

**CONSEJO DIRECTIVO
ACUERDO NÚMERO 031 DE 2025
(JULIO 16)**

Por el cual se aprueba la creación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico, que completa el ciclo constituido por el programa Técnico Profesional en Operación de Cocina SNIES 105725 y Restauración y el programa Tecnología en Gastronomía 105726.

El Consejo directivo de la Unidad técnica para el desarrollo profesional – UTEDÉ, en ejercicio de las facultades legales y estatutarias, especialmente las conferidas en el artículo 33 del Estatuto General, y

CONSIDERANDO QUE:

La Unidad Técnica para el Desarrollo Profesional – UTEDÉ, en cumplimiento de su misión institucional y del Proyecto Educativo Institucional (PEI), busca fortalecer la oferta académica orientada al desarrollo regional y a las vocaciones productivas del país.

La resolución 8958 de 2011 del Ministerio de Educación Nacional, redefinió la institución para ofrecer programas en los niveles técnico profesional, tecnológico y profesional universitario por ciclos propedéuticos.

En el marco del Decreto 1330 de 2019 y el Decreto 0529 de 2024, la creación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico responde a la consolidación de ciclos propedéuticos que permitan la movilidad académica y el acceso progresivo a niveles superiores de formación.

Los artículos 2 y 3 del Acuerdo 097 de 2022 del Consejo Directivo establecen las políticas de diversificación de la oferta académica, así como de modalidades y metodologías de formación, a las cuales se ajusta el programa cuya creación se aprueba mediante este acto.

Mediante el acuerdo 001 de 2013 del Consejo Directivo se aprobaron los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración y Tecnología en Gastronomía, con registro calificado vigente.

El Estatuto general de la institución establece como función del Consejo Académico *“Proponer al Consejo Directivo la creación, modificación, suspensión o cancelación de programas académicos”*.

El Consejo Académico, en sesión del día 09 de julio de 2025, emitió concepto favorable para la creación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo

Gastronómico, el cual fue validado por el Comité de Currículo y cumple con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional para programas de formación profesional universitaria.

La viabilidad académica y administrativa del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico se respalda en el comportamiento sostenido de la matrícula en los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración y Tecnología en Gastronomía, que entre 2019-1 y 2025-2 acumulan un total de 2.438 estudiantes, evidenciando la pertinencia de la oferta, su alineación con las necesidades del sector y la demanda constante de formación, lo cual fundamenta la creación del nivel terminal del ciclo propedéutico.

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO. PROGRAMA PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN ADMINISTRACIÓN DEL TURISMO GASTRONÓMICO. Aprobar la creación del programa *Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico*, el cual completa el ciclo propedéutico conformado por los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración SNIES 105725 y Tecnología en Gastronomía SNIES 105726, previamente aprobados por el Consejo Directivo.

ARTÍCULO SEGUNDO. AUTORIZACIÓN PARA PRESENTACIÓN A CONACES. Autorizar a la Rectoría para que adelante las gestiones pertinentes ante el Ministerio de Educación Nacional para la obtención del respectivo registro calificado.

ARTÍCULO TERCERO. ESTRUCTURA DEL PROGRAMA. El programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico corresponde al nivel terminal de un ciclo propedéutico integrado por diez (10) semestres académicos y un total de 162 créditos académicos, distribuidos entre los niveles Técnico Profesional, Tecnológico y Profesional Universitario.

El programa se ofrecerá en la modalidad presencial, con una duración de cuatro (4) semestres y un total de 66 créditos académicos. Otorga el título de *Profesional en Administración del Turismo Gastronómico* y se desarrollará en la sede principal de la UTEDÉ, ubicada en el municipio de Guadalajara de Buga.

Con la incorporación de este programa, el ciclo propedéutico queda estructurado de la siguiente manera:

- **Técnico Profesional en Cocina y Restauración:** 64 créditos académicos, con una duración de cuatro (4) semestres.
- **Tecnología en Gastronomía:** 32 créditos académicos, con una duración de dos (2) semestres.

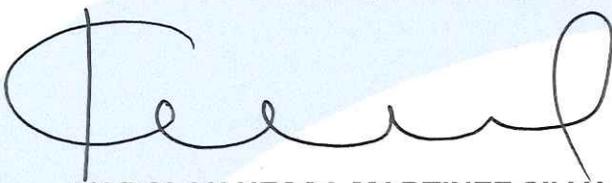
- **Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico:** 66 créditos académicos, con una duración de cuatro (4) semestres.

ARTICULO CUARTO. ADSCRIPCIÓN A RED DE CONOCIMIENTO Y GRUPOS DE INVESTIGACIÓN. El programa Profesional Universitario en Administración en Turismo Gastronómico, articulará los procesos misionales de investigación, promoción social y vinculación con el entorno, desde el grupo de investigación PATRYO, adscrito a la Red de Conocimiento de Arte, Ocio y Recreación.

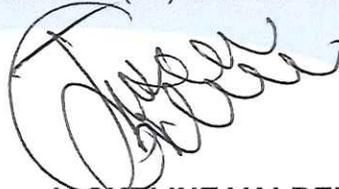
ARTÍCULO QUINTO. El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Expedido en Guadalajara de Buga, a los dieciséis (16) días del mes de julio de 2025.



KAROL VANESSA MARTINEZ SILVA.
Presidente del Consejo Directivo.



JACKELINE VALDERRAMA CUADROS.
Secretaria General.