

RELEVAMIENTO DE EGRESADAS Y EGRESADOS DEL CENTRO UNIVERSITARIO RECONQUISTA-AVELLANEDA | UNL

INFORME DE RESULTADOS

Introducción

El presente informe da cuenta de las respuestas al relevamiento institucional realizado durante los meses de septiembre y octubre de 2023 a egresados y egresadas de las carreras que ofrece el Centro Universitario Reconquista-Avellaneda.

El objetivo del relevamiento es construir información específica de las y los graduados, de sus perfiles profesionales, de su inserción laboral y de su formación posterior a la graduación en el CU-RA, insumos elementales en procesos de mejora académica e institucional.

Asimismo, el relevamiento proporciona una visión valiosa y necesaria sobre las necesidades de capacitación, disponibilidad y modalidades de aprendizaje de preferencia. Por último, constituye un punto de partida para la generación y fortalecimiento de lazos institucionales con el sector productivo y empresarial.

Metodología

El relevamiento institucional se llevó a cabo mediante una encuesta online, utilizando un formulario específico cuya difusión se realizó a través de canales oficiales del Área de Comunicación Institucional por un lado, y por el otro, apoyándose en el entramado de contactos conformado por docentes, estudiantes, graduados e instituciones vinculadas con el CU-RA | UNL.

La muestra considerada para la confección del informe de resultados la componen 102 egresados y egresadas, entre los años 1982 a 2023, inclusive.

Se recopilaron datos sobre su ubicación de residencia actual, su carrera y año de graduación, la continuidad de sus estudios y sus motivaciones para hacerlo o no; además se consultó sobre la situación laboral actual, el personal a cargo y las necesidades de capacitación, propias y de sus equipos de trabajo.

Las y los profesionales relevados son egresados de las carreras:

- TECNICATURA SUPERIOR EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (hasta el año 2004 inclusive)

- TECNICATURA UNIVERSITARIA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (desde el año 2005 en adelante)
- LICENCIATURA EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - Ciclo de Licenciatura

Resumen de Resultados Destacados

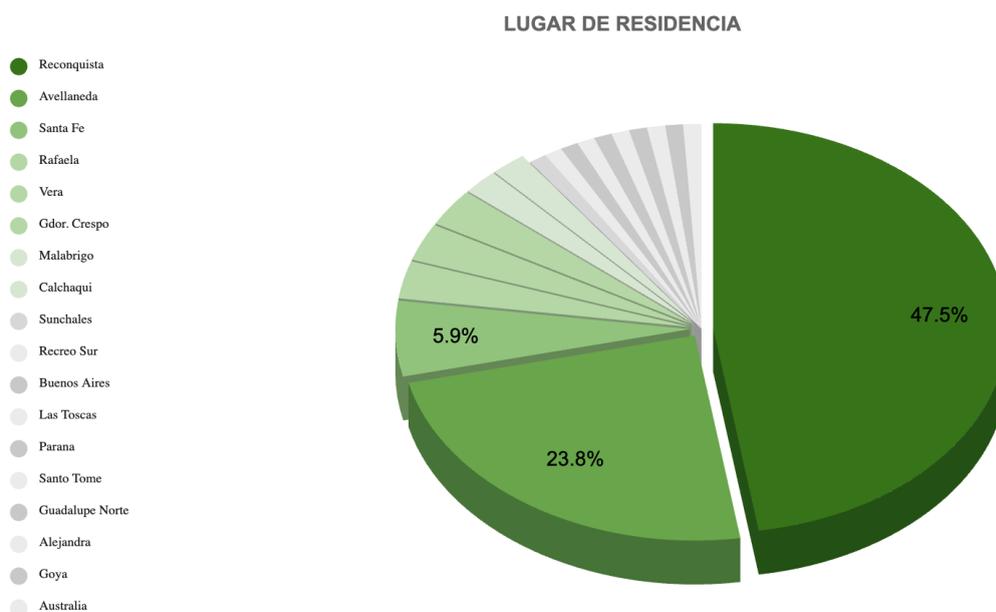
- **Ubicación:** La mayoría de los egresados y egresadas reside en Reconquista, seguido de Avellaneda y Santa Fe.
- **Continuidad de sus estudios:** Aproximadamente el 40% de los egresados ha continuado sus estudios luego de su graduación.
- **Situación laboral actual:** La mayoría de los encuestados se encuentra actualmente trabajando en empresas e instituciones relacionadas con la industria alimentaria.
- **Necesidades de capacitación:** La mayoría de los encuestados considera necesario capacitar a su personal a cargo en una amplia variedad de temas.
- **Modalidades de capacitación:** en cuanto a las preferencias de la modalidad de capacitación, igual cantidad de encuestados que prefieren la formación a distancia, presencial o híbrida.

