiva del currículo y la evolución de las matrículas.

Para el análisis se parte de los siguientes aspectos:

- Parte de un inventario de espacio físico, equipo y otros recursos.
- Presenta una proyección de las necesidades de acuerdo a las demandas del currículo y la matrícula.
- Presenta listas categorizadas, necesidades de espacio físico y dotación de materiales y suministro.
- Jerarquiza y prioriza las necesidades.

e.3. Modelo de evaluación del currículo

Se trata de un modelo de evaluación curricular permanente e integral que determina los lineamientos generales que orienta tal evaluación sus objetivos, etapas o niveles y las estrategias que convenga seguir:

El modelo comprenderá:

- Evaluación del plan curricular.
- Evaluación de los programas de las asignaturas y actividades.
- Evaluación de sistemas de enseñanza y sus recursos.
- Evaluación del docente.

- Evaluación del estudiante.
- Evaluación y seguimiento de los egresados.
- El modelo, a su vez, especificará el uso de información producida en sus diferentes etapas o sistemas en términos formativos y no solamente sumativos.

Su análisis implica los siguientes indicadores.

- Presenta lineamientos generales del modelo de evaluación.
- Presenta la evaluación del plan de estudio, fundamentándose en los objetivos de la carrera y el perfil profesional para determinar su pertinencia y correspondencia.
- Presenta modelos para la evaluación de los programas de asignaturas o actividades y determinar su pertinencia con los requerimientos de los roles, funciones y tareas con la naturaleza de los contenidos.
- Presenta modelos para la evaluación de los modos, sistemas y métodos de enseñanza-aprendizaje.
- Presenta un modelo para evaluación del docente requeridos para las funciones de planificador, facilitador del aprendizaje, comunicador, líder de la acción educativa, investigador y evaluador de la acción institucional.
- Presenta un modelo para la evaluación de los recursos y su utilización en la actividad enseñanza-aprendizaje.
- Presenta un modelo de evaluación y seguimiento de los estudiantes y egresados.

2. ESTÁNDARES DE EVALUACIÓN DE UNIVERSIDADES

FARRO, E. (2001, 136-139) Expresa que los criterios factores o estándares de evaluación de universidades, generalmente aceptados son:

2.1. **Proyecto institucional:** Tiene una misión claramente formulada. Esta corresponde a la definición institucional y es de dominio público. Dicha misión se expresa en los objetivos, en los procesos académicos y administrativos y en los logros de cada programa. En ellas se explicita el compromiso institucional con la calidad y con los principios y objetivos establecidos por la Ley para la educación superior.

La institución tiene una definición clara de sus propósitos, metas y objetivos.

El logro realmente alcanzado debe ser susceptible y algún tipo de evaluación.

El resultado ha de utilizarse para introducir mejoras.

El proyecto educativo orienta la administración y gestión de los programas y sirve como referencia fundamental en los procesos de tomas de decisiones sobre contenidos, organización y gestión de los planes de estudio, de investigación, de proyección social, de bienestar social y de bienestar institucional.

El proyecto educativo expresa los criterios para el manejo de los recursos físicos y financieros, y, tales criterios, se expresan en políticas de presupuesto de los respectivos programas.

2.2. **Programa Académico:** La universidad debe planificar y establecer los programas académicos de acuerdo con su misión, con el propósito que se cumpla con sus fines declarados de docencia, investigación y proyección.

El programa académico organiza, revisa y evalúa de manera integral los planes de curriculares y demás actividades orientadas a la obtención de grados y títulos.

El plan curricular es un conjunto de experiencias y actividades orientadas a desarrollar en los estudiantes las capacidades y habilidades previstas en el perfil del egresado.

La universidad debe exigir a sus programas académicos niveles de excelencias y proporcionar para ello recursos humanos y materiales necesarios.

- 2.3. **Académicos (docentes):** Los académicos constituye el recurso fundamental de la universidad. Desarrolla las actividades de docencia, investigación, extensión y proyección, se identifica con la misión y orientan el quehacer institucional.

La universidad debe contar con un número suficiente de académicos calificados; una parte significativa de ellos debe poseer grados académicos superiores.

La labor de los docentes debe constituir un estímulo eficaz para el desarrollo del entorno universitario y dar lugar a la práctica de un efectivo proceso de enseñanza-aprendizaje.

- 2.4. **Estudiantes y servicios estudiantiles:** El derecho a ingresar a la universidad es universal. Los criterios de selección deben discriminar por aptitud académica, capacidades cognoscitivas, psicomotriz y disposición para el aprendizaje. Dichos criterios deben estar claramente establecidos y ser de público conocimiento.

Como estudiantes de la universidad, estos deben responder a evaluaciones permanentes para garantizar la excelencia académica conducente a los grados y títulos que se le otorgue. Para estos propósitos los estudiantes deben recibir apoyo de adecuados servicios académicos, administrativos y sociales.

2.5. Organización, Administración y Gestión: Para el logro de una misión y meta de una institución educativa de nivel universitario, se requiere la adecuada articulación de los procesos académicos y los administrativos. Este factor influye la gestión de personal no docente y de los recursos financieros, materiales y tecnológicos.

La eficiente planificación y ejecución de esos procesos contribuya al desarrollo de la institución y sus actividades intrínsecas; en caso contrario puede limitar y relativizar los logros y los objetivos académicos.

2.6. Recursos educacionales e infraestructura: Los recursos educacionales, infraestructura física e instalaciones deben facilitar el logro de la misión y los objetivos de la universidad.

La institución debe velar por la adecuada cantidad, calidad y modernidad de los recursos educacionales (biblioteca, equipos y materiales didácticos, laboratorios, talleres, equipos informáticos, etc.). La infraestructura física debe ser adecuada para el normal desenvolvimiento de las actividades académicas y administrativas.

Las instalaciones universitarias, además de ser adecuada, deben mantenerse y renovarse periódicamente con el fin de satisfacer sus necesidades de desarrollo y estar aptas para enfrentar los requerimientos de cambios tecnológicos.

2.7. Contribución intelectual y artística: Se define este factor como el conjunto de actividades realizadas por los académicos de la universidad, dirigidas a la investigación para generar nuevos conocimientos y a la creación artística en el marco de la política institucional, en estrecha relación con la realidad en su entorno social, cultural, político y económico.

La labor docente junto con la actividad de la investigación constituye el aporte fundamental de la universidad al conocimiento y a la sociedad.

