

**ACUERDO No. 003  
(31 de enero de 2017)**

**Por el cual se modifica el plan de estudios del programa profesional en Gastronomía y Culinaria Articulado en Ciclos Propedéuticos de la Fundación Universitaria del Área Andina, Sede Bogotá.**

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

**CONSIDERANDO:**

Que la Ley 30 del 28 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 las modificaciones de los planes de estudios de los programas de la Facultad de Diseño, Comunicación y Bellas Artes de la Fundación Universitaria del Área Andina se justifican en el resultado de los procesos de autoevaluación permanente y de alineación curricular con el propósito de tener un solo plan de estudios por programa a nivel nacional.

Que en el marco de éste proceso, se presenta la propuesta de modificación del plan de estudios del programa PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA ARTICULADO EN CICLOS PROPEDEÚTICOS, de la Sede Bogotá con Registro Calificado expedido mediante Resolución No. 21806 de noviembre 22 de 2016 del Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo a los ajustes normativos del Estado y de la Institución, las demandas exigidas por los sectores productivos, consultas a egresados, revisiones y comparaciones con planes de estudios de otras Instituciones de Educación Superior del país y del exterior, donde se identificaron las necesidades de actualizar los programas existentes, coherentes con las nuevas proyecciones que permitan responder a las nuevas exigencias del país y de la comunidad internacional.

Que con estas modificaciones se busca dar un valor agregado a lo que representan el desarrollo de competencias específicas en la formación profesional, a la preparación de un ser humano con formación interdisciplinar e integral, respondiendo así a nuestra misión institucional. Adicionalmente se fortalece la flexibilidad y la movilidad entre programas de la Facultad y de la Institución en general.

Que puesta en consideración la propuesta presentada es aprobada en sesión del 31 de enero de 2016.



Que en mérito de lo expuesto el Consejo Superior,

## ACUERDA

**ARTICULO PRIMERO:** Modificar el plan de estudios del programa Profesional en Gastronomía y Culinaria articulado por ciclos propedéuticos de la sede Bogotá, Modalidad presencial, con un total de 144 créditos. De conformidad con lo anterior el plan de estudios quedará así:

FORMATO PLAN DE ESTUDIOS PARA ACUERDOS DEL CONSEJO SUPERIOR

NOMBRE DE PROGRAMA MODALIDAD	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA ARTICULADO EN CICLOS PROPEDEUTICOS - SEDE BOGOTÁ						
	PRESENCIAL	NÚMERO DE CRÉDITOS	144				
ÁREA DE FORMACIÓN	NOMBRE DE ASIGNATURA	TIPO	PERIODO	CRÉDITOS	HORAS DE CONTACTO DIRECTO	HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS TOTALES
PROFESIONAL ESPECÍFICA 92 Créditos 64 %	TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA	TP	I	4	96	96	192
	CONSERVACIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	TP	I	4	96	96	192
	INOCUIDAD ALIMENTARIA	TP	I	2	48	48	96
	TÉCNICAS DE COCCIÓN	TP	II	4	96	96	192
	PANADERÍA	TP	II	4	96	96	192
	CIENCIA DE LOS ALIMENTOS	TP	II	2	48	48	96
	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	T	II	2	32	32	64
	COCINAS COLOMBIANAS I	TP	III	4	96	96	192
	PASTELERÍA	TP	III	4	96	96	192
	ANÁLISIS Y EVALUACIÓN SENSORIAL	TP	III	2	48	48	96
	ABASTECIMIENTOS	TP	III	2	48	48	96
	COCINAS COLOMBIANAS II	TP	IV	4	96	96	192
	PRÁCTICA PROFESIONAL I	P	IV	3	96	48	144
	BARISMO	TP	IV	2	48	48	96
	COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	T	IV	3	48	96	144
	COCINAS DEL MUNDO I	TP	V	4	96	96	192
	GESTIÓN GASTRONÓMICA	T	V	3	48	96	144
	PROFUNDIZACIÓN I	T	V	3	48	96	144
	COCINAS DEL MUNDO II	TP	VI	4	96	96	192
	SUMILLERÍA	T	VI	3	48	96	144
	TÉCNICAS DE SERVICIO Y PROTOCOLO	T	VI	2	32	54	96
	PROFUNDIZACIÓN II	T	VI	3	48	96	144
	INNOVACIÓN GASTRONÓMICA	TP	VII	4	96	96	192
	MIXOLOGÍA	T	VII	3	48	96	144
	GERENCIA GASTRONÓMICA	TP	VII	2	48	48	96
	PROFUNDIZACIÓN III	T	VII	3	48	96	144
TURISMO GASTRONÓMICO	TP	VIII	4	96	96	192	
PRÁCTICA PROFESIONAL II	P	VIII	3	96	48	144	
GERENCIA DEL SERVICIO	TP	VIII	2	48	48	96	
PROFUNDIZACIÓN IV	T	VIII	3	48	96	144	
PROFESIONAL COMÚN 18 Créditos 13 %	ARTE, CULTURA Y SOCIEDAD	T	I	2	32	64	96
	PENSAMIENTO LÓGICO	T	I	2	32	64	96
	ESTÉTICA	T	II	2	32	64	96
	CULTURA GASTRONÓMICA NACIONAL	TP	III	2	48	48	96
	METODOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DEL PENSAMIENTO CREATIVO	TP	IV	2	48	48	96
	CULTURA GASTRONÓMICA INTERNACIONAL	TP	V	2	48	48	96
	DISEÑO DE EXPERIENCIAS	TP	V	2	48	48	96
TRANSVERSAL 22 Créditos 15 %	INVESTIGACIÓN CREACIÓN I	T	VII	2	32	64	96
	INVESTIGACIÓN CREACIÓN II	T	VIII	2	32	64	96
TRANSVERSAL 22 Créditos 15 %	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	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
	PENSAMIENTO Y COMUNICACIÓN II	T	IV	2	32	64	96
	DESARROLLO HUMANO Y NUEVAS CIUDADANÍAS II	T	V	2	32	64	96
	GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN II	T	V	2	32	64	96
	CREATIVIDAD, DESARROLLO E INNOVACIÓN II	T	VI	2	32	64	96

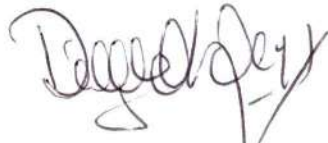
LIBRE ELECCION 12 Creditos 8 %	ELECTIVA I	T	VI	2	32	64	96
	ELECTIVA II	T	VI	2	32	64	96
	ELECTIVA III	T	VII	2	32	64	96
	ELECTIVA IV	T	VII	2	32	64	96
	ELECTIVA V	T	VIII	2	32	64	96
	ELECTIVA VI	T	VIII	2	32	64	96
TOTAL				144	2928	3984	6912

**ARTICULO SEGUNDO:** Informar al Ministerio de Educación Nacional lo aquí decidido.

**ARTICULO TERCERO:** El presente Acuerdo rige a partir de su expedición.

### COMUNIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C a los treinta y un (31) días del mes de enero de 2017



**DIEGO MOLANO VEGA**  
Presidente



**LORENA MARIA PEÑA FRANCO**  
Secretaria General (E)