PERFIL DE LOS GRADUADOS Y GRADUADAS
del CENTRO UNIVERSITARIO RECONQUISTA-AVELLANEDA - UNL

1.- Lugar de Residencia:

El análisis de la ubicación de los encuestados revela una diversidad geográfica interesante entre los egresados del Centro Universitario Reconquista-Avellaneda, dispersos mayoritariamente en localidades del norte santafesino y de la provincia en general:

- **Reconquista:** 48 egresados y egresadas residen aquí, siendo la ciudad con mayor asentamiento de acuerdo a la muestra en consideración.
- **Avellaneda:** Con 24 egresados es la segunda localidad de arraigo de los integrantes de la muestra.
- **Ciudad de Santa Fe:** 6 egresados y egresadas radicados en la ciudad Capital de la Provincia.
- **Rafaela, Vera y Gobernador Crespo:** 9 egresados y egresadas están radicados en estas localidades, 3 en cada una.
- **Malabrigo y Calchaquí:** 4 egresados y egresadas están radicados en estas localidades, 2 en cada una.
- **Sunchales, Recreo Sur, Ciudad de Buenos Aires, Las Toscas, Paraná, Santo Tomé, Guadalupe Norte, Alejandra y Goya:** en cada una de estas localidades hay un egresado o egresada radicados.



Esta dispersión de la radicación de los egresados y egresadas vislumbran la contribución e impacto de las y los profesionales formados en carreras tecnológicas vinculadas a la industria alimenticia y la seguridad alimentaria en todo el territorio provincial, con un fuerte arraigo en el entramado productivo conformado por las ciudades de Reconquista y Avellaneda.

2.- Carrera de graduación:

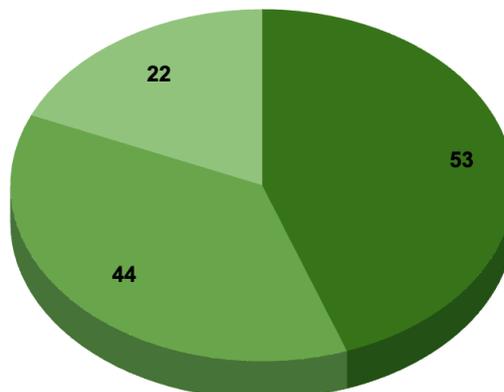
La mayoría de la muestra, un **52%** (53 personas) son egresados de la carrera de pregrado "Tecnatura Universitaria en Tecnología de Alimentos". Este plan de estudios se puso en vigencia en el año 2005, siendo la carrera que ofrece desde su creación la institución y cuyos egresados están altamente capacitados para abordar temas relacionados con la producción, procesamiento, calidad y seguridad de los alimentos.

Por otro lado, un **43.1%** (44 personas) obtuvieron la titulación en "Tecnatura Superior en Tecnología de Alimentos". Este fue el plan de estudios vigente hasta el año 2004.

Un porcentaje más reducido, **21,5%** (22 personas) alcanzó posteriormente a la Tecnatura la titulación de "Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos - Ciclo de Licenciatura". El plan de estudios fue puesto en vigencia en el año 2005. Esta titulación de grado es una oferta nivel superior que complementa la formación de las Tecnicaturas de pregrado que ofrecen los Centros Universitarios de Reconquista-Avellaneda y de Gálvez; profundizando y ampliando las capacidades y formación de los egresados y egresadas en ciencias y tecnología de alimentos, y brindándoles herramientas para el desarrollo de tareas orientadas a la investigación, el desarrollo de productos y la gestión de la calidad alimentaria. Es por ello que algunos y algunas de los encuestados tienen ambas titulaciones, la Tecnatura y la Licenciatura.

