RV: Generación de Tutela en línea No 912527
Henry Olmedo Peralta Rodriguez <hperaltr@cendoj.ramajudicial.gov.co>
Vie 1/07/2022 2:56 PM
Para:

- Juzgado 04 Administrativo - Huila - Neiva <adm04nei@cendoj.ramajudicial.gov.co>

CC:

- Llanos Rodriguez Abogados <notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co>;
- Oficina Judicial - Seccional Neiva <ofjudneiva@cendoj.ramajudicial.gov.co>

Comedidamente me permito enviar la presente tutela sometida a reparto, para los trámites respectivos. ***ACTA REPARTO NO****. 1978*

Henry Olmedo Peralta Rodríguez.
Asistente Administrativo Oficina Judicial – Reparto
Dirección Ejecutiva de la Administración Judicial Neiva ***DESAJ***
Consejo Seccional de la Judicatura Huila
Cel. 3125829365

De: Recepcion Tutelas Habeas Corpus - Neiva <apptutelasnei@cendoj.ramajudicial.gov.co>
Enviado: viernes, 1 de julio de 2022 11:35 a. m.
Para: Henry Olmedo Peralta Rodriguez <hperaltr@cendoj.ramajudicial.gov.co>
Asunto: RV: Generación de Tutela en línea No 912527

Cordial saludo,

Reenvío TUTELA para que sea sometida a reparto y enviar al Despacho Judicial que le corresponda por reparto.

Se envían los archivos en el estado en que fueron recibidos del remitente, cualquier inconsistencia, error, aclaración o complementación de información debe dirigirse, directamente, al usuario.

Atentamente,

DIANA MARIA QUIZA GALINDO
ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Recordamos que el horario laboral de la Oficina Judicial de Neiva - Huila es de Lunes a Viernes de 7:00 a.m a 12:00 m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m.

De: Tutela y Habeas Corpus en Línea Rama Judicial <tutelaenlinea@deaj.ramajudicial.gov.co>
Enviado: viernes, 1 de julio de 2022 11:28
Para: Recepcion Tutelas Habeas Corpus - Neiva <apptutelasnei@cendoj.ramajudicial.gov.co>; Llanos Rodriguez Abogados

<notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co>
Asunto: Generación de Tutela en línea No 912527

RAMA JUDICIAL DEL PODER PÚBLICO
REPÚBLICA DE COLOMBIA
Buen día,
Oficina Judicial / Oficina de Reparto

Se ha registrado la Tutela en Línea con número 912527

Departamento: HUILA.
Ciudad: NEIVA

Accionante: JAIRO RODRIGUEZ SANCHEZ Identificado con documento: 12192815
Correo Electrónico Accionante : notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co
Teléfono del accionante : 3103216049
Tipo de discapacidad : NO APLICA

Accionado/s:
Persona Jurídico: UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA- Nit: 8911800842,
Correo Electrónico: notificacionesjudiciales@usco.edu.co
Dirección:
Teléfono:

Medida Provisional: NO

Derechos:
DEBIDO PROCESO, IGUALDAD, TRABAJO,

Descargue los archivos de este tramite de tutela aqui:
Archivo

Cordialmente,

Consejo Superior de la Judicatura - Rama Judicial Nota Importante:
Enviado desde una dirección de correo electrónico utilizado exclusivamente para notificación el cual no acepta respuestas.

AVISO DE CONFIDENCIALIDAD: Este correo electrónico contiene información de la Rama Judicial de Colombia. Si no es el destinatario de este correo y lo recibió por error comuníquelo de inmediato, respondiendo al remitente y eliminando cualquier copia que pueda tener del mismo. Si no es el destinatario, no podrá usar su contenido, de hacerlo podría tener consecuencias legales como las contenidas en la Ley 1273 del 5 de enero de 2009 y todas las que le apliquen. Si es el destinatario, le corresponde mantener reserva en general sobre la información de este mensaje, sus documentos y/o archivos adjuntos, a no ser que exista una autorización explícita. Antes de imprimir este correo, considere si es realmente necesario hacerlo, recuerde que puede guardarlo como un archivo digital.

REPUBLICA DE COLOMBIA
RAMA JUDICIAL

ACTA INDIVIDUAL DE REPARTO

Fecha : 01/jul./2022 Página 1

CORPORACION	GRUPO	ACCION DE TUTELA PRIMERA INSTANCIA	
JUECES CONSTITUCIONALES DEL CIRCUITO	CD. DESP	SECUENCIA:	FECHA DE REPART
REPARTIDO AL DESPACHO	030	1978	01/jul./2022

JUZGADO CUARTO ADMINISTRATIVO

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLLIDO	SUJETO PROCESA	
12192815	JAIRO	RODRIGUEZ SANCHEZ	03	*´¨
1075212450	JENNIFER KATIUSKA	CASTRO CAMACHO	01	*´¨

C12001-OJ01B11
Hperaltar

CUAD:
FOL:

EMPLEADO

TUTELA EN LINEA NO. 912527

Señor (a)
Juez (a)
Del Circuito de Neiva (reparto)

Ref.: Acción de tutela
Accionante: Jennifer katiuska Castro Camacho
Accionada: Universidad Surcolombiana-Comité de Selección

JARO RODRIGUEZ SANCHEZ, mayor de edad, domiciliado y residente en la ciudad de Neiva , identificado con la CC 12.192.815 de Garzón, abogado portador de la T.P. 164.445, en ejercicio del poder a mi conferido por la Dra. Jennifer Katiuska Castro Camacho, también mayor, identificada con C.C. 1075.212.450 en los términos del artículo 5 de la ley 2213 de 2012, Comparezco a su despacho de manera comedida con el fin de presentar acción de tutela en su nombre, contra la Universidad Surcolombiana-Comité de Selección y Evaluación docente, en defensa de los derechos fundamentales constitucionales al acceso cargos públicos (Art 40) , debido proceso (29) , igualdad (13), trabajo (Arts. 25 y 53) confianza legitima y buena fe (Art. 83) y primacía de lo sustancial sobre lo formal (Art 228 C.P.)

I. Partes

Accionante: La Ingeniera Jennifer Katiuska Castro Camacho, identificada con C.C. 1075.212.450.

Accionada: La Universidad Surcolombiana- Comité de selección y evaluación docente representada por la rectora de la entidad Nidia Guzmán.

Terceros intervinientes: Como quiera que se pueden ver afectados con el resultado del presente proceso deben ser vinculados los demás participantes el concurso docente de planta NETCP15092021-016 en lo que respecta a la planta docente para la cual concursa mi mandante:

Numero : NETCP15092021-016

Facultad : Facultad de Ingenieria

Programa: Ingeniería Agroindustrial
Vinculación: Tiempo Completo Planta
Area: Ingeniería Aplicada
Sede: NEIVA

Pregrado	Posgrado	Experiencia	Temas para la prueba de competencia de investigación
Ingeniero Agrícola o Ingeniero Agroindustrial.	Mínimo a nivel de Maestría en: "Ingeniería y Gestión Ambiental" o "Ingeniería Agroindustrial" o "Ingeniería de procesos" o "Ingeniería de procesos Agroindustriales".	Profesional después de obtenida la matrícula profesional y docente universitaria mínimo de dos años cada una.	1.Procesamiento y/o transformación de productos de origen agrícola o pecuario. 2.Sistemas de producción agrícola o pecuario. 3.Gestión ambiental en el sector agroindustrial.

II. PRETENSIONES

Con base en los elementos de prueba y argumentos que expondré luego, solicito de forma comedida que el (a) Honorable Juez(a) proteja los derechos fundamentales vulnerados a mi mandante y, en consecuencia:

Primero: Ordene tutelar los derechos fundamentales de mi defendida al acceso cargos públicos (Art 40) , debido proceso (29) , igualdad (13), trabajo (Arts. 25 y 53) confianza legitima y buena fe (Art. 83) y primacía de lo sustancial sobre lo formal (Art 228 C.P.)

Segundo: En consecuencia, de la anterior declaración se deje sin efectos el oficio 2-CSED-307 del 6 de junio, de la Dra. MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO, Vicerrectora Académica y presidenta del Comité de Selección y Evaluación Docente de la USCO, por el cual se excluyó a mi mandante del concurso docente de planta NETCP15092021-016.

Tercero: Que se ordene a la Universidad Surcolombiana que se permita a mi mandante continuar en el concurso docente, para lo cual se deberán hacer los ajustes necesarios al formato del proyecto de investigación para garantizar la reserva de su identidad, permitirle hacer las pruebas restantes, incluso si dicha etapa ya termino y hacer los respectivos ajustes en el cronograma.

III. Medida cautelar

Con el fin de garantizar la efectividad de la sentencia, de manera comedida solicito al (a) Señor (a) Juez(a) que ordene a la Universidad que rodene a la Universidad Surcolombiana suspender el concurso docente de planta NETCP15092021-016 en lo que respecta a la planta docente para la cual concursa mi mandante:

Numero : NETCP15092021-016

Facultad : Facultad de Ingenieria

Programa: Ingeniería Agroindustrial
Vinculación: Tiempo Completo Planta
Area: Ingeniería Aplicada
Sede: NEIVA

Pregrado	Posgrado	Experiencia	Temas para la prueba de competencia de investigación
Ingeniero Agrícola o Ingeniero Agroindustrial.	Mínimo a nivel de Maestría en: "Ingeniería y Gestión Ambiental" o "Ingeniería Agroindustrial" o "Ingeniería de procesos" o "Ingeniería de procesos Agroindustriales".	Profesional después de obtenida la matrícula profesional y docente universitaria mínimo de dos años cada una.	1.Procesamiento y/o transformación de productos de origen agrícola o pecuario. 2.Sistemas de producción agrícola o pecuario. 3.Gestión ambiental en el sector agroindustrial.

Lo anterior con el fin de garantizar la efectividad de la sentencia y evitar un perjuicio irremediable a mi mandante, como quiera que, de continuar el proceso, en especial la etapa de pruebas de sustentación del proyecto de investigación y la publicación del listado de legibles, se haría nugatorio el amparo solicitado y /o afectar los derechos de terceros que también participan del proceso.

Lo anterior, dado que de conformidad con la resolución rectoral 132 del 18 de mayo de mayo de 2022, el periodo para llevar a cabo las pruebas termina el próximo 08 de julio y el listado de elegibles debe ser publicado el 21 de julio: https://www.usco.edu.co/archivosUsuarios/22/publicacion/rectoria/resolucion/resolucion_132_de_2022.pdf

IV. Hechos

1. La Universidad Surcolombiana (en adelante USCO) es un ente autónomo universitario del nivel nacional, creada mediante ley 13 de 1976.

2. En ejercicio del principio de autonomía universitaria consagrado en el Art. 69 de la C.P. y la ley 30 de 1992, el Consejo Superior Universitario (en adelante CSU) profirió el Acuerdo 006 del 04 de febrero de 2015 por el cual se reglamenta el proceso de vinculación de docentes de planta, ocasionales y catedráticos en la Universidad Surcolombiana (modificado por los acuerdos 003/2016, 020/2016, 026 de 2017)

3. El acuerdo 006 de 2015 establece una serie de etapas del proceso que se van desarrollando de forma concatenada: I) inscripción, II) preselección de la hoja de vida, III) presentación y calificación del proyecto de investigación, IV) prueba de actitud pedagógica y V) prueba de competencia en el idioma

extranjero. Una vez terminadas esas etapas se procede a publicar la lista de elegibles.

4. Conforme la modificación que hiciera el artículo 2 del acuerdo 020 de 2016, al artículo 27 del acuerdo 06 de 2015, los puntajes se distribuyen de la siguiente forma para la evaluación final del aspirante:

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

5. El acuerdo 06 de 2015 frente al proyecto de investigación en su artículo 21 dispone:

ARTICULO 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.

6. Es claro que el la norma que regula el concurso no ordena que el aspirante deba reservar su identidad, ni que el registrar el número de cédula en el formato del proyecto genere ser retirado del concurso; ni mucho menos que no tenga derecho a presentar recursos de vía gubernativa contra la decisión de ser excluido por este hecho.

7. Mediante Resolución 226 del 07 de septiembre de 2021 el Rector de la Universidad convocó al concurso de méritos 2021 para proveer 35 cargos vacantes de la planta de la USCO de dedicación de tiempo completo y 10 cargos en medio tiempo

8. Dentro de los plazos correspondientes, mi mandante se inscribió y presentó los correspondientes documentos para participar en el proceso para seleccionar un docente de planta completo para la facultad de ingeniería:

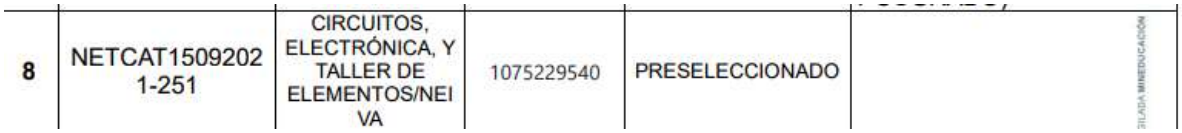
Numero : NETCP15092021-016

Facultad : Facultad de Ingenieria

Programa: Ingeniería Agroindustrial
Vinculación: Tiempo Completo Planta
Area: Ingeniería Aplicada
Sede: NEIVA

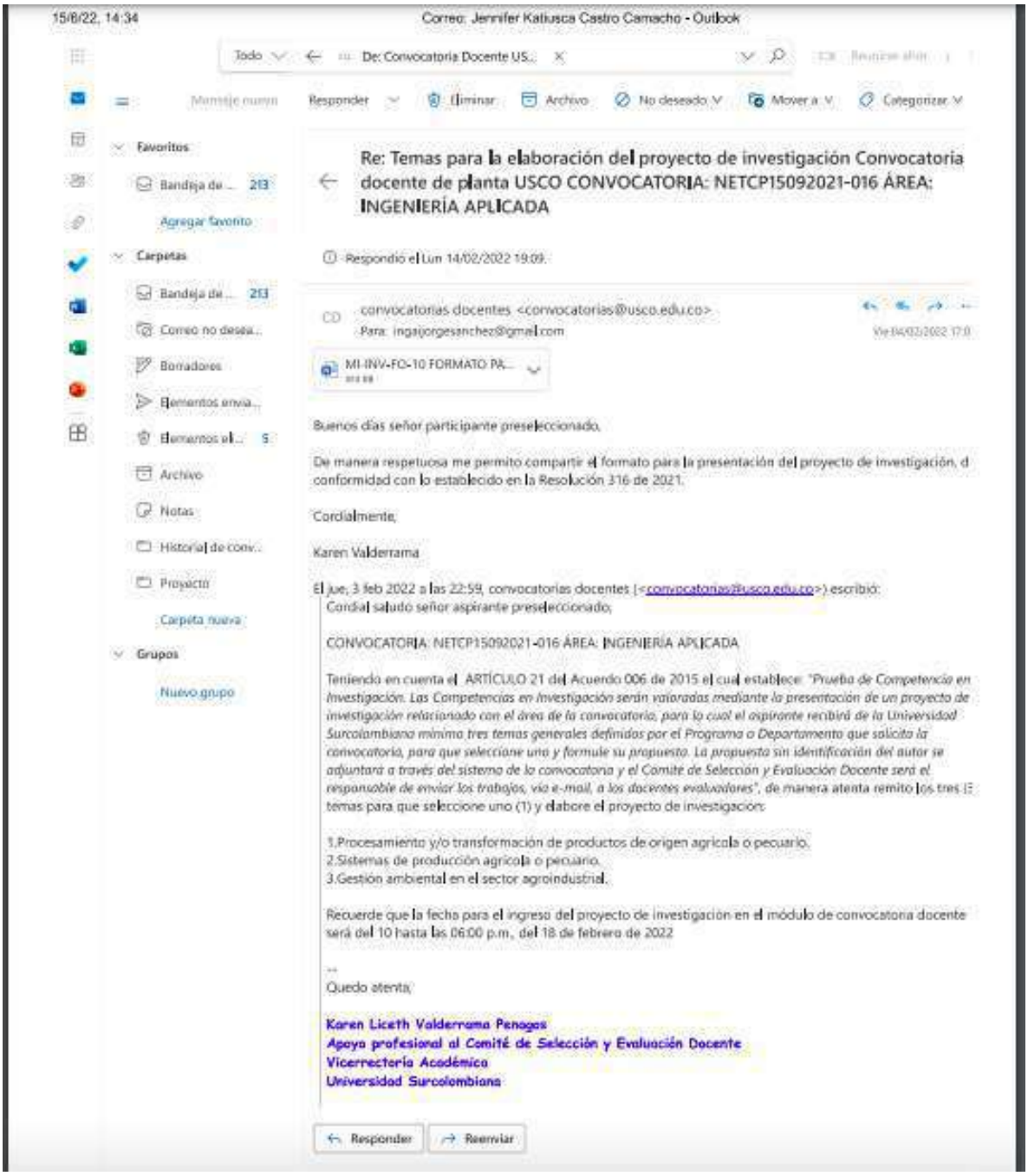
Pregrado	Posgrado	Experiencia	Temas para la prueba de competencia de investigación
Ingeniero Agrícola o Ingeniero Agroindustrial.	Mínimo a nivel de Maestría en: "Ingeniería y Gestión Ambiental" o "Ingeniería Agroindustrial" o "Ingeniería de procesos" o "Ingeniería de procesos Agroindustriales".	Profesional después de obtenida la matrícula profesional y docente universitaria mínimo de dos años cada una.	1.Procesamiento y/o transformación de productos de origen agrícola o pecuario. 2.Sistemas de producción agrícola o pecuario. 3.Gestión ambiental en el sector agroindustrial.

9. Mediante Acuerdo No. 144 del 09 de noviembre de 2021, el Consejo de Facultad de Ingeniería aprobó la lista de aspirantes preseleccionados dentro del concurso de méritos al que hemos referido, incluyendo a mi mandante dentro de los aspirantes que podrían presentar las respectivas pruebas en razón a cumplir con los requisitos académicos y de experiencia:



8	NETCAT1509202 1-251	CIRCUITOS, ELECTRÓNICA, Y TALLER DE ELEMENTOS/NEI VA	1075229540	PRESELECCIONADO	

10. Por lo anterior, mediante correo electrónico remitido desde el e-mail oficial convocatorias@usco.edu.gov , el 04 de febrero, la funcionaria de la Universidad Karen Liceth Valderrama Penagos, apoyo profesional al comité de selección y evaluación docente, le remite a mi mandante el formato para la presentación del proyecto de investigación:



11. Mi mandante procedió, tal como ordena la convocatoria y el e-mail que le remitió el comité de selección, a enviar el proyecto de investigación en el respetivo formato determinado para ello por la misma Universidad.

12. Es fundamental para esta controversia que se observe que el formato en cuestión en una de sus casillas requiere que el aspirante registre su número de cedula:

INFORMACIÓN DE CONVOCATORIA	
Código	**Convocatoria**
NETCP15092021-016	Convocatoria NETCP15092021-016 Área: Ingeniería Aplicada

CÓDIGO	PROYECTO
	Efecto de los tratamientos térmicos sobre compuestos bioactivos en productos procesados de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea Sendt*).

FACULTAD
Ingeniería

PROGRAMA
Ingeniería agroindustrial

COORDINADOR	IDENTIFICACIÓN	N° DE CONTACTO
	1.075.212.450	**3167661171**

RESPONSABLE ADMINISTRATIVO *(Solo si aplica en términos de referencia)*

GRUPO DE INVESTIGACIÓN
Hidroingeniería y Desarrollo Agropecuario GHIDA

13. En consecuencia, mi mandante presentó el proyecto de investigación diligencia a cabalidad el formato , por lo cual en la casilla respectiva consignó su número de cédula.

