

**CONSEJO DIRECTIVO
ACUERDO NÚMERO 047 DE 2025
(Diciembre 11)**

Por el cual se modifica el Acuerdo 031 de julio 16 de 2025, que aprobó la creación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico, y se autoriza la apertura del programa en las sedes de Buenaventura y Cali (Multicampus Ladera).

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:

Mediante el Acuerdo 031 de julio 16 de 2025 del Consejo Directivo, se aprobó la creación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico para ser ofertado en la sede principal de la institución ubicada en Guadalajara de Buga, Valle del Cauca, estructurado como ciclo propedéutico terminal que completa la formación iniciada en los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración SNIES 105725 y Tecnología en Gastronomía SNIES 105726. Este acuerdo definió la estructura de créditos, el ciclo propedéutico completo, la denominación de los programas y los elementos curriculares que soportan la progresión académica entre los tres niveles.

El Consejo Académico, mediante Acuerdo 013 del 9 de octubre de 2025, actualizó de manera integral la malla del referencial de competencias, la estructura de créditos, los núcleos básicos de competencia (NBC), los núcleos básicos de fundamentación (NBF), los campos propedéuticos, los ejes ocupacionales emergentes, los resultados de aprendizaje esperados (RAE) y la organización modular de los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración SNIES 105725 y Tecnología en Gastronomía SNIES 105726, en atención a los procesos de autoevaluación institucional, la pertinencia del sector productivo y las disposiciones normativas vigentes del Ministerio de Educación Nacional.

Las modificaciones adoptadas mediante el Acuerdo 013 de 2025 del Consejo Académico constituyen cambios estructurales que deben reflejarse en la progresión hacia el nivel profesional universitario, de modo que el ciclo terminal definido en el Acuerdo 031 de 2025 se articule coherentemente con los nuevos contenidos curriculares, estructura de créditos, organización modular por ciclos (C7-C10) y ejes ocupacionales emergentes aprobados para los niveles técnico profesional y tecnológico, garantizando así la continuidad y calidad del proceso formativo en todo el ciclo propedéutico.

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, garantizando el acceso progresivo a la educación superior de calidad para población vulnerable en diversos territorios del Valle del Cauca, ampliando la cobertura territorial de sus programas académicos con los más altos estándares de calidad.

El Decreto 1330 de 2019 y el Decreto 0529 de 2024, establecen que las instituciones de educación superior debidamente autorizadas pueden ampliar la cobertura de sus programas a diferentes lugares de desarrollo, siempre que se garanticen las condiciones de calidad requeridas para su adecuada prestación del servicio educativo.

Los artículos 2 y 3 del Acuerdo 097 de 2022 del Consejo Directivo, establecen las políticas institucionales de diversificación de la oferta académica, así como de modalidades y metodologías de formación, permitiendo tanto la actualización curricular de programas existentes como la expansión territorial de programas académicos que respondan a necesidades regionales identificadas y a dinámicas de desarrollo local.

La viabilidad académica y administrativa para la ampliación del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico a las sedes de Buenaventura y Cali (Multicampus Ladera) se fundamenta en:

- a. La existencia de Centros de Atención Tutorial UTEDÉ (C.A. UTEDÉ) en ambos territorios, y la participación de la institución en el proyecto CAMPUS LADERA que cuentan con infraestructura física, tecnológica y de medios educativos necesarios para garantizar condiciones de calidad en la prestación del servicio educativo, incluyendo laboratorios de cocina, áreas de servicio, espacios académicos, conectividad y recursos bibliográficos especializados.
- b. La matrícula sostenida y la demanda creciente de los programas Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración y Tecnología en Gastronomía en estas sedes entre los períodos 2019-1 y 2025-2, que acumulan un total de 2.438 estudiantes según se indicó en el Acuerdo 031 de 2025, evidenciando la pertinencia de ofrecer el nivel terminal del ciclo propedéutico para garantizar la continuidad formativa de los estudiantes y su proyección profesional en los territorios.
- c. El potencial turístico-gastronómico estratégico de ambos territorios: Buenaventura como principal puerto del Pacífico colombiano con extraordinaria riqueza cultural afrodescendiente, biodiversidad culinaria singular y vocación de desarrollo turístico marítimo-costero; y Cali-Ladera como zona urbana de alta vulnerabilidad socioeconómica en la Comuna 1 de Santiago de Cali, que requiere opciones de formación profesional pertinentes y de calidad para la transformación social, la generación de empleo digno y el desarrollo humano sostenible.
- d. Los planes de desarrollo territorial vigentes del Valle del Cauca, Buenaventura y Santiago de Cali, que identifican el turismo gastronómico como eje estratégico para el desarrollo económico local, la dinamización de cadenas productivas, la

generación de empleo de calidad, la valorización del patrimonio cultural inmaterial y el fortalecimiento de la economía creativa y naranja en sus territorios.

- e. La disponibilidad de planta docente calificada con formación posgradual (maestrías y especializaciones) y experiencia profesional acreditada en el sector turístico-gastronómico, vinculada al programa en la región suroccidental del Valle del Cauca, que puede atender con suficiencia y pertinencia la demanda formativa proyectada en estos territorios, garantizando los estándares de calidad establecidos por el Ministerio de Educación Nacional para programas de formación profesional universitaria.
- f. Los convenios y alianzas estratégicas vigentes con el sector productivo turístico-gastronómico, empresas, asociaciones de restauradores, hoteles, entidades de fomento turístico y organizaciones comunitarias en Buenaventura y Cali, que garantizan espacios suficientes y pertinentes para el desarrollo de prácticas profesionales, proyectos integradores de currículo, investigación aplicada y vinculación efectiva con el entorno laboral y empresarial.
- g. El análisis de la oferta educativa existente en el SNIES que evidencia la concentración de programas de administración turística en las principales ciudades del país, dejando desatendidas regiones estratégicas como el Pacífico vallecaucano y zonas urbanas vulnerables de Cali, lo que representa una oportunidad institucional para ampliar el acceso a educación superior de calidad en territorios con menor oferta educativa consolidada.

El Estatuto General de la institución establece como función del Consejo Directivo "Proponer al Consejo Directivo la creación, modificación, suspensión o cancelación de programas académicos", facultando a este órgano para realizar las modificaciones curriculares y de cobertura territorial que demande el adecuado desarrollo de la oferta educativa institucional.

El Consejo Académico, en sesión del día miércoles, 03 de diciembre de 2025, emitió concepto favorable tanto para la actualización curricular del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico en concordancia con el Acuerdo 013 de 2025, como para la ampliación de cobertura a las sedes de Buenaventura y Cali (Multicampus Ladera), conceptos que fueron validados por el Comité de Currículo y cumplen con los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional para programas de formación profesional universitaria en cuanto a condiciones de calidad, pertinencia académica y viabilidad institucional.

Se hace necesario modificar el Acuerdo 031 de 2025, armonizándolo con el nuevo referencial de competencias aprobado mediante Acuerdo 013 de 2025 del Consejo Académico y autorizando simultáneamente la ampliación territorial del programa, garantizando así la correcta articulación del ciclo propedéutico entre los niveles técnico profesional, tecnológico y profesional universitario en todos los lugares de desarrollo donde UTEDÉ hace presencia institucional.

La ampliación de cobertura del programa y su actualización curricular responden al principio de equidad territorial, al compromiso institucional de UTEDÉ con la democratización del acceso a la educación superior de calidad en regiones con menor oferta educativa, a la pertinencia académica con las dinámicas sectoriales emergentes y a la contribución efectiva a la reducción de brechas socioeconómicas y al desarrollo humano sostenible de los territorios del Valle del Cauca.

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO. MODIFICACIÓN DEL ACUERDO 031 DE 2025 - AMPLIACIÓN DE SEDES. Modificar el artículo primero del Acuerdo 031 de julio 16 de 2025, autorizando la apertura del programa Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico en las siguientes sedes:

- a) Sede Buenaventura: Centro de Atención Tutorial UTEDÉ Buenaventura, ubicado en el municipio de Buenaventura, Valle del Cauca.
- b) Sede Cali - Multicampus Ladera: Centro de Atención Tutorial UTEDÉ Ladera, ubicado en la Comuna 1 (Ladera) de Santiago de Cali, Valle del Cauca.

El programa conserva su estructura propedéutica, completando el ciclo 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. MODIFICACIÓN DE LA ESTRUCTURA DE CRÉDITOS. Modificar el artículo tercero del Acuerdo 031 de 2025, reemplazándolo por la siguiente estructura de créditos, en concordancia con lo aprobado en el Acuerdo 013 de 2025:

Programa	Obligatorios	Propedéutico	Elegibles NBF	Total Créditos
Técnico Profesional en Operación de Cocina y Restauración	55	9	4	68
Tecnología en Gastronomía	26	6	4	36
Profesional Universitario en Administración del Turismo Gastronómico	62	0	4	66
Total Ciclo Terminal Subsector Turismo Gastronómico	143	15	12	170

ARTÍCULO TERCERO. MODIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN MODULAR.

Actualizar la organización modular del ciclo conforme a los lineamientos del Acuerdo 013 de 2025, adoptando oficialmente los ciclos C1 a C4 y C5 a C6 para los niveles técnico y tecnológico respectivamente y su progresión hacia el nivel universitario, con los ciclos C7–C10, estructurados como se presenta en la imagen a continuación:

CONVOCATORIA EVALUACIÓN ANUAL 2025:

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 16 cr	C4- Procesos de fidelización Semestre 4 16 cr	C5- Gestión del servicio Semestre 5 16 cr	C6- Marketing gastronómico Semestre 6 16 cr	C7- Diseño de experiencias turístico-gastronómicas Semestre 7 16 cr	C8- Gestión de destinos gastronómicos Semestre 8 16 cr	C9- Innovación y emprendimiento gastronómico Semestre 9 17 cr	C10- Dirección estratégica global Semestre 10 17 cr
Fundamentación Técnica Profesional		<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> EVALUAR Y SELECCIONAR MATERIAS PRIMAS (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Primeros auxilios y seguridad ocupacional (2 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> EJECUTAR MISE EN PLACE PROFESIONAL (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> EJECUTAR COCINA TERRITORIAL (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> ESTANDARDIZAR PRODUCCIÓN CULINARIA (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> REPASERIA Y CHOCOLATERIA (2 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Eligible 1 (2 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> GESTIONAR SATISFACCIÓN DEL COMENSAL (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> EJECUTAR PROYECTO GASTRONÓMICO INTEGRAL (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> COCETERIA Y MIXOLOGIA BÁSICA (2 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Eligible 2 (2 cr) </div> </div>			
Fundamentación Tecnológica					<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> LEIDERAR EQUIPOS ADAPTATIVAMENTE (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> OPTIMIZAR INVERSIÓN PUBLICITARIA (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> Gestión de Bares y Bebidas (2 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Catering y Eventos Especiales (2 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> Gastronomía y Enoturismo (2 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Eligible 4 (2 cr) </div> </div>			
Fundamentación Universitaria						<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> INVESTIGAR TENDENCIAS SÁCRO-TURÍSTICAS (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> IMPLEMENTAR INNOVACIÓN ABIERTA (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> ELEGIBLE 5 (2 cr) </div> <div style="text-align: center;"> Gastronomía Molecular Aplicada (2 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> Trabajo Final (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> CONSULTORIA GASTRONÓMICA (2 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> DESARROLLAR MODELOS DISRUPTIVOS (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> IMPLEMENTAR INNOVACIÓN ABIERTA (3 cr) </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> FORMULAR ESTRATEGIAS GLOBALES (3 cr) </div> <div style="text-align: center;"> LOGRAR TRANSFORMACIÓN ORGANIZACIONAL (3 cr) </div> </div>

ARTÍCULO CUARTO. ARTICULACIÓN DE LOS EJES OCUPACIONALES EMERGENTES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE. Adoptar para el programa Profesional Universitario los Ejes Ocupacionales Emergentes y los Resultados de Aprendizaje Esperados (RAE) definidos en el Acuerdo 013 de 2025, incorporándolos al Acuerdo 031 como componente estructural del ciclo propedéutico, de manera que se garantice la progresión curricular y la continuidad de las competencias establecidas para los tres niveles de formación. En consecuencia, se definen a continuación los Ejes Ocupacionales Emergentes y los RAE correspondientes al nivel Profesional Universitario.

Eje 1: Gestión Sostenible De Recursos Gastronómicos

NBF: Biotecnología, bioeconomía y medio ambiente.

RAE: Formular estrategias integrales de sostenibilidad para destinos gastronómicos mediante planificación regenerativa, implementación de turismo responsable y dirección de organizaciones con impacto positivo verificable.

Eje 2: Facilitación Del Desarrollo Territorial Gastronómico

NBF: Ciencias sociales y desarrollo humano.

RAE: Articular procesos de gobernanza territorial multi-actor, emprendiendo iniciativas de impacto social y gestionando interculturalmente para el desarrollo gastronómico sostenible.

Eje 3: Diseño de Experiencias Gastronómicas

NBF: Industrias creativas y culturales.

RAE: Diseñar productos turístico-gastronómicos innovadores y producir eventos de impacto territorial, integrando creatividad, tecnología y patrimonio para crear experiencias transformadoras.

Eje 4: Innovación Digital Gastronómica

NBF: Tecnologías convergentes.

RAE: Liderar la innovación tecnológica sectorial implementando experiencias inmersivas, vigilando tecnologías emergentes y desarrollando soluciones disruptivas que transformen el ecosistema gastronómico.

Eje 7: Dirección Estratégica Turístico-Gastronómica

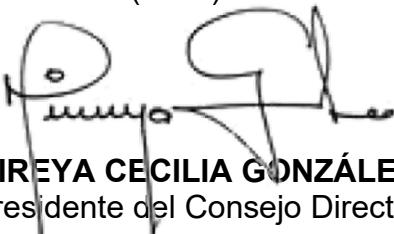
NBF: Fundamentación Universitaria.

RAE: Dirigir organizaciones y destinos gastronómicos con visión estratégica global, diseñando experiencias turísticas innovadoras, liderando procesos de transformación sectorial y generando impacto territorial regenerativa.

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

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE:

Dada en Guadalajara de Buga, a los once (11) días del mes de diciembre de dos mil veinticinco (2025).



MIREYA CECILIA GONZÁLEZ LARA.
Presidente del Consejo Directivo.



JACKELINE VALDERRAMA CUADROS
Secretaria del Consejo.