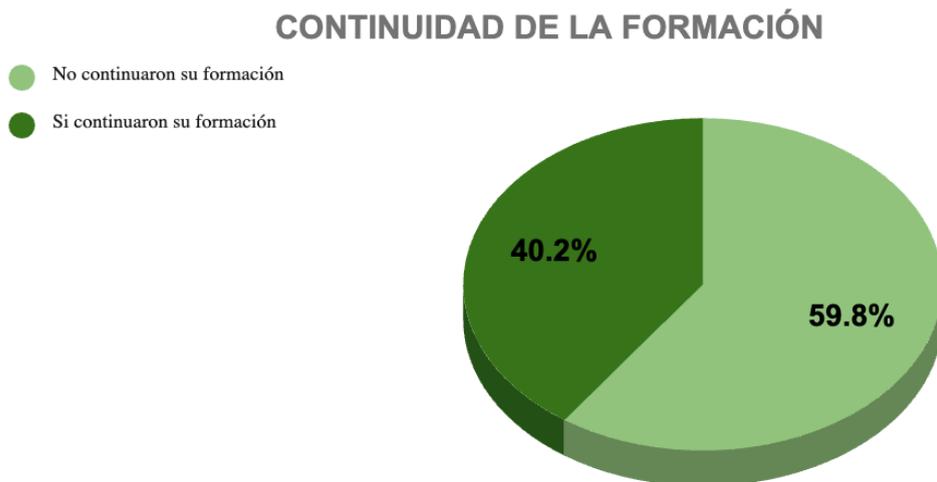
CARRERA DE LA QUE EGRESÓ

- Tec. Univ en Tecnología de Alim. (h/2004)
- Tec. Univ. en Tecnología de Alim. (dde 2005)
- LCTA -requiere título de TUTA previo-



3.- Continuidad de la formación:

El análisis de la continuidad de los estudios entre los egresados luego de su graduación, ya sea del grado o del pregrado, proporciona una visión sobre el interés de estos profesionales en seguir desarrollándose académicamente después de su graduación en una carrera de pregrado.



3.A.- Egresados que SÍ CONTINUARON su formación pos graduación en el CU-RA

El **40,2%** del total de los encuestados (41 personas) decidió dar continuidad a su formación después de obtener su titulación en el CU-RA. En tal sentido cabe mencionar lo siguiente:

- El **85,3%** del total de estos 41 egresados (35 personas) alcanzaron la titulación de Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos - Ciclo de Licenciatura, permitiendo vislumbrar que el sentido con el que se gestó esta carrera cumple ampliamente su cometido. De hecho, cabe mencionar que de los egresados de la Tecnicatura, otros 6 de esos 41 que decidieron dar continuidad a su formación, se encuentran completando el Ciclo de Licenciatura.
- El **12,2%** (5 personas) alcanzaron el máximo grado de formación obteniendo titulaciones en Doctorados y Magísteres, todos ellos en relación a las ciencias y tecnologías de los alimentos.
- El **12,2%** (5 personas, se formaron o se encuentran en instancias finales de su formación en Profesorados.
- Otras titulaciones alcanzadas por egresados/as de la Tecnicatura que se mencionan en el relevamiento son: Ingeniería en Alimentos (1), Higiene y Seguridad en el Trabajo (2), Ciencias de la Educación (1), Perito clasificador de

granos (1), Diplomatura en Gestión Integral de la Calidad (1), Técnico en Control Bromatológico (1).

En resumen, la continuidad de los estudios de los egresados de la Tecnicatura en Tecnología de Alimentos muestra una diversidad de intereses y enfoques, desde la especialización técnica hasta la investigación avanzada y la enseñanza. Esto pone de manifiesto el compromiso de estos profesionales con la mejora constante y la adaptación a las demandas cambiantes del mundo laboral.