14. Pese a haber procedido conforme lo indicado en la convocatoria y de acuerdo a las instrucciones dadas por el personal de la Universidad, el día 12 de junio, mi defendida recibe vía e-mail el oficio 2-CSED-307 del 6 de junio, de la Dra. MARÍA FERNANDA JAIME OSORIO- Vicerrectora Académica y presidenta del Comité de Selección y Evaluación Docente- donde se le informa que ha sido excluida del concurso docente por haber registrado su número de cédula en el formato del proyecto de investigación:

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 el 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/807.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

> ***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

15. En el mismo documento se indica que contra dicha decisión no hay recurso, por lo cual mi defendido ha quedado efectivamente excluido del proceso sin posible de ejercer su derecho de defensa y contradicción en vía gubernativa.

16. De conformidad con la resolución rectoral 132 del 18 de mayo de mayo de 2022, las pruebas deben realizarse hasta el 08 próximo 08 de julio y el listado de elegibles debe ser publicado del 08 de julio al 21 de julio.: https://www.usco.edu.co/archivosUsuarios/22/publicacion/rectoria/resolucion/resolucion_132_de_2022.pdf

Comunicación del Cronograma de Sustentaciones al correo suministrado por el aspirante inscrito para el banco de profesores ocasionales o de hora cátedra. Este deberá consultar la respectiva citación. **Responsable: (Consejos de Facultad).**	Del 24 al 31 de mayo de 2022.
Pruebas y su aplicación (Las pruebas de Competencias son las siguientes: a) **Prueba de Competencia en Investigación**, 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.**	Del 1 al 17 de junio de 2022. *(Vacaciones estatutarias estamento docente del 20 de junio al 4 de julio de 2022)* Y del 5 al 8 de julio de 2022
Evaluación de la Hoja de Vida (hasta 30 puntos), de los aspirantes que obtuvieron una valoración mínima de cuarenta y cinco (45) puntos en las pruebas de competencias, de conformidad con lo establecido en el artículo 42 del Acuerdo del Consejo Superior Universitario No. 006 de 2015. **(Los**	Del 8 al 21 de julio de 2022.

V. REQUISITOS DE PROCEDIBILIDAD

El artículo 86 de la Constitución determina que toda persona podrá interponer acción de tutela para reclamar ante los jueces la protección inmediata de sus derechos fundamentales cuando éstos sean vulnerados por la acción u omisión de cualquier autoridad.

La norma superior indica que ésta sólo procederá cuando el afectado no disponga de otro medio de defensa judicial, salvo que aquella se utilice como mecanismo transitorio para evitar un perjuicio irremediable.

Expuesto el anterior panorama, no podemos perder que en la sentencia SU-553 de 2015, la Corte Constitucional determinó que la acción de tutela procede de manera excepcional para proteger los derechos fundamentales que resulten amenazados o vulnerados con ocasión de la expedición de actos administrativos en dos supuestos: (i) cuando el medio de defensa existe, pero en la práctica es ineficaz para amparar el derecho fundamental, lo que se traduce en un claro perjuicio para el actor; y (ii) cuando se ejerce la acción de tutela como mecanismo transitorio para evitar un perjuicio irremediable .

Con el mismo espíritu, en la sentencia T-052/09, al evaluar la procedencia de la tutela para debatir una determinación tomada por la administración en un concurso público de méritos para ingresar al cargo de notario, la Corte Explicó:

> *En este caso, considera la Sala que, si bien el mecanismo ordinario para controvertir el acto administrativo en debate es la acción de nulidad y restablecimiento del derecho, el anterior instrumento no resulta idóneo para garantizar la real y efectiva protección de los derechos del accionante toda vez que este procedimiento ordinario supone unos trámites que no concluirían de manera oportuna, es decir, antes de que se adopten las decisiones determinantes sobre el acceso a los cargos de notario para los cuales se concursó. Por consiguiente, encuentra esta Sala procedente la acción de tutela interpuesta, como mecanismo principal. En este caso, la acción de tutela viene a suplir el espacio de desamparo o desprotección del derecho fundamental que deja el mecanismo alternativo de defensa judicial, por no ser adecuado y carecer del atributo de la eficacia requerida para la efectiva y real protección del referido derecho fundamental.*

La anterior posición ha sido contundentemente reiterada por El Tribunal Constitucional, al decidir en caso análogos al planteado en esta litis, en la Sentencia T-059 de 2019[20], en el marco de un concurso de méritos, la Corte manifestó que:

> *"Las acciones de tutelas que se interponen en contra de los actos administrativos que se profieren en el marco de concursos de méritos, por regla general, son improcedentes, en tanto que existe la acción de nulidad y restablecimiento del derecho ante la jurisdicción de lo contencioso administrativo y, en el marco de ésta, la posibilidad de solicitar medidas cautelares. Sin embargo, al juez constitucional le corresponde, establecer si esas medidas de defensa existentes en el ordenamiento jurídico son ineficaces, atendiendo a las particularidades del caso en concreto puesto en su conocimiento. (…)"*

"Particularmente, cuando se trata de concursos de méritos, la jurisprudencia ha sido consistente en afirmar que los medios de defensa existentes ante la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo no siempre son eficaces, en concreto, para resolver el problema jurídico planteado, pues generalmente implica someter a ciudadanos que se presentaron a un sistema de selección que se basa en el mérito a eventualidades, tales como que (i) la lista de elegibles en la que ocuparon el primer lugar pierda vigencia de manera pronta o, (ii) se termine el período del cargo para el cual concursaron, cuando éste tiene un periodo fijo determinado en la Constitución o en la ley. En ese sentido, la orden del proceso de nulidad y restablecimiento del derecho no estaría relacionada con la efectividad del derecho al acceso de cargos públicos, sino que implicaría una compensación económica, situación que[,] a todas luces, no implica el ejercicio de la labor que se buscaba desempeñar y significa consolidar el derecho de otra persona que, de acuerdo con el mérito, no es quien debería estar desempeñando ese cargo en específico. (…)"

"Por último, es importante poner de presente que, pese a que se podría sostener que la pretensión de la acción de tutela, se podría satisfacer mediante la solicitud de medidas cautelares, lo cierto es que en el fondo se plantea una tensión que involucra el principio de mérito como garantía de acceso a la función pública y ello, a todas luces, trasciende de un ámbito administrativo y se convierte en un asunto de carácter constitucional, que torna necesaria una decisión pronta, eficaz y que garantice la protección de los derechos fundamentales. // Lo anterior, en la medida en que tal y como se estableció en las Sentencias C-645 de 2017, C-588 de 2009, C-553 de 2010, C-249 de 2012 y SU-539 de 2012, el mérito es un principio fundante del Estado colombiano y del actual modelo democrático, en la medida en que tiene un triple fundamento histórico, conceptual y teleológico. En efecto, el principio del mérito se estableció en el ordenamiento jurídico con la finalidad de proscribir las prácticas clientelistas, para garantizar un medio objetivo de acceso, permanencia y retiro del servicio público y, por último, para hacer efectivos otros derechos que encuentran garantía plena a través de éste, al tiempo que se materializan los principios de la función administrativa, previstos en el artículo 209 de la Constitución. (…)"[21].

Aplicando lo anteriormente expuesto al caso concreto, encontramos que mi mandante reclama la protección de derechos fundamentales constitucionales reconocidos en el mismo texto de la Carta Magna y por la jurisprudencia de la Corte Constitucional como son : el debido proceso, el acceso a cargos públicos, el derecho al trabajo, la buena fe y confianza legitima y a que la administración actúe dando primacía a lo sustancial sobre lo formal.

Así mismo, consta que en el oficio por el cual fue excluida del proceso se le informó que contra la decisión no procede ningún recurso.

En la misma línea, por tratarse de un acto de trámite éste no es aún demandable y una eventual acción ordinaria contra el acto administrativo que otorgue la respectiva plaza docente sería únicamente de carácter resarcitorio, dado que la actora no podría ya participar de las etapas siguientes del proceso: calificación del proyecto de investigación, sustentación y prueba de idioma extranjero, por lo cual no podría ingresar a la planta docente, así obtuviera una sentencia a su favor.

Incluso en caso de considerar que mi mandante pudiere demandar el oficio que ordenó excluirla del concurso y solicitar medidas cautelares contra éste, de acuerdo al cronograma las etapas faltantes del proceso deben surtirse hasta el 08 de julio y el 21 debe estar publicada la lista de elegibles. Por lo tanto, es claro que es imposible que antes de dicha fecha logre agotar el requisito previo de citación a conciliación judicial (Art 161 núm. 1 CPACA)) , presentar la demanda, surtir el traslado de la medida y que el juez administrativo resuelva la solicitud de suspensión provisional.

Además, es claro que la discusión en torno a los derechos afectados a mi mandante debe hacerse en clave de derechos fundamentales constitucionales y la suspensión provisional procede únicamente del análisis que surge de la confrontación entre el acto administrativo y una norma superior, por lo cual se mecanismo no es idóneo para garantizar el amparo solicitado.

De esta forma es claro que la vía ordinaria no es procedente, ni idónea para la protección de los derechos fundamentales de mi mandante por lo cual la tutela es pertinente como mecanismo para evitar el perjuicio irremediable representado en la imposibilidad poder continuar en el concurso docente.

Por los anterior argumentos, de manera comedida considero que la presente acción de tutela es procedente y se debe llevar a cabo el análisis de fondo de las pretensiones.

VI. <u>De los derechos fundamentales violados</u>

El artículo 69 de la Carta Magna establece el principio de autonomía universitaria como capacidad de autogobierno y autorregulación que en todo caso, como ordena

el mismo texto superior y explica la jurisprudencia sobre el tema, está sometido a las normas y principios constitucionales.

Uno de los principios constitucionales bajo los cuales deben regirse las Universidades, en especial cuando realizan concursos para vincular a su personal docente, es el de mérito consagrado en el artículo 125 superior:

> *"Los empleos en los órganos y entidades del Estado son de carrera. Se exceptúan los de elección popular, los de libre nombramiento y remoción, los de trabajadores oficiales y los demás que determine la ley. // Los funcionarios, cuyo sistema de nombramiento no haya sido determinado por la Constitución o la ley, serán nombrados por concurso público. // El ingreso a los cargos de carrera y el ascenso en los mismos, se harán previo cumplimiento de los requisitos y condiciones que fije la ley para determinar los méritos y calidades de los aspirantes"*

En desarrollo de dicho principio, la ley 30 dispone que el ingreso a a la carrera profesoral de las universidades se hará previo concurso de méritos :

> ***ARTÍCULO 70.*** *Para ser nombrado profesor de universidad estatal u oficial se requiere como mínimo poseer título profesional universitario.*
> *Su incorporación se efectuará previo concurso público de méritos cuya reglamentación corresponde al Consejo Superior Universitario.*

Para desarrollar el respectivo concurso de méritos para ingresar a la carrera docente, el CSU de la USCO profirió el acuerdo 06 de 2015, el cual contempla los siguientes principios:

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.

Al hacer la revisión de ese ato administrativo, que es el marco regulatorio del proceso de concurso, observamos que en éste se dispone la obligatoriedad por parte de los aspirantes de presentar y sustentar un proyecto de investigación, en este se recogen los elementos mínimos que debe contener dicho trabajo y su forma de calificación (ver hechos).

No obstante, dentro de los elementos esenciales de dicho factor calificativo no se dispone la reserva de la identidad del aspirante, ni en ninguno de los apartes del acuerdo se ordena que si este registra su número de cédula en el formato del proyecto será excluido sin derecho a presentar recursos.

Por el contrario, el artículo 48 de dicho acuerdo regula el derecho de los participantes a las convocatorias de presentar recursos en los términos del CPACA sin excluir a los participantes excluidos por excluidos por registrar el número de cédula en el formato del proyecto:

ARTÍCULO 48. Reclamaciones y Recursos. Las reclamaciones y recursos que presenten los aspirantes deberán sujetarse a los términos y procedimientos establecidos en la parte primera del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

Los Actos Administrativos que decidan la preselección de aspirantes y el resultado final del concurso serán susceptibles de los recursos de la doble instancia: Los Recursos de Reposición y Apelación se presentarán ante el Comité de Selección y Evaluación Docente, salvo el recurso de queja que se interpondrá directamente ante el Consejo Académico, cuando no sea concedido el recurso de apelación por el citado Comité.

El Recurso de Apelación podrá interponerse directamente o como subsidiario de la reposición, concedido por el Comité de Selección y Evaluación Docente y resuelto por el Consejo Académico.

Entendiendo que este acuerdo es el marco regulatorio del proceso de concurso, no podía el Rector en la resolución Mediante Resolución 226 del 07 que convocó al concurso, establecer requisitos no contemplados en la norma superior, como el de excluir a las personas por registrar su cédula y mucho menos privar a mi mandante de su derecho constitucional, legal y reglamentario a presentar recursos.

Por lo anterior debe entenderse de manera lógica que cuando la norma dispone que una persona debe ser excluida del proceso por no presentar el proyecto de investigación en los términos señalados en la convocatoria se refiere es a sus elementos esenciales, no a aquellos de forma.

Revisando los antecedentes de esta acción, tenemos que la resolución rectoral 226 del 07 de septiembre de 2021, modificada por la resolución 316 de 2021, que convocó al concurso de méritos 2021 para proveer 35 cargos vacantes de la planta de la USCO, dispone en el parágrafo de su artículo 21 que el aspirante preseleccionado debe 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 PDF. "**Sin identificación del autor**"

El formato en cuestión puede ser revisado en el siguiente link: https://www.usco.edu.co/contenido/SGC-USCO/documentos/07.MI-INVINVESTIGACION/MI-INV-FO-10%20FORMATO%20PARA%20LA%20PRESENTACION%20DE%20PROYECTOS%20DE%20INVESTIGACION.pdf

Así mismo, el parágrafo tercero de la resolución rectoral 226 de 2021, dispone de forma expresa que " 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".

Los elementos probatorios anexos a este documento demuestran que el formato determinado por la Universidad para presentar el proyecto de investigación tiene una casilla en la cual se pide el número de cédula del aspirante (ver hecho 12) por lo cual mi mandante estaba obligada a diligenciar éste de forma completa, de lo contrario sería excluida del proceso, sin posibilidad de recurso contra la decisión.

No puede entonces la Universidad expulsar a mi mandante del proceso en razón a que ésta actuó conforme a los formatos y procesos determinados por la misma entidad, pues dicho proceder es contrario a los principios de debido proceso, confianza legitima y buena fe.

Incluso, si se considera que ésta no debía llenar la casilla de la cédula, lo cual no le fue advertido nunca, emerge de forma clara que fue la misma entidad accionada la que indujo en error a mi defendida. En estas circunstancias es contrario a derecho que ella deba asumir las consecuencias del error por parte de los funcionarios de la USCO, en quienes recaía la obligación de establecer reglas y documentos claros a lo largo del proceso.

En un caso similar a éste, pero en el proceso de selección de decanos de la USCO, el Tribunal Superior del Huila (sala Civil, familia, laboral), en sentencia de mayo de 2021, determinó que los aspirantes de dicho proceso no podían ser excluidos por haber presentado sus propuestas sólo por medio electrónico y no en físico como ordenaba la convocatoria, en razón a que la misma Secretaría General de la entidad les habría inducido a cometer dicho error. Veamos los argumentos de dicha decisión:

> *Señalan los accionantes que la expresión "se recomienda" generó confusión, y por tal motivo, no fueron allegados de forma física, por considerar que se trataba de una mera recomendación. Por lo anterior, mediante Acta de verificación de cumplimiento de requisitos de los aspirantes al cargo de Decano, se dispuso no tener como admitidos a los accionantes (folio 21 del documento 02 Anexo del expediente digital), decisión que fue confirmada, pese a la interposición de los recursos*

La Juez de instancia negó el amparo, pues en su criterio, la convocatoria debía seguir las reglas establecidas en el Acuerdo 003 de 2021, las cuales, disponían la obligatoriedad de allegar los documentos de manera digital e impresa

En el caso, es claro que existió una conducta relevante por parte de la dependencia encargada de recepcionar los documentos de inscripción de la convocatoria, al señalar que confirmaba el recibido de la inscripción de manera virtual de los accionantes y recomendó entregarlo de manera física.

Así mismo, mediante Acta 001 de 2021, se relacionaron las personas que se inscribieron ante la Secretaría General de la Universidad, dentro del plazo establecido, estando dentro de ellos, los aquí accionantes.

Es de resaltar que en dicho acto se señaló expresamente que "Los anteriores aspirantes para ser Decanos de las Facultades de Economía y Administración y Ciencias Jurídicas y Políticas, se inscribieron dentro del término establecido en el Acuerdo 003 del 18 de febrero de 2021"; entendiéndose de ello, que habían cumplido con los requisitos de inscripción establecidos en el numeral 4 del referido acuerdo.

Pese a lo anterior, el 5 de marzo de 2021, la Universidad emitió Acta de verificación de cumplimiento de requisitos de los aspirantes para optar al cargo, establecidos en el art. 43 del Acuerdo 075 de 1994 modificado por el art. 6 del acuerdo 046 de 2013, adoptando una decisión contradictoria, al disponer que los actores no habían cumplido los requisitos establecidos en el art 4 del Acuerdo 003 del 18 de febrero de 2021, pese a que, se insiste, en el acta de cierre se había indicado que los mismos, habían realizado satisfactoriamente el proceso de inscripción. Así las cosas, es claro para la Sala que, a los accionantes, les fue vulnerado su derecho fundamental al debido proceso, y la Universidad quebrantó los principios de confianza legítima y respeto al acto propio, pues con su actuar generó la convicción en los aspirantes de haber cumplido con los requisitos mínimos de inscripción, empero en una fase posterior, los inadmitió por no haberlo hecho.

Frente a lo anterior, considera la Sala que, si bien es cierto, en el art. 4 del mencionado Acuerdo se dispuso taxativamente dicho requerimiento, existió una conducta de la administración que generó confianza en los aspirantes al cargo de Decano, que la inscripción se había realizado con éxito, y que era optativo allegar los documentos de forma impresa. La Corte Constitucional, ha sido reiterativa sobre la teoría del respeto del acto propio. Este principio, señala

que su finalidad "radica en que un sujeto de derecho que ha producido un acto generador de efectos particulares y concretos a favor de otro no puede variar de manera unilateral e inconsulta su propio acto, pues de hacerlo, estaría violando los principios de buena fe, confianza legítima y el derecho al debido proceso". (Sentencia T-129 de 2005) Igualmente, en sentencia T 347 de 2018, reiteró "Del mismo modo, la sentencia T-295 de 1999 estableció las condiciones necesarias para que confluya el respeto del acto propio: "a) Una conducta jurídicamente anterior, relevante y eficaz. b) El ejercicio de una facultad o de un derecho subjetivo por la misma persona o centros de interés que crea la situación litigiosa, debido a la contradicción - atentatorio de la buena fe- existente entre ambas conductas. c) La identidad del sujeto o centros de interés que se vinculan en ambas conductas". Con la finalidad de que las personas que acuden a las diferentes entidades cuenten con una estabilidad y se genere una confianza legítima cuando éstas emitan pronunciamientos que produzcan efectos jurídicos, la Corte ha señalado que el respeto del acto propio "implica la obligación de mantener en el futuro la conducta inicialmente desplegada, de cuyo cumplimiento depende en gran parte la seriedad del procedimiento, la credibilidad de las partes y el efecto vinculante de los actos" Tutela 2ª. M.P

Adicional a lo expuesto, encuentra esta Corporación que la disposición allí contenida contraviene la abundante reglamentación que ha expedido el Gobierno Nacional en torno a la efectividad de los medios digitales para llevar a cabo los procedimientos administrativos con ocasión a la Emergencia Sanitaria Covid-19, con el fin de proteger la salud de todos los colombianos; ello, aunado al hecho que la exigencia de aportar los documentos en físico no consagra una finalidad dentro de la convocatoria, distinta a que prevalezca la información impresa en caso de diferencia con la que se encuentra digitalizada. Por lo anterior, se revocará la sentencia de primera instancia, y en su lugar, se tutelarán los derechos fundamentales de los accionantes, ordenándole a la Universidad Surcolombiana, que dentro del término de 48 horas siguientes a la notificación de esta providencia, deje sin efecto lo actuado dentro del proceso para seleccionar y designar Decano en las Facultades de Economía y Administración y Ciencias Jurídicas y Políticas de la Universidad Surcolombiana, desde el acta de verificación de cumplimiento.[1]

[1] TRIBUNAL SUPERIOR DEL DISTRITO JUDICIAL DE NEIVA SALA QUINTA DE DECISIÓN CIVIL FAMILIA LABORAL M.P. Dr. EDGAR ROBLES RAMÍREZ Proceso: TUTELA SEGUNDA INSTANCIA Accionantes: CARLOS EDUARDO AGUIRRE JOSÉ JOAQUÍN CUERVO POLANÍA Accionados: UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA.

