INSTITUCIÓN TECNOLÓGICA
COLEGIO MAYOR DE BOLÍVAR
72 años

ACUERDO No. 01
(14 de febrero de 2020)

POR MEDIO DEL CUAL SE APRUEBAN LOS PROGRAMAS ACADEMICOS POR CICLOS PROPEDEUTICOS DE TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA.

EL CONSEJO ACADEMICO DEL COLEGIO MAYOR DE BOLÍVAR, en ejercicio de sus facultades legales y estatutarias y,

CONSIDERANDO

Que el artículo 32 del Estatuto General, establece que el Consejo Académico es la máxima autoridad académica.

Que el mismo Estatuto General, en su artículo 34, literal a determina que es función del Consejo Académico "decidir sobre el desarrollo académico de la Institución en lo relativo a docencia, programas académicos, investigación, proyección social y bienestar universitario".

Que los programas académicos por ciclo propedéutico de Tecnología en Gestión Gastronómica y Profesional en Gastronomía, tienen una duración de 6 y 9 meses respectivamente, en la modalidad presencial.

Que las normas que regula la actividad gastronómica son:

- Decreto 3075 de 1997, complementado en la resolución 2674 de 2013
- Ley 09 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS - USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos, 2017
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 001. Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción. 2015.
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS- USNA 002. Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos. 2015.
- Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS –USNA 003 Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad. 2016.
- Normas HACCP o APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Que el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y del Ministerio de Cultura, establece las políticas públicas del orden nacional para rescatar el turismo cultural, gastronómico y la salvaguarda de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial del país.

Que el Ministerio de Cultura de Colombia, adoptó la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual busca fomentar la contribución del PCI a la generación de ingresos y al bienestar comunitario, a partir del reconocimiento en las iniciativas creativas en el campo de las artes y la gastronomía y el turismo cultural.

Que el mismo Ministerio de Cultura de Colombia (2012) adopta, por medio de la Dirección de Patrimonio, la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Que las expresiones culinarias han dado lugar al reconocimiento de una identidad expresada en las cocinas regionales, las cuales deben ser estudiadas, tecnificadas y difundidas en los nuevos programas aprobados, los que son pertinentes para nuestra ciudad, por el carácter turístico e industrial que se tiene.

Scanned with CamScanner

Que el Ministerio de Cultura, a través de su Política para el conocimiento, salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, estableció el Diagnóstico del Patrimonio Cultural Culinario en Colombia, en donde se determinó que existe desconocimiento del patrimonio culinario tradicional, poca valoración de las tradiciones culinarias del país y sus regiones, no enseñanza de las tradiciones culinarias y se da la interrupción de la cadena intergeneracional que permite su transmisión, la existencia por tanto de un patrimonio culinario en riesgo, el deterioro ambiental y el poco uso de la biodiversidad alimentaria, no existiendo un sistema que incentive y fomente la cocina tradicional.

Que dentro del Plan de Desarrollo "Primero la Gente" (2016/2019), en su primer objetivo Superar la desigualdad, establece dentro de las líneas estratégicas, posicionar a CARTAGENA COMO ESCENARIO NATURAL PARA EL ARTE, LA CULTURA Y EL PATRIMONIO; diseñando LA RUTA GASTRONÓMICA, la cual será una Estrategia de salvaguardia del patrimonio alimentario, dando entonces una participación importante a las instituciones a participar en las mesas territoriales y sectoriales de la ciudad.

Que Cartagena de Indias es Distrito Turístico y Cultural y uno de los sectores con mayor influencia es el turístico, dentro de los cuales se encuentra el sector gastronómico y de acuerdo a la oferta ocupacional, la gastronomía es una de los principales sectores que genera una alta empleabilidad.

Que existe el deseo de una gran mayoría de estudiantes en ser parte de este sector y el programa profesional en gastronomía captó la atención porque no existe en la ciudad un programa profesional, solo técnico y tecnológico, por supuesto el grado de profundización curricular es más alto.

Que se realizó un estudio de factibilidad, caracterización de los estudiantes y su satisfacción con la apertura de un programa profesional en Gastronomía.

Que dado a la escasez de profesionales en el área de cocina, los empresarios se muestran optimista ante un programa de formación profesional que no solo embarque la parte operacional sino administrativo.

Que en cuanto a la percepción del programa, los empresarios se encontrarían satisfechos con los programas ofertados por la ITCMB porque permiten satisfacer los requerimientos del mismo.

Que el 70% de los empleadores manifestó estar de acuerdo con respecto a la facilidad que otorgan los programas de la ITCMB al desarrollar en los estudiantes habilidades en la comunicación oral y escrita como en Arte y diseño; a través de la investigación.

Que el sector productivo desea participar más activamente en el campo de la educación, para que los jóvenes tengan mayores posibilidades de conocer la vida empresarial y lleguen a trabajar con conocimientos especializados.

Que para la competencia en este sector es importantes el manejo de una segunda lengua, la actualización permanente y la formación en gestión empresarial.

Que de acuerdo a la información obtenida en el SNIES, se pudo evidenciar que en Cartagena sólo se oferta el programa a nivel Tecnológico en una sola IES.

Scanned with CamScanner

Que de acuerdo a la información obtenida en el SNIES, se pudo evidenciar que en la Región Caribe y en la ciudad de Cartagena ninguna IES oferta el programa de Gastronomía a nivel PROFESIONAL.

Que por lo anteriormente expuesto,

ACUERDA

ARTICULO PRIMERO. Aprobar los programas académicos por ciclos propedéuticos de TECNOLOGIA EN GESTION GASTRONOMICA Y PROFESIONAL EN GASTRONOMIA, por las consideraciones antes expuestas.

ARTICULO SEGUNDO. Los programas académicos por ciclos propedéuticos de TECNOLOGIA EN GESTION GASTRONOMICA Y PROFESIONAL EN GASTRONOMIA, tendrán las siguientes características:

ASPECTOS	TECNOLOGO	PROFESIONAL
Nombre del programa	Tecnología en Gestión Gastronómica	Profesional en Gastronomía
Título que se otorga	Tecnólogo en Gestión Gastronómica	Profesional en Gastronomía
Metodología	Presencial	Presencial
Periodicidad de la admisión	Semestral	Semestral
Cupo por semestre	30 estudiantes	30 estudiantes
Duración	6 semestres	9 semestres

ARTICULO TERCERO. El presente Acuerdo se publicará en la página web de la Institución www.colmayorbolivar.edu.co.

PUBLIQUESE, COMUNIQUESE Y CUMPLASE
Dado en Cartagena de Indias, a los 14 días de febrero de 2020

JUAN ARRAUT CAMARGO
Presidente (e) Consejo Académico

RAFAEL HERAZO BELTRAN
Secretario Consejo Académico

Scanned with CamScanner