- 2.8. **Relaciones institucionales, imagen y comunicación:** Las instituciones académicas se relacionan, interactúan e influyen en el medio en el cual se desempeña, constituyéndose en entidades que marca una línea de conducta u orientación más allá de su entorno. Sus funciones, especialmente las de formación y generación de identidad profesional, deben remarcar los principales aspectos de esa interacción externa. Las relaciones institucionales se definen como los vínculos dinámicos con entidades nacionales e internacionales, con las cuales se tiene intereses comunes para un intercambio de metodología, conocimiento y recursos; de esta manera se logra expandir las fronteras de su capacidad académica y de gestión mediante convenios, acuerdos, intercambios, etc.

La imagen es la proyección veraz y exacta de la misión, objetivos y quehacer institucional, tanto para el medio interno, como para el externo.

La comunicación es el proceso por medio del cual las instituciones académicas difunden sus actividades, el conocimiento que produce y su opinión, después evaluar los hechos trascendentes de la vida institucional, nacional e internacional.

- 2.9. **Extensión y Proyección:** Se define como extensión y proyección al conjunto de actividades que la universidad planifica, organiza, ejecuta y evalúa para apoyar a la comunidad, en el marco de su misión institucional.

Estas actividades están acordes con las necesidades y los requerimientos del entorno de la universidad y contribuyen a elevar la calidad de vida de la comunidad en la que está inscrita.

2.3. MARCO CONCEPTUAL

- **Actividades.** Son las acciones que van a ser realizadas tanto por el profesor como por el alumno durante el proceso educativo o de enseñanza-aprendizaje. SALAS, B. (1999, 34)
- **Calidad.** Es un conjunto de cualidades de un ser, objeto o proceso. Significa semejante o igual a condición, estado, genio, ralea, nobleza, importancia, carácter, índole, superioridad, excelencia. CALERO, M. (1994, 52).
- **Calidad educativa.** Depende de nuestros cambios de actitudes, se soporta en la capacidad de innovación que estemos dispuestos a introducir en nuestras escuelas. El dinamismo y la permeabilidad para el cambio aseguran el éxito. CALERO, M. (2000, 52).
- **Contenido.** Es aquello que puede ser objeto de aprendizaje como son los conocimientos, las actitudes y habilidades. ARNAZ, J. (2000, 67).
- **Currículo.** Es un instrumento del proceso educativo, utilizando de acuerdo a principios determinados, para la selección, interconexión, integración y organización de los conocimientos, las técnicas y procedimientos y los variados elementos de la cultura vigente que se reconsideran necesarios e importantes para promover e impulsar la información y desarrollo de las capacidades y habilidades del educando a través de su asimilación en el curso de la enseñanza. CASTRO, R. (2000; 125).
- **Docente.** Persona encargada de conducir la actividad lectiva, de investigación, extensión o proyección en la universidad. CONSORCIO DE UNIVERSIDAD (1999, 57).

- **Enseñanza -Aprendizaje** Proceso conducido por los docentes para producir cambios cualitativos y cuantitativos en los niveles de conocimiento, actitudes y destrezas a través de métodos de estimulación y orientación de los alumnos. CONSORCIO DE UNIVERSIDAD (1999, 57).
- **Estándar** Son los tipos, modelos, criterios, factores que se tiene en cuenta para juzgar la calidad o el mérito del producto o proceso. DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO ILUSTRADO (1998, 518).
- **Evaluación** Proceso y/o acción, más o menos metodológicas, de medir, examinar, constatar con un patrón o una característica de una entidad. La evaluación puede ser de un elemento de una entidad o de un conjunto de elementos (insumos, procesos, resultados [productos + efectos], etc.), que desarrollan y conforman las características de una entidad. MARIN, R. (1998, 42).
- **Formación profesional** Consiste en proporcionar a los estudiantes un conjunto de conocimientos óptimos y saber manejar con solvencia y con ética, cierto tipo de problemas. HUERTAS, W. (1998, 13).
- **Objetivos** Son los enunciados que precisan el logro o conducta específica que deseamos los participantes alcancen a través del proceso educativo, al finalizar un determinado periodo que puede ser una clase, una unidad, un grado o un nivel educativo. PIZANO, G. (1997, 103).
- **Perfil Profesional** Expresa la descripción de las características pretendidas por el empleador. Estas características deben reflejar las exigencias del mercado ocupacional en términos de requisitos que definan las habilidades, las destrezas, rasgos de personalidad, conformación física y el nivel de educación inherente al desempeño profesional. VALERIANO, F. (1999, 31)

2.4. OBJETIVOS

2.4.1. Objetivo General.

Evaluar la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004.

2.4.2. Objetivos Específicos

1. Analizar la Fundamentación del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
2. Analizar el Perfil Profesional del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
3. Analizar los Objetivos de Carrera del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
4. Analizar el Contenido Curricular del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.
5. Analizar los Aspectos Académicos-Administrativos del Currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

2.5. VARIABLES

El presente proyecto de investigación tendrá una sola variable de estudio: “Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias”.

2.6. INDICADORES E ÍNDICES

	INDICADORES	ÍNDICES
FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.	1. FUNDAMENTACIÓN	1.1. Diagnóstico del contexto. 1.2. Fundamentos. 1.3. Bases Legales. 1.4. Estudios de Oferta y Demanda 1.5. Doctrina
	2. PERFIL PROFESIONAL	2.1. Definición del campo profesional 2.2. Definición del Profesional 2.3. Dominios (cognitivo, afectivo y motriz) 2.4. Especificación de funciones 2.5. Competencias (Conceptuales, procedimentales y actitudinales)
	3. OBJETIVOS DE CARRERA	3.1. Elaboración con lenguaje claro y preciso 3.2. Relación con el perfil profesional 3.3. Compromisos de los egresados
	4. CONTENIDO CURRICULAR	4.1. Organización de los contenidos del currículo 4.2. Ubicación del contenido del currículo 4.3. Cuadro cronológico de asignaturas y actividades. 4.4. Cuadro lógico o malla curricular de asignaturas y actividades 4.5. Sumilla de las asignaturas y actividades 4.6. Componentes de las sumillas de las asignaturas y actividades
	5. ASPECTOS ACADÉMICOS - ADMINISTRATIVOS	5.1. Diagnóstico para prever el personal docente 5.2. Directivas para determinar los docentes requeridos 5.3. Especificación de las características y nivel de preparación deseable de los docentes 5.4. Especificación de las necesidades de capacitación y actualización de los docentes 5.5. Implementación de la facultad con normas académicas y administrativas 5.6. Presentación en el currículo el total de créditos académicos 5.7. Presentación en el currículo el cuadro de equivalencias y convalidaciones 5.8. Presentación en el currículo acciones de consejería y asesoría 5.9. Presentación del sistema de evaluación del Plan curricular 5.10. Presentación del sistema de evaluación del aprendizaje de los estudiantes 5.11. Presentación del sistema de supervisión y monitoreo 5.12. Cuenta con equipos y materiales educativos 5.13. Cuenta con un inventario de espacio físico, equipos y otros recursos 5.14. Cuenta con el espacio físico para la formación profesional 5.15. Cuenta con mobiliario suficiente 5.16. Realización de la supervisión y monitoreo de la formación profesional