Teniendo en claro el anterior punto, advertimos también que el registro de la cédula de mi mandante en el formulario representa un hecho insignificante, fácilmente subsanable por la entidad sin afectar los fines esenciales del proceso.

En este caso, la entidad paso por alto la primacía de lo sustancial sobre lo formal que implica que los procedimientos deben ser aplicados con racionalidad y proporcionalidad, pues éstos son medios para lograr unos determinados fines y no fines en sí mismos.

Sobre el principio de primacía de lo sustancial sobre lo formal, la Corte Constitucional ha indicado:

> *La Constitución Nacional en su artículo 228, dentro de los principios de la administración de justicia, consagra la prevalencia del derecho sustancial sobre el procesal, con la finalidad de garantizar que los funcionarios judiciales al aplicar las normas que regulan los procedimientos no obstaculicen la realización del derecho sustancial.*
>
> *Si bien las formalidades o ritos son parte de todo proceso judicial, dichas formas han sido establecidas para garantizar a las partes intervinientes el cumplimiento de un debido proceso que respete sus derechos. No obstante, al aplicarse de manera manifiesta, las normas atendiendo únicamente a su texto o haciendo una aplicación mecánica, se incurre en un exceso ritual manifiesto.*
> *(…)*
> Esta corporación al establecer el alcance de la mencionada norma ha dicho:
>
> *"Cuando el artículo 228 de la Constitución establece que en las actuaciones de la Administración de Justicia "prevalecerá el derecho sustancial", está reconociendo que el fin de la actividad jurisdiccional, y del proceso, es la realización de los derechos consagrados en abstracto por el derecho objetivo, y, por consiguiente, la solución de los conflictos de intereses. Es evidente que, en relación con la realización de los derechos y la solución de los conflictos, el derecho procesal, y específicamente el proceso, es un medio."*[16]

Sentencia T-052/09

Frente a cuales son los elementos sustanciales dentro del proceso de concurso para ingreso a la carrera administrativa, la Corte Constitucional ha explicado que son exclusivamente aquellos que demuestran el cumplimiento de los requisitos exigidos para el cargo y los que representan los elementos de calificación de los aspirantes: *(ii) el fundamento sustancial para la provisión de cargos de carrera (ingreso o ascenso) es el mérito, que prohíbe incluir dentro de los parámetros de selección de personal criterios diferentes a aquellos que pretendan medir objetivamente el mencionado mérito de los aspirantes;"* Sentencia SU446

Y en sentencia T-049 de 2019 indicó:

> *Así las cosas, la tutela sería procedente de manera excepcional pero definitiva de comprobarse que el acto de trámite objeto de censura (i) vulnera o amenaza derechos fundamentales, (ii) tiene la potencialidad de definir una situación especial y sustancial y (iii) sea evidente el carácter irracional o desproporcionado de la actuación.*

Teniendo en claro que la determinación de que el aspirante no se identifique tiene como único objeto garantizar la imparcialidad de los jurados, no existe ningún elemento de prueba que demuestre que éstos conocen o puedan llegar a conocer cuál es el número de cédula de mi mandante y en todo caso se pueden tomar medidas para tapar éste al momento de remitirlo a los encargados de juzgarlo, con todas las medidas que garanticen la transparencia de dicha gestión.

Así mismo este elemento no es esencial para la calificación del proyecto ni para garantizar el principio de mérito, por tratarse de un simple elemento de carácter formal.

En consecuencia, a la luz del mandato constitucional no se puede excluir a la actora por haber registrado su número de cédula en el formato del proyecto de investigación , porque se caería en una decisión irracional y desproporcionada, totalmente contraria al principio de primacía de lo sustancial sobre lo formal y los demás que gobiernan los procesos de concurso para el ingreso a un cargo público.

De esta forma es claro que la Universidad ha vulnerado los derechos fundamentales de mi mandante y que el único remedio jurídico para protegerlos y evitar un perjuicio irremediable es que se conceda el amparo solicitado.

PRUEBAS

Aportadas: me permito remitir en formato PDF los siguientes documentos:

- Certificado electrónico de inscripción de mi mandante en el concurso docente
- Copia cédula 150% de mi mandante
- ACTA COMITÉ DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE SESIÓN ORDINARIA ACTA No. 003 DE 2022 preseleccionados dentro del proceso
- Copia correo de fecha 04 de febrero de 2002, por medio del cual el Comité de Selección y Evaluación Docente remitió a mi mandante el formato para el proyecto de investigación
- Formato para la presentación de proyectos de investigación
- Proyecto de investigación presentado por mi defendida
- Copia del correo de fecha 12 de junio pasado por el cual se le remiti a mi mandante la decisión de excluirla del proceso (memorando 2-CSED-307 Neiva, 6 de junio de 2022)
- Memorando 2-CSED-307 Neiva, 6 de junio de 2022 por medio del cual la Vicerrectora Académica de la Universidad le comunica a mi mandante que ha sido excluida del concurso sin posibilidad de presentar recursos
- Correo de comunicación suspensión del cronograma
- 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". Y sus modificaciones
- Resolución 226 de 2021 " por la cual se convoca al concurso de méritos para proveer 35 cargos vacantes de docentes en dedicación tiempo completo y 10 cargos vacantes de docentes en dedicación medio tiempo para diferentes programas de la Universidad Surcolombiana"
- Copia del fallo del TRIBUNAL SUPERIOR DEL DISTRITO JUDICIAL DE NEIVA SALA QUINTA DE DECISIÓN CIVIL FAMILIA LABORAL M.P. Dr. EDGAR ROBLES RAMÍREZ Proceso: TUTELA SEGUNDA INSTANCIA Accionantes: CARLOS EDUARDO AGUIRRE JOSÉ JOAQUÍN CUERVO POLANÍA Accionados: UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA. Radicado: 41001-31-10-004-2021-00085-01 acumulada con el expediente 41298-31-08-001-2021-00037-00

Solicitadas: Solicito que el (a) señor (a) Juez (a) requiera a la USCO para que remita todo el expediente del proceso.

ANEXOS

- Copia de los documentos relacionado en el acápite de pruebas

CUMPLIMIENTO AL ARTÍCULO 37 DE DECRETO 2591/91: JURAMENTO

Manifiesto bajo la gravedad del juramento que no se ha presentado ninguna otra acción de tutela por los mismos hechos y derechos.

NOTIFICACIONES

Accionante: Las mismas pueden ser surtidas en mi correo electrónico: notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co

Mi mandante en el correo electrónico: jeka141285@hotmail.com

Accionado: La Universidad Surcolombiana podrá ser notificada en su buzón de notificaciones electrónicas: notificacionesjudiciales@usco.edu.co

Atentamente,

JARO RODRIGUEZ SANCHEZ
CC 12.192.815 de Garzón
T.P 164.445 del C. S. de la J.

Acción de tutela Jennifer Katiusca Castro Camacho

maia

De Jennifer Katiusca Castro Camacho <jeka141285@hotmail.com>
Destinatario notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co <notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co>
Fecha 2022-06-30 14:16

Señores
Juez (a)
Del Circuito de Neiva (reparto)

Ref.: Acción de tutela
Accionante: Jennifer Katiusca Castro Camacho
Accionada: Universidad Surcolombiana-Comité de Selección

Jennifer Katiusca Castro Camacho, mayor de edad, domiciliada y residente en la ciudad de Neiva, identificada como aparece al pie de mi firma, mediante este mensaje de datos, remitido desde mi e-mail de notificaciones, en los términos del art. 5 de ley 2213 de 2022, otorgo poder especial amplio y suficiente al Dr. Jairo Rodríguez Sánchez, identificado con cédula CC 12.192.815 de Garzón , abogado portador de la TP 164.445, para que presente acción de tutela en mi nombre, de acuerdo a los derechos fundamentales, argumentos, y elementos probatorios incorporados en el correspondiente documento que él presente

Reconózcasele personería para actuar al Doctor Jairo Rodríguez con todas las facultades contenidas en el artículo 77 del C.G.P., además de las especiales para sustituir, reasumir, renunciar y todas las requeridas para ejercer mi defensa.

El email del Dr. Jairo Rodríguez es: notificaciones@llanosrodriguezabogados.com.co

Jennifer Katiusca Castro Camacho
CC. 1075.212.450

UNIVERSIDAD SURCOLOMBIANA
NIT: 891180084-2

Datos personales

Nombres : Jennifer Katiusca	**Apellidos : Castro Camacho**
Tipo Documento : Cédula de Ciudadania	**Documento : 1075212450**
Sexo : Femenimo	**Correo electronico : jeka141285@hotmail.com**

Convocatorias Inscritas

Numero : NETCP15092021-016

Facultad : Facultad de Ingenieria

Programa: Ingeniería Agroindustrial
Vinculación: Tiempo Completo Planta
Area: Ingeniería Aplicada
Sede: NEIVA

Pregrado	Posgrado	Experiencia	Temas para la prueba de competencia de investigación
Ingeniero Agrícola o Ingeniero Agroindustrial.	Mínimo a nivel de Maestría en: "Ingeniería y Gestión Ambiental" o "Ingeniería Agroindustrial" o "Ingeniería de procesos" o "Ingeniería de procesos Agroindustriales".	Profesional después de obtenida la matrícula profesional y docente universitaria mínimo de dos años cada una.	1.Procesamiento y/o transformación de productos de origen agrícola o pecuario. 2.Sistemas de producción agrícola o pecuario. 3.Gestión ambiental en el sector agroindustrial.

Documentos Personales

Documento	Archivo Adjunto
Cédula de Ciudadanía	CEDULA.PDF
Registro Unico Tributario (RUT)	RUT_JENNIFER_CASTRO.PDF
Hoja de Vida diligenciada en formato Unico Descargar del sitio web del Departamento de la Función Pública	FORMATO_UNICO_HOJA_DE_VIDA_JENNIFER_CASTRO.PDF
Formato diligenciado de Declaración de Bienes y Rentas Descargar del sitio web del Departamento de la Función Pública	FORMATO_BIENES_Y_RENTAS_JENNIFER_CASTRO.PDF
Matricula o tarjeta profesional cuando el perfil seleccionado asi lo exija.	TARJETAPROFESIONAL.PDF
Foto,tamaño tipo cédula	FOTO.JPG
Certificado de Segundo Idioma cuando el perfil seleccionado así lo exija	INGLES_JENNIFER.PDF

Historia Académica

Nivel Academico	Acta o Diploma
Universitaria	ACTA_PREGRADO.PDF
Maestria	ACTA_MAESTRIA.JPG
Doctorado	CERTIFICADO_DOCTORADO_JENNIFER_CASTRO.PDF

Historia Laboral

Tipo de Experiencia	Archivo Adjunto
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia en Investigación	GrupLacGHIDA.pdf
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Profesional en el Area de la Convocatoria	CERTIFICADO_LABORAL_JENNIFERK_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	RESOLUCION_FS_077_2020_JENNIFERKATIUSCACASTROCAMACHO.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_CATEDRAS_MIGAM_Jennifer_K_2021.pdf
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF
Experiencia Docente Universitaria	CERTIFICADO_DOCENTE_JENNIFER_K_CASTRO.PDF

Producción Intelectual

PRODUCCION INTELECTUAL CIENTIFICA

Documento	Archivo Adjunto	Link
POR UNA AGRICULTURA COMPETITIVA Y SOSTENIBLE: MEMORIAS VIII SEMINARIO INTERNACIONAL USO RACIONAL DEL AGUA USRA	PORTADALIBRO.JPG	https://www.usco.edu.co/archivosUsuarios/20/publicacion/editorial/por-una-agricultura-competitiva-y-sostenible.pdf
EVALUACIÓN DE PRERREQUISITOS EN EL SISTEMA HACCP EN EMPRESAS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO	PRIMERARTICULO.PDF	http://www.scielo.org.co/pdf/eia/n15/n15a04.pdf
FISIOLOGÍA Y ATRIBUTOS DE CALIDAD DE LA GUAYABA “PERA” (PSIDIUM GUAJAVA CV.) EN POSCOSECHA	SEGUNDOARTICULO.PDF	http://www.scielo.org.co/pdf/ring/n37/n37a05.pdf
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	TERCERARTICULO.PDF	http://www.scielo.org.co/pdf/eia/n19/n19a07.pdf
ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN AMBIENTAL PARA EMPRESAS AGROINDUSTRIALES	CUARTOARTICULO.PDF	https://www.journalusco.edu.co/index.php/iregion/article/view/749/1437
DETERMINATION OF THE PHYTOGEOGRAPHIC AFFINITY INDEX OF THE TATACOA DESSERT ECO-REGION WITH OTHER COLOMBIAN DRY TROPICAL WOODLAND ZONES	QUINTOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.com/jeas/research_papers/rp_2015/jeas_0415_1762.pdf
MODEL OF ECONOMIC VALUE FOR THE DESSERTIFICATION PROCESS OF THE “TATACOA DESSERT”	SEXTOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.com/jeas/research_papers/rp_2015/jeas_0515_1925.pdf
A COMPARATIVE ANALYSIS OF RESPIRATORY ACTIVITY AND MINERALIZATION INDEX IN SOILS OF DIFFERENT LOCATIONS OF THE DRY TROPICAL WOODLANDS IN HUILA-STATE, COLOMBIA	SEPTIMOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.com/jeas/research_papers/rp_2015/jeas_0915_2507.pdf
ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY STRATEGIES FOR COUNTERACTING EROSION EFFECTS AND SOIL DEGRADATION IN THE TATACOA DESSERT	OCTAVOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.org/jeas/research_papers/rp_2016/jeas_1216_5415.pdf
METHODOLOGY TO PROMOTE SUSTAINABLE USE OF SOIL RESOURCES IN THE TATACOA DESERT ECOREGION	NOVENOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.org/jeas/research_papers/rp_2016/jeas_1216_5458.pdf
DETERMINATION OF THE DRYING VARIABLES FOR DEHYDRATION OF BANANA PULP SHEETS (MUSA PARADISIACA L.)	DECIMOARTICULO.PDF	http://www.arpnjournals.org/jeas/research_papers/rp_2017/jeas_0117_5595.pdf
PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION AND SENSORY EVALUATION OF BANANA PULP (MUSA PARADISIACA) DEHYDRATED IN SHEETS	ARTICULOONCE.PDF	http://www.arpnjournals.org/jeas/research_papers/rp_2017/jeas_0317_5783.pdf
THERMODYNAMIC ANALYSIS AND APPLICATIONS OF THE ABRAHAM SOLVATION PARAMETER MODEL IN THE STUDY OF THE SOLUBILITY OF SOME SULFONAMIDES	ARTICULODOCE.PDF	http://dx.doi.org/10.15446/rcciquifa.v49n1.87038

PRODUCCION INTELECTUAL ARTISTICA

Documento	Archivo Adjunto	Link

PRODUCCION INTELECTUAL TECNOLOGICA

Documento	Archivo Adjunto	Link

CONOCE Y ACEPTA las condiciones y lo estipulado en el Acuerdo del Consejo Superior Universitario número 006 de 2015, modificado por los Acuerdos 003 del 12 de febrero de 2016, 020 del 10 de junio de 2016 y 026 del 18 de agosto de 2017, de la presente Resolución y demás instructivos que hacen parte de la reglamentación del concurso.

AUTORIZA LA NOTIFICACION ELECTRONICA. El aspirante al momento de grabar la inscripción autoriza a la Universidad Surcolombiana CSED- para notificarle por medio electrónico todas las actuaciones administrativas de carácter general y particular por parte del Comité de Selección y Evaluación Docente con ocasión del Concurso Público de Méritos Docentes.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley 1581 de 2012, los aspirantes que en uso de la autonomia de la voluntad privada se inscriban en el concurso público de méritos Docentes , aceptan que sus nombres y documentos de identidad sean registrados y publicados en el sitio web institucional www.usco.edu.co y autorizan a la Universidad Surcolombiana para publicar sus datos en las Actas que contienen las Listas de Preseleccionados y No Preseleccionados e igualmente, en las Actas que contienen la Lista de Elegibles antes y después de la etapa de recursos dispuesta en el cronograma.

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.075.212.450

CASTRO CAMACHO
APELLIDOS

JENNIFER KATIUSCA
NOMBRES

Jennifer Katiusca Castro
FIRMA

INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 14-DIC-1985
PALERMO
(HUILA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 ESTATURA | B+ G.S. RH | F SEXO

30-JUN-2004 NEIVA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1900100-50130292-F-1075212450-20041014 0147504287B 02 165163283

ACTA COMITÉ DE SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DOCENTE
SESIÓN ORDINARIA
ACTA No. 003 DE 2022

FECHA	08 de febrero de 2022
HORA	04:00 p.m.

INTEGRANTES ASISTENTES:

NOMBRE	CARGO
MARIA FERNANDA JAIME OSORIO	Vicerrectora Académica
ALBERTO POLANÍA PUENTES	Decano Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas
MARIO CESAR TEJADA GONZÁLEZ	Representante (Principal) de los docentes ante el CSEPD.
SOFIA ANTONELLA ARAGONEZ GONZÁLEZ	Representante (Principal) de los estudiantes ante el CSEPD.
ANA SOFÍA VELANDIA ROJAS	Representante (Suplente) de los estudiantes ante el CSEPD.
JOSÉ EURÍPIDES SANABRIA TRIANA	Jefe de la Oficina de Talento Humano

INVITADO PERMANENTE:

NOMBRE	CARGO
GERMÁN ANDRÉS MÉNDEZ	Asesor Jurídico

AUSENTE CON EXCUSA:

NOMBRE	CARGO
GERMÁN DARÍO HEMBUZ FALLA	Decano Facultad de Economía y Administración

ORDEN DEL DÍA:

1. *Verificación del Cuórum.*
2. *Lectura y aprobación del orden del día.*
3. *Posesión de SOFIA ANTONELLA ARAGONEZ GONZÁLEZ como Representante principal de los estudiantes ante el CSEPD y ANA SOFÍA VELANDIA ROJAS como suplente.*
4. *Aprobación al listado definitivo de Inscritos preseleccionados al concurso de méritos docentes para proveer vacantes de planta de la convocatoria No. 15092021.*
5. *Lectura y aprobación del Acta 003 de 2022 para publicar.*

Vigilada Mineducación

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación del Cuórum
Contando con la asistencia de la Vicerrectora Académica María Fernanda Jaime Osorio en calidad de presidente del Comité de Selección y Evaluación Docente, Alberto Polanía Puentes Decano de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, Mario César Tejada González Representante de los docentes al CSEPD, Sofia Antonella Aragonez González Representante de los estudiantes al CSEPD y José Eurípides Sanabria Triana Jefe de la Oficina de Talento Humano, se cuenta con el Cuórum respectivo y se da inicio a la Sesión.

2. Lectura y aprobación del orden del día
La señora Vicerrectora Académica hizo lectura del orden del día, el cual fue aprobado con modificación. Se adiciona el punto de varios para tratar 5 temas.

