

RESOLUCIÓN RECTORAL No. 14 DE 2018
(27 de abril de 2018)

Por medio de la cual se modifica el plan de estudios del programa de Gastronomía, metodología Presencial, ofrecido en la Universidad Católica Luis Amigó, Sede Medellín.

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 01 de 06 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.

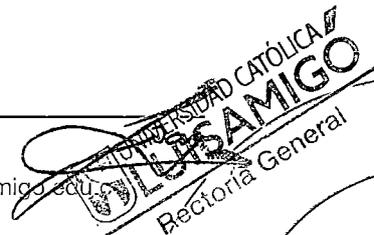
TERCERO. Conforme a lo establecido en el literal C del numeral 10.4.2.2 de la Estructura Orgánica, es competencia del Comité Curricular del Programa: "Revisar periódicamente el currículo y cuidar de que se mantenga actualizado y en consonancia con el desarrollo del conocimiento y las necesidades de la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

CUARTO. El Comité Curricular del programa de Gastronomía, metodología Presencial, según consta en el acta N° 10 del 22 de noviembre de 2017, estudió ampliamente la modificación en el plan de estudios y lo recomienda al Rector General para su análisis y aprobación.

QUINTO. El Rector General, analizó la documentación allegada y conceptuó favorablemente para realizar las respectivas modificaciones ya descritas.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. Aprobar la modificación del Plan de Estudios del programa de Gastronomía, metodología Presencial, ofrecido en la Sede Medellín, el cual se describe a continuación. Tendrá una duración de 144 Créditos Académicos distribuidos en 8 niveles, conducentes al título de Profesional en Gastronomía:



Nivel	Curso	Créditos académicos	Horas de Trabajo Presencial	Horas de Trabajo Independiente	Total Horas de Trabajo
1	Contexto Amigoniano y Humanismo Cristiano	2	32	64	96
1	Competencia Fundamental en Tic	2	32	64	96
1	Introducción a la Gastronomía	3	48	96	144
1	Identificación de los Alimentos.	1	16	32	48
1	Manipulación de los Alimentos.	2	32	64	96
1	Características Organolépticas de los Alimentos.	1	16	32	48
1	Química de los Alimentos.	2	32	64	96
1	Educación y Cocina Profesional	2	64	32	96
1	Derecho Laboral	2	32	64	96
1	Equipos e Instalaciones de la Cocina Profesional	1	16	32	48
SUB TOTAL NIVEL I		18	320	544	864
2	Antropología y Cosmovisiones	2	32	64	96
2	Competencias Comunicativas	2	32	64	96
2	Nutrición y Dietética	2	32	64	96
2	Cocina Profesional I	2	64	32	96
2	Cocina Fría	2	64	32	96
2	Introducción a la Panadería,	2	64	32	96

Nivel	Curso	Créditos académicos	Horas de Trabajo Presencial	Horas de Trabajo Independiente	Total Horas de Trabajo
	Pastelería y Repostería				
2	Geografía Turística y Gastronómica de Colombia	2	32	64	96
2	Derecho Comercial	2	32	64	96
2	Generalidades del Proceso de Investigación y Construcción de Objetos de Estudio	2	32	64	96
SUB TOTAL NIVEL II		18	384	480	864
3	Seguridad y Salud en el Trabajo	1	16	32	48
3	Inglés I	4	64	128	192
3	Francés I	2	32	64	96
3	Conservación y Mantenimiento de Productos Alimenticios	1	32	16	48
3	Cocina Profesional II	2	64	32	96
3	Cocina Regional Colombiana	2	64	32	96
3	Costos de Alimentos y Bebidas	2	32	64	96
3	Generalidades Metodológicas desde la Investigación Cuantitativa	2	32	64	96
3	Electivo I	2	32	64	96
4	Inglés II	4	64	128	192

Nivel	Curso	Créditos académicos	Horas de Trabajo Presencial	Horas de Trabajo Independiente	Total Horas de Trabajo
4	Francés II	2	32	64	96
4	Gestión por Procesos de Alimentos y Bebidas	2	32	64	96
4	Cocina Latino Americana	2	64	32	96
4	Panadería	2	64	32	96
4	Marketing Gastronómico	3	48	96	144
4	Sistemas de Calidad del Sector Gastronómico	1	16	32	48
4	Generalidades Metodológicas desde la Investigación Cualitativa	2	32	64	96
SUB TOTAL NIVEL IV		18	352	512	864
5	Desarrollo Humano y Formación Sociopolítica	2	32	64	96
5	Inglés III	4	64	128	192
5	Francés III	2	32	64	96
5	Cocina Mediterránea	2	64	32	96
5	Cocina Alternativa	1	32	16	48
5	Informática Aplicada a la Gastronomía	2	32	64	96
5	Investigación Gastronómica I	2	32	64	96
5	Electivo II	3	48	96	144
SUB TOTAL NIVEL V		18	336	528	864