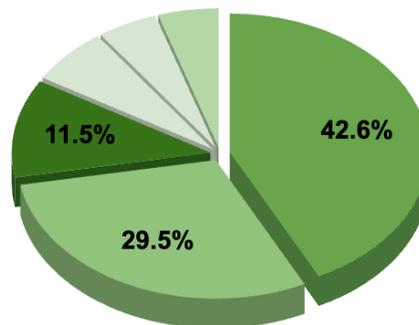
3.B.- Egresados que NO CONTINUARON su formación pos graduación en el CU-RA

De los 102 encuestados, el **59,8%** (61 personas) optó por no continuar sus estudios después de completar su formación en el Centro Universitario Reconquista-Avellaneda de UNL. Esta elección tiene relación con un número diverso de razones entre las que se destacan: incorporación inmediata al mercado laboral, falta de tiempo, falta de opciones de su interés en el lugar de residencia, por razones económicas, familiares, o por las distancias hasta la institución donde podría continuar su formación; incluso en algunos casos, por falta de interés o abandono de la profesión para dedicarse a otra.

Desglosando las respuestas de estos 61 encuestados en cuanto a la no continuidad de los estudios, pueden resaltarse los siguientes:

RAZONES POR LAS QUE NO CONTINUÓ SU FORMACIÓN

- RAZONES LABORALES
- FALTA DE TIEMPO
- DISTANCIA
- OTRAS / NO INFORMAN
- FALTA DE INTERÉS
- IMPOSIBILIDAD ECONÓMICA



- **42.6%** (26 personas) mencionaron que no ha continuado su formación por **razones laborales**.
- **29,5%** (18 personas) mencionaron la **falta de tiempo** como la razón principal para no haber continuado su formación.

- **11,5%** (7 personas) alude a la **distancia** como la razón principal para no haber continuado su formación.
- **4,9%** (3 personas) aluden a falta de interés y un igual número de encuestados refieren a la imposibilidad económica de continuar sus estudios.
- **14,7%** (9 personas) no mencionan las razones por las que no continuaron su formación académica.

Se puede concluir de lo anterior que lograr un equilibrio razonable entre el tiempo dedicado al trabajo, a la vida personal o familiar y a la continuidad de los estudios representa un desafío significativo, e incluso un impedimento para continuar la formación en muchos casos. Si consideramos a las responsabilidades laborales como el causal de la falta de tiempo, podemos visualizar que la falta de tiempo y la sobrecarga laboral son las principales razones por las que muchos egresados deciden no continuar su formación.

En cuanto a la distancia como razón para no continuar la formación, mayoritariamente se refieren a la ubicación de la institución educativa que está alejada del lugar de residencia y desarrollo laboral (como el caso de LCTA). La necesidad de trasladarse a otra ciudad o región puede ser un factor limitante, especialmente para quienes tienen compromisos y responsabilidades arraigados en su lugar de residencia actual.

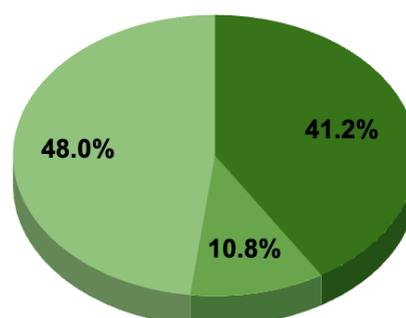
4.- Modalidad preferida para continuar la formación:

Consultados sobre su preferencia en cuanto a la modalidad para continuar la formación luego de la graduación en el CU-RA, la muestra revela que:

- **48%** (49 personas) optaron por una modalidad híbrida.
- **41,2%** (42 personas) prefieren ofertas bajo la modalidad a distancia exclusivamente.
- **10,8%** (11 personas) prefieren ofertas bajo la modalidad presencial exclusivamente.

MODALIDAD PREFERIDA p/CONTINUAR SU FORMACIÓN

- 100% a Distancia
- 100% Presencial
- Modalidad Híbrida



Estas preferencias revelan que los y las profesionales egresados del CU-RA no solo tienen la voluntad, sino que incluso mayoritariamente expresan su interés por continuar su formación en un formato no tradicional, ya sea totalmente a distancia o en propuestas híbridas, que conjuguen presencialidad y virtualidad.

