

RESOLUCIÓN DE ACREDITACIÓN N° 019/2026

La Paz, 13 de enero de 2026

ACREDITACIÓN DE CALIDAD ACADÉMICA MERCOSUR DE CARRERAS UNIVERSITARIAS SISTEMA ARCU-SUR RED DE AGENCIAS NACIONALES DE ACREDITACIÓN - RANA

Carrera de **INGENIERÍA DE ALIMENTOS** de la **UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN**,
Sede Cochabamba

En la Primera Reunión Ordinaria Presencial, de fecha 13 de enero de 2026, de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU se adopta la siguiente resolución:

VISTOS:

El "Acuerdo sobre la creación e implementación de un sistema de acreditación de carreras de grado para el reconocimiento regional de la calidad académica de las respectivas titulaciones en el MERCOSUR y Estados Asociados"

En virtud a lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 2615/2017, de 21 de septiembre de 2017, emitida por el Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia y con base al Reglamento de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU para el reconocimiento regional de la calidad académica ante el Sistema ARCU-SUR, del sector Educativo del MERCOSUR.

TENIENDO PRESENTE:

1. Que, la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón impartida en la ciudad de Cochabamba, se sometió voluntariamente al Sistema de Acreditación Regional de Carreras Universitarias de grado (ARCU-SUR) del Sector Educativo del MERCOSUR administrado en Bolivia por la (Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU).
2. Que, dicho Sistema cuenta con normas regionales para la acreditación de carreras de Ingeniería contenidas en los siguientes documentos:
 - Manual del Sistema ARCU-SUR, que fija las bases para el desarrollo de procesos de acreditación de carreras universitarias del MERCOSUR;
 - Convocatoria para las carreras de grado de Ingeniería en el marco del Sistema de Acreditación de Carreras Universitarias de grado del MERCOSUR (ARCU-SUR).
 - Documento que contiene las dimensiones, componentes, criterios e indicadores para carreras de Ingeniería del Sistema ARCU-SUR.
 - Guía de autoevaluación del Sistema ARCU-SUR.
 - Guía de pares del Sistema ARCU-SUR.
 - Reglamento de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias – CNACU
3. Que, con fecha 3 de abril de 2025, la Universidad Mayor de San Simón presentó el informe de autoevaluación y el formulario de recolección de datos e información realizado por la carrera de Ingeniería de Alimentos, impartida en la ciudad de Cochabamba, de acuerdo a las instrucciones emitidas por la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU en el marco del Sistema ARCU-SUR.
4. Que, los días: 13, 14 y 15 de octubre de 2025, la Carrera fue visitada por un Comité de Pares Evaluadores del Sistema ARCU-SUR designado por Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias – CNACU, conformado por los siguientes académicos registrados en el Banco de Pares Evaluadores – BIPE:

- Ing. Judith del Rosario Brañez Ugarteche (Bolivia) (Coordinador del Comité de Pares) Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU)
 - Ing. Eliezer Avila Gandra (Brasil) Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP)
 - Ing. Stella Maris Alzamora Sola (Argentina) Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU)
5. Que, en fecha 10 de noviembre de 2025, el Comité de Pares Evaluadores emitió un Informe Preliminar que señala las principales características de la Carrera, teniendo como parámetros: el informe de autoevaluación de la carrera, elaborado en el período de ciento ochenta (180) días, basado en las dimensiones, componentes, criterios e indicadores y los propósitos declarados por ella y la visita del Comité de Pares a la misma, en el marco del Sistema ARCU-SUR.
 6. Que, dicho informe fue enviado a la Universidad Mayor de San Simón para su conocimiento.
 7. Que, en fecha 12 de noviembre de 2025, la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón, comunicó a la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU) sus comentarios respecto del informe elaborado por el Comité de Pares Evaluadores.
 8. Que, en fecha 5 de diciembre de 2025, el Comité de Pares Evaluadores emitió un Informe final de la acreditación de la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón.
 9. Que, la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU) analizó todos los antecedentes anteriormente mencionados en su Primera Reunión Ordinaria Presencial (Acta CNACU 001/2026), realizada en la ciudad de La Paz en fecha 13 de enero de 2026.

