M., Burneo, J.I., Figueroa, J.G., Vilanova, S., y Prohens, J., (2015). Diversity for chemical composition in a collection of different varietal types of tree tomato (*Solanum betaceum Cav*.), an Andean exotic fruit. Food Chem. 169, p. 327–335.

Aguilar, M. V., Castro, M. G., Soler, I. M., Para, M. C. M., y Mateos, C. J. (2001). Composición de la fracción péctica de las frutas: ácidos urónicos y azúcares. Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos, (324), p. 67-72.

Aguilera-Ortiz, M., del Carmen Reza-Vargas, M., Chew-Madinaveita, R. G., y Meza-Velázquez, J. A. (2011). Propiedades funcionales de las antocianinas. BIOtecnia, 13(2), p. 16-22.

Aguilar, C. N., Reyes, M., De la Garza, H., y Contreras-Esquivel, J. C. (1999). Aspectos bioquímicos de la relación entre el escaldado TB-TL y la textura de vegetales procesados. Journal of the Mexican Chemical Society, 43(2), p. 54 -62

Alcaldía de Neiva. (2022). Plan de Desarrollo Mandato Ciudadano, Territorio de Vida y Paz 2020-2023, Neiva, Colombia. Recuperado el 2 de febrero de 2022 de https://www.alcaldianeiva.gov.co/Gestion/PlaneacionGestionyControl/PROYECTO%20DE%20ACUERDO%20PLAN%20DE%20DESARROLLO%202020-2023.pdf, p. 386

Alvarado, A., Arroyo, A. G., Fournier, A. T., Sánchez, C., Villalta, M y Garro, G. (2003). Aspectos biológicos, usos agrícolas y medicinales del “tomate de palo” (*Cyphomandra betacea*). Revista Tecnología en Marcha. Volumen 16, número 4, p. 60-72

Álvarez, R., Manzano, J., Materano, W y Valera, A. (2009). Caracterización química y sensorial del vino artesanal de tomate de árbol (*Cyphomandra betaceae (Cav.) Sendt*). Revista Científica UDO Agrícola, ISSN-e 1317-9152, Volumen 9, número 2, p. 436-441.

Arapa, A., y Cahuana, D. (2015). Efecto de la temperatura y tiempo de escaldado en la capacidad antioxidante de la pulpa de cocona (*Solanum sessiliflorum dunal*) y carambola (*Averrhoa carambola L.*), Puerto Maldonado, Perú, p. 91

Arboleda, C. T., y Riascos, J. V. (2003). Estudio de la vida de anaquel del tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*) osmodeshidratado empacado en atmósferas modificadas, Trabajo de grado para optar al título de Ingeniero Químico, Universidad Nacional de Colombia, Sede Manizales, p. 117.

Association of Official Analytical Chemist, AOAC. (1998). Official Methods of Analysis of AOAC International, 16th edition, Edited by Patricia Cunniff, Gaithersburg, Maryland, USA.

Avello, M., y Suwalsky, Mario. (2006). Radicales libres, antioxidantes naturales y mecanismos de protección. Atenea (Concepción), (494), p. 161-172. https://dx.doi.org/10.4067/S0718-04622006000200010

Avilán, L y Leal, F. Y. (1997). Situación de la fruticultura en Venezuela: un análisis. Rev. Fac. Agron. UCV (Venezuela), 23(1), p. 1-30.

Avilés, K. (2012). Estudio del proceso de rehidratación de tomate de árbol deshidratado (*Solanum betaceum Cav*) variedad anaranjado gigante. Tesis de grado previa a la obtención del título de Bioquímico farmacéutico. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, p. 100

Ayala, M. (2009). Caracterización del Potyvirus asociado a la virosis del tomate de árbol en Antioquia. Trabajo de grado presentado para optar al título de Magíster en Ciencias Agrarias. Universidad Nacional, sede Medellín, p. 96.

Ayala M., González P, Gutiérrez P., Cotes J.M. y Marín, M. (2010). Caracterización serológica y molecular de potyvirus asociados a la virosis del tomate de árbol en Antioquia (Colombia). Revista Acta biológica colombiana. Volumen 15 Número 3, p. 1-37.

Ayala, J., Vega, V., Rosas, C., Palafox, H., Villa, J., Wasim, M., Dávila, J y González, D. (2011). Agro-industrial potential of exotic fruit by products as a source of food additives. Food Research International 44 (7), p. 1866 – 1874.

Balderas, R., y Nelson, P. (2007). Aplicación de la Irradiación a la Industria Alimenticia y Análisis de Riesgos. In International Joint Meeting Contribution of Nuclear Energy to the Sustainable Development of Latin America, Cancún, México, p. 1-5.

Barreiro, J. A., y Sandoval, A. J. (2006). Operaciones de conservación de alimentos por bajas temperaturas. Editorial Equinoccio, Miranda, Venezuela, p. 3-9.

Belén, D., Álvarez, F., y Alemán, R. (2001). Caracterización fisicoquímica de una harina obtenida del mesocarpio del fruto de la palma coroba (*Jessenia polycarpa Karst*). Revista de la Facultad de Agronomía, 18(4), p. 290 – 297.

Bernal, J.A y Díaz, C.A. (2003). Tecnología para el cultivo del tomate de árbol. Manual Técnico 3. Ecorregión Andina Centro de Investigación La Selva. Rionegro, Antioquia, p. 129.

Biruete, A., Juárez, E., Sieiro, E., Romero, L y Silencio J. L. (2009). Los nutracéuticos. Lo que es conveniente saber. Revista mexicana de pediatría, volumen 76 número 3. México, p. 136-145

Buriticá, P. (1999). Directorio de patógenos y enfermedades de las plantas de importancia económica en Colombia. Instituto Colombiana Agropecuario, ICA - Universidad Nacional de Colombia, Medellín. PRODUMEDIOS, Santafé de Bogotá, p. 329.

Cárdenas, G., Arrazola, G y Villalba, M. (2015) Frutas tropicales: fuente de compuestos bioactivos naturales en la industria de alimentos, Revista Ingenium, volumen 17, número 33, p. 29-40

Cardona, C. X., Cifuentes, Q., y Pinzón, F. (2002). Evolución de pulpa de lulo la selva almacenada en temperatura de refrigeración y congelación. IV Seminario Nacional, Frutales de Clima Frio Moderado, p. 252.

Cardona, E. M., Ríos, L. A. y Restrepo, G. M. (2006). Extraction of the carotenoid lycopene from chonto tomato (*Lycopersicum esculentum*). Vitae, 13(2), p. 44-53.

Carreño, N., Vargas, Á., Bernal, A, y Restrepo, S. (2007). Problemas fitopatológicos en especies de la familia *Solanaceae* causados por los géneros *Phytophthora, Alternaria y Ralstonia* en Colombia. Una revisión. Revista Agronomía Colombiana, Volumen 25 número 2, p. 320-329.

Carrera, P. (2013). Determinación de las propiedades fisicoquímicas del jugo de tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav*) preparado a diferentes tiempos de cocción del fruto. Tesis de Grado para optar por el Título Profesional de Químico. Universidad Central de Ecuador, Quito, p. 115.

Chalampuente, D y Prado, P. (2005) Caracterización morfoagronómica y molecular de la colección de tomate de árbol (*Cyphomandra betaceae (Cav.) Sendt*) del banco de germoplasma del INIAP, Ecuador. Informe final de tesis, previa obtención del título de Ingeniera Agropecuaria. Pontificia Universidad Católica de Ecuador, p. 157.

Castro, J. K., Cerquera, N. E., y Gutiérrez, N. (2013). Determinación del color del exocarpio

como indicador de desarrollo fisiológico y madurez en la guayaba pera (*Psidium guajava Cv*. Guayaba pera), utilizando técnicas de procesamiento digital de imágenes. Revista EIA, (19), p. 79-89.

Cerquera, N. E. (2006). Determinación de variables de secado y diseño de un prototipo para deshidratación de pulpa de fruta en lámina. Tesis presentada para optar al título de Magister en Ingeniería Agrícola, Universidad Nacional de Colombia, Sede Bogotá, Colombia, p. 164.

