

Evaluación del perfil del egresado de la Licenciatura en Producción de Alimentos de la Facultad de Ciencia y Tecnología de la Universidad Nacional de Itapúa, en función de las necesidades del Empleador 2007-2013

Mónica Judith Bogado Bogado

Licenciada em Ciencias de la Educación y Notaria
Universidad Nacional de Itapúa (Paraguay)
monicajudithbogado@hotmail.com

Mary Cabral Franco

Licenciada em Analisis de Sistemas
Universidad Nacional de Itapúa (Paraguay)
marycarolyna@gmail.com

Carmen María Aguilera de Jiménez

Magister en Ciencias de la Educación
Universidad Nacional de Itapúa (Paraguay)
caguileracrosa@hotmail.com

Recibido: 30/05/2017

Aprobado: 25/08/2017

Resumen

La necesidad de contar con un diagnóstico en relación a las necesidades de los empleadores llevó a desarrollar una investigación con el objetivo general de evaluar el perfil de los egresados de Licenciatura en Producción de los Alimentos. Los resultados más significativos demuestran que las empresas, industrias e instituciones, tanto públicas como privadas, solicitan de profesionales con una formación más sólida, no solo en el saber, sino también en el saber hacer, en el saber ser y en el emprender. Los egresados adquieren una buena preparación en el área profesional y en áreas afines a sus competencias, pero requieren de un mayor afianzamiento en competencias técnicas conforme a las exigencias de las instituciones afines al área de los alimentos (INAN, INTN, Municipalidades). Los egresados básicamente reúnen las competencias específicas de la carrera en el área de tecnología de los alimentos. El perfil de los egresados cumple con los objetivos propuestos en el Proyecto Académico de la carrera y en relación a las necesidades del empleador, no obstante, se hace necesario incorporar mecanismos de actualización de los contenidos; la revisión de la carga horaria de algunas materias profesionales y la incorporación de mayores oportunidades de práctica

profesional y pasantía a fin de afianzar las competencias del futuro egresado de la carrera.

Palabras Claves: Perfil Profesional, Empleador, Egresados.

Abstract

The need to have a diagnosis in relation to the needs of the employers led to the development of an investigation with the general objective of evaluating the profile of graduates of Bachelor's Degree in Food Production. The most significant results show that companies, industries and institutions, both public and private, request professionals with a more solid training, not only in knowledge, but also know-how, in knowing how to be and in undertaking. The graduates acquire a good preparation in the professional area and in areas related to their competences, but they require a greater consolidation in technical competences according to the requirements of institutions related to the area of food (INAN, INTN, Municipalities). The graduates basically gather the specific competences of the career in the area of food technology. The profile of the graduates complies with the objectives proposed in the Academic Project of the career and in relation to the needs of the employer, however, it is necessary to incorporate mechanisms to update the contents; the revision of the workload of some professional subjects and the incorporation of greater opportunities of professional practice and internship in order to strengthen the competences of the future graduate of the career.

Keywords: Professional Profile, Employer, Graduates

Introducción

La revolución científico-tecnológica propiciada por la globalización y el surgimiento de la sociedad de la información y del conocimiento, ha ejercido una gran influencia en la transformación de las instituciones educativas, particularmente en las instituciones de educación superior. Los cambios se ven reflejados en el modelo educativo, dado que se definen en función de la capacidad del ser humano de educarse. En la actualidad, la educación universitaria se entiende como una acción práctica que tiene dos resultados: la información y la formación. Por ello, tiene por objeto la formación personal, académica y profesional de los estudiantes, así como la producción de conocimientos, el desarrollo del saber y del pensamiento en las diversas disciplinas y la extensión de la cultura y los servicios de la sociedad. La educación superior es un bien público y, por ende, es un factor fundamental para el desarrollo del país, en democracia y con equidad (MEC, 2013).

En este sentido, la formación por competencias va más allá de la formación guiada por el contenido de las diferentes disciplinas al

considerar la transformación de las representaciones contexto-conceptuales que el estudiante proyecta en los planos: cognoscitivo (saber conocer y saber hacer), afectivo (saber ser) y social (saber estar), orientando el proceso de enseñanza mediante una lógica de estructuración hacia el desempeño profesional (Perrenoud, 2004).

