

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

ACUERDO No 178

Consejo de Facultad 832 del 18 de marzo de 2016 22 de marzo de 2016

Por el cual se modifica el Acuerdo de Facultad 115 del 16 de febrero de 2011 del plan de estudios del programa académico de pregrado Tecnología de Alimentos, que ofrezca la Institución en sedes y seccionales diferentes a Sede Central.

El Consejo de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, en uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las delegadas mediante el Acuerdo Académico 66 del 13 de febrero de 1996, y

CONSIDERANDO,

- 1. Que el programa académico de pregrado Tecnología de Alimentos conducente al título de Tecnólogo de Alimentos fue creado mediante decreto 2725 de 1980 del Ministerio de Salud Pública, se encuentra registrado en el Sistema Nacional de Información de Educación Superior (SNIES) con el código; 20520 (Andes); 20404 (Envigado); 90918 (Segovia); 15989 (Turbo); 399 (Yarumal); 17710 (Amalfi); 15988 (Caucasia); 20519 (Puerto Berrío); 20624 (Santa Fe de Antioquia); 17710 (Carmen de Viboral); 53434 (Sonsón).
- 2. Que el plan de estudios vigente del programa académico de pregrado Tecnología de Alimentos, versión 3, aprobado mediante el Acuerdo de Facultad 115 del 16 de febrero de 2011, tiene 106 créditos académicos obligatorios y 4 electivos, para un total de 110 créditos académicos distribuidos en seis (6) semestres.
- 3. Que como producto de una revisión curricular enmarcada en el compromiso institucional de mejoramiento continuo y en el acogimiento a las disposiciones nacionales y universitarias en cuanto a programas académicos de educación superior, el Comité de Carrera de Tecnología de Alimentos, en Acta 32 de 09 de febrero de 2016, recomendó al Consejo de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias la nueva versión de plan de estudio del programa académico de pregrado Tecnología de Alimentos de la cual trata este acuerdo.
- 4. Que el Acuerdo Académico 467 de 4 de diciembre de 2014 establece la Política de Competencia en Lengua Extranjera para los estudiantes de pregrado de la Universidad de Antioquia, definiendo el idioma inglés para facilitar la interacción con el mundo académico y científico.
- 5. Que es función del Consejo de Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, promulgar y actualizar los planes de estudio de los programas de pregrado, acorde a las directrices del Ministerio de Educación Nacional y la Universidad de Antioquia.

ACUERDA,

ARTÍCULO 1. Aprobar la versión 4 del plan de estudios del programa académico de pregrado de Tecnología de Alimentos que ofrezca la Institución en sedes y seccionales diferentes a Sede Central.

ARTÍCULO 2. El número total de créditos del programa en la nueva versión será de 101 créditos, el cual tiene 97 créditos académicos obligatorios y 4 electivos, distribuidos en 6 semestres, según se indica a continuación:

Ciudad Universitaria: Calle 67 N.º 53-108, bloque 2

Recepción de correspondencia: Calle 70 N.º 52-21 • Teléfonos: 219 54 50, 219 54 52

Nit: 890.980.040-8 • Apartado: 1226 • comunicacionescifal@udea.edu.co

http://farmacia.udea.edu.co • Medellín, Colombia

			NIV	/EL							
CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS		PROI	AS EI MEDI MANA O	0	CRÉDITOS	CO- REQUISITOS (CO) PRE- REQUISITOS (PR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
CODIGO	NOWIDE WATERIA	ANLA	VAS	Т	Р	TP	TI	ros			
4023100	Técnicas de la Comunicación	Sociohumanística	16	4	0	0	2	2	-	HVC	Cuantitativa
4023101	Cálculo	Ciencias Básicas	16	6	0	0	3	3	-	HVC	Cuantitativa
4023102	Química General	Ciencias Básicas	16	4	3	0	2	3	7	-	Cuantitativa
4023103	Desarrollo Humano	Sociohumanística	16	3	0	0	2	2		HVC	Cuantitativa
4023104	Introducción a la Tecnología de Alimentos	Tecnología Aplicada	16	4	0	0	2	2	-	HVC	Cuantitativa
*	Inglés Nivel I	Sociohumanística	16	4	0	0	2	2	-	HVC	Cuantitativa
4023105	Desarrollo Territorial	Sociohumanística	16	2	0	0	1	2	-	HV	Cuantitativa
	TOTAL CRÉDITOS ACADÉN	IICOS DEL SEMESTRI	E					16			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente * Código asignado por la oficina de Admisiones y Registro.

