



ACUERDO N° . 105

16 NOV 2017

Por el cual se aprueba la modificación del plan de estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos.

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, Y

CONSIDERANDO,

1. Que el Acuerdo No. 041 del 25 de julio de 2002 establece la organización y estructura curricular de la Universidad de Pamplona.
2. Que es función del Consejo Académico según lo consagrado en el Acuerdo No. 027 del 25 de abril de 2002, artículo 34 literal e, "Revisar, aprobar y supervisar los planes académicos y programas de investigación, asesoría y/o proyección social y producción que deba desarrollar la Universidad dentro del marco de planeación institucional y evaluar sus resultados, previo concepto favorable de los Consejos de Facultad".
3. Que según Acuerdo No. 097 del 22 de noviembre de 1993, se creó el Programa y el plan de estudios de Ingeniería de Alimentos en la Universidad de Pamplona.
4. Que por Acuerdo No. 096 del 20 de diciembre de 2005, se reestructuró el Plan de Estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos. Que por Acuerdo No. 052 del 05 de junio de 2007, se modificaron requisitos y correquisitos del Plan de Estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos. Que por Acuerdo No. 004 del 25 de febrero de 2008, se actualizó requisitos del Plan de Estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos.
5. Que el Comité Curricular del Programa de Ingeniería de Alimentos en su sesión del 17 de febrero de 2017, y según consta en el Acta No. 007, establece que se hace necesario modificar el plan de estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos acorde a los resultados del proyecto de modernización curricular institucional para dar respuesta a los nuevos contextos nacionales e internacionales en la formación del Ingeniero de Alimentos.
6. Que el Consejo de Facultad de Ingenierías y Arquitectura en su sesión del 11 del mes de agosto de 2017, y según consta en el Acta No. 030, acordó recomendar al Consejo Académico la aprobación de la modificación del plan de estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos.

ACUERDA,

ARTÍCULO PRIMERO. - Apruébese la modificación del Plan de Estudios del Programa de Ingeniería de Alimentos en la metodología presencial ofertada en la sede de Pamplona con ampliación a Villa del Rosario, Norte de Santander.

ARTÍCULO SEGUNDO. - El programa de Ingeniería de Alimentos consta de 164 créditos distribuidos en 10 semestres de la siguiente forma:

[Handwritten signature]



11 05

16 NOV 2017

Tabla 1. Distribución semestral del plan de estudios modalidad presencial.

PRIMER SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
157005	Calculo Diferencial	CFB	4	64	0	0	128	192	--
156330	Química General	CFB	4	48	48	0	96	192	--
156331	Biología General	CFB	4	48	48	0	96	192	--
162003	Habilidades Comunicativas	CSH	2	32	0	0	64	96	--
153002	Cátedra Faria	CSH	2	32	0	0	64	96	--
165221	Introducción a la Ciencia y Tecnología de Alimentos	CFP	2	32	0	0	64	96	--
TOTALES			18	256	96	0	512	864	

SEGUNDO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
157006	Calculo Integral	CFB	4	64	0	0	128	192	R-157005
156010	Química Orgánica	CFB	4	48	48	0	96	192	R-156330
16521120	Materias Primas Agroalimentarias	CFP	2	32	0	0	64	96	--
165295	Búsqueda y Manejo de la Información	CFP	1	0	48	0	0	48	R-162003
157405	Mecánica	CFB	3	32	48	0	64	144	R-157005
1652112	Dibujo e Interpretación de Planos	CFB	2	16	48	0	32	96	--
162274	Inglés Nivel I	CSH	2	16	48	0	32	96	--
TOTALES			18	208	240	0	416	864	

TERCER SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
157002	Algebra Lineal	CFB	3	48	0	0	96	144	R-157006
1652122	Química de Alimentos	CFP	3	32	48	0	64	144	R-156010
1652123	Mecánica de Fluidos en Alimentos	CFP	2	16	48	0	32	96	R-157405
165297	Redacción Científica	CFP	1	0	48	0	0	48	R-165295
1652124	Reología de Alimentos	CPR	2	16	48	0	32	96	R-157405
164335	Formación Ciudadana y Cultura de la Paz	CSH	1	16	0	0	32	48	--
171342	Actividad Deportiva, Recreativa y Cultural	CSH	1	0	48	0	0	48	--
162275	Inglés Nivel II	CSH	2	16	48	0	32	96	R-162274
TOTALES			15	144	288	0	288	720	



