

Por el cual se establece los cursos homologables entre los planes curriculares de los Abierta y a Distancia Programas de Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017)

# EL CONSEJO DE LA ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD

En uso de sus atribuciones legales y estatutarias, y

#### **CONSIDERANDO:**

Que el Estatuto General de la Universidad, Acuerdo 001 del 29 de agosto de 2006, Artículo 17, literal e) establece como una de las funciones del Consejo de Escuela "Proponer la creación, modificación o supresión de programas curriculares, de acuerdo con el presente Estatuto y sus reglamentos".

Que el Consejo Académico aprobó la reforma curricular del programa de Tecnología en Calidad Alimentaria en sesión del día 15 de diciembre de 2016.

Que es necesario establecer condiciones que permitan el cambio de plan de estudios del programa Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) hacia la estructura curricular del programa Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017).

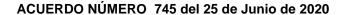
Que, en virtud de lo anterior,

#### **ACUERDA**

**ARTÍCULO PRIMERO**: Establece la homologación entre los planes de estudio de los programas Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018), e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017), así:

Total créditos académicos de alimentos (Resolución 0575)	el programa de Ingeniería de	160
Créditos obligatorios	127	79%
Créditos electivos	33	21%

CREDITOS HOMOLOGABLES	91	57%
Créditos obligatorios	67	42%
Créditos electivos	24	15%





Por el cual se establece los cursos homologables entre los planes curriculares de los Abierta y a Distancia Programas de Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017)

CREDITOS POR CURSAR	69	43%
Créditos obligatorios	60	37%
Créditos electivos	9	6%

# **Cursos Obligatorios (Básicos)**

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)			Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 de 2017)		
CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CRÉDITOS	CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
80017	Cátedra Unadista	3	80017	Cátedra Unadista	3
200611	Pensamiento Lógico Matemático	3	200611	Pensamiento Lógico Matemático	3
40003	Competencias Comunicativas	3	40003	Competencias Comunicativas	3
200610	Herramientas Digitales para la Gestión del Conocimiento	3	200610	Herramientas Digitales para la Gestión del Conocimiento	3
201102	Química General	3	201102	Química General	3
211622	Estadística y probabilidad	3	211622	Estadística y probabilidad	3
100410	Cálculo Diferencial	3	100410	Cálculo Diferencial	3
201101	Biología	3	201101	Biología	3
900001	Inglés A1	3	900001	Inglés A1	3
40002	Ética y Ciudadanía	3	40002	Ética y Ciudadanía	3
100413	Física General	3	100413	Física General	3
100416	Química Orgánica	3	100416	Química Orgánica	3
216001	Análisis y control de calidad de los alimentos	3	216001	Análisis y control de calidad de los alimentos	3
211624	Microbiología de los alimentos	3	211624	Microbiología de los alimentos	3
900002	Inglés A2	3	900002	Inglés A2	3
150001	Fundamentos Y Generalidades De Investigacion	3	150001	Fundamentos Y Generalidades De Investigacion	3
301103	Balance de Materia y Energía	3	301103	Balance de Materia y Energía	3
201103	Bioquímica	3	201103	Bioquímica	3
301118	Evaluación Sensorial	2	301118	Evaluación Sensorial	2
232004	Inocuidad Alimentaria	2		Gestión de la calidad e	
232018	Sistemas de calidad y seguridad de alimento	2	216003	inocuidad de los alimentos	3
301102	Química analítica e instrumental	3	301102	Química analítica e instrumental	3



Por el cual se establece los cursos homologables entre los planes curriculares de los Abierta y a Distancia Programas de Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017)

201015	Termodinámica	2	201015	Termodinámica	2
232001	Sistemas de Auditoria	2		Gestión de la calidad e	
232007	Análisis de Riesgos en Alimentos	2	216003	inocuidad de los alimentos	3
TOTAL CRÉDITOS					67

<sup>\*</sup>El curso 201015 Termodinámica es un curso electivo de 2 créditos en el programa de Tecnología en Calidad Alimentaria

# **Cursos Electivos**

Los cursos electivos que tendrán homologación dentro de la formación interdisciplinar básica común, disciplinar común, complementaria y las líneas de profundización de calidad e inocuidad en el plan de estudios son los siguientes:

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)		Formación Interdisciplinar Básica Común			
CÓDIGO NOMBRE DE CURSO CRÉDITOS			CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
301301	Algebra, trigonometría y geometría	3	301301	Algebra, trigonometría y geometría	3
100500	Fundamentos de administración	2	100500	Fundamentos de administración	2
212059	Excel Avanzado	3	212059	Excel Avanzado	3

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)		Fo	ormación Disciplinar Cor	nún	
CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CRÉDITOS	CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
100404	Programación Lineal	2	100404	Programación Lineal	2
202025	Sistemas de Gestión Ambiental	2	202025	Sistemas de Gestión Ambiental	2

.

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)		Línea de profundización en Seguridad Alimentaria			
CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CRÉDITOS	CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
217001	Toxicología alimentaría	2	250110	Nutrición y toxicología	2



Por el cual se establece los cursos homologables entre los planes curriculares de los Abierta y a Distancia Programas de Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017)

232006	Alimentación y Nutrición	3		alimentaria	
301015	Planeación alimentaria y nutricional	2	301015	Planeación alimentaria y nutricional	2
302060	Salud ocupacional en la industria de alimentos	2	302060	Salud ocupacional en la industria de alimentos	2
232014	Sanidad y legislación alimentaría	2	232014	Sanidad y legislación alimentaría	2

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)		Línea de profundización en Procesos			
CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CRÉDITOS	CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
232005	Conservación de Alimentos	3	216004	Métodos emergentes de conservación	2

Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 de 2018)		Compo	nente Formación Comple	ementaria	
CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CRÉDITOS	CÓDIGO	NOMBRE DE CURSO	CREDITOS
80002	Proyecto de vida	2	80002	Proyecto de vida	2

Parágrafo 1. Los siguientes cursos del programa de Tecnología en Calidad Alimentaria no tienen homologación con algún curso del plan de estudios del programa Ingeniería de Alimentos Resolución 0575 de 23 de enero de 2017: Introducción a la Tecnología en Calidad Alimentaria, Tecnología de Productos de Origen Vegetal, Tecnología de Productos de Origen Animal, Química Ambiental, Trabajo de grado.

**Parágrafo 2.** La homologación de los cursos de Toxicología alimentaria y Alimentación y nutrición por el curso Nutrición y toxicología alimentaria solo se permite en la vía de tecnología en calidad alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) a Ingeniería de alimentos (Resolución 0575)

El presente acuerdo rige a partir de la fecha de expedición.

### **COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dado en Bogotá a los 25 días del mes de junio de 2020.



Por el cual se establece los cursos homologables entre los planes curriculares de los Abierta y a Distancia Programas de Tecnología en Calidad Alimentaria (Resolución 7749 del 10 de mayo de 2018) e Ingeniería de Alimentos (Resolución 0575 del 23 de enero de 2017)

CLAUDIO CAMILO GONZALEZ C.

MIGUEL ANDRÉS HEREDIA R.

**Presidente** 

Secretario

Revisó: Clara Isabel Sánchez Bernal