CAPÍTULO III

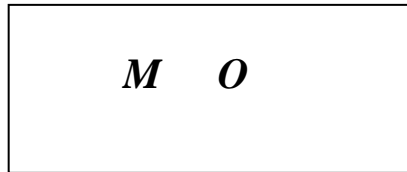
METODOLOGIA

3.1. Tipo de investigación

El estudio es una investigación Ex-post-facto de tipo no experimental y aplicada.

3.2. Diseño de la investigación

El diseño es de tipo descriptivo, el cual responde al siguiente diagrama:



Donde:

M: Representa a la muestra en quien se realizará el estudio.

O: Representa la información sobre la formación profesional de estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias

3.3. Población y muestra

Población:

La población del presente estudio estuvo conformada por todo el personal directivo, docente, estudiante y personal administrativo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de La Universidad Nacional de la Amazonía Peruana que hacen un total de 83 personas. La población es la siguiente:

POBLACION	Nº
DIRECTIVOS Y DOCENTE	29
ESTUDIANTES DE 5 ^{TO} NIVEL	30
PERSONAL ADMINISTRATIVO	24
TOTAL	83

Muestra:**a. Tamaño de la Muestra**

No será necesario determinar el tamaño de la muestra porque la población es pequeña, es decir se trabajará con las 83 personas entre directivos, docentes, estudiantes de quinto nivel y personal administrativo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias.

3.4. Procedimientos, Técnicas e Instrumentos de Recolección de datos**Procedimiento:**

La recolección de datos se realizó de la siguiente manera:

- Se solicitó autorización al decano de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias
- Se elaboró los instrumentos de recolección de datos y se lo sometió a criterios de validez y confiabilidad.
- Se analizó la formación profesional de los estudiantes mediante la aplicación de los instrumentos de la recolección de datos (estándares).
- Se procedió a la interpretación de la información mediante la aplicación estadística descriptiva (promedio y porcentaje).

Técnicas

- Encuesta.
- Análisis documental.

Instrumentos

- Cuestionario estructurado
- Currículo de la Facultad
- Documentos Normativos

3.5. Procesamiento de la Información

El procesamiento y análisis de la información se realizó mediante el uso de la estadística descriptiva (promedios \bar{x}) para lo cual se hizo uso del paquete estadístico SPSS versión 9.0 para Windows 98. Los resultados se presentan en tablas y gráficos (histogramas)

CAPÍTULO IV

4.1. RESULTADOS

El presente capítulo presenta el análisis, interpretación así como la discusión de los resultados del estudio, los que se realizaron de la siguiente manera:

1. Análisis descriptivo de la evaluación según directivos y docentes de la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, utilizándose el promedio (\bar{x}) acumulado.
2. Análisis descriptivo de la evaluación según estudiantes de la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, utilizándose el promedio (\bar{x}) acumulado.
3. Análisis descriptivo de la evaluación según los estudiantes de la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, utilizándose el promedio (\bar{x}) acumulado.
4. Análisis descriptivo de la evaluación general de la formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana, utilizándose el promedio (\bar{x}) acumulado.
5. La estadística descriptiva se trabajó en el paquete estadístico SPSS versión 9.0 para Windows 98.

TABLA N° 01

DIRECTIVOS Y DOCENTES SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	(ξ)
A. Fundamentación	2.19
B. Perfil Profesional	2.06
C. Objetivos de Carrera	2.36
D. Contenido Curricular	2.14
E. Aspecto Académico Administrativo	2.10
(ξ)	2.10

RESULTADO (ξ) = 2.10 (REGULAR)

En la tabla N° 01 se observa los resultados de los Directivos y Docentes según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004 y es como sigue:

El currículo de formación profesional referente a fundamentación muestra un promedio (ξ) de 2.19 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en la fundamentación del currículo se encuentra deficiente en lo que se refiere; al diagnóstico del contexto mundial, la doctrina de la Facultad, a las bases legales, al estudio de la oferta y demanda, el diagnóstico del contexto regional y los fundamentos que lo sustentan. Lo que permite concluir que el currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias referente a la fundamentación es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere al perfil profesional, muestra un promedio (ξ) de 2.06 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la definición del campo profesional, especificación de funciones, identificación de capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales; lo que permite concluir que el perfil profesional del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a objetivos de carrera muestra un promedio (ξ) de 2.36 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la elaboración de objetivos con un lenguaje claro y preciso, el compromiso del egresado con los procesos de transformación de la realidad científico social, lo que permite concluir que los objetivos de carrera del currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a contenido curricular, muestra un promedio (ξ) de 2.14 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la malla curricular, la sumilla de las asignaturas y actividades, la organización de los contenidos curriculares por áreas y ejes curriculares, la pertinencia del contenido del currículo según áreas y ejes curriculares, lo que permite concluir que el contenido curricular del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero es necesario reajustarlo.

