

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

10.1. Aulas:

10.1.1. La Carrera o el Programa debe tener aulas propias o compartidas, suficientes, plenamente equipadas y estar acondicionadas para recibir a los estudiantes con un mínimo de 1.2 m² por estudiante y buenas condiciones de iluminación.

La Facultad de Ciencias y Tecnología cuenta con edificios nuevos y equipados, los mismos que fueron construidos con el número suficiente de ambientes para: aulas, biblioteca, oficinas, gabinetes, salas de tesis, salón auditorium, baños, ambientes para servicios, sala para los docentes, centros de estudiantes, salones de reuniones, etc. cumpliendo de sobremanera con las exigencias del indicador de referencia, además de que todas las aulas se encuentran debidamente equipadas, haciendo factible el PEA en un ambiente adecuado.

De las visitas permanentes y constantes a las nuevas aulas de

la Carrera de Ingeniería de Alimentos y del resultado de las encuestas aplicadas tanto a autoridades, docentes y estudiantes referidas a las condiciones que muestran los ambientes utilizados, se llega a una aceptación general valorada como positiva.

Aulas	m ²	Pupitres	Pizarrón	Equipamiento Cuenta con:	Capacidad (en No. de Est.)
Aula TEC 01-209	54.43	45	1	TIC	45
Aula TEC 01-211	57.49	56	1	TIC	56
Aula TEC 01-212	65.88	45	1	TIC	45
Aula TIC INA	47.79	30	1	TIC	30
Aula TEC 01 1	39.44	30	1	TIC	30
TEC 01-207 Sala de Computación	55.92			Con equipamiento	25
TEC 01-204 Sociedad Científica	29.50			Con todo el equipamiento necesario	12
TEC 01-206 Biblioteca Virtual	33.04			Con equipamiento necesario	15
Laboratorio de física (1L)	60,00		1	Con mesones y equipamiento necesario	25
Laboratorio de química (3Q)	80,00		1	Con mesones y equipamiento necesario	25
Laboratorio de química (4Q)	80,00		1	Con todo el equipamiento necesario	25

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

TEC 01-210 Laboratorio de Microbiología	64.66			Con todo el equipamiento necesario	25
TEC 01-214 Laboratorio de propiedades físicas	91.25			Con todo el equipamiento necesario	25
TEC 01-213 Laboratorio de secado y de frío	90.28			Con todo el equipamiento necesario	25
TEC 01-111 Laboratorio de Biotecnología	44.44			Con todo el equipamiento necesario	20
TEC 01-114 Laboratorio de Enología	56.24			Con todo el equipamiento necesario	20
TEC 01-107 Laboratorio de Cereales	120.00			Con todo el equipamiento necesario	25
TEC 01-215 Laboratorio de evaluación sensorial	25.50			Con todo el equipamiento necesario	8
TEC 01-104 Laboratorio de control de calidad	29.00			Con todo el equipamiento necesario	8
TEC 01-109 Laboratorio de panificación	53.00			Con todo el equipamiento necesario	15
Laboratorio de lácteos	67.33			Con todo el equipamiento necesario	25
Laboratorio de cárnicos	35.14			Con todo el equipamiento necesario	25
Laboratorio de frutas y hortalizas	51.83			Con todo el equipamiento necesario	25
TEC 01-203 Sala de permanencia Docente	92.00			Con todo el equipamiento necesario	10
TEC 01-205 Auditorio (defensa de trabajo final)	94.63			Con todo el equipamiento necesario	85
TEC 01-106 Ambiente para estudio	75.35			Con todo el equipamiento necesario	45

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

TEC 01-108 Centro de estudiantes	34.45			Con todo el equipamiento necesario	10
TEC 01-201 Ambiente para secretaria	16.91			Con todo el equipamiento necesario	4
Dirección de Carrera	13.23			Con todo el equipamiento necesario	5
Total superficie (m²)	1.275,24				

Uso horario de las aulas (usar un cuadro para cada aula):

TEC 01-BLOQUE DE INGENIERIA DE ALIMENTOS PERIODO I

Aula: TEC 01-209	Capacidad	45	Uso exclusivo	SI	Uso compartido	
------------------	-----------	----	---------------	----	----------------	--

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
07:00-08:30	INA 071					
08:45-10:15	INA 075					
10:30-12:00	INA 072					
14:30-16:45	INA 034					
16:45-18:15	INA 092					
10:30-12:45		INA 032				
16:15-18:30		INA 053				
19:00-20:30		INA 051				
07:00-08:30			INA 073			
10:30-12:00			INA 072			
15:00-16:30			INA 031			
17:00-19:15			INA 092			
08:45-10:15				INA 034		
10:30-12:00				INA 032		
14:30-16:45				INA 071		
17:00-18:30				INA 053		
19:00-21:15				INA 051		
08:30-10:00					INA 073	
16:15-18:30					INA 031	

