



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

El Consejo Académico de la Universidad del Quindío, en ejercicio de sus Facultades legales y Estatutarias especialmente las conferidas por la Ley 30 de 1992, y los Acuerdos del Consejo Superior Nos. 018 del 18 de diciembre de 2003 y 005 del 28 de febrero de 2005, y

CONSIDERANDO:

Que por Acuerdo del Consejo Superior No. 002 del 8 de febrero de 2005, se creó el Programa académico de pregrado Ingeniería de Alimentos adscrito a la Facultad de Ciencias Agroindustriales y se aprobó su diseño curricular.

Que el Programa Académico de pregrado Ingeniería de Alimentos de la Universidad del Quindío, obtuvo el registro calificado del Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución No. 7367 del 22 de Noviembre de 2006.

Que el Consejo Curricular del programa Ingeniería de Alimentos, en reuniones realizadas el 1 de noviembre de 2011 (Acta No. 008); el 6 y 27 de noviembre de 2012 (Actas Nos. 016 y 017) y el 8 de agosto de 2013 (Acta No. 011), en el marco del proceso de renovación del registro calificado, acordó reformar el currículo en atención a la necesidad de replantear los lineamientos misionales del currículo y reorganizar la distribución de espacios académicos en la malla curricular.

Que el Consejo de Facultad de la Facultad de Ciencias Agroindustriales, en sesiones ordinarias celebradas los días 14 y 28 de noviembre de 2012 (Actas Nos. 033 y 034) y 14 de agosto de 2013 (Acta No. 014), avaló y oficializó la modificación al currículo del programa académico de pregrado Ingeniería de Alimentos, según recomendación del Consejo Curricular del programa Ingeniería de Alimentos.

Que el Consejo Académico en sesión celebrada el día miércoles 11 de septiembre de 2013 después de estudiar y analizar la modificación propuesta para el currículo del Programa académico de Pregrado Ingeniería de Alimentos, decidió aprobarla.

Que por lo anteriormente expuesto:

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el rediseño del currículo del Programa Académico de pregrado Ingeniería de Alimentos, metodología presencial, periodicidad de admisión semestral, 50 cupos, código SNIES 52573, Registro Calificado expedido mediante Resolución del Ministerio de



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

**CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013**

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

Educación Nacional No. 7367 del 22 de noviembre de 2006, con un total de 177 créditos académicos.

ARTÍCULO SEGUNDO: Establecer como **Misión, Visión y Propósito** de formación del programa de Ingeniería de Alimentos los siguientes:

Misión:

El programa de Ingeniería de Alimentos es un equipo de docentes, administrativos, y funcionarios idóneos, comprometidos con la formación integral de ingenieros de alimentos competentes, con responsabilidad social y ambiental, con capacidad de solucionar problemas complejos y responder a las necesidades de la sociedad y el mercado, aplicando conocimientos ingenieriles de la ciencia y la tecnología de alimentos direccionados a elevar la productividad de las empresas.

Visión:

Para el año 2018, el Programa de Ingeniería de Alimentos será reconocido en la ecorregión, por liderar y desarrollar procesos y productos innovadores en el campo de la industria alimentaria, que impacten el entorno regional, y contribuyan a la seguridad alimentaria.

Propósito:

El propósito de formación del programa de Ingeniería de Alimentos se orienta a la formación de ingenieros con alta capacidad de liderazgo en el área de la conservación y transformación de alimentos, comprometidos con el desarrollo, productividad y competitividad de las cadenas productivas agroindustriales, a través de procesos de producción, gestión, innovación e investigación, con el fin de desempeñarse en el sector productivo, gubernamental, de servicios, asesoría y generación de empresas.

ARTÍCULO TERCERO: Establecer como perfiles: Profesional y Ocupacional del Ingeniero(a) de Alimentos, los siguientes:

Perfil Profesional:

El Programa de Ingeniería de Alimentos forma profesionales responsables socialmente y comprometidos con el medio ambiente con capacidad de:

- Diseñar procesos y productos y, administrar sistemas de producción alimentaria
- Formular y evaluar proyectos de desarrollo alimentario
- Formular y ejecutar proyectos de investigación y desarrollo tecnológico.



