

Por el cual se crea el Programa de Posgrado “Especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria” de la Escuela de Química- Facultad de Ciencias, en la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

**EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**

En uso de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por la Ley 30 de 1992, Ley 1188 de 2008, Decreto 1295 de 2010 (20 de abril) y Acuerdo 066 de 2005, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con el Lineamiento 1 (Calidad, excelencia académica y pertinencia social) del Plan Maestro de Desarrollo Institucional 2007-2019, se plantea en el programa, el fortalecimiento de posgrados mediante la creación de nuevos programas, el fortalecimiento de la investigación y desarrollo en los programas, la articulación curricular entre los pregrados y posgrados.

Que la creación de programas de posgrado y el fortalecimiento de la investigación (Factor 4. Investigación) forman parte integral de la Acreditación Institucional.

Que la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, reúne los requisitos exigidos por la Ley 30 de 1992 y Ley 1188 de 2008 y, referente a las condiciones de calidad del programa, capacidad académica, recursos físicos, tecnológicos y financieros para ofrecer el programa de posgrado, **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**.

Que el programa de posgrado, **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**, se sustenta, en las políticas nacionales e institucionales con flexibilidad e interdisciplinariedad con otros programas de posgrado.

Que la UPTC ha visto la necesidad de formar profesionales especializados en el **ÁREA DE SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**, que comprendan y promuevan el desarrollo sostenible, lo cual es fundamental para impulsar el crecimiento económico, la disminución de la pobreza y el bienestar de la población, garantizando simultáneamente, la sostenibilidad de las presentes y futuras generaciones.

Que la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, mediante Acuerdo 108 de 1999, define, organiza y reglamenta todos los aspectos relacionados con los estudios de Posgrado.

Que el Consejo de la Facultad de Ciencias, en sesión No. 02 del 10 de Febrero de 2010, determinó recomendar ante el Consejo Académico, el proyecto de creación del Programa de Posgrado, **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**.

Que el Consejo Académico, en sesión No. 22 del 7 de septiembre de 2010, acordó recomendar al Consejo Superior, el Proyecto de Acuerdo “Por el cual se crea el Programa de Posgrado **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**.”

En mérito de lo expuesto, el Consejo Superior de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

ACUERDA

CAPÍTULO I

DE LA CREACIÓN DEL PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN

ARTÍCULO 1º.- Crear el programa de posgrado, **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**, adscrito a la Escuela de Química - Facultad de Ciencias de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, con Sede en Tunja.

ARTÍCULO 2º.- El objetivo fundamental del programa de **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA**, es formar especialistas con conocimientos, aptitudes y destrezas, así como en el dominio en la utilización de distintos tipos de herramientas de control, diseño, desarrollo e innovación en Seguridad y Calidad Alimentaria, a partir de la profundización en los saberes propios del área de conocimiento asociados al programa.



1. Formar especialistas con capacidades de diseñar, desarrollar, aplicar, certificar, auditar técnicas y procedimientos que asegure la calidad alimentaria.
2. Formar expertos universitarios con conocimientos y competencias comprometidos con la seguridad y calidad alimentaria.
3. Integrar especialistas con conocimientos y habilidades en la certificación de laboratorios e industria en seguridad y calidad alimentaria.
4. Formar especialistas íntegros con valores humanos y competencias disciplinares, comprometidos con la sociedad y con un alto sentido de pertenencia.

CAPÍTULO II DE LOS ASPIRANTES A LA ESPECIALIZACIÓN

ARTÍCULO 3º.- El programa de **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA** está dirigido a los profesionales en Farmacia, Nutrición Humana y Dietética, Biología, Veterinaria, Medicina, Química, Química de Alimentos, Ingeniería Química, Agronómica y de Alimentos.

PARÁGRAFO 1. Los aspirantes deben acreditar un mínimo de dos asignaturas incluidas en su malla curricular de pregrado, entre las que se encuentra en: Toxicología, Bioquímica, Química General, Orgánica e Inorgánica.