Cerquera, N. E. y Castro, J.K. (2014). Determinación de la curva de secado en productos agrícolas. Guía de Práctica de laboratorio, Facultad de Ingeniería, Universidad Surcolombiana, Sede Neiva, Colombia, p. 8

Cerquera, N. E. y Castro, J.K. (2015). Deshidratación osmótica de alimentos. Guía de Práctica de laboratorio, Facultad de Ingeniería, Universidad Surcolombiana, Sede Neiva, Colombia, p. 4.

Cerquera, N. E. y Castro, J.K. (2016). Elaboración de fruta confitada. Guía de Práctica de laboratorio, Facultad de Ingeniería, Universidad Surcolombiana, Sede Neiva, Colombia, p. 8.

Cerquera-Peña, N. E., Parra-Coronado, A., y Camacho-Tamayo, J. H. (2012). Determinación de variables de secado en lámina para la deshidratación de pulpa de maracuyá. Revista Colombiana de Ciencias Hortícolas, 6(2), 172-182.

Cortés, N. R. (2007). Proyecto de factibilidad para la producción y comercialización de bocadillo de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*), en el Municipio de Guatavita, Cundinamarca, p. 97

Crespo, M. J., y Abad, V. (2007). Estudio para la exportación de tomate de árbol producido en la provincia del Azuay, Universidad del Azuay, p. 109.

Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación, Colciencias. (2016). Plan Estratégico de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sector Agropecuario Colombiano (2017-2027), Bogotá, Colombia, p. 161

Díaz, I., y Fariñas, O. (2000). Validación del método analítico para la determinación de 3 vitaminas hidrosolubles en un suplemento vitamínico. Revista Cubana de Farmacia, 34(2), 93-99.

Ding, J., Yang, T., Feng, H., Dong, M., Slavin, M. Xiong, S.B., Zhao S.M. (2016). Enhancing contents of gamma-aminobutyric acid (GABA) and other micronutrients in dehulled rice during germination under normoxic and hypoxic conditions. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 64 (5), p. 1094–1102

Durán, M. G. y Moreno, M. J. (2000). Evaluación de algunas mezclas de solventes en la extracción de carotenoides de pericarpio de tamarillo. Revista Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Volumen 3, número 1, p. 34-38.

Espin, S., Gonzalez-Manzano, S., Taco, V., Poveda, C., Ayuda-Durán, B., Gonzalez-Paramas, A.M., y Santos-Buelga, C., (2016). Phenolic composition antioxidant capacity of yellow and purple-red Ecuatorian cultivars of tree tomato (*Solanum betaceum Cav*.). Food Chem. 194, p. 1073–1080.

Encina, C., Bernal, A., y Rojas, D. (2013). Efecto de la temperatura de pasteurización y proporción de mezclas binarias de pulpa de carambola y mango sobre su capacidad antioxidante lipofílica. Revista Ingeniería Industrial, núm. 31, enero-diciembre, Universidad de

Lima, Lima, Perú, p. 197-219

Estrella, E. (1994). Plantas medicinales amazónicas: realidad y perspectivas. Recuperado el 28 de diciembre de 2016 de https: //es.scribd.com/doc/25020038/PLANTAS-MEDICINALES-AMAZONICAS, p. 290.

Fernández, V., Sulbarán, B., de Rodríguez, G. O., Nava, R., Delgado, J., Berradre, M., y Peña, J. (2007). Contenido mineral de la guanábana (*Annona muricata*) cultivada en el occidente de Venezuela. Boletín del Centro de Investigaciones Biológicas, 41(1), p. 86 – 95.

Ferreira, I.J., y Luengo, E. (2007). La dieta como concepto terapéutico. Conceptos de alimento funcional y de nutracéutico. Situación actual de los alimentos funcionales y nutracéuticos. Aspectos legales. Capítulo del libro “Alimentos funcionales y nutracéuticos”, p. 1-11

Guevara Pérez, A. (1985). Industrialización del tomate de árbol (*Cyphomandra crassifolia*): elaboración de mermelada. Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Perú). Facultad de Industrias Alimentarias, p. 181

García, M. J. (2007). Cuantificación de fenoles y flavonoides totales en extractos naturales. Primer Verano de Introducción a la Investigación de la Universidad Autónoma de Querétaro, p. 4.

García, H., Brito, B., y Varela, N. (2008). Desarrollo tecnológico para el fortalecimiento del manejo postcosecha de frutales exóticos exportables de interés para los países andinos: uchuva (*Physalis peruviana L.*); granadilla (*Passiflora ligularis L*) y tomate de árbol (*Cyphomandra betacea Cav. Sendt*). Informe anual de seguimiento, Quito, Ecuador, p. 24-25.

Giraldo-Gómez, G. I., Gabas, A. L., Telis, V. R., y Telis-Romero, J. (2010). Propiedades termofísicas del jugo concentrado de lulo a temperaturas por encima del punto de congelación. Food Science and Technology (Campinas), 30, p. 90-95.

Gobernación del Huila. (2019). Plan de desarrollo del Huila “El camino es la Educación” 2016 – 2019” Ordenanza 0009 de 2016 de Asamblea Departamental del Huila, Neiva. Recuperado el 15 de septiembre de 2019 en: https://www.huila.gov.co/pP 205.

Gobernación del Huila. (2022). Plan de desarrollo del Huila “Huila crece” 2020 – 2023” Ordenanza 0020 de 2020 de Asamblea Departamental del Huila, Neiva. Recuperado el 1 de febrero de 2022 de: https://www.huila.gov.co/documentos/1336/plan-de-desarrollo-2020-2023/, p. 346.

Gobernación del Huila, Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena, E3 Ecología, Economía y Ética y Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional – USAID. (2014). Plan de cambio climático Huila 2050 preparándose para el cambio climático, Neiva, Colombia, p. 152

Gómez, H. E., Parra, F. J., Santos, J. M. D., y René, F. (2003). Modelo computacional para la liofilización de alimentos de geometría finita. Revista e-Gnosis, (1).

González-Torres, L., Téllez-Valencia, A., Sampedro, J.G. y Nájera. H. (2007). Las proteínas en la nutrición. Revista Salud Pública y Nutrición. Volumen 8 No. 2, Abril-Junio. Recuperado el 23 de enero de 2017 en: http: //www.medigraphic.com/pdfs/revsalpubnut/spn-2007/spn072g.pdf, p. 7

González, D., Gil, A., Álzate, L. M., Bedoya, C., Salazar, B. C., y Londoño J. (2016). Aplicación de un tratamiento térmico para el mejoramiento de la calidad microbiológica, física

y funcional del tomate de árbol (*Solanum betaceum*). *Vitae (01214004)*, p. *23*.

Guevara, M. (2015). Formulación y diseño de una planta agroindustrial para la elaboración de tres productos a base de tomate de árbol (*Solanum betaceum*). Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Ingeniera Agroindustrial y de Alimentos. Universidad de las Américas, Ecuador, p. 224.

Guillén, V. (2012). Nuevas metodologías cromatográficas para el análisis de compuestos de interés medioambiental y agroalimentario: desarrollos en cromatografía líquida capilar, quiral y bidimensional. Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid, España, p. 488.

Guzmán, R. (1991). Tecnología de frutas y verduras, Universidad Nacional abierta y a distancia, Colombia, p. 268

Hernández, J., y Quinto, P. (2005). Secado de medios porosos: una revisión a las teorías actualmente en uso. Revista Científica Vol. 9 Núm. 2, México D.F, p. 63-71

Hernández, G., y Moreno, M. J. (2000). Efecto del secado y del ácido cítrico sobre la degradación de los carotenoides de tamarillo (*Cyphomandra betacea Sendt*). Cienc. Tecnol. Aliment, 2(5), 228-233.

International Commission on Microbiological Specifications for Foods, ICMSF. (1980). Ecología microbiana de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza, España, p 34 – 35.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones agropecuaria INIAP. (2008). Enfermedades, Nemátodos e insectos plaga del Tomate de Árbol (*Solanum betaceum Cav*): Una guía para su identificación en el campo. Secretaria nacional de Ciencia y Tecnología, Quito Ecuador, p. 30.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones agropecuaria INIAP. (2008). “Estudio de las posibilidades agroindustriales del tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav*): Desarrollo de productos agroindustriales con tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav*). Secretaria nacional de Ciencia y Tecnología, Quito Ecuador, p. 96.