La predilección por las modalidades a distancia e híbrida tienen relación directa con la flexibilidad que este tipo de propuestas ofrece, permitiendo por un lado el desarrollo profesional y por el otro la continuidad en la formación en áreas del interés de los graduados, o en especializaciones en lo referente a habilidades y conocimientos específicos para un mejor desempeño laboral. Factores como el tiempo y las distancias también deben ser considerados al interpretar estas preferencias, puesto que así como son determinantes para la continuidad o no de la formación, lo son también para el acceso a las propuestas educativas. Optar por propuestas de educación a distancia o híbrida permite a estos egresados acceder a cursos y capacitaciones desde cualquier ubicación geográfica y en horarios que se ajusten a sus agendas ocupadas.

Sin embargo, la predilección mayoritaria por la modalidad a híbrida muestra que si bien hay una gran adaptabilidad de los profesionales en lo que refiere a las nuevas modalidades de la oferta educativa, se continúa valorando la interacción directa con instructores y compañeros de clases que ofrece un entorno de aprendizaje presencial, principalmente en aquellas propuestas formativas que requieren actividades prácticas o demostraciones en el lugar.

5.- Situación laboral de los encuestados:

El análisis de la situación laboral actual de los egresados del CU-RA ofrece una aproximación a la alta empleabilidad de nuestros graduados: un alto porcentaje de los encuestados se encuentra trabajando en la actualidad: **93,1%** (94 personas).



Esta cifra refleja un alto grado de inserción laboral exitosa dentro del campo de la tecnología de alimentos, y demuestra que los egresados tanto de la Tecnicatura como de la Licenciatura son muy demandados por el ecosistema industrial regional, principalmente; a la vez que subraya la calidad de la formación que han recibido. Sus roles laborales varían ampliamente e incluyen desde asistencia técnica y trabajo de laboratorio hasta puestos de gestión, ventas, control de calidad y enseñanza, entre otros.

5.A.- Lugar de Trabajo Actual

En base a las respuestas de los encuestados, se evidencia una importante diversidad de entornos laborales en los que nuestros egresados desarrollan su profesión. Cabe aclarar que algunas personas se desarrollan en más de un ámbito a la vez:



- **60,6%** (57 personas) indicaron que en la actualidad trabajan exclusivamente en una "Empresa", lo que permite visualizar la alta absorción del capital humano formado en el CU-RA en el ámbito productivo privado. Los profesionales desempeñan una variedad de roles en empresas relacionadas con la producción, procesamiento y distribución de alimentos.
- **31,9%** (30 personas) indicaron que en la actualidad trabajan exclusivamente en una "Institución", las cuáles incluyen organismos gubernamentales, centros de investigación, instituciones académicas u organizaciones sin fines de lucro relacionadas con la industria alimentaria. En cuanto a los roles desempeñados, hacen referencia a la regulación, investigación, educación o divulgación de conocimientos en temas alimentarios.

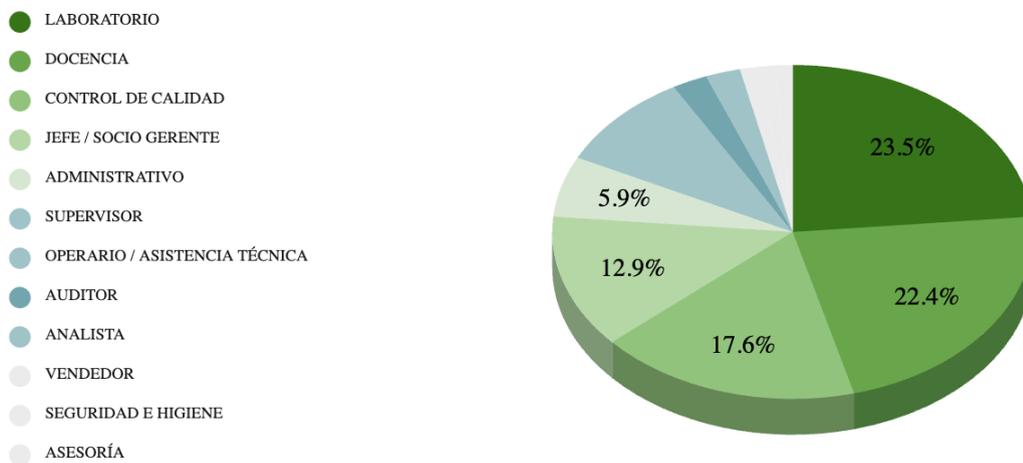
- **3,2%** (3 personas) indicaron estar vinculados exclusivamente a un "Emprendimiento". Si bien es un porcentaje bajo del total, algunos egresados han optado por emprender sus propios proyectos comerciales y/o productivos, ya sea desarrollando productos alimentarios innovadores, servicios de consultoría o soluciones tecnológicas relacionadas con la industria alimentaria.
- **4,3%** (4 personas) indicaron estar vinculados simultáneamente a una empresa y una institución; a una empresa y a un emprendimiento, o a los tres ámbitos a la vez, inclusive.