CONSIDERANDO:

Que, el Parágrafo I del Artículo 77 de la Constitución Política del Estado, establece que la educación es la función suprema y primera responsabilidad financiera del Estado, quien debe sostenerla y gestionarla y el Parágrafo II determina que el Estado y la sociedad ejercen tuición plena sobre todo el sistema educativo (regular, alternativa/especial y superior de formación profesional).

Que, el Parágrafo I del Artículo 91 de la Norma Constitucional, define la educación superior como un proceso de formación profesional e investigación orientado al desarrollo social, integrando saberes universales y de naciones indígena originario campesinas. El Parágrafo II dispone que la educación superior tiene como misión la formación de recursos de alta calificación con un enfoque intracultural, intercultural y plurilingüe para promover la equidad, la justicia social y la base productiva.

Que, el Artículo 55 de la Ley N° 070, de 20 de diciembre de 2010, de la Educación, "Avelino Siñani - Elizardo Pérez", señala que las Universidades reconocidas por el Estado Plurinacional de Bolivia son: a) Universidades Públicas Autónomas, b) Universidades Privadas, c) Universidades indígenas y d) Universidades de Régimen Especial.

Que, el Artículo 68 de la Ley N° 070 establece la creación de la Agencia Plurinacional de Evaluación y Acreditación de la Educación Superior como entidad descentralizada. Asimismo, la Disposición Transitoria Sexta dispone que la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU), en actual funcionamiento, ejercerá dichas funciones de manera interina durante el proceso de implementación

Que, la Resolución Ministerial N° 2615/2017 de 21 de septiembre de 2017, emitida por el Ministerio de Educación, resuelve aprobar el Reglamento de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias- CNACU, en sus Cuatro (4) Capítulos, 15 Artículos, un

**COMISIÓN NACIONAL DE CARRERAS
UNIVERSITARIAS - CNACU**

Av. Arce N. 2147

Teléfonos: +591 (2) 2442144 - 2681200

La Paz - Bolivia

(1) Disposición Transitoria y un (1) Disposición Final, en sujeción a lo establecido por Disposición Transitoria Sexta de la Ley N° 070 de 20 de diciembre de 2010 de la Educación Avelino Siñani - Elizardo Pérez".

Que, el Artículo 10 del referido Reglamento de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU, establece entre las funciones de manera enunciativa y no limitativa de la Comisión Nacional de Acreditación - de Carreras Universitarias, el Acreditar la calidad educativa de las carreras de grado universitario, sobre la base de los informes de los pares evaluadores y revisión de consistencia (...).

Que, la Resolución Ministerial N° 0903/2025, del 15 de diciembre de 2025, resuelve designar a los miembros del Directorio de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU en aplicación de la Resolución Ministerial N° 2615/2017 de 21 de septiembre de 2017.

Que, el numeral 6 del "Acuerdo sobre la creación e implementación de un sistema de acreditación de carreras de grado para el reconocimiento regional de la calidad académica de las respectivas titulaciones en el MERCOSUR y Estados Asociados" establece que, cada Agencia Nacional de Acreditación otorgará o denegará la acreditación en base a los documentos del perfil del egresado y los criterios regionales de calidad, el informe de autoevaluación, el dictamen del Comité de Pares y el procedimiento de la propia Agencia, pudiendo considerar los antecedentes de otros procesos de acreditación de la carrera evaluada. Sobre la base de esos elementos, considerados en profundidad, la Agencia deberá emitir un dictamen, fundamentando explícitamente sus decisiones.