James, C. (1995). Analytical Chemistry of Foods. Blackie Academic & Professional. London, p. 23-24.

Jiménez, F. (2013). Emulsiones múltiples; compuestos bioactivos y alimentos funcionales. Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal. Nutrición Hospitalaria volumen 28, número 5, p. 1413 – 1421.

Kalueff, A.V y Nutt D.J. (2007). Role of GABA in anxiety and depression. Depression and Anxiety, 24 (7), p. 495–517

Lara, E. (2016). Caracterización y microencapsulación de compuestos bioactivos de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*) variedad gigante anaranjado, Quito: Universidad de las Américas, p. 96.

León, J. y Viteri, P. (2004). Manual del cultivo del tomate de árbol. INIAP., Quito – Ecuador., Tecnigrava, p. 45.

León F., Juan F. (2003). El nutritivo y curativo tomate de árbol. Revista Desafío. SENACYT-FUNDACYT, Numero 7, ISSN: 13901397. Quito, Ecuador, p. 40-42.

López-Cardona, N y Castaño-Zapata, J. (2013). Etiología de la muerte descendente del tomate de árbol (*Solanum betaceum (Cav.) Sendt*.). Universidad de Caldas. Revista Agronomía. 21(1), p. 7-18.

Lorente, S. (2015). Efecto de la adición de goma arábiga en la actividad antioxidante y

antiinflamatoria de extractos de acerola y kiwi liofilizados. Tesis Doctoral Universidad Politécnica de Valencia, España, p. 41.

Luengo, E. (2007). Alimentos funcionales y nutracéuticos. Sociedad Española de cardiología, Sección de cardiología preventiva y rehabilitación, España, p. 93.

Maca, M., Mejía, D. F., y Osorio, O. (2012). Efecto del tratamiento térmico sobre las propiedades fisicoquímicas y sensoriales del zumo de tamarillo (*Solanum betaceum*). *Vitae*, *19*(1), p. 120-122.

Machado, S y Schieber, A. (2010). Bioactive Compounds in Mango (*Mangifera Indica L.*). Federal University of Viçosa, Department of Health and Nutrition, Viçosa, Minas Gerais State, Brazil. Chapter 34.

Márquez, C. J., Otero, C. M., Rojano, B. A., y Osorio, J. A. (2014). Actividad antioxidante y concentración de compuestos fenólicos del tomate de árbol (*Cyphomandra betacea S.*) en poscosecha. Temas Agrarios, Colombia, 19(2), 173-184.

Martínez, E. G., Segovia, I. F., y López, A. F. (2015). Determinación de polifenoles totales por el método de Folin-Ciocalteu. Universidad politécnica de Valencia, España, p. 9

Magalhães L.M., Santos F., Segundo M.A., Reis S., Lima J. (2010). Rapid microplate high-throughput methodology for assessment of Folin-Ciocalteu reducing capacity. Talanta; 83: 441–447.

Maupoey, P., Andrés, A. M., Barat, J.M., y Albors, A.M. 2001. (2001). Introducción al secado de alimentos por aire caliente. Editorial UPV, p. 211

Medina, M., y Pagano, F. (2003). Caracterización de la pulpa de guayaba (*Psidium guajava L.*) tipo “criolla roja”. Revista de la Facultad de Agronomía, 20(1), p. 72 -86.

Mendoza, R., y Herrera, A. O. (2012). Cinética de inactivación de la enzima peroxidasa, color y textura en papa criolla (Solanum tuberosum Grupo phureja) sometida a tres condiciones de escaldado. Información tecnológica, 23(4), p. 73-82.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 3929 de 2013: “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.” Bogotá, D.C, Colombia, p.29.

Mohsenin, N. (1986). Physical properties of plant and animal material. V.1. New York: Gordon and Breach Science Publisher, p.861.

Monsalve, D., Ciro, H., Aristizábal, I. (2007). Determinación de la fuerza de la fractura superficial y Fuerza de firmeza en frutas de lulo (*Solanum quitoense x Solanum hirtum*). Revista Facultad Nacional de Agronomía - Medellín, vol. 60, núm. 2, 2007, pp. 4163-4178, Universidad Nacional de Colombia, Colombia.

Moreno, M. J., Girán, N., Serrano, K., García, D., y Belén, D. R. (2003). Evaluación microbiológica y fisicoquímica de néctares pasteurizados elaborados con pulpa de tomate de árbol (*Cyphomandra betaceae Sendth*). Archivos latinoamericanos de nutrición, 53(3), p. 282-286.

Múnera, R.D. (2009). Procesos térmicos. Contenido didáctico del curso, Universidad Nacional abierta y a distancia, Palmira, Colombia, p. 72

Muyulema, O. R. (2006). Perspectivas de Desarrollo de la Demanda de Leche Pasteurizada

de la ESPOCH, en el Mercado Local. Tesis de Licenciatura, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, p. 119.

Official Methods of Analysis of AOAC International. (1998). 16th edition, Edited by Patricia Cunniff, Gaithersburg, Maryland, USA.

Ordóñez, A. L., Balanza, M. E., Martín, F. R., y Flores, C. A. (2009). Estabilidad del carotenoide licopeno en tomates en conserva. Información tecnológica, 20(4), p. 31-37.

Orosco, F. (2017). Efecto de la temperatura en la cinética de degradación del ácido ascórbico en pulpa de tomate de árbol (*Solanum betaceum*). Tesis para optar al título profesional de Ingeniero Agroindustrial, Universidad Nacional José María Arguedas, Andahuaylas, Perú, p. 82

Orrego, C. E. (2008). Congelación y liofilización de alimentos. Universidad Nacional de Colombia. No. 1, p. 169

Padrón, C A. (2010). Procesamiento digital de imágenes de frutos de semeruco (*Malpighia glabra L.*) durante el crecimiento y maduración. Revista Científica Electrónica de Agronomía, Garca, vol. 17, No. 2, p. 1-17.

Palacios, L. E., y Cisneros, P. E. (1985). Analítico: Obtención de los parámetros óptimos para la elaboración de néctar, concentrado y mermelada de tomate de árbol, Universidad Técnica Particular de Loja, Facultad de Ingeniería en Industrias Agropecuarias. p. 134

Parra-Coronado, A., Hernández-Hernández, J. E., y Camacho-Tamayo, J. H. (2006). Estudio de algunas propiedades físicas y fisiológicas precosecha de la pera variedad Triunfo de Viena. Revista Brasileira de Fruticultura, 28, 55-59.

Parra-Coronado, A. (2007). Técnicas de almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas frescas. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, D.C, p. 142.

Pastrana, E. (2003). Characterization of selected phenolic compounds in Georgia-Grown Muscadine Grapes. A Dissertation Submitted to the Graduate Faculty of The University of Georgia in Partial Fulfillment of the Requirements for the Degree. Athens, Georgia, p 122.

Pastrana, E. (2004). Determinación de compuestos fenólicos y capacidad antioxidante de la *Vitis rotundifolia michx*. Ingeniería y Región, 3, p. 29-38.

Pastrana-Bonilla, E., Akoh, C., y Cerquera, N. (2017). Identification and quantification of anthocyanins in muscadine grapes by HPLC and HPLC-MS. Journal of Engineering and Applied Sciences. Vol. 12, No. 2, Pakistán, p. 626-631.

Portilla, A.E. (2013). Comportamiento agronómico y adaptabilidad de híbridos F1 de tomate de árbol *Cyphomandra betacea (Cav.) Sendt* en la Región Alto Andina de Nariño, Colombia. Tesis de grado presentada como requisito parcial para obtener el grado de Magister en Ciencias Agrarias, con énfasis en Fitomejoramiento. Universidad Nacional de Colombia Sede Palmira, Palmira, Colombia, p. 101.