Es importante detallar que toda carrera universitaria requiere de un perfil profesional. El Perfil Académico representa los rasgos, las particularidades, los conocimientos y expectativas que califican a un sujeto para recibir una credencial académica. El perfil profesional expresa las características pretendidas por el empleador y/o el mercado ocupacional grupales (González Maura & González Tirados, 2008).

La gran brecha entre los conocimientos y destrezas de los egresados y las necesidades de un entorno modificado generaron amplios debates sobre la falta de pertinencia educativa en los que se demandó a las Instituciones de Educación Superior.

La UNESCO (1998), recomendó que los estudiantes tuvieran espacios para aprender a ser, a pensar, a hacer, a aprender, a respetar y a convivir, enfatizando que la educación superior no es sólo para formar profesionales –lo cual incide en el saber conocer y el saber hacer–, sino también para desarrollar el saber ser y el saber convivir (estar). Los estudiantes del siglo XXI deberán prepararse con nuevas competencias y nuevos conocimientos e ideales para la construcción del futuro (Jiménez, Hernández Jaime, & González, 2013, pp. 45-65).

Es relevante hablar hoy día sobre alimentos y “es el tema habitual de conversación, sobre en el que cualquier persona opina, tanto o más que como lo haría sobre las armas nucleares, el medio ambiente o de los impuestos” (Aguilera G., y otros, 2010, pág. 3).

En ese contexto, en la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Nacional de Itapúa se propuso la creación de Licenciatura de la Producción de Alimentos, haciendo posible la formación de talento humano capacitado para el área.

Considerando que esta es una carrera con proyecciones, y teniendo presente que la tecnología de los alimentos avanza en todas sus dimensiones, es importante que su malla curricular esté abierta al estudio de continuas reformas en torno a los cambios sociales y la proyección de las empresas.

Por ello, se planteó llevar adelante la evaluación del perfil de los egresados de la Carrera de Licenciatura de la Producción de Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Nacional de Itapúa, en función a los objetivos propuestos en el proyecto académico de la carrera y en relación a las necesidades del empleador.

Asimismo, se propuso especificar las necesidades laborales de las empresas, industrias e instituciones, tanto públicas como privadas en función a las competencias que reúnen los egresados; cotejar el perfil

laboral de los egresados con las necesidades laborales de las empresas, industrias e instituciones, tanto públicas como privadas; y, señalar las competencias que deben reunir los egresados de la Carrera de la Licenciatura de la Producción de Alimentos. A partir de este estudio, se podría proponer la reestructuración del perfil de la carrera de la Producción de Alimentos en función a los objetivos propuestos en el proyecto académico y en relación a las necesidades del empleador, en el caso que sea necesario y las autoridades responsables de la Facultad lo aprueben.

Necesidades Laborales de las Empresas, Industrias e Instituciones, tanto Públicas como Privadas en Función a las Competencias

El Paraguay es un país que aún se encuentra en vías de desarrollo, inmerso en el proceso de la globalización y de la revolución tecnológica. Es por ello que debe responder a políticas educativas y profesionales que demandan la sociedad, la región y el país, con el objetivo de cubrir los requerimientos sociales, donde los ciudadanos puedan adquirir conocimientos e informaciones, para confrontar las poderosas fuerzas que tienden a excluir al país de sus posibilidades de desarrollo y generar nuevos profesionales con las capacidades competentes, para hacer frente a la mundialización (FaCyT, 2006).

Lo dice Hawes, las necesidades o las demandas laborales, tanto de los empleadores como de la sociedad, permiten la modificación del perfil profesional de una carrera, por eso debe tener una realidad dinámica y móvil, que está en permanente cambio y ajuste en relación al entorno y sus variaciones (Hawes & Corvalán, 2005).

Es por ello, que la universidad, y en este caso la FaCyT, cumple un papel importante como institución social que se involucra de modo muy activo en el desarrollo económico, social y cultural de la sociedad.

De allí que es necesario realizar el perfil laboral acorde a la región, donde el egresado al culminar su estudio deberá poseer las competencias requeridas (Vargas Zuñiga, 2004).

El perfil profesional de una carrera se elabora teniendo a la vista la información relevante que se tiene del mundo exterior; tanto en el plano internacional, cómo está la enseñanza en la profesión en los principales países que marcan las tendencias universitarias en el mundo, y cómo se visualiza su desarrollo en los próximos años, como en el plano nacional, donde debe constatarse qué están haciendo los practicantes de la profesión, cómo valoran la información recibida y cuáles son los énfasis y tendencias que marcan la profesión.