3. Posesión de SOFIA ANTONELLA ARAGONEZ GONZÁLEZ como Representante principal de los estudiantes ante el CSEPD y ANA SOFÍA VELANDIA ROJAS como suplente.
De conformidad con los resultados establecidos en Resolución 292 del 19 de noviembre de 2021, la estudiante SOFIA ANTONELLA ARAGONEZ GONZÁLEZ se posesiona como representante principal de los estudiantes ante el Comité de Selección y Evaluación Docente y ANA SOFIA VELANDIA ROJAS como suplente.

4. Aprobación al listado definitivo de Inscritos preseleccionados al concurso de méritos docentes para proveer vacantes de planta de la convocatoria No. 15092021.
Que en consonancia con lo establecido en el parágrafo único del artículo 15 del Acuerdo número 006 de 2015 Consejo Superior Universitario, el Comité de Selección y Evaluación Docente es el encargado de la verificación y cumplimiento de los requisitos establecidos en el perfil de la convocatoria y efectuarán la preselección de los mismos. Que en cumplimiento de las normas rectoras del Concurso de Méritos 2021 *"Por la cual se convoca al Concurso de Méritos 2021 para proveer 35 cargos vacantes de Docentes de Planta en dedicación de Tiempo Completo y 10 cargos vacantes de Docentes de planta en dedicación de Medio Tiempo para diferentes programas de la Universidad Surcolombiana"*, se verificó el cumplimiento de los requisitos establecidos en los perfiles de la convocatoria a un total de setecientos cincuenta y nueve (759) aspirantes inscritos, durante la etapa dispuesta en el Artículo 7. Cronograma del Concurso de Méritos de Planta. Que una vez verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos en la resolución rectoral número 226 de 2021 para la preselección, se obtuvo el listado de inscritos preseleccionados y no preseleccionados y resuelto los recursos de reposición y/o en subsidio de apelación presentados por los aspirantes contra el primer listado de preseleccionados y no preseleccionados. se aprueba el listado definitivo de aspirantes preseleccionados como se relaciona:

Vigilada Mineducación

#	NUMERO	AREA	PROGRAMA	IDENTIFICACION	ESTADO
1	NEMTP15092021-001	MAQUINARIA AGRÍCOLA.	INGENIERIA AGRICOLA	88160226	PRESELECCIONADO
2	NEMTP15092021-001	MAQUINARIA AGRÍCOLA.	INGENIERIA AGRICOLA	11189624	PRESELECCIONADO
3	NEMTP15092021-001	MAQUINARIA AGRÍCOLA.	INGENIERIA AGRICOLA	7712674	PRESELECCIONADO
4	NEMTP15092021-001	MAQUINARIA AGRÍCOLA.	INGENIERIA AGRICOLA	53073826	PRESELECCIONADO
5	NEMTP15092021-001	MAQUINARIA AGRÍCOLA.	INGENIERIA AGRICOLA	1075227347	PRESELECCIONADO
6	NEMTP15092021-003	MORFOLOGÍA	CIENCIAS BASICAS	7715798	PRESELECCIONADO
7	NEMTP15092021-005	MEDICINA (SEMIOLOGÍA)	CIENCIAS CLINICAS	7699126	PRESELECCIONADO
8	NEMTP15092021-005	MEDICINA (SEMIOLOGÍA)	CIENCIAS CLINICAS	7722560	PRESELECCIONADO
9	NEMTP15092021-007	MEDICINA (MEDICINA INTERNA)	CIENCIAS CLINICAS	7699126	PRESELECCIONADO
10	NEMTP15092021-009	MEDICINA (CIRUGÍA GENERAL)	CIENCIAS CLINICAS	79599862	PRESELECCIONADO
11	NEMTP15092021-009	MEDICINA (CIRUGÍA GENERAL)	CIENCIAS CLINICAS	79800343	PRESELECCIONADO
12	NEMTP15092021-009	MEDICINA (CIRUGÍA GENERAL)	CIENCIAS CLINICAS	7685219	PRESELECCIONADO
13	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	88260164	PRESELECCIONADO
14	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	1010173806	PRESELECCIONADO
15	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	29177971	PRESELECCIONADO

16	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	1072645216	PRESELECCIONADO
17	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	1110480454	PRESELECCIONADO
18	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	52305852	PRESELECCIONADO
19	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	26431684	PRESELECCIONADO
20	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	1086017091	PRESELECCIONADO
21	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	33378044	PRESELECCIONADO
22	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	39628466	PRESELECCIONADO
23	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	93236953	PRESELECCIONADO
24	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	1110458603	PRESELECCIONADO
25	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	80134201	PRESELECCIONADO
26	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	40045673	PRESELECCIONADO
27	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	52516028	PRESELECCIONADO
28	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	16628651	PRESELECCIONADO
29	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	14701968	PRESELECCIONADO
30	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	10783912	PRESELECCIONADO
31	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	76327889	PRESELECCIONADO

32	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	73570546	PRESELECCIONADO
33	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	10296785	PRESELECCIONADO
34	NETCP15092021-001	BIOLOGÍA	BIOLOGIA APLICADA	13279449	PRESELECCIONADO
35	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	7684138	PRESELECCIONADO
36	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1020421897	PRESELECCIONADO
37	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	98533363	PRESELECCIONADO
38	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1026258512	PRESELECCIONADO

		DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.			
39	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	52515323	PRESELECCIONADO
40	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1144128239	PRESELECCIONADO
41	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	91256685	PRESELECCIONADO
42	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	79577553	PRESELECCIONADO

43	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	80724710	PRESELECCIONADO
44	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1075229318	PRESELECCIONADO
45	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	75065243	PRESELECCIONADO
46	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	39457753	PRESELECCIONADO

47	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	36306943	PRESELECCIONADO
48	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1130601920	PRESELECCIONADO
49	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	52718074	PRESELECCIONADO
50	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1112471932	PRESELECCIONADO

51	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	55225540	PRESELECCIONADO
52	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	7718948	PRESELECCIONADO
53	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	13177277	PRESELECCIONADO
54	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1015396318	PRESELECCIONADO

55	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1109380204	PRESELECCIONADO
56	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	1075209464	PRESELECCIONADO
57	NETCP15092021-002	NÚCLEOS DE LENGUAJES Y NARRATIVAS, DE COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA Y PARA EL CAMBIO SOCIAL Y EL NÚCLEO DE CONTEXTO, TEORÍAS Y METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN.	COMUNICACION SOCIAL Y PERIODISMO	79623721	PRESELECCIONADO
58	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	93359926	PRESELECCIONADO
59	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	1026258512	PRESELECCIONADO
60	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	52515323	PRESELECCIONADO
61	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	80724710	PRESELECCIONADO
62	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	80026807	PRESELECCIONADO
63	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	1019038422	PRESELECCIONADO

64	NETCP15092021-003	ESPECÍFICA (SOCIOCULTURAL)	ANTROPOLOGIA	79571035	PRESELECCIONADO
65	NETCP15092021-004	ESPECÍFICA (ARQUEOLOGÍA)	ANTROPOLOGIA	93359926	PRESELECCIONADO
66	NETCP15092021-004	ESPECÍFICA (ARQUEOLOGÍA)	ANTROPOLOGIA	80162078	PRESELECCIONADO
67	NETCP15092021-004	ESPECÍFICA (ARQUEOLOGÍA)	ANTROPOLOGIA	19379859	PRESELECCIONADO
68	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1075233860	PRESELECCIONADO
69	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	7712792	PRESELECCIONADO
70	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	7708066	PRESELECCIONADO
71	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1075218216	PRESELECCIONADO
72	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	79999251	PRESELECCIONADO
73	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	553424	PRESELECCIONADO
74	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	17652415	PRESELECCIONADO
75	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	27093987	PRESELECCIONADO
76	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	93409059	PRESELECCIONADO
77	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	12135845	PRESELECCIONADO
78	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	1144036809	PRESELECCIONADO
79	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	9532854	PRESELECCIONADO
80	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	7696059	PRESELECCIONADO
81	NETCP15092021-005	PRODUCCIÓN Y OPERACIONES	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	79637250	PRESELECCIONADO

82	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	12130224	PRESELECCIONADO
83	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	12126780	PRESELECCIONADO
84	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	1075254008	PRESELECCIONADO
85	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	46375138	PRESELECCIONADO
86	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	7699198	PRESELECCIONADO
87	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	4888347	PRESELECCIONADO
88	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	76327522	PRESELECCIONADO
89	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	37559364	PRESELECCIONADO
90	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	1095923094	PRESELECCIONADO
91	NETCP15092021-007	CONTROL Y AUDITORIA	CONTADURIA PÚBLICA	7592233	PRESELECCIONADO
92	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	9728326	PRESELECCIONADO
93	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	12198837	PRESELECCIONADO
94	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	55167749	PRESELECCIONADO
95	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	12130224	PRESELECCIONADO
96	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	1075254008	PRESELECCIONADO
97	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	46375138	PRESELECCIONADO

98	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	4888347	PRESELECCIONADO
99	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	76327522	PRESELECCIONADO
100	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	7316245	PRESELECCIONADO
101	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	7592233	PRESELECCIONADO
102	NETCP15092021-008	COSTOS Y PRESUPUESTO	CONTADURIA PÚBLICA	37559364	PRESELECCIONADO
103	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	12198837	PRESELECCIONADO
104	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	55167749	PRESELECCIONADO
105	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	7163354	PRESELECCIONADO
106	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	1094893878	PRESELECCIONADO
107	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	7699198	PRESELECCIONADO
108	NETCP15092021-009	TRIBUTARIA	CONTADURIA PÚBLICA	1102856254	PRESELECCIONADO
109	NETCP15092021-010	MACROECONOMÍA	ECONOMIA	16929920	PRESELECCIONADO
110	NETCP15092021-010	MACROECONOMÍA	ECONOMIA	79692500	PRESELECCIONADO
111	NETCP15092021-010	MACROECONOMÍA	ECONOMIA	1075216803	PRESELECCIONADO
112	NETCP15092021-010	MACROECONOMÍA	ECONOMIA	7722817	PRESELECCIONADO
113	NETCP15092021-010	MACROECONOMÍA	ECONOMIA	1032357385	PRESELECCIONADO

114	NETCP15092021-011	INGLÉS	LICENCIATURA EN INGLES	1079181388	PRESELECCIONADO
115	NETCP15092021-011	INGLÉS	LICENCIATURA EN INGLES	40049208	PRESELECCIONADO
116	NETCP15092021-011	INGLÉS	LICENCIATURA EN INGLES	36311821	PRESELECCIONADO
117	NETCP15092021-011	INGLÉS	LICENCIATURA EN INGLES	1054919149	PRESELECCIONADO
118	NETCP15092021-011	INGLÉS	LICENCIATURA EN INGLES	1075284523	PRESELECCIONADO
119	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	23754777	PRESELECCIONADO
120	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1023901849	PRESELECCIONADO
121	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	55115850	PRESELECCIONADO
122	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1016000827	PRESELECCIONADO
123	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	76314507	PRESELECCIONADO
124	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	36069965	PRESELECCIONADO
125	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	52446327	PRESELECCIONADO
126	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y	79957491	PRESELECCIONADO

		ESPECÍFICO	LENGUA CASTELLANA		
127	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	7685824	PRESELECCIONADO
128	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	41959302	PRESELECCIONADO
129	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	7706535	PRESELECCIONADO
130	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	12120368	PRESELECCIONADO
131	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	11708979	PRESELECCIONADO
132	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1053766179	PRESELECCIONADO
133	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1052379138	PRESELECCIONADO
134	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	10278642	PRESELECCIONADO
135	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	59833034	PRESELECCIONADO
136	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	79618649	PRESELECCIONADO
137	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE ESPECÍFICO BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	38144515	PRESELECCIONADO
138	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y	79596889	PRESELECCIONADO

		ESPECÍFICO	LENGUA CASTELLANA		
139	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	16927859	PRESELECCIONADO
140	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1098639187	PRESELECCIONADO
141	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	1079172469	PRESELECCIONADO
142	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	41963907	PRESELECCIONADO
143	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	25786999	PRESELECCIONADO
144	NETCP15092021-012	DIDÁCTICAS Y PRÁCTICA COMPONENTE BÁSICO ESPECÍFICO	LICENCIATURA EN LITERATURA Y LENGUA CASTELLANA	79587204	PRESELECCIONADO
145	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	7730323	PRESELECCIONADO
146	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	12141477	PRESELECCIONADO
147	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	91442393	PRESELECCIONADO
148	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	60261733	PRESELECCIONADO

149	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	94501773	PRESELECCIONADO
150	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	1098100110	PRESELECCIONADO
151	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	10294590	PRESELECCIONADO
152	NETCP15092021-014	PREPARACIÓN DEPORTIVA.	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FISICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	1094264967	PRESELECCIONADO
153	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1085285135	PRESELECCIONADO
154	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	43685327	PRESELECCIONADO
155	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1010160973	PRESELECCIONADO
156	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1679818	PRESELECCIONADO
157	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	55166209	PRESELECCIONADO
158	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	36313468	PRESELECCIONADO
159	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	36301651	PRESELECCIONADO
160	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1075220001	PRESELECCIONADO
161	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1075239713	PRESELECCIONADO

162	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	52083740	PRESELECCIONADO
163	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	52431592	PRESELECCIONADO
164	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	36175327	PRESELECCIONADO
165	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	79793383	PRESELECCIONADO
166	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	80828563	PRESELECCIONADO
167	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	98399873	PRESELECCIONADO
168	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1083884433	PRESELECCIONADO
169	NETCP15092021-015	PSICOLOGIA	PSICOPEDAGOGIA	1075240106	PRESELECCIONADO
170	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	1061690715	PRESELECCIONADO
171	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	1075212450	PRESELECCIONADO
172	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	93339220	PRESELECCIONADO
173	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	14398494	PRESELECCIONADO
174	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	1102826402	PRESELECCIONADO
175	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	1075244690	PRESELECCIONADO
176	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	11003181	PRESELECCIONADO
177	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	88245515	PRESELECCIONADO
178	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	1079508167	PRESELECCIONADO
179	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA	1062276494	PRESELECCIONADO

			AGROINDUSTRIAL		
180	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	74186050	PRESELECCIONADO
181	NETCP15092021-016	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL	38210451	PRESELECCIONADO
182	NETCP15092021-017	INGENIERÍA APLICADA-CONSTRUCCIÓN	INGENIERÍA CIVIL	80114000	PRESELECCIONADO
183	NETCP15092021-017	INGENIERÍA APLICADA-CONSTRUCCIÓN	INGENIERÍA CIVIL	1032444423	PRESELECCIONADO
184	NETCP15092021-017	INGENIERÍA APLICADA-CONSTRUCCIÓN	INGENIERÍA CIVIL	80817724	PRESELECCIONADO
185	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	1032444423	PRESELECCIONADO
186	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	1061724261	PRESELECCIONADO
187	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	1030587545	PRESELECCIONADO
188	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	88220216	PRESELECCIONADO
189	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	75065973	PRESELECCIONADO
190	NETCP15092021-018	INGENIERÍA APLICADA- VÍAS	INGENIERÍA CIVIL	98438510	PRESELECCIONADO
191	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	1102846879	PRESELECCIONADO
192	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	1094884270	PRESELECCIONADO
193	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	1049634243	PRESELECCIONADO
194	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	14569598	PRESELECCIONADO
195	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	+11189624	PRESELECCIONADO

196	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	7712674	PRESELECCIONADO
197	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	10291964	PRESELECCIONADO
198	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	4613091	PRESELECCIONADO
199	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	9873261	PRESELECCIONADO
200	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	4372598	PRESELECCIONADO
201	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	1112769249	PRESELECCIONADO
202	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	550514	PRESELECCIONADO
203	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	36310333	PRESELECCIONADO
204	NETCP15092021-019	INGENIERÍA APLICADA	INGENIERIA ELECTRÓNICA	91496086	PRESELECCIONADO
205	NETCP15092021-020	EVALUACIÓN DE FORMACIONES	INGENIERIA DE PETROLEOS	9975578	PRESELECCIONADO
206	NETCP15092021-021	INGENIERÍA APLICADA, EN DESARROLLO DEL SOFTWARE	INGENIERIA DE SOFTWARE	86072892	PRESELECCIONADO
207	NETCP15092021-021	INGENIERÍA APLICADA, EN DESARROLLO DEL SOFTWARE	INGENIERIA DE SOFTWARE	93123248	PRESELECCIONADO
208	NETCP15092021-021	INGENIERÍA APLICADA, EN DESARROLLO DEL SOFTWARE	INGENIERIA DE SOFTWARE	7684991	PRESELECCIONADO
209	NETCP15092021-021	INGENIERÍA APLICADA, EN DESARROLLO DEL SOFTWARE	INGENIERIA DE SOFTWARE	12196897	PRESELECCIONADO
210	NETCP15092021-024	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA CLÍNICA	ENFERMERIA	1067898296	PRESELECCIONADO
211	NETCP15092021-024	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA CLÍNICA	ENFERMERIA	39573736	PRESELECCIONADO

212	NETCP15092021-025	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	55181864	PRESELECCIONADO
213	NETCP15092021-025	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	1061712644	PRESELECCIONADO
214	NETCP15092021-025	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	7712071	PRESELECCIONADO
215	NETCP15092021-025	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	36178081	PRESELECCIONADO
216	NETCP15092021-026	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	28559438	PRESELECCIONADO
217	NETCP15092021-026	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	7722755	PRESELECCIONADO
218	NETCP15092021-026	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	33750169	PRESELECCIONADO
219	NETCP15092021-026	FORMACIÓN BÁSICA ESPECÍFICA COMUNITARIA	ENFERMERIA	55158918	PRESELECCIONADO
220	NETCP15092021-027	BÁSICA- PRÁCTICAS	DERECHO	7726727	PRESELECCIONADO
221	NETCP15092021-027	BÁSICA- PRÁCTICAS	DERECHO	7719069	PRESELECCIONADO
222	NETCP15092021-027	BÁSICA- PRÁCTICAS	DERECHO	14398333	PRESELECCIONADO
223	NETCP15092021-028	BÁSICA- PENAL	DERECHO	7726727	PRESELECCIONADO
224	NETCP15092021-028	BÁSICA- PENAL	DERECHO	1014181466	PRESELECCIONADO
225	NETCP15092021-031	BÁSICA-TRANSVERSAL	DERECHO	79650876	PRESELECCIONADO
226	NETCP15092021-031	BÁSICA-TRANSVERSAL	DERECHO	4616958	PRESELECCIONADO
227	NETCP15092021-032	TEORÍA POLÍTICA	CIENCIA POLITICA	1020421897	PRESELECCIONADO

228	NETCP15092021-032	TEORÍA POLÍTICA	CIENCIA POLITICA	1110540848	PRESELECCIONADO
229	NETCP15092021-032	TEORÍA POLÍTICA	CIENCIA POLITICA	1094889239	PRESELECCIONADO
230	NETCP15092021-032	TEORÍA POLÍTICA	CIENCIA POLITICA	1140414411	PRESELECCIONADO
231	NETCP15092021-032	TEORÍA POLÍTICA	CIENCIA POLITICA	53120426	PRESELECCIONADO
232	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	7714642	PRESELECCIONADO
233	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	1075218216	PRESELECCIONADO
234	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	40778708	PRESELECCIONADO
235	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	17652415	PRESELECCIONADO
236	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	80747349	PRESELECCIONADO
237	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	93409059	PRESELECCIONADO
238	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	12114249	PRESELECCIONADO
239	PITCP15092021-006	ADMINISTRACIÓN	ADMINISTRACION TURISTICA Y HOTELERA	40048866	PRESELECCIONADO
240	PITCP15092021-033	BÁSICA JURÍDICA-DERECHO PENAL	DERECHO	1014181466	PRESELECCIONADO

Así mismo, el Comité de Selección y Evaluación Docente procede a declarar desierta la convocatoria del perfil NETCP15092021-013 Área: Educación Dedicación: Tiempo Completo Planta, Programa: Educación Infantil, Facultad: Educación, de la siguiente forma:

ANTECEDENTES

1. El 7 de septiembre de 2021 la Universidad Surcolombiana, realizó la apertura y publicación del Concurso de Méritos para proveer 35 vacantes de Profesores de Planta en dedicación de Tiempo Completo, y 10 cargos vacantes de Docentes de Planta dedicación Medio Tiempo para los diferentes programas de la Universidad, en el sitio web www.usco.edu.co, cuyas inscripciones de aspirantes eran del 16 de septiembre al 15 de octubre de 2021 hasta las 4:00 P.M.

