



CONSEJO ACADÉMICO

ACUERDO ACADÉMICO N° 13

“Por el cual se autoriza la creación y aprobación del Programa Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana”

El Consejo Académico de la Universidad del Magdalena “UNIMAGDALENA”, en uso de sus facultades legales y estatutarias y en especial lo establecido por el Acuerdo Superior N° 22 de 2019; y

CONSIDERANDO:

Que en virtud de la autonomía universitaria consagrada en el artículo 69 de la Constitución Política y desarrollada por la Ley 30 de 1992, corresponde a las universidades darse y modificar sus estatutos, crear, organizar y desarrollar sus programas académicos, definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas y culturales, otorgar los títulos correspondientes, admitir a sus alumnos y adoptar sus correspondientes regímenes.

Que la Universidad es una Institución de Educación Superior de carácter estatal, que ejerce su autonomía en el marco de la Constitución y la Ley, cuyo propósito fundamental es el de contribuir al desarrollo de la región Caribe y del país mediante el fomento de la educación pública, la ciencia y la cultura.

Que la Ley 1064 de 2006, reconoce la Educación para el Trabajo y el Desarrollo Humano como factor esencial del proceso educativo de la persona y componente dinamizador en la formación de técnicos laborales y expertos en las artes y oficios.

Que mediante Decreto 1075 de 2015, el Ministerio de Educación Nacional expidió el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, el cual reglamentó la Educación para el Trabajo y Desarrollo Humano.

Que el mismo Decreto en su Artículo 2.6.4.1. establece que los programas de formación deben tener una duración mínima de seiscientos (600) horas. Al menos el cincuenta por ciento (50%) de la duración del programa debe corresponder a formación práctica tanto para programas en la metodología presencial como a distancia.

Que continuando con el Decreto 1075 de 2015, en su Artículo 2.6.4.6. Registro de Programas., establece que, para ofrecer y desarrollar un programa de educación para el trabajo y desarrollo humano, la institución prestadora del servicio educativo debe contar con el respectivo registro; el cual es el reconocimiento que mediante acto administrativo hace la secretaría de educación de la entidad territorial certificada del cumplimiento de los requisitos básicos para el funcionamiento adecuado de un programa de educación para el trabajo y el desarrollo humano.

Que de conformidad con el Numeral 1 del Artículo 31 del Acuerdo Superior N° 22 de 2019, es función del Consejo Académico:

“Decidir sobre el desarrollo académico de la Institución en lo relativo a los temas de docencia, investigación, extensión y bienestar universitario.”

Que el Centro para la Regionalización de la Educación y las Oportunidades – CREO de la Universidad del Magdalena, en el marco de su función para ofertar programas educativos en las distintas áreas de formación, de acuerdo a las necesidades sociales, económicas y empresariales de la región y los territorios; considera pertinente la creación de un programa técnico laboral para atender la formación

de generaciones de Técnicos Laborales en Cocina Tradicional Colombiana que puedan ser unidades productivas que funcionan por sí solas o dentro de una gran organización, siendo su desempeño fundamental para la actividad turística, proceso de gran valía para la región.

Que en sesión del Consejo de Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas de fecha 31 de agosto de 2022, fue presentada, sustentada y aprobada la propuesta del Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, en la modalidad presencial; propuesta que se encuentra acorde con la normatividad vigente para este tipo de programas, conforme a lo establecido en el Decreto 1075 de 2015.

Que, para ofrecer y desarrollar el Programa Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, modalidad presencial, se requiere contar con el Registro otorgado por la Secretaría de Educación certificada, de conformidad con lo dispuesto por el Decreto 1075 de 2015.

Que en razón a lo anterior se hace necesario expedir el acuerdo académico de creación y aprobación de dicho programa.

En mérito de lo expuesto,

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, modalidad presencial; adscrito a la Facultad de Ciencias Empresariales y Económicas.

ARTÍCULO SEGUNDO: Aprobar el Plan de Estudios del Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, modalidad presencial, con un total de treinta y seis (36) créditos académicos, equivalentes a mil setecientos veintiocho (1.728) horas.

ARTÍCULO TERCERO: Establecer los cursos y créditos académicos que componen el Plan de Estudios del Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, modalidad presencial, de la siguiente manera:

- a. **Componente de Formación Gestión Administrativa:** Cuatro (4) créditos obligatorios que corresponden al 11% del total de créditos del plan de estudios.
- b. **Componente de Formación Específico:** Veintiocho (28) créditos obligatorios que corresponden al 78% del total de créditos del plan de estudios.
- c. **Componente de Formación Responsabilidad Social y Ambiental:** Cuatro (4) créditos obligatorios que corresponden al 11% del total de créditos del plan de estudios.

ARTÍCULO CUARTO: Establecer los cursos, créditos académicos y horas que componen el Plan de Estudios del Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, en la modalidad presencial; así:

COMPONENTE DE FORMACIÓN GESTIÓN ADMINISTRATIVA				
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS	OBLIGATORIA	PRERREQUISITO
Costos y Presupuesto aplicado a la Gastronomía	1	48	SI	NA
Marco Sociocultural y Legal de la Gastronomía en Colombia	1	48	SI	NA
Emprendimiento y Creación de Empresas	2	96	SI	NA
Total	4	192		

COMPONENTE DE FORMACIÓN ESPECÍFICO				
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS	OBLIGATORIA	PRERREQUISITO
Instalaciones y Máquinas de Cocina	2	96	Si	N/A
Cocina Básica	3	144	Si	N/A
Procesos Culinarios	2	96	Si	N/A
Fundamentos de Nutrición	2	96	Si	N/A
Cocina Francesa	3	144	SI	N/A
Panadería Básica	2	96	Si	N/A
Cocina Caribeña	3	144	Si	N/A
Pastelería Básica	2	96	Si	N/A
Cocina Ancestral Colombiana	3	144	SI	N/A
Cocina Colombiana	3	144	Si	N/A
Servicio y Preparación de Bebidas Tradicionales y Ancestrales Colombianas	2	96	SI	NA
Muestra Gastronómica Final	1	48	Si	N/A
Total	28	1344		

COMPONENTE DE FORMACIÓN RESPONSABILIDAD SOCIAL Y AMBIENTAL				
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS	OBLIGATORIA	PRERREQUISITO
Seguridad, Higiene, Ambiente y Manipulación de Alimentos	2	96	SI	N/A
Servicio al Cliente	2	96	SI	N/A
Total	4	192		

TOTAL, CRÉDITOS DEL PLAN DE ESTUDIOS	36
TOTAL, HORAS DEL PLAN DE ESTUDIOS	1728

ARTÍCULO QUINTO: Establecer por semestre los cursos, créditos académicos y horas de formación teórica y práctica, del Plan de Estudios del Programa Académico Técnico Laboral en Cocina Tradicional Colombiana, en la modalidad presencial así:

I SEMESTRE			
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS
Costos y Presupuesto aplicado a la Gastronomía	1	48	0
Instalaciones y Máquinas de Cocina	2	48	48
Cocina Básica	3	48	96
Procesos Culinarios	2	48	48
Fundamentos de Nutrición	2	48	48
Seguridad, Higiene, Ambiente y Manipulación de Alimentos	2	48	48
Total Semestral	12	288	288

II SEMESTRE			
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS
Marco Sociocultural y Legal de la Gastronomía en Colombia	1	48	0
Cocina Francesa	3	72	72
Panadería Básica	2	48	48
Cocina Caribeña	3	48	96
Pastelería Básica	2	48	48
Servicio al Cliente	2	48	48
Total Semestral	13	312	312

III SEMESTRE			
CURSOS	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS
Emprendimiento y Creación de Empresas	2	96	0
Cocina Ancestral Colombiana	3	48	96
Cocina Colombiana	3	48	96
Servicio y Preparación de Bebidas Tradicionales y Ancestrales Colombianas	2	24	72
Muestra Gastronómica Final	1	0	48
Total Semestral	11	216	312

TOTAL, PLAN DE ESTUDIOS TÉCNICO LABORAL EN COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA	CRÉDITOS	HORAS TEÓRICAS	HORAS PRÁCTICAS
	36 (100%)	816 (47%)	912 (53%)

ARTÍCULO SEXTO: Los cursos de los diferentes componentes de formación se desarrollarán conforme a la modalidad presencial.

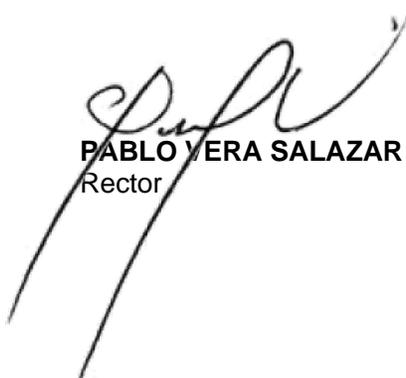
ARTÍCULO SÉPTIMO: Los estudiantes que culminen satisfactoriamente el Plan de Estudios y cumplan con los demás requisitos administrativos para optar por el certificado de aptitud ocupacional, la Universidad expedirá el Certificado de Aptitud Ocupacional por Competencias como **TÉCNICO LABORAL EN COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA**, conforme lo establece los Artículos 2.3.3.1.3.3. y 2.6.4.3. del Decreto 1075 de 2015.

ARTÍCULO OCTAVO: La oferta del programa **TÉCNICO LABORAL EN COCINA TRADICIONAL COLOMBIANA**, en la modalidad presencial, se realizará a partir de la aprobación del registro expedido por la Secretaría de Educación de los distritos y municipios de los departamentos en los cuales se pretenda ofertar y de la oferta académica aprobada por el Consejo Académico.

ARTÍCULO NOVENO: El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santa Marta D.T.C.H., a los veinte (20) días del mes de septiembre de dos mil veintidós (2022)


PABLO VERA SALAZAR
Rector


MERCEDES DE LA TORRE HASBUN
Secretaria General