El perfil del profesional de la carrera debe ser una realidad dinámica y móvil, que esté en permanente cambio y ajuste en relación al entorno y sus variaciones. Tiene como rol orientar la construcción del currículo, sustentar las decisiones que se tomen, y ser un referente para el

permanente diálogo entre los esfuerzos formadores institucionales, el mundo del trabajo y los propios practicantes de la profesión

La educación basada en competencias, en las instituciones de Educación Superior, busca resolver problemas sociales mediante la formación de graduados que estén preparados para interactuar en un contexto de manera dinámica y responsable; se espera que sus talentos, aunados a la formación profesional, propicien cambios sociales que permitan combatir extremos de pobreza, segregación, exclusión social, fragmentación de las ciudades y disminución de enfermedades; condiciones que han ido creciendo por la falta de decisiones adecuadas para mejorar la realidad donde se vive (De Asís & Planells, s.f.).

Las competencias son constructos sociales que pueden facilitar la comprensión de la realidad al mismo tiempo que la construyen, reflejan y refuerzan las suposiciones y valores ideológicos prevaletentes, ya que en este modelo se toma al estudiante como creador de su propio aprendizaje, prevalecen las experiencias relacionadas con su conocimiento previo, facilitado por el docente y el trabajo en equipo. Sin embargo, de acuerdo con la percepción del grupo de estudiantes, la educación es teórica y requiere mayor vinculación con la comunidad, es decir, considerar el contexto en el que se desarrollan los procesos educativos y la posible complejidad que en ellos se pueda presentar (Ortega & Reyes, 2012).

Metodología

Este trabajo asumió el carácter evaluativo (Barrera Morales, 1995 & Hurtado de Barrera, 2000). El diseño tuvo un enfoque mixto y secuencial (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2010) o exploratorio secuencial (DEXPLOS). Se utilizó para esta investigación mixta porque implica una fase inicial de recolección y análisis de datos cualitativos seguida de otra donde se recaban y analizan datos.

Se realizaron encuestas con preguntas abiertas a 11 empresas, industrias e instituciones tanto privadas como públicas de la zona, 9 docentes de las asignaturas del área profesional de la carrera, 6 egresados de los últimos promociones 2011, 2012 y 2013, y 15 estudiantes de los últimos semestres de la carrera Licenciatura en Ciencia y Tecnología de la Producción Aplicada a los Alimentos. También se procedió a la revisión de documentos dentro del archivo de la Facultad de Ciencias y Tecnología.

Resultados

Las necesidades más resaltantes solicitadas por los empleadores obedecen a la solicitud de profesionales técnicos, que respondan a la solución inmediata de problemas en el área afectada, que los egresados posean aptitudes y capacidades de relacionamiento con las personas, agentes,

proveedores, directivos y gerentes, que les permita comunicarse con el personal de la empresa.

La mayoría de los empleadores manifiesta que los egresados de la Carrera de Licenciatura de la Producción de Alimentos poseen básicamente una buena preparación en el ámbito profesional y en las áreas de su competencia, con una buena formación científica y general, que le permite el ejercicio de las actividades vinculadas a la industria alimentaria. No obstante, se requiere de más capacitación técnica en relación a las exigencias de las instituciones afines al área de los alimentos (INAN, INTN, Municipalidad) para obtener mayor preparación en cuanto a las exigencias y requisitos para el ejercicio de la profesión.

Por otro lado, se necesita reforzar las alianzas Universidad-Empresa, a fin de contar con el apoyo necesario para que los estudiantes adquieran un aprendizaje significativo a través de la práctica profesional en las empresas.

Se pudo determinar que los empleadores requieren de profesionales con capacidades técnicas, con mayor práctica en campo y plantean el aumento de horas de pasantía, considerando que de esta manera podrían adquirir experiencias laborales en el mundo profesional.

En relación a las respuestas obtenidas de los docentes, se puede afirmar que los egresados de la carrera reúnen las competencias profesionales en el área, además de las competencias específicas, aunque manifiestan la necesidad de aumentar las horas en aquellas competencias generales o básicas.

La mayoría de los egresados determinó igualmente que poseen los conocimientos, las capacidades y habilidades que le permiten desempeñarse correctamente en el ámbito laboral. Por ello, es necesario realizar un análisis y un replanteo del plan de estudio de la carrera a fin de considerar las opiniones y sugerencias de los encuestados para ofrecer profesionales de calidad a la sociedad.