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Aula: TEC 01-211 | Capacidad 45 | Uso exclusivo SI | Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
08:45-10:15	INA 093					
10:30-12:00	INA 055					
15:00-16:30	INA 094					
08:45-11:00		INA074				
16:15-18:30		INA 095				
18:30-20:00		INA 096				
08:45-11:00			INA 093			
14:45-17:00			INA 094			
10:30-12:00				INA 074		
16:15-17:45				INA 095		
18:30-20:00				INA 096		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Aula: TEC 01-212 | Capacidad 45 | Uso exclusivo SI | Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
07:00-08:30	INA 102					
14:30-16:00	INA 054					
16:15-17:45	INA 052					
08:45-10:15		INA 015				
10:30-12:45		INA 056				
15:00-17:15		INA 036				
17:30-19:00		INA 035				
07:00-09:15			INA 102			
10:30-12:00			INA 055			
14:30-16:00			INA 054			
16:15-18:30			INA 052			
08:45-10:15				INA 015		
10:30-12:00				INA 056		
15:00-16:30				INA 036		
17:00-19:15				INA 075		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos, insertar nuevos cuadros si es necesario)

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA**TEC 01-BLOQUE DE INGENIERIA DE ALIMENTOS PERIODO II**

Aula: TEC 01-209 Capacidad 45

Uso exclusivo SI

Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
11:00-13:15	INA 043					
14:30-16:45	INA 083					
17:15-19:30	INA 081					
07:00-08:30		INA 064				
11:00-13:15		INA 042				
16:30-18:00		INA 044				
19:00-21:15		INA 062				
09:00-10:30			INA 041			
11:00-12:30			INA 043			
14:30-16:45			INA 046			
19:15-20:45			INA 086			
07:00-08:30				INA 064		
09:00-10:30				INA 061		
16:30-18:00				INA 044		
19:00-20:30				INA 062		
08:00-10:15					INA 041	
14:30-16:00					INA 046	
16:30-18:45					INA 086	

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Aula: TEC 01-211 Capacidad 45

Uso exclusivo SI

Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
09:00-10:30	INA 063					
11:00-13:15	INA 026					
16:30-18:45	INA 103					
19:00-21:15	INA 045					
09:00-11:15		INA 061				
16:30-18:00		INA 104				
09:00-10:30			INA 063			
16:30-18:45			INA 081			
19:00-21:15			INA 045			

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Aula: TEC 01-212 Capacidad 45

Uso exclusivo SI

Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
09:00-11:15	INA 085					
15:00-16:30	INA 065					
17:00-18:30	INA 066					
19:00-21:15	INA 102					
11:00-12:30		INA 101				
17:00-19:15		INA 084				
19:30-21:00		INA 082				
14:30-16:00			INA 083			
17:00-19:15			INA 066			
09:00-10:30				INA 085		
11:00-12:30				INA 042		
17:15-18:45				INA 084		
19:30-21:00				INA 082		
09:00-10:30					INA 101	
15:00-17:15					INA 065	

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos, insertar nuevos cuadros si es necesario)

10.2. Bibliotecas:

10.2.1. La Carrera debe tener el suficiente número de ambientes y espacios para disponer de toda la bibliografía existente y brindar atención a los docentes y estudiantes tanto para préstamos como consultas en sala.

La carrera tiene biblioteca especializada: SI No

Ambientes destinados para la ubicación de la bibliografía: ____ Ambientes con ____ m²

Ambientes destinados para consulta en sala: ____ Ambientes con ____ m²

El programa tiene acceso a bibliotecas virtuales: SI No

La División de Bibliotecas cuenta con infraestructura, equipamiento y software acorde a las necesidades que demanden los estudiantes.

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

La División de Bibliotecas brinda un servicio de información, que tiene por misión el facilitar a la comunidad universitaria de recursos y servicios informativos de calidad, que permitan el logro de los objetivos y metas indicados en los programas de docencia e investigación, como también la difusión de la cultura que lleva a cabo la universidad.

La División de Bibliotecas está ubicada en el Bloque implementado para este servicio, en el campus universitario, cuenta con una sala de lectura con un espacio de 25 m x 20 m que hacen un área de 500 m² que dispone de 8 mesas de lectura con 50 asientos. Esta sala se encuentra disponible para consulta de alumnos y docentes. Además, se cuenta con una superficie de 500 m² disponible para almacenamiento de libros, con una capacidad total de 9.465 unidades.