2. Del 19 de octubre al 16 de noviembre de 2021 se realizó la verificación de requisitos y preselección de inscritos al Concurso de Méritos por parte del Comité de Selección y Evaluación Docente. Para el perfil NETCP15092021-013 Área: Educación Dedicación: Tiempo Completo Planta, Programa: Educación Infantil, Facultad: Educación, se presentaron 33 aspirantes. El perfil solicitaba:

   Pregrado: Licenciado en educación preescolar, educación infantil integrada, pedagogía infantil, o educación infantil. **Posgrado: mínimo a nivel de maestría en el área de educación infantil**. Experiencia: Profesional docente universitaria mínimo de dos (2) años después de obtenido el título profesional. (Negrita fuera de texto)

3. En este caso, el Comité de Selección y Evaluación Docente consultó el SNIES para verificar la existencia en el país de maestrías en el área específica solicitada, encontrando otras con denominaciones distintas. Por lo tanto, decidieron preseleccionar a los aspirantes que ostentan título de maestría en Educación por ser generales del área y que cumplían con los demás componentes del perfil:

   2 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 1094245747 PRESELECCIONADO; maestría en Educación universidad de Pamplona

   4 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 1075271488 PRESELECCIONADO; maestría en Educación de la universidad de Manizales

   14 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 40035477 PRESELECCIONADO; doctorado en Educación internacional

   16 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 36310868 PRESELECCIONADO; maestría en Educación Universidad Surcolombiana

Vigilada Mineducación

19 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 1075220341 PRESELECCIONADO; maestría en educación Universidad Surcolombiana

28 NETCP15092021-013 EDUCACIÓN 55165562 PRESELECCIONADO; maestría en Educación desde la diversidad universidad de Manizales.

4. Finalmente, el 19 de noviembre de 2021 se publicó el Acta No. 031 de 2021, mediante la cual se aprobó el Listado de Inscritos Preseleccionados y No Preseleccionados del mencionado concurso.

5. Dentro del término previsto en el cronograma de la Convocatoria para presentar recursos contra el Acta No. 031 de 2021, se recibieron los siguientes relacionados con el perfil NETCP15092021-013:

   - El día 29 de noviembre del 2021, LILIANA REY DIAZ presentó recurso de reposición, resuelto de forma negativa por el Comité de Selección y Evaluación Docente mediante Resolución 029 del 12 de enero de 2022.

   - El día 02 de diciembre del 2021, JENNY ALEJANDRA SANCHEZ SALGADO presentó recurso de reposición y en subsidio de apelación, el primero de ellos resuelto de forma negativa por el Comité de Selección y Evaluación docente mediante Resolución 053 del 12 de enero de 2022; y el segundo, también negativo y resuelto por el Consejo Académico mediante Resolución CA No. 025 del 4 de febrero de 2022.

   - El día 30 de noviembre de 2021, mediante correo electrónico se recibió un “Recurso de apelación” firmada por tres egresadas del programa de Licenciatura en Educación Infantil de la Universidad Surcolombiana que no participaron del concurso, en el cual afirman:

     “Al constatar los perfiles de algunos de los preseleccionados, se observa que algunos no cumplen con el perfil de posgrado ni de la experiencia profesional docente universitaria. Para señalar con mayor precisión, se tomó el dato de uno de los profesionales y se evidenció que es graduado de la Maestría en Educación de la Universidad Surcolombiana, se advierte que esta maestría en su plan de estudios, no desarrolla ningún componente de infancia, información que puede ser verificable en el siguiente anexo (VER ANEXO 2 Plan de estudios de la Maestría en Educación-USCO)

     Por lo antes expuesto, exigimos: La convocatoria manifiesta a través de la Resolución 226 de 07 septiembre de 2021, sea anulada o

Vigilada Mineducación

declarada desierta por errores de procedimiento y considerarse como un proceso viciado de intereses particulares".

6. ante esta última circunstancia se realizó una consulta a la Oficina Jurídica de la Universidad Surcolombiana, así:

> *"¿Es procedente declarar desierto el concurso de docente de Tiempo completo Planta, una vez publicado el listado de preseleccionados, teniendo en cuenta que, en cuanto a los requisitos mínimos, ninguno de los aspirantes cumple cabalmente con el nivel de maestría en el área de Educación Infantil o relacionada?."*

Que fue resuelta el 14 de diciembre de 2021 (concepto jurídico 4.9.4. — CJ — 164):

> **CONCLUSION**
>
> La Universidad Surcolombiana está facultada para abrir el concurso de méritos para proveer los cargos de docente de planta que necesite y luego de los procedimientos internos establecidos para el efecto, puede fijar los requisitos de estudio y experiencia que a bien tenga para cada uno de los cargos a proveer, pero una vez abierto el respectivo concurso, no le es dable modificar los términos inicialmente establecidos, pues con ello podría vulnerar sendos Derechos Fundamentales, así pues, si ninguno de los aspirantes cumple con los requisitos de la Convocatoria, la consecuencia directa de ello es la declaratoria de desierto del concurso y así debe ser decretado por la Entidad.

7. El Comité de Selección y Evaluación Docente en sesión ordinaria del día 12 de enero de 2022, discutió en torno a este tema acogiendo la conclusión planteada por la Oficina Jurídica e inicia el proceso de revocatoria de la decisión inicial contenida en el Acta 031 de 2021 en cuanto al perfil que nos ocupa. Dicha decisión consta en el Acta número 001 de la misma fecha.

8. Igualmente, en el Consejo Académico de la Universidad, se plantearon los hechos antes mencionados y mediante MEMORANDO No. 020 del 24 de enero de 2022 informan:

"Por medio de la presente me permito comunicarle(s) para su conocimiento y lo de su competencia que el Consejo Académico en sesión extraordinaria del 21 de enero de 2022 y Acta No.001 de la misma fecha, al analizar el concepto jurídico 4.9.4. — CJ — 164 del 14 de diciembre de 2021 y la decisión tomada por el Comité de Selección y Evaluación del Personal Docente en relación con la Convocatoria para proveer un cargo de docente de planta tiempo completo de la Facultad de Educación del concurso de méritos 2021-2026 (Licenciatura en Educación Infantil) determinó:

• AVALAR la decisión adoptada por el Comité de Selección y Evaluación del Personal Docente según Acta 001 del 12 de enero de 2022, consistente en declarar desierta la Convocatoria NETCP15092021-013 del Programa en Licenciatura en Educación Infantil".

Vigilada Mineducación

CONSIDERACIONES

La Universidad Surcolombiana en sus procesos concursales o de selección de personal mediante concurso de méritos, tiene la obligación irrestricta de respetar y garantizar los principios de mérito, legalidad, igualdad y de libre concurrencia que para este tipo de trámites administrativos se tornan de orden constitucional.

Que el parágrafo único del artículo 15 de la resolución Rectoral 226 de 2021, establece que la verificación de requisitos se hará exclusivamente con los documentos y soportes aportados por el aspirante en la etapa y oportunidad dispuesta para la inscripción en las normas rectoras del concurso.

Que el parágrafo 2 del Artículo 11 de la Resolución Rectoral 226 de 2021 es claro al señalar que: los títulos de posgrado deben estar relacionados directamente con el área de desempeño del perfil seleccionado, cuando se presenten como requisitos mínimos para el ingreso al concurso. De no indicarse tal relación el título de posgrado, el aspirante deberá allegar una certificación y /o documento adicional que acredite que sus estudios están relacionados directamente con el área de desempeño del perfil seleccionado, la cual deberá ser expedida por el Director del Postgrado o la Unidad de Registro y Control Académico. (subrayado propio)

Que conforme a las anteriores normas y según el concepto jurídico y las decisiones colegiadas arriba mencionadas, los seis aspirantes preseleccionados a los cuales el Comité aceptó como válido el título de posgrado Maestría y/o Doctorado en Educación, deberán ser declarados como No Preseleccionados.

Aunado a lo anterior, y como resultado de la verificación de requisitos de los demás aspirantes al perfil NETCP15092021-013 y de los recursos presentados que fueron negados, se tiene entonces que ninguno cumple a cabalidad con lo solicitado por la Convocatoria.

Que el Art. 49 del ACUERDO SUPERIOR NÚMERO 006 DE 2015 determina:

"Finalización del Concurso de Méritos. El concurso termina con el nombramiento y posesión del aspirante que obtenga el primer lugar en el listado expedido por el Comité de Selección y Evaluación Docente o con la declaratoria de desierto.

PARÁGRAFO 1. El concurso se declarará desierto en los siguientes casos:
1. Que ninguno de los aspirantes cumpla con los requisitos establecidos en la convocatoria. 2. Cuando medie orden de autoridad competente".

Por lo tanto, en aras de observar y proteger los principios que rigen esta convocatoria y la actuación administrativa, este Comité, de acuerdo a las consideraciones previamente expuestas, en sesión ordinaria del día 8 de febrero

Vigilada Mineducación

de 2022 decide declarar desierta la convocatoria para el perfil NETCP15092021-013 del Programa en Licenciatura en Educación Infantil.

De igual forma, declarar desiertas las siete convocatorias relacionadas a continuación, debido a que ninguno de los aspirantes inscritos cumple con los requisitos establecidos en cada una de ellas, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 1 del artículo 49 Acuerdo 006 de 2015 expedido por el Consejo Superior Universitario:

Número:	NETCP15092021-023
Facultad:	Salud
Programa:	Ciencias Básicas
Tipo de Vinculación:	Tiempo completo planta
Área - Asignatura:	Fisiología y Neurociencias

Número:	NETCP15092021-029
Facultad:	Ciencias Jurídicas y Políticas
Programa:	Derecho
Tipo de Vinculación:	Tiempo completo planta
Área - Asignatura:	Básica-laboral

Número:	NETCP15092021-030
Facultad:	Ciencias Jurídicas y Políticas
Programa:	Derecho
Tipo de Vinculación:	Tiempo completo planta
Área - Asignatura:	Básica-privado

Número:	PIMTP15092021-010
Facultad:	Ciencias Jurídicas y Políticas
Programa:	Derecho
Tipo de Vinculación:	Medio Tiempo Planta
Área - Asignatura:	Básica Jurídica-Derecho laboral

Número:	NEMTP15092021-002
Facultad:	Salud
Programa:	Ciencias Básicas
Tipo de Vinculación:	Medio Tiempo Planta
Área - Asignatura:	Morfología e Histología

Número:	NEMTP15092021-004
Facultad:	Salud
Programa:	Ciencias Básicas

Vigilada Mineducación

Tipo de Vinculación:	Medio Tiempo Planta
Área - Asignatura:	Morfología

Número:	NEMTP15092021-006
Facultad:	Salud
Programa:	Ciencias Clínicas
Tipo de Vinculación:	Medio Tiempo Planta
Área - Asignatura:	Medicina (Medicina interna)

Se declaran desiertas las siguientes dos convocatorias en razón a que no se inscribieron aspirantes:

Número:	NETCP15092021-022
Facultad:	Facultad de Salud
Programa:	Ciencias Básicas
Tipo de Vinculación:	Tiempo Completo Planta
Área - Asignatura:	Morfología e Histología

Número:	NEMTP15092021-008
Facultad:	Facultad de Salud
Programa:	Ciencias Clínicas
Tipo de Vinculación:	Medio Tiempo Planta
Área - Asignatura:	Medicina (Cirugía especialidades)

Varios.

1. La Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales solicita aclaración con relación a:

   "*Por medio de la presente solicito respetuosamente se dé directriz, sobre el lugar de aplicación de la prueba de competencia en aptitud pedagógica (sustentación oral del proyecto de investigación y del microdiseño), para los aspirantes al banco docente ocasionales y hora cátedra. ¿Esta se debe hacer de manera presencial o virtual?, lo anterior teniendo en cuenta la situación actual del país".*

2. La Secretaria Académica de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas presenta la situación especial de la aspirante preseleccionada JULIETH PAOLA DIAZ LOBO en la convocatoria docente tiempo completo ocasional, área: Psicología de la Salud quien mediante correo electrónico manifestó: *"De acuerdo con las fechas establecidas en las diversas etapas del concurso, del 17 de febrero al 11 de marzo serán realizadas las pruebas presenciales en investigación, aptitud pedagógica e idioma extranjero. Sin embargo, en mi caso particular, me encuentro en estado de embarazo, siendo que para esas fechas tendría aproximadamente 35 semanas de gestación, lo cual se convierte en un riesgo para viajar a presentar las pruebas".*

Vigilada Mineducación

Decisión:

Con relación a lo manifestado anteriormente, los integrantes del Comité consideran necesario recomendar a las siete Facultades los siguientes lineamientos para las pruebas de aptitud pedagógica y Competencias en Idioma Extranjero mediante circular, así:

Invitar a las Facultades para que desarrollen la sustentación oral de las pruebas de aptitud pedagógica y Competencias en Idioma Extranjero a los participantes de las convocatorias de catedráticos y ocasionales de manera presencial, conforme lo indica el Acuerdo 006 de 2015 expedido por el Consejo Superior.

En caso de que el aspirante preseleccionado se encuentre fuera del territorio colombiano, se recomienda aplicar el siguiente procedimiento para sustentación virtual de las pruebas:

1. Verificar en el correo electrónico suministrado el día y la hora señalada para las respectivas sustentaciones.
2. Enviar comunicación de oficio al Consejo de Facultad al correo electrónico respectivo con **mínimo tres 3 días hábiles** antes de la fecha prevista para la respectiva sustentación, solicitándola virtual y especificando los datos de contacto del sitio de transmisión con el fin de realizar las pruebas técnicas.
3. Realizar las pruebas antes de la sustentación, una vez notificado del día y la hora señalada.
4. Las solicitudes extemporáneas de sustentación virtual de las pruebas serán negadas de plano. **Contra la decisión no procede ningún recurso.**

Los Consejos de Facultad tendrán la competencia para considerar la virtualidad o la sustentación sincrónica mediada por tecnologías en aquellos aspirantes preseleccionados que tengan prueba positiva del virus del Covid 19 o que presenten otras situaciones de riesgo de la salud, siempre y cuando el interesado adjunte el debido soporte como se indica en las siguientes situaciones:

- Resultado de la prueba realizada por medio de la EPS, en caso de que el aspirante se encuentre positivo para Covid 19.
- Certificado médico expedido por la EPS, en caso de que el aspirante se encuentre en aislamiento por posible contagio de Covid 19.
- Certificado médico expedido por la EPS en caso de hospitalización o enfermedad que le impida trasladarse a presentar las pruebas.
- Ecografía o certificado médico donde indique las semanas de gestación y fecha probable de parto para el caso de aspirantes preseleccionadas que se encuentren en embarazo que les impida trasladarse a presentar las pruebas en las fechas del cronograma según Resolución 315 de 2021.

Observación: <u>En caso de que el aspirante preseleccionado se encuentre inmerso en alguna de las situaciones mencionadas anteriormente, se recomienda aplicar el mismo procedimiento indicado para las personas que se encuentran por fuera del territorio colombiano.</u>

3. De la vinculación del profesional WILSON HERNÁN LOSADA RAMÍREZ en reemplazo del docente

Vigilada Mineducación

EISENHOWER LEAL RINCÓN de la Facultad de Educación por cuatro semanas debido a su incapacidad médica por enfermedad, a continuación, se detalla:

VINCULACIÓN DOCENTE VISITANTE HORA CÁTEDRA		
NOMBRES Y APELLIDOS:	WILSON HERNÁN LOSADA RAMIREZ	**1**
# IDENTIFICACIÓN:	7697265	
VINCULACIÓN REQUERIDA:	VISITANTE HORA CÁTEDRA	
SEDE:	NEIVA	
PROGRAMA:	LICENCIATURA EN EDUCACIÓN FÍSICA, RECREACIÓN Y DEPORTES	
FACULTAD:	EDUCACIÓN	
PREGRADO	LICENCIADO EN EDUCACIÓN FÍSICA	
POSGRADO	MAGISTER EN EDUCACIÓN ESPECIALISTA EN ACTIVIDAD FÍSICA TERAPÉUTICA	
CATEGORIA	**ASISTENTE**	
JUSTIFICACIÓN	El docente asumirá la carga académica del profesor EISENHOWER LEAL RINCÓN por 4 semanas para culminar el semestre académico 2021-2 Por motivo de enfermedad. Una vez revisada la información financiera, presupuestal y contable de la Institución, es VIABLE FINANCIERAMENTE, la vinculación del docente de conformidad con el concepto emitido por la Jefe de la Oficina de Financiera y de Recursos Humanos	

EXPERIENCIA DOCENTE CÁTEDRA							
EMPRESA	**DOCUMENTO QUE APORTA**	**SEMESTRE**	**N. DE PERIODOS**	**TIEMPO EN MESES**	**FACTOR**	**TIEMPO TOTAL**	**DESCRIPCIÓN**
USCO	Constancia	14	14	56	0,4	22,4	22 meses 12 días
UNIMINUTO	Constancia	2	2	8	0,4	3,2	3 meses 6 días

EXPERIENCIA PROFESIONALTIEMPO COMPLETO					
EMPRESA	**DOCUMENTO QUE APORTA**	**FECHA INICIAL**	**FECHA FINAL**	**TOTAL DIAS**	**DESCRIPCIÓN**
CLUB DEPORTIVO ATLETICO HUILA	certificado	1/8/2018	5/12/2018	126	0 años, 4 meses, 5 días

Decisión: Se avala la vinculación del profesional WILSON HERNÁN LOSADA RAMÍREZ como visitante hora cátedra para el 2021-2 teniendo en cuenta la justificación presentada por la Facultad de Educación y enviar al Consejo Académico para aprobación final.

4. De la Facultad de Ciencias Jurídicas la cual solicita la modificación de la Resolución número 227 de 2021 y las demás resoluciones modificatorias, en el sentido conceder dos días hábiles al aspirante HAROLD BOSSO ROJAS, identificado con la cédula de ciudadanía número 12258051, preseleccionado en la convocatoria GACAT15092021-326 para ingresar el proyecto o ensayo en el aplicativo dispuesto en el link de convocatorias docentes debido a que revisado el Acuerdo Número 01 de 2022 emitido por la misma Facultad, se observa que en efecto se incurrió en un error involuntario, como quiera que en el artículo tercero donde se aprueba la Lista de aspirantes Inscritos Preseleccionados al Banco de Profesores de hora cátedra 2021-2026 de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas, no se visualiza como preseleccionado el aspirante con número de identificación 12258051 correspondiente al señor HAROLD BOSSO ROJAS, sin embargo, en la parte motiva del mismo Acuerdo, aparece registrado como uno de los aspirantes que luego de resuelto el recurso de reposición y en subsidio de apelación

Versión documento controlado

mediante Resolución número 086 del 07 de diciembre de 2021, fue preseleccionado en la convocatoria GACAT15092021-326.

Decisión: El Comité decide recomendar lo peticionado por la Facultad de Ciencias Jurídicas y Políticas ante Rectoría para la respectiva modificación de la Resolución, en el sentido de conceder dos días hábiles al aspirante HAROLD BOSSO ROJAS, identificado con la cédula de ciudadanía número 12258051 para que pueda ingresar el proyecto o ensayo en el aplicativo dispuesto en el link de convocatorias docentes, de conformidad con lo establecido en el Acuerdo número 018 del 5 de febrero de 2022 expedido por la mismo Facultad "Por el cual se hace una corrección formal dentro del Acuerdo número 01 del 17 de enero de 2022, modificado parcialmente por el Acuerdo número 011 de 2022".