Que, en el Acta CNACU 001/2026 de la Primera Reunión Ordinaria Presencial del Directorio de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU, de fecha 13 de enero de 2026, se suscribe la decisión y el acuerdo de acreditación o no acreditación de las carreras adheridas al proceso de acreditación en el marco de la convocatoria CNACU N°003/2024 de fecha 1 de marzo de 2024.

Que, el informe Técnico Legal IN/VESFP/DGESU No. 57 de 12 de enero de 2026 emitido por el Profesional en Evaluación y Acreditación Universitaria y la Profesional en Gestión Institucional y Normas de Formación Superior ambos dependientes de la Dirección General de Educación Superior Universitaria y el Viceministerio de Educación Superior de Formación Profesional, señala que, de la revisión y análisis de los documentos y en concordancia con el informe Preliminar e Informe Final del Comité de Pares Evaluadores, la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón de la ciudad de Cochabamba cumplió con los requisitos y procedimientos para el proceso de acreditación del Sistema ARCU-SUR del MERCOSUR y lo dispuesto por el Reglamento de la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias - CNACU.

Que, del proceso evaluativo que se ha llevado a cabo, se desprende que la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón, de la ciudad de Cochabamba presenta las siguientes características para cada una de las dimensiones de evaluación:

a) CONTEXTO INSTITUCIONAL

El análisis integral de la Dimensión 1 permite concluir que la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón se encuentra plenamente consolidada dentro del marco normativo y operativo de la institución, demostrando un cumplimiento satisfactorio de los criterios de calidad exigidos por el Sistema ARCU-SUR. La carrera no solo se adscribe formalmente a la estructura de la Facultad de Ciencias y Tecnología desde 1997, sino que ha logrado permear su identidad académica con los principios misionales de la UMSS, orientándose hacia la excelencia, la soberanía alimentaria y el desarrollo sostenible.

La carrera exhibe una sólida pertinencia social y académica, con una misión y visión alineadas verticalmente con los planes estratégicos de la Facultad y la Universidad. El modelo formativo integral es el eje conductor que articula la docencia con una investigación científica robusta, evidenciada por la captación de fondos competitivos como el IDH-UMSS y la cooperación internacional (AECID, VLIR-UOS, ASDI). Es notable la vinculación con el medio a través de centros especializados como el CTA y el CAPN, lo que garantiza que la formación del ingeniero de alimentos no sea meramente teórica, sino aplicada a la transformación de la matriz productiva nacional. No obstante, aunque las políticas de vinculación están documentadas, se identifica la necesidad de socializarlas con mayor profundidad entre el cuerpo docente para asegurar una ejecución unánime.

El sistema de cogobierno paritario docente-estudiantil es la piedra angular de la gestión en la carrera, asegurando procesos de toma de decisiones democráticos y transparentes a través del Honorable Consejo de Carrera (HCC) y el Honorable Consejo Facultativo (HCF). La administración se apoya en sistemas de información maduros y transversales como el WEBSISS para la gestión académica y el SIGEP/SIGMA para la transparencia financiera. La dirección de la carrera, liderada por un profesional del área con formación de posgrado, garantiza una gestión técnica y con conocimiento de causa. Asimismo, la estabilidad financiera está respaldada por el presupuesto universitario y fondos IDH, lo que asegura la sostenibilidad de las operaciones, el mantenimiento de laboratorios y la actualización de infraestructura física y tecnológica.

Existe una cultura de planificación institucional que trasciende la inmediatez operativa. La carrera cuenta con un Plan de Desarrollo 2026-2030 y un Plan de Mejoras derivados de procesos de autoevaluación sistemáticos. La articulación con la Oficina de Educación Facultativa (ODE-FCyT) y la Dirección Universitaria de Evaluación y Acreditación (DUEA) asegura que la gestión no sea estática, sino que responda a ciclos de mejora continua basados en evidencia, permitiendo que las debilidades detectadas se transformen en metas e indicadores de cumplimiento verificables. Los mecanismos de ingreso son claros, públicos y reglamentados por el Departamento de Admisión y Registros Académicos (DARA). La carrera garantiza la equidad mediante políticas de admisión inclusivas para sectores vulnerables y áreas rurales, cumpliendo con la responsabilidad social de la universidad pública. El proceso de incorporación se complementa con programas de inducción y bienvenida que orientan al estudiante sobre el perfil de egreso, el modelo de cogobierno y los servicios de bienestar, facilitando una transición efectiva hacia la vida universitaria y el uso de plataformas como Moodle.