Nivel	Curso	Créditos académicos	Horas de Trabajo Presencial	Horas de Trabajo Independiente	Total Horas de Trabajo
6	Nueva Cocina Colombiana	2	64	32	96
6	Cocina Oriental	2	64	32	96
6	Productos Lácteos y Cárnicos	2	64	32	96
6	Repostería	2	64	32	96
6	Servicio al Cliente	1	16	32	48
6	Mesa y Bar	1	16	32	48
6	Estadística Aplicada a la Gastronomía	3	48	96	144
6	Investigación Gastronómica II	2	32	64	96
6	Electivo III	3	48	96	144
SUB TOTAL NIVEL VI		18	416	448	864
7	Ética y Axiología	2	32	64	96
7	Cocina Francesa	2	64	32	96
7	Pastelería	2	64	32	96
7	Enología y Maridaje	2	64	32	96
7	Mixología	2	64	32	96
7	Gestión del Talento Humano	2	32	64	96
7	Diseño y Evaluación de Menús	2	64	32	96
7	Investigación Gastronómica III	2	32	64	96
7	Electivo IV	2	32	64	96
SUB TOTAL NIVEL VII		18	448	416	864

Nivel	Curso	Créditos académicos	Horas de Trabajo Presencial	Horas de Trabajo Independiente	Total Horas de Trabajo
8	Prácticas Empresariales	18		864	864
SUB TOTAL NIVEL VIII		18		864	864
TOTAL		144	2624	4288	6912

ARTÍCULO SEGUNDO. Aprobar el siguiente Plan de Equivalencias del Plan de Estudios propuesto respecto al plan de Plan de Estudios Vigente del programa de Gastronomía, metodología Presencial, Sede Medellín:

Plan de Estudios Actual (144 créditos)			Plan de Estudios Propuesto (144 créditos)	
Código	Curso	Créditos	Curso	Créditos
ASH01	Contexto Amigoniano y Humanismo Cristiano	2	Contexto Amigoniano y Humanismo Cristiano	2
ATI01	Competencia Fundamental en Tic	2	Competencia Fundamental en tic	2
GA001	Introducción a la Gastronomía	6	Introducción a la Gastronomía	3
GA002	Identificación de los Alimentos	1	Identificación de los Alimentos	1
GA003	Manipulación de los Alimentos.	2	Manipulación de los Alimentos.	2
GA012	Características Organolépticas de los Alimentos	1	Características Organolépticas de los Alimentos	1
GA007	Química de los Alimentos.	1	Química de los Alimentos.	2
GA004	Educación y Cocina Profesional	2	Educación y Cocina Profesional	2
			Derecho Laboral	2
GA005	Equipos e Instalaciones de la Cocina Profesional	1	Equipos e Instalaciones de la Cocina Profesional	1
GA006	Seguridad e Higiene	1		0
ASH02	Antropología y Cosmovisiones	2	Antropología y Cosmovisiones	2
LE002	Competencias Comunicativas	2	Competencias Comunicativas	2
GA020	Nutrición y Dietética	1	Nutrición y Dietética	2
GA008	Cocina Profesional I	2	Cocina Profesional I	2

Plan de Estudios Actual (144 créditos)			Plan de Estudios Propuesto (144 créditos)	
Código	Curso	Créditos	Curso	Créditos
GA009	Garden Manger	1	Cocina Fría	2
GA010	Introducción a la Panadería, Pastelería y Repostería	2	Introducción a la Panadería, Pastelería y Repostería	2
			Geografía Turística y Gastronómica de Colombia	2
AFI01	Generalidades del Proceso de Investigación	2	Generalidades del Proceso de Investigación y Construcción de Objetos de Estudio	2
GA044	Riesgos Profesionales	1	Seguridad y Salud en el Trabajo	1
ALE01	Ingles I	2	Ingles I	4
ALE11	Frances I	2	Frances I	2
GA021	Conservación y Mantenimiento de Productos Alimenticios	1	Conservación y Mantenimiento de Productos Alimenticios	1
GA013	Cocina Profesional II	2	Cocina Profesional II	2
GA014	Cocina Regional Colombiana	2	Cocina Regional Colombiana	2
GA011	Costos de Alimentos y Bebidas	2	Costos de Alimentos y Bebidas	2
AFI02	Construcción Teórica en Procesos de Investigación	2	Generalidades Metodológicas desde la Investigación Cuantitativa	2
GAEE01	Electivo I	2	Electivo I	2
ALE02	Ingles II	2	Ingles II	4
ALE12	Francés II	2	Francés II	2
GA018	Gestión por Procesos de Alimentos y Bebidas	3	Gestión por Procesos de Alimentos y Bebidas	2
GA025	Cocina Latino Americana	2	Cocina Latino Americana	2
GA022	Panadería	2	Panadería	2
GA036	Marketing Gastronómico	3	Marketing Gastronómico	3
GA019	Sistemas de Calidad del Sector Gastronómico	2	Sistemas de Calidad del Sector Gastronómico	1