5. Se acordó llevar a cabo las reuniones ordinarias del Comité de Selección y Evaluación de Personal Docente los miércoles cada quince días a las 10:00 a.m., en caso de que se requiera se podrá convocar de manera extraordinaria. Si alguno de los integrantes del Comité por alguna circunstancia no asiste de manera presencial lo podrá realizar mediante la modalidad virtual para lo cual podrá informar con antelación con el fin de crear el respectivo enlace de conectividad.

Siendo las 05:13 p.m., del día 08 de febrero de 2022 se da lectura a la presente Acta, aprobándose por unanimidad y se da por terminado el Comité. En constancia firma,

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

Proyectó: *Karen Liceth Valderrama Penagos*
Apoyo profesional al CSEPD

Revisó: *Germán Andrés Méndez*
Abogado CSEPD

Re: Temas para la elaboración del proyecto de investigación Convocatoria docente de planta USCO CONVOCATORIA: NETCP15092021-016 ÁREA: INGENIERÍA APLICADA

Respondió el Lun 14/02/2022 19:09.

CD convocatorias docentes <convocatorias@usco.edu.co>
Para: ingaijorgesanchez@gmail.com
Vie 04/02/2022 17:0

MI-INV-FO-10 FORMATO PA...
813 KB

Buenos días señor participante preseleccionado,

De manera respetuosa me permito compartir el formato para la presentación del proyecto de investigación, d conformidad con lo establecido en la Resolución 316 de 2021.

Cordialmente,

Karen Valderrama

El jue, 3 feb 2022 a las 22:59, convocatorias docentes (<convocatorias@usco.edu.co>) escribió:

> Cordial saludo señor aspirante preseleccionado,
>
> CONVOCATORIA: NETCP15092021-016 ÁREA: INGENIERÍA APLICADA
>
> Teniendo en cuenta el ARTÍCULO 21 del Acuerdo 006 de 2015 el cual establece: "*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*", de manera atenta remito los tres (3 temas para que seleccione uno (1) y elabore el proyecto de investigación:
>
> 1.Procesamiento y/o transformación de productos de origen agrícola o pecuario.
> 2.Sistemas de producción agrícola o pecuario.
> 3.Gestión ambiental en el sector agroindustrial.
>
> Recuerde que la fecha para el ingreso del proyecto de investigación en el módulo de convocatoria docente será del 10 hasta las 06:00 p.m., del 18 de febrero de 2022
>
> --
> Quedo atenta,
>
> **Karen Liceth Valderrama Penagos**
> **Apoyo profesional al Comité de Selección y Evaluación Docente**
> **Vicerrectoría Académica**
> **Universidad Surcolombiana**

Responder Reenviar

INFORMACIÓN DE CONVOCATORIA	
Código	Convocatoria

CÓDIGO	PROYECTO

FACULTAD

PROGRAMA

COORDINADOR	IDENTIFICACIÓN	N° DE CONTACTO

RESPONSABLE ADMINISTRATIVO *(Solo si aplica en términos de referencia)*

GRUPO DE INVESTIGACIÓN

CO-EJECUTORES		
#	Identificación	Nombre

ESTUDIANTES			
#	Identificación	Nombre	Programa

EGRESADOS			
#	Identificación	Nombre	Programa

OBJETIVO GENERAL

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
#	Objetivo

RESUMEN

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

JUSTIFICACIÓN

MARCO TEÓRICO

METODOLOGÍA

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

#	Actividad	Meses											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

RESULTADOS ESPERADOS

GENERACIÓN DE NUEVO CONOCIMIENTO

#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario

DESARROLLO TECNOLOGICO E INNOVACIÓN

#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario

APROPIACIÓN SOCIAL DEL CONOCIMIENTO

#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario

FORMACIÓN DE RECURSO HUMANO

#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario

La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana

IMPACTOS ESPERADOS			
Impacto	Plazo (Años)	Indicador	Supuestos

PRESUPUESTO
(Los rubros y grupos de rubros pueden varias según términos de referencia)

PERSONAL

Nombre	Justificación	Cant.	V. Unitario	Formación	Función	Dedicación (Horas/ Semana)	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

EQUIPOS

Descripción	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

VIAJES

Nombre	Justificación	Cant.	V. Unitario	Lugar a Viajar	Valor Pasajes	Valor Estadía	Total Días	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

SALIDAS DE CAMPO

Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

MATERIALES, INSUMOS Y SERVICIOS TECNICOS

Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

PUBLICACIONES Y PATENTES

Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

MATERIAL BIBLIOGRAFICO

Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

SOFTWARE							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

MONITORIAS Y AUXILIARES							
Nombre	Justificación	Cantidad	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

INFRAESTRUCTURA							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora

REFERENCIAS DOCUMENTALES

INFORMACIÓN DE CONVOCATORIA	
Código	**Convocatoria**
NETCP15092021-016	Convocatoria NETCP15092021-016 Área: Ingeniería Aplicada

CÓDIGO	PROYECTO
	Efecto de los tratamientos térmicos sobre compuestos bioactivos en productos procesados de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea Sendt*).

FACULTAD
Ingeniería

PROGRAMA
Ingeniería agroindustrial

COORDINADOR	IDENTIFICACIÓN	N° DE CONTACTO
	1.075.212.450	**3167661171**

RESPONSABLE ADMINISTRATIVO *(Solo si aplica en términos de referencia)*

GRUPO DE INVESTIGACIÓN
Hidroingeniería y Desarrollo Agropecuario GHIDA

CO-EJECUTORES		
#	**Identificación**	**Nombre**

ESTUDIANTES			
#	**Identificación**	**Nombre**	**Programa**
1		**Estudiante 1**	**Ingeniería agroindustrial**
2		**Estudiante 2**	**Ingeniería agroindustrial**
3		**Estudiante 3**	**Ingeniería agroindustrial**
4		**Estudiante 4**	**Ingeniería agroindustrial**

EGRESADOS			
#	**Identificación**	**Nombre**	**Programa**

OBJETIVO GENERAL
Evaluar el efecto de los tratamientos térmicos sobre compuestos bioactivos presentes en productos procesados de tomate de árbol (*Cyphomandra betacea Sendt*).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
#	**Objetivo**
1	**Determinar compuestos bioactivos y capacidad antioxidante en la parte comestible de *Cyphomandra betacea Sendt*.**
2	**Analizar el efecto de las temperaturas de proceso sobre propiedades fisicoquímicas y sensoriales en *Cyphomandra betacea Sendt*.**

Vigilada Mineducación
La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana

3	**Estudiar la cinética de los métodos térmicos implementados y su influencia sobre compuestos bioactivos.**
4	**Establecer la técnica que conserve la mayor cantidad de compuestos bioactivos en el tomate de árbol procesado.**

RESUMEN

En esta propuesta de investigación se plantea una metodología para evaluar el efecto de los tratamientos térmicos sobre los compuestos bioactivos del tomate de árbol (*Cyphomandra betacea Sendt*) en productos procesados. Se proyectan cinco técnicas de procesado para comparar el comportamiento fisicoquímico, sensorial, proximal y del contenido de compuestos bioactivos en los productos transformados, respecto a las características iniciales del producto fresco, para tres variedades de tomate de árbol: T1, amarillo; T2, rojo y T3, púrpura. Las estructuras factoriales a emplear son las siguientes: obtención de pulpas; osmodeshidratación; secado por aire caliente; secado de pulpa en lámina y fruta confitada.

El análisis estadístico de los resultados obtenidos se realizará mediante un análisis de varianza para determinar si existen diferencias significativas aplicando para ello el test de Tukey (prueba de comparación múltiple) con un nivel de significancia $p<0,05$, lo que permitirá establecer el mejor procedimiento para obtener el producto final que conserve las propiedades nutricionales y terapéuticas del tomate de árbol.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El tomate de árbol posee cualidades físicas, nutritivas y organolépticas muy importantes para las unidades productivas de Colombia. Existen áreas cultivables en dieciocho departamentos del territorio nacional, con presencia en pisos térmicos frío, templado y cálido (Portilla, 2013). Conforme a lo reportado por Acosta-Quezada et al. (2016) se diferencian cinco grupos para clasificar los frutos en cuanto a tamaño y forma: naranja, naranja puntiagudo, púrpura, rojo y rojo cónico.

En la actualidad hay una creciente demanda de alimentos nutritivos y terapéuticos basados en compuestos biológicos y fitoquímicos que generan expectativa en el mejoramiento de la calidad de vida del consumidor, reduciendo el riesgo de enfermedades y promoviendo su tratamiento con métodos alternativos (Jiménez, 2013). Cuando los componentes de los alimentos o partes del mismo aportan un beneficio adicional para la salud incluso para la prevención y tratamiento

de enfermedades se concluye que el alimento posee una “Propiedad nutracéutica” (Luengo, 2007). El consumo de material vegetal entre ellos de frutas, generan la reducción del riesgo de enfermedades crónicas (Biruete, et al., 2009). La ingesta de frutas atrae la atención de la comunidad científica, debido a que los compuestos bioactivos presentes muestran beneficios en la prevención de las dolencias humanas (Machado y Schieber, 2010).

Conforme a lo consolidado por Meza y Manzano (2009), el tomate de árbol posee cualidades nutricionales, especialmente por promover la reducción de colesterol, debido a su alto contenido de fibra, β-Caroteno (provitaminas A), vitamina B6, vitamina C (ácido ascórbico), vitamina E, hierro, potasio, magnesio, fósforo con un contenido de nitrógeno y aminoácidos libres muy alto y su bajo nivel de calorías. Fortalece el sistema inmunológico y la visión, además de funcionar como antioxidante y buena fuente de pectina (Chalampuente y Prado, 2005).

Estos compuestos poseen efectos antimicrobianos lo que indica que las frutas tienen una función de protección frente a los agentes patógenos (Ayala et al., 2011). Lo que indica que la fruta presenta potencialidades para convertirse en un alimento funcional ya que además de nutrir, es capaz de producir de manera demostrada efectos metabólicos o fisiológicos que contribuyen a una buena salud física y a la reducción del riesgo de enfermedades (Ferreira y Luengo 2007).

Los principales usos de carácter terapéutico del tomate de árbol se documentan en investigaciones reportadas por Salazar-Lugo et al. (2016), quienes evaluaron el efecto del consumo del jugo sobre el perfil lipídico y las concentraciones de glucosa en adultos con hiperlipidemia, observando una disminución significativa de colesterol total y glucosa, sin alteraciones en la salud digestiva; la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura, FAO (2006), citado por Guevara (2015), afirmó que el consumo de la fruta fresca fortalece el cerebro, contribuyendo al alivio de cefaleas severas y migrañas, así como una reducción en la tensión arterial; en Colombia y Ecuador se utilizan en el tratamiento de gripe, amigdalitis y en Jamaica y Bolivia para controlar problemas hepáticos (León y Juan, 2003; Reyes, 1993, citado por Álvarez, Manzano, Materano y Valera, 2009); Alvarado et al.

Vigilada Mineducación
La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana

(2003) resumieron que en la medicina tradicional utilizan todas las variedades comestibles de esta especie para curar heridas, llagas, como desparasitante, afecciones en la piel y mordeduras de animales. Reyes y Sanabria (1993) destacan usos terapéuticos para tratar diabetes, reumatismo y fiebre intestinal; Adicionalmente, los frutos poseen compuestos fitoquímicos útiles en la disminución de incidencia del cáncer y la inactivación de radicales libres producidos en el metabolismo celular (Estrella, 1994; Durán y Moreno, 2000).

Sin embargo, ninguno de los autores reporta en sus metodologías la existencia de investigaciones en donde se estudien procesos térmicos que permitan conservar los beneficios nutraceúticos equivalentes a consumir las frutas en estado fresco, garantizando el retraso en las reacciones que provoca el crecimiento de microorganismos y la actividad enzimática, y que además se pueda controlar tanto la duración del proceso como la temperatura aplicada al producto. Los beneficios aportados por el consumo en fresco del tomate de árbol se ven disminuidos en países que presentan una estacionalidad muy marcada, debido a que los cambios del clima no permiten encontrar disponibilidad de la fruta fresca todo el año.

Es por ello, que el desarrollo de nuevos alimentos a base de frutas con disminución de la actividad de agua, de alta calidad, con una vida útil razonable y atractivos para el consumidor, resulte interesante para ampliar su disponibilidad en el mercado. Además, los consumidores prefieren productos duraderos y listos para comer, debido al poco tiempo disponible (Olmedilla, 2002).

Las potencialidades del departamento del Huila en el área agroindustrial son muy diversas y esta propuesta apunta hacia la industrialización, el diseño y organización de procesos que integran la conservación y transformación de productos a partir de materias primas de origen biológico, como se evidencia en el Plan de desarrollo 2016-2019 (Gobernación del Huila, 2019). La actividad frutícola del departamento ha tenido una dinámica creciente en la última década con el incremento de áreas sembradas; se calcula en 15.396 Has el total de la superficie cultivada que origina un volumen de producción de 113.874,5 Ton en la última anualidad. La agroindustria del Departamento del Huila, sin incluir café, presenta un alto grado de transformación de la producción y corresponde al 56,44% de la misma, equivalente a 815.903

Ton (Gobernación del Huila, 2019).

Lo anterior evidencia la vocación agrícola del departamento del Huila, y del sur del país, lo que hace pertinentes investigaciones enfocadas en la obtención de alimentos que además de nutrir, permitan aprovechar al máximo sus componentes bioactivos, que promuevan salud y beneficios a los consumidores, como una respuesta de la Universidad Surcolombiana a este sector de la economía que requiere dinamizarse para competir en los mercados nacionales e internacionales.

Los productos deshidratados son utilizados en la formulación de alimentos para deportistas, cereales de desayuno o en postres. No obstante, si se desea competir en mercados internacionales es fundamental la optimización de las condiciones de operación de los métodos térmicos para conseguir no solamente la máxima eficacia y un suficiente control del proceso, sino también, determinadas características en el producto final relacionadas con los compuestos bioactivos, el color, la textura, la actividad del agua y el valor nutritivo. Por lo anterior, en la presente propuesta se plantea dar respuesta al siguiente interrogante:

¿Cuál es el proceso térmico más eficiente para conservar los compuestos bioactivos presentes en diferentes variedades de tomate de árbol procesado?

Si se conoce la variación de las características fisicoquímicas, sensoriales y del contenido de compuestos bioactivos frente a los tratamientos térmicos, entonces se determinará los tiempos y temperaturas óptimos para retener la mayor concentración de sustancias benéficas presentes en el tomate de árbol.

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cuál es el proceso térmico más eficiente para conservar los compuestos bioactivos presentes en diferentes variedades de tomate de árbol procesado?

JUSTIFICACIÓN

El sector agrícola colombiano requiere ser más competitivo y para ello debe buscar nuevas y más alternativas de aprovechamiento, proceso y transformación de materias primas que le permitan acceder a nuevos mercados tanto nacionales como internacionales. El consumidor de hoy se ha tornado más exigente y selectivo a la hora de escoger sus alimentos. La cultura

de los productos con alto valor nutritivo, saludables, con antioxidantes e inocuos está ganando terreno en el mercado. Es por ello que es prioritario investigar más a fondo el efecto de los tratamientos de conservación sobre la calidad nutricional, sensorial y nutraceútica de los alimentos, para encontrar cuáles tratamientos son los más adecuados a la hora de conservar en mayor medida las características iniciales del producto en estado fresco.

Con esta propuesta se pretende evaluar el efecto de diferentes tratamientos térmicos sobre los compuestos bioactivos en productos procesados del tomate de árbol. Este tipo de investigación permitirá obtener técnicas enfocadas en la retención de la mayor cantidad de compuestos bioactivos en alimentos transformados a base de *Cyphomandra betacea Sendt*, que aporten un alto contenido nutraceútico, con características organolépticas deseables para el consumidor y que permitan el fortalecimiento de nuevos mercados, conforme a las apuestas productivas de la Región Surcolombiana y del territorio Nacional.

La pertinencia de este proyecto y su articulación con los instrumentos de gestión departamentales, se puede destacar en la "Agenda interna del Huila para la competitividad y productividad", en donde se enfatiza en que el Departamento del Huila es una región rica en oportunidades, recursos naturales, culturales y humanos, que permiten definir enormes potencialidades productivas a fin de transformarlas en ventajas competitivas, destacando cinco grandes apuestas a saber: La agroindustria de base tecnológica para productos como el tabaco, el cacao y los cafés especiales, y frutales como la cholupa, la granadilla, el lulo, la mora, el maracuyá, el tomate de árbol y la uva. Este instrumento hace parte del consolidado que se encuentra en el documento "Plan de cambio climático Huila 2050: preparándose para el cambio climático.", elaborado por Gobernación del Huila, Corporación Autónoma Regional del Alto Magdalena - CAM, Ecología, Economía y Ética - E3 y Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional – USAID, (2014).

Así mismo, se hace indispensable examinar las principales tendencias y valorar la relación de esta investigación con los aspectos contemplados por áreas temáticas en el Plan Estratégico de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sector Agropecuario – PECTIA (2017 - 2027)", planteado por el Departamento Administrativo de Ciencia, Tecnología e Innovación,

Vigilada Mineducación
La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana

Colciencias. (2016), que enuncia en el área temática Manejo cosecha, postcosecha y transformación ” la necesidad de investigaciones en aspectos como: Métodos y protocolos de manejo de cosecha y postcosecha para la optimización de la transformación, conservación de la calidad y prolongación del tiempo de vida útil de los productos; Diversificación de la oferta y el desarrollo de productos innovadores con valor agregado, diferenciados y con denominación de origen, que generen aumentos de consumo y cumplan con los estándares de calidad exigidos por los mercados.

Gobernación del Huila, (2022), en el Plan departamental de Desarrollo del Huila “Huila crece 2020 – 2023.” en el sector 17 “Agricultura y desarrollo rural”, en su programa “Transformación productiva y competitiva”, establece como uno de sus objetivos fortalecer y consolidar los procesos de transformación primario para la generación de valor agregado a través de agroindustria de base tecnológica; En ese mismo sentido, al revisar el plan de desarrollo de la ciudad “Mandato Ciudadano, Territorio de Vida y Paz 2020-2023 ”, este trabajo de investigación se encamina dentro del Programa de ciencia, innovación y tecnología agropecuaria cuyos objetivos son la creación del centro agroindustrial y de investigación y extensión, para fortalecer y consolidar los procesos de transformación primaria. (Alcaldía de Neiva, 2022).

Finalmente, la línea de investigación de este proyecto fortalece el trabajo que se viene adelantando en el “Programa de Ingeniería agroindustrial”, y el grupo de investigación “Hidroingeniería y desarrollo agropecuario GHIDA” de la Facultad de Ingeniería de la Universidad Surcolombiana, orientada a la búsqueda de tecnologías agroindustriales que generen valor agregado a los productos del campo de la región y el país.

MARCO TEÓRICO

El tomate de árbol es originario de la zona oriental de los Andes y pertenece al grupo de los frutos semiácidos, conocido comercialmente como “tamarillo” (León y Viteri, 2004). Este cultivo es considerado una oportunidad o apuesta productiva, debido a su versatilidad para ser utilizado en la industria de alimentos (Villegas, 2012).

Para poder garantizar una producción que incremente las posibilidades de exportación, es necesario realizar una implementación de buenas prácticas agrícolas, con protocolos

eficientes, que conlleven a la obtención de frutos con propiedades organolépticas deseables para el consumidor y que cumplan con los requerimientos para su comercialización y transformación.

Compuestos Fitoquímicos presentes en los frutos

Los compuestos fitoquímicos más comunes presentes en frutas tropicales son las vitaminas C y E, carotenoides, compuestos fenólicos y fibra dietaria (Cárdenas, Arrazola y Villalba, 2015). Los frutos de tomate de árbol contienen ácido ascórbico, provitamina A, carotenoides y vitamina B6, y posee una alta actividad antioxidante (Vasco et al., 2009; Acosta-Quezada et al., 2015; Espin et al., 2016, citados por Acosta-Quezada et al., 2016).