CAPÍTULO III DEL PLAN DE ESTUDIOS

ARTÍCULO 4º.- La Especialización tendrá una duración mínima de un (1) año y como máximo dos (2) años, distribuidos en dos (2) semestres académicos de dieciséis (16) semanas, los estudiantes en el primer semestre cursarán doce (12) créditos y en el segundo semestre doce (12) créditos, hasta obtener un total de 24 créditos. A todas las asignaturas les corresponden 3 créditos, incluyendo la Práctica Empresarial.

ARTÍCULO 5º.- Las asignaturas obligatorias del Plan de Estudios de la **ESPECIALIZACIÓN EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA** son las siguientes:

PRIMER SEMESTRE

- Gestión y Certificación de la Calidad y Seguridad de los Alimentos
- Calidad Bromatológica y Nutricional de los Alimentos
- Normalización de la Calidad y Seguridad de los Alimentos: Bases Legislativa.
- Evaluación del Riesgo Toxicológico de los Alimentos

SEGUNDO SEMESTRE

- Toxicología Ambiental y Repercusión en la Cadena Alimentaria
- Evaluación y Control de Riesgos Alimentarios
- Tecnologías Emergentes de Conservación y de Envasado de Alimentos y su Influencia en la Seguridad y Calidad.

Como requisito para optar al título de Especialista, se debe desarrollar una actividad complementaria, "Práctica Empresarial" como obligatoria con 3 Créditos, en el Segundo Semestre. Se realizará en forma paralela con las asignaturas de este semestre y se llevará a cabo de lunes a jueves en horas laborables y las asignaturas se desarrollarán el viernes de 6:00-10:00 p.m. y sábados de 8:a.m.- 12m y 2:00 – 6:00 p.m.

ARTÍCULO 6º.- La Práctica Empresarial es una actividad obligatoria, en el programa de Especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria, propuesta para complementar la formación académica, con una experiencia de trabajo en ámbitos públicos o privados vinculados con el sector alimentario: industria alimentaria, empresas relacionadas con los alimentos, instituciones o laboratorios relacionados con el área.

En la Práctica Empresarial los estudiantes del programa de Especialización, comprueban sus conocimientos, habilidades y destrezas adquiridas en su proceso de formación académica.

La Práctica Empresarial, es una actividad académica extramural o intramural que le permite al estudiante familiarizarse con el ambiente laboral, científico y tecnológico, para consolidar y complementar el aprendizaje adquirido.

PARÁGRAFO 1. La Práctica Empresarial se llevará a cabo bajo la orientación de un profesor director y del empresario o su delegado, quien actúa como coordinador de la Práctica.

PARÁGRAFO 2. Serán obligaciones del Director de la Práctica Empresarial, además de las enunciadas anteriormente, las siguientes:

- a) Planear directamente con el practicante y con el coordinador las labores por realizar.
- b) Llevar un seguimiento del desarrollo del plan de la práctica.
- c) Velar para que el estudiante en su desempeño, se ajuste a los principios de la ética profesional, la calidad y la eficiencia.

PARÁGRAFO 3. La duración del desarrollo de la Práctica Empresarial, será de cuatro (4) meses, contados a partir de la fecha de aprobación del proyecto, por parte del Comité de Currículo.

PARÁGRAFO 4. Si pasados los cuatro (4) meses, el estudiante no ha concluido su trabajo, deberá presentar una nueva propuesta de Práctica Empresarial.

PARÁGRAFO 5. Previo estudio y aprobación del Comité de Currículo, se aceptará como equivalente de la Práctica Empresarial, la pasantía o asistencia certificada en el extranjero, que el estudiante realice con una duración no menor de 16 semanas. El informe sobre el desarrollo de la pasantía o asistencia, deberá ajustarse a los parámetros señalados por el Comité de Currículo respectivo.

