

**LA SUSCRITA JEFE DE LA DIRECCION DE PERSONAL ACADEMICO Y
ADMINISTRATIVO**

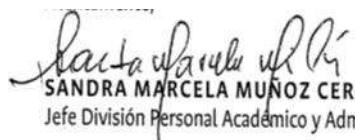
C E R T I F I C A

Que **ALBA MERY GARZÓN GARCÍA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.118.305.527, ha prestado sus servicios en esta Institución Docente con vinculaciones como Docente Ocasional de cátedra, en los siguientes períodos:

Del 6 de Febrero de 2023 y hasta el 3 de Junio de 2023, en dedicación Catedra 0.2 (4 horas/semana), dictando la asignatura de pregrado: Análisis de la Calidad Nutricional de los Alimentos, Código 5000721 Grupo 1, adscrita al Departamento de Ingeniería – Facultad de Ingeniería y administración.

Del 5 de Febrero de 2024 y hasta el 1 de Junio de 2024, en dedicación Catedra 0.2 (4 horas/semana), dictando la asignatura de pregrado: Análisis de la Calidad Nutricional de los Alimentos, Código 5000721 Grupo 1, adscrita al Departamento de Ingeniería – Facultad de Ingeniería y administración.

La presente certificación se expide en Palmira, a los seis (6) día del mes de Noviembre de dos mil veinticinco (2025) a solicitud de la interesada.



SANDRA MARCELA MUÑOZ CERON
Jefe División Personal Académico y Administrativo





**FACULTAD DE INGENIERÍA Y ADMINISTRACIÓN DE LA
SEDE PALMIRA**

RESOLUCIÓN 068 DEL 30 de enero de 2023
()

"Por la cual se autoriza la vinculación de un Docente Ocasional con prestaciones"

**EL DECANO DE LA FACULTAD DE INGENIERÍA Y
ADMINISTRACIÓN**

En uso de sus facultades legales y estatutarias, en especial las consagradas en Resolución de Rectoría No. 1494 de 2009 y

CONSIDERANDO

Que la Universidad Nacional de Colombia cumple, en nombre del Estado, funciones no administrativas orientadas a promover el desarrollo de la educación superior hasta sus más altos niveles, fomentar el acceso a ella y desarrollar la docencia, la investigación, las ciencias, la creación artística y la extensión, para alcanzar la excelencia y los fines señalados en el artículo 2 del Decreto Extraordinario 1210 de 1993 y en el Estatuto General.

Que el Acuerdo del Consejo Superior Universitario No. 123 de 2013, estableció en el artículo 27, las modalidades del personal académico no vinculado a la carrera profesoral universitaria y los requisitos y procedimientos para acceder a cada modalidad.

Que el literal b del artículo 27 del citado Acuerdo establece que los docentes ocasionales son académicos, profesionales o artistas con calidades académicas para ser contratados temporalmente con el fin de desarrollar actividades exclusivamente docentes en la Universidad.

Que la División Financiera y Administrativa con CDP N° 001, de fecha 16 de enero de 2023 certifica que existe la disponibilidad presupuestal para la contratación de Docentes Ocasionales y/o Especiales con recursos propios de la Facultad de Ingeniería y Administración.

Que en cumplimiento del artículo 2 de la Resolución 1405 de 2013, El Consejo de la Facultad de Ingeniería y Administración en sesión del 06 de diciembre de 2022 acta N° 023 expidió oficio a través del cual se establece la modalidad, el período de vinculación, la intensidad horaria, las labores y la remuneración del personal académico a vincular durante el primer semestre de 2023.

Que el parágrafo 3 del artículo 3 de la citada Resolución establece que la vinculación del personal académico no perteneciente a la carrera profesoral, se suspenderá durante el tiempo en que la Rectoría de la Universidad, por motivos de fuerza mayor o caso fortuito, así lo decida y la fecha de terminación de la vinculación se prolongará automáticamente por un tiempo igual al de la suspensión. Durante este tiempo cesarán los efectos salariales y prestacionales exceptuando los casos en que se

certifique el cumplimiento de las actividades estipuladas de forma individual.

La Facultad de Ingeniería y Administración, seleccionó de conformidad con el procedimiento establecido en las disposiciones vigentes, a la profesora **ALBA MERY GARZON GARCIA**, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.118.305.527 expedida en Yumbo, en la modalidad de Docente Ocasional, con una dedicación mensual de 16 horas, para dictar la(s) asignatura(s) de posgrado, ANALISIS DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS CODIGO 5000721 GRUPO 1 HORARIO: SABADO DE 1:00 PM A 5:00 PM., durante el período comprendido entre el 06 de febrero de 2023 y el 03 de junio de 2023, en el Departamento de Ingeniería.

