

**CONSEJO ACADÉMICO
ACUERDO NÚMERO 013 DE 2025
(OCTUBRE 09)**

Por medio del cual se actualiza la malla del referencial de competencias de los programas académicos *Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración – SNIES 105725* y *Tecnología en Gastronomía – SNIES 105726*, en atención a los resultados de autoevaluación, a las tendencias del sector gastronómico y a las disposiciones normativas vigentes sobre calidad académica.

El Consejo Académico de la Institución de Educación Superior Unidad Técnica para el desarrollo profesional Utedé, en ejercicio de las facultades que le confiere la Ley 30 de 1992, y el Artículo 44 del Estatuto General, y

CONSIDERANDO QUE

El Ministerio de Educación Nacional, mediante el Decreto 1330 de 2019, que modifica el marco reglamentario del registro calificado de los programas académicos de educación superior, en su artículo 2.5.3.2.10.2 establece que cualquier modificación que afecte las condiciones de calidad del programa con las cuales se le otorgó el registro calificado, debe informarse a través del Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, o el que haga sus veces.

El Decreto 1330 de 2019, en su artículo 2.5.3.2.3.2.4 sobre diseño curricular, dispone que los componentes formativos deben reflejar un plan de estudios representado en créditos académicos, en concordancia con los resultados de aprendizaje proyectados, las estrategias de flexibilización curricular y los perfiles de egreso, en armonía con las competencias y habilidades demandadas por el contexto nacional e internacional.

El Decreto 1075 de 2015 – Único Reglamentario del Sector Educación, modificado por el Decreto 0529 de 2024, establece que las instituciones de educación superior deben evidenciar el cumplimiento de las condiciones de calidad de los programas académicos en los procesos de registro calificado, así como los avances derivados de la autorregulación, autoevaluación y planes de mejoramiento.

El Consejo Directivo de la Institución, mediante Acuerdo No. 001 de 2013, aprobó los estudios y requisitos para la creación de programas académicos de educación superior, de conformidad con las condiciones de calidad exigidas por el Ministerio de Educación Nacional.

El Consejo Académico, mediante los Acuerdos No. 006 de 2015 y No. 031 de 2022, definió lineamientos para la actualización de contenidos curriculares, la articulación de los ciclos propedéuticos y la política institucional de cambios en la oferta y demanda de programas, fundamentada en procesos de autoevaluación y coevaluación académica.

El Proyecto Educativo Institucional 2024–2032 de la Unidad Técnica para el Desarrollo Profesional – UTEDE establece, entre sus fundamentos, la formación por competencias, la organización curricular por ciclos y los lineamientos de política académica adoptados mediante Acuerdo 097 de 2022 del Consejo Directivo, los cuales orientan las decisiones curriculares del Consejo Académico.

El Ministerio de Educación Nacional, mediante las Resoluciones 012811 y 012812 del 20 de junio de 2025, renovó el registro calificado de los programas Técnico Profesional en Cocina y Restauración y Tecnología en Gastronomía, respectivamente. Dichas resoluciones confirman la vigencia de las condiciones de calidad y respaldan la pertinencia de la actualización curricular que propone en el presente Acuerdo.

En el marco de los procesos de autoevaluación institucional y de la vigilancia tecnológica del subsector gastronómico, se identificó la necesidad de fortalecer competencias digitales, de sostenibilidad y de diseño de experiencias gastronómicas, en coherencia con las dinámicas actuales del sector y las demandas de empleabilidad.

El Comité Curricular de la Institución, en sesión del 9 de julio de 2025, analizó y aprobó los ajustes a la malla del referencial de competencias de los programas académicos, en atención a los resultados de los procesos de autoevaluación, la pertinencia con las dinámicas del sector y los lineamientos institucionales de calidad.

Corresponde al Consejo Académico, conforme a lo dispuesto en el artículo 44 del Estatuto General, determinar sobre el desarrollo académico de la institución en lo relativo a la docencia, en especial en lo concerniente a la aprobación y actualización de programas académicos, los aspectos curriculares y sus condiciones de calidad.

ACUERDA:

ARTÍCULO 1. ESTRUCTURA DE CRÉDITOS. La estructura de créditos de los programas se ajusta de la siguiente manera:

- i. Técnico Profesional en Cocina y Restauración – SNIES 105725: sesenta y ocho (68) créditos académicos, de los cuales cuarenta y tres (43) son del núcleo básico de competencia (NBC), veinte (20) son del núcleo básico de fundamentación (NBF) y nueve (9) corresponden al campo de propedéutica, distribuidos en cuatro (4) ciclos formativos.
- ii. Tecnología en Gastronomía – SNIES 105726: treinta y seis (36) créditos académicos, de los cuales veinticuatro (24) son del NBC y doce (12) son del NBF.

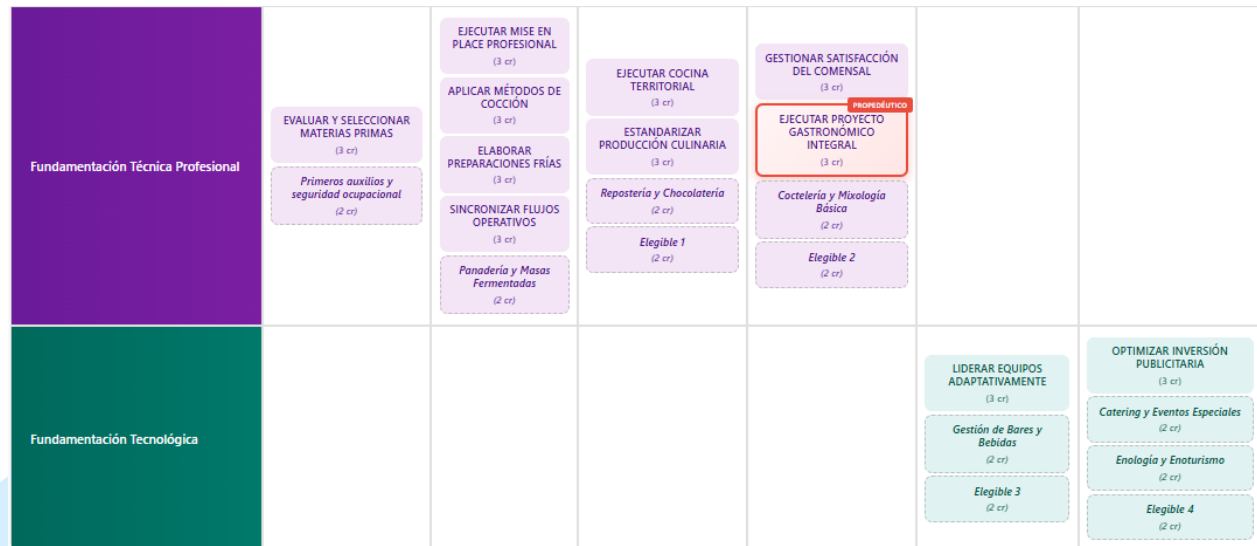
La suma del nivel técnico y tecnológico corresponde a ciento cuatro (104) créditos académicos, requisito indispensable para garantizar la progresión propedéutica hacia el nivel profesional universitario.

Nivel	Ciclo	NBC	NBF	Propedéutico	Total
Técnico Profesional	C1	12	4	0	16
	C2	12	4	0	16
	C3	9	6	3	18
	C4	6	6	6	18
Tecnológico	C5	12	6	0	18
	C6	12	6	0	18
Total					104

ARTÍCULO 2. ORGANIZACIÓN MODULAR. La organización modular de los programas se ajusta bajo los siguientes lineamientos:

- El nivel técnico se desarrollará en los ciclos C1 a C4, con énfasis en la ejecución de operaciones gastronómicas, desde el aprovisionamiento sostenible hasta la fidelización del comensal.
- El nivel tecnológico se desarrollará en los ciclos C5 y C6, con énfasis en la coordinación digital de operaciones gastronómicas, la supervisión de equipos y la implementación de estrategias de marketing experiencial.

NBF / NBC	C1: Del aprovisionamiento al almacén Semestre 1 16 cr	C2: Del almacén a la cocina Semestre 2 16 cr	C3: De la cocina a la mesa Semestre 3 18 cr	C4: Procesos de fidelización Semestre 4 18 cr	C5: Gestión del servicio Semestre 5 18 cr	C6: Marketing gastronómico Semestre 6 18 cr
Biología, bioeconomía y medio ambiente	TRANSFORMAR RESIDUOS EN RECURSOS (3 cr) ASEGURAR INOCUIDAD ALIMENTARIA (3 cr)		EQUILIBRAR NUTRICIÓN Y SABOR (3 cr)			
Ciencias sociales y desarrollo humano				CONSTRUIR IDENTIDAD GASTRONÓMICA (3 cr)		GESTIONAR COMUNIDADES ENGAGED (3 cr)
Industrias creativas y culturales			COMPONER PRESENTACIONES GASTRONÓMICAS (3 cr)	CREAR EXPERIENCIAS MEMORABLES (3 cr)	RITUALIZAR EXPERIENCIAS DE SERVICIO (3 cr)	CONSTRUIR MARCA EXPERIENCIAL (3 cr) NARRAR TRANSMEDIA GASTRONÓMICAMENTE (3 cr)
Tecnologías convergentes	ORGANIZAR Y CONTROLAR ALMACENAMIENTO (3 cr) Aplicar Herramientas de Diagramación y Análisis (2 cr)	Gestión y Análisis de Datos (2 cr)	Pensamiento Creativo para Solución de Problemas (2 cr)	Paradigmas de Programación y Modelado de Procesos (2 cr)	COORDINAR OPERACIONES DIGITALMENTE (3 cr) OPTIMIZAR SERVICIO PREDICTIVAMENTE (3 cr) Inteligencia Artificial Aplicada (2 cr)	



ARTÍCULO 3. EJES OCUPACIONALES EMERGENTES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE ESPERADOS (RAE). Los Ejes Ocupacionales Emergentes y los Resultados de Aprendizaje Esperados (RAE) asociados a cada Núcleo Básico de Formación (NBF), se definen según se detalla a continuación:

Eje 1: Gestión Sostenible de Recursos Gastronómicos

- NBF: Biotecnología, bioeconomía y medio ambiente.
- RAE-Técnico Profesional: Implementar prácticas sostenibles en operaciones gastronómicas mediante la transformación de residuos en recursos, aseguramiento de inocuidad alimentaria y equilibrio nutricional.

Eje 2: Facilitación del Desarrollo Territorial Gastronómico

- NBF: Ciencias sociales y desarrollo humano.
- RAE-Técnico Profesional: Construir identidad gastronómica local facilitando procesos participativos básicos que fortalezcan el sentido de pertenencia y la valoración del patrimonio culinario comunitario.
- RAE-Tecnología: Gestionar comunidades engaged desarrollando estrategias de comunicación y engagement que fortalezcan vínculos entre actores del territorio gastronómico.

Eje 3: Diseño de Experiencias Gastronómicas

- NBF: Industrias creativas y culturales.
- RAE - Técnico Profesional: Crear experiencias gastronómicas memorables componiendo presentaciones estéticas y diseñando ambientes multisensoriales que generen conexiones emocionales con los comensales.
- RAE-Tecnología: Desarrollar estrategias de marca experiencial ritualizando servicios, construyendo narrativas transmedia y gestionando eventos gastronómicos que posicionen la propuesta de valor diferenciada.

Eje 4: Innovación Digital Gastronómica

- NBF: Tecnologías convergentes.
- RAE-Técnico Profesional: Aplicar herramientas digitales básicas para organizar almacenamiento, analizar datos operativos y modelar procesos gastronómicos, desarrollando pensamiento computacional aplicado al sector.
- RAE-Tecnología: Coordinar operaciones gastronómicas digitalmente implementando sistemas predictivos con inteligencia artificial, optimizando flujos de servicio mediante tecnología IoT y analytics en tiempo real.

Eje 5: Operación Técnica Gastronómica

- NBF: Fundamentación Técnica Profesional.
- RAE-Técnico Profesional: Ejecutar operaciones gastronómicas fundamentales aplicando técnicas de evaluación sensorial, mise en place profesional, métodos de cocción y preparaciones frías, gestionando la satisfacción del comensal mediante protocolos estandarizados.

Eje 6: Supervisión de Operaciones Gastronómicas

- NBF: Fundamentación Tecnológica
- RAE-Tecnología: Coordinar operaciones de servicio gastronómico gestionando bares y bebidas con criterios de calidad, aplicando técnicas especializadas en contextos semi-autónomos con capacidad de resolución de contingencias operativas.

ARTÍCULO 4. REGIMEN DE TRANSICIÓN. Los ajustes a la malla del referencial aprobada en el presente Acuerdo, se aplicarán a las cohortes de nuevo ingreso. Desde la Coordinación de la Red de Conocimiento e Investigación de Arte, Ocio y Recreación se estudiarán y establecerán las equivalencias correspondientes, para los estudiantes matriculados en las cohortes actuales y para todos los casos de reingreso y/o transferencias que se presenten.

ARTÍCULO 5. VIGENCIA. El presente acuerdo rige a partir de la fecha de expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE:

Dado en Guadalajara de Buga, a los nueve (09) días del mes de octubre de dos mil veinticinco (2025).



GUSTAVO RUBIO LOZANO- PhD
Presidente Consejo Académico.



JACKELINE VALDERRAMA CUADROS
Secretaria Consejo Académico.