En lo que se refiere al aspecto académico administrativo, muestra un promedio (ξ) de 2.10 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: evaluación del plan curricular, el total de créditos académicos para optar el grado de bachiller, determinación del número de docentes requeridos, acciones de conserjería y asesoría, sistema de evaluación del aprendizaje del

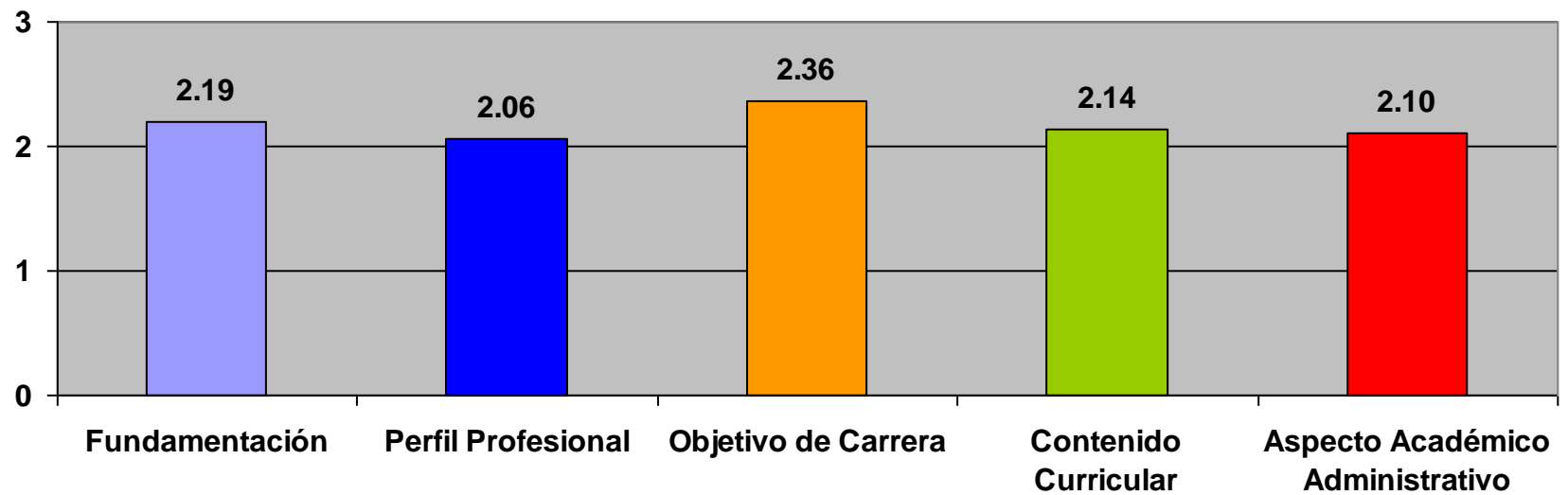
estudiante, diagnóstico para prever el personal docente necesario, especificación de las características y el nivel de preparación deseable de los docentes, inventario de espacio físico, equipo y otros recursos, espacio físico para la formación profesional, sistema de supervisión y monitoreo, ejecución de la supervisión y el monitoreo de la formación profesional, especificación de las necesidades de capacitación y actualización de los docentes, cuadro de equivalencias y convalidaciones, materiales educativos para la ejecución de los contenidos curriculares, mobiliario suficiente para la formación profesional. Lo que permite concluir que, el aspecto académico administrativo del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es regular, aceptable siendo necesario reajustarlo.

En general la evaluación de la formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 por parte de los Directivos y Docentes, muestra un promedio (\bar{x}) de 2.10 que corresponde a la escala valorativa de regular, lo que permite concluir que, el currículo de Formación Profesional es Regular, aceptable pero necesario de reajustarlo.

El gráfico N° 01 muestra la evaluación del currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 según Directivos y Docentes.

GRÁFICO N° 01

DIRECTIVOS Y DOCENTES SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.



LEYENDA: PROMEDIO (ξ)

3 (A)	BUENO
2 (B)	REGULAR
1 (C)	DEFICIENTE

TABLA N° 02

**ESTUDIANTES SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE
LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA
PERUANA – IQUITOS 2004.**

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	(ξ)
A. Fundamentación	2.48
B. Perfil Profesional	2.42
C. Objetivos de Carrera	2.63
D. Contenido Curricular	2.55
E. Aspecto Académico Administrativo	2.10
(ξ)	2.43

RESULTADO (ξ) = 2.43 (REGULAR)

En la tabla N° 02 se observa los resultados de los estudiantes según evaluación de la Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004 y es como sigue:

El currículo de formación profesional referente a fundamentación muestra un promedio (ξ) de 2.48 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en la fundamentación del currículo se encuentra deficiente en lo que se refiere; al estudio de la oferta y demanda de la profesión, a los fundamentos que sustentan el currículo. Lo que permite concluir que el currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias referente a la fundamentación es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere al perfil profesional, muestra un promedio (ξ) de 2.42 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la definición del campo profesional, la identificación de capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales; lo que permite concluir que el perfil profesional del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a objetivos de carrera muestra un promedio (ξ) de 2.63 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: el compromiso del egresado con los procesos de transformación de la realidad científico social, lo que permite concluir que los objetivos de carrera del currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a contenido curricular, muestra un promedio (ξ) de 2.55 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la organización de las asignaturas por áreas y ejes curriculares, las sumillas de las asignaturas teniendo en cuenta sus características, objetivos, síntesis y estrategias de enseñanza-aprendizaje, lo que permite concluir que el contenido curricular del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero es necesario reajustarlo.

En lo que se refiere al aspecto académico - administrativo, muestra un promedio (ξ) de 2.10 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: el sistema de supervisión y monitoreo, implementación con normas académicas y administrativas, sistema de evaluación del aprendizaje del estudiante, sistema de evaluación del plan curricular, especificación de las características y nivel de preparación deseable de los docentes, acciones de consejería y asesoría, inventario de espacio físico, equipos y otros recursos, materiales educativos para la ejecución de los contenidos curriculares, diagnóstico del contexto

