



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

RESOLUCIÓN NÚMERO

22 NOV 2016 ( 22 NOV 2016 ) 21808

Por medio de la cual se resuelve el recurso de reposición interpuesto por Fundación Universitaria del Área Andina, contra la Resolución Número 16640 del 16 de agosto de 2016

**EL VICEMINISTRO DE EDUCACIÓN SUPERIOR,**

En ejercicio de las funciones delegadas mediante Resolución número 6663 de 2 de agosto de 2010, y las contenidas en la ley 30 de 1992, la ley 1188 de 2008, Decreto 1075 de 2015 y

**CONSIDERANDO**

Que mediante Resolución Número 16640 del 16 de agosto de 2016, se resolvió no renovar el registro calificado al programa Técnico Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía y Culinaria, solicitado por la Fundación Universitaria del Área Andina, ofrecido en metodología presencial en Bogotá, D.C.

Que mediante escrito radicado el día 6 de septiembre de 2016, con el número 2016-ER-166250 en la Unidad de Atención al Ciudadano del Ministerio de Educación Nacional, el doctor Fernando Laverde Morales, identificado con cédula de ciudadanía número 94.250.476 de Caicedonia-Valle, rector y representante legal de la Fundación Universitaria del Área Andina, presentó recurso de reposición contra la resolución enunciada en el inciso anterior, cumpliendo los requisitos legales y encontrándose dentro de la oportunidad procesal para hacerlo.

**PRETENSIONES DEL RECURSO**

Que se revoque la decisión tomada en el acto administrativo recurrido, se conceda el Registro Calificado al programa Técnico profesional en Culinaria articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía.

**PROCEDIBILIDAD DEL RECURSO**

La mencionada resolución fue notificada personalmente el 23 de agosto de 2016, a la señora Tatiana Marcela Alarcón, en calidad de apoderada de la Fundación Universitaria del Área Andina.

La Ley 1437 de 2011 en el artículo 74, Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, establece que contra los actos definitivos procede el recurso de reposición, ante quien expidió la decisión para que la aclare, modifique o revoque.

El Decreto 1075 de 2015 en el artículo 2.5.3.2.5.1., establece que la solicitud de registro calificado para cada programa que conforma la propuesta de formación por ciclos propedéuticos debe realizarse de manera independiente y simultánea. Los programas deben ser evaluados conjuntamente y cuando procede, el registro se otorga a cada uno. No obstante dice la ley, los programas así estructurados conforman una unidad para efectos de su oferta y desarrollo.

El Decreto 1075 de 2015 en el artículo 2.5.3.2.5.1., establece que la solicitud de registro calificado para cada programa que conforma la propuesta de formación por ciclos propedéuticos debe realizarse de manera independiente y simultánea. Los programas deben ser evaluados conjuntamente y cuando procede, el registro se otorga a cada uno. No obstante dice la ley, los programas así estructurados conforman una unidad para efectos de su oferta y desarrollo.

La impugnación se presentó en tiempo y oportunidad, y la misma reúne los requisitos formales y por tanto, es procedente entrar a resolver de fondo.

**ARGUMENTOS DEL RECURRENTE**

El recurrente expone sus motivos de inconformidad frente a las razones expuestas por la Sala de Evaluación de Ciencias Económicas y Administrativas de la Comisión Nacional Intersectorial para el Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior –CONACES-, según concepto emitido en sesión del 12 de julio de 2016, que sirvió de soporte para la emisión de la resolución recurrida y la impugna así:

KP

Plantea que desde hace unas décadas se habla de estudios no formales en culinaria, se avanza hacia las líneas del Técnico Profesional y las Tecnologías, agregando que muchas cadenas hoteleras, clubes y empresas prestadoras de servicio de comida vienen exigiendo personal profesional capacitado en temas como vinos, licores, servicio, administración de alimentos, bebidas y administración gastronómica. La Fundación Universitaria del Área Andina fue pionera y le ha apostado desde hace más de 25 años, a la formación de talento humano en el área de Gastronomía y Culinaria, hasta ser la primera de las 3 instituciones que ofrecen formación de nivel profesional en esta área en la ciudad de Bogotá, trayectoria que se evidencia en el compromiso social de la Institución y el papel que ha jugado en el fortalecimiento de la formación en el área, en el país.