Quintanilla G., y Ramos, E. (1986). Determinación de parámetros para la industrialización de los procesos de concentración y secado por atomización del jugo de algunas frutas. Fundación Universidad de América. Facultad de Ingeniería. Departamento de Ingeniería Química, p. 316

Quintanilla, S. E., y Toledo, C. I. (2016). Diseño e implementación de un sistema de control automático para el secador por atomización para la obtención de un colorante natural a partir de la remolacha del laboratorio de procesos industriales, Escuela Superior Politécnica de

Chimborazo, Riobamba, Ecuador, p. 111

Quintero, V. D., Duque, A. L., y Giraldo, G. A. (2012). Evaluación de viscosidad y color en la pulpa de mango común (*Mangifera indica l*) tratada enzimáticamente. Temas Agrarios, 17(2), p. 66-76.

Repo de Carrasco, R. y Encina, C. (2008). Determinación de la capacidad antioxidante y compuestos bioactivos de frutas nativas peruanas. Rev. Soc. Quím. Perú [online]. 2008, vol.74, n.2, p. 108-124.

Revelo, V. (2011). Evaluación de la calidad postcosecha en genotipos mejorados e injertos de tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav.*). Proyecto previo a la obtención del título de Ingeniero agroindustrial. Escuela Politécnica Nacional, Quito, Ecuador, p. 166.

Reyes, R y Sanabria O. L. (1993). Tomate de árbol, Cyphomandra *betaceae (Cav) Sendt.* Etnobotánica Nº 2. Consultado el 20 de diciembre de 2016 http://www.ibiologia.unam.mx/jardin/gela/page 13.html.

Rodríguez, V. (2009). Identificación serológica y molecular de los agentes causales asociados a enfermedades virales del tomate de árbol (*Solanum betaceum*) en cultivos del municipio de Córdoba (Nariño). Trabajo de grado. Universidad de Nariño, p. 89.

Rodríguez-Palenzuela, P., García, J., y de Blas, C. (1998). Fibra soluble y su implicación en nutrición animal: enzimas y probióticos. Curso de Especialización FEDNA, 14, p. 227-240.

Rojas, D. S., Repo de Carrasco, R., y Encina, C. R. (2017). Determinación de la máxima retención de compuestos bioactivos y capacidad antioxidante en el néctar de tomate de árbol (*Solanum betaceaum Cav*.). Revista de la Sociedad Química del Perú, 83(2), p. 174-186.

Rosique, C. (2017). Nuevas tecnologías en la Industria Alimentaria. Consultado el 17 de noviembre de 2017, disponible en http://www.um.es/aulasenior/saavedrafajardo/apuntes/doc/tecnologia-alimentaria.pdf, p. 75

Sagñay, M. (2010). Estudio Comparativo del Potencial Nutritivo de Dos Variedades de Tomate de Árbol (*Solanum betaceum Cav.)* deshidratado por Microondas a Tres Potencias, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, p. 120.

Salazar-Lugo, R., Barahona, A., Ortiz, K., Chávez, C., Freire, P., Méndez, J., Bermeo, B., Santamaría, M., Salas, H., y Oleas, M. (2016) Efecto del consumo de jugo de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*) sobre el perfil lipídico y las concentraciones de glucosa en adultos con hiperlipidemia, Ecuador. Archivos latinoamericanos de nutrición. Órgano Oficial de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Volumen 66, número 2, Ecuador, p. 121-127.

Salveit, M. E., y Sharaf A. R. (1992). Ethanol inhibits ripening of tomato fruit harvested at various degrees of ripeness without affecting subsequent quality. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 117 (5), p. 793-798.

Suárez, R. (2001). Conservación de alimentos por irradiación. Invenio, 4(6), p. 85 - 124

Tabares, C., y Velásquez, J. (2003). Estudio de la vida de anaquel de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea*) osmodeshidratado empacado en atmósfera modificado. Universidad Nacional de Colombia, Sede Manizales, p. 117

Tamayo, P. (2001). Principales enfermedades del tomate de árbol, la mora y el lulo en Colombia. Boletín Técnico 12. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria, Corpoica, Regional 4, Centro de Investigación “La Selva” Boletín Técnico 12. Rionegro, Antioquia, p. 44.

Tamayo, P. (2003). Principales enfermedades del tomate de árbol, la mora y el lulo en Colombia. Boletín Técnico 20. Convenio Corpoica - Alcaldía de Medellín. Rionegro, Antioquia, p. 44.

Torres, A. (2012). Caracterización física, química y compuestos bioactivos de pulpa madura de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea) (Cav.) Sendt*. Archivos latinoamericanos de nutrición. Órgano Oficial de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Vol. 62 N.º 4, 2012, p. 381-388

Torres, N. (2006). Determinación del potencial nutritivo y nutraceútico de cuatro cultivares de tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav*). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Tesis de grado, Riobamba, p. 67-76.

Tovar, J. (2013). Determinación de la actividad antioxidante por DPPH y ABTS de 30 plantas recolectadas en la ecoregión cafetera. Trabajo de Grado. Facultad de Tecnología–Universidad Tecnológica de Pereira. Colombia, p. 133.

University of California, Department of Plant Sciences. (2017). Tamarillo. Traducido por María E. Monzón. Recuperado el 05 de abril de 2017 de http://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Fruit_Spanish/?uid=53&ds=802

Vasco, C., Ávila, J., Ruales, J., Svanberg, U., y Kamal-Eldin, A., (2009). Physical and chemical characteristics of golden-yellow and purple-red varieties of tamarillo fruit (*Solanum betaceum Cav.).* Int. J. Food Sci. Nutr. 60, p. 278–288.

Villegas, S. E. (2012). Evaluación del potencial nutritivo y nutracéutico de galletas elaboradas con amaranto, (*Amaranthus caudatus*) y tomate (*Solanum betaceum*) deshidratado como colorante y saborizante. Tesis de grado para obtener el título de Bioquímico farmacéutico. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, p. 143.

Viteri, J., Cruz, M., Bravo, J., y Viteri, F. (2011). Estructuración de buenas prácticas agrícolas y aplicación de la radiación UV-C en tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav*.). Tsafiqui, (2), 7-16.

Wais, N. (2011). Secado combinado de frutas: deshidratación osmótica y microondas (Doctoral dissertation, Facultad de Ingeniería), p. 224

Yanza, E. G., y Maldonado, L. Y. (2012). Determinación del contenido de a-Tocoferol y B-Caroteno en el zumo y el liofilizado de tomate de árbol (*Cyphomandra Betacea Cav Sendt*). Bistua: Revista de la Facultad de Ciencias Básicas, 10(2), p. 28 – 35

Zapata, J., y Castro G. (1999). Deshidratación osmótica de frutas y vegetales. Revista Facultad Nacional de Agronomía, 52(1), p. 451-466

Todo | De: Convocatoria Docente US... | Reunirse ahor

Mensaje nuevo | Responder | Eliminar | Archivo | No deseado | Mover a | Categorizar

El explorador admite Outlook.com como controlador de correo electrónic... Probar ahora Volver a preguntar más tarde No volver a mostrar

Favoritos
- Bandeja de ... 213
- Agregar favorito

Carpetas
- Bandeja de ... 213
- Correo no desea...
- Borradores
- Elementos envia...
- Elementos eli... 5
- Archivo
- Notas
- Historial de conv...
- Proyecto
- Carpeta nueva

Grupos
- Nuevo grupo

Comunicación de una decisión del Comité de Selección y Evaluación Docer

CD convocatorias docentes <convocatorias@usco.edu.co>
Para: Usted

Dom 12/06/2022 0:2

MEMORANDO 2-CSED-307 ...
389 KB

Cordial saludo,

De manera atenta remito Comunicación de una decisión del Comité de Selección y Evaluación Docente.

Atentamente,

María Fernanda Jaime Osorio
Vicerrectora Académica
Universidad Surcolombiana

Responder | Reenviar

MEMORANDO

2-CSED-307

Neiva, 6 de junio de 2022

PARA: Señora JENNIFER KATIUSCA CASTRO CAMACHO aspirante del concurso docente de planta NETCP15092021-016.

