

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009**

FECHA: JUEVES 04 DE JUNIO 2015
HORA: 10:30 A.M.
LUGAR: Sala de profesores Facultad de Ciencias Agroindustriales

ASISTENTES:

Magister	JULIO CESAR LUNA RAMIREZ Presidente
Magister	VICTOR DUMAR QUINTERO C Representante de Docentes
Doctora	LINA MARCELA AGUDELO Asesor de investigaciones
Magister	ZAIRA TATIANA MARIN ARANGO Representante de Docentes
Doctora	MAGDA IVONE PINZON FANDIÑO Representante de docente
Doctor	GERMAN ANTONIO GIRALDO G Representante de docente

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009**

Estudiante **MANDY YISELY BONILLA GRUESO**
Representante estudiantes

AUSENTES:

Estudiante **IVAN DARIO CHAVEZ GOMEZ**
Representante estudiantes (con excusa)

ORDEN DEL DIA:

1. Verificación del Quórum
2. Agendas docentes.

DESARROLLO DE LA SESIÓN

1. VERIFICACION DEL QUORUM

Tomando asistencia de los Consejeros se verifica que existe el quórum para deliberar y tomar decisiones. Se inicia sesión siendo las 10:40 am.

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009**

2. LECTURA Y APROBACIÓN DE LA AGENDA 2015-2.

El director da lectura de la agenda 2015-2 para que sea aprobada por los miembros del Consejo Curricular. Se aprueba de la siguiente forma la agenda 2015-2.

ASIGNACION AGENDA ACADÉMICA

DOCENTE	ESPACIO ACADEMICO	HRS TEORIA	HRS PRACTICA
DOCENTES DE PLANTA IA			
GERMÁN ANTONIO GIRALDO G.	BIOQUÍMICA	3	
	SISTEMAS NO TERMICOS	2	
	INV.& DESARROLLO NUEVOS PRODUCTOS	3	
	Dirección trabajos y tesis de grado	4 hr	
	Docencia indirecta		
	Participación consejos y Comités	4	
OLGA LUCIA TORRES VARGAS	FISICOQUÍMICA	3	
	FISICOQUIMICA DE ALIMENTOS	3	6
	Dirección trabajos y tesis de grado	4	
	Investigación	20	

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

	Docencia indirecta		
JUAN CARLOS LUCAS	COMISIÓN DE ESTUDIO DOCTORADO		
MAGDA IVONNE PINZON F.	ANÁLISIS DE ALIMENTOS	3	
	EVALUACIÓN SENSORIAL	2	4
	Docencia indirecta		
	Dirección trabajos y tesis de grado	4	
	Investigación		
	Participación consejos y Comités	2	
	Otros cargos y designaciones		
ZAIRA TATIANA MARÍN ARANGO	PROCESOS VEGETALES	3	3
	PROCESOS ALIMENTARIOS 2	3	3
	Trabajos de grado		
	Docencia indirecta		
	Autoevaluación y acreditación		
	Participación consejos y Comités	2	
JULIO CESAR LUNA RAMIREZ	ELECTIVA PROFESIONAL I_L3_8°	4	
	A.A ELECTIVA PROFESIONAL III_L3	3	
	Investigación		
	Administración / Cargo Directivo		
	Docencia indirecta		
VICTOR DUMAR QUINTERO C	QUÍMICA DE ALIMENTOS	3	3
	BALANCE DE MATERIA Y ENERGIA	3	
	POSPRODUCCIÓN	3	
	Dirección trabajos y tesis de grado		
LINA MARCELA AGUDELO	Docencia indirecta		
	OPERACIONES TRANSFERENCIA DE CALOR	3	3
	OPERACIONES DE TRANSFERENCIA DE MASA	3	
	A.A ELECTIVA PROFESIONAL I_L1	4	

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

	Dirección trabajos y tesis de grado		
	Docencia indirecta		

ASIGNACION AGENDA ACADÉMICA CATEDRÁTICOS INGENIERIA DE ALIMENTOS

CATEDRATICOS	ESPACIO ACADEMICO	HRS TEORIA	HRS PRACTICA
LINA MARIA ARBELAEZ ARIAS	BIOLOGIA	3	6
TOBIAS GERARDO PARRA	DIBUJO E INTERPRETACION DE PLANOS 1	3	
TATIANA SANCHEZ	FISICOQUÍMICA	3	6
JOSE HERNAN GOYES A	INVESTIGACION DE OPERACIONES	3	
	PROGRAMACION Y CONTROL DE LA PRODUCCION	3	
	DISEÑO DE PLANTAS	3	
TATIANA SANCHEZ	LABORATORIO FISICOQUÍMICA		6
JUAN CARLOS LONDOÑO L	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN I	2	
	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN II	2	
LUIS FERNANDO QUINTERO	SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL	2	
	ELECTIVA PROFESIONAL L1- 10° Toxicología	3	
CONCURSO	INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE ALIMENTOS	2	
	LABORATORIO ANÁLISIS DE ALIMENTOS		6
	EMPAQUES, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	2	
	PROCESOS LÁCTEOS	3	3
	A.A ELECTIVA PROFESIONAL II _L1	3	
	A.A ELECTIVA PROFESIONAL II _L3	3	
	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	2	
	MAQUINARIA Y EQUIPOS DE ALIMENTOS	3	
	A.A ELECTIVA PROFESIONAL III _L1	3	
	EMPAQUES Y EMBALAJES	2	
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD AGROALIMENTARIA		
	ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE		
	PROCESOS ALIMENTARIOS 1	3	3