Respecto a la experiencia y formación del cuerpo docente del programa, agrega que es posible mostrar que tanto los que tienen a su cargo la formación profesional como los asignados a la función investigación cuentan con suficiencia y trayectoria como se evidencia en las descripciones posteriores, experiencia que suple la inexistencia de formación posgradual a nivel de maestrías y doctorados a la cual puedan acceder los profesionales de esta área del conocimiento, complementa diciendo que la descripción muestra congruencia con las afirmaciones que contiene el decreto 1075 de 2015 en sus apartes referidos a Investigación en donde se menciona que "los resultados de los procesos creativos de los programas en artes podrán evidenciarse en exposiciones, escenificaciones, composiciones o interpretaciones" y Personal académico en donde se menciona que "cuando no se ostente la pertinente titulación, de manera excepcional, podrá admitirse un número de profesores que posean experiencia nacional o internacional y que acredite aportes en su campo".

afirma que el país no se cuenta con oferta de formación posgradual para el área, razón por la cual, la producción artística que se describe es fruto de la actividad de investigación propia, la cual contribuye al fortalecimiento del conocimiento en el área y evidencia la preocupación del cuerpo docente por sobrepasar lo específicamente técnico para lograr la formación de competencias integrales en los estudiantes, visual que se hace necesaria de parte de un egresado para poder proyectar la Gastronomía como área de desempeño profesional y sector económico de avanzado.

Consigna que de acuerdo con las anteriores premisas y acogiendo las sugerencias recibidas de la Sala de CONACES, reafirma el compromiso de la Institución con el fortalecimiento del programa y con la cualificación del talento humano en el área de la Gastronomía, es así como la Vicerrectoría Académica aprobó la vinculación inmediata de cinco reconocidos chefs que con su experiencia docente y profesional, enriquecerán la producción formativa y creativa del programa, anexa hojas de vida y cartas de intención haciendo síntesis de la trayectoria y reconocimiento de cada uno de ellos.

Complementa diciendo que, al anterior equipo docente se suma en la dirección del programa Carlos Esteban Lafaurie, con más de 12 años de experiencia en la docencia, profesional en culinaria y pastelería, somelier profesional, comunicador social y periodista, siendo su producción artística registrada en importantes artículos y ponencias sobre la "Antropología en la Cocina", "Vinos de Altura", "Vinos en Colombia", "Vinos Ecológicos versus Vinos Biodinámicos", los cuales han sido presentados en Ferias gastronómicas como la de Maridaje en Medellín y publicados en importantes medios como el Periódico El Tiempo y la reconocida Revista Placeres.

Adiciona diciendo que, la descripción de los resultados de procesos creativos de los docentes muestra consonancia con la comprensión de la gastronomía como un arte que sobrepasa el ámbito de lo doméstico para posicionarse como una de las áreas de expresión artística con mayor potencial a lo cual contribuye el Programa de Gastronomía y Culinaria de la Fundación Universitaria del Área Andina y evidencia total cumplimiento y congruencia con lo establecido en el numeral 5.3.2, artículo 2.5.3.2.2.1 del Decreto 1075 de 2015 para programas de esta área del conocimiento.

Respecto a la función de investigación y coherente con las condiciones del área de conocimiento de las artes, a la que pertenece este programa, reitera el recorrido y apuesta que ha hecho en su producción creativa como resultado de su investigación formativa y aplicada, proyectos dentro de los que se cuentan Influencia de la Gastronomía Muisca en la cocina de la Sabana de Bogotá - 2016, Rescate de recetas tradicionales con papas nativas y Percepción de consumidores en fresco sobre la papa clon 5— perla negra; proyectos formales con reconocimiento institucional y externo que dan cuenta del ánimo investigativo aun para un programa de reciente nacimiento como el que se trata, estructura de articulación por ciclos propedéuticos. La evidencia de la realización de los proyectos fue presentada junto con la respuesta en el auto de solicitud de información complementaria con entidad suficiente para proyectar su publicación formal prevista y aprobada, por el Comité de Publicaciones para su presentación a la comunidad antes de la finalización del presente año.

Concluye solicitando de manera respetuosa al Ministerio de Educación Nacional, estudie el presente recurso de reposición en donde se da respuesta amplia, suficiente y pertinente a las consideraciones de la Sala, y como consecuencia de lo anterior se apruebe la solicitud de registro calificado del programa Técnico profesional en Culinaria articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión gastronómica y profesional en Gastronomía y culinaria de la Fundación Universitaria del Área Andina, para ser ofrecido bajo la metodología Presencial con sede en Bogotá D.C, atendiendo a los argumentos presentados en el presente recurso de reposición.

### CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

De conformidad con lo dispuesto en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, Título III, Capítulo VI, la Administración debe resolver los recursos interpuestos dentro del plazo legal y que estén sustentados con la expresión concreta de los motivos de inconformidad. Siendo que el escrito contentivo de la impugnación contiene estos requisitos preliminares, el Despacho entra a proveer lo pertinente.

En el ejercicio de la función de las salas de evaluación de la CONACES como es la de apoyar el proceso de evaluación y presentar las recomendaciones de orden académico sobre las condiciones de calidad requeridas contenidas en el Decreto 1075 de 2015, el Despacho dió traslado del escrito de reposición a la Sala de Evaluación de Ciencias Económicas y Administrativas para que se estudiara y evaluara con el fin de otorgar un concepto en los temas que son de su competencia y en sesión del 5 de octubre de 2016, la sala profirió concepto en el siguiente sentido:

#### 1. RESEÑA DEL PROCESO:

*La Institución solicitó el registro calificado para el Programa de TÉCNICO PROFESIONAL EN CULINARIA (Cód. 38271), articulado en ciclos propedéuticos con el programa de TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA (Cód. 38270) y el programa de PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA (Cód. 38269), a ser ofrecido en Bogotá en metodología presencial. La visita de verificación se llevó a cabo entre el 14 y 16 de abril de 2016. La Sala de Evaluación de Administración de Empresas y Derecho, emitió un concepto negativo el 12 de julio de 2016. Una vez emitido el concepto de Sala, el Ministerio de Educación Nacional profirió la Resolución No 16640 del 16 de agosto de 2016, frente a la cual la Institución interpuso recurso de reposición fechado el 06 de septiembre de 2016.*

#### 2. MOTIVOS DE LA NEGACIÓN:

*La Sala de Evaluación de Administración de Empresas y Derecho, una vez analizado el informe de la vista de verificación, la normatividad vigente, los documentos allegados por la Institución y los sistemas de información disponibles para el análisis, conceptuó que el programa propuesto no cumplía con las siguientes condiciones de calidad requeridas en el Decreto 1075 de 2015:*

#### INVESTIGACIÓN

*Existen políticas de investigación claramente definidas en la institución. El programa se desarrolla en la lógica de la investigación formativa. Declara la IES Líneas de investigación, Grupos de Investigación, Semilleros de investigación, procesos de vinculación de estudiantes al esquema de investigación, proyectos de investigación, publicaciones y resultados de investigación, así como la estructura del sistema de investigación de la Facultad de diseño, comunicación y bellas artes que es la responsable del programa objeto de evaluación. Sin embargo, ni el documento maestro, ni sus anexos dan evidencia de productos de investigación que se hayan generado en el programa organizado por ciclos propedéuticos a lo largo del tiempo de funcionamiento como lo especifica el Decreto 1075 de 2015 en su Artículo 2.5.3.2.2.1. Numeral 5.3.2. Tampoco presenta la disponibilidad de profesores que tengan a su cargo fomentar la investigación y que cuenten con asignación horaria destinada a investigar como lo especifica el Decreto 1075 de 2015 en su Artículo 2.5.3.2.2.1. en su Numeral 5.3.4.*

*En la respuesta a la solicitud de información complementaria la IES aclara que la investigación tanto formativa como de estricto sentido ha sido una prioridad, lo que ha permitido generar los siguientes productos de investigación: Semillero de investigación orígenes (con trabajos de memoria gastronómica, sin evidencia de su publicación en un medio científico), en investigación formativa (elaboración de una guía de hojaldres, documento de aplicación de conceptos de nutrición y dieta, entre otros documentos, de los que no se evidencia su publicación en un medio científico), como investigación aplicada presentan un listado de dos proyectos de investigación y dos de aplicación, y finalmente, como divulgación, la IES presenta la semana de facultad Instinto Creativo y quinto congreso de diseño e innovación DINOVA.*

*Sin embargo, para la sala los productos antes mencionados no son evidencia de procesos de investigación para un programa de nivel profesional universitario. Con lo que no se cumple lo definido en el numeral 5.3.2 del Artículo 2.5.3.2.2.1. del Decreto 1075 de 2015.*

Adicionalmente, en la respuesta a la solicitud de información complementaria la IES plantea que en la visita de los pares se evidencian la existencia de profesores de planta del programa, de los 10 listados, 3 tienen asignación de tiempo para investigación. Presenta en una tabla los profesores Julián Chaves, Héctor Córdoba y William Gil. Sin embargo, no presentan información que evidencia que los profesores cuenten con experiencia docente o tengan títulos de maestría o doctorados, tal como lo define el numeral 5.3.4. del Artículo 2.5.3.2.2.1. del Decreto 1075 de 2015, en el área del programa y que corresponda con el nivel de formación.