DE: MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO, Vicerrectora Académica y Presidenta del Comité de Selección y Evaluación Docente.

ASUNTO: Comunicación de una decisión del Comité de Selección y Evaluación Docente.

Cordial saludo:

De manera atenta me permito comunicarle que el Comité de Selección y Evaluación Docente en sesión ordinaria del día 9 de marzo de 2022, según consta en el Acta 09 de 2022, una vez revisados los criterios establecidos en los parágrafos 1, 2 y 3 del artículo 21 de la Resolución 226 de 2021, modificada por la Resolución 316 de 2021:

> ***"PARÁGRAFO 1.*** *El aspirante preseleccionado deberá adjuntar el proyecto de investigación, en el Formato MI-INV-FO-10 VERSIÓN 6 VIGENCIA 2019 disponible en el sitio web institucional – sistema de gestión – documentos - investigación, convertido en documento PDF*[1] ***sin identificación de autor.*** *El documento que contenga el proyecto de investigación debe tener máximo treinta (30) páginas, letra Arial número 12, interlineado 1,5 tamaño carta, y adjuntarse a través del aplicativo dispuesto en el sitio web www.usco.edu.co link convocatoria docente de conformidad con el cronograma dispuesto en la presente Resolución Rectoral, o la que la modifique".*
>
> ***PARÁGRAFO 2.*** *Para el cargue del proyecto de investigación al aplicativo, el aspirante deberá asignarle un nombre corto antes de subir el archivo (dicho nombre puede coincidir con la marcación del documento PDF), que facilite una rápida visualización ejemplo:* ***partidos movimientos****. Los nombres asignados no deben llevar tildes, espacios, la letra "ñ", ni caracteres especiales (Ej. % , &, . " , / ,). Cada aspirante debe verificar que el documento PDF se visualiza correctamente.*

[1] *Disponible en: https://www.usco.edu.co/contenido/SGC-USCO/#07.MI-INV-INVESTIGACION o https://www.usco.edu.co/contenido/SGC-USCO/documentos/07.MI-INV-INVESTIGACION/MI-INV-FO-10%20FORMATO%20PARA%20LA%20PRESENTACION%20DE%20PROYECTOS%20DE%20INVESTIGACION.pdf*

Vigilada Mineducación

PARÁGRAFO 3. *El aspirante preseleccionado* ***que no adjunte el proyecto de investigación en los términos señalados en la presente Resolución se excluirá del concurso. Contra la decisión no procede ningún recurso.***

Decidió excluirlo del concurso teniendo en cuenta la normativa arriba relacionada ya que Usted presentó el proyecto de investigación con identificación de autor, motivo por el cual no será llamado para la siguiente etapa del concurso docente de planta NETCP15092021-016.

Contra la decisión mencionada no procede ningún recurso.

Atentamente,

MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO
Vicerrectora Académica y
Presidenta del Comité de Selección y Evaluación Docente

Proyecto: *Karen Liceth Valderrama Penagos*
Profesional de Apoyo a la Gestión Administrativa del Comité de Selección y Evaluación Docente

Todo | De: Convocatoria Docente US... | Reunirse ahor

Mensaje nuevo | Responder | Eliminar | Archivo | No deseado | Mover a | Categorizar

Favoritos
- Bandeja de ... 213
- Agregar favorito

Carpetas
- Bandeja de ... 213
- Correo no desea...
- Borradores
- Elementos envia...
- Elementos eli... 5
- Archivo
- Notas
- Historial de conv...
- Proyecto
- Carpeta nueva

Grupos
- Nuevo grupo

SUSPENSIÓN TEMPORAL del cronograma de convocatoria docente

Reenvió este mensaje el Sáb 26/03/2022 2:36.

CD convocatorias docentes <convocatorias@usco.edu.co>

Vie 25/03/2022 23:5

MEMORANDO_111_C.A..pdf
151 KB

Señor
ASPIRANTE PRESELECCIONADO
CONVOCATORIA DOCENTE DE PLANTA

Ref: Suspensión temporal del cronograma de la convocatoria docente.

Cordial saludo:

Comedidamente les informo que el Consejo Académico en reunión extraordinaria celebrada el 25 de marzo de 2022, según consta en Acta 08, decidió SUSPENDER temporalmente el cronograma de las convocatorias docentes en curso para seleccionar docentes en las modalidades de Planta (Tiempo completo y medio tiempo Ocasionales y Catedráticos hasta el 23 de mayo de 2022.

Así mismo les informo que de acuerdo a lo informado por la Secretaría General, mediante Memorando No. 1 del 25 de marzo de 2022, el acto administrativo que contiene esta decisión se encuentra en trámite de firma, documento que se les estará enviando posteriormente a sus correos electrónicos y que será publicado igualmente en el link de convocatorias https://quinchana.usco.edu.co/convocatoria/publico/

Portal Convocatoria Docente :: Universidad Surcolombiana

Información. El sistema le permitirá inscribirse a las convocatorias sólo cuando haya completado su hoja de vida, la cual se compone de: (Datos Personales, Documentos Personales, Historia Académica, e Historia Laboral).

quinchana.usco.edu.co

En ese orden de ideas la fecha para la prueba de sustentación pedagógica y de idioma extranjero no se notificará el día de hoy 25 de marzo de 2022 como lo establece la Resolución 316 de 2021 dada su suspensión temporal.

Cordialmente,

COMITÉ DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE PERSONAL DOCENTE
UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA

Responder | Responder a todos | Reenviar

ACUERDO NÚMERO 006 DE 2015
(4 de Febrero)
"Por el cual se reglamenta el proceso de vinculación para docentes de Planta, Ocasionales y Catedráticos de la Universidad Surcolombiana".

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA, en uso de sus atribuciones legales y estatutarias, especialmente las conferidas por la Constitución Política de Colombia, la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo 075 de 1994 - Estatuto General de la Universidad Surcolombiana-, y;

CONSIDERANDO:

Que en virtud del Principio de Autonomía Universitaria, consagrado en el artículo 69 de la Constitución Política y de las facultades y competencias delegadas legalmente a los Entes Universitarios Autónomos en los artículos 57 y siguientes de la Ley 30 de 1992, las universidades públicas son las encargadas de administrar el concurso de méritos de los docentes que pretendan ejercer esa labor asociada al servicio público de educación superior;

Que el literal d del artículo 65 de Ley 30 de 1992, dispone que le corresponde al Consejo Superior Universitario expedir y modificar los estatutos y reglamentos de la Institución;

Que según lo establecido por los numerales 1 y 3 del Acuerdo 075 del 7 de diciembre de 1994 -Estatuto General de la Universidad Surcolombiana-, es función del Consejo Superior Universitario definir las políticas académicas, administrativas, financieras y de planeación institucional y asimismo, expedir o modificar los estatutos y reglamentos de la Institución;

Que la vinculación de los docentes a la Universidad Surcolombiana deberá estar sujeta al cumplimiento de los requisitos y condiciones para determinar los méritos y calidades de los aspirantes, dando irrestricto cumplimiento a los principios de libre concurrencia y de igualdad, como normas rectoras del concurso público de méritos;

Que el concurso público de méritos es el mecanismo establecido por la Constitución para que, en el marco de una actuación imparcial y objetiva, se tenga en cuenta el mérito como criterio determinante para proveer los distintos cargos en el sector público, a fin que se evalúen las capacidades, la preparación, las aptitudes generales y específicas de los distintos aspirantes al cargo, para de esta manera escoger entre ellos al que obtenga mayor resultado en el proceso.
Que el Consejo Académico en sesión ordinaria de fecha 11 de noviembre de 2014, según Acta 039 y en sesión extraordinaria de fecha 20 de enero de 2015,

según Acta 001, al analizar el proyecto de Acuerdo "*Por el cual se reglamenta el proceso de vinculación para docentes de Planta, Ocasionales y Catedráticos de la Universidad Surcolombiana*", determinó otorgar aval académico;

Que el Consejo Superior Universitario en sesión ordinaria del 4 de febrero de 2015, según Acta No. 004, después de estudiar la pertinencia e importancia del proyecto de Acuerdo por el cual se reglamenta el proceso de vinculación para docentes de la Universidad Surcolombiana, ha decidido aprobarlo;

En mérito de lo expuesto;

ACUERDA:

CAPÍTULO I
OBJETO, DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS

ARTÍCULO 1. Objeto. El presente Acuerdo tiene por objeto establecer los principios, los objetivos, los fines y el marco general que regirá el proceso de selección y vinculación del personal docente de planta, ocasionales y catedráticos la Universidad Surcolombiana.

