

ACUERDO DE FACULTAD 199
De Consejo de Facultad 863 del 31 de marzo de 2017

Por el cual se aprueba el Plan de Estudios del programa de pregrado en Ciencias Culinarias, adscrito Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias que será ofertado en las Sedes y Seccionales de la Universidad de Antioquia.

El Consejo de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, en uso de sus atribuciones legales y reglamentarias, en especial las delegadas mediante el Acuerdo Académico 66 del 13 de febrero de 1996, y

CONSIDERANDO,

1. Que el programa académico de pregrado Ciencias Culinarias, conducente al título Profesional en Ciencias Culinarias fue creado mediante el Acuerdo Académico 492 del 3 de diciembre de 2015 y cuenta con registro otorgado mediante la Resolución 19799 de 18 de octubre de 2016 del Ministerio de Educación Nacional.
2. Que el plan de estudios del programa académico Ciencias Culinarias, conducente al título de Profesional en Ciencias Culinarias, fue construido mediante el trabajo articulado de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas y la Escuela de Nutrición y Dietética.
3. Que el Acuerdo Académico 467 del 4 de diciembre de 2014 establece la Política de Competencia en Lengua Extranjera para los estudiantes de pregrado de la Universidad de Antioquia, definiendo el idioma inglés para facilitar la interacción con el mundo académico y científico.
4. Que es función del Consejo de Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, recomendar la creación de programas de pregrado, acorde a las directrices del Ministerio de Educación Nacional y la Universidad de Antioquia.

ACUERDA,

ARTÍCULO 1. Aprobar la creación del plan de estudios del programa académico de pregrado Ciencias Culinarias en las Sedes y Seccionales de la Universidad de Antioquia.

ARTÍCULO 2. El número total de créditos del programa será de 144 distribuidos en 9 semestres, de los cuales 138 créditos corresponden a asignaturas obligatorias y 6 corresponden a las electivas. A quien apruebe este plan de estudios se le otorgará el título de Profesional en Ciencias Culinarias.



NIVEL 1

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025100	Química de Alimentos	Alimentos y Nutrición	16	4	2	3	144	3	-	-	Cuantitativa
4025101	Matemáticas	Administrativo	16	4	0	2	96	2	-	(H)(V)(C)	Cuantitativa
4025102	Taller Culinaria Básica	Técnicas de Cocina	16	2	6	1	144	3	-	-	Cuantitativa
4025103	Taller Central: Memorias Culinarias y Patrimonio	Técnicas de Cocina	16	2	4	6	192	4	(CO) 4025105	-	Cuantitativa
4025104	Técnicas de la Comunicación	Comunicación	16	3	0	3	96	2	-	(H)(V)	Cuantitativa
4025105	Antropología de la Comida	Socio Cultural	16	4	0	2	96	2	-	(H)(V)	Cuantitativa
9156301	Inglés Nivel I	Comunicación	16	4	0	2	96	2	-	(H)(V)(C)	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								18			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre



NIVEL 2

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025200	Química Culinaria	Alimentos y Nutrición	16	3	3	3	144	3	(PR) 4025100	-	Cuantitativa
4025201	Taller Central: Iniciación a la Creatividad Culinaria	Técnicas de Cocina	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025103	-	Cuantitativa
4025202	Taller Culinario: Vegetales	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025102	-	Cuantitativa
4025203	Huertas	Alimentos y Nutrición	16	2	2	2	96	2	(PR) 4025105	-	Cuantitativa
4025204	Microbiología de los Alimentos	Alimentos y Nutrición	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025102	-	Cuantitativa
9156302	Inglés Nivel II	Comunicación	16	4	0	2	96	2	(PR) 9156301	(H)(V)(C)	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS							17				

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre



NIVEL 3

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025300	Procesos Físicos Culinarios	Alimentos y Nutrición	16	3	3	3	144	3	(PR) 4025200	-	Cuantitativa
4025301	Taller Central: Cocinas Regionales Antioqueñas	Técnicas de Cocina	16	2	4	6	192	4	(PR) 4025201	-	Cuantitativa
4025302	Taller Culinario: Carnes y Ovoproductos	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025202	-	Cuantitativa
4025303	Historia de la Agricultura y la Alimentación	Socio Cultural	16	2	0	4	96	2	(PR) 4025203	(H)	Cuantitativa
4025304	Taller Culinario: Peces, Moluscos y Crustáceos	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025202	-	Cualitativa
9156303	Inglés Nivel III	Comunicación	16	4	0	2	96	2	(PR) 9156302	(H)(V)(C)	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								17			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre

NIVEL 4

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025400	Taller Central: Cocinas Regionales Colombianas	Técnicas de Cocina	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025301	-	Cuantitativa
4025401	Diseño, Formulación y Estandarización	Alimentos y Nutrición	16	2	2	2	96	2	(PR) 4025200	(H)(V)	Cuantitativa
4025402	Fisiología y Nutrición Humana	Alimentos y Nutrición	16	3	1	2	96	2	(PR) 4025200	(H)(V)	Cuantitativa
4025403	Taller Culinario: Lácteos	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025302	-	Cuantitativa
4025404	Desarrollo Humano	Socio Cultural	16	3	1	2	96	2	-	(H)(V)	Cuantitativa
9156304	Inglés Nivel IV	Comunicación	16	4	0	2	96	2	(PR) 9156303	(H)(V)(C)	Cuantitativa
*	Electiva	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cualitativa
TOTAL CRÉDITOS								17			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre

*El código corresponde a una asignatura del banco de electivas



NIVEL 5

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025500	Costos	Administración	16	2	2	2	96	2	(PR) 4025401	(H)(V)	Cuantitativa
4025501	Alimentación, Nutrición y Salud	Alimentos y Nutrición	16	3	1	2	96	2	(PR) 4025402	(H)	Cuantitativa
4025502	Taller Central: Cocinas Latinoamericanas	Técnicas de Cocina	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025400	-	Cuantitativa
4025503	Soberanía y Seguridad Alimentaria y Nutricional	Alimentos y Nutrición	16	3	1	2	96	2	(CO) 4025501	(H)(V)	Cuantitativa
4025504	Taller Culinario: Panadería y Pastas	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025403	-	Cuantitativa
9156305	Inglés Nivel V	Comunicación	16	4	0	2	96	2	(PR) 9156304	(H)(C)(V)	Cuantitativa
*	Electiva	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								17			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre

*El código corresponde a una asignatura del banco de electivas



NIVEL 6

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025600	Investigación I: Diseño de Proyecto	Investigación	16	2	2	2	96	2	(PR) 4025502	-	Cuantitativa
4025601	Bebidas Alcohólicas y no Alcohólicas	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(CO) 4025603	-	Cuantitativa
4025602	Administración de Alimentos y Bebidas	Administración	16	2	1	3	96	2	(PR) 4025500	-	Cuantitativa
4025603	Análisis Sensorial, Catas y Maridajes	Alimentos y Nutrición	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025502	-	Cuantitativa
4025604	Taller Central: Cocinas Continentales	Técnicas de Cocina	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025502	-	Cuantitativa
4025605	Taller Culinario: Pastelería y Repostería	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025504	(V)(C)	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								17			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre



NIVEL 7

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025700	Taller Culinario: Cocina industrial	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025602	-	Cuantitativa
4025701	Taller Central: Estéticas Culinarias	Técnicas de Cocina	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025604	-	Cuantitativa
4025702	Investigación II: Trabajo de Campo	Investigación	16	2	0	4	96	2	(PR) 4025600	-	Cuantitativa
4025703	Taller Culinario: Cocina de Vanguardia	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025605	-	Cuantitativa
4025704	Cocina y Comunidad	Socio Cultural	16	2	0	4	96	2	(PR) 4025600	-	Cuantitativa
4025705	Preparación de Regímenes Especiales	Técnicas de Cocina	16	2	4	3	144	3	(PR) 4025501	-	Cuantitativa
9001301	Formación Ciudadana y Constitucional	Socio Cultural	16	2	0	1	48	1	-	-	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								18			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre

NIVEL 8

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025800	Mercadeo Culinario	Administración	16	4	0	2	96	2	(CO) 4025804	(H)(V)	Cuantitativa
4025801	Gestión y Regulación Alimentaria	Alimentos y Nutrición	16	3	1	2	96	2	(PR) 4025700	(H)(V)	Cuantitativa
4025802	Catering y Logística de Eventos	Administración	16	2	2	2	96	2	(PR) 4025700	-	Cuantitativa
4025803	Investigación III: Informe Final	Investigación	16	2	0	4	96	2	(PR) 4025702	-	Cuantitativa
4025804	Taller Central: Emprendimientos Regionales	Administración	16	2	6	4	192	4	(PR) 4025701	-	Cuantitativa
4026606	Bioética	Socio Cultural	16	2	0	4	96	2	(CO) 4025801	(H)(V)	Cualitativa
*	Electiva	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS								16			

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre

*El código corresponde a una asignatura del banco de electivas



NIVEL 9

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025805	Práctica Académica	Técnicas Culinarias	16	2	0	37	624	13	(PR) 4025804	-	Cuantitativa
TOTAL CRÉDITOS							13				

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre



BANCO DE ELECTIVAS

CÓDIGO	NOMBRE MATERIA	COMPONENTE	SEMANAS	HORAS EN PROMEDIO POR SEMANA			HT	CRÉDITOS	CO-REQUISITOS (CO) PRE-REQUISITOS (PR) CRÉDITOS ACAD. (CR)	HABILITABLE (H) VALIDABLE (V) CLASIFICABLE (C)	CALIFICACIÓN
				HAD		TI					
				T	P						
4025001	Cocina y Cine	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025002	Viajes Culinarios	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025003	Fotografía Culinaria	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025004	Cocina y Literatura	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025005	Cocina Vegetariana	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025006	Ciencia y Cultura del Cacao y del Chocolate	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025007	Ciencia y Cultura del Café	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025008	Alimentos y Civilización (Cereales y Tubérculos)	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025009	Hacia la Ruta del Emprendimiento	Administrativo	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa



UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias

4025010	Cocina y Geografía	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025011	Religión y Comida	Socio Cultural	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025012	Alimentación Hospitalaria	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025013	Cocina Molecular	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025014	Cocina Terapéutica	Alimentos y Nutrición	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025015	Cocinas del Mundo	Técnicas Culinarias	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025016	Francés Básico	Comunicación	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025017	Electiva Movilidad I	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025018	Electiva Movilidad II	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa
4025019	Electiva Movilidad III	-	16	1	3	2	96	2	-	-	Cuantitativa

HAD: Horas de Acompañamiento Directo, T: Teóricas, P: Prácticas; TI: Trabajo Independiente, HT: Horas Totales Semestre



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

**Facultad de Ciencias
Farmacéuticas y Alimentarias**

ARTÍCULO 4. Este plan de estudios aplicará para todos los estudiantes admitidos como nuevos al programa académico de pregrado Ciencias Culinarias que se oferte en las Sedes y Seccionales.

Juan Carlos Alarcón Pérez
Presidente

Jova Ramírez Charry
Secretaria