			N	VE	LII						
CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA			HORAS EN PROMEDIO SEMANA HAD			CRÉDIT	CO- REQUISITOS (CO)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V)	CALIFICACIÓN
		ANEA	IAS	T P	Р	TP	TI	DITOS	PRE- REQUISITOS (PR)	CLASIFICABLE (C)	OALIT IOAOIOIV
4023201	Química Analítica	Ciencias Básicas	16	4	3	0	2	3	(PR) 4023102	1=	Cuantitativa
4023202	Química Orgánica	Ciencias Básicas	16	4	3	0	2	3	(PR): 4023102	2=	Cuantitativa
4023203	Estadística	Ciencias Básicas	16	4	0	0	2	2	(PR): 4023101	HVC	Cuantitativa
4023204	Materias Primas Agroalimentarias	Tecnología Aplicada	16	3	6	0	3	4	(PR): 4023104	-	Cuantitativa
4023205	Microbiología General	Ciencias Básicas	16	4	6	0	2	4	(CO): 4023202		Cuantitativa
*	Inglés Nivel II	Sociohumanística	16	4	0	0	2	2	(PR): 4012459	HVC	Cuantitativa
TOTAL CRÉ	DITOS ACADÉMICOS DEL SE	MESTRE	***************************************					18			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente

^{*} Código asignado por la oficina de Admisiones y Registro

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS	1	PRO	AS EI MEDI MANA D	0	CRÉDIT	CO-REQUISITOS (CO) PRE-	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V)	CALIFICACIÓN
		711.21	SAI	Т	Р	TP	TI	SOTI	REQUISITOS (PR)	CLASIFICABLE (C)	
4023300	Física	Ciencias Básicas	16	4	2	0	3	3	(PR) 4023101	æ1	Cuantitativa
4023301	Regulación Alimentaria	Ciencias de los Alimentos	16	4	2	0	3	3	(CO): 4023304	+	Cuantitativa
4023302	Química de Alimentos	Ciencias de los Alimentos	16	4	3	0	2	3	(PR): 4023204	-	Cuantitativa
4023303	Análisis Instrumental	Tecnología Aplicada	16	4	3	0	2	3	(PR): 4023201 (PR): 4023202	-	Cuantitativa
4023304	Proyecto Comunitario	Sociohumanística	16	3	1	0	2	2	(PR): 4023103	HV	Cuantitativa
4023305	Microbiología de Alimentos	Ciencias de los Alimentos	16	4	6	0	2	4	(PR): 4023205	-	Cuantitativa
	TOTAL CRÉDITOS A	CADÉMICOS DEL SEMES	STRE					18			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente

				1	VIV	ELI	V				
CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS	1	PRO	AS EI MEDI MANA D	0	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
			S	T	Р	TP	TI	SC	(PR)		
4023400	Fisicoquímica	Ciencias Básicas	16	4	3	0	2	3	(PR): 4023303	-	Cuantitativa
4023401	Análisis Sensorial de Alimentos	Tecnología Aplicada	16	4	3	0	2	3	(PR): 4023302	-	
4023402	Análisis Fisicoquímico de Alimentos	Ciencias de los Alimentos	16	4	6	0	2	4	(PR): 4023303 (CO): 4023400	<u>.</u>	Cuantitativa
4023403	Operaciones Unitarias	Tecnología Aplicada	16	4	3	0	3	3	(CO): 4023400	-	Cuantitativa
4023404	Gestión Contable y Costos	Administrativa	16	4	0	0	2	2	(PR): 4023203	HV	Cuantitativa
**	Electiva 1	Flexible	16	0	0	0	0	2	-		Cuantitativa
	TOTAL CRÉDITOS ACAD	ÉMICOS DEL SEME	STRE					17			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente

** El código corresponde a las asignaturas del banco de electivas.

				N	IVE	LV					
CODIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS	100	PRO	AS EI MEDI MANA	0	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
			0,	T	Р	TP	TI	0,			
4023500	Tecnología Láctea	Tecnología Aplicada	16	4	5	0	3	4	(PR): 4023204	-	Cuantitativa
4023501	Tecnología de Vegetales	Tecnología Aplicada	16	4	5	0	3	4	(CO): 4023500 (CO): 4023502	-	Cuantitativa
4023502	Tecnología Cárnica	Tecnología Aplicada	16	4	5	0	3	4	(CO): 4023500 (CO): 4023501	-	Cuantitativa
**	Electivas 2	Tecnología Aplicada	16	0	0	0	0	2	-	-	Cuantitativa
4023503	Gestión y Control de la Calidad	Administrativa	16	4	0	0	2	2	(PR): 4023304	HV	Cuantitativa
	TOTAL CRÉDITOS ACADÉ	MICOS DEL SEME	STRE					16			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente

** El código corresponde a las asignaturas del banco de electivas.

				N	IVEL	_VI					
CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS	1	HORA PROM SEM HAD	/IEDIO	0	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V)	CALIFICACIÓN
			SAI	Т	Р	TP	TI	SO.	PRE-REQUISITOS (PR)	CLASIFICABLE (C)	
4023600	Prácticas Académicas	Tecnología Aplicada	16	1	38	0	0	13	(PR): 4023502	-	Cuantitativa
4023601	Bioética	Sociohumanística	16	4	0	0	2	2	(CO):Formación Ciudadana y constitucional	Н	Cuantitativa
*	Formación Ciudadana y Constitucional	Sociohumanística	16	2	0	0	1	1	-	-	Cualitativa
	TOTAL CRÉDITOS AC	ADÉMICOS DEL SEM	ESTR	E		V		16			

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente * Código asignado por la oficina de Admisiones y Registro.

		BANCO	JUE			111000			CTIVAS		
CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	ÁREA	SEMANAS	F	PROP SEN HAD	MED MAN	10	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE- REQUISITOS (PR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
4023700	Salud y Seguridad en el Trabajo	Administrativa	16	2	0	2	1	2	(PR): 45 Créditos aprobados y cursados	н	Cuantitativa
4022967	Hacia la Ruta Emprendimiento	Administrativa	16	2	0	2	1	2	(PR): 45 Créditos aprobados y cursados	Н	Cuantitativa
4023703	Informática para Tecnólogos	Administrativa	16	2	1	2	1	2	(PR): 45 Créditos aprobados y cursados	-	Cuantitativa
4023704	Tecnología de Tubérculos y Cereales	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR) Materias Primas Agroalimentarias		Cuantitativa
4022961	Ciencia y Tecnología del Café	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR) Materias Primas Agroalimentarias	-	Cuantitativa
4023706	Tecnología del Cacao	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR) Materias Primas Agroalimentarias	-	Cuantitativa
4022956	Procesamiento de Peces, Moluscos y Crustáceos	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR): 45 Créditos aprobados y cursados		Cuantitativa
4023708	Inspección, Vigilancia y Control	Tecnología Aplicada	16	2	1	2	1	2	(PR) Regulación Alimentaria	÷ '	Cuantitativa
4022969	Nutrición Aplicada en la Industria de Alimentos	Tecnología Aplicada	16	2	1	2	1	2	(PR): Química de Alimentos	-	Cuantitativa
4023710	Diseño y Formulación	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR): Estadística) - ×	Cuantitativa
4023709	Tecnología en Bebidas alcohólicas y espirituosas	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR): Química de Alimentos	-	Cuantitativa
4023601	Envases	Tecnología Aplicada	16	2	3	0	1	2	(PR): Operaciones Unitarias	-	Cuantitativa

T: Teóricas, P: Prácticas, TP: Teórico-Prácticas, TI: Trabajado independiente

ARTÍCULO 3. A quien apruebe este plan de estudios se le otorgará el título de Tecnólogo de Alimentos

ARTÍCULO 4. Este plan de estudios aplicará para todos los estudiantes admitidos como nuevos al programa académico de pregrado Tecnología de Alimentos, que ofrezca la Institución en sedes y seccionales diferentes a Sede Central para el semestre 2017-I.

ARTÍCULO 5. No se contará con etapa de transición entre las diferentes versiones existentes del programa.

ARTÍCULO 6: Se elaborará el respectivo plan de equivalencias entre las diferentes versiones existentes del programa.

JUAN CARLOS ALABEÓN PÉREZ Presidente

CLAUDIA PATRICIA SÁNCHEZ HENAO Secretaria