El bienestar de la comunidad universitaria está garantizado mediante una red de servicios integrales gestionados por la DUBE. Los estudiantes de Ingeniería de Alimentos acceden a becas (comedor, IDH, trabajo) que fomentan la permanencia académica, mientras que el personal docente cuenta con incentivos para la formación de posgrado y movilidad internacional. El acceso al Seguro Social Universitario (SSU) y la disponibilidad de infraestructura para deportes y cultura (ballet, teatro) refuerzan un entorno que promueve la salud integral y los valores éticos de solidaridad y no discriminación.

Finalmente, la carrera demuestra un compromiso real con la calidad mediante un proceso de autoevaluación participativo y sistemático. La conformación de comisiones estamentarias y la inclusión de egresados y empleadores en el diagnóstico institucional validan la transparencia del proceso. La autoevaluación 2025 ha servido como un insumo crítico para identificar áreas de optimización, consolidando una cultura de rendición de cuentas que es esencial para la acreditación ante el sistema regional.

En conclusión, la Carrera de Ingeniería de Alimentos cumple satisfactoriamente con la Dimensión 1, recomendándose únicamente fortalecer el seguimiento sistemático a los graduados para que su retroalimentación tenga un impacto más directo y constante en el rediseño curricular y las políticas de mejora continua.

b) PROYECTO ACADÉMICO

La Dimensión 2 constituye el núcleo de la formación profesional y la razón de ser de la carrera. El análisis técnico de los componentes presentados revela una propuesta académica robusta, con una trayectoria de casi tres décadas que ha permitido madurar un currículo sólido, pertinente al contexto boliviano y alineado con los estándares internacionales de movilidad y calidad regional. Los objetivos de la carrera representan una hoja de ruta estratégica alineada con la misión de la UMSS y las políticas nacionales de soberanía alimentaria. La claridad en la definición de objetivos específicos —que abarcan desde la formación científica hasta la ética humanista— asegura que la gestión académica esté orientada a resultados tangibles. Estos objetivos son conocidos y apropiados por la comunidad, lo que garantiza una cohesión institucional en la búsqueda de la excelencia.

El perfil de egreso se erige como uno de los puntos más fuertes de la dimensión. Existe una correspondencia unívoca con el perfil profesional de ARCU-SUR, definiendo a un ingeniero capaz de intervenir en toda la cadena de valor alimentaria: desde el diseño y la optimización de procesos hasta la gestión de la inocuidad y la sostenibilidad. La articulación de este perfil con los centros de investigación de élite de la facultad (CTA, CAPN, CBT, CASA) permite que las competencias declaradas se traduzcan en habilidades prácticas verificables, especialmente en investigación aplicada e innovación tecnológica. El Plan de Estudios y los Programas de Asignaturas demuestran una organización sistemática y una secuencia lógica que facilita el tránsito del estudiante desde las ciencias básicas hacia la especialización profesional. Aunque el diseño curricular declara un enfoque por competencias, se observa que en la ejecución práctica aún conviven modelos tradicionales; no obstante, la estructura de diez semestres garantiza una carga horaria y una profundidad temática adecuada. Los contenidos son pertinentes y reflejan una actualización constante en áreas críticas como la biotecnología y la gestión ambiental. La flexibilidad curricular, a través de asignaturas optativas y la vinculación con el postgrado (Maestrías y Doctorados), potencia la formación continua y la especialización temprana.

