



CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO ACADÉMICO No. 03

"Por el cual se autoriza la creación y aprobación de un Programa Académico de Especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos".

El Consejo Académico de la Universidad del Magdalena, en ejercicio de sus funciones estatutarias y en especial las consagradas en el Acuerdo Superior No. 008 de 1998, y

CONSIDERANDO:

Que es política institucional la implementación de programas de postgrado fundamentados en la pertinencia y calidad académica, para garantizar la formación de recurso humano en la región y el país.

Que en la sesión del 26 de enero de 2009, del Consejo de Facultad de Ingeniería, Acta No. 003, el Programa de Ingeniería Pesquera presentó y sustentó la propuesta para la creación del Programa de Especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos.

Que el Instituto de Postgrado de la Universidad del Magdalena presentó al Consejo Académico, la solicitud de aprobación de la Especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos, previo estudio, considerando y visto bueno del Consejo de Facultad de Ingeniería.

Que sesión del 6 de febrero de 2009, el Consejo Académico, fue presentada y sustentada por parte del Instituto de Postgrados de la Universidad del Magdalena, la propuesta de la Especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos, la cual se encontró acorde con la normatividad vigente para la creación de este tipo de programas.

Que es función del Consejo Académico estudiar y aprobar los programas académicos que la Institución considere convenientes ofrecer.

Que en mérito de lo anterior, se

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Programa Académico de Especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos por parte de la Universidad del Magdalena de conformidad con el estudio presentado por el Instituto de Postgrados de la Universidad.

ARTÍCULO SEGUNDO: Establecer la presente malla curricular de la especialización en Ciencias y Tecnologías de Alimentos, así:

Q

Carácter de la Asignaturas	Ciclo Básico Semestre I	CR.	Ciclo de Profundización Semestre II	CR.
Obligatorias	Diseño Experimental de Alimentos	2	Leche Fresca Pasterización y Leche en Polvo	2
	Microbiología de Alimentos	3	Mantequilla Productos Acidificados: Yogurt, Kumis y Sueros Costeños	2
	Bromatología y Nutrición Básica	3	Quesos Helados y Cremas	2
	Propiedades y Características Físico-Química de Alimentos	2	Materia Prima (Res, Pollo, Cerdo, Peces, Crustáceos y Moluscos)	3
	Evaluación Sensorial de Alimentos	1	Grasas y Aceites, Horticultura y Frutas	3
Investigación obligatoria	Proyecto de Investigación I	1	Proyecto de Investigación II	2
Créditos	Total	12	Total	14

ARTÍCULO TERCERO: La apertura e iniciación de éste programa de especialización, se dará una vez la Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, CONACES, verifique el cumplimiento de los requisitos correspondientes y el Ministerio de Educación Nacional otorgue el Registro Calificado del Programa.

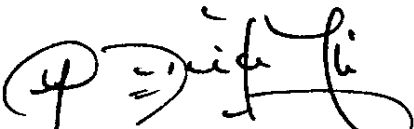
ARTÍCULO CUARTO: El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santa Marta D. T. C. e. H., a los **06 FEB 2009**

El Presidente,

La Secretaria,


RUTHBER ESCORCIA CABALLERO
 Rector


ALEJANDRA MARU MOLINARES
 Secretaria General