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

3

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

- Crear y consolidar empresas alimenticias.
- Diseñar e implementar sistemas integrados de gestión de la calidad.

Perfil Ocupacional:

El Ingeniero(a) de Alimentos, estará en capacidad de desempeñarse como:

- Gerente Técnico o Gerente de Planta de empresas alimentarias.
- Jefe de producción o jefe de planta de empresas alimentarias.
- Funcionario en cargos directivos relacionados con la vigilancia, inspección y control de empresas productoras y comercializadoras de alimentos.
- Funcionario en cargos directivos relacionados con procesos de aseguramiento de la calidad y en la coordinación de programas relacionados con esta temática.
- Auditor de sistemas de aseguramiento de calidad de alimentos.
- Director de centros de investigación en el campo de los alimentos
- Director de Calidad de empresas agroalimentarias.
- Consultor en el campo de la industria de alimentos.
- Jefe de área de Investigación y desarrollo de empresas productoras de alimentos.
- Gestor y creador de empresas de alimentos.

ARTÍCULO CUARTO: Determinar la siguiente estructura curricular con sus respectivos créditos académicos, en concordancia con la política académica curricular de la Universidad, el propósito general del programa, los perfiles profesional y ocupacional del mismo y la Resolución No.2773 de Noviembre 13 de 2003 del Ministerio de Educación Nacional, por la cual se definen las características específicas de calidad para los programas de formación profesional de pregrado en Ingeniería.

ESTRUCTURA CURRICULAR	
ÁREAS	No. DE CRÉDITOS
ACTIVIDADES ACADÉMICAS BÁSICAS (AAB)	41
ACTIVIDADES ACADÉMICAS BÁSICAS DE INGENIERÍA (AABI)	26
ACTIVIDADES ACADÉMICAS DE INGENIERÍA APLICADA (AAIA)	60
ACTIVIDADES ACADÉMICAS COMPLEMENTARIAS (AAC)	44
TRABAJO DE GRADO	6
TOTAL CRÉDITOS	177

PARÁGRAFO 1: La estructura específica curricular, según componentes y espacios académicos que deben cursar y aprobar los estudiantes para optar al título de Ingeniero(a) de Alimentos, es la que se detalla a continuación:



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

4

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

ACTIVIDADES ACADÉMICAS BÁSICAS (AAB)			
COMPONENTES	ESPACIO ACADÉMICO	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
QUÍMICA Y BIOLOGÍA	Química General	3	41
	Química Orgánica	3	
	Bioquímica	3	
	Química Analítica	3	
	Biología	3	
MATEMÁTICAS	Cálculo Diferencial	4	
	Cálculo Integral	4	
	Cálculo Vectorial	3	
	Álgebra Lineal	3	
	Ecuaciones Diferenciales	3	
	Estadística	3	
FÍSICA	Física Mecánica	3	
	Física Térmica	3	

ACTIVIDADES ACADÉMICAS BÁSICAS DE INGENIERÍA(AABI)			
COMPONENTES	ESPACIO ACADÉMICO	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
QUÍMICA Y BIOLOGÍA	Química de Alimentos	3	26
	Microbiología General	3	
MATEMÁTICAS	Diseño Experimental	4	
FÍSICA	Fisicoquímica	3	
	Mecánica de Fluidos	3	
	Termodinámica	3	
	Balance de Materia y Energía	3	
INGENIERÍA	Dibujo e Interpretación de Planos	2	
	Posproducción	2	

ACTIVIDADES ACADÉMICAS DE INGENIERÍA APLICADA (AAIA)			
COMPONENTES	ESPACIO ACADÉMICO	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
ACTIVIDADES ACADÉMICAS PROFESIONALES	Introducción a la Ingeniería de Alimentos	2	
	Fisicoquímica de Alimentos	3	
	Microbiología de Alimentos	3	
	Seguridad y Salud en el Trabajo	2	
	Análisis de Alimentos	3	