Estos resultados reflejan la versatilidad de la formación ofrecida por las carreras del CU-RA, y la amplia gama de oportunidades laborales disponibles para sus egresados.

5.B.- Puesto Ocupado

Los egresados ocupan una variedad de puestos en sus lugares de trabajo, con roles que van desde asistencia técnica y laboratorio hasta puestos de jefes o gerentes, profesores, auditores y más.

PUESTO QUE OCUPA EN SU TRABAJO ACTUAL



5.C.- Personal a Cargo

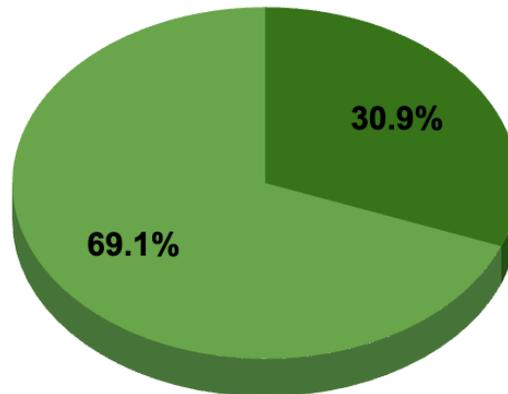
- **69,1%** (65 personas) de los encuestados indicó que no tienen personal a cargo en sus puestos laborales. Esto puede sugerir que gran parte de los egresados de la Tecnicatura en Tecnología de Alimentos desempeña roles técnicos o especializados en sus empresas o instituciones, centrándose en tareas

específicas relacionadas con la tecnología de alimentos, como el control de calidad, el desarrollo de productos o la asistencia técnica. Aunque no tengan personal a cargo, su contribución sigue siendo fundamental para garantizar la calidad y la seguridad de los alimentos producidos.

- **30,9%** (29 personas) de los encuestados informaron que tienen personal a cargo en sus puestos laborales. Esto indica que estos profesionales desempeñan roles de supervisión o gestión en sus respectivas organizaciones. Pueden ser jefes de equipos, supervisores de producción, gerentes de calidad o tener otras responsabilidades de liderazgo. Esta experiencia demuestra no sólo su competencia técnica en tecnología de alimentos, sino también sus habilidades de gestión y capacidad para guiar a otros en la consecución de objetivos y metas.

TIENE PERSONAL A SU CARGO EN EL TRABAJO ACTUAL

- SI
- NO



Al centrar el análisis sobre el universo de egresados que si tiene personal a su cargo en sus actuales puestos de trabajo, podemos vislumbrar:

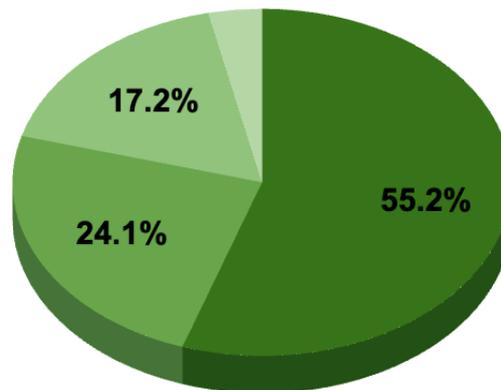
- **55,2%** (16 personas de 29) tienen a su cargo entre 1 y 5 personas, lo que sugiere que lideran equipos relativamente pequeños pero esenciales en sus organizaciones. Pueden estar involucrados en la supervisión de labores técnicas, control de calidad o producción.
- **17,2%** (5 personas de 29) tienen a su cargo entre 6 y 12 personas, lo que sugiere que estos profesionales lideran equipos de un tamaño moderado, lo que puede indicar una mayor complejidad en sus responsabilidades de gestión, y pueden estar involucrados en la coordinación de procesos más amplios en la

cadena de producción de alimentos o en roles de supervisión más especializados.