La actualización curricular es un proceso institucionalizado que descansa sobre el cogobierno. La participación de docentes, estudiantes y egresados en el rediseño asegura que el plan de estudios no sea un documento estático, sino un organismo vivo que responde a las tendencias del sector productivo. La incorporación de temas de inocuidad, seguridad alimentaria y desarrollo sostenible demuestra una respuesta ágil a las demandas globales actuales. El proceso formativo se caracteriza por una diversificación de métodos que buscan la autonomía del estudiante. Las actividades formativas logran un equilibrio saludable entre la teoría y la práctica experimental. Es fundamental destacar el rol de las prácticas pre-profesionales y los proyectos de grado, los cuales actúan como el puente definitivo hacia la empleabilidad y la resolución de problemas reales en la industria alimentaria boliviana. En cuanto al acceso y nivelación, la carrera demuestra un compromiso con la equidad y el éxito académico inicial. El sistema de nivelación en áreas críticas (Matemática, Química, Física) mitiga las asimetrías de conocimiento de los bachilleres ingresantes. El uso de plataformas como Moodle y WEBSISS no solo moderniza el seguimiento académico, sino que permite una detección temprana de riesgos de deserción, fortaleciendo la permanencia estudiantil. Las metodologías activas, como el aprendizaje basado en problemas (ABP) y el aprendizaje colaborativo, se han integrado de forma progresiva. La visita de evaluación constató que los docentes que poseen el compromiso pedagógico para adaptar sus enseñanzas a las condiciones cambiantes del entorno, utilizando materiales didácticos actualizados y contextualizados al rubro de alimentos.

La Dimensión 2 de la Carrera de Ingeniería de Alimentos de la UMSS refleja un proyecto académico sólido, coherente y de alta calidad. La integración entre la formación científica de base, la práctica en laboratorios de vanguardia y la vinculación con la investigación aplicada garantiza que los graduados posean las competencias necesarias para liderar el sector agroalimentario. La carrera cumple satisfactoriamente con los estándares requeridos, demostrando una capacidad

de mejora continua y una visión estratégica que la posiciona como un referente en la educación superior de Bolivia.

c) COMUNIDAD UNIVERSITARIA

La Dimensión III constituye el capital humano de la unidad académica. El análisis de los componentes revela una comunidad universitaria dinámica, con un cuerpo docente altamente calificado y una población estudiantil que goza de un marco normativo sólido y servicios de bienestar integrales. No obstante, se identifican desafíos críticos en la sistematización del seguimiento a graduados y la consolidación de la movilidad internacional.

La gestión del estamento estudiantil destaca por su transparencia y equidad. El proceso de ingreso está rigurosamente normado y se complementa con un Programa de Nivelación Académica que actúa como un filtro de calidad y un mecanismo de nivelación necesario para las exigencias de las ciencias básicas. La reglamentación estudiantil, alineada al Comité Ejecutivo de la Universidad Boliviana (CEUB), garantiza no solo el orden académico a través de sistemas como el SAGAA, sino también el ejercicio pleno del cogobierno paritario. El apoyo institucional es una fortaleza evidente. A través de la DUBE y el Seguro Social Universitario (SSU), la UMSS provee una red de seguridad socioeconómica y de salud que favorece la permanencia. Es notable la integración de los estudiantes en la investigación mediante becas de auxilio en centros como el CAPN o el CTA. Sin embargo, en el ámbito de la movilidad e intercambio, aunque existen convenios internacionales (MARCA, ERASMUS+), la participación es aún incipiente y requiere de una estrategia de difusión y financiamiento más agresiva para que el intercambio deje de ser una excepción y se convierta en una oportunidad accesible para la mayoría.