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

	TRABAJO DE GRADO O PRACTICA EMPRESARIAL		
	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	9	

Para los concursos se propone los siguientes perfiles

Tipo de Vinculación	de cursos	perfil
Ocasional Tiempo Completo	Introducción a la ingeniería de alimentos, procesos alimentarios 1, procesos lácteos, empaque y embalaje	Ingeniero de Alimentos, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Ocasional Tiempo Completo	Electiva profesional II L3 (área Calidad), trabajos de grado o práctica empresarial, pruebas saber pro, autoevaluación	Ingeniero de Alimentos o ingeniero agroindustrial, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Catedrático	Laboratorio de bioquímica G1 y G2	Ingeniero de Alimentos o químico, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Catedrático	Laboratorio de Análisis de Alimentos G1 y G2	Ingeniero de Alimentos o químico, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Catedrático	Empaque almacenamiento y transporte, almacenamiento y transporte	Ingeniero de Alimentos, químico o ingeniero agroindustrial, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

		profesional 1 año
Catedrático	Maquinaria y equipo	Ingeniero de Alimentos, ingeniero mecánico o ingeniero agroindustrial, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Catedrático	Microbiología de Alimentos teoría y laboratorio G1	Ingeniero de Alimentos, microbiólogo, bacteriólogo o licenciado en biología y química, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año
Catedrático	Microbiología de Alimentos laboratorio G2	Ingeniero de Alimentos, microbiólogo, bacteriólogo o licenciado en biología y química, acreditar experiencia docente universitaria, experiencia profesional 1 año

ESPACIOS ACADEMICOS SOLICITADOS EN SERVICIO

PROGRAMA DE QUIMICA

- QUIMICA GENERAL_I Semestre (Teoría y laboratorio)
 - Teoría 1 3 hr
 - Teoría 2 3 hr
 - Laboratorio

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

- G1 (xxx), 3 hr;
 - G2 (xxx), 3 hr
 - G3 (xxx), 3 hr
- QUIMICA ORGANICA_II
 - Teoría 1 3 hr
 - Laboratorio
 - G1 (xxx), 3 hr;
 - G2 (xxx), 3 hr
- LABORATORIO QUIMICA DE ALIMENTOS V G1 – 3 hr
- LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA DE ALIMENTOS
- ANÁLISIS Y MANEJO DE AGUAS_VI Semestre
 - Teoría 1 - 2 hr
- **PROGRAMA DE MATEMATICAS**
 - CALCULO DIFERENCIAL_I Semestre
 - Teoría 1 – 4 hr
 - Teoría 2 – 4 hr
 - CALCULO INTEGRAL_II Semestre
 - Teoría 1 – 4 hr
 - Teoría 2 – 4 hr
 - ALGEBRA LINEAL_II Semestre
 - Teoría – 3 hr
 - CALCULO VECTORIAL_III Semestre
 - Teoría 1 – 3 hr
 - ECUACIONES DIFERENCIALES III Semestre
 - Teoría 1 – 3 hr
 - DISEÑO EXPERIMENTAL_V Semestre
 - Teoría 1 – 4 hr
- **PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN INSTRUMENTACIÓN ELECTRONICA**
 - FISICA MECANICA II Semestre
 - Teoría 1 - 3 hr
 - Teoría 2 - 3 hr
 - Laboratorio
 - G1 (xxx), 3 hr;

FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009

- G2 (xxx), 3 hr
 - G3 (xxx), 3 hr
 - FÍSICA TÉRMICA III Semestre (P.FÍSICA)
 - Teoría 1 - 3 hr
 - Laboratorio
 - G1 (xxx), 3 hr;
- **PROGRAMA DE TECNOLOGIA EN TOPOGRAFIA**
 - DIBUJO E INTERPRETACION DE PLANOS_I Semestre (Espacio Físico)
Sala de Dibujo – Miércoles 3 a 6 pm
- PROGRAMA INGENIERIA CIVIL**
INGENIERIA ECONÓMICA _VIII Semestre
Teoría 2 hr
- PROGRAMA DE BIOLOGIA**
Laboratorio Microbiología de Alimentos (Espacio Físico)
- FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVA**
FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA
Teoría 2 hr
FUNDAMENTOS DE MERCADEO
 - Teoría 2 hr**FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS**
 - Teoría
- **FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y BELLAS ARTES**
 - **PROGRAMA DE FILISOFIA**
 - AAEL Ética – Teoría
- **FACULTAD DE EDUCACIÓN**
 - **PROGRAMA DE ESPAÑOL Y LITERATURA**
 - AAEL Proficiencia en Español – Teoría
- **FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES**

**FACULTAD DE CIENCIAS AGROINDUSTRIALES
PROGRAMA I.009 INGENIERIA DE ALIMENTOS
CONSEJO CURRICULAR EXTRAORDINARIO
ACTA No 009**

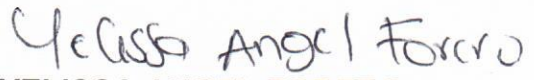
- PROGRAMA DE TECNOLOGÍA AGROINDUSTRIAL
 - Metodología de la investigación
Teoría 2hrs

Siendo las 11:30 am se da por terminada la sesión.



JULIO CESAR LUNA RAMIREZ
Presidente Consejo Curricular

Yelissa A.



YELISSA ANGEL FORERO
Secretaria