

ACUERDO 023 DE 1994

Por el cual se ratifica la creación del Programa de QUÍMICA DE ALIMENTOS, en la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

En uso de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por la Ley 30 de 1992 y el Decreto Reglamentario No.1403 de 1993, y

CONSIDERANDO

Que el Programa de Química de Alimentos fue creado por el Consejo Superior según Acta No.113 del 26 de Octubre de 1988.

Que habiendo sido estudiado el Programa de Química de Alimentos en el ICFES fue devuelto con algunas observaciones.

Que los inconvenientes allí planteados fueron resueltos por la Escuela de Ciencias Químicas, el Consejo de la Facultad de Ciencias y la Universidad.

Que las modificaciones y adiciones allí planteadas fueron aceptadas por el Consejo Académico de la Universidad según Acta No.005 del Primero de Marzo de 1994.

Que la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia tiene una larga trayectoria investigativa y académica en el campo específico de las Ciencias Químicas.

Que la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia cuenta con el equipo humano, técnico y de infraestructura para prestar un nuevo servicio educativo en el campo de la Química, con la calidad y excelencia que siempre la ha caracterizado.

Que a través de la creación de nuevos Programas en Ciencias, que satisfagan de manera real las necesidades y expectativas regionales, la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia contribuye con el desarrollo autónomo de la región y se fortalece a nivel institucional.

Que el estudio económico financiero demuestra la viabilidad del Programa.

Que el Consejo Académico en su sesión del día Primero de Marzo de 1994, Acta 005, estudió y recomendó la apertura del Programa de QUÍMICA DE ALIMENTOS.

A C U E R D A

ARTICULO PRIMERO: Poner en funcionamiento el Programa Profesional de QUÍMICA DE ALIMENTOS adscrito a la Facultad de Ciencias de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

ARTICULO SEGUNDO: Adoptar como objetivos del Programa Profesional de QUÍMICA DE ALIMENTOS los siguientes:

Generales:

- * Formar Profesionales en el área de Química de Alimentos, que mediante su quehacer contribuyan al desarrollo e infraestructura integral de la región.
- * Contribuir al fomento de la Industria Agrícola. Pecuaria, Pesquera y de los demás productos alimenticios especialmente en la región.

Específicos:

- * Proporcionar conocimientos teóricos y prácticos para la formación del Químico de Alimentos que aseguren el buen desempeño de su profesión.
- * Propiciar la generación de nuevos conocimientos que permitan crear y adaptar tecnologías orientadas al análisis químico, conservación e industrialización de los productos alimenticios para contribuir a la solución de problemas de la comunidad.
- * Realizar el análisis químico de productos alimenticios animales o vegetales con el fin de determinar la calidad y cantidad de sus componentes.

- * Realizar el control químico de calidad de los diferentes productos alimenticios.
- * Diseñar procesos Físicos, Químicos y Biológicos para el procesamiento, conservación e industrialización de los productos alimenticios.
- * Asesorar a la industria agrícola pecuaria y pesquera, en lo relacionado con la elección de procesos, adición de preservativos y solución de los problemas relacionados con el procesamiento y conservación de sus productos.
- * Formar asociaciones que permitan el autoempleo y el fomento de empleo para la región.

ARTICULO TERCERO: Adoptar como perfiles del Químico de Alimentos egresado de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia:

Perfil Profesional:

- * Analizar químicamente productos alimenticios, animales y vegetales para determinar su composición la calidad y cantidad de sus componentes.
- * Diseñar procesos físicos y químicos que permitan el procesamiento, conservación e industrialización de productos alimenticios.
- * Asesorar industria en lo relacionado con el potencial industrial de los productos alimenticios.
- * Realizar investigaciones para ofrecer alternativas al procesamiento, conservación e industrialización de productos alimenticios.
- * Realizar control químico y de calidad de los productos alimenticios.
- * Generar empleo solo o en asocio con otros profesionales.

Perfil Ocupacional:

El egresado en Química de Alimentos podrá desempeñarse profesionalmente en uno de los siguientes campos: Análisis de Productos alimenticios, procesamiento e industrialización de alimentos, asesoría, diseño, investigación y extensión, mediante las siguientes actividades:

- * Montar laboratorios para análisis de alimentos.
- * Realizar análisis químicos físicos y biológicos y control de calidad.
- * Diseñar procesos de conservación e industrialización de alimentos.
- * Asesorar la industria de alimentos.
- * Investigar la problemática relacionada con los procesos de conservación e industrialización de alimentos.

ARTÍCULO CUARTO: Adoptar como asignaturas, por áreas las siguientes:

Área de Formación Básica

Matemáticas, Física General, Estadística, Informática, Morfología Vegetal y Morfología Animal.

Área de Formación Específica

Introducción Profesional, Microbiología de Alimentos, Química General I, Química Analítica I, Química Analítica II, Tóxicos de Alimentos, Biotecnología de Alimentos, Nutrición y Dietética, Química General I, Química General II, Química Bioinorgánica, Química Orgánica I, Química Orgánica II, Bioquímica I, Bioquímica II, Bioquímica de Poscosecha, Termodinámica, Fisicoquímica, Química de Productos Lácteos, Química de Grasas y Aceites, Química de Productos Cárnicos, Control Químico de Calidad, Higiene y Legislación Alimentaria, Ecología y Química Ambiental, Electiva I, Electiva II, Química de Productos Vegetales, Metodología de Conservación, Industria de Alimentos, Diseño Experimental y Procesos Químicos.

Área de Formación Humanística

Derecho Constitucional, Ética Profesional, Español, Inglés I, II y III.

Área de Información Investigativa

Metodología de Investigación, Seminario I, Diseño y Proyecto de Grado, Trabajo de Grado.

ARTÍCULO QUINTO: Los requisitos exigidos son los mismos que a cualquier aspirante a ingresar a la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

ARTÍCULO SEXTO: El programa tendrá una duración de diez (10) semestres, jornada diurna, periodicidad de admisión semestral.

ARTÍCULO SÉPTIMO: Las modificaciones al Plan de Estudios a que haya lugar se llevarán a cabo mediante Resolución Rectoral.

ARTÍCULO OCTAVO: Establecer como requisitos para optar el título QUÍMICO DE ALIMENTOS los siguientes:

- * Cursar y aprobar todas las materias obligatorias al programa.

- * Cumplir con todos los requisitos de grado exigidos a los alumnos de la Facultad de Ciencias de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

ARTÍCULO NOVENO: El estudiante que cumpla con todos los requisitos obtendrá el título de QUÍMICO DE ALIMENTOS.

ARTÍCULO DÉCIMO: Establecer como valor de matrícula semestral, el valor de un (1) salario mínimo legal vigente.

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO : El programa debe presentar a los diferentes Consejos la evaluación académico-administrativa cada tres (3) años.

ARTÍCULO DECIMO SEGUNDO: Facultar a la Rectoría de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia para adoptar por Resolución la Distribución de las asignaturas por semestre, la asignación de códigos e intensidades horarias, pre-requisitos y co-requisitos de las asignaturas y las reformas al Plan de Estudios, previa recomendación del Consejo Académico.

ARTÍCULO CUARTO: Homologar con la LICENCIATURA EN QUÍMICA y BIOLOGÍA las asignaturas básicas que aparezcan con la misma denominación a intensidad horaria.

ARTÍCULO QUINTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Tunja a los 20 de octubre de 1994

Firmado y sello

CARLOS ALBERTO SANDOVAL Rector

BETTINA MESA DISHINGTON Secretaria General

CARLOS AUGUSTO SALAMANCA Vice-Rector Académico