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

5

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

ACTIVIDADES ACADÉMICAS DE INGENIERÍA APLICADA (AAIA)			
COMPONENTES	ESPACIO ACADÉMICO	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
	Investigación de Operaciones	3	48
	Operaciones de Transferencia de Masa	3	
	Procesos Vegetales	3	
	Empaques, Almacenamiento y Transporte	2	
	Evaluación Sensorial	2	
	Operaciones de Transferencia de Calor	3	
	Procesos Lácteos	3	
	I + D Nuevos Productos	2	
	Maquinaria y Equipos de Alimentos	3	
	Sistemas no Térmicos	2	
	Procesos Cárnicos	3	
	Programación y Control de la Producción	3	
	Diseño de Plantas	3	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS ELECTIVAS PROFESIONALES **	Electiva Profesional I	4	12
	Electiva Profesional II	4	
	Electiva Profesional III	4	
TOTAL			60

**El programa ofertará cinco líneas principales a saber: Procesos, Calidad, Biotecnología, Transformaciones y Ciencia e Ingeniería de Alimentos; cada una compuesta por tres cursos con una intensidad de 4 créditos académicos, para un total de 12 créditos académicos.

Además el programa podrá ofertar otras áreas que se presenten como oportunidad para una formación más actual, que sean aprobadas en Consejo Curricular y que sean ofertadas por la facultad u otras unidades académicas. El Consejo Curricular controlará la inscripción a las electivas profesionales de los estudiantes, quienes deberán acreditar al menos el 70% de los espacios académicos cursados y aprobados para ser autorizados.

Las Actividades Académicas Electivas Profesionales de cada periodo se tomarán por mayoría de estudiantes.



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

6

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

ACTIVIDADES ACADÉMICAS COMPLEMENTARIAS AAC			
COMPONENTES	ESPACIO ACADÉMICO	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
ACTIVIDADES ACADÉMICAS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS	Fundamentos de Economía	2	12
	Fundamentos de Administración I	2	
	Fundamentos de Mercadeo	2	
	Fundamentos de Administración II	2	
	Ingeniería Económica	2	
	Formulación y Evaluación de Proyectos	2	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS DE INVESTIGACIÓN	Metodología de la Investigación	3	5
	Seminario de Investigación	2	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS ELECTIVAS COMPLEMENTARIAS (AAEC)*	Electiva Complementaria I	3	12
	Electiva Complementaria II	3	
	Electiva Complementaria III	3	
	Electiva Complementaria IV	3	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS OBLIGATORIAS DE LEY (AAOL)*	Constitución Política de Colombia	2	9
	Proficiencia en Idioma Extranjero	2	
	Deporte Formativo	2	
	Ética	3	
ACTIVIDADES ACADÉMICAS OBLIGATORIAS INSTITUCIONALES (AAOI)*	Proficiencia en Español	2	6
	Investigación **		
	Medio Ambiente	2	
	Creatividad Empresarial	2	

* Las actividades académicas Electivas Complementarias, Obligatorias de Ley y Obligatorias Institucionales, serán cursadas por cada estudiante en el semestre de su elección, con base en la oferta institucional.

La actividad académica obligatoria institucional denominada **Investigación, es equivalente al espacio académico **Metodología de la Investigación** y se debe cursar en II período, por cuanto este espacio propenderá por la potenciación de la investigación propia del programa y de la facultad.

El Trabajo de Grado es un requisito para obtener el título profesional de Ingeniero(a) de Alimentos y tendrá 6 créditos académicos.