PARÁGRAFO 6. Para desarrollar la Práctica Empresarial, el estudiante debe presentar una propuesta, la cual contendrá, además de lo definido por el Comité de Currículo, lo siguiente:

- a) Certificado de existencia de la Empresa, expedido por la Cámara de Comercio, y en el caso de instituciones de investigación, educativas o de gestión, por la entidad correspondiente.
- b) Área, departamento o sección asignada para desarrollar su labor.
- c) Presupuesto.
- d) Hoja de Vida del coordinador de la Práctica.
- e) Carta de aceptación y compromiso de la empresa o institución, para respaldar el desarrollo de la Práctica Empresarial.

PARÁGRAFO 7. Al finalizar la Práctica Empresarial, se debe anexar además una carta del coordinador de práctica, en donde certifique el cumplimiento de los compromisos adquiridos por el practicante.

CAPÍTULO IV DE LA ADMINISTRACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y GESTIÓN

ARTÍCULO 7º.- El programa de Especialización, será administrado por la Facultad de Ciencias y en forma específica, por la Escuela de Posgrados de la Facultad de Ciencias.

CAPÍTULO V DE LA SELECCIÓN Y LA MATRÍCULA

ARTÍCULO 8º.- Quien aspire a ingresar al programa de Especialización, deberá regirse por el Acuerdo 108 de 1999, Artículo 18, o la norma que lo modifique o sustituya.

PARÁGRAFO 1. La matrícula estará acorde con lo estipulado en el Acuerdo 108 de 1999 en los Artículos 21,22 y 23, o la norma que lo modifique o sustituya.

CAPÍTULO VI DE LA VALIDACIÓN, TRANSFERENCIA, HOMOLOGACIÓN Y SUPLETORIOS



ARTÍCULO 9°.- Los procesos de validación y homologación de asignaturas, así como de transferencia y presentación para supletorios, se regirá por lo establecido en el Artículo 51 del Acuerdo 108 de 1999, o la norma que lo modifique o sustituya.

**CAPÍTULO VII
DE LOS REQUISITOS DE GRADO Y EL TÍTULO**

ARTÍCULO 10°.- Para optar al título de ESPECIALISTA EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA, se debe regir por el Acuerdo 0108 de 1999, Artículos 37,38, 39 y 40., o la norma que lo modifique o sustituya.

**CAPÍTULO VIII
DE LOS DERECHOS ECONÓMICOS Y LAS CERTIFICACIONES**

ARTÍCULO 11°.- El régimen económico se ceñirá a lo establecido en el Acuerdo 108 de 1999, Artículos 45 al 53, o la norma que lo modifique o sustituya.

**CAPÍTULO IX
DE LOS ESTÍMULOS Y DISTINCIONES**

ARTÍCULO 12°.- Para el otorgamiento de estímulos y distinciones, se tendrá en cuenta lo estipulado en el Artículo 36 del Acuerdo 108 de 1999, o la norma que lo modifique o sustituya.

**CAPÍTULO X
DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LOS ESTUDIANTES**

ARTÍCULO 13°.- Para los derechos y los deberes de los estudiantes se tendrá en cuenta lo estipulado en los Artículos 32 al 35 del Acuerdo 108 de 1999, o la norma que lo modifique o sustituya.

**CAPÍTULO XI
DEL PRESUPUESTO**

ARTÍCULO 14°.- Los derechos pecuniarios establecidos para el Programa de Especialización en Seguridad y Calidad Alimentaria, serán los siguientes:

- a) Inscripción: 20% de un (1) SMMLV
- b) Matrícula por semestre académico: Cuatro (4) SMMLV
- c) Derechos de grado: 50% de un (1) SMMLV
- d) Los demás derechos que estipule la Universidad

ARTÍCULO 15°. El presente Acuerdo rige apartir de su publicación

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Expedido en Tunja, a los 03 días del mes de noviembre de 2010.


MARGARITA MARÍA PEÑA BORRERO
Presidenta


SILVESTRE BARRERA SÁNCHEZ
Secretario