Las investigaciones que validan la presencia de este tipo de compuestos en el tomate de árbol, metodología de análisis instrumental y los valores encontrados en algunas variedades de la fruta, se describen a continuación:

Proteínas: son macromoléculas que realizan la mayoría de las funciones celulares. Hacen parte de la estructura básica de tejidos, desarrollan funciones metabólicas y de regulación, permitiendo la asimilación de nutrientes, transporte de oxígeno y lípidos en la sangre, eliminación de materiales tóxicos, así como la regulación de vitaminas liposolubles y minerales (González-Torres, Téllez-Valencia, Sampedro y Nájera, 2007). Según Torres, (2012). Para la determinación de este parámetro, en Colombia se utiliza la norma técnica colombiana NTC 1055 basada en el método AOAC 954.01. El contenido de proteína en el fruto de tamarillo es de 1.78 g*(100g) $^{-1}$ de parte comestible; para variedades cultivadas en Ecuador y Guatemala se registran valores de 1.50 g*(100g) $^{-1}$ y 2.00g*(100g) $^{-1}$ (Carrera, 2013; Avilés, 2012).

Fibra: de acuerdo con Repo de Carrasco y Encina (2008), el tomate de árbol contiene alta cantidad de fibra y podría ser utilizado en alimentos nutraceúticos. Su importancia radica en que la fibra alimentaria aporta beneficios para la salud entre los que se resaltan la reducción del nivel de colesterol en sangre, protección contra diferentes enfermedades, como las cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. Los contenidos de fibra reportados para este fruto son 4.10 g*(100g) $^{-1}$ (Torres, 2012) y el método oficial utilizado para su análisis proximal es el AOAC 962.09.

Pectinas: las pectinas forman un grupo de polisacáridos ricos en ácido galacturónico y, en menor cantidad, ramnosa, arabinosa y galactosa (Rodríguez-Palenzuela, García y de Blas, 1998). El método de extracción más utilizado es hidrólisis ácida (Páez, Marín, Mármol, y Ferrer, 2005). Las sustancias pécticas constituyen un factor determinante de la textura y firmeza, y por tanto de la calidad del producto. Para *Cyphomandra betacea Sendt*, Torres (2012) encontró un valor de 1.0 g de Pectato de calcio*(100g) $^{-1}$ con un contenido de ácido galacturónico (AUA) de 86.16 g*(100 g) $^{-1}$, grado de metoxilo de 11.06 g*(100 g) $^{-1}$ y de esterificación (DE) de 71%. El uso de pectinas está muy desarrollado en la industria de transformación de frutas debido a su propiedad funcional de gelificación en medio ácido azucarado (INIAP, 2008).

Ácido ascórbico: es un nutriente esencial para los mamíferos, debido a que es necesario en las reacciones metabólicas (Avilés, 2012). Su determinación en laboratorio se hace por el método de titulación con 2,6 diclorofenol indofenol (James, 1995), expresado como mg ácido ascórbico*(100 g) $^{-1}$. Los valores encontrados para el tomate de árbol son de 23.32 mg*(100g) $^{-1}$ (Torres, 2012); 16.09 mg ácido ascórbico*(100g) $^{-1}$ (Repo de Carrasco y Encina 2008); 29.00 mg ácido ascórbico*(100g) $^{-1}$ (Avilés, 2012). El ácido ascórbico o vitamina C es considerado un ácido orgánico y un antioxidante, hidrosoluble sensible al calor y a la oxidación. Debido a esto, los procesos térmicos deben ser cortos para evitar pérdidas considerables de este compuesto (Torres, 2006).

Licopeno: es un carotenoide altamente lipofílico que se caracteriza por carecer de anillos cíclicos y poseer once dobles enlaces conjugados, de estructura sencilla con una cadena alifática formada por cuarenta átomos de carbono (Nguyen y Schwartz, 1999 citado por Ordoñez, Balanza, Martín y Flores, 2009). Según Cardona, Ríos y Restrepo (2006) el licopeno posee mayor poder antioxidante que el ß-caroteno, y se utiliza en productos cosméticos con gran potencial comercial, que, además, brindan cuidado y prevención de enfermedades de la piel causadas por el alto nivel de contaminación del medio ambiente y la exposición directa a los rayos del sol. Para el tomate de árbol se encuentran valores reportados de 1.22 mg*(100g) $^{-1}$ (Torres, 2012) y la identificación de este compuesto se hace fundamentalmente por dos métodos: Cromatografía líquida de alta eficacia, HPLC (Lenucci, Cadinu, Taurino, Piro

y Dalessandro, 2006) y la espectroscopía UV visible a 473 nm (Sánchez-Machado et al., 2012).

Antocianinas: son un grupo de pigmentos de color rojo, hidrosolubles, ampliamente distribuidos en las especies vegetales (Fennema, 1993 citado por Aguilera-Ortiz, Reza-Vargas, Chew-Madinaveita y Meza-Velázquez, 2011). Estos pigmentos están siendo incorporados como colorantes alimenticios, además de mejorar la apariencia total, son muy benéficos para la salud humana. Diversos estudios presentan evidencia científica que los extractos ricos en antocianinas pueden mejorar la agudeza visual, mostrar actividad antioxidante, atrapar radicales y actuar como agentes quimioprotectores (Aguilera-Ortiz et al., 2011). La cuantificación de antocianinas se efectúa por el método de pH diferencial (Pastrana, 2003; Pastrana-Bonilla, Akoh y Cerquera, 2017 y Torres, 2012). Este es un procedimiento espectrofotométrico que se basa en la transformación estructural de las antocianinas con el cambio de pH (Torres, 2012) y midiendo la absorbancia de cada muestra a la longitud de onda máxima (λmax=515 nm) y a 700 nm (Pastrana, 2003). El contenido de antocianinas totales presente en el tamarillo es de 0.29 mg cianidina 3-glucósido*g^{-1}, conforme a lo investigado por Torres (2012).

Capacidad antioxidante: es el resultado de la acción conjunta de diferentes antioxidantes presentes en los alimentos vegetales (Carrera, 2013). Estos procesos de manera celular están dados por mecanismos a través de los cuales la célula anula la reactividad e inhibe la generación de radicales libres (Avello y Suwalsky, 2006). Torres, (2012) encontró valores de EC50 165 g*g^{-1} DPPH; y Repo de Carrasco y Encina (2008), 853 g equivalente trolox* g^{-1} de tejido DPPH y 838 g equivalente trolox g^{-1} de tejido ABTS para el tomate de árbol en pulpa fresca. Se propone implementar el ensayo de capacidad antioxidante equivalente al Trolox (TEAC) empleado por Pastrana (2004) y Lorente (2015), utilizando el método del radical catión ABTS*+ (Ácido 2,2'-azinobis (3-etilbenzoatiazolin) -6-sulfónico). La absorbancia se mide a 734 nm en un espectrofotómetro UV/Visible y los resultados se deben expresar en milimoles de Trolox equivalente (TE)*(100 g) $^{-1}$.

Fenoles totales: Los fenoles representan un numeroso grupo ampliamente distribuido en la naturaleza y son de vital importancia en la dieta humana (García, 2007). El término polifenoles

totales se refiere a la cuantificación analítica del contenido de todos los compuestos polifenólicos presentes en una muestra. Para cuantificar el contenido de dichos compuestos, se emplea el reactivo Folin-Ciocalteu el cual mide la capacidad que tienen los polifenoles para reducir el Mo (VI) a Mo (V). Como resultado de tal reducción, el reactivo, de color amarillo, adquiere un intenso color azul, el cual es cuantificado espectrofotométricamente a 765 nm (Martínez, Segovia y López, 2015). Para tomate de árbol, Torres (2012) encontró polifenoles con un valor de 1.39 mg ácido gálico*(100g) $^{-1}$ y Taninos de 0.40 mg*(100g) $^{-1}$; Repo de Carrasco y Encina (2008) encontraron fenoles totales 130 mg de equivalente ácido gálico *(100g) $^{-1}$.

Ácido gamma aminobutírico (GABA): es un nutriente esencial que contiene beneficios notorios para la salud (Ding et al., 2016). Es esencial para el normal funcionamiento del cuerpo humano. Tiene varias funciones útiles: actúa como un tranquilizante debido a que es muy eficaz en la prevención del estrés y ansiedad, regula los impulsos nerviosos y ayuda a mantener el tono muscular, aumenta los niveles de hormonas de crecimiento, descompone las grasas corporales, es importante en la nutrición de los bebés, controla la presión arterial alta y es eficaz en la reducción de la artritis crónica (Kalueff y Nutt, 2007). Los estudios realizados por algunos investigadores afirman que existe presencia de este ácido en la composición del tomate de árbol (Lara, 2016; Crespo y Abad, 2007; Arboleda y Velásquez, 2003; Sagñay, 2010), pero no se reportan los valores encontrados para este compuesto. Se mide mediante espectrofotometría UV-visible a 254 nm, utilizando sílice modificado con norvancomicina, como estándar de referencia (Guillén, 2012).

Contenido de minerales: los requerimientos en la dieta alimentaria de minerales en el ser humano, varían desde pocos microgramos por día hasta un gramo por día (Fernández et al, 2007). Las frutas y hortalizas componen la fuente más económica de vitaminas y minerales (Avilán y Leal 1997). Torres, 2012 reporta los siguientes minerales en tomate de árbol: PO4: 331.32 mg*(100g) $^{-1}$, Ca: 21.25 mg*(100g) $^{-1}$, Mg: 21.18 mg*(100g) $^{-1}$, K: 17.03 mg*(100g) $^{-1}$, Fe: 7.44 mg*(100g) $^{-1}$, Zn: 1.53 mg*(100g) $^{-1}$, Mn: 0.11 mg*(100) g^{-1}. Su identificación se efectúa con un espectrofotómetro de absorción atómica, de acuerdo a lo descrito en la AOAC

942.05.

Principales tratamientos térmicos y sus efectos sobre el contenido de compuestos bioactivos.

El procesamiento térmico es una actividad clave para el sector agroindustrial, se basa en el calentamiento de los alimentos durante un periodo de tiempo y a una tempera-tura establecida, con el fin de garantizar o propender por la calidad microbiológica y fisicoquímica de un alimento, de tal manera que sea seguro para el consumidor (Múnera, 2009).

Un tratamiento térmico puede incluir calentamiento, enfriamiento, secado y congelación. Cualquier cambio de temperatura del producto dependerá en gran medida de sus propiedades térmicas (Mohsenin, 1986). Muchos de los productos agrícolas de origen vegetal o animal se someten a diversos tipos de procesos térmicos antes de ser de fácil acceso al consumidor. Los alimentos en mayor o menor grado son sensibles a la temperatura, es por esto que también se debe tratar de minimizar la degradación de las características propias de cada producto (Cerquera, 2006).

Estas técnicas han sido utilizadas desde que se conoce que los alimentos pueden ser preservados por este medio y que algunos materiales, a través del secado, pueden convertirse en buenos materiales estructurales. En la actualidad hay diversidad de productos que son tratados por varias razones: preservación, reducción de peso o volumen para su transporte, mejoramiento de su estabilidad dimensional, o como una etapa más de su procesamiento (Hernández y Quinto, 2005). Los principales tratamientos térmicos que se proponen en esta investigación, cinética del proceso y sus efectos sobre los compuestos bioactivos presentes en tomate de árbol se describen a continuación:

Pasteurización: se define como un tratamiento térmico específico al que se somete un alimento, generalmente líquido, empleando una temperatura inferior a 100 °C, durante un tiempo determinado con la finalidad de eliminar la mayoría de los microorganismos patógenos e inactivar ciertas enzimas sin llegar a alterar en forma considerable la estructura física, los componentes químicos y las propiedades organolépticas (Muyulema, 2006). Después de la operación de pasteurización, los productos tratados se enfrían de forma rápida y se sellan

herméticamente con fines de seguridad alimentaria. La pasteurización no destruye las esporas de los microorganismos, ni elimina todas las células de microorganismos termofílicos (International Commission on Microbiological Specifications for Foods, ICMSF, 1980).

En Colombia se ha estudiado el efecto de la pasteurización sobre algunas propiedades fisicoquímicas y sensoriales del tamarillo, encontrando que, con un tratamiento a 60 °C durante 20 segundos, se obtiene un jugo similar al fresco en cuanto a las características evaluadas (Maca, Mejía y Osorio, 2012). Moreno, et al., 2003 en Venezuela, elaboraron cuatro néctares acondicionados con ácido ascórbico usando pasteurización a una temperatura de 60º C durante 30 minutos, encontraron que la formulación sin adición de ácido ascórbico fue la que sensorialmente mantuvo mayor aceptabilidad, con una vida útil de 14 a 21 días. En Perú, Rojas, Repo de Carrasco y Encina, 2017 evaluaron la máxima retención de compuestos bioactivos y capacidad antioxidante en el néctar de tomate de árbol, variedad “amarillo", obteniendo como resultado la mayor retención de los compuestos bioactivos y capacidad antioxidante se presenta en el néctar con un pH de 3,33; 13ºBrix, dilución pulpa: agua 1:2,5 y una temperatura de pasteurización de 99,5ºC por un minuto.

Tecnología de alimentos concentrados: Guzmán, 1991 resalta que la concentración o eliminación de agua se puede efectuar a través de evaporación, ósmosis inversa y crioconcentración. La evaporación es un método empleado para concentrar jugos de frutas. Los jugos presentan características diferentes por eso es importante tener en cuenta los parámetros para determinar el proceso más idóneo. En este proceso muchos de los componentes son arrastrados por el vapor de agua, especialmente los aromas, que, de no ser recuperados y reincorporados al jugo, cuando este se reconstituya no tendrá sabor y aroma característicos de la fruta procesada (Ramírez, 2011).

La deshidratación osmótica (DO) consiste en realizar inmersión de un producto alimenticio en una solución con una alta presión osmótica, generando un gradiente de potencial químico entre el agua contenida en el alimento y el agua en la solución, ocasionando el flujo de agua desde el interior del producto, para igualar los potenciales químicos del agua en ambos lados de las membranas de las células del vegetal (Zapata y Castro, 1999). Esta técnica permite modificar

Vigilada Mineducación
La versión vigente y controlada de este documento, solo podrá ser consultada a través del sitio web Institucional www.usco.edu.co, link Sistema Gestión de Calidad. La copia o impresión diferente a la publicada, será considerada como documento no controlado y su uso indebido no es de responsabilidad de la Universidad Surcolombiana

la composición de los alimentos a partir de la remoción de agua y de la incorporación de sólidos, constituyendo un instrumento interesante para la formulación y desarrollo de nuevos productos (Wais, 2011).

El tomate de árbol se consume como jugo, conserva con almíbar, ensaladas de frutas, helados, jaleas, mermeladas, dulces y en platos de carnes con sabores combinados (Meza y Manzano 2009). En este sentido, se implementa la unión de técnicas de evaporación y osmodeshidratación para retirar agua del producto, utilizando azúcar y concentrando con cocción, hasta un contenido de azúcares totales requeridos dependiendo del producto final deseado. El contenido de azúcar en una conserva está expresado en porcentaje de sólidos solubles o °Brix. Esta medida se obtiene directamente con un refractómetro a una temperatura del 20ºC y se expresa en porcentaje de sacarosa (Ramírez, 2011).

En Colombia Cortés, 2007 desarrolló una investigación centrada en la formulación y obtención de un producto tipo bocadillo, su estudio de mercado y grado de aceptación por parte de los consumidores; Tabares y Velásquez, 2003 estudiaron la vida de anaquel de tomate de árbol osmodeshidratado en una atmósfera modificada, encontrando que las características fisicoquímicas evaluadas se conservaron mejor en una atmósfera con 1% o 5% de CO2 y balance de N2, sólo se evaluó Sólidos, pH, acidez y ácido ascórbico; Villa, Nieto y Pinzón, 2009 implementaron la reutilización de jarabes en la osmodeshidratación de tomate de árbol para revisar el comportamiento sobre la actividad de agua y estabilidad microbiológica, como resultado detectaron que las soluciones se pueden utilizar en siete ciclos manteniendo los parámetros objeto de estudio. En Ecuador Palacios y Cisneros, 1985 establecieron los parámetros óptimos para la elaboración de néctar, concentrado y mermelada de tomate de árbol y posteriormente Guevara, 1985 realizó la industrialización del tomate de árbol con la elaboración de mermeladas, la aceptación fue buena, pero los parámetros evaluados son muy básicos y no profundizan en el comportamiento de los bioactivos.

Secado

El secado es la operación por la que el agua contenida en un sólido o una disolución generalmente concentrada se transfieren a una fase fluida que los rodea debido a los

gradientes de la actividad de agua entre ambas fases La clasificación de los equipos y técnicas utilizadas para el secado van dependen de las características físicas del producto húmedo y del procedimiento para transmitir el calor al sólido húmedo (Maupoey, Andrés, Barat y Albors, 2001).

Teniendo en cuenta lo anterior, se establece una clasificación de los secadores en cuatro grupos: secadores directos, que utilizan gases calientes en contacto con el producto húmedo para suministrar calor y arrastrar el líquido vaporizado; secadores indirectos en los cuales el calor es transmitido a través de la pared que lo contiene, permitiendo la eliminación del líquido vaporizado independientemente del medio calefactor; secadores por radiación con trasferencia de energía radiante para evaporar la humedad del producto, usualmente con infrarrojos y secadores dieléctricos que generan calor en el interior del propio sólido en función de un campo eléctrico de alta frecuencia que provoca una agitación de moléculas polares aportadoras de fricción generando el calor que se necesita para la evaporación (Maupoey, Andrés, Barat y Albors, 2001).

Hernández y Romero, 2000 describieron la influencia de tres técnicas de secado: convección forzada, convección libre y secado a temperatura ambiente, sobre la cuantificación del contenido de carotenoides totales en pericarpios del fruto de tomate de árbol, acondicionados previamente con ácido cítrico en diferentes. Encontraron que a temperatura ambiente y con una concentración de 0.50% ácido cítrico resultó la más adecuada.

METODOLOGÍA

Se utilizarán tres variedades de los frutos: tomate de árbol amarillo T1, tomate de árbol rojo T2 y tamarillo T3. El estado de madurez de la fruta será seleccionado teniendo en cuenta la NTC 4105, en la cual se describen los requisitos que debe cumplir el tomate de árbol, destinado para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Se almacenarán en ambiente refrigerado con temperatura de 3-4 ºC y humedad relativa del 90-95% según las indicaciones de la Universidad de California (2017). Los laboratorios de apoyo a la investigación serán: Control de calidad, Procesos Agroindustriales, Análisis de alimentos, Microbiología de alimentos, Gases, Suelos y Ciencias básicas de la Universidad

Surcolombiana, Sede Neiva, Huila, Colombia. Estos albergan dentro de sus locaciones los equipos que permitirán desarrollar la propuesta en su fase experimental, para alcanzar los objetivos específicos planteados.

Procesamiento térmico del tomate de árbol: técnicas propuestas

1. Obtención y evaluación de pulpas

Se plantea un diseño multifactorial con estructura 2x2x3, en donde el Factor 1 corresponde al tratamiento térmico de pasteurización (dos niveles: sin pasteurizar y pasteurizada), Factor 2 tipo de pulpa (dos niveles: no edulcorada y edulcorada) y Factor 3 variedad de la fruta (tres niveles: amarillo, rojo y tamarillo), con 3 repeticiones. En este procesamiento se fijarán los Tratamientos de control: T111, T112 y T113, que se estudiarán y serán objeto de comparación con los otros procesos térmicos propuestos en toda la investigación.

La obtención de las pulpas y la pasteurización para los seis tratamientos que lo requieren se realizarán con la metodología planteada por Encina, Bernal y Rojas (2013).