ARTÍCULO 2. Provisión de cargos docentes. La vinculación a los cargos docentes de planta, ocasionales y de hora cátedra se realizará mediante concurso de méritos conforme a lo establecido en el presente Acuerdo.

ARTÍCULO 3. Definición del concurso docente. Es un sistema técnico que tiene por objeto garantizar que las personas mejor calificadas ingresen a ejercer como docentes de la Universidad Surcolombiana en un marco de igualdad de oportunidades. Para alcanzar este objetivo, el ingreso se hará exclusivamente con base en el mérito mediante proceso de selección transparente y objetivo.

ARTÍCULO 4. Régimen especial de vinculación de docentes. El régimen especial de vinculación de docentes se rige por la Constitución Política de Colombia, Ley 30 de 1992, Decreto 1279 de 2002, Acuerdo 075 de 1994 -Estatuto General de la Universidad Surcolombiana-, Acuerdo 037 de 1993 -Estatuto de Profesores de la Universidad Surcolombiana-, por el presente Acuerdo y las demás normas internas que regulan el tema en la Universidad Surcolombiana.

Para el desarrollo de las actividades misionales de la Universidad, el personal docente estará vinculado en la categoría que corresponda a sus calidades académicas y en la dedicación que exijan las funciones que vaya a desempeñar.

ARTÍCULO 5. Principios que orientan la selección de docentes en la Universidad. El proceso de selección se desarrollará de acuerdo con los siguientes principios:

a) **Mérito**. Es la demostración de las calidades académicas, experiencia y las competencias requeridas para el desempeño del cargo docente.
b) **Libre concurrencia e igualdad.** Todas las personas que acrediten los requisitos determinados en las convocatorias podrán participar en los concursos en condiciones de igualdad y sin discriminación alguna.
c) **Publicidad.** Es la difusión oficial, sistemática y permanente del concurso mediante comunicaciones, notificaciones y publicaciones a través de los diferentes medios establecidos en la Ley, incluyendo el empleo de tecnologías que permitan la difusión masiva de la información.
d) **Transparencia.** Corresponde a la existencia previa de procesos, procedimientos y reglas de selección de docentes que implican imparcialidad del personal encargado de la convocatoria.
Incluye también la confiabilidad, validez y reserva de los instrumentos utilizados para verificar la capacidad y competencias de los aspirantes a acceder a los cargos docentes.
e) **Planeación.** El concurso de méritos será el resultado de un proceso que comprende la definición de las necesidades de personal docente y la preparación del mismo, para garantizar el desarrollo del compromiso misional.

CAPÍTULO II
PROCEDIMIENTO DEL CONCURSO DE MÉRITOS PARA PROVEER CARGOS DOCENTES DE PLANTA, OCASIONALES Y DE HORA CÁTEDRA.

ARTÍCULO 6. Procedimiento de la convocatoria:

1. Los Consejos de Facultad deberán consolidar y remitir a la Vicerrectoría Académica las necesidades de personal docente reportadas por los Programas o Departamentos Académicos con sus respectivos perfiles, los cuales deben estar ajustados al Proyecto Educativo Universitario, de la Facultad, del Programa y a los principios que regulan el presente Acuerdo.
2. La Vicerrectoría Académica procederá a la consolidación de las necesidades y los perfiles docentes reportados por los Consejos de Facultad y solicitará la viabilidad financiera correspondiente.
3. Una vez definida la necesidad de los cargos, los perfiles de los docentes a convocar y la viabilidad financiera, la Vicerrectoría Académica requerirá al Consejo Académico el respectivo aval.
4. El Consejo Académico revisa y aprueba los perfiles docentes; así mismo, avala la apertura de la convocatoria mediante Acuerdo.

5. El Rector mediante Acto Administrativo convoca el concurso de méritos.
6. La Vicerrectoría Académica con el apoyo del Comité de Selección y Evaluación Docente y los Consejos de Facultad serán los responsables de la ejecución del proceso hasta su culminación.

PARÁGRAFO. Creación de nuevos cargos: En caso de que exista la necesidad de creación de nuevos cargos de carrera docente se requerirá, además de lo anterior, estudio técnico de justificación del cargo elaborado por el Consejo de Facultad, viabilidad por la Oficina Asesora de Planeación de la Universidad y aprobación de la creación del nuevo cargo por parte del Consejo Superior Universitario en el marco del Plan de Desarrollo Institucional y de Facultad.

ARTÍCULO 7°. Perfiles docentes de Planta. Para efectos de definir el perfil del cargo docente ajustado a las necesidades institucionales, los Programas o Departamentos Académicos deberán establecer como requisito de formación el título de postgrado mínimo a nivel de Maestría.

PARÁGRAFO TRANSITORIO 1: Para proveer los cargos de docentes de Planta contemplados en el Acuerdo 021 del 22 de junio de 2012 expedido por el Consejo Superior Universitario, los Consejos de Facultad previa justificación podrán incluir en los perfiles como Postgrado el nivel de Especialización.

PARÁGRAFO TRANSITORIO 2: Mientras exista la dificultad para la vinculación de docentes de planta al programa de Ingeniería de Petróleos, por no encontrarse el recurso docente con el nivel de formación de postgrado requerido en los artículos anteriores, el Consejo de Facultad previa justificación, definirá el perfil a solicitar para ocupar el cargo. Este perfil deberá ser aprobado por el Consejo Académico.

ARTÍCULO 8°. Perfiles docentes de Ocasionales y de Hora Cátedra. Para efectos de definir el perfil del docente de hora cátedra, los Programas o Departamentos Académicos deberán establecer como requisito de formación un título de postgrado preferiblemente a nivel de Maestría.

CAPÍTULO III
ETAPAS DEL CONCURSO DE MÉRITOS PARA PROVEER CARGOS DOCENTES DE PLANTA, OCASIONALES Y DE HORA CÁTEDRA.

ARTÍCULO 9. El proceso de selección, comprenderá las siguientes etapas:

	ETAPA:	RESPONSABLE:
1	Apertura de la	Rectoría

	Convocatoria:	
2	Convocatoria y publicación:	Secretaría General y Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (CTIC).
3	Inscripción de aspirantes:	Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (CTIC).
4	Verificación de Requisitos:	Vicerrectoría Académica, Consejos de Facultad y Comité de Selección y Evaluación Docente.
5	Publicación de Preseleccionados	Comité de Selección y Evaluación Docente y Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (CTIC).
6	Pruebas y su aplicación:	Comité de Selección y Evaluación Docente y Consejos de Facultad.
7	Publicación del resultado final de la convocatoria	Comité de Selección y Evaluación Docente y Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (CTIC).
8	Reclamaciones y Recursos.	Comité de Selección y Evaluación Docente, Consejo Académico y Oficina Asesora Jurídica.

ARTÍCULO 10. De la apertura del concurso de méritos. El concurso de méritos para proveer cargos docentes de planta, ocasionales y de hora cátedra se realiza en virtud de convocatoria expedida por el Rector, previo aval del Consejo Académico y disponibilidad presupuestal.

ARTÍCULO 11. De la convocatoria. La convocatoria se efectuará mediante Resolución Rectoral, como norma reguladora de todo el concurso y obliga tanto a la Universidad como a los participantes.

Cuando sea necesario, el Rector mediante Resolución motivada, podrá modificar aspectos relacionados con el cronograma de la convocatoria.

ARTÍCULO 12. Del Contenido de la Convocatoria. Comprende los procedimientos, términos e instancias involucradas en el concurso de méritos, a saber:

1. Información sobre el cargo docente: Denominación, Programa o Departamento, Área, Modalidad, Dedicación y Sede.
2. Perfil: Los requisitos académicos y profesionales mínimos que deben reunir quienes aspiren al cargo.
3. Cronograma del Concurso de Méritos.
4. Publicidad: Tiempos y mecanismos de divulgación.
5. Documentos exigidos.
6. Pruebas a practicar.
7. Factores de calificación y Puntaje Aprobatorio.
8. Reclamaciones y Recursos (Instancias).