Que el numeral 3 del Artículo 3 de la Resolución del Ministerio de la Protección Social No. 2346 de 2007, establece que es obligación del empleador hacer practicar la evaluación médica pre ocupacional o de pre ingreso.

Que en cumplimiento de las funciones misionales de la Universidad Nacional de Colombia, los docentes ocasionales están en la obligación de prestar sus servicios de apoyo durante la aplicación de las pruebas y exámenes de admisión, cuando institucionalmente se requiera.

En mérito de lo anterior,

RESUELVE

ARTICULO 1. Autorizar la vinculación en la modalidad de docente ocasional (de la) profesor (a) **ALBA MERY GARZON GARCIA** identificada con cédula de ciudadanía No. 1.118.305.527 expedida en Yumbo, con una dedicación de 4 horas semanales, para dictar la(s) asignatura(s) de posgrado, ANALISIS DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS CODIGO 5000721 GRUPO 1 HORARIO: SABADO DE 1:00 PM A 5:00 PM., durante el período comprendido entre el 06 de febrero de 2023 y el 03 de junio de 2023, en el Departamento de Ingeniería.

ARTÍCULO 2. El puntaje de la hoja de vida de la profesora **ALBA MERY GARZON GARCIA**, fue de TRECE (13,00) puntos, el cual corresponde a un factor de 3.2, con una asignación mensual de OCHOCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE pesos (\$841.779,00) moneda corriente.

PARAGRAFO. El valor total de la presente vinculación es de TRES MILLONES TRESCIENTOS DIEZ MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO pesos (\$3.310.998,00) moneda corriente.

ARTÍCULO 3. La vinculación del personal académico no perteneciente a la carrera profesoral, se suspenderá durante el tiempo en que la Rectoría de la Universidad, por motivos de fuerza mayor o caso fortuito, así lo decida y la fecha de terminación de la vinculación se prolongará automáticamente por un tiempo igual al de la suspensión. Durante este tiempo cesarán los efectos salariales y prestacionales exceptuando los casos en que se certifique el cumplimiento de las actividades estipuladas de forma individual.

ARTÍCULO 4. Si de acuerdo con el programa académico, el profesor requiere desplazarse de su Sede habitual de trabajo, la Universidad le reconocerá los gastos de desplazamiento y de estadía por una suma igual a la que correspondería en el mismo caso, a los profesores de carrera de la Universidad.

ARTÍCULO 5. En cumplimiento a lo dispuesto en el numeral 3 del Artículo 3 de la Resolución del Ministerio de la Protección Social No. 2346 de 2007, la profesora **ALBA MERY GARZON GARCIA**, debe practicarse los exámenes médicos pre ocupacionales o de pre ingreso, antes del inicio de las labores académicas referidas en la presente resolución.

ARTÍCULO 6. Las prestaciones sociales a que dé lugar la presente vinculación se reconocerán proporcionalmente al tiempo de su duración. Para su liquidación y pago se tendrán en cuenta las normas aplicables a los profesores de carrera de la Universidad.

PARAGRAFO. El pago de las prestaciones sociales se realizará previa notificación de la resolución de Reconocimiento y Pago de Prestaciones Sociales a través de la Secretaría de Facultad. Una vez finalizada la vinculación, la profesora deberá adelantar dicho trámite.

ARTICULO 7. Cuando haya necesidad institucional, la profesora ALBA MERY GARZON GARCIA podrá ser designada para participar en el proceso correspondiente a la aplicación de los exámenes de admisión que se practiquen en la Universidad Nacional de Colombia.

ARTÍCULO 8. La presente vinculación no genera derechos de carrera.

ARTÍCULO 9. En firme el presente acto administrativo enviar a través de la Secretaría de Facultad copia de la presente resolución a la División de Personal Académico de la Sede Palmira.

ARTÍCULO 10. Por Secretaría de Facultad, notificar del contenido de la presente Resolución a la profesora **ALBA MERY GARZON GARCIA**, haciéndole saber que contra la misma procede el recurso de reposición, el cual podrá interponer ante el Decano, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de notificación, de conformidad con el numeral primero del artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. En defecto de notificación personal, se procederá a la notificación mediante aviso en los términos del artículo 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO 11. La presente resolución rige a partir de la fecha de expedición.

NOTIFIQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Palmira, el 30 de enero de 2023


JUAN GABRIEL LEON HERNANDEZ
Decano


HARLEN GERARDO TORRES CASTAÑEDA
Secretario de Facultad

INFORMACIÓN PARA VERIFICACIÓN DE LA OFICINA DE NÓMINA

IDENTIFICACIÓN: 1.118.305.527
TIPO DE DOCUMENTO: cédula de ciudadanía
NOMBRE: ALBA MERY GARZON GARCIA
DURACIÓN: 118 días
FACTOR: 3.2
FECHA DE INICIO: 06 de febrero de 2023
FECHA FINAL: 03 de junio de 2023
INTENSIDAD HORARIA MENSUAL: 16 horas
VALOR CONTRATO: 3310998
UNIDAD: Departamento de Ingeniería
CARGO: Docente Ocasional
TURNO: Docente Catedra 0,2
PERIODO: PALMIRA - OCASIONALES
ZONA: Facultad de Ingeniería y Administración
CENTRO: Departamento de Ingeniería
LINEA: RECURSOS PROPIOS OCASIONALES/ESPECIALES
UBICACIÓN: PALMIRA
NÚMERO DE CONTRATOS ACTIVOS: 0

1. Identificación de la asignatura: nombre completo, código y número de créditos:

Nombre: ANÁLISIS DE LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Código: 5000721

Grupo: 1

Número de créditos: 4

2. Metodología a utilizar:

En esta asignatura se empleará la metodología del aprendizaje activo, colaborativo y significativo. Mediante la relación con ideas previas y la construcción tanto individual como colectiva del conocimiento, el estudiante desarrollará las competencias específicas para la apropiación de los temas relacionados con el análisis de la calidad nutricional de los alimentos. La adquisición del conocimiento se realizará a partir de clases magistrales, seminarios, participación activa, lectura de artículos científicos, intervención de invitados especiales, textos guías, prácticas de laboratorio, consulta de base de datos, actividades y la retroalimentación del docente.

3. Distribución de los temas y subtemas del programa-asignatura:

Tema	Subtema
Carbohidratos	a) Definición y generalidades. b) Monosacáridos, disacáridos, oligosacáridos, polisacáridos: fuentes y estructuras. c) Propiedades funcionales. d) Interacción de los polisacáridos con otros constituyentes de los alimentos. e) Técnicas analíticas.
Aminoácidos y proteínas	a) Estructura, clasificación y propiedades de los aminoácidos. b) Péptidos y enlace peptídico. c) Péptidos bioactivos. d) Propiedades físicas y químicas de las proteínas. e) Efecto de los procesos tecnológicos sobre las propiedades funcionales y nutritivas de las proteínas. f) Técnicas analíticas.
Lípidos	a) Definición. b) Ácidos grasos saturados e insaturados. c) Acilglicéridos. d) Manufactura de grasas y aceites y procesos de modificación (hidrogenación e interestificación). e) Deterioro de lípidos. f) Alteración de la calidad nutricional durante el proceso de secado y fritura. g) Técnicas analíticas.

Calidad nutricional de los alimentos	a) Calidad nutricional de los alimentos. b) Definición de los aspectos que definen la calidad comercial y nutricional. c) Diseño de plan analítico. d) Técnicas analíticas: cromatográficas, gravimétricas, volumétricas, espectrofotométricas, absorción atómica. e) Reglamentación nacional e internacional. f) Etiquetado.
Estudio de caso	a) Aplicación de la metodología para determinar la calidad nutricional por el puntaje NRF de un grupo de alimentos. b) Aplicación de la reglamentación de etiquetado (Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023).

4. Carácter, tipo y ponderación de pruebas:

Ponderación	Tipo de prueba	Prueba
10%	Actividad.	Aplicación de propiedades funcionales de carbohidratos.
15%	Exposición.	Péptidos bioactivos.
10%	Actividad.	Aplicación de propiedades funcionales de lípidos.
10%	Actividad.	Técnicas analíticas para carbohidratos, proteínas y lípidos.
10%	Informe de laboratorio.	Determinación de grasas.
7,5%	Actividad.	Aplicación de la metodología para determinar la calidad nutricional por el puntaje NRF.
7,5%	Actividad.	Aplicación reglamentación de etiquetado.
30%	Informe escrito y exposición.	Proyecto final

5. Fechas de presentación de pruebas.

Semana	Contenidos	Actividad	Evaluación
1	Definición carbohidratos y generalidades.	Presentación.	
	Monosacáridos, disacáridos y oligosacáridos: fuentes y estructuras.	Clase magistral.	

2	Propiedades funcionales de los carbohidratos. Interacción de los polisacáridos con otros constituyentes de los alimentos.	Clase magistral.	Actividad en clase: Aplicación de propiedades funcionales de carbohidratos.
3	Estructura, clasificación y propiedades de los aminoácidos. Péptidos y enlace peptídico.	Clase magistral.	
4	Péptidos bioactivos (I).	Seminario: Invitado especial.	
5	Péptidos bioactivos (II). Propiedades físicas y químicas de las proteínas. Efecto de los procesos tecnológicos sobre las propiedades funcionales y nutritivas de las proteínas.	Seminario	Exposición de artículos • https://doi.org/10.3389/fnut.2021.815640 • https://doi.org/10.1016/j.jfutfo.2022.03.003 • https://doi.org/10.1186/s43014-020-00045-7 • https://doi.org/10.22201/fesz.23958723e.2022.512
6	Definición y clasificación de lípidos. Ácidos grasos saturados e insaturados. Acilglicéridos.	Clase magistral.	
7	Manufactura de grasas y aceites y procesos de modificación (hidrogenación e interestificación). Deterioro de lípidos. Alteración de la calidad nutricional durante el proceso de secado y fritura.	Clase magistral.	Actividad en clase: Aplicación de propiedades funcionales de lípidos.
8	Técnicas analíticas (I): Cromatográficas, gravimétricas, volumétricas, espectrofotométricas, absorción atómica.	Clase magistral.	Actividad extra-clase: • Técnicas analíticas para carbohidratos. • Técnicas analíticas para proteínas. • Técnicas analíticas para lípidos.

9	Técnicas analíticas (II)	Socialización de la actividad extra-clase Indicaciones de práctica de laboratorio.	
10	Técnicas analíticas (III)	Prácticas determinación de grasas.	Informe de laboratorio.
11	Metodología para determinar la calidad nutricional el puntaje NRF de un grupo de alimentos. Reglamentación nacional e internacional. Etiquetado.	Clase magistral. Indicaciones proyecto final.	Actividad en clase: • Aplicación de la metodología para determinar la calidad nutricional por el puntaje NRF. • Aplicación reglamentación de etiquetado.
12	Proyecto final.	Prácticas de laboratorio. Escritura de informe.	
13	Proyecto final.	Prácticas de laboratorio. Escritura de informe.	
14	Proyecto final.	Prácticas de laboratorio. Escritura de informe.	
15	Presentación del proyecto final: Análisis de la calidad nutricional de carbohidratos, lípidos y proteínas en alimentos promisorios.	Seminario	• Exposición • Informe escrito

6. Porcentaje mínimo exigido de asistencia, de acuerdo con el programa-asignatura.

De acuerdo con el Acuerdo 008 de 2008 del CSU (Artículos 22, 23 y 32), el número de faltas para pérdida es de 13 horas.

7. Bibliografía.

Badui Dergal, S. (2016). *Química de los alimentos*. México, Pearson Educación.

- BeMiller, J. N. (2018). *Carbohydrate chemistry for food scientists*. Elsevier.
- Buxbaum, E. (2015). *Fundamentals of protein structure and function*. Springer Cham.
- Cui, S. W. (2005). *Food carbohydrates: chemistry, physical properties, and applications*. CRC Press.
- Fennema, O. W. E. N. (2000). Química de los alimentos. Acribia. *Zaragoza, España*, 1, 993.
- Galanakis, C. (2017). *What is the Difference Between Bioavailability Bioaccessibility and Bioactivity of Food Components?* <https://scitechconnect.elsevier.com/bioavailability-bioaccessibility-bioactivity-food-components/>
- Jacobsen, C. (2019). Oxidative Rancidity. In L. Melton, F. Shahidi, P. Varelis (Ed.), *Encyclopedia of Food Chemistry* (pp. 261-269). Academic Press.
- Jouppila, K. (2017). Mono-and Disaccharides: Selected Physicochemical and Functional Aspects. In *Carbohydrates in Food* (pp. 59-114). CRC press.
- McClements, D. J., & Öztürk, B. (2021). Utilization of nanotechnology to improve the handling, storage and biocompatibility of bioactive lipids in food applications. *Foods*, 10(2), 365.
- National Human Genome Research Institute. (2023). *PROTEÍNA*. <https://www.genome.gov/es/genetics-glossary/Proteina>
- Ustunol, Z. (2015). *Applied food protein chemistry*. India, Wiley Blackwell.

8. Si la asignatura es validable o no.

Asignatura validable.