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

7

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

PARÁGRAFO 2: La estructura específica del Plan de Estudios, distribuida en períodos académicos, según créditos académicos y requisitos es la siguiente:

PRIMER PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo*	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP **	HTI***	Total Horas
AAB	Biología	TP		3	6	3	9
AAB	Química General	TP		3	6	3	9
AAB	Cálculo Diferencial	T		4	4	8	12
AAIA	Introducción a la Ingeniería de Alimentos	T		2	2	4	6
AABI	Dibujo e Interpretación de Planos	TP		2	4	2	6
TOTAL				14	22	20	42

* Tipo: T: Espacio académico Teórico
P: Espacio académico Práctico

** HTP: Horas de Trabajo Presencial

TP: Espacio académico Teórico-Práctico

*** HTI: Horas de Trabajo Independiente

SEGUNDO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAB	Química Orgánica	TP	Química General	3	6	3	9
AAB	Cálculo Integral	T	Cálculo Diferencial	4	4	8	12
AAB	Física Mecánica	TP	Cálculo Diferencial	3	6	3	9
AAB	Álgebra Lineal	T		3	3	6	9
AAC	Metodología de la Investigación*	T		3	3	6	9
TOTAL				16	22	26	48

* El espacio académico **Metodología de la Investigación** es equivalente a la actividad académica obligatoria institucional **Investigación**, y debe cursarse en segundo periodo.

TERCER PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAB	Bioquímica	TP	Química Orgánica	3	6	3	9



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

8

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

TERCER PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
			Biología				
AABI	Fisicoquímica	TP	Algebra Lineal	3	6	3	9
AAB	Cálculo Vectorial	T	Cálculo Integral Algebra Lineal	3	3	6	9
AAB	Física Térmica	TP	Física Mecánica Cálculo Integral	3	6	3	9
AAB	Ecuaciones Diferenciales	T	Cálculo Integral	3	3	6	9
TOTAL				15	24	21	45

CUARTO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AABI	Microbiología General	TP	Bioquímica	3	6	3	9
AAB	Química Analítica	TP	Bioquímica	3	6	3	9
AABI	Mecánica de Fluidos	TP	Física Térmica	3	6	3	9
AABI	Termodinámica	TP	Física Térmica	3	6	3	9
AAB	Estadística	T		3	3	6	9
AAC	Seminario de Investigación	T		2	2	4	6
TOTAL				17	29	22	51

QUINTO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Microbiología de Alimentos	TP	Microbiología General	3	6	3	9
AABI	Química de Alimentos	TP	Química Analítica	3	6	3	9
AAC	Fundamentos de Economía	T		2	3	3	6
AAIA	Fisicoquímica de Alimentos	TP	Fisicoquímica	3	6	3	9



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO
CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

QUINTO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AABI	Diseño Experimental	T	Estadística	4	4	8	12
AABI	Balance de Materia y Energía	TP	Mecánica de Fluidos	3	6	3	9
TOTAL				18	31	23	54

SEXTO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Análisis de Alimentos	TP	Química de Alimentos	3	6	3	9
AAIA	Operaciones de Transferencia de Calor	TP	Balance de Materia y Energía Termodinámica	3	6	3	9
AAC	Fundamentos de Administración I	T	Fundamentos de Economía	2	2	4	6
AABI	Posproducción	T	Química de Alimentos	2	3	3	6
TOTAL				10	17	13	30

SÉPTIMO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Operaciones de Transferencia de Masa	TP	Operaciones de Transferencia de Calor	3	6	3	9
AAIA	Investigación de Operaciones	T	Álgebra Lineal	3	3	6	9
AAIA	Procesos Vegetales	TP	Posproducción	3	6	3	9
AAIA	Empaques, Almacenamiento y Transporte	T	Fisicoquímica de Alimentos	2	2	4	6
AAC	Fundamentos de Mercadeo	T	Fundamentos de Administración I	2	2	4	6
TOTAL				13	19	20	39



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO
CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

OCTAVO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Electiva Profesional I	T		4	4	8	12
AAIA	Procesos Lácteos	TP	Posproducción	3	6	3	9
AAC	Fundamentos de Administración II	T	Fundamentos de Mercadeo	2	2	4	6
AAIA	Evaluación Sensorial	TP	Análisis de Alimentos	2	4	2	6
AAIA	Sistemas no Térmicos	T	Operaciones de Transferencia de Masa	2	2	4	6
TOTAL				13	18	21	39