ARTÍCULO 13. De la Publicación. Esta etapa tiene como objetivo dar a conocer ampliamente la convocatoria, para tal efecto, se publicará en el sitio Web institucional www.usco.edu.co o en aquel que haya establecido para tal fin la Universidad, una (1) vez en un periódico de circulación nacional y en uno de circulación regional.

Todas las actuaciones y decisiones de la convocatoria serán publicadas en el sitio Web institucional www.usco.edu.co o en aquel que haya establecido a tal fin la Universidad.

ARTÍCULO 14. De la inscripción de aspirantes. La Inscripción se hará únicamente vía web a través del aplicativo dispuesto en el sitio Web: www.usco.edu.co, link: Convocatoria Docente o en aquel que haya establecido para tal fin la Universidad.

PARÁGRAFO 1. El aspirante a la convocatoria podrá inscribirse máximo en dos (2) áreas del concurso.

PARÁGRAFO 2. Los estudios se acreditarán mediante copia del diploma o acta de grado. Los certificados que acrediten la experiencia requerida deberán determinar claramente, el tipo de experiencia en docencia, profesional en el área de la convocatoria, en investigación o en proyección social; precisando claramente la dedicación ya sea de tiempo completo, medio tiempo y los periodos laborados.

PARÁGRAFO 3. Los estudios realizados y los títulos o certificados obtenidos en el exterior requerirán para su validez la homologación y convalidación por parte del Ministerio de Educación Nacional o de la autoridad competente.

Dentro de los dos (2) años siguientes a la fecha de posesión, el empleado deberá presentar los títulos debidamente homologados. Si no lo hiciere, se aplicará lo dispuesto en el artículo 5° de la Ley 190 de 1995 y las normas que la modifiquen o sustituyan.

ARTÍCULO 15. De la Verificación de Requisitos. Concluida la etapa de inscripción, el Comité de Selección y Evaluación Docente para los docentes de planta y los Consejos de Facultad para los docentes ocasionales y de hora cátedra verificarán el cumplimiento de los requisitos establecidos en el perfil de la convocatoria y efectuarán la preselección de los mismos.

PARÁGRAFO ÚNICO: Los resultados de la verificación de requisitos de la convocatoria para docentes ocasionales y de hora cátedra deberán ser remitidos al Comité de Selección y Evaluación Docente, mediante Acuerdo emitido por el Consejo de Facultad respectivo.

ARTÍCULO 16. De la Publicación de Preseleccionados: El Comité de Selección y Evaluación Docente consolida la información de la lista de aspirantes a cargos docentes de planta ocasionales y de hora cátedra preseleccionados y no preseleccionados y autoriza al Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones la publicación de la misma.

PARÁGRAFO ÚNICO: Los aspirantes no preseleccionados tendrán derecho a presentar los recursos de ley de conformidad con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 17. De las pruebas y aplicación. Los aspirantes a docentes de planta, ocasionales y de hora cátedra presentarán las Pruebas de Competencias y Aptitud Pedagógica de conformidad con lo establecido en el presente Acuerdo, según la naturaleza del cargo.

ARTÍCULO 18. De la Publicación del resultado final de la convocatoria: El Comité de Selección y Evaluación Docente consolida la información de la lista de elegibles para cargos docentes de planta, ocasionales y del banco de cátedra y autoriza al Centro de Tecnologías de la Información y las Comunicaciones la publicación del resultado final de la convocatoria.

PARÁGRAFO ÚNICO: Los aspirantes no seleccionados tendrán derecho a presentar los recursos de ley de conformidad con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CAPÍTULO IV
PRUEBAS PARA DOCENTES DE PLANTA

ARTÍCULO 19. Pruebas y Criterios de Puntuación para Docentes de Planta: Los aspirantes a cargos para docentes de planta serán evaluados de conformidad con las siguientes pruebas y criterios:

PRUEBAS Y CRITERIOS DE PUNTUACIÓN	VALOR
PRUEBAS DE COMPETENCIAS EN INVESTIGACIÓN Y APTITUD PEDAGÓGICA	
Prueba de Competencias en Investigación	Hasta 20 puntos
Prueba de Aptitud Pedagógica (Sustentación Oral del Proyecto de Investigación (10) y del Microdiseño de un curso del área (30).	Hasta 40 puntos
PRUEBAS GENERALES DEL CONCURSO	
Prueba de Competencias en Idioma Extranjero	Hasta 10 puntos
Hoja de vida y su valoración	Hasta 30 puntos
PUNTAJE TOTAL DE LAS PRUEBAS	100 PUNTOS

ARTÍCULO 20. Pruebas de Competencias en Investigación y Aptitud Pedagógica para docentes de planta: Las pruebas de competencias son las siguientes:

a) Competencia investigativa en el área de la convocatoria.
b) Prueba de Aptitud Pedagógica (sustentación oral del proyecto de investigación y del microdiseño de una de las asignaturas para la cual ha sido convocado.
c) Competencia en un idioma extranjero.

ARTÍCULO 21. Prueba de Competencia en Investigación. Las Competencias en Investigación serán valoradas mediante la presentación de un proyecto de investigación relacionado con el área de la convocatoria, para lo cual el aspirante recibirá de la Universidad Surcolombiana mínimo tres temas generales definidos por el Programa o Departamento que solicita la convocatoria, para que seleccione uno y formule su propuesta. La propuesta sin identificación del autor se adjuntará a través del sistema de la convocatoria y el Comité de Selección y Evaluación Docente será el responsable de enviar los trabajos, vía e-mail, a los docentes evaluadores.

PARÁGRAFO 1. El proyecto de investigación será evaluado y calificado en escala de uno (1) a veinte (20) puntos por parte de dos evaluadores: un (1) evaluador externo o par académico certificado por COLCIENCIAS, quien deberá ser docente universitario y con formación académica en el área de la convocatoria con título mínimo a nivel de Maestría y un (1) docente de tiempo completo planta o tiempo completo ocasional perteneciente al Área de la convocatoria, seleccionado por el Programa o Departamento. El resultado de la prueba de competencias en investigación será el promedio de los puntajes asignados por los dos (2) evaluadores.

PARÁGRAFO 2. Estructura y Puntaje del Proyecto de Investigación: Los criterios para la estructuración de la propuesta de investigación y valoración de la misma, son los siguientes:

ASPECTOS A EVALUAR EN EL PROYECTO	
PERTINENCIA Y RELEVANCIA DEL PROYECTO. Considera que el tema objeto de investigación es pertinente para el estado actual del área a la que hace referencia, y relevante porque corresponde a una problemática actual a nivel general, de la región o de la institución en la que se desempeñarán los autores.	Hasta 3 puntos
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA. Considera que el investigador, describe, delimita y formula el problema. Brinda los referentes empíricos que describen la situación y explicita los vacíos de conocimiento existentes sobre el problema. En la descripción del problema, refleja que el investigador se ha documentado y ha realizado una exhaustiva revisión bibliográfica sobre el tema	Hasta 4 puntos
OBJETIVOS Considera que el objetivo general explicita lo que se espera lograr con el estudio en términos de conocimiento y da una noción clara de lo que se pretende con el estudio. Muestra una relación clara y consiste con la descripción del problema y con las preguntas que se quieren resolver.	Hasta 3 puntos
REFERENTE TEÓRICO Considera que el referente teórico sustenta conceptualmente el planteamiento del problema. Expone razonamientos y argumentos hacia la búsqueda de la evidencia que dé respuesta a la pregunta. Se sustenta en una importante revisión bibliográfica y usa fuentes actuales en el área del saber que se inscribe el problema. Desarrolla diferentes ejes temáticos de manera articulada.	Hasta 3 puntos
DISEÑO METODOLÓGICO Considera que la metodología refleja en forma organizada y precisa cómo será alcanzado cada uno de los objetivos específicos propuestos; es consistente con el referente teórico y presenta en forma organizada y precisa, cómo se alcanzará cada uno de los objetivos propuestos.	Hasta 3 puntos
ASPECTOS ADMINISTRATIVOS Hace referencia al cronograma de actividades y presupuesto del proyecto.	Hasta 2 puntos
BIBLIOGRAFÍA. La bibliografía es actualizada y relacionada con el tema desarrollado.	Hasta 2 puntos
PUNTAJE MÁXIMO.	20 Puntos

NOTA: En todos los casos, en la puntuación se puede utilizar hasta un decimal.