La Biblioteca permanece abierta de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 Hs y de 15:00 a 19:00 Hs.

10.3. Salas de formación académica: Laboratorios y gabinetes

10.3.1. Debe tener el número apropiado de salas de formación académica, laboratorios y gabinetes con una superficie suficiente para el desarrollo de sus actividades.

En visita a los ambientes se pudo verificar que el espacio es más que suficiente para un adecuado y normal desarrollo académico.

Ambientes	m ²	Convenio / Institución	Capacidad (en No. de Estudiantes)
Laboratorios	741,37		248
Gabinetes	55,92		30
Talleres Académico-productivos	207,30		100

LABORATORIOS:

Laboratorios	m ²	Capacidad (en No. de estudiantes)
Laboratorio de física (1L)	60,00	25
Laboratorio de química (3Q)	80,00	25
Laboratorio de química (4Q)	80,00	25
Laboratorio de Microbiología	64,66	25
Laboratorio de propiedades físicas	91,25	25
Laboratorio de secado y frío	90,28	25
Laboratorio de Biotecnología	44,44	25
Laboratorio de Enología	56,24	25

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Laboratorio de Cereales	120,00	25
Laboratorio de evaluación sensorial	25,50	8
Laboratorio de control de calidad	29,00	15
Laboratorio de panificación	53,00	25
Laboratorio de lácteos	67,33	25
Laboratorio de Cárnicos	35,14	25
Laboratorio de frutas y hortalizas	51,83	25
Superficie total de laboratorios académicos	949,67 (m²)	

Laboratorio: Microbiología	Capacidad	25	Uso exclusivo	<input type="checkbox"/>	Uso compartido	<input type="checkbox"/>
----------------------------	-----------	----	---------------	--------------------------	----------------	--------------------------

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
08:00-10:15					INA 041	
08:45-10:15				INA 034		
09:00-10:30			INA041			
14:30-16:45	INA 034					

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Laboratorio: Propiedades físicas	Capacidad	25	Uso exclusivo	X	Uso compartido	<input type="checkbox"/>
----------------------------------	-----------	----	---------------	---	----------------	--------------------------

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
10:30-12:45		INA 032		INA 032		
15:00-16:30			INA 031	INA 036		
15:00-17:15		INA 036				
16:15-18:30					INA 031	

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Laboratorio: Secado y frío	Capacidad	25	Uso exclusivo	X	Uso compartido	<input type="checkbox"/>
----------------------------	-----------	----	---------------	---	----------------	--------------------------

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
07:00-08:30	INA 071					
17:00-19:15		INA 084				
17:15-18:45				INA 084		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAE SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Laboratorio: Panificación Capacidad Uso exclusivo SI Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
08:45-10:15	INA 075					
09:00-10:30				INA 061		
09:00-11:15		INA 061				
17:00-19:15				INA 075		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Laboratorio: Lácteos Capacidad Uso exclusivo SI Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
08:00-10:15					INA 041	
08:45-10:15				INA 034		
09:00-10:30			INA 041			
14:30-16:45	INA 034					
19:00-21:15				INA051		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

Laboratorio: Cárnicos Capacidad Uso exclusivo SI Uso compartido

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
11:00-13:15		INA 042		INA 042		
15:00-16:30			INA 031			
16:15-18:30					INA 031	
19:00-20:30				INA 062		
19:00-21:00		INA 062				

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Laboratorio: Frutas y hortalizas	Capacidad		Uso exclusivo	SI		Uso compartido	
----------------------------------	-----------	--	---------------	----	--	----------------	--

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
07:00-08:30			INA 073			
08:30-10:00					INA 073	
11:00-13:15	INA 043					
11:00-12:30			INA 043			
16:15-18:30		INA 053				
17:00-18:30				INA 053		

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

GABINETES:

Gabinetes	m ²	Capacidad (en No. de estudiantes)
Laboratorio de computación	57	35

Gabinete: Computación	Capacidad	57	Uso exclusivo		Uso compartido	
-----------------------	-----------	----	---------------	--	----------------	--

Horas	D I A S					
	LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB
09:00-11:00	INA 016			INA 016		
14:00-16:00	INA 054					
14:30-16:00			INA 054			
15:00-17:30		INA 035			INA 035	
16:30-18:45			INA 081			
17:15-19:30	INA 081					

(Llenar cada casilla con la sigla de la materia y el número de estudiantes inscritos)

10.4. Oficinas y áreas de servicio:

- 10.4.1. *La carrera debe contar con oficinas y áreas de servicio suficientes y equipadas*
10.4.2. *Se debe contar con espacios propios o compartidos para realizar prácticas deportivas*

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

La Carrera cuenta con oficinas y áreas de servicio suficientes y equipadas, ubicadas a la entrada del Campus Universitario y la infraestructura correspondiente del Laboratorio Taller de Alimentos y los laboratorios académicos que son más que suficientes.