NOVENO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Electiva Profesional II	T		4	4	8	12
AAC	Ingeniería Económica	T	Fundamentos de Administración II	2	2	4	6
AAIA	Procesos Cárnicos	TP	Posproducción	3	6	3	9
AAIA	Maquinaria y Equipos de Alimentos	T		3	3	6	9
AAIA	Seguridad y Salud en el Trabajo	T		2	2	4	6
TOTAL				14	17	25	42

DÉCIMO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	Electiva Profesional III	T		4	4	8	12



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO
CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

DÉCIMO PERIODO							
Área o Tipo de Actividad	Espacio Académico	Tipo	Requisito (s)	No. de Créditos	HTP	HTI	Total Horas
AAIA	I + D Nuevos Productos	T		2	2	4	6
AAIA	Diseño de Plantas	T	Investigación de Operaciones Maquinaria y Equipos de Alimentos	3	3	6	9
AAC	Formulación y Evaluación de Proyectos	T	Ingeniería Económica	2	2	4	6
AAIA	Programación y Control de la Producción	T	Investigación de Operaciones	3	3	6	9
TOTAL				14	14	28	42

ACTIVIDADES ACADÉMICAS ELECTIVAS COMPLEMENTARIAS (AAEC) *	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
Electiva Complementaria I	3	12
Electiva Complementaria II	3	
Electiva Complementaria III	3	
Electiva Complementaria IV	3	

ACTIVIDADES ACADÉMICAS OBLIGATORIAS DE LEY (AAOL)*	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
Constitución Política de Colombia	2	9
Proficiencia en Idioma Extranjero	2	
Deporte Formativo	2	
Ética	3	

ACTIVIDADES ACADÉMICAS OBLIGATORIAS INSTITUCIONALES (AAOI)*	No. DE CRÉDITOS	TOTAL
Proficiencia en Español	2	6
Investigación **		
Medio Ambiente	2	
Creatividad Empresarial	2	

* Las actividades académicas Electivas Complementarias, Obligatorias de Ley y Obligatorias Institucionales, serán cursadas por cada estudiante en el semestre de su elección, con base en la oferta institucional.

** La actividad académica obligatoria institucional denominada **Investigación**, es equivalente al espacio académico **Metodología de la Investigación** y se debe cursar en II período, por cuanto este espacio propenderá por la potenciación de la investigación propia del programa y de la facultad.



UNIVERSIDAD
DEL QUINDÍO

CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO No.012
SEPTIEMBRE 11 DE 2013

“POR MEDIO DEL CUAL SE REDISEÑA EL CURRÍCULO DEL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO INGENIERÍA DE ALIMENTOS”

El Trabajo de Grado es un requisito para obtener el título profesional de Ingeniero(a) de Alimentos y tendrá 6 créditos académicos.

ARTÍCULO QUINTO. La presente reforma se notificará al Ministerio de Educación Nacional a través del proceso de renovación del Registro Calificado del programa y una vez se obtenga la autorización respectiva, regirá para los estudiantes que ingresen a primer semestre académico.

PARÁGRAFO: a los estudiantes matriculados en semestres anteriores que estén interesados en acogerse al nuevo plan, se les aplicará el sistema de homologaciones con base en lo establecido en el Estatuto Estudiantil, al entrar en vigencia este acuerdo.

ARTÍCULO SEXTO: El Consejo de la Facultad de Ciencias Agroindustriales, el Consejo Curricular y la Dirección del Programa de Ingeniería de Alimentos, administrarán la ejecución y evaluación del currículo, según lo dispuesto por el presente acuerdo y los estatutos correspondientes.

ARTÍCULO SÉPTIMO: El presente Acuerdo entrará a regir a partir de la autorización del Ministerio de Educación Nacional y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Armenia a los 11 días del mes de septiembre de 2013.


ALFONSO LONDOÑO OROZCO
Rector


FRANCELINE BARRERO RENDÓN
Secretaria General

Elaboró: Rocío Stella Suárez Román – Unidad Curricular Vicerrectoría Académica
Diego Arias Gómez - Director Programa Ingeniería de Alimentos

Revisó: Néstor Jairo Zapata Gil - Jefe Oficina Jurídica

Franceline B.