



UNIVERSIDAD DEL VALLE

CONSEJO ACADÉMICO

RESOLUCIÓN No. 003

Enero 16 de 2014

“Por la cual se incluye la modalidad de Profundización en la **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** y se ajusta la Resolución No.059 de mayo 9 de 2013 del Consejo Académico”

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. 010 del 13 de febrero de 2003, definió el Currículo del Programa de **MAESTRÍA EN INGENIERÍA**.
3. 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**;
4. Que el Consejo Académico, mediante la Resolución No. 059 de mayo 9 de 2013, modificó el número de créditos de la estructura curricular de la **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, cuya suma se debe corregir;
5. Que el Decreto 1295 de abril del 2010 del Ministerio de Educación Nacional organiza la oferta de Programas de Posgrado y dicta otras disposiciones sobre el registro calificado y las condiciones de calidad de los programas académicos;

6. Que el Decreto 1295 de abril del 2010 del Ministerio de Educación Nacional define las modalidades de Maestría de Investigación y Maestría de Profundización;
7. Que es política de la Universidad la actualización de sus programas académicos con base en principios de flexibilidad, pertinencia y calidad;
8. Que en la autoevaluación del programa académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** se encontró que era conveniente y viable ofrecer el programa en la modalidad de Profundización, también,

R E S U E L V E:

ARTÍCULO 1o. Actualizar la estructura curricular del programa académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, el cual está adscrito a la Escuela de Ingeniería de Alimentos de la Facultad de Ingeniería.

ARTÍCULO 2o. Ofrecer el programa académico **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** en las dos modalidades: investigación y profundización, con 51 créditos cada una. A los estudiantes que aprueben los créditos y cumplan con los demás requisitos establecidos en la presente resolución, se les otorgará el título **MAGISTER EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**.

ARTÍCULO 3o. **De los objetivos de formación.** 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.

ARTÍCULO 4o. **Del perfil profesional.** Se espera que el egresado del Programa de **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** se caracterice por su capacidad para realizar investigación, innovación, transferencia y/o desarrollos de calidad en el área de la producción industrial de alimentos. 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.

ARTÍCULO 5o. **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.

ARTÍCULO 6o. **De la estructura curricular.** El Programa de **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** se ofrecerá en dos modalidades: investigación y profundización, con 51 créditos cada una.

Los estudiantes de ambas modalidades deben cursar 12 créditos en tres asignaturas obligatorias que constituyen la fundamentación básica del programa académico: Química de Alimentos Avanzada, Fenómenos de Transporte y Gestión Medioambiental en la Industria de Alimentos.

Los estudiantes de la modalidad de investigación cursarán además 12 créditos de asignaturas electivas de profundización, que tienen como propósito complementar su formación en áreas específicas cercanas a sus intereses de investigación, en tanto que los estudiantes de la modalidad de profundización cursarán 26 créditos en asignaturas electivas de profundización.

Los estudiantes de ambas modalidades deben matricular los cursos Metodología de la Investigación y Seminario de Investigación, al final de los cuales deben tener definido, escrito y sustentado su propuesta de Trabajo de Investigación o de Trabajo de Grado de Profundización, según sea el caso.

Se denominan asignaturas electivas de profundización a aquellas que el estudiante cursa con el propósito de profundizar su formación en áreas específicas cercanas a sus intereses de aplicación de los métodos instrumentales, de análisis y control de proceso propios de la disciplina.

La formación de los estudiantes que realicen su maestría en profundización culmina con un Trabajo de Grado de Profundización de 8 créditos, el cual “podrá estar dirigido a la investigación aplicada o al estudio de caso” (Decreto 1295 de 2010).

Los estudiantes de la modalidad de investigación complementan su formación cursando dos asignaturas de investigación que suman 20 créditos, en las cuales desarrollarán su Trabajo de Investigación de Maestría.

La Malla curricular de la **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** para ambas modalidades es la siguiente:

Tabla 1. Malla curricular maestría modalidad investigación

SEMESTRE	COMPONENTE	CRÉDITOS
I	Asignaturas de fundamentación	12
	Metodología de la Investigación	3
II	Asignaturas de profundización	8
	Seminario de Investigación	4
III	Asignaturas de profundización	4
	Trabajo de Investigación de Maestría I	8
IV	Trabajo de Investigación de Maestría II	12
TOTAL		51

Tabla 2. Malla curricular Maestría modalidad profundización

SEMESTRE	COMPONENTE	CRÉDITOS
I	Asignaturas de fundamentación	12
	Metodología de la Investigación	2
II	Asignaturas de profundización	8
	Seminario de Investigación	3
III	Asignaturas de profundización	14
IV	Asignaturas de profundización	4
	Trabajo de grado profundización	8
TOTAL		51

PARÁGRAFO 1. El Programa de **MAESTRÍA EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS** se desarrollará en jornada diurna, con metodología y dedicación flexibles, respetando el sistema de créditos establecido de acuerdo con la reglamentación vigente para los programas de posgrado.

PARÁGRAFO 2. El objetivo de la modalidad de investigación es el desarrollo de competencias científicas de sus estudiantes y una formación avanzada en investigación o creación que genere nuevos conocimientos y/o procesos tecnológicos.

PARÁGRAFO 3. El objetivo de la modalidad de profundización es el desarrollo avanzado de competencias de sus estudiantes que les permitan la solución de problemas o el análisis de situaciones particulares de carácter disciplinar, interdisciplinario o profesional, por medio de la asimilación o apropiación de saberes, metodologías y, según el caso, desarrollos científicos y/o tecnológicos.

ARTÍCULO 7o. **De los requisitos de grado.** Para optar el título de **MAGÍSTER EN INGENIERÍA DE ALIMENTOS**, se requiere:

- Haber sido alumno regular del programa por lo menos durante un año.
- Aprobar los créditos mínimos exigidos en cada modalidad.
- Demostrar comprensión en la lectura del idioma Inglés de acuerdo con la normativa vigente.

ARTÍCULO 8o. **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; y deroga las demás resoluciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Santiago de Cali, a los 16 días de enero de 2014, en el Salón de Reuniones del Consejo Académico, sede Meléndez.

El Presidente,

IVÁN ENRIQUE RAMOS CALDERÓN
Rector

LUIS ALBERTO HERRERA RAMÍREZ
Secretario General