CEP



105

16 NOV 2017

CUARTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
157008	Ecuaciones Diferenciales	CFB	4	64	0	0	128	192	R-157002
165002	Fisicoquímica de Alimentos	CFP	3	32	48	0	64	144	R-1652124
158007	Microbiología General	CFP	3	32	48	0	64	144	R-156331
157037	Probabilidad Estadística	CFB	1	0	48	0	0	48	--
165215	Evaluación Sensorial	CPR	2	16	48	0	32	96	R-1652124
1652125	Maquinaria y Control de Procesos	CPR	3	32	48	0	64	144	R-1652123
162276	Inglés Nivel III	CSH	2	16	48	0	32	96	R-162275
TOTALES			18	192	288	0	384	864	

QUINTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
1652126	Programación Lineal Aplicada en Alimentos	CFP	2	16	48	0	32	96	R-157002
165101	Bioquímica de Alimentos	CFP	3	32	48	0	64	144	R-1652122
158005	Fundamentos de Microbiología de Alimentos	CFP	3	32	48	0	64	144	R-158007
1652127	Operaciones en la Industria de Alimentos I	CFP	2	16	48	0	32	96	R-165002
165115	Nutrición Básica	CPR	2	32	0	0	64	96	--
165204	Diseño de Plantas	CPR	2	16	48	0	32	96	R-1652125
1130116	Fundamentos de Economía	CSH	2	32	0	0	64	96	--
TOTALES			16	176	240	0	352	768	

SEXTO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
1652134	Seguridad y Salud en el Trabajo	CFP	2	32	0	0	64	96	--
165001	Análisis de Alimentos	CFP	3	32	48	0	64	144	R-165101
168116	Termodinámica	CFP	3	32	48	0	64	144	R-165002
1652128	Formulación de Proyectos	CPR	1	0	48	0	0	48	R-157037
1652129	Toxicología Alimentaria	CPR	2	32	0	0	64	96	R-165115
164004	Educación Ambiental	CSH	2	32	0	0	64	96	--
1652130	Marketing de Alimentos	CSH	2	32	0	0	64	96	R-1130116



1 05
1 6 NOV 2017

TOTALES	15	192	144	0	384	720
----------------	-----------	------------	------------	----------	------------	------------

SÉPTIMO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
165119	Tecnología de Alimentos I	CPR	4	48	48	0	96	192	R-165001
165206	Electiva Profesional I	CPR	2	16	48	0	32	96	--
1652131	Operaciones en la Industria de Alimentos II	CFP	2	16	48	0	32	96	R-1652127
1652132	Proyecto de Investigación I	CPR	2	16	48	0	32	96	R-1652128
1652133	Conservación Poscosecha	CPR	2	16	48	0	32	96	R-165001
161233	Contabilidad Financiera	CSH	2	16	48	0	32	96	R-1652130
150001	Electiva Socio-Humanística I	CSH	2	32	0	0	64	96	--
TOTALES			16	160	288	0	320	768	

OCTAVO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
165120	Tecnología de Alimentos II	CPR	4	48	48	0	96	192	R-165001
165207	Electiva Profesional II	CPR	2	16	48	0	32	96	R-165206
1652136	Operaciones en la Industria de Alimentos III	CFP	2	16	48	0	32	96	R-1652131
1652137	Proyecto de Investigación II	CPR	2	16	48	0	32	96	R-1652132
150002	Electiva Socio-Humanística II	CSH	2	32	0	0	64	96	R-150001
1652139	Envasado y Almacenamiento de Alimentos	CPR	2	16	48	0	32	96	R-1652133
165218	Gestión de la Producción	CPR	2	32	0	0	64	96	R-161233
TOTALES			16	176	240	0	352	768	