- **24,1%** (7 personas de 29) tienen a su cargo más de 20 personas, lo que refleja una responsabilidad significativa en la gestión de equipos numerosos y diversificados. Estos líderes pueden estar en roles de alta dirección, supervisando múltiples departamentos o áreas dentro de sus organizaciones. Su capacidad para gestionar un gran número de empleados es fundamental para el éxito y la eficiencia de sus operaciones.
- sólo 1 de los encuestados informó tener entre 13 y 20 personas a su cargo.

CANTIDAD DE PERSONAS A CARGO ACTUALMENTE

- Entre 1 y 5 personas a cargo
- Mas de 20 personas a cargo
- Entre 6 y 12 personas a cargo
- Entre 13 y 20 personas a cargo



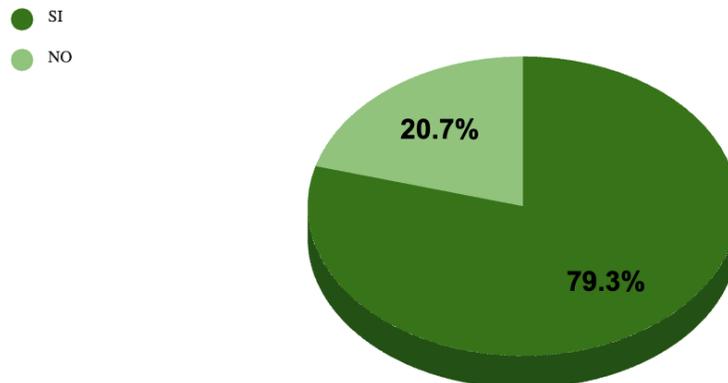
En conjunto, estos resultados demuestran que los egresados de la Tecnicatura en Tecnología de Alimentos ocupan una variedad de posiciones de liderazgo en sus organizaciones, desde roles de supervisión en equipos más pequeños hasta roles de gestión de equipos numerosos y diversos. Esta diversidad en la cantidad de personal a cargo refleja la amplitud de oportunidades profesionales disponibles para los graduados en la industria alimentaria y su capacidad para asumir roles de liderazgo en función de sus habilidades y experiencia.

5.D.- Necesidad de Capacitación para el Personal a Cargo:

Consultados acerca de su consideración en cuanto a la necesidad de capacitar al personal a su cargo, los egresados del CU-RA que tienen estas responsabilidades evidencian que la capacitación continua en la industria de la tecnología de alimentos es fundamental para mantener altos estándares de calidad, seguridad y eficiencia en la producción y el procesamiento de alimentos. El análisis de las respuestas de los

encuestados revela la importancia que estos profesionales otorgan a la capacitación de su equipo y los temas clave que consideran esenciales para su desarrollo.

EL PERSONAL A SU CARGO NECESITA CAPACITACIÓN



- **20,7%** (6 personas de 29) indicó que no consideran necesario capacitar a su personal.
- **79,3%** (23 personas de 29) indicó que consideran necesario capacitar al personal que tienen a su cargo. Esta perspectiva refleja una comprensión sólida de la importancia de mantener a los empleados actualizados y capacitados en una variedad de áreas relevantes para la industria alimentaria. Los temas de capacitación mencionados incluyen:
 - **Análisis de alimentos:** Para garantizar la calidad y la seguridad de los productos alimentarios, es esencial que el personal esté capacitado en técnicas de análisis y evaluación de alimentos.
 - **Ventas:** La formación en ventas puede ser valiosa para aquellos que tienen un rol en la comercialización y la distribución de productos alimentarios.
 - **Calidad:** La capacitación en calidad es esencial para mantener y mejorar los estándares de calidad de los productos alimentarios y cumplir con las regulaciones.
 - **Tratamiento de efluentes:** En el contexto de la sostenibilidad y el cumplimiento ambiental, la formación en tratamiento de efluentes es crucial.
 - **Manejo de mercadería:** Para garantizar la eficiencia en la gestión de inventarios y logística en la cadena de suministro de alimentos.
 - **Manejo de laboratorio:** Para aquellos que trabajan en laboratorios de control de calidad y análisis de alimentos.
 - **RCP (reanimación cardiopulmonar):** La capacitación en RCP puede ser esencial en situaciones de emergencia en el lugar de trabajo.
 - **BPM (buenas prácticas de manufactura):** Para garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de las regulaciones.
 - **Alimentos plant-based:** Dada la creciente demanda de alimentos basados en plantas, la formación en este tema es relevante.

