



## Universidad de Nariño

### Consejo Académico

---

#### **ACUERDO NUMERO 150** (diciembre 13 de 2010)

Por el cual se aprueba el Plan de Estudios del Programa de TECNICO PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA HORTOFRUTICOLA y TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, POR CICLOS PROPEDEUTICOS, que regirá a partir del Semestre A de 2011.

**EL CONSEJO ACADEMICO DE LA UNIVERSIDAD DE NARIÑO,**  
en uso de sus atribuciones reglamentarias y estatutarias, y

#### **C O N S I D E R A N D O :**

Que mediante Proposición No. 038 del 17 de noviembre del año en curso, el Consejo de la Facultad de Ingeniería Agroindustrial, recomienda la aprobación del Plan de Estudios de los Programas de TECNICO PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA HORTOFRUTICOLA y TECNOLOGIA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES, POR CICLOS PROPEDEUTICOS, que regirá a partir del Semestre A de 2011.

Que los programas en mención fueron aprobados por el Honorable Consejo Superior, mediante Acuerdo No. 049 de junio 8 de 2007, como una propuesta de formación por ciclos propedéuticos con el objetivo de implementarlos en articulación con las instituciones educativas Agustín Agualongo del Corregimiento de la Laguna; Santa Teresita del Corregimiento de Catambuco e Institución Educativa Municipal de Obonuco del Corregimiento de Obonuco.

Que mediante resoluciones 2354 del 30 de marzo de 2010 y 2269 del 30 de marzo de 2010, el Ministerio de Educación Nacional concede respectivamente Registro Calificado por siete (7) años para los programas de Técnico Profesional en Agroindustria Hortofrutícola por ciclos propedéuticos y Tecnología en Procesos Agroindustriales por ciclos propedéuticos adscritos a la Facultad de Ingeniería Agroindustrial.

Que el Programa Técnico Profesional en Agroindustria Hortofrutícola por ciclos propedéuticos cuenta con registro SNIES No. 90412 y el Programa de Tecnología en Procesos Agroindustriales con el registro No. 90385 y codificación de los Programas y de las asignaturas de los respectivos planes de estudio por parte de la Oficina de OCARA.

Que mediante oficio ADA-327 del 25 de noviembre de 2010, el Vicerrector Académico y el Asesor de Desarrollo Académico, emiten concepto favorable sobre la petición, toda vez que los planes de estudios están elaborados conforme a las normas del Ministerio de Educación Nacional y discrimina claramente la intensidad horaria, el número de créditos, codificación de asignaturas y los prerrequisitos respectivos.

Que este Organismo, en sesión del 7 de diciembre de 2010, acogió el concepto y además, por cuanto los planes de estudio, están contenidos en el PEP ya aprobados por los organismos de la Universidad y reconocidos por el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de Educación Superior; en consecuencia,

## ACUERDA

**Artículo 1º.** Aprobar el siguiente Plan de Estudios del Programa TÉCNICO PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA HORTOFRUTÍCOLA POR CICLOS PROPEDEÚTICOS, (código del Programa 3):

### ESTRUCTURA CURRICULAR TECNICO PROFESIONAL EN AGROINDUSTRIA HORTOFRUTICOLA

ESPACIO DE FORMACIÓN	HSPT*	HSPP*	HSA*	TOTAL SEMANA	TOTAL SEMESTRE	CREDITOS
<b>PRIMER SEMESTRE</b>						
Matemática General	4		4	8	128	3
Química General	3	2	6	11	176	4
Física	3	2	4	9	144	3
Biología	3	2	5	10	160	3
Introducción a la Agroindustria	3		3	6	96	2
Lectura y Producción de Textos	3		3	6	96	2
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>800</b>	<b>17</b>
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>						
Microbiología	3	2	5	10	160	3
Química Orgánica	3	2	6	11	176	4
Emprendimiento	3		3	6	96	2
Agroecología I	4		4	8	128	3
Sistemas Agroindustriales	3		3	6	96	2
Economía Agraria	3		3	6	96	2
Formación en Humanismo*	2		2	4	64	1
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>26</b>	<b>51</b>	<b>816</b>	<b>17</b>
<b>TERCER SEMESTRE</b>						
Fisiología y Manejo Postcosecha	3	2	5	10	160	3
Química Agroindustrial	3	2	5	10	160	3
Agroecología II	2	2	4	8	128	3
Procesamiento de Frutas y Verduras I	3	3	5	11	176	4
Contabilidad y Costos	3		3	6	96	2
Cultura Ciudadana*	2		2	4	64	1
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>9</b>	<b>24</b>	<b>49</b>	<b>784</b>	<b>16</b>
<b>CUARTO SEMESTRE</b>						
Transporte y Almacenamiento de Fruver	3		3	6	96	2
Mercadeo Agroindustrial	3		3	6	96	2
Gestión Empresarial	3		3	6	96	2
Procesamiento de Frutas y Verduras II	3	4	6	13	208	4
Electiva**						3
Proyecto Profesional	4		6	10	160	5
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>21</b>	<b>41</b>	<b>656</b>	<b>18</b>
<b>TOTAL</b>	<b>72</b>	<b>23</b>	<b>96</b>	<b>191</b>	<b>3056</b>	<b>68</b>

