

**CONSEJO SUPERIOR
ACUERDO N° 0032**

13 DIC 2007

**POR MEDIO DEL CUAL SE CREA EL PROGRAMA ACADÉMICO DE PREGRADO
DE TÉCNICO PROFESIONAL EN SERVICIOS DE RECEPCIÓN &
ALOJAMIENTO Y ALIMENTOS & BEBIDAS Y SE APRUEBA SU CURRÍCULO**

El Consejo Superior de la Universidad del Quindío, en ejercicio de sus facultades legales, estatutarias y en especial las conferidas por la ley 30 de 1992, el Acuerdo N° 005 del 28 de febrero de 2005 y el Acuerdo N° 018 del 18 de diciembre de 2003, ambos del consejo Superior, y

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de Educación Nacional emitió la Ley 749 de julio 19 de 2002, mediante la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica.

Que el Ministerio de Educación Nacional emitió el Decreto 2566 de septiembre 10 de 2003, mediante el cual estableció las condiciones mínimas de calidad para el registro calificado.

Que el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 3462 de diciembre 30 de 2003, define las características específicas de calidad aplicables a los programas de formación hasta el nivel profesional por ciclos propedéuticos en las áreas de la Ingeniería, Tecnología de la Información y Administración.

Que la universidad del Quindío como parte de la Alianza Estratégica entre los sectores académico, empresarial y gubernamental y en respuesta a la convocatoria hecha por el Ministerio de Educación Nacional, formuló el Proyecto “Formación Técnica y Tecnológica para el mejoramiento de la Competitividad del Sector Turístico para un Nuevo País”.

Que el programa académico de Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas responde a la necesidad de contribuir al fortalecimiento de la educación técnica y tecnológica por competencias y por ciclos propedéuticos.

Que el Consejo Académico en la sesión del día viernes 07 de diciembre de 2007, recomendó la aprobación del programa académico de Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas.

Que el Consejo Superior en la sesión del día viernes 13 de diciembre de 2007, aprobó el diseño curricular del programa académico Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas para ser presentado ante el Ministerio de Educación Nacional.

ACUERDA

ARTICULO 1°. *Crear el programa académico de pregrado **Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas** adscrito*

**CONSEJO SUPERIOR
ACUERDO N° 0032**

13 DIC 2007

a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, en modalidad a distancia, con un total de 67 créditos académicos y cuyo título a expedir es el de **Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas**.

ARTÍCULO 2°. Aprobar el diseño curricular del programa académico de pregrado **Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas** adscrito a la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, según lo estipulado por el presente Acuerdo.

ARTICULO 3°. Definir como misión de programa académico de pregrado Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas: “formar profesionales integrales con altos valores éticos que contribuyan al desarrollo de las empresas turísticas; generando un gran beneficio social y económico para la región y la nación; todo ello enmarcado dentro de una filosofía de calidad y servicio al cliente que hacen que el turista este totalmente satisfecho, se creen destinos sustentables y empresas más competitivas, como respuesta a las prioridades regionales con respecto al turismo”.

ARTICULO 4°. Establecer como propósito general del programa académico de pregrado Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas, el de “formar profesionales que operen los servicios de recepción, alojamiento, caja y reservas y que desarrollen procesos de producción de alimentos y bebidas bajo estándares de calidad para que las empresas turísticas se constituyan en empresas competitivas dándole respuesta a las condiciones dinámicas establecidas por el mercado”.

ARTICULO 5°. Establecer como perfiles profesional y ocupacional los siguientes

Perfil profesional: El Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas se caracteriza por la operación de las áreas de alojamiento, recepción, caja y reservas y de alimentos y bebidas, basado en un alto sentido de responsabilidad social a partir de valores éticos y sociales, que le permiten valorar, respetar y velar por la integridad del turista, propender por la construcción de su proyecto ético de vida y contribuir al desarrollo económico y social de la región y el país. Así mismo es un profesional con pensamiento creativo e innovador, con espíritu de liderazgo, capacidad y actitud para la experimentación y el trabajo en equipo, con pensamiento sistémico y visión de conjunto, capacidad para la solución de problemas en situaciones complejas, capacidad para gestionar recursos y emprender ideas de negocio, respeto por la diversidad tanto natural como cultural de las regiones y la búsqueda de su conservación. El Técnico Profesional en Servicio de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas es un profesional competente para establecer comunicaciones efectivas con los viajeros en su lengua nativa y en inglés.

Perfil Ocupacional: El Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas está en capacidad de operar los servicios del

**CONSEJO SUPERIOR
ACUERDO N° 0032**

13 DIC 2007

área de alojamiento desempeñándose como Operador de procesos y servicios de alojamiento.

Así mismo está en capacidad de realizar actividades de recepción, reservas, caja y recreación desempeñándose como Operador de Servicios de Recepción, Caja y Reservas.

Finalmente está en capacidad de desarrollar procesos de producción de alimentos y bebidas bajo estándares de calidad, desempeñándose como Operador de Servicios Gastronómicos.

ARTICULO 6°. Determinar la siguiente estructura curricular con sus respectivos créditos, en correspondencia con la política académica curricular de la Universidad del Quindío, el propósito general del programa y los perfiles propuestos.

Actividades Académicas Específicas (AAE)	28 créditos	41,9%
Actividades Académicas Básicas (AAB)	23 créditos	34,3%
Actividades Académicas Obligatorias De Ley (AOL)	7 créditos	10,4%
Actividades Académicas Obligatorias Institucionales (AOI)	9 créditos	13,4%
Total	67 créditos	100%

Parágrafo 1: Las Actividades Académicas Obligatorias de Ley suman 7 créditos por cuanto la Proficiencia en Idioma Extranjero, por las particularidades del programa, se insertó dentro de las Actividades Académicas Básicas como un Módulo de 8 créditos (Dicho módulo comprende cuatro Unidades de Aprendizaje, una por periodo, de 2 créditos cada una).

Parágrafo 2: La estructura curricular específica según las actividades académicas por Módulos, Unidades de Aprendizaje y Créditos será la siguiente:

MÓDULOS		UNIDADES DE APRENDIZAJE	
Nombre	Créditos	Nombre	Créditos
Inglés para Turismo	8	Inglés Básico (AAB)	2
		Inglés Intermedio (AAB)	2
		Inglés Intermedio (AAB)	2
		Inglés Avanzado (AAB)	2
Gestión de Recursos	5	Gestión de Recursos (AAB)	3
		Servicio al Cliente (AAB)	2
Desarrollo del Pensamiento	6	Desarrollo del pensamiento matemático (AAB)	3
		Costos y Presupuestos (AAB)	3
Patrimonio Cultural y	4	Patrimonio Cultural y Ambiental (AAB)	2

**CONSEJO SUPERIOR
ACUERDO N° 0032**

13 DIC 2007

<i>Ambiental</i>		<i>Sociología Turística (AAB)</i>	<i>2</i>
<i>Constitución Política</i>	<i>2</i>	<i>Constitución Política (AOL)</i>	<i>2</i>
<i>Deporte Formativo</i>	<i>2</i>	<i>Deporte Formativo (AOL)</i>	<i>2</i>
<i>Proficiencia en Español</i>	<i>2</i>	<i>Proficiencia en Español (AOI)</i>	<i>2</i>
<i>Metodología de la Investigación</i>	<i>3</i>	<i>Metodología de la Investigación (AOI)</i>	<i>3</i>
<i>Gestión Ambiental</i>	<i>2</i>	<i>Gestión Ambiental (AOI)</i>	<i>2</i>
<i>Inteligencia empresarial y proyecto ético de vida</i>	<i>3</i>	<i>Ética (AOL)</i>	<i>3</i>
	<i>2</i>	<i>Creatividad Empresarial (AOI)</i>	<i>2</i>
<i>Procesos de recepción y habitaciones</i>	<i>14</i>	<i>Servicio de Alojamiento (AAE)</i>	<i>4</i>
		<i>Servicio de Recepción (AAE)</i>	<i>4</i>
		<i>Servicio de caja y reservas (AAE)</i>	<i>3</i>
		<i>Primeros Auxilios (AAE)</i>	<i>3</i>
<i>Producción Gastronómica</i>	<i>14</i>	<i>Cocina Básica (AAE)</i>	<i>4</i>
		<i>Menús y Sistemas de Servicio (AAE)</i>	<i>4</i>
		<i>Operación y Conservación de Alimentos (AAE)</i>	<i>3</i>
		<i>Producción de Bebidas (AAE)</i>	<i>3</i>
	67		67

ARTICULO 7°. El Consejo de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, el Comité Curricular y el Director del programa académico de pregrado de Técnico Profesional en Servicios de Recepción & Alojamiento y Alimentos & Bebidas modalidad a distancia reglamentarán y administrarán la ejecución y evaluación del currículo según lo dispuesto por el presente acuerdo y los esta tutos correspondientes.

ARTÍCULO 8°. El presente acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Armenia, Quindío a los 13 DIC 2007

Original firmado
RAFAEL LÓPEZ HOYOS
Presidente

Original Firmado
FRANCELINE BARRERO RENDÓN
Secretaria General