

Directora de Ingeniería en Alimentos de la UBB colabora con rediseño curricular de carrera en Antofagasta

Académica fue la única invitada de otra casa de estudios, considerando su experiencia profesional y su participación en el Consejo Superior de Ingeniería en Alimentos.

Con el objetivo de definir parámetros mínimos y obtener como resultado un perfil de egreso actualizado y que tenga el sello de la Universidad de Antofagasta, la carrera de Ingeniería en Alimentos trabaja en el rediseño curricular con el apoyo de la directora de la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Bío-Bío, Graciela Bugueño.

“Me llamó la jefa de carrera de Ingeniería en Alimentos de la Universidad de Antofagasta, Zully Cárdenas y me invitó a participar del proceso con el fin de reabirla. Como nosotros también estamos trabajando en nuestra renovación curricular, encontré que era una instancia adecuada para que pudiéramos ayudarnos mutuamente y tener la percepción de otros académicos y casa de estudios. De alguna manera, replicaremos el modelo que ellos están aplicando, la idea es poder continuar con el trabajo para tener una malla similar y permitir la movilidad estudiantil, como las pasantías. De este modo, aprovechar todos los recursos y mecanismos que tiene el Consejo de Rectores, con el sello de cada universidad”, explicó la Directora de Escuela de Ingeniería en Alimentos de la UBB, Graciela Bugueño.



Gracias a su participación en el Consejo Superior de Ingeniería en Alimentos, organismo que conforman profesionales de distintas casas de estudio superiores, la académica de la UBB fue la única invitada a formar parte de la mesa de trabajo de la universidad nortina, estrategia que apunta a promover la colaboración e intercambio entre académicos y estudiantes.

“En el Consejo Superior, se analizan las situaciones de las Escuelas de Ingeniería, del perfil profesional, de incrementar nuestras postulaciones, entre otros aspectos. Hemos realizado distintas gestiones con el fin de apoyar a nuestros egresados, como contar con el respaldo del Ministerio de Agricultura que nos apoya con la ubicación laboral de los egresados. Se han creado convenios con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, con el fin de incorporar alumnos de pre y postgrado para trabajar como investigadores”, precisó Graciela Bugueño.

El trabajo en la Universidad de Antofagasta, se tradujo en confeccionar una matriz de competencias con resultados de aprendizaje y definir un perfil de egreso en base a un Focus Group realizado con empleadores y egresados. Acciones que apuntan a equiparar la formación profesional en todas las

carreras del país,

Cabe destacar que la Escuela de Ingeniería en Alimentos de la UBB, destaca a nivel nacional por la formación profesional de sus académicos y constante desarrollo de investigaciones en el área.