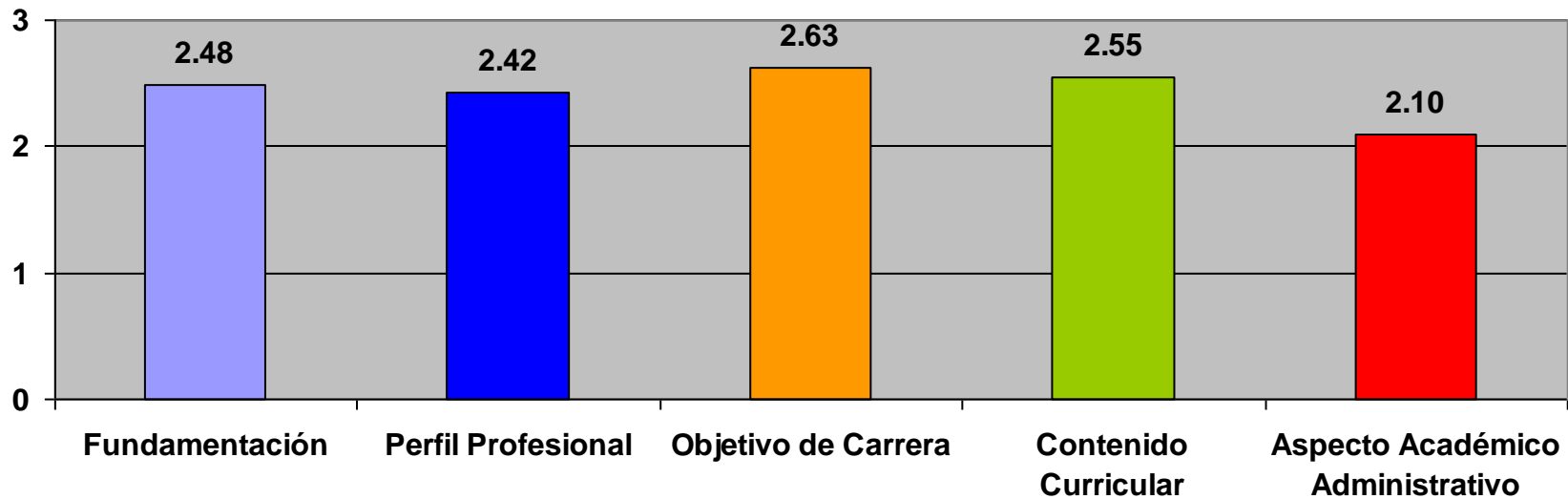
para prever el personal docente necesario, determinación del número de docentes requeridos por parte de los directivos, espacio físico para la formación profesional, mobiliario suficiente para la formación profesional, lo que permite concluir que, el aspecto académico administrativo del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es regular, aceptable siendo necesario reajustarlo.

En general la evaluación de la formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 por parte de los Estudiantes, muestra un promedio (ξ) de 2.43 que corresponde a la escala valorativa de Regular, lo que permite concluir que, el currículo de Formación Profesional es Regular, aceptable pero necesario de reajustarlo.

El gráfico N° 02 muestra la evaluación del currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 según Estudiantes.

GRÁFICO N° 02

ESTUDIANTES SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.



LEYENDA: PROMEDIO (ξ)

3 (A)	BUENO
2 (B)	REGULAR
1 (C)	DEFICIENTE

TABLA N° 03

PERSONAL ADMINISTRATIVO SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	(ξ)
A. Fundamentación	2.55
B. Perfil Profesional	2.59
C. Objetivos de Carrera	2.66
D. Contenido Curricular	2.48
E. Aspecto Académico Administrativo	2.39
(ξ)	2.53

RESULTADO (ξ) = 2.53 (REGULAR)

En la tabla N° 03 se observa los resultados del Personal Administrativo según evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004 y es como sigue:

El currículo de formación profesional referente a fundamentación muestra un promedio (ξ) de 2.55 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en la fundamentación del currículo se encuentra deficiente en lo que se refiere; al diagnóstico del contexto nacional y regional en social, económico, político e histórico, a los fundamentos del currículo, y a las bases legales. Lo que permite concluir que el currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias referente a la fundamentación es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere al perfil profesional, muestra un promedio (ξ) de 2.59 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: la definición del campo profesional, la definición del profesional, especificación de los dominios cognitivo, afectivo y motriz y especificación de funciones; lo que permite concluir que el perfil profesional del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a objetivos de carrera muestra un promedio (ξ) de 2.66 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: el compromiso del egresado con los procesos de transformación y de la realidad científico social, lo que permite concluir que los objetivos de carrera del currículo de formación profesional de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero hay que reajustarlo.

En lo que se refiere a contenido curricular, muestra un promedio (ξ) de 2.48 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: las sumillas de las asignaturas y actividades deben presentar los objetivos y la síntesis de los contenidos, lo que permite concluir que el contenido curricular del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es Regular, aceptable pero es necesario reajustarlo.

En lo que se refiere al aspecto académico administrativo, muestra un promedio (ξ) de 2.39 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en dicho aspecto se encuentra deficiente: el espacio físico para la formación profesional, características y nivel de preparación deseable de los docentes, acciones de consejería y asesoría, sistema de evaluación del aprendizaje del estudiante, sistema de supervisión y monitoreo, inventario de espacio físico. Equipos y otros recursos, diagnóstico del contexto para prever el personal docente necesario, implementación con normas académicas y administrativas, mobiliario suficiente para la formación profesional; lo

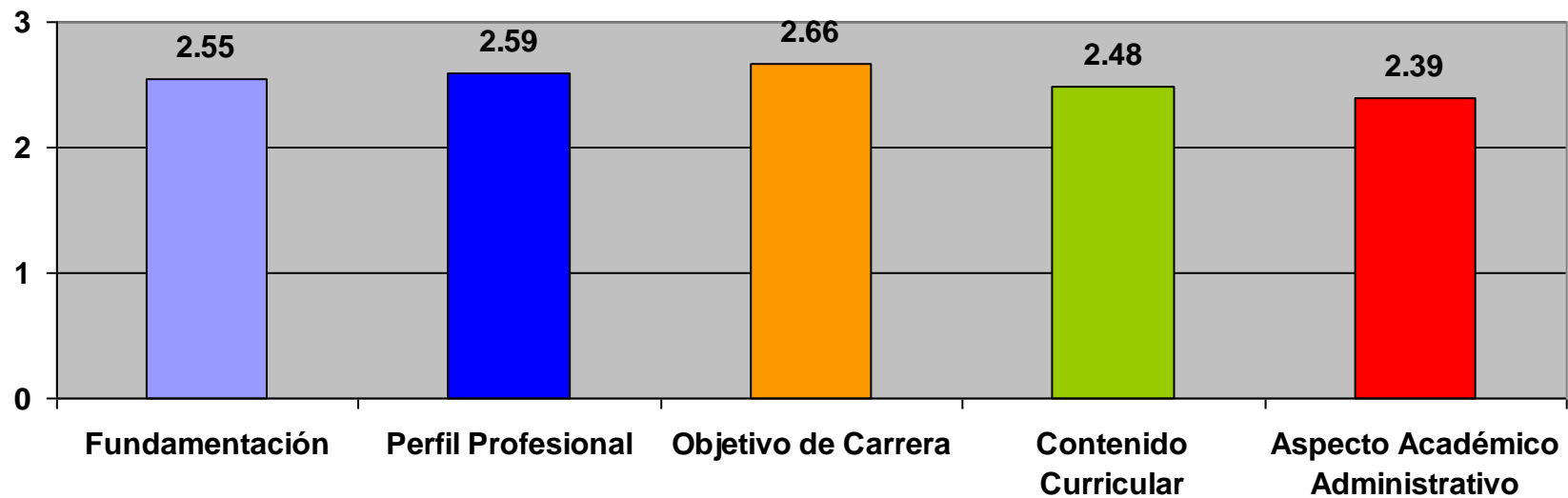
que permite concluir que, el aspecto académico administrativo del currículo de formación profesional de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias es regular, aceptable siendo necesario reajustarlo.