Los graduados de Ingeniería de Alimentos de la UMSS gozan de una alta empleabilidad y prestigio en el sector agroindustrial y biotecnológico. La formación técnica es valorada positivamente por los empleadores, y el apoyo de la incubadora de empresas EMBATES facilita el emprendimiento innovador. A pesar de estos resultados exitosos, este componente presenta la mayor área de mejora: la vinculación sistémica. Si bien existe un contacto fluido a través de redes sociales y eventos de interacción, la carrera carece de una base de datos unificada y de un observatorio de empleabilidad que permita una retroalimentación cuantitativa y constante hacia el currículo. Las demandas de los graduados —quienes solicitan mayor formación en inglés, inteligencia artificial y legislación— deben ser capturadas de manera formal para ajustar el Plan de Estudios 2026-2030. El cuerpo docente es, sin duda, el pilar de la calidad académica de la carrera. Con un 50% de magísteres y un 25% de doctores, el plantel supera los estándares promedio de la región. La dedicación docente es equilibrada (con un número significativo de docentes de dedicación exclusiva e investigadores), lo que garantiza que el conocimiento generado en los laboratorios de la Facultad de Ciencias y Tecnología se transfiera directamente al aula. Los procesos de selección, evaluación y promoción están institucionalizados mediante convocatorias públicas y concursos de méritos, lo que asegura la idoneidad y el rigor académico. La capacitación es constante, aunque se recomienda transitar de una formación reactiva hacia un Plan Estratégico de Desarrollo Docente a largo plazo que priorice la formación doctoral y el manejo de metodologías de enseñanza por competencias.

El personal técnico y administrativo cumple con perfiles de formación pertinentes, especialmente aquellos destinados al manejo de laboratorios de química y microbiología. Su rol es crítico para la seguridad y el mantenimiento de los equipos de alta complejidad. Si bien su desempeño es satisfactorio, la estructura administrativa de la UMSS limita sus posibilidades de promoción interna, lo que sugiere la necesidad de implementar programas de incentivos y capacitación en "habilidades blandas" y gestión moderna de laboratorios para mantener la motivación y eficiencia de este estamento. Se recomienda incorporar en la planificación estratégica asignaturas de planeación gerencial e interacción con la industria, así como formalizar el seguimiento a titulados para garantizar que la carrera siga respondiendo con precisión a las dinámicas del mercado laboral alimentario.

d) INFRAESTRUCTURA

La Dimensión IV revela una infraestructura altamente especializada, apalancada por la existencia de centros de investigación. Sin embargo, el contraste entre la alta complejidad de los laboratorios de investigación y las deficiencias detectadas en seguridad y ergonomía de los laboratorios académicos plantea un desafío crítico para la acreditación plena bajo los estándares ARCU-SUR.

La carrera cuenta con una base física consolidada dentro de la Facultad de Ciencias y Tecnología. Las aulas poseen una capacidad adecuada (hasta 150 estudiantes) y están equipadas con recursos multimedia que aseguran la cobertura de la demanda académica. Es destacable la disponibilidad de espacios para el cuerpo docente dentro de los centros de investigación (CTA, CASA, CAPN, CBT), lo cual fomenta un ecosistema de trabajo profesional, con servicios básicos de mantenimiento y conectividad garantizados.

No obstante, la gestión de la infraestructura se percibe de carácter general (facultativo). Existe una carencia de análisis puntualizados por carrera, lo que dificulta la toma de decisiones estratégicas basadas en el uso específico de los espacios de Ingeniería de Alimentos. El sistema de mantenimiento, aunque coordinado y preventivo, debe evolucionar hacia un monitoreo más segmentado que permita identificar el desgaste específico en las áreas de transformación alimentaria.

La biblioteca de la Facultad se constituye como un edificio propio y funcional, con un sistema de catalogación técnica normalizado y acceso digital a través del WEBSISS. El acervo bibliográfico es suficiente para las áreas de formación básica; sin embargo, se detectan brechas en áreas de frontera como la nanotecnología alimentaria y la sostenibilidad.

Un hallazgo crítico es la deficiencia en la ventilación y el mobiliario. Para una carrera que exige largas horas de estudio técnico, la falta de confort ambiental y ergonomía en la biblioteca puede desincentivar el uso de estos espacios, por lo que la actualización del mobiliario y la mejora de los sistemas de flujo de aire deben ser prioridades inmediatas.