NOVENO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
165121	Tecnología de Alimentos III	CPR	4	48	48	0	96	192	R-165001
165233	Tecnología de Alimentos IV	CPR	4	48	48	0	96	192	R-165001
165208	Electiva Profesional III	CPR	2	16	48	0	32	96	R-165207
164010	Ética	CSH	2	32	0	0	64	96	--
1652141	Bioprocesos en la Industria Alimentaria	CPR	2	16	48	0	32	96	R-165101
1652138	Calidad e Inocuidad de los Alimentos	CPR	2	16	48	0	32	96	R-165218
TOTALES			16	176	240	0	352	768	



Formando líderes para la construcción de un nuevo país en paz

EPD.

16 NOV 2017

DÉCIMO SEMESTRE

Código	Nombre de la Asignatura	Componente	Créditos	HCD			HCI	HTS	Requisitos
				HT	HP	HTP			
1652142	Práctica de Fábrica	CPR	8	0	384	0	0	384	Aprobación de 148
1652143	Trabajo de Grado	CPR	8	0	384	0	0	384	Aprobación de 148
TOTALES			16	0	768	0	0	768	

Tabla 2. Resumen total del plan de estudios

CD	HCD	HCI	HTS
164	4512	3360	7872

Componente	CFB	CFP	CPR	CSH
Créditos	33	39	66	26
Porcentaje	20.12%	23.78%	40.24%	15.86%

Convenciones

CD: Créditos
HCD: Horas de Contacto Directo HCI: Horas de Contacto Indirecto
HT: Horas Teóricas HP: Horas Prácticas
HTP: Horas Teórico Prácticas HTS: Horas Totales Semestre

CFB: Componente de Formación Básica
CFP: Componente de Formación Profesional
CPR: Componente de Profundización
CSH: Componente Social y Humanístico

PARÁGRAFO PRIMERO. Las asignaturas del Banco de Electiva Profesional I , Electiva Profesional II y Electiva Profesional III, son:

Tabla 3. Electiva Profesional I:

CÓDIGO	ASIGNATURAS
1652144	Colorimetría
1652145	Análisis de imagen y microestructura
1652144	Recubrimientos comestible
1652147	Confitería

Tabla 4. Electiva Profesional II:

CÓDIGO	ASIGNATURAS
1652148	Quesos madurados
1652149	Vinicultura Tropical
1652150	Café, Cacao y sus derivados
1652107	Emprenderismo





105

16 NOV 2017

Tabla 5. Electiva Profesional III:

CÓDIGO	ASIGNATURAS
1652151	Tecnologías emergentes
1652152	Masas congeladas
1652153	Especialidades cárnicas

PARÁGRAFO SEGUNDO. Para los cursos presentes en el Banco de Electiva I, Electiva II y Electiva III la oferta dependerá de la disponibilidad horaria, del talento humano, de los recursos y de la demanda esperada.

ARTÍCULO TERCERO. - Los requisitos de grado serán los estipulados por el Reglamento Estudiantil de Pregrado y aquellos que establezca el comité curricular del programa.

ARTÍCULO CUARTO. - La presente modificación del plan de estudios aplica a partir del primer semestre académico del 2018.

ARTICULO QUINTO. - Los estudiantes matriculados en la ampliación de Villa del Rosario, cursaran los semestres séptimo, octavo y noveno en la sede principal de Pamplona, Norte de Santander.

ARTÍCULO SEXTO. Facultar al señor Rector de la Universidad de Pamplona para que adelante el respectivo trámite de notificación ante el Ministerio de Educación Nacional.

ARTÍCULO SEPTIMO. - El presente acuerdo rige a partir de su expedición y publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

OSCAR EDUARDO GUALDRON GUERRERO
Presidente

NELSON ADOLFO MARIÑO LANDAZÁBAL
Secretaria General

VºBº. **Laura Villamizar Carrillo**
Vicerrector Académico

Proyecto: **Henry Morales Ocampo**
Director de Departamento de Alimentos

VºBº. **Judith Cristancho Pabón**
Directora Oficina del SAAI