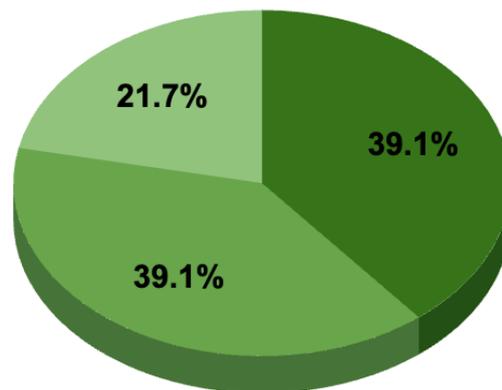


- **Trabajo en equipo:** *Habilidades de trabajo en equipo son esenciales para la colaboración efectiva en el lugar de trabajo.*
- **Manejo de residuos:** *Para abordar eficazmente la gestión de residuos en la producción de alimentos.*

La gran mayoría de los egresados del CU-RA que en sus ámbitos laborales tienen personal a cargo reconoce la importancia de la capacitación continua. La inversión en la formación del personal es esencial para mantenerse al día con los avances en la industria, garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos, y fomentar el desarrollo profesional de los empleados. Además, la diversidad de temas de capacitación mencionados refleja la complejidad y la amplitud de la industria de la tecnología de alimentos, donde la capacitación continua es un componente crucial para el éxito.

MODALIDAD PREFERIDA PARA CAPACITAR A SU PERSONAL

- 100% A DISTANCIA
- 100% PRESENCIAL
- MODALIDAD HÍBRIDA



CONCLUSIONES

Los resultados de esta encuesta proporcionan una visión valiosa sobre la trayectoria profesional y laboral de los egresados tanto de la Tecnicatura en Tecnología de Alimentos como de la Licenciatura en Ciencias y Tecnología de los Alimentos, la cuál sin duda puede ser un aporte enriquecedor para afianzar y mejorar el diseño curricular de las carreras de acuerdo a las demandas actuales del mercado laboral y las aspiraciones de los egresados.

Por otro lado, el relevamiento arroja información de gran interés en cuanto a sus necesidades de capacitación, tanto para sí mismos como para el personal que tienen a cargo; y sus preferencias en cuanto a la modalidad de aprendizaje.

Es muy importante destacar el alto porcentaje de empleabilidad de los egresados del Centro Universitario Reconquista-Avellaneda de UNL, los que se encuentran trabajando y asumiendo una variedad de roles en empresas, instituciones y emprendimientos.

Recomendaciones

- A partir de estos resultados se pone en evidencia la oportunidad para que la institución **genere cursos y/o programas de capacitación continua** para satisfacer las necesidades de formación de sus propios egresados y de aquellos que tienen personal a su cargo.
- Además se vislumbra la oportunidad de **establecer alianzas con empresas e instituciones locales** para promover la continuidad de la formación y el empleo de egresados en la región.
- Evaluar en procesos de **Actualización Curricular** la incorporación de temas de relevancia identificados.
- Ofrecer **opciones flexibles de capacitación continua**, incluyendo formación a distancia, presencial y modalidades híbridas, para satisfacer las necesidades individuales de los estudiantes.
- **Fomentar la continuidad de estudios** entre los egresados, destacando los beneficios de la formación continua para el desarrollo profesional en la industria de alimentos.

Autores

Arq. Ana Laura Rasetto

Profesora Adjunta Simple de “Informática”
y de “Interpretación de Documentación Técnica”
CU-RA | UNL

Emiliano Bastia

Secretario de Coordinación Institucional
CU-RA | UNL