### 3. ARGUMENTACIÓN DE LA INSTITUCIÓN Y ANÁLISIS DE SALA:

En atención a lo solicitado en los numerales 5.3.2. y 5.3.4. del Artículo 2.5.3.2.2.1. del Decreto 1075 de 2015, la Institución expone que cuenta con un cuerpo docente con suficiencia y trayectoria en el campo profesional respectivo a los programas, lo cual suple la inexistencia de formación posgradual en los niveles de maestría y doctorado.

Plantea la Institución que la experiencia de sus profesores es congruente con lo establecido en el decreto 1075 de 2015, en donde se menciona en la condición de investigación que "Los resultados de procesos creativos de los programas en artes, podrán evidenciarse en exposiciones, escenificaciones, composiciones o interpretaciones"; y en la condición de personal docente que "cuando no se ostente la pertinente titulación, de manera excepcional, podrá admitirse un número limitado de profesores que posean experiencia nacional o internacional y que acredite aportes en el campo".

En tal sentido, la Institución expone que para fortalecer los Programas y cualificar el talento humano en el área de la Gastronomía, desde la Vicerrectoría Académica se aprobó la vinculación inmediata de 5 reconocidos Chefs, de quienes adjunta sus hojas de vida y correspondientes cartas de intención firmadas. Ellos son:

- "Alex Fernando Salgado: economista profesional y gran cocinero, propietario y chef del restaurante "Ocio" Experto en cocina autóctona colombiana, área en la cual ha avanzado en sus procesos investigativos, traza su cocina en el producto enfocado en la técnica más que en la receta. Docente en diferentes seminarios gastronómicos.

- Vicente Beltrán: cocinero profesional, experto en control de alimentos y bebidas, operación de cocinas en casinos y hoteles, desarrollo de cartas y menús. Trayectoria de más de cinco años como docente y actualmente es dueño de Prohealt SAS empresa dedicada a complementos nutricionales. Destacado en el sector del periodismo gastronómico y como expositor en ferias gastronómicas. Docente emprendedor e investigador.

- Edwin Bernal: Administrador turístico y hotelero de la Universidad pedagógica y tecnológica de Colombia y Especialización de Alimentos y Bebidas del Educational Institute - American hotel and Lodging Association y Especialización en Sistemas de gestión y calidad de la Universidad Santo Tomás, con más de 10 años de experiencia en el sector de la Hospitalidad, con 10 años de carrera docente. Con experiencia en temas de calidad y normalización en áreas de montaje de hoteles y restaurantes. Actualmente es director de proyectos especiales de Cotelco.

- María Constanza Rodríguez: profesional en Artes Plásticas de la Universidad de los Andes, Cocinera y pastelera Profesional, docente en pastelería y chocolatería con más de 10 años de experiencia, estudió en la Cardan Ble u de París y en el Ecole Ritz Escoffiere en Francia.

- Javier Morelli: cocinero y pastelero, quince años de experiencia en el sector productivo, estudios para maestro pastelero en Sorrento Italia, Chef de importantes restaurantes en Barcelona y Buenos Aires. Con experiencia docente internacional desde hace 5 años".

Señala la Institución que estos 5 profesores se unen a la planta actual de 7 docentes destinados para los Programas, los cuales relaciona con su respectivo perfil, destacando su experiencia en el campo de la Gastronomía y los productos más representativos que han obtenido en su carrera profesional. Con base en esta relación, la Institución destaca que "los resultados de procesos creativos de nuestros docentes muestra consonancia con la comprensión de la gastronomía como un arte que sobre pasa el ámbito de lo doméstico para posicionarse como una de las áreas de expresión artística con mayor potencial a lo cual contribuye el Programa de Gastronomía y Culinaria de la Fundación Universitaria del Área Andina" (sic).

Termina la Institución exponiendo que, como aporte a la investigación formativa y aplicada, se realizaron los proyectos "Influencia de la gastronomía Muisca en la cocina de la Sabana de Bogotá\_2016" y "Rescate de recetas tradicionales con papas nativas y Percepción de consumidores en fresco sobre la papa clon 5 - perla negra", cuya publicación oficial fue aprobada por el comité de publicaciones de la Institución.

La Sala realiza la evaluación de la información presentada por la Institución y halla que en el cuerpo de docentes presentado por la Institución para los Programas, se verifican profesores con

*experiencia nacional e internacional que acreditan aportes de diferente naturaleza en la Gastronomía y la Culinaria (Publicaciones, Ponencias, Exposiciones, Guías académicas); entendidas éstas en el campo de las artes según la Institución. En consecuencia, se subsana el incumplimiento de los numerales 5.3.2. y 5.3.4. del Artículo 2.5.3.2.2.1. del Decreto 1075 de 2015.*

#### 4. CONCEPTO:

*La Sala de Evaluación de Administración de Empresas y Derecho de la CONACES, recomienda al Ministerio de Educación Nacional REPONER la Resolución No 16640 del 16 de agosto de 2016 y en consecuencia RENOVAR el registro calificado al programa de TÉCNICO PROFESIONAL EN CULINARIA en 72 créditos y 4 semestres, a ser ofrecido en Bogotá en metodología presencial, articulado en ciclos propedéuticos con el programa de TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA en 108 créditos y 6 semestres, y el programa de PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA Y CULINARIA en 144 créditos y 8 semestres, de la FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA"*

La Sala de Evaluación de Ciencias Económicas y Administrativas de la CONACES recomienda al Ministerio de Educación Nacional reponer la Resolución No. 16640 del 16 de agosto de 2016 y en consecuencia renovar el registro calificado al programa de Técnico Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía y Culinaria de la Fundación Universitaria del Área Andina, ofrecido en metodología presencial, con 72 créditos académicos, duración cuatro (4) semestres, en Bogotá D.C.

Este Despacho acoge en su integralidad el concepto de la Sala de Evaluación de Ciencias Económicas y Administrativas de la Comisión Nacional Intersectorial de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior –CONACES, y encuentra que hay fundamento legal que permite reponer la Resolución No 16640 del 16 de agosto de 2016 y en consecuencia renovar el registro calificado al programa de Técnico Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía y Culinaria de la Fundación Universitaria del Área Andina, ofrecido en metodología presencial, con 72 créditos académicos, duración cuatro (4) semestres, en Bogotá D.C., que ha sido motivo de impugnación.

Por consiguiente, el Ministerio de Educación Nacional decide reponer la Resolución Número 16640 del 16 de agosto de 2016.

En mérito de lo expuesto,

#### RESUELVE:

**ARTÍCULO PRIMERO.-** Reponer la Resolución Número 16640 del 16 de agosto de 2016, por medio de la cual se resolvió no renovar el registro calificado del programa Técnico Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía y Culinaria.

**ARTICULO SEGUNDO.-** En consecuencia, renovar el registro calificado por el término de siete (7) años, al siguiente programa:

<b>Institución:</b>	<b>Fundación Universitaria del Área Andina</b>
<b>Denominación del Programa:</b>	<b>Técnico Profesional en Culinaria, articulado en ciclos propedéuticos con los programas Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía y Culinaria</b>
<b>Título a otorgar:</b>	<b>Técnico Profesional en Culinaria</b>
<b>Sede del programa:</b>	<b>Bogotá, D.C.</b>
<b>Metodología:</b>	<b>Presencial</b>
<b>Número de créditos académicos:</b>	<b>72</b>
<b>Duración:</b>	<b>Cuatro (4) semestres</b>

**ARTÍCULO TERCERO.-** Para efectos de la actualización del registro calificado de este programa, la institución deberá solicitar con antelación a la fecha de su vencimiento la renovación del mismo.

**ARTÍCULO CUARTO.-** El programa identificado en el artículo primero de esta resolución deberá ser registrado en el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior –SNIES-.

**ARTÍCULO QUINTO.-** De conformidad con lo establecido en el artículo 2.5.3.2.10.6 del Decreto 1075 de 2015, el programa descrito en el artículo segundo de esta resolución podrá ser objeto de

visita de inspección y vigilancia y, en caso de encontrarse que no mantiene las condiciones de calidad requeridas para su desarrollo, se ordenará la apertura de investigación en los términos establecidos en la normativa vigente.

**ARTÍCULO SEXTO.-** Notificar por conducto de la Secretaría General de este Ministerio la presente resolución, al representante legal de la Fundación Universitaria del Área Andina, a su apoderado, o a la persona debidamente autorizada por él para notificarse personalmente, acorde a lo dispuesto en los artículos 67 al 69 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO SÉPTIMO.-** Contra la presente resolución no procede recurso, de conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO OCTAVO.-** De conformidad con lo previsto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo la presente resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

**NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,**

Dada en Bogotá D. C., a los **22 NOV 2016**

**EL VICEMINISTRO DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

  
**FRANCISCO JAVIER CARDONA ACOSTA**