ACUERDO No. 007
DEL 22 DE SEPTIEMBRE DE 2026

POR MEDIO DEL CUAL SE APRUEBA LA MODIFICACIÓN DEL REGISTRO CALIFICADO DEL PROGRAMA DE GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS DE LA CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL CHICAMOCHA, PARA SU OFERTA EN MODALIDAD HÍBRIDA Y SE MODIFICA SU ESQUEMA DE ADMISIÓN

El Consejo Superior de la Corporación Universitaria del Chicamocha, en ejercicio de sus atribuciones legales y estatutarias, en especial las conferidas por el Estatuto General, y

CONSIDERANDO:

Que la Universitaria del Chicamocha es una institución de Educación Superior de naturaleza jurídica de utilidad común, sin ánimo de lucro, de derecho privado, constituida como corporación, que desarrolla programas de formación profesional en los niveles de pregrado y posgrado, en las modalidades presencial, a distancia y virtual, así como en educación continuada; con sede principal en la ciudad de Bucaramanga y sujeta a inspección y vigilancia del Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 30 de 1992.

Que el artículo 69 de la Constitución Política de Colombia y la Ley 30 de 1992 reconocen la autonomía universitaria, facultando a las instituciones de educación superior para organizar y desarrollar sus programas académicos conforme a sus propósitos misionales y a las necesidades de la sociedad.

Que mediante Acuerdo No. 021 del 04 de noviembre de 2022 el Consejo Superior creó el programa de pregrado de Gastronomía y Artes Culinarias, estableciendo sus características generales y autorizando su desarrollo conforme a la normatividad vigente.

Que el Decreto 1330 de 2019 establece las condiciones de calidad para la obtención, modificación y renovación del registro calificado de los programas académicos de educación superior, exigiendo coherencia entre la propuesta académica, los mecanismos de enseñanza y aprendizaje, la capacidad institucional y las condiciones de calidad del programa.

Que el Decreto 0529 de 2024 reconoce las diferentes modalidades educativas y fortalece los mecanismos de flexibilidad e innovación académica, permitiendo a las instituciones de

Personería jurídica aprobada por resolución nro. 2275 del 1 de marzo de 2022, sujeta a inspección y vigilancia por parte del Ministerio de Educación Nacional.

educación superior implementar estrategias que favorezcan la ampliación del acceso, la permanencia estudiantil y el fortalecimiento de la cobertura con garantía de calidad.

Que la Ley 30 de 1992, el Decreto 1330 de 2019 y el Decreto 0529 de 2024 reconocen la autonomía universitaria para definir los mecanismos de admisión, siempre que estos sean transparentes, públicos y coherentes con la capacidad institucional. En este marco, los sistemas de admisión por período y por cohorte constituyen prácticas que permiten armonizar el ingreso de estudiantes con programas de alta relevancia social y académica.

Que la admisión por período hace referencia al ingreso de estudiantes en función del calendario académico institucional y de las particularidades de cada programa, especialmente en modalidades que incorporan mediaciones virtuales, organizándose institucionalmente de manera cuatrimestral. Este proceso se desarrollará respetando el número máximo de estudiantes admitidos autorizado por el Ministerio de Educación Nacional, mediante convocatorias periódicas que establecerán requisitos mínimos de ingreso sin acudir necesariamente a sistemas de selección basados en puntajes de corte excluyentes.

Que la admisión por período garantiza un acceso constante y oportuno para los aspirantes interesados en iniciar su formación profesional, permitiendo mantener el equilibrio entre la demanda social y la capacidad institucional en términos de infraestructura física, tecnológica, académica y administrativa, asegurando la continuidad de una oferta planeada de manera responsable y conforme a los estándares de calidad.

Que las cohortes académicas se constituyen como grupos de estudiantes que ingresan en un mismo período académico, convirtiéndose en una unidad fundamental para el seguimiento de los procesos de permanencia, retención, graduación y egreso, permitiendo fortalecer los mecanismos institucionales de aseguramiento de la calidad y la trazabilidad del proceso formativo.

Que la articulación entre la admisión por período y por cohorte fortalece la planeación institucional y el aseguramiento de la calidad, permitiendo cumplir con las exigencias normativas relacionadas con la coherencia entre los procesos de admisión, la capacidad instalada, el seguimiento estudiantil y los mecanismos de evaluación y mejora continua contemplados en el Decreto 1330 de 2019.

Que el Consejo Académico analizó y avaló la propuesta de modificación del registro calificado del programa de Gastronomía y Artes Culinarias, consistente en incorporar la modalidad híbrida como estrategia de fortalecimiento académico y ampliación de cobertura.

Que durante la sesión del Consejo Superior celebrada el día veintidós (22) de septiembre de 2026, el secretario general, Rafael Eduardo Lamo Triana, presentó la propuesta de modificación del registro calificado del programa de Gastronomía y Artes Culinarias para su oferta en modalidad híbrida, la cual contempla el desarrollo del sesenta por ciento (60%) de las actividades académicas de manera presencial y el cuarenta por ciento (40%) mediante mediaciones virtuales.

Personería jurídica aprobada por resolución nro. 2275 del 1 