En la primera infraestructura la distribución es la siguiente: un edificio destinado al Departamento, cuatro ambientes destinados a los laboratorios académicos, un ambiente destinado a la Sala de docentes, 4 ambientes para las aulas, otro para la sala de estudiantes, 4 baterías de baño, un salón auditorium.

En la segunda infraestructura que corresponde al Laboratorio Taller de Alimentos, la distribución es la siguiente: un ambiente destinado al encargado del LTA, una sala para los docentes, un ambiente TIC para la defensa de los trabajos finales, una sala para el gabinete de informática y una batería de baños.

En el Campus universitario se encuentran para disposición de toda la comunidad universitaria los siguientes espacios deportivos.

Oficinas	m ²	Recursos
Secretaria TEC 01-201	16,91	Con todo el equipamiento
Dirección TEC 01-202	13,23	Con todo el equipamiento
Secretaria TEC 01-101	12,00	Con todo el equipamiento
Coord. de Lab. TEC 01-102	10,50	Con todo el equipamiento

Áreas de servicio	m ²	Recursos
Cocineta	6,56	Con todo el equipamiento

10.4.2 Se debe contar con espacios propios o compartidos para realizar prácticas deportivas

El Coliseo Universitario, es techado, cuenta con piso de parquet y tribunas para una capacidad de 1.500 personas. Es utilizado para eventos deportivos y culturales universitarios y alquilado para los mismos fines a personas e instituciones particulares, su administración es a través del Departamento de Infraestructura, para las prácticas de los deportes de Básquet, Volibol y Futsal.

El Estadio Universitario, cuenta con una cancha cerrada con malla y césped natural, para la práctica del fútbol y graderías para unas doscientas personas.

El Gimnasio, cuenta con la infraestructura y equipamiento y empezó a funcionar en la gestión 2018.

Las Canchas Auxiliares, cuentan con dos canchas poli funcionales de cemento, anexas al estadio universitario, donde se llevan adelante campeonatos internos de las carreras.

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

Campos deportivos	m ²	Propio	Compartido
Canchas futbol	8000,00		si
Canchas básquet / futbol de salón	2498,00		si

10.5. Ambientes y equipos para docentes:

10.5.1. *Los docentes a tiempo completo deben disponer de ambientes apropiados, mobiliario y equipo necesario para desarrollar su trabajo permanentemente.*

10.5.2. *Se debe contar con espacio propio para reuniones trabajo, seminarios, talleres y conferencias en número suficiente y en condiciones apropiadas.*

10.5.1 Los docentes a tiempo completos de la carrera de Ingeniería de Alimentos, disponen de un lugar apropiado y cuentan con mobiliario y equipos para desarrollar sus trabajos en el proceso enseñanza aprendizaje, habiéndose dotado a todos los docentes tanto interinos como titulares de computadoras portátiles, proyectores y una antena Wi-Fi, para un mejor desempeño del proceso enseñanza aprendizaje.

Estos ambientes se encuentran debidamente amoblados y equipados con 2 computadoras táctiles de última generación, sala de reuniones, sala de estar para que los docentes extra clase cuenten con la comodidad necesaria para realizar la labor docente.

Ambientes para docentes	m ²	Equipos	
Sala de permanencia Docente	92.00	Con todo el equipamiento necesario	

10.5.2 Se debe contar con espacio propio para reuniones trabajo, seminarios, talleres y conferencias en número suficiente y en condiciones apropiadas

La carrera cuenta con espacio adecuado y suficiente para realizar reuniones de trabajo, seminarios, talleres y defensa de tesis, debidamente equipado con equipos de última generación para este tipo de eventos. Cabe mencionar que el espacio es exclusivo de la carrera de Ingeniería de Alimentos de 94,63 m² de superficie y una capacidad para 85 personas.

La infraestructura física e instalaciones de la Carrera de Ingeniería de Alimentos, son adecuadas para el desarrollo de actividades de formación, investigación e

EVALUACION EXTERNA INGENIERIA DE ALIMENTOS

PROGRAMA: CARRERA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS

UNIVERSIDAD: AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO

Formulario A-10

AREA 10: INFRAESTRUCTURA

interacción social, el bloque cuenta en sus pasillos, auditorio, laboratorios académicos y aulas de estudio debidamente equipadas.