Este componente es, simultáneamente, la mayor fortaleza y el área de mayor riesgo de la carrera.

- La red de centros de investigación (CAPN, CTA, CBT, CASA, CITEMA) dota a la carrera de un equipamiento de vanguardia único en el sistema universitario, con tecnologías de cromatografía de alta resolución (GC-MS, HPLC-MS-MS) y plantas piloto para el procesamiento de alimentos. Esto garantiza que el estudiante tenga contacto con tecnología de nivel industrial y científico superior.
- Los gabinetes de cómputo y el soporte del CPD son adecuados, integrando software especializado para simulación y análisis estadístico, fundamentales en la ingeniería moderna.
- Durante la visita se evidenciaron hallazgos que contravienen las normas internacionales de seguridad en laboratorios. La ausencia de puertas de emergencia, duchas de seguridad sin conexión a agua, falta de lavajos y áreas de fraccionamiento de reactivos reducidos representan un riesgo latente. Asimismo, el almacenamiento de reactivos sin etiquetas adecuadas y la falta de señalización de desniveles en los accesos son observaciones que requieren corrección urgente.

La infraestructura es adecuada en términos de equipamiento científico, pero presenta deudas significativas en bioseguridad y ergonomía. Se recomienda la implementación inmediata de un plan de adecuación de laboratorios que contemple el etiquetado normativo de reactivos, la conexión de dispositivos de emergencia y la mejora de las salidas de evacuación. Asimismo, se debe fortalecer la infraestructura informática con licencias de software de simulación de última generación para igualar la calidad del hardware disponible.

De acuerdo con el informe final de pares evaluadores, la carrera de Ingeniería de Alimentos de la Universidad Mayor de San Simón cumple con los criterios de calidad establecidos por el Sistema ARCU-SUR en sus cuatro dimensiones fundamentales.

POR TANTO:

La Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU), por unanimidad de sus miembros

RESUELVE:

PRIMERO. - La carrera de **INGENIERÍA DE ALIMENTOS** de la **UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN** impartida en la ciudad de Cochabamba cumple con los criterios definidos para la acreditación del Sistema ARCU-SUR.

SEGUNDO. - Acreditar a la carrera de **INGENIERÍA DE ALIMENTOS** de la **UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN** impartida en la ciudad de Cochabamba por un plazo de seis (6) años.

TERCERO. - Que, al vencimiento del período de acreditación, la carrera de **INGENIERÍA DE ALIMENTOS** de la **UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN SIMÓN** podrá someterse voluntariamente a un nuevo proceso de acreditación del Sistema ARCU-SUR, de acuerdo con la convocatoria vigente en ese momento, en cuyo caso serán especialmente consideradas las observaciones transmitidas por la Comisión Nacional de Acreditación de Carreras Universitarias (CNACU)

CUARTO.- Elevar la presente Resolución a la Red de Agencias Nacionales de Acreditación del Sector Educativo del MERCOSUR, para su oficialización y difusión.

Registre, comuníquese y cúmplase



Ana Gabriela Cárdenas Angulo
PRESIDENTA
COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE
CARRERAS UNIVERSITARIAS
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Diego Ramiro Velarde Aramayo
VICEPRESIDENTE
COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE
CARRERAS UNIVERSITARIAS
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



M.Sc. Ing. Freddy Mendoza Espinoza
VOCAL
COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE
CARRERAS UNIVERSITARIAS DE BOLIVIA



Juan Marcelo Sarzuri Lima
SECRETARIO
COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE
CARRERAS UNIVERSITARIAS
MINISTERIO DE EDUCACIÓN



Gustavo Saadq Ortega Zelada
VOCAL ANUP
COMISIÓN NACIONAL DE ACREDITACIÓN
DE CARRERAS UNIVERSITARIAS