En cuanto a los requerimientos de los egresados, los mismos expresaron que necesitan de una capacitación técnica en relación a las exigencias de las instituciones afines al área de los alimentos (INAN, INTN, Municipalidad) para obtener mayor información sobre las exigencias y requisitos para el ejercicio de la profesión, así como docentes y técnicos en el área profesional específica de los alimentos. Los egresados reúnen las competencias específicas de la carrera, previstas para el área de Tecnología de los alimentos, a saber: Control de Calidad, Proyecto industrial, Producción de materia prima, Tecnología de los alimentos y Proceso de producción.

Consideraciones Finales

Los resultados más relevantes de la investigación responden a que las empresas, industrias e instituciones, tanto públicas como privadas,

solicitan profesionales más técnicos, con formación en gestión de recursos humanos, relacionamientos con directivos, gerentes, operarios y proveedores; que los estudiantes realicen prácticas profesionales en campo, que se refuerce las visitas o trabajos de campo que permitan aplicar los conocimientos adquiridos en la carrera.

Los egresados poseen básicamente una buena preparación en el área profesional y en áreas afines a sus competencias, con una sólida formación científica.

Las sugerencias que pueden tener en cuenta, entre otras contemplan: socializar la malla curricular de la carrera con docentes profesionales en el área; crear espacios de diálogo con las empresas, industrias e instituciones tanto públicas como privadas para conocer las expectativas y responder a las demandas solicitadas por los mismos; realizar un encuentro con los estudiantes para socializar las informaciones necesarias sobre el perfil de la carrera; gestionar las políticas de acciones para la firma de convenios con las empresas; elaborar una bolsa de trabajo de la carrera para acceder a información precisa de ofertas laborales, perfil profesional para empleadores, egresados y estudiantes; gestionar la asignación presupuestaria con las autoridades departamentales, municipales, y las autoridades institucionales para la construcción de la planta piloto de: leche, carnes, molienda, aceites u otros.

Establecer alianzas estratégicas entre la Facultad de Ciencias y Tecnología y las empresas, industrias e instituciones tanto públicas como privadas para la obtención de recursos financieros.

Contar con profesionales idóneos en áreas específicas de la carrera, teniendo en cuenta el perfil de los docentes.

Estas recomendaciones principalmente están dirigidas a las autoridades competentes y directivas, quienes tienen la toma de decisiones para llevar a cabo los ajustes necesarios y de manera dar respuesta a las demandas de la sociedad y por ende contribuir con una educación superior de calidad y con real pertinencia.

Referencias bibliográficas

- FaCyT. (2007). Proyecto de creación de la carrera de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de la Producción Aplicada a los Alimentos. Encarnación: Resolución CSU N° 111/2008.
- Atlántida, A. H. (2011). Teoría y práctica de las competencias básicas. EDITORIAL GRAO.
- De Asís, F., & Planells, J. (s.f.). Retos actuales de la educación técnico-profesional. Madrid: Fundación Santillana.
- Díaz Barriga, Á. (2006). El enfoque de competencias en la educación (Vol. XXVIII). Mexico.

- Escudero Muñoz, J. M. (2009). Las competencias profesionales y la formación universitaria: posibilidades y riesgos. 3(16), 65-82.
- Hawes, G., & Corvalan, O. (2005). Construcción de un perfil profesional. Chile.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2010). Metodología de la investigación. Mexico: McGrawHill.
- MEC. (1998). Ley General de Educación del Paraguay N°1264.
- OIT. (2001). Manual para la defensa de la Libertad Sindical. Segunda, 188.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1978). Políticas de Alimentos y Nutrición. Roma, Italia.
- Ortega, L., & Reyes, O. (2012). ¿Cómo formar competencias profesionales en el nivel superior? Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 16(2), 25-54.
- Rodríguez, P., & Latorre, M. (2003). La deontología profesional en las enseñanzas universitarias- El caso de "Ciencia y Tecnología de los Alimentos". Revista Interuniversitaria de Formación del Profesorado, 117-136.
- Ugarte, C., & Naval, C. (2010). Desarrollo de competencias profesionales en la educación superior: Un caso docente concreto. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal, 12, 1-14.
- UNESCO. (2005). Educación para Todos, Educación para Todos. París: UNESCO.