En general la evaluación de la formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 por parte del Personal Administrativo, muestra un promedio (\bar{x}) de 2.53 que corresponde a la escala valorativa de regular, lo que permite concluir que, el currículo de Formación Profesional es Regular, aceptable pero necesario de reajustarlo.

El gráfico N° 01 muestra la evaluación del currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004 según Personal Administrativo.

GRÁFICO N° 03

PERSONAL ADMINISTRATIVO SEGÚN EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.



LEYENDA: PROMEDIO (ξ)

3 (A)	BUENO
2 (B)	REGULAR
1 (C)	DEFICIENTE

TABLA N° 04

EVALUACIÓN GENERAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.

EVALUACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL	(ξ)
A. Fundamentación	2.40
B. Perfil Profesional	2.35
C. Objetivos de Carrera	2.55
D. Contenido Curricular	2.39
E. Aspecto Académico Administrativo	2.19
(ξ)	2.39

RESULTADO (ξ) = 2.39 (REGULAR)

En la tabla N° 04 se observa los resultados de la Evaluación General de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana – Iquitos 2004 y es como sigue:

La Fundamentación muestra un promedio (ξ) de 2.40 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en este aspecto del currículo se encuentra deficiente: La doctrina, bases legales, estudios de oferta y demanda, diagnóstico del contexto nacional y regional y los fundamentos del currículo debiendo reajustarlo.

El perfil profesional, muestra un promedio (ξ) de 2.35 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en este aspecto el currículo se encuentra deficiente: Identificación de capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales, especificación de funciones, especificación de los dominios cognitivo, afectivo y motriz, definición del campo profesional debiendo reajustarlo.

Los objetivos de carrera muestra un promedio (ξ) de 2.55 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en este aspecto del currículo se encuentra deficiente: Elaboración con un lenguaje claro y preciso, compromiso del egresado con los procesos de transformación y de la realidad científico – social debiendo reajustarlo.

El contenido curricular, muestra un promedio (ξ) de 2.39 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en este aspecto del currículo se encuentra deficiente: Organización del contenido curricular por áreas y ejes, presentación en las sumillas de las asignaturas y actividades; características, objetivos, síntesis y lineamientos generales que orientan las estrategias de enseñanza – aprendizaje, debiendo reajustarlo.

El aspecto académico administrativo, muestra un promedio (ξ) de 2.19 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en este aspecto del currículo se encuentra deficiente: El sistema de supervisión y monitoreo, la supervisión y el monitoreo de la formación profesional, implementación con normas académicas y administrativas, acciones de consejería y asesoría, sistema de evaluación del aprendizaje del estudiante, necesidades de capacitación y actualización de los docentes, características y nivel de preparación deseables de los docentes, inventario de espacio físico, equipos y otros recursos, para la ejecución y desarrollo de la Facultad no cuenta de materiales y ayudas audiovisuales, guías, separatas, textos, gabinetes, campos experimental, diagnóstico del contexto para prever el personal docente necesario, determinación por parte de los directivos el número de docentes requeridos, espacio físico para la formación profesional, debiendo reajustarlo.

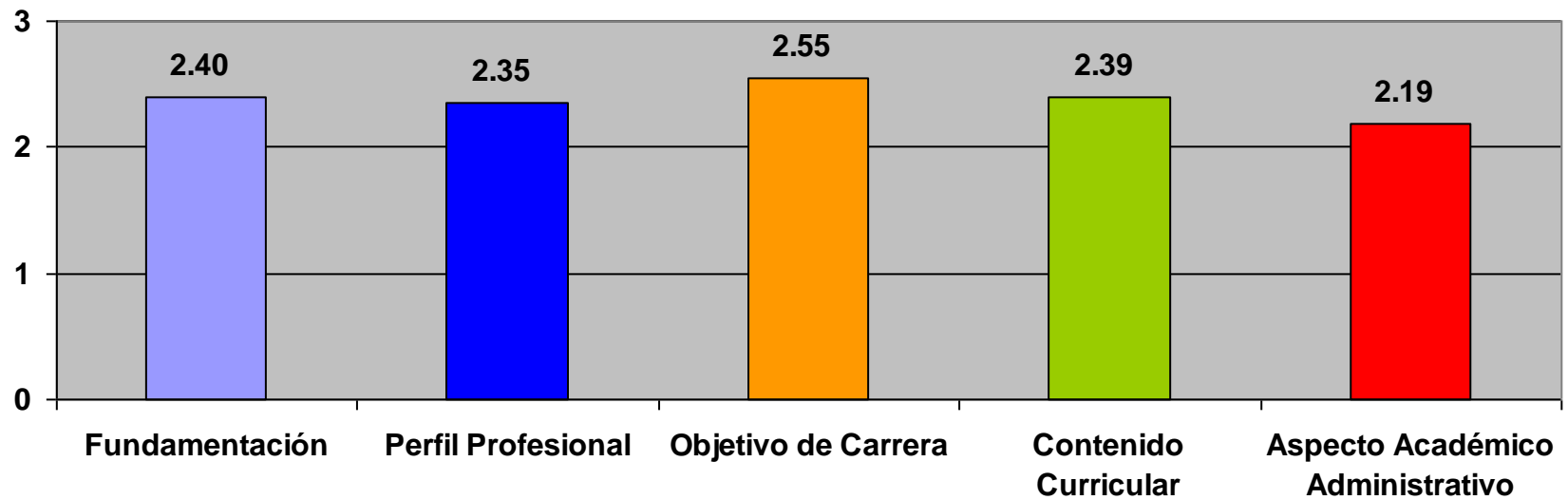
La evaluación general de la formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004, muestra un promedio (ξ) de 2.39 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que se encuentran deficientes: Los objetivos de carrera, la fundamentación, el contenido curricular, el

perfil profesional y aspecto académico – administrativo; lo que permite concluir que el currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la Ciudad de Iquitos durante el año 2004 es Regular, aceptable pero siendo necesario reajustarlo en todos sus componentes.

El gráfico N° 04 muestra la evaluación en general del currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004.

