



UNIVERSIDAD DEL VALLE

CONSEJO ACADÉMICO

RESOLUCIÓN No. 059

Mayo 9 de 2013

“Por la cual se actualiza el número de créditos de la estructura curricular del Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**”

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DEL VALLE en uso de las atribuciones que le confiere el literal b) del Artículo 20° del Estatuto General, y

C O N S I D E R A N D O:

1. Que el Consejo Superior, mediante la Resolución No. 057 de septiembre 17 de 2002, creó la **MAESTRÍA EN INGENIERÍA**;
2. Que el Consejo Académico, mediante la Resolución No. 118 de agosto 26 de 2004, adiciona el área de énfasis en **INGENIERÍA DE ALIMENTOS** al Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA**;
3. Que el Consejo Académico, mediante la Resolución No.010 del 13 de febrero de 2003, define el Currículo del Programa de **MAESTRÍA EN INGENIERÍA**, basado en créditos.
4. Que el Consejo de Facultad de Ingeniería, mediante Resolución No.066 de abril 22 de 2003, definió el plan curricular de la **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** con un mínimo de 38 créditos;
5. Que el Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución No.1411 de abril 6 de 2006, otorgó el registro calificado al Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**;
6. Que es política de la Universidad la actualización de sus Programas Académicos con base en principios de flexibilidad, pertinencia y calidad;

7. Que el Comité de Currículo, en su reunión del 26 de abril, Acta No. 9, acordó dar el aval al Consejo Académico de la modificación de la estructura curricular del Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** establecida en esta resolución,

R E S U E L V E:

ARTICULO 1. Actualizar la estructura curricular del Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, modalidad de investigación, adscrita a la Escuela de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería. A los estudiantes que aprueben los créditos y cumplan con los demás requisitos establecidos en la presente resolución, se les otorga el Título **MAGISTER EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**.

ARTICULO 2°. **De los objetivos.** El objetivo general del Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** es proporcionar una sólida preparación tanto teórica como práctica en el área de Ingeniería de Alimentos, a través de la participación en proyectos de investigación, innovación y/o desarrollo tecnológico, con el propósito de formar a los profesionales para que aborden tareas tanto de transferencia de tecnología, asesoría y consultoría de calidad al sector productivo, como de investigación de calidad en Universidades y Centros de Investigación y desarrollo tecnológico del país.

Los objetivos específicos son:

- a. Formar investigadores con una sólida capacidad crítica que permita la asimilación y transferencia de conocimiento necesario tanto para la posterior confrontación con pares nacionales e internacionales como para la aplicación de ese conocimiento en la solución de problemas en el área de Ingeniería de Alimentos para el desarrollo del país.
- b. Contribuir al fortalecimiento y consolidación de los grupos de investigación existentes.
- c. Formar recursos humanos en Ingeniería actualizados y competentes que estén preparados para actuar de manera productiva para satisfacer las necesidades tecnológicas, científicas, económicas, culturales y sociales del país.

- d. Formar recursos humanos que contribuyan al fortalecimiento de la Industria Nacional, así como fortalecer la capacidad de definición de estrategias el área de Ingeniería de Alimentos, que impacten el desarrollo del país y de su sector productivo.

ARTICULO 3°. **Del perfil.** De acuerdo con los objetivos del Programa Académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, sus egresados serán profesionales altamente formados y capacitados en el estado del arte del área de la Ingeniería de Alimentos, y capaces de realizar investigación, innovación, transferencia y/o desarrollos de calidad en esta área. Por ello el egresado estará preparado para:

- a. Desarrollar propuestas de investigación básica y aplicada apoyada en métodos rigurosos de razonamiento.
- b. Desarrollar y participar en proyectos de investigación y desarrollo tecnológico que impliquen una transferencia de tecnología nueva en Ingeniería hacia el sector productivo, público y privado del país.
- c. Integrar la Universidad y el sector productivo a través de la identificación, definición y búsqueda de soluciones apropiadas a problemas fundamentales en el sector.
- d. Comprender la literatura científica y aplicar los resultados expuestos en la misma para la solución de problemas actuales.
- e. Gestionar transferencia, apropiación y generación de tecnologías de alta competitividad.
- f. Comunicar de manera coherente sus experiencias y generar actitudes científicas y éticas a través del proceso de enseñanza/aprendizaje o a través de su trabajo profesional en el sector productivo.

ARTICULO 4°. **De los campos de acción.** El **MAGÍSTER EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** podrá desempeñarse, entre otros, como:

- a. Promotor de investigación básica y aplicada.
- b. Investigador en proyectos de desarrollo científico, tecnológico e innovación.

- c. Asesor o consultor de entidades y organismos nacionales o internacionales dedicados a la generación y aplicación de conocimientos de Ciencia, Tecnología e Innovación.
- d. Profesional altamente calificado y especializado en una de las ramas de la Ingeniería para el ejercicio profesional tanto en la gestión como en el desarrollo de proyectos de ingeniería y consultoría.

ARTICULO 4°. **De la estructura curricular.** El Programa de Maestría en Ingeniería tiene una estructura curricular flexible, basada en un sistema de créditos, distribuidos en las siguientes componentes:

SEMESTRE	COMPONENTE	CRÉDITOS
I	Asignaturas específicas	12
	Metodología de Investigación	3
II	Asignaturas específicas	8
	Seminario de Investigación	4
III	Asignaturas específicas	4
	Trabajo de Investigación de Maestría I	8
IV	Trabajo de Investigación de Maestría II	12
TOTAL		52

ARTÍCULO 5°. **ADMINISTRACIÓN DEL PROGRAMA.** La administración del Programa de **MAESTRÍA EN INGENEIRÍA DE ALIMENTOS** se regirá por el reglamento interno del Programa y las reglamentaciones vigentes en la Universidad para los Programas de postgrado.

ARTÍCULO 6°. **APLICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN.** La presente Resolución rige a partir de la fecha en que el Ministerio apruebe las modificaciones aquí establecidas para los estudiantes de las nuevas cohortes y para los estudiantes de las cohortes activas, que soliciten cambio de la Resolución que los rige.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Santiago de Cali, a los 9 días del mes de Mayo de 2013, en el Salón de Reuniones del Consejo Académico, San Fernando.

El Presidente,

IVAN ENRIQUE RAMOS CALDERON
Rector

LUIS ALBERTO HERRERA RAMÍREZ
Secretario General