



UNIVERSIDAD CATÓLICA

**RESOLUCIÓN RECTORAL No. 49 DE 2017
(29 de septiembre de 2017)**

Por medio de la cual se ajusta el Plan de Estudios del programa de Gastronomía, metodología Presencial, de la Universidad Católica Luis Amigó, Sede Medellín, Snies 101741.

EL RECTOR GENERAL DE LA UNIVERSIDAD CATÓLICA LUIS AMIGÓ, en uso de sus atribuciones legales y estatutarias, y

CONSIDERANDO QUE:

PRIMERO. La Universidad Católica Luis Amigó ofrece actualmente en la Sede Medellín, el programa de Gastronomía, metodología Presencial, según Resolución 6005 de 1 de junio de 2012 expedida por el Ministerio de Educación Nacional y código Snies 101741.

SEGUNDO. Corresponde al Rector General, según el literal h del Artículo 38 del Estatuto General, "Autorizar mediante Resolución Rectoral la modificación de programas de pregrado o de posgrado, tanto para la Sede Principal como para las Seccionales, Centros Regionales u otros lugares donde llegaren a ofrecerse".

TERCERO. Conforme a lo establecido en el literal C del numeral 10.4.2.2 de la Estructura Orgánica, es competencia del Comité Curricular del Programa: "Revisar periódicamente el currículo y cuidar de que se mantenga actualizado y en consonancia con el desarrollo del conocimiento y las necesidades de la región."

CUARTO. Dicho ajuste no constituye un Plan de Estudios nuevo sino un ajuste en la organización de los cursos en cada nivel del Plan de Estudios del programa, la cual a su vez se presenta como una ruta o propuesta para el estudiante sin que por ello se afecte la flexibilidad curricular y por tanto no implica un plan de equivalencias ni transición por no existir cambios en la denominación o en la cantidad de créditos de los cursos o en el total de créditos del programa ni en la metodología del mismo, ni en ningún otro de los criterios establecidos en el Artículo 2.5.3.2.10.5 del Decreto 1075 de 2015.

QUINTO. La Institución busca mejorar el desempeño de los estudiantes en la competencia de Lengua Extranjera-Inglés, por lo cual propone emplear la estrategia de reorganización de los cursos del componente común universitario de Inglés en los distintos niveles del Plan de Estudios.



SEXTO. El Comité Curricular del programa de Gastronomía, según consta en las actas 06 del 22 de junio y 07 del 19 de julio de 2017 allegadas a la Rectoría General para aprobación, estudió ampliamente el tema de reorganización del componente básico de inglés, contando además con la orientación, asesoría y lineamiento del Departamento de Idiomas de la Universidad Católica Luis Amigó y lo recomienda al Rector General para su análisis y aprobación.

SÉPTIMO. Revisada la documentación del Comité Curricular, el Rector General encuentra que se ajusta a los lineamientos y políticas institucionales, como a la normativa que rige la Educación Superior en Colombia.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Aprobar el siguiente ajuste al Plan de Estudios del programa de Gastronomía, metodología Presencial, ofrecido en la Sede Medellín, tal como se describe a continuación, con la reubicación de algunos cursos en los distintos niveles:

NIV.	COD. CURSO	NOMBRE DEL CURSO	CR.	H.T.D	H.T.I	T.H.T.A
1	ASH01	CONTEXTO AMIGONIANO Y HUMANISMO	2	32	64	96
1	ATI01	COMPETENCIAS FUNDAMENTALES EN TIC	2	32	64	96
1	GA001	INTRODUCCION A LA GASTRONOMIA	6	96	192	288
1	GA002	IDENTIFICACION DE ALIMENTOS	1	16	32	48
1	GA003	MANIPULACION DE ALIMENTOS	2	32	64	96
1	GA004	EDUCACION Y COCINA PROFESIONAL	2	64	32	96
1	GA006	SEGURIDAD E HIGIENE DE ALIMENTOS	1	16	32	48
1	GA020	NUTRICION Y DIETETICA	1	16	32	48
1	GA044	RIESGOS PROFESIONALES	1	16	32	48
2	AFI01	GENERA. DEL PROCESO DE INVES. Y CONSTRUCCION DE OBJETOS DE ESTUDIO	2	32	64	96
2	ASH02	ANTROPOLOGIA Y COSMOVISIONES	2	32	64	96
2	GA005	EQUIPOS E INSTALACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL	1	16	32	48
2	GA007	QUIMICA DE LOS ALIMENTOS	1	16	32	48
2	GA008	COCINA PROFESIONAL I	2	64	32	96
2	GA009	GARDEN MANAGER	1	32	16	48
2	GA010	INTRODUCCION A LA PANADERIA, PASTERIA Y REPOSTERIA	2	64	32	96
2	GA011	COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2	32	64	96

2	GA012	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS	1	16	32	48
2	GA023	GESTION DEL TALENTO HUMANO	2	32	64	96
2	LE002	COMPETENCIAS COMUNICATIVAS	2	32	64	96
3	AFI02	CONSTRUCCION TEORICA EN PROCESOS DE INVESTIGACION	2	32	64	96
3	ALE01	INGLES I	2	32	64	96
3	ALE02	INGLES II	2	32	64	96
3	ALE11	FRANCES I	2	32	64	96
3	GA013	COCINA PROFESIONAL II	2	64	32	96
3	GA014	COCINA REGIONAL COLOMBIANA	2	64	32	96
3	GA015	COCINA ALTERNATIVA	1	32	16	48
3	GA019	SISTEMAS DE CALIDAD DEL SECTOR GASTRONOMICO	2	32	64	96
3	GA021	CONSERVACION Y MANTENIMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	1	16	32	48
3	GAE100	CREDITOS ELECTIVOS GASTRONOMIA	10	160	320	480
4	AFI03	DISEÑO METODOLOGICO	2	32	64	96
4	ALE03	INGLES III	2	32	64	96
4	ALE04	INGLES IV	2	32	64	96
4	ALE12	FRANCES II	2	32	64	96
4	GA018	GESTION POR PROCESOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	48	96	144
4	GA022	PANADERIA	2	64	32	96
4	GA025	COCINA LATINOAMERICANA	2	64	32	96
4	GA036	MARKETING GASTRONOMICO	3	48	96	144
5	ALE05	INGLES V	2	32	64	96
5	ALE06	INGLES VI	2	32	64	96
5	ALE13	FRANCES III	2	32	64	96
5	ASH04	DESARROLLO HUMANO Y FORMACION SOCIOPOLITICA	2	32	64	96
5	GA026	INFORMATICA APLICADA A LA GASTRONOMIA	3	48	96	144
5	GA028	COCINA MEDITERRANEA	2	64	32	96
5	GA032	INVESTIGACION GASTRONOMICA I	2	32	64	96
6	GA016	SERVICIO AL CLIENTE	1	16	32	48
6	GA017	MESA Y BAR	1	16	32	48
6	GA030	ESTADISTICA APLICADA A LA GASTRONOMIA	3	48	96	144