GRÁFICO N° 04

EVALUACIÓN GENERAL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA – IQUITOS 2004.



LEYENDA: PROMEDIO (ξ)

3 (A)	BUENO
2 (B)	REGULAR
1 (C)	DEFICIENTE

4.2. DISCUSIÓN

Al realizar la evaluación general de la Formación Profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana de la ciudad de Iquitos durante el año 2004, se encontró el promedio (ξ) de 2.37 que corresponde a la escala valorativa de Regular debido a que se encuentran deficientes; los objetivos de carrera, la fundamentación, el contenido curricular, el perfil profesional y el aspecto académico – administrativo. Al respecto (RUIZ, J. M. 1996) refiere que en España se aplica el modelo de evaluación institucional centrado en el cambio (BADI) el cual utiliza una evaluación cuantitativa y cualitativa así como fuentes de información del equipo directivo, profesores, alumnos, padres de familia, personal de apoyo y de servicio, con un enfoque conceptual, social abierto, dinámico, cultural y positivo que permitan identificar las debilidades y propender al cambio. Los resultados del presente estudio son motivos suficientes para adoptar modelos de currículo de formación profesional como sostienen (ENGINEERIN EVALUACIÓN COMISSION, 1992), (GONZALES, F. 1990), (HOWARD, S y RIOS, E. 1993) y (SIBONEAUR, R. 1993), los que indican que la evaluación de programas es una de las formas de obtener el reconocimiento de establecimiento y programas profesionales para evaluar su grado de conformidad con los objetivos y normas preestablecidas así mismo para verificar si los programas de Ingeniería cumplen o exceden estándares educacionales compatibles con las exigencias de demandas sociales a nivel nacional, regional y local.

CAPÍTULO V

5.1. CONCLUSIONES

1. El estudio se realizó con una muestra de 83 sujetos, de los cuales 29 fueron Directivos y Docentes, 30 fueron estudiantes y 24 fueron personal administrativo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana.
2. La fundamentación del currículo de formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias muestra un promedio (ξ) de 2.40 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en la fundamentación es necesario completar, la doctrina, bases legales, estudios de oferta y demanda, diagnóstico del contexto nacional y regional, fundamentos del currículo debiendo reajustarlos.
3. El perfil profesional del currículo de formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias muestra un promedio (ξ) de 2.35 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en el perfil profesional es necesario completar; identificación de capacidades conceptuales, procedimentales y actitudinales, especificación de funciones, especificación de los dominios cognitivo, afectivo y motriz, definición del campo profesional debiendo reajustarlos.
4. los objetivos de carrera del currículo de formación profesional de los estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias muestra un promedio (ξ) de 2.55 que corresponde a la escala valorativa de regular, debido a que en los objetivos de carrera es necesario completar: elaboración con un lenguaje claro y preciso, compromiso del egresado con los procesos de transformación y de la realidad científico-social debiendo reajustarlos.

5. El contenido curricular del currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias muestra un promedio (ξ) de 2.39 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en el contenido curricular es necesario completar: organización del contenido curricular por áreas y ejes, presentación en las sumillas de las asignaturas y actividades: características , objetivos, síntesis, lineamientos generales que orientan las estrategias de enseñanza-aprendizaje debiendo reajustarlos.

6. El aspecto académico-administrativo del currículo de formación profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias muestra un promedio (ξ) de 2.19 que corresponde a la escala valorativa de Regular, debido a que en el aspecto académico – administrativo es necesario completar: el sistema de supervisión y monitoreo, la supervisión y el monitoreo de la formación profesional, implementación con normas académicas y administrativas, acciones de consejería y asesoría, sistema de evaluación del aprendizaje del estudiante, necesidades de capacitación y actualización de los docentes, características y nivel de preparación deseables de los docentes, inventario de espacio físico, equipos y otros recursos materiales y ayudas audiovisuales, guías, separatas, textos, gabinetes, campo experimental para el desarrollo de la Facultad, diagnóstico del contexto para prever el personal docente necesario, determinación por parte de los directivos el número de docentes requeridos, espacio físico para la formación profesional, debiendo reajustarlos.

















7. El currículo de Formación Profesional de los estudiantes de la facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias de la Universidad Nacional de la Amazonía Peruana es Regular, debiendo reajustarlo en todos sus componentes.

5.2. RECOMENDACIONES

Al concluir el presente estudio se recomienda:

1. La facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias tome en cuenta los resultados obtenidos en el estudio para realizar la reestructuración del currículo de Formación profesional.
2. La facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias debe conformar la comisión de evaluación curricular integrado por Directivos, Docentes, Estudiantes, Egresados, Personal Administrativo y representantes de Instituciones Públicas y Privadas cuya función será evaluar permanentemente el Currículo de Formación Profesional y realizar los reajustes necesarios y oportunos de acuerdo a los avances que se van dando en la ciencia y en la tecnología.
3. La universidad Nacional de la Amazonía Peruana debe promover la evaluación permanente de los currículos de Formación profesional de las diferentes Facultades para ir reajustándoles en base a las exigencias y demandas de la sociedad peruana e ir introduciendo las innovaciones académicas y administrativas para alcanzar la calidad institucional.

5.3. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

-  ARNAZ, J. (2000). La Planeación Curricular, 2° Edición, Editorial Trillas, México, p.67.
-  CALERO, M. (2000) Hacia la Excelencias de la Educación, Editorial San Marcos, Lima-Perú, p.52.
-  CONSORCIO DE UNIVERSIDADES. (1999). Autoevaluación Institucional, Lima- Perú, p.57.
-  CASTRO, R. (2000). Calidad y Excelencia, Lima- Perú, p.125.
-  DICCIONARIO ENCICLOPEDIA ILUSTRADO. (1998). Editorial Océano, p. 518.
-  ENGINEERING EVALUATION COMISIÓN. (1992). Criteria for Accrediting Programs in Engineering in the United States, ABET, EEUU, p. 20.
-  GIL, G. (1998). Bases y Propuestas para la Reestructuración Curricular Universitaria, Lima – Perú, p. 27.
-  GONZALES, F. (1990). CCAlibad de la Docencia Superior en América Latina y el Caribe. CINDA, Santiago, p. 13-37.
-  HOWARD, S X RÍOS, E. (1993) La Acreditación en los Estados Unidos. Acreditación Universitaria en América Latina, Santiago, P.103-118.
-  HUERTAS, W. (1998) Currículum Universitario, Chiclayo- Perú, p. 13, 152-157, 158 - 160
-  MARIN, R. (1998). Calidad Total Aplicada a la Educación Superior, ANR, Lima-Perú, p.42.
-  PIZANO, G. 1997) Diseño Curricular, primera Edición, Lima-Perú, p. 138-140, 103.
-  RUIZ, J.M. (1996) Cómo Hacer una Evaluación de los Centros Educativos, Editorial MARCEA. S.A, Madrid, p. 59- 126.
-  SALAS, B. (1999). Tecnología Curricular, segunda Edición, Lima-Perú, p. 39.
-  SIBONEAU, R. (1993) La Evaluación Universitaria en Canadá, p. 119- 132.
-  VALERIANO, L. (Metodología para el Diseño y Elaboración de Proyectos de Investigación Sociales, Lima- Perú, p. 31.

