



RESOLUCIÓN ACADÉMICA No 000007
(13 MAR. 2014)

“Por medio de la cual se crea el Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos”

EL CONSEJO ACADÉMICO DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLÁNTICO

En uso de sus facultades legales, estatutarias y

CONSIDERANDO QUE:

Es función estatutaria del Consejo Académico la creación de programas de pregrado y postgrado a ofrecer por parte de la Universidad del Atlántico.

El Consejo de Facultad de Nutrición y Dietética recomendó al Consejo Académico la creación del programa académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos.

El programa académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos posibilita la formación de técnicos con conocimientos teóricos, prácticos y metodológicos para el contribuir con las necesidades en un campo empresarial ampliamente significativo como es el sector de procesamiento de alimentos, aportándole un valor agregado como lo es la calidad nutricional de los mismos.

El programa académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, desarrollado por ciclos propedéuticos desarrolla una oferta formativa que contempla un primer nivel técnico profesional en coherencia con las exigencias de la Ley 749 de 2002, por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y al Decreto 1295 de 2010, que en su Artículo 15, establece que los programas por ciclos propedéuticos de los de niveles técnico profesional y tecnológico deben responder a campos auxiliares, asistenciales, complementarios, innovadores y propositivos de las profesiones, de tal manera que su denominación sea diferenciable y permita una clara distinción de las ocupaciones, disciplinas y profesiones.



El Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos corresponde al primer nivel de esta oferta académica de formación por ciclos propedéuticos. Este programa está adscrito a la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad del Atlántico, la cual ofrece el programa de formación profesional universitaria en Nutrición y Dietética, con una tradición de 58 años y un amplio reconocimiento local, regional y nacional.

El Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos tiene como propósito misional, la formación integral y con excelencia académica de los técnicos profesionales en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos para que procesen alimentos siguiendo planes de producción, desde la adquisición de la materia prima, almacenamiento, procesamiento, conservación y empaque, controlando y registrando las variables relacionadas con el proceso productivo, asegurando la calidad nutricional e inocuidad de los productos terminados en condiciones seguras, con sentido ético, creativo, innovador y responsabilidad social y ambiental.

Por consiguiente, el Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos propicia espacios de reflexión en torno al procesamiento y calidad nutricional de alimentos que permiten debatir las tendencias, enfoques, métodos y contenidos que se desarrollen en otras instituciones a nivel nacional e internacional

En el Plan estratégico 2009-2019 de la Universidad del Atlántico, en la Línea Estratégica 2, motor de desarrollo L2M4 se diseñó el Proyecto 6: "Diversificación de la oferta académica de acuerdo con las fortalezas institucionales y "las necesidades de la región", y para la Facultad de Nutrición y Dietética se establece como meta la creación de un Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos.

En mérito de lo expuesto, el Consejo Académico de la Universidad del Atlántico

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Crear el programa académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, adscrito académicamente a la Facultad de Nutrición y Dietética y perteneciente administrativa y financieramente a la Universidad del Atlántico.

ARTÍCULO SEGUNDO: El Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos se desarrollará en la modalidad presencial, con admisión semestral, por cohortes y jornada extendida.



000007

ARTÍCULO TERCERO: El Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos tendrá cuarenta (40) cupos para primer semestre.

ARTÍCULO CUARTO: El Programa Académico de Técnica Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos, tendrá una duración de cuatro (4) semestres de formación o el equivalente a 70 créditos académicos.

ARTÍCULO QUINTO: A quien cumpla satisfactoriamente con el número de créditos contemplados en el programa y los requisitos de grado exigidos, se le otorgará el título de Técnico Profesional en Procesamiento y Calidad Nutricional de Alimentos.

ARTÍCULO SEXTO: Comuníquese a la Vicerrectoría de Docencia, a la Facultad de Nutrición y Dietética y al Departamento de Admisiones y Registro Académico.

ARTICULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dado en Barranquilla a los trece (13) días del mes de marzo del 2014

13 MAR. 2014

ANA SOFÍA MESA DE CUERVO
Presidente

GASPAR HERNANDEZ CAAMAÑO
Secretario

L