\*Asignaturas electivas

\*\*Seguridad Industrial, Mantenimiento Industrial, Análisis de Alimentos

\*HSPT: Horas semanales presenciales teóricas

\*HSPP: Horas semanales presenciales prácticas

\*HSA: Horas semanales de trabajo autónomo

**Artículo 2º** Aprobar el siguiente Plan de Estudios del Programa **TECNOLOGÍA EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES POR CICLOS PROPEDÉUTICOS**, (código del Programa 4:

ESPACIO DE FORMACIÓN	HSPT*	HSPP*	HSA*	TOTAL SEMANA	TOTAL SEMESTRE	CREDITOS
<b>PRIMER SEMESTRE</b>						
Matemática General	4		4	8	128	3
Química General	3	2	6	11	176	4
Física	3	2	4	9	144	3
Biología	3	2	5	10	160	3
Introducción a la Agroindustria	3		3	6	96	2
Lectura y Producción de Textos	3		3	6	96	2
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>800</b>	<b>17</b>
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>						
Cálculo Diferencial	3		4	7	112	2
Microbiología	3	2	6	11	176	4
Química Orgánica	3	2	6	11	176	4
Estadística	4		4	8	128	3
Sistemas Agroindustriales	3		3	6	96	2
Economía Agraria	3		3	6	96	2
Formación en Humanismo*	2		2	4	64	1
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>28</b>	<b>53</b>	<b>848</b>	<b>18</b>
<b>TERCER SEMESTRE</b>						
Cálculo Integral	3		4	7	112	2
Química Analítica e Intrumental	3	2	5	10	160	3
Operaciones de Manejo y Conservación I	3	2	5	10	160	3
Termodinámica	4		4	8	128	3
Manejo de Sólidos	3	2	5	10	160	3
Emprendimiento	3		3	6	96	2
Cultura Ciudadana*	2		2	4	64	1
<b>TOTAL</b>	<b>21</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>55</b>	<b>880</b>	<b>17</b>
<b>CUARTO SEMESTRE</b>						
Balance de Materia y Energía	4		4	8	128	3
Química Agroindustrial	3	2	5	10	160	3
Operaciones de Manejo y Conservación II	2	2	5	9	144	3
Contabilidad y Costos	3		5	8	128	3
Manejo de Fluidos	3	2	5	10	160	3
Mercadeo Agroindustrial	3		4	7	112	2
Problemática de Contexto*	2		2	4	64	1
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>56</b>	<b>896</b>	<b>18</b>
<b>QUINTO SEMESTRE</b>						
Fisiología y Manejo Poscosecha	2	2	6	10	160	3
Tecnología de Frutas y Verduras	3	2	6	11	176	4
Seguridad Industrial	3		4	7	112	2
Administración Financiera	3		4	7	112	2
Análisis de Alimentos	1	3	4	8	128	3
<b>ESPACIO DE FORMACIÓN</b>						
	<b>HSPT*</b>	<b>HSPP*</b>	<b>HSA*</b>	<b>TOTAL SEMANA</b>	<b>TOTAL SEMESTRE</b>	<b>CREDITOS</b>

Electiva I**						3
<b>TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>24</b>	<b>43</b>	<b>688</b>	<b>17</b>
<b>SEXTO SEMESTRE</b>						
Tecnología de Lacteos	3	2	6	11	176	4
Tecnología de Carnes	3	2	6	11	176	4
Formulación y Evaluación de Proyectos	3		4	7	112	2
Calidad e inocuidad agroalimentaria	4		5	9	144	3
Mantenimo Industrial	2	2	4	8	128	3
Electiva II**						2
<b>TOTAL</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>25</b>	<b>46</b>	<b>736</b>	<b>18</b>

<b>TOTAL</b>	<b>108</b>	<b>35</b>	<b>160</b>	<b>303</b>	<b>4848</b>	<b>105</b>
--------------	------------	-----------	------------	------------	-------------	------------

\*Asignaturas Electivas

\*\*Tecnología de Cereales y Oleaginosas, Ingeniería Ambiental, Administración de la producción, Biotecnología Agroindustrial

\*HSPT: Horas semanales presenciales teóricas;

\*HSPP: Horas semanales presenciales prácticas; \*HSA: Horas semanales de trabajo autónomo

**Artículo 3º** Los planes de Estudios se aplicará a partir del período A de 2011, en los programas e instituciones que para el efecto apruebe el Consejo Superior, previa la suscripción de los respectivos convenios entre las partes.

**Artículo 4º.** Facultad de Ingeniería Agroindustrial, Oficina de Registro y Control Académico-OCARA- anotarán lo de su competencia

COMUNIQUESE Y CUMPLASE.

Dado en San Juan de Pasto, el 13 de diciembre de 2010

  
**EDMUNDO APRAEZ GUERRERO**  
 Presidente (e)

  
**Ma. SUSANA VILLOTA BENAVIDES**  
 Secretaria General (E)