

REDISEÑO CURRICULAR PROGRAMA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nelly Ospina de Barreneche¹

MISION

El programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, forma profesionales en pre y posgrado, íntegros e idóneos para el sector alimentario y afines, con criterio de excelencia Académica y Tecnológica, apoyados en la investigación la extensión y la interacción industrial e institucional a través de procesos multidisciplinarios, que propicien soluciones a los problemas de la industria alimentaria y afines, a nivel regional y local con alto sentido de responsabilidad académica, ética y social. Vela por la creación de estrategias pedagógicas para el desarrollo y la difusión del conocimiento y la creatividad, dentro de un ambiente de participación y compromiso.

VISION

El Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, en su opción de futuro conducirá todos sus esfuerzos, para contar con programas de pregrado modernos, pertinentes y flexibles, que propicien la interdisciplinariedad e integren las diversas metodologías, para formar profesionales autónomos, responsables y con visión Universal.

Será líder, en la generación y apoyo a la industria alimentaria de la ciudad, el Departamento y el país, de investigación y asesorías, en el campo del saber, modelo

de gestión académica y con programas descentralizados que resuelvan los problemas tecnológicos de la región.

Contará con un profesorado, altamente calificado, con estudios de postgrado, y directores de proyectos de investigación.

Desarrollará la cultura de los postgrados, para retroalimentarse con sus egresados. En el nuevo milenio, contará con doctorados y ampliará sus relaciones con Universidades nacionales y extranjeras u pasantías para sus profesores y estudiantes.

(Formulado por Claustro de profesores Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos, septiembre de 1998)

AVANCES REDISEÑO CURRICULAR

El rediseño curricular que se adelanta en el departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos, se inició en el año de 1997 con una creación del "Comité de apoyo del Rediseño Curricular" conformado por 5 docentes del Departamento, un funcionario de Planeación y un estudiante monitor; quienes han asumido con mucho entusiasmo y responsabilidad el reto de formular un nuevo currículo para el programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos que sea impactante y con actividades que demuestren el compromiso del saber con el medio. Este propósito, demanda la revisión periódica

¹Profesora, Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos; Coordinadora del Comité de Apoyo y Rediseño Curricular

de sus materias y de sus contenidos; la observación permanente y sistemática del desempeño de sus egresados en sus sitios de trabajo, los niveles de aceptación y su grado de satisfacción personal. Por ello, en la propuesta de reforma curricular, se ha considerado de trascendental importancia los conceptos emitidos a través de las diferentes encuestas al sector de empleados, a sus egresados a los estudiantes de todos los niveles del programa y a sus profesores. El programa manteniendo las pautas trazadas por la Universidad, debe conservar y consolidar, su objetivo de formar profesionales, capaces de convalidar su formación con base a las necesidades de su entorno. Por ello el programa de Ciencia y Tecnología de Alimentos, debe planificar y llevar a la práctica las reformas que contribuyan a la realización de sus egresados como profesionales y enriquecer los conocimientos de sus estudiantes con los nuevos avances mundiales y proyectar sus alcances a la sociedad, dándoles la oportunidad de realizarse, como personas íntegras, útiles y con posibilidad de competir con solvencia académica y moral en el campo de los alimentos y a fines.

RASGOS CONCEPTUALES BASICOS

CURRICULO

Conjunto integrado de actividades, experiencias y medios del proceso de enseñanza, aprendizaje, en el que participan, alumnos, maestros y comunidad, para alcanzar los objetivos de la educación (Departamento Nacional de Curriculum, Ministerio de Educación y Cultura, Bolivia)

FORMACIÓN INTEGRAL DEL INDIVIDUO

Como hombre de acción y de pensamiento, que no mire la educación, como un simple acto de la institución, que

comprenda el aprendizaje como una búsqueda esforzada, que haga su ciencia de los fundamentos morales, de proceso formativo y entienda que el verdadero sentido, es formar un individuo socialmente constituido en la cultura (Guillermo Londoño. Vicerrectoría de Docencia, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia).

PLAN DE ESTUDIOS

Un plan de estudios, constituye, la forma de selección y organización, de los contenidos del conocimiento de las formas y momentos del acceso a los mismos, del tipo de estrategias y experiencias orientadas ala realización del proyecto de persona prefigurado en el propósito de formación (Norbej García. Vicedecano y Profesor Facultad de Educación, Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia)

FASES

Se realizan las siguientes

1. Diagnóstico y perspectivas del profesional que necesita, la empresa, la sociedad y la institución; a través de aplicación y análisis de encuestas a empresarios, egresados, estudiantes y profesores.
2. Contextualización básica.
3. Formulación del modelo curricular: enmarcado dentro de las políticas del Plan de Desarrollo de la Universidad de Antioquia, Plan de Desarrollo de la Facultad de Química Farmacéutica y Plan de Desarrollo del Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos 1999 - 2006.
4. Socialización entre los diferentes estamentos, empleadores, egresados, estudiantes y profesores.