ARTÍCULO 22. Reporte de resultado del Proyecto de Investigación: Los resultados de la evaluación del proyecto de investigación serán reportados al Comité de Selección y Evaluación Docente por los evaluadores interno y externo por lo menos un (1) día antes de la aplicación de la Prueba de Aptitud Pedagógica, en los formatos establecidos por el Sistema de Gestión de Calidad de la institución de conformidad con los criterios establecidos en el presente Acuerdo.

ARTÍCULO 23. Prueba de Aptitud Pedagógica. La prueba de Aptitud Pedagógica para los cargos docentes de planta consiste en la sustentación oral de

la propuesta investigativa (10 puntos) y la sustentación del microdiseño de uno de los cursos (30 puntos), para la cual ha sido convocado el aspirante. El tiempo máximo de la exposición será de treinta (30) minutos; adicionalmente, se otorgarán diez (10) minutos para preguntas y respuestas.

PARÁGRAFO ÚNICO: Para la valoración de la prueba de Aptitud Pedagógica a docentes de planta, se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

SUSTENTACIÓN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	PUNTAJE MAXIMO	SUSTENTACIÓN DEL MICRODISEÑO	PUNTAJE
1.Claridad y consistencia	3	1.Ambientación y motivación	5
2.Pertinencia y viabilidad	2	2.Claridad y profundidad en el manejo del tema de la exposición	7
3.Manejo del tema y Referente Teórico	3	3.Manejo de ayudas, elementos de tecnología de la información para apoyo de la docencia y del tiempo	6
4.Capacidad para resolver preguntas	2	4.Innovación y Creatividad	5
		5. Capacidad de respuesta a las preguntas formuladas	7
TOTAL	10		30

ARTÍCULO 24. Conformación del Jurado para Prueba de Aptitud Pedagógica de Docentes de Planta: La prueba para los aspirantes a los cargos docentes de planta será calificada por un jurado de la comunidad académica conformado de la siguiente manera:

- Un (1) evaluador externo o par académico reconocido por COLCIENCIAS con formación en el área de la convocatoria, quien deberá tener como mínimo título de Maestría y ser profesor universitario, seleccionado por el Comité de Selección y Evaluación Docente. Este jurado es el mismo que evalúa la propuesta de investigación.
- Un (1) profesor de planta o en su defecto un ocasional de la Universidad Surcolombiana del área respectiva de la convocatoria con formación académica igual o superior al perfil de la convocatoria, designado por el Consejo de Facultad.
- Dos (2) representantes de los estudiantes que hayan cursado por lo menos un curso del área convocada y aprobado mínimo el setenta por ciento (70%) del plan de estudios del Programa académico, seleccionados de una lista de elegibles integrada por los dos (2) mejores estudiantes de cada curso, en cada programa, proporcionada por el Centro de Admisiones, Registro y

Control Académico.

- El Vicerrector Académico, quien lo preside o su delegado, que deberá ser docente de planta.
- El Decano o su delegado, que deberá ser docente de planta.
- El Jefe de Programa o Director de Departamento, según la estructura de la Facultad para la cual se proveerá el cargo.

PARÁGRAFO 1: En caso de que la Universidad Surcolombiana no cuente con docentes de planta con formación en el área de la convocatoria podrá solicitar los dos (2) jurados externos.

PARÁGRAFO 2. En caso de no haber estudiantes que hayan cursado asignaturas del área de la convocatoria o en los programas académicos nuevos donde no se ha cursado el setenta por ciento (70%) de los créditos del plan de estudios respectivo, serán elegidos aquellos que tengan un puntaje calificado igual o superior a tres punto ochenta (3.80), de la lista de elegibles integrada por los dos (2) estudiantes con mejor puntaje calificado de las cohortes existentes, proporcionada por el Centro de Admisiones, Registro y Control Académico.

ARTÍCULO 25. Sustentación Virtual. Los aspirantes residentes fuera del país podrán presentar las pruebas de Aptitud Pedagógica y Competencias en Idioma Extranjero de forma virtual, para lo cual, con la debida anticipación (mínimo 3 días hábiles), deberán comunicarse con el Comité de Selección y Evaluación Docente, para confirmar los datos de contacto del sitio de transmisión con el fin de realizar las respectivas pruebas técnicas.

PARÁGRAFO ÚNICO: El procedimiento para la sustentación virtual de los aspirantes residentes fuera del País será dispuesto en el Acto Administrativo de la convocatoria.

ARTÍCULO 26. Resultados de la Evaluación de la Prueba de Aptitud Pedagógica: Los resultados de la sustentación oral del proyecto de investigación y del microdiseño de un curso del área convocada, que hacen parte de la Prueba de Aptitud Pedagógica serán reportados en el formato que defina la Oficina de Gestión de Calidad en conjunto con el Comité de Selección y Evaluación, con base en los criterios de evaluación establecidos en el presente Acuerdo.

CAPÍTULO V
PRUEBAS PARA DOCENTES OCASIONALES

ARTÍCULO 27. Pruebas y Criterios de Puntuación para Docentes Ocasionales: Los aspirantes a cargos para docentes ocasionales, serán evaluados de conformidad con las siguientes pruebas y criterios:

PRUEBAS Y CRITERIOS DE PUNTUACIÓN	VALOR
PRUEBAS DE COMPETENCIAS EN INVESTIGACIÓN Y APTITUD PEDAGÓGICA	
Proyecto de investigación o un ensayo relacionado con el área de la convocatoria	Hasta 15 puntos
Prueba de Aptitud Pedagógica (sustentación del ensayo o proyecto de investigación (15 puntos) y del microdiseño de una de las asignaturas para la cual ha sido convocado (30 puntos)	Hasta 45 puntos.
PRUEBAS GENERALES DEL CONCURSO	
Prueba de competencias en idioma extranjero	Hasta 10 puntos.
Hoja de vida y su valoración	Hasta 30 puntos.
PUNTAJE TOTAL DE LAS PRUEBAS	100 PUNTOS

ARTÍCULO 28. Pruebas de Competencias en Investigación y Aptitud Pedagógica para los Docentes Ocasionales: Las pruebas de competencias son las siguientes:

a) Competencia investigativa o escritura de ensayo en el área de la convocatoria.
b) Prueba de Aptitud Pedagógica (sustentación oral del proyecto de investigación o ensayo y del microdiseño de una de las asignaturas para la cual ha sido convocado.
c) Competencia en un Idioma Extranjero.

PARÁGRAFO ÚNICO: Las pruebas para la vinculación de docentes ocasionales deberán realizarse en la respectiva Sede donde se requiere el docente.

ARTÍCULO 29. Prueba de Competencia en Investigación o Escritura de Ensayo. La valoración del proyecto de investigación o ensayo relacionado con el área de la convocatoria será realizada por dos docentes del área designados por el Consejo de Programa o Departamento y tendrá un valor de (15 puntos). La propuesta sin identificación del autor se adjuntará a través del sistema de la convocatoria. El Consejo de Facultad será el responsable de enviar los trabajos vía e-mail, a los docentes evaluadores.

PARÁGRAFO 1. Los criterios para la estructuración de la propuesta de investigación y valoración de la misma son los siguientes:

ASPECTOS A EVALUAR EN EL PROYECTO DE INVESTIGACION	
PERTINENCIA Y RELEVANCIA DEL PROYECTO. Considera que el tema objeto de investigación es pertinente para el estado actual del área a la que hace referencia y relevante, porque corresponde a una problemática actual a nivel general, de la región o de la institución en la que se	Hasta 2 Puntos