ANEXO

ANEXO N° 01

CUESTIONARIO

(Dirigido a Directivos, Docentes y Estudiantes del 5^{to} Nivel)

I. PRESENTACIÓN

El presente instrumento tiene por finalidad realizar la evaluación de la Formación Profesional de los Estudiantes de Ingeniería en Industria Alimentarías.

Los resultados permitirán proponer estrategias para el mejoramiento de la Formación Profesional de los Estudiantes de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarías.

II. INSTRUCCIONES

1. Lee detenidamente los criterios a evaluar y responde a cada uno de ellos de acuerdo a lo que Ud. Considere conveniente.

A = Bueno : Preciso, adecuado

B = Regular : Aceptable

C = Deficiente : Confuso, poco aceptable.

III. INFORMACIÓN GENERAL

- Facultad
- Entrevistado: Directivo (), Docente (), Estudiante (), Personal Administrativo ()
- Fecha:..... Hora:.....

IV. CONTENIDO

CRITERIOS A EVALUAR	3 A	2 B	1 C
<p>I. FUNDAMENTACIÓN:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el diagnóstico del contexto. <ol style="list-style-type: none"> a. Mundial. b. Nacional. c. Regional 2. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el diagnóstico del contexto Nacional y Regional en los aspectos: <ol style="list-style-type: none"> a. Histórico. b. Social. c. Económico. d. Político. e. Formación Profesional. 3. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias se sustenta en los fundamentos siguientes: <ol style="list-style-type: none"> a. Filosófico. b. Psicológicos c. Sociológicos. d. Antropológicos. e. Pedagógicos. 			

<p>4. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con las bases legales siguientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Constitución Política del Perú. b. Ley Universitaria 23733. c. Estatuto General de la UNAP (EGUNAP). d. Manual de organización y Funciones de la UNAP (MOF). e. Manual de Organización y Funciones de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias Reglamento Académico de la UNAP (RAUNAP). <p>5. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Estudio de Oferta de la profesión. b. Estudio de la demanda de la profesión. <p>6. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias en la doctrina presenta:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Visión y Misión de la UNAP. b. Visión y Misión de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias. c. Fines y Objetivos de la UNAP. d. Fines y Objetivos de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias. 			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

CRITERIOS A EVALUAR		3	2	1
		A	B	C
II.	<p>PERFIL PROFESIONAL</p> <p>7. El perfil profesional del currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta los siguientes componentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Definición del campo profesional. b. Definición del profesional. c. Especificación de los dominios (cognitivo, afectivo y motriz). d. Especificación de funciones. e. Identificación de competencias (capacidades conceptuales, procedimientos y actitudinales). 			
III.	<p>OBJETIVOS DE CARRERA</p> <p>8. Los objetivos del currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias están elaborados con un lenguaje claro y preciso.</p> <p>9. Los objetivos del currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias están relacionados con el perfil profesional.</p> <p>10. Los objetivos del currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias proponen el compromiso del egresado con los procesos de transformación y de la realidad científico-social.</p>			

CRITERIOS A EVALUAR	3 A	2 B	1 C
<p>IV. CONTENIDO CURRICULAR</p> <p>11. El contenido del currículum de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias está organizado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Áreas curriculares. b. Ejes curriculares. <p>12. El contenido del currículum de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta una ubicación pertinente dentro de las áreas o ejes curriculares.</p> <p>13. El currículum de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el cuadro cronológico de asignaturas y actividades (Plan de estudio).</p> <p>14. El currículum de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el cuadro lógico o malla curricular de asignaturas y actividades (Plan de Estudio).</p> <p>15. El currículum de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta la semilla de las asignaturas y actividades.</p> <p>16. Las semillas de las asignaturas y actividades presentan:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. La característica de la asignatura o actividades. b. Los objetivos de la asignatura o actividades. c. La síntesis de los contenidos de la asignatura o actividad. d. Lineamientos generales que orientan las estrategias de enseñanza aprendizaje. 			

CRITERIOS A EVALUAR	3 A	2 B	1 C
<p>V. ASPECTO ACADÉMICO – ADMINISTRATIVO</p> <p>17. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias parte de un diagnóstico del contexto para prever el personal docente necesario.</p> <p>18. Los directivos determinan el número de docentes requeridos.</p> <p>19. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias especifica las características y nivel de preparación deseable de los docentes.</p> <p>20. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias especifica las necesidades de capacitación y actualización de los docentes.</p> <p>21. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias está implementada con normas académicas y administrativas.</p> <p>22. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el total de créditos académicos para optar el grado de bachiller.</p> <p>23. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el cuadro de equivalencias y convalidaciones.</p> <p>24. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta las acciones de consejería y asesoría.</p> <p>25. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el sistema de evaluación del plan curricular.</p> <p>26. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el sistema de evaluación del aprendizaje del estudiante</p>			

CRITERIOS A EVALUAR	3 A	2 B	1 C
<p>27. El currículo de la Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias presenta el sistema de supervisión y monitoreo.</p> <p>28. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias para su desarrollo o ejecución cuenta con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Materiales y ayude de audiovisuales. b. Guías, separatas, textos. c. Laboratorios. d. Biblioteca especializada. e. Servicio de computación e informática. f. Gabinetes. g. Campos experimental. <p>29. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con un inventario de espacio físico, equipos y otros recursos.</p> <p>30. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con el espacio físico (infraestructura) para le formación profesional.</p> <p>31. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias cuenta con el mobiliario suficiente para la formación profesional.</p> <p>32. La Facultad de Ingeniería en Industrias Alimentarias realiza la supervisión y el monitoreo de la formación profesional.</p>			