

ACUERDO No. 012
(29 de marzo de 2016)

Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Técnica Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, 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 Técnica Profesional en Gastronomía, en la estrategia metodológica presencial, para ser ofertado por ciclos propedéuticos, en 73 créditos académicos, el cual obtuvo registro calificado por el término de 7 años, por parte del Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 6659 del 2 de octubre de 2008,

Que para efectos de la renovación del Registro Calificado, se modificó la denominación del programa, mediante Acuerdo 070 del 3 de noviembre de 2015, pasando al de Técnica Profesional en Culinaria.

Que el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 3786 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,

Continuación Acuerdo No. 012 del 29 de marzo de 2016, Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Técnica Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, presencial Pereira.

2

Que con base en lo anterior,

ACUERDA:

Artículo Primero.- Modificar el plan de estudios del programa Técnica Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, para ser desarrollo en cuatro (4) periodos académicos, con 73 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

TÉCNICA PROFESIONAL EN CULINARIA (Articulado por ciclos propedéuticos) PEREIRA		
PRESENCIAL	NUMERO DE CREDITOS	73

AREA DE FORMACIÓN	NOMBRE DE ASIGNATURA	TIPO	PERIODO	CRÉDITOS	HORAS DE CONTACTO DIRECTO	HORAS DE TRABAJO INDEPENDIENTE	HORAS TOTALES
PROFESIONAL ESPECÍFICA 51 Créditos 70 %	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
	ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS	T	III	2	32	64	96
	ORGANIZACIÓN DE RECEPCIONES (PROPEDEÚTICA)	T	III	2	32	64	96
	FORMULACIÓN DE PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO (PROPEDEÚTICA)	T	IV	3	48	96	144
	TALLER DE COCINA DEL MUNDO	TP	IV	4	96	96	192
MIXOLOGÍA Y BEBIDAS	T	IV	2	32	64	96	
PRÁCTICA PROFESIONAL I	P	IV	6	192	96	288	
PROFESIONAL COMÚN 8 Créditos 11 %	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
TRANSVERSAL 14 Créditos 19 %	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 SUJETO Y SOCIEDAD	T	III	2	32	64	96
TOTAL				73	1488	2016	3504

Continuación Acuerdo No. 012 del 29 de marzo de 2016, Por el cual se modifica el plan de estudios del programa Técnica Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con el programa de Tecnología en Gestión Gastronómica, presencial Pereira. **3**

Artículo Segundo.- El título que otorgará la Fundación Universitaria del Área Andina, será el de Técnico Profesional en Culinaria

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).


AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina
Consejo Superior

CARLOS PATRICIO EASTMAN B
Presidente


AREANDINA
Fundación Universitaria del Área Andina
Secretaría General

MARÍA ANGÉLICA CORTÉS MONTEJO
Secretaria General