Plan de Estudios Actual (144 créditos)			Plan de Estudios Propuesto (144 créditos)	
Código	Curso	Créditos	Curso	Créditos
AFI03	Procesos de Investigación (Diseño Metodológico)	2	Generalidades Metodológicas desde la Investigación Cualitativa	2
ASH04	Desarrollo Humano y Formación Sociopolítica	2	Desarrollo Humano y Formación Sociopolítica	2
ALE03	Ingles III	2	Ingles III	4
ALE05	Francés III	2	Francés III	2
GA028	Cocina Mediterránea	2	Cocina Mediterránea	2
GA015	Cocina Alternativa	1	Cocina Alternativa	1
GA026	Informática Aplicada a la Gastronomía	3	Informática Aplicada a la Gastronomía	2
GA032	Investigación gastronómica I	2	Investigación Gastronómica I	2
GAEE04	Electiva II	3	Electiva II	3
GA039	Nueva Cocina Colombiana	2	Nueva Cocina Colombiana	2
GA040	Cocina Oriental	2	Cocina Oriental	2
GA034	Productos Lácteos y Charcutería I	2	Productos Lácteos y Cárnicos	2
GA042	Repostería	2	Repostería	2
GA016	Servicio al Cliente	1	Servicio al Cliente	1
GA017	Mesa y Bar	1	Mesa y Bar	1
GA030	Estadística Aplicada a la Gastronomía	3	Estadística Aplicada a la Gastronomía	3
GA038	Investigación Gastronómica II	2	Investigación Gastronómica II	2
GAEE05	Electivo III	3	Electivo III	3
ASH03	Ética y Axiología	2	Ética y Axiología	2
GA033	Cocina Francesa	2	Cocina Francesa	2
GA035	Pastelería	2	Pastelería	2
GA029	Enología (vinos y aperitivos)	2	Enología y Maridaje	2
GA043	Mixología	2	Mixología	2
GA023	Gestión del Talento Humano	2	Gestión del Talento Humano	2
GA037	Diseño y Evaluación de Menú	2	Diseño y Evaluación de Menú	2
GA045	Investigación Gastronómica III	2	Investigación Gastronómica III	2

Plan de Estudios Actual (144 créditos)			Plan de Estudios Propuesto (144 créditos)	
Código	Curso	Créditos	Curso	Créditos
GA041	Productos Lácteos y Charcutería II	2		
GAEE03	Electiva IV	2	Electiva IV	2
	Prácticas I	18	Prácticas Empresariales	18
	Prácticas II	18		
	Prácticas III	18		
		144		144

ARTÍCULO TERCERO. Aprobar el siguiente Régimen de Transición:

Estrategias y acciones a implementar	Objetivo	Fecha de inicio	Fecha de finalización prevista	Indicador de logro (para cada objetivo)	Recurso requerido (Físicos, tecnológicos, financieros, de talento humano)	Responsable
<ul style="list-style-type: none"> Cursos Dirigidos 	Brindar a los estudiantes cursos dirigidos que le permitan obtener los conocimientos y las competencias propias de las nuevas temáticas dado el aumento de créditos académicos	2019-II	2021-I	Al año 2021 el 100% de los estudiantes del programa de gastronomía profesional estarán cobijados bajo la nueva estructura curricular.	Físicos, tecnológicos, financieros, de talento humano	Coordinador del Programa

ARTÍCULO CUARTO. Informar las modificaciones realizadas al programa de Gastronomía, metodología presencial, ofrecido en la Sede Medellín, al Ministerio de Educación Nacional, por medio del Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior –Saces-, de conformidad con las normas vigentes.

ARTÍCULO QUINTO. Garantizar los derechos adquiridos de quienes en la actualidad estén cursando el programa de Gastronomía, respecto del título y el plan de estudios vigente.

ARTÍCULO SEXTO. Estas modificaciones iniciarán su implementación tan pronto el Ministerio de Educación Nacional autorice los cambios respectivos y solo regirán para quienes se matriculen posteriormente a la autorización oficial.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Medellín, a los veintisiete (27) días del mes de abril de dos mil dieciocho (2018).

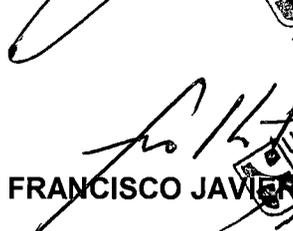
EI RECTOR GENERAL

Padre JOSÉ WILMAR SANCHEZ DUQUE


UNIVERSIDAD CATÓLICA
UISAMIGO
Rectoría General

EI SECRETARIO GENERAL

FRANCISCO JAVIER ACOSTA GÓMEZ


UNIVERSIDAD CATÓLICA
UISAMIGO
Secretaría General


UNIVERSIDAD CATÓLICA
UISAMIGO
Rectoría General