



Análisis de observaciones emitidas por la Comisión Nacional Intersectorial de la Calidad de la Educación Superior CONACES

Etapa de radicación de solicitud de registro calificado

Datos de la Institución:

• Código SNIES de la Institución: 4726

Nombre de la Institución: FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO - SAN

MATEO EDUCACION SUPERIOR
NIT de la Institución: 8000402959

• Naturaleza jurídica: No Oficial - Fundación

• Carácter académico: Institución Universitaria

Redefinida por Ciclos Propedéuticos: Si

• Institución acreditada en Alta Calidad:

• Vigencia de la acreditación:

• Fecha inicio de la vigencia de la acreditación:

• Fecha fin de la vigencia de la acreditación:

• Nombre del representante legal: CARLOS ORLANDO FERREIRA PINZON (presidencia@sanmateo.edu.co)

Número de caso: RD20765

• Sistema de Gestión documental:

Proceso	Actividad	Fecha	Estado
Radicado	Seleccionar tipo	11/09/2024	En Carga de
	trámite		Información
Radicado	Cargar info Renovar-	28/09/2024	Carga de Información
	Modificar programa		Sin Pago

Información del Programa:

• Código de registro calificado único:

SNIES: 106377

 Nombre del programa: TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN GASTRONOMICA Y DE BEBIDAS

Nivel académico: PREGRADO

Nivel de formación: Formación Técnica profesional

Especialidad maestría:

Calle 43 No. 57 - 14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C. PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953





- Vigencia del registro calificado:
- Programa con acreditación en Alta Calidad: No
- Vigencia de Acreditación en Alta Calidad:
- Fecha inicio de la vigencia de la acreditación:
- Fecha fin de la vigencia de la acreditación:

Lugar de desarrollo	El lugar de desarrollo es por convenio (SI / NO)	Modalidad
Bogotá, D.C.	No	Virtual

Características de la solicitud:

• Tipo se solicitud: Renovación de Registro Calificado

• Registro calificado Único: No

• Ampliación de lugar de desarrollo: No

• Solicitud de modificación de Registro calificado único: No

Lugar de desarrollo	Convenio el lugar de desarrollo (SI / NO)	Modalidad colección	SNIES de la IES del convenio	Nombre de la IES del convenio	Acción
Bogotá, D.C.	No	Virtual			

1. Información específica de la solicitud del programa

Lugar de desarrollo: Bogotá, D.C. / Virtual

	Datos iniciales	¿Modifica?	Datos de la modificación
Nombre del programa:	TÉCNICA PROFESIONAL EN		
	OPERACIÓN GASTRONOMICA		
	Y DE BEBIDAS		
Título de otorga:	TÉCNICO PROFESIONAL EN		TÉCNICA / TÉCNICO
	OPERACION GASTRONOMICA	Si	PROFESIONAL EN OPERACIÓN
	Y DE BEBIDAS		GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS
Duración estima del programa:	4 Semestre(s)	No	
Campo amplio de conocimiento:	Servicios		
Campo específico de conocimiento:	Servicios personales	No	
Campo detallado de conocimiento:	Hotelería, restaurantes y servicios	vicios No	
	de banquetes	INO	
Área de Conocimiento:	Bellas artes		





Núcleo Básico de Conocimiento:	Otros programas asociados a bellas artes	No	
Periodicidad de admisión:	SEMESTRAL		
Número de estudiantes primer período:	120		
El programa está adscrito a:	Facultad		

2. Créditos del programa

Modifica créditos: Si

Datos iniciales

Período académico	Nombre asignatura	Número de créditos asignatura	Porcentaje en el total de créditos	Tipo de crédito
	Módulo introductorio (Cátedra, Herramientas Informáticas, Metodología del estudio)	4	6.45	Créditos obligatorios
	Fundamentos de matemáticas y pensamiento lógico	4	6.45	Créditos obligatorios
	Técnicas Culinarias	4	6.45	Créditos obligatorios
	Conservación y Manipulación de Alimentos	4	6.45	Créditos obligatorios
	Inglés básico	3	4.84	Créditos obligatorios
	Fundamentos de investigación y emprendimiento	4	6.45	Créditos obligatorios
	Operación Administrativa	4	6.45	Créditos obligatorios
	Cocinas Tradicionales Colombianas	4	6.45	Créditos obligatorios
	Inglés Intermedio	3	4.84	Créditos obligatorios
	Seminario de constitución política y formación cívica	2	3.23	Créditos obligatorios
	Bebidas Fermentadas y Destiladas	4	6.45	Créditos obligatorios
	Carnes y Frutos del Mar	4	6.45	Créditos obligatorios
	Banco de Electivas:Panadería y Pastelería	4	6.45	Créditos electivos
	Práctica empresarial	4	6.45	Créditos obligatorios
	Opción de grado nivel técnico	3	4.84	Créditos obligatorios
	Servicio y Protocolo	3	4.84	Créditos obligatorios
	Banco de Electivas: Coctelería	4	6.46	Créditos electivos

Datos de la modificación

Período académico	Nombre asignatura	Número de créditos asignatura	Porcentaje en el total de créditos	Tipo de crédito
	Módulo introductorio	4	6.45	Créditos obligatorios
	Fundamentos de matemáticas y pensamiento lógico	4	6.45	Créditos obligatorios
	Cocina Básica	4	6.45	Créditos obligatorios