2. Deshidratación osmótica

Para este protocolo se tiene un diseño experimental multifactorial de estructura 2X3X3, en donde el Factor 1 corresponde al componente de fruta a deshidratar (dos niveles: mesocarpio y mesocarpio + endocarpio), Factor 2 temperatura de deshidratación (tres niveles: 30 °C, 40 °C y 50°C) y Factor 3 variedad de la fruta (tres niveles: amarillo, rojo y tamarillo), con 3 repeticiones. Para el desarrollo experimental se preparará el jarabe con una concentración de 65 °Brix, conforme a lo sugerido por Villa, Nieto y Pinzón, (2009), siguiendo el protocolo planteado por Cerquera y Castro (2015).

3. Secado por aire caliente

Para el secado convectivo y sus efectos sobre los compuestos bioactivos, se establece un diseño experimental multifactorial de estructura 2X3X3, en donde el Factor 1 corresponde al componente de fruta a deshidratar (dos niveles: mesocarpio y mesocarpio + endocarpio), Factor 2 temperatura de deshidratación (tres niveles: 30 °C, 40 °C y 50°C) y Factor 3 variedad de la fruta (tres niveles: amarillo, rojo y tamarillo), con 3 repeticiones. Las etapas para establecer la cinética de secado de esta técnica se describen a continuación:

- Contenido de humedad en base húmeda inicial. Conforme a lo estipulado en la Association of Official Analytical Chemist, AOAC 934.06.
- Pérdida de humedad y difusividad térmica. Se hará conforme lo planteado por Cerquera y Castro (2014).
- Contenido de humedad final. Conforme a lo estipulado en la AOAC 934.06.
- Cinética del secado. Para evaluar el secado se determinará el contenido de humedad (%H2) de cada una de las muestras empleadas en los diferentes tiempos de secado, así como la razón de humedad de cada una de las muestras (Brooker, 1990).

Se construirán las curvas de velocidad de secado y la difusividad térmica (Dt) respecto al tiempo para los tratamientos estudiados, dependiendo de la morfología del producto, para esta investigación se utilizará morfología de placa plana (Brooker, 1990; Mohsenin, 1986).

4. Secado de pulpa en lámina

Se realizará conforme a lo estudiado por Cerquera (2006), utilizando un diseño experimental bifactorial de estructura 3X3, en donde el Factor 1 corresponde a la temperatura de deshidratación (tres niveles: tres niveles: 30 °C, 40 °C y 50°C) y Factor 2 variedad de la fruta (tres niveles: amarillo, rojo y tamarillo), con 3 repeticiones.

Se utilizará un equipo para pruebas de secado estático, obteniendo las curvas de secado con aire forzado para diferentes condiciones de temperatura a una velocidad del aire constante (m*min-1). Así mismo, para la difusividad térmica de los productos se medirá el espesor de la capa de cada pulpa, para analizar la cinética de secado de forma similar a lo descrito en el ítem 3.

5. Fruta confitada

Se realizará un diseño completamente al azar de tres niveles que corresponden a la variedad de la fruta: amarillo, rojo y tamarillo, con 3 repeticiones, según lo descrito por Cerquera y Castro (2016).

Métodos analíticos e instrumentales para la caracterización de las muestras en estado fresco y procesado.

1. Dimensiones

Para las dimensiones de las frutas frescas se utilizará la metodología propuesta por Mohsenin (1986) y validada por Parra-Coronado, Hernández-Hernández y Camacho-Tamayo (2006), determinando forma (esfericidad y redondez), dimensiones de la fruta considerando la altura (A) y el diámetro (D), peso unitario, densidad aparente, densidad real, porosidad y área superficial real.

2. Análisis fisicoquímicos

- Color: para cuantificar la translucidez y las coordenadas CIEL*a*b*, en frutos enteros se seguirá la metodología de Padrón (2010) y adaptada por Castro, Cerquera y Gutiérrez (2013). Para el color en los productos procesados se empleará un colorímetro Minolta, teniendo en cuenta los mismos parámetros colorimétricos del fruto entero y un cálculo de la razón de cambio en el color a través del tiempo (ΔE) siguiendo lo enunciado por Quintero, Duque y Giraldo (2012).
- Perfil Textural: se empleará un analizador de textura Brookfield CT3, haciendo pruebas de compresión doble, para ensayos de análisis de perfil de la textura (TPA) y, pruebas de compresión simple, siguiendo el protocolo planteado por Monsalve, Ciro y Aristizábal (2007).
- Densidad: La densidad de la pulpa de fruta fresca, se determinará según el método AOAC 945.06 (A.O.A.C 1998), con un picnómetro de un volumen de 50 ml, a 20°C utilizando agua destilada como líquido de referencia.
- Viscosidad: La viscosidad absoluta se evaluará a 6, 12, 30 y 60 r. p. m. con cada una de las 4 agujas de un viscosímetro rotacional Brookfield, siguiendo lo estudia-do por Medina y Pagano (2003). Los resultados corresponden a la aguja número 4, a 6 y 12 r. p. m. y se expresarán en centipoise.
- pH: Se empleará el método AOAC 981.12, utilizando un equipo Schott Lab 850.
- Sólidos solubles totales: Se empleará el método AOAC 932.12, mediante el uso de un refractómetro digital marca ATAGO, modelo Pocket Pal- α 3840.
- Acidez titulable: Basado en el porcentaje de ácido cítrico presente en las frutas, titulando con una solución de Hidróxido de sodio con una concentración de 0.1N (Método AOAC

942.15).

- Tasa de respiración: Para la determinación de la tasa de respiración se utilizará el método estático formulado por Salveit y Sharaf (1992). Las concentraciones en porcentaje de O_2 y CO_2 se medirán mediante la utilización de un cromatógrafo de gases GC-2014 Shimadzu, conforme a lo estudiado por Castro, Cerquera y Gutiérrez (2013).

3. Análisis proximal

- Proteínas: la determinación de proteína se realizará según la norma técnica colombiana (NTC 1055) el método AOAC 954.01.
- Minerales: Se evaluarán los minerales Hierro (Fe), Calcio (Ca), Manganeso (Mn), Zinc (Zn), Magnesio (Mg) y Potasio (K), usando un espectrofotómetro de absorción atómica.
- Fibra cruda: se empleará el método oficial AOAC 962.09 (1990)
- Humedad: (AOAC 934.06). Pesando muestras 10 g teniendo en cuenta a una temperatura de 65°C hasta peso constante.
- Cenizas: según lo indicado en el método AOAC 942.05 (1990)

4. Compuestos bioactivos

Los compuestos bioactivos que se describen a continuación se identificarán para las frutas en tres variedades objeto de estudio, en estado fresco y después de ser sometidas a los tratamientos térmicos propuestos: Obtención de pulpas, Deshidratación osmótica, Secado aire caliente, Secado de pulpa en lámina y Fruta confitada.

- Obtención del extracto: El extracto a utilizar para las pruebas de fenoles totales, capacidad antioxidante, antocianinas totales, ácido ascórbico y fracciones pécticas, será obtenido conforme al protocolo descrito por Pastrana (2004).
- Ácido gamma – aminobutírico: mediante espectrofotometría UV visible a 254 nm, utilizando sílice modificado con norvancomicina, como estándar de referencia (Guillén, 2012).
- Fenoles totales: los fenoles totales se determinarán mediante el método de Folin-Ciocaulteu, reportado por Magalhães (2010); Pastrana (2003); Tovar (2013) y adaptado por Lorente (2015), midiendo la absorbancia a una longitud de onda de 765 nm.
- Capacidad antioxidante: La determinación se hará mediante el ensayo de capacidad

antioxidante equivalente al Trolox (TEAC) empleado por Pastrana (2004) y Lorente (2015), se realizará utilizando el método del radical catión ABTS*+ (Ácido 2,2'-azinobis (3-etilbenzoatiazolin)-6-sulfónico). La absorbancia se medirá a 734 nm en un espectrofotómetro UV/Visible y los resultados se deben expresar en milimoles de Trolox equivalente (TE)*100 g^{-1}.

- Antocianinas totales: La cuantificación de antocianinas se realizará por el método de pH diferencial (Pastrana, 2003; Pastrana-Bonilla, Akoh y Cerquera, 2017 y Torres, 2012). Se medirá la absorbancia de cada muestra a la longitud de onda de máxima absorbancia (λmax=515 nm) y a 700 nm.
- Ácido ascórbico: determinado por el método de titulación con 2,6 diclorofenol indofenol (James, 1995) expresado como mg ácido ascórbico*100 g^{-1}.
- Carotenoides totales: Para la determinación de los carotenoides totales, se obtendrá el espectro de absorción de los extractos a una concentración establecida por medición espectrofotométrica a 450 nm, usando como referencia b – caroteno como lo indica Belén, Álvarez y Alemán (2001).
- Vitamina B6 o Piridoxina: se realizará con un detector UV-Vis a una longitud de onda de 280 nm, un flujo de alrededor de 1 mL/min y un loop de 20 µL (Díaz y Fariñas, 2000).
- Vitamina E: mediante espectrofotométrica VIS a 734 nm, utilizando α-tocoferol (vitamina E), como compuesto de referencia (Acevedo et al. 2007).

5. Análisis sensorial

Para el análisis sensorial de la fruta fresca y de los productos procesados, se aplicará una prueba de escala descriptiva, con ayuda de un panel sensorial conformado por diez (10) jueces entrenados. A los catadores se les presentarán las muestras obtenidas de los diferentes tratamientos, con el fin de comparar los resultados para estas condiciones. Se codificarán las muestras aleatoriamente, y se servirán a temperatura ambiente.

6. Análisis microbiológico.

El análisis microbiológico se realizará conforme a lo consignado en la Resolución 3929 de 2013, para la pulpa de fruta fresca, monitoreando los siguientes requisitos microbiológicos:

Recuento de E. coli (ufc*g-1), recuento de mohos y levaduras (ufc*g-1), detección de Salmonella por 25 g, recuento de microorganismos mesófilos (ufc*g-1) y el número más probable (NMP) de coliformes totales por g. Para los productos procesados se evaluarán los microorganismos mohos y levaduras (ufc*g-1), recuento de microorganismos mesófilos (ufc*g-1) y el número más probable (NMP) de coliformes totales por g según lo reportado por Cerquera-Peña, Parra-Coronado y Camacho-Tamayo (2012).

7. Análisis estadístico

El análisis estadístico de los resultados obtenidos se efectuará mediante comparación de los promedios entre los distintos tratamientos, informando para cada promedio el valor de la desviación estándar. Se trabajarán superficies de respuesta, estadística descriptiva, análisis de varianza aplicable a cada diseño experimental planteado y estadística no paramétrica, teniendo en cuenta la siguiente suposición:

- H0: La cantidad de compuestos bioactivos en los productos procesados de tomate de árbol, no presentan diferencias estadísticas significativas respecto al contenido de compuestos bioactivos del fruto fresco.
- H1: La cantidad de compuestos bioactivos en los productos procesados de tomate de árbol, presentan diferencias estadísticas significativas respecto al contenido de compuestos bioactivos en el fruto fresco.

Para las pruebas de comparación múltiple se aplicarán test de Tukey, así como estadística no paramétrica con un nivel de significancia $p<0,05$. Para realizar los cálculos para el análisis estadístico se utilizará un software estadístico para Windows.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

#	Actividad	Meses											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Documentación bibliográfica												
2	Obtención de materia prima												
3	Caracterización parte comestible fruta fresca												
4	Obtención de productos y aplicación de procesos térmicos												
5	Análisis fisicoquímico productos procesados												
6	Análisis proximal productos procesados												
7	Análisis sensorial productos procesados												
8	Identificación y cuantificación de compuestos												

	bioactivos												
9	Consolidación información												
10	Análisis de datos												
11	Análisis de resultados y discusión												
12	Escritura documento final												
13	Disertación pública												

RESULTADOS ESPERADOS

En la siguiente tabla se muestran los resultados enfocados a la generación de un nuevo conocimiento:

GENERACIÓN DE NUEVO CONOCIMIENTO						
#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario
1	Determinación de los compuestos bioactivos y la capacidad antioxidante en tres variedades de frutos tomate de árbol.		1	Se procederá a la escritura y sometimiento de publicación de este artículo científico en una revista indexada según clasificación expedida en el Publindex de Minciencias.	Carta de recibido del artículo.	Facultad de Ingeniería, comunidad científica e industria alimentaria.
2	Cinética en la transformación del tomate de árbol y su influencia sobre los compuestos bioactivos.		1	Elaboración de un segundo artículo científico, teniendo en cuenta la información que permita mostrar los resultados de la investigación a toda la comunidad académica.	Carta de recibido del artículo.	Facultad de Ingeniería, comunidad científica e industria alimentaria.

Respecto al desarrollo tecnológico e innovación, en la tabla que se muestra a continuación se plantea lo siguiente:

DESARROLLO TECNOLOGICO E INNOVACIÓN						
#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario
1	Técnica de procesamiento que permita la mayor conservación de los compuestos bioactivos.		1	Con esta investigación se pretende encontrar la técnica de conservación de la los contenidos de algunos compuestos bioactivos con uso potencial farmacéutico para su posible utilización e industrialización.	Resultados de las pruebas de laboratorio.	Comunidad científica e industrias alimentaria y farmacéutica.

En la tabla que se presenta a continuación, se pueden observar los resultados esperados que se relacionan con la apropiación social del conocimiento:

APROPIACIÓN SOCIAL DEL CONOCIMIENTO						
#	Producto	SubProducto	Cantidad	Descripción	Indicador	Beneficiario
1	Divulgación y		2	Por medio de	Formato	Estudiantes de

	socialización de resultados de los trabajos de grado.			disertación pública ante jurados expertos en las líneas de investigación planteadas en esta propuesta y, de la cual se derivan la elaboración de dos trabajos de grado, se socializarán los resultados encontrados, así como conclusiones y recomendaciones.	de los jurados para la evaluación de cada trabajo de grado.	la Facultad de Ingeniería de la Universidad Surcolombiana.
2	Ponencias nacionales.		2	Se enviarán a eventos nacionales afines a la investigación, los resúmenes y trabajos completos para su sometimiento en la categoría de ponencia oral o tipo poster, teniendo en cuenta los cronogramas de cada evento.	Carta de aceptación de cada ponencia.	Comunidad científica asistente a cada evento.

Para el fortalecimiento de la comunidad científica se tienen planteado los resultados que se enuncian en la siguiente tabla:

FORMACIÓN DE RECURSO HUMANO						
#	**Producto**	**SubProducto**	**Cantidad**	**Descripción**	**Indicador**	**Beneficiario**
1	Realización de dos (2) trabajos de grado de pregrado.		2	Se entregarán dos documentos finales que cumplan con los requisitos de presentación para optar al título de Ingeniero Agroindustrial.	Documento final de trabajo de grado.	Cuatro (4) estudiantes de Ingeniería agroindustrial de la Universidad Surcolombiana.
2	Ingenieros agroindustriales (4).		4	Otorgamiento del título profesional a estudiantes que desarrollaron los trabajos de grado.	Diploma y acta de grado.	Egresado con título, Universidad Surcolombiana Grupo de Investigación GHIDA y Región Surcolombiana.

IMPACTOS ESPERADOS			
Impacto	**Plazo (Años)**	**Indicador**	**Supuestos**
Formación de recurso humano.	Corto (1 - 4)	Cantidad de personas capacitadas en procesamiento de alimentos.	Mejoramiento de la seguridad alimentaria.

Obtención de alimentos funcionales.	Corto (1 - 4)	Contenido de compuestos benéficos en los productos procesados.	Elaboración de productos alimenticios con altos contenidos nutricionales y con beneficios para la salud.

PRESUPUESTO

(Los rubros y grupos de rubros pueden varias según términos de referencia)

PERSONAL

Nombre	Justificación	Cant.	V. Unitario	Formación	Función	Dedicación (Horas/ Semana)	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Docente investigador	El docente cumplirá funciones de asesoría y capacitación permanente al proyecto.	1	21.600.000	Magíster.	Investigador principal	10			21.600.000	
Estudiantes Ingeniería Agroindustrial	Harán parte del talento humano que desarrollarán los dos trabajos de grado que conforman este proyecto.	4	5.000.000	Estudiante de IX o X.	Desarrollador de trabajo de grado.	40				20.000.000

EQUIPOS

Descripción	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Potenciómetro	Medición de pH	1	2.800.000			2.800.000	
Refractómetro	Medición contenido azúcares	1	2.500.000			2.500.000	
Penetrómetro	Firmeza	1	10.000.000			10.000.000	
Refrigerador	Almacenamiento controlado	1	5.000.000			5.000.000	
Despulpadora	Obtención de pulpas	1	3.500.000			3.500.000	
Estufa de secado	Determinación humedad	1	2.000.000			2.000.000	
Secador mecánico	Desarrollo de pruebas	1	10.000.000			10.000.000	
Balanza de precisión	Medición de peso	1	2.000.000			2.000.000	
Acidómetro	Acidez	1	2.500.000			2.500.000	
Espectrofotómetro UV vis	Compuestos bioactivos	1	40.000.000				40.000.000

VIAJES											
Nombre	Justificación	Cant.	V. Unitario	Lugar a Viajar	Valor Pasajes	Valor Es-tadía	Total Días	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Ponencia	Participación en el IX Congreso Internacional de Ingeniería Agroindustrial, Versión 2023	1	1.500.000	Medellín	600.000	900.000	3				1.500.000

SALIDAS DE CAMPO							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Neiva – Fincas Sur del Huila - Neiva	Salidas para la recolección y transporte de las frutas	4	300.000				1.200.000

MATERIALES, INSUMOS Y SERVICIOS TECNICOS							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Reactivos Patrones estándar	Se requiere adquirir los estándares para correr las pruebas en el espectrofotómetro UV vis	10	22.000.000				22.000.000
Vidriería	De apoyo para la realización de las pruebas	10	100.000				1.000.000
Material de trabajo: frutos de tomate de árbol de diferentes variedades	Para la realización de la investigación	1700	3000				5.100.000

PUBLICACIONES Y PATENTES							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Publicación en revista indexada	Sometimiento artículos científicos en revistas indexadas con el objetivo de aumentar los indicadores del grupo de	2	450.000				900.000

	investigación ante Minciencias						

MATERIAL BIBLIOGRAFICO							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Introducción al secado de alimentos por aire caliente	Soporte para los procedimientos de laboratorio	1	250.000				250.000
Physical properties of plant and animal materials	Soporte para los procedimientos de laboratorio	1	250.000				250.000

SOFTWARE							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
Statgraphics centurión XV	Para la realización análisis estadístico	1	2.500.000			2.500.000	

MONITORIAS Y AUXILIARES							
Nombre	Justificación	Cantidad	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

INFRAESTRUCTURA							
Nombre	Justificación	Cant.	Valor Unitario	Recurso Usco	Recurso Facultad	Recurso Contrapartida	Entidad Financiadora
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

REFERENCIAS DOCUMENTALES

Abad Torres, J. (2014). Estudio del efecto de la combinación de dos tratamientos no convencionales, irradiación con rayos gamma y aplicación de un recubrimiento comestible, en la calidad poscosecha del tomate de árbol (*Solanum betaceum Cav.*), Quito, Ecuador, p. 152

Acevedo, A. M., Castañeda, M. I., Blanco, K. M., Cárdenas, C. Y., Reyes, J. A., Kouznetsov, V., y Stashenko, E. E. (2007). Composición y capacidad antioxidante de especies aromáticas y medicinales con alto contenido de timol y carvacrol. Scientia et technica, 1(33), p. 125 – 128.

Acosta-Quezada, P. G., Riofrío-Cuenca, T., Rojas, J., Vilanova, S., Plazas, M. y Prohens, J. (2016). Phenological growth stages of tree tomato (*Solanum betaceum Cav.*), an emerging fruit crop, according to the basic and extended BBCH scales. Journal Scientia Horticulturae Volumen, p. 216–223.

Acosta-Quezada, P.G., Raigón, M.D., Riofrío-Cuenca, T., García-Martínez, M.D., Plazas,