6	GA034	PRODUCTOS LACTEOS Y CHARCUTERIA I	2	64	32	96
6	GA038	INVESTIGACION GASTRONOMICA II	2	32	64	96
6	GA039	NUEVA COCINA COLOMBIANA	2	64	32	96
6	GA040	COCINA ORIENTAL	2	64	32	96
6	GA042	REPOSTERIA	2	64	32	96
7	ASH03	ETICA Y AXIOLOGIA	2	32	64	96
7	GA029	ENOLOGIA (VINOS Y APERITIVOS)	2	64	32	96
7	GA033	COCINA FRANCESA	2	64	32	96
7	GA035	PASTELERIA	2	64	32	96
7	GA037	DISEÑO Y EVALUACION DE MENUS	2	32	64	96
7	GA041	PRODUCTOS LACTEOS Y CHARCUTERIA II	2	64	32	96
7	GA043	MIXOLOGIA (LICORES)	2	64	32	96
7	GA045	INVESTIGACION GASTRONOMICA III	2	32	64	96
8	GA024	PRACTICA EMPRESARIAL I	6	0	288	288
8	GA027	PRACTICA EMPRESARIAL II	6	0	288	288
8	GA031	PRACTICA EMPRESARIAL III	6	0	288	288
TOTAL CREDITOS/HORAS DEL PROGRAMA			144	2592	5472	6912

CONVENCIONES:

CR.: Créditos académicos;

H.T.D: Horas de trabajo directo con docente

H.T.I: Horas de trabajo independiente

T.H.T.A: Total horas trabajo académico

Nota: Los 10 créditos electivos, por su naturaleza, se ofertarán en cursos específicos en los niveles 3, 5, 6, 7. El nivel y la programación de estos cursos puede variar de acuerdo a las necesidades y demandas de los estudiantes

ARTÍCULO SEGUNDO. Actualizar el Plan de Estudios del Programa de Gastronomía, ofrecido en la sede Medellín. Los estudiantes deberán tomar los cursos conjuntamente con el fin de desarrollar el nivel de competencia establecido en el marco común europeo.

ARTÍCULO TERCERO. Con el fin de proceder con el ajuste aprobado, se delegan las siguientes Responsabilidades:

1) El Departamento de Admisiones y Registro Académico deberá ajustar en el Sistema Académico los cambios efectuados en la reorganización de los cursos en los distintos niveles del Programa.

2) La Facultad de Ciencias administrativas, Económicas y Contables en conjunto con la Oficina de Comunicaciones y Relaciones Públicas, deberá actualizar los documentos y sitios virtuales en los que se presenta el plan de estudios con la nueva reorganización de los cursos en cada uno de los niveles del mismo.

3) La Facultad de Ciencias administrativas, Económicas y Contables deberá Informar por distintos medios a los estudiantes sobre el ajuste y la nueva reorganización de los cursos en cada uno de los niveles del Plan de estudios del Programa y las implicaciones que dicho ajuste pretende alcanzar en el mejoramiento académico de los estudiantes, particularmente en el desempeño en la lengua extranjera-inglés.

ARTÍCULO CUARTO. Los Estudiantes que ya se encuentran matriculados en los diferentes niveles del Programa continuarán con sus estudios sin que dicha reorganización de cursos los afecte, salvo que por libre y voluntaria decisión decidan acogerse a esta propuesta curricular. Este ajuste solo aplicará para estudiantes nuevos que se matriculen al Programa a partir del 1 de enero del 2018.

PARÁGRAFO 1. Los Reconocimientos de los cursos de Inglés para estudiantes que provengan de otras Instituciones de Educación Superior o que tengan convenios vigentes con la Universidad Católica Luis Amigó, estarán supeditados a la aprobación de la competencia específica según cada nivel, para lo cual se deberán pagar los derechos pecuniarios que determine la Institución.

PARÁGRAFO 2. Facúltese a la Vicerrectoría Académica para que conjuntamente con la Coordinación del Departamento de Idiomas revise casos particulares de estudiantes de reingreso y, aplicando el principio de favorabilidad determinen si el estudiante debe cursar las asignaturas de inglés bajo la distribución vigente antes de la expedición de esta norma o bajo la nueva distribución.

Dado en Medellín, a los veintinueve (29) días del mes de septiembre de dos mil diecisiete (2017).

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

EI RECTOR GENERAL

Padre **JOSÉ WILMAR SÁNCHEZ DUQUE**



EI SECRETARIO GENERAL

FRANCISCO JAVIER ACOSTA GÓMEZ

