

ACUERDO No. 013
(29 de marzo de 2016)

Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Tecnología en Gestión Gastronómica, articulado en ciclos propedéuticos con el programa Técnica Profesional en Culinaria, estrategia metodológica presencial, ofertado en la Seccional Pereira.

CONSEJO SUPERIOR DE LA FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA, en ejercicio de sus facultades estatutarias y

CONSIDERANDO

Que la Ley 30 del 23 de diciembre de 1992, en su artículo 29 literales c y d sobre la autonomía de las instituciones universitarias, establece que éstas podrán crear y desarrollar sus programas académicos, lo mismo que expedir los correspondientes títulos, así como definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas, culturales y de extensión.

Que de acuerdo con el literal m del artículo 37 de los Estatutos de la Fundación, corresponde al Consejo Superior aprobar la creación, modificación, suspensión o supresión de programas académicos, de extensión, servicios y asesorías, de conformidad con las normas legales vigentes,

Que de conformidad con lo antes mencionado la Fundación Universitaria del Área Andina, Seccional Pereira, creó el programa de pregrado de Tecnología en Gastronomía, en la estrategia metodológica presencial, para ser ofertado en la Seccional Pereira, por ciclos propedéuticos, con 96 créditos académicos, el cual obtuvo registro calificado por el término de 7 años, por parte del Ministerio de Educación Nacional, mediante Resolución 6658 del 2 de octubre de 2008

Que para efectos de la renovación del Registro Calificado, se modificó la denominación del programa mediante Acuerdo 013 del 26 de mayo de 2011, pasando a la de Tecnología en Gestión Gastronómica.

Que el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 3785 del 29 de febrero de 2016, le otorgó la renovación del Registro Calificado al programa en mención.

Que para su ofrecimiento y desarrollo se hace necesario, modificar el plan de estudios aprobado, lo cual es autorizado por el Consejo Superior en la sesión del 29 de marzo de 2016,

Que con base en lo anterior,

ACUERDA:

Acuerdo 013 del 29 de marzo de 2016, Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Tecnología en Gestión Gastronómica, articulado en ciclos propedéuticos con el programa Técnica Profesional en Culinaria, presencial, Pereira. 2

Artículo Primero.- Modificar el plan de estudios del programa Tecnología en Gestión Gastronómica articulado en ciclos propedéuticos con el programa Técnica Profesional en Culinaria, con 105 créditos académicos, para ser ofertado por la Fundación Universitaria del Área Andina, en la estrategia metodológica presencial en la Seccional Pereira, el cual quedará así:

NOMBRE DE PROGRAMA MODALIDAD	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA (Articulado por ciclos propedéuticos) PEREIRA						
PRESENCIAL	NUMERO DE CREDITOS					105	
AREA DE FORMACIÓN	NOMBRE DE ASIGNATURA	TIPO	PERIODO	CRÉDITOS	HORAS DE CONTACTO DIRECTO	HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS TOTALES
PROFESIONAL ESPECIFICA 71 Créditos 68 %	TALLER DE COCINA BÁSICA	TP	I	4	96	96	192
	TALLER DE PANADERÍA	TP	I	4	96	96	192
	MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS	T	I	2	32	64	96
	TALLER DE COCINA INTERMEDIA	TP	II	4	96	96	192
	TALLER DE PASTELERÍA	TP	II	4	96	96	192
	QUÍMICA DE ALIMENTOS	T	II	2	32	64	96
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	T	II	2	32	64	96
	TALLER DE COCINA AVANZADA	TP	III	4	96	96	192
	TALLER DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	TP	III	4	96	96	192
	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS	T	III	2	32	64	96
	ORGANIZACIÓN DE RECEPCIONES	T	III	2	32	64	96
	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS	T	III	2	32	64	96
	TALLER DE COCINA DEL MUNDO	TP	IV	4	96	96	192
	MIXOLOGÍA Y BEBIDAS	T	IV	2	32	64	96
	FORMULACION DE PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO	T	IV	3	48	96	144
	PRACTICA PROFESIONAL I	P	IV	6	192	96	288
	TALLER DE COCINA COLOMBIANA	TP	V	4	96	96	192
	SUMILERÍA	T	V	2	32	64	96
	ADMINISTRACION Y GESTION DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	TP	V	2	48	48	96
	FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN GERENCIAL (PROPEDEÚTICA)	TP	V	2	48	48	96
	TALLER DE COCINA DE VANGUARDIA	TP	VI	4	96	96	192
	MERCADEO Y PROMOCION DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	TP	VI	2	48	48	96
	PRACTICA PROFESIONAL II	P	VI	4	128	64	192
PROFESIONAL COMÚN 10 Créditos 10 %	CONTEXTO Y TENDENCIAS GASTRONÓMICAS	T	I	2	32	64	96
	PENSAMIENTO LÓGICO	T	I	2	32	64	96
	ESTÉTICA	T	II	2	32	64	96
	GEOGRAFÍA Y CULTURA GASTRONÓMICA	T	IV	2	32	64	96
	DISEÑO DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS (PROPEDEÚTICA)	TP	VI	2	48	48	96
TRANSVERSAL 22 Créditos 21 %	CÁTEDRA PABLO OLIVEROS MARMOLEJO	T	I	2	32	64	96
	CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SOCIEDAD	T	I	2	32	64	96
	PENSAMIENTO Y COMUNICACIÓN I	T	II	2	32	64	96
	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN I	T	II	2	32	64	96
	DESARROLLO HUMANO Y NUEVAS CIUDADANÍAS I	T	III	2	32	64	96
	CREATIVIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN I	T	III	2	32	64	96
	SUJETO Y SOCIEDAD	T	IV	2	32	64	96
	DESARROLLO HUMANO Y NUEVAS CIUDADANÍAS II	T	V	2	32	64	96
	PENSAMIENTO Y COMUNICACIÓN II	T	V	2	32	64	96
	CREATIVIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN II	T	VI	2	32	64	96
	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN II	T	VI	2	32	64	96
LIBRE ELECCIÓN	ELECTIVA I	T	V	2	32	64	96
	ELECTIVA II	T	V	2	32	64	96
TOTAL				105	2192	2848	5040

Acuerdo 013 del 29 de marzo de 2016, Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Tecnología en Gestión Gastronómica, articulado en ciclos propedéuticos con el programa Técnica Profesional en Culinaria, presencial, Pereira. **3**

Artículo Segundo.- El título que otorgará la Fundación Universitaria del Área Andina, será el de Tecnólogo en Gestión Gastronómica.

Artículo Tercero.- El presente Acuerdo rige a partir de su expedición.

COMUNÍQUESE y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C. a los veintinueve (29) días del mes de abril de dos mil dieciséis (2016).


CARLOS PATRICIO EASTMAN B
Presidente


MARÍA ANGÉLICA CORTÉS MONTEJO
Secretaria General