ACUERDO No. 30
(07 de octubre de 2021)

POR MEDIO DEL CUAL SE APRUEBA EL PROGRAMA DE TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONOMICA.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA MAYOR DE CARTAGENA - UMAYOR, en ejercicio de sus facultades legales y estatutarias y,

CONSIDERANDO

Que la Ley 30 de 1992 señala como objetivo de la educación superior y de sus instituciones, prestar a la comunidad un servicio con calidad referido a los resultados académicos, a los medios y procesos empleados, a la infraestructura institucional, a las dimensiones cualitativas y cuantitativas del mismo y a las condiciones en que se desarrolla cada institución.

Que el artículo 2 de la Ley 1188 de 2008 y el Capítulo 2, Título 3, Parte 5, Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 determinan las condiciones de calidad que deberán demostrar las instituciones de educación superior para la obtención del registro calificado, lo cual es imprescindible para poder ofrecer y desarrollar un programa académico de educación superior en Colombia.

Que el Decreto 1330 de 2019 del Ministerio de Educación Nacional, sustituye el Capítulo 2 y suprime el Capítulo 7 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015.

Que el Gobierno Nacional, a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el 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, adopto la política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual busca fomentar la contribución del PCI a la generación de ingresos y a 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 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 de tradicionales de Colombia.

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

Que el Consejo Académico conceptuó positivamente sobre la creación de este programa, de conformidad con el acta de fecha 24 de septiembre de 2021.

Que, en mérito de lo expuesto,

ACUERDA

ARTICULO PRIMERO. Aprobar el programa académico de **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONOMICA,** de conformidad con las consideraciones antes expuestas.

ARTICULO SEGUNDO. El programa académico de **TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONOMICA,** tendrá las siguientes características:

Escaneado con CamScanner

INSTITUCION UNIVERSITARIA MAYOR DE CARTAGENA

CARACTERISTICAS	
DENOMINACIÓN	GESTIÓN GASTRONOMICA
NIVEL DE FORMACIÓN	TECNOLOGÍA
TITULO A OTORGAR	TECNOLOGO EN GESTIÓN GASTRÓNOMICA
MODALIDAD	PRESENCIAL
NUMERO DE CREDITOS	98
PERIODICIDAD DE ADMISIÓN	SEMESTRAL
CUPO POR SEMESTRE	30
DURACIÓN	6 SEMESTRES
FACULTAD	ADMINISTRACIÓN Y TURISMO

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

PUBLIQUESE Y CUMPLASE
Dado en Cartagena de Indias, a los 07 días de octubre de 2021.

OLGA ELVIRA ACOSTA AMEL
Presidenta Consejo Directivo

RAFAEL HERAZO BELTRAN
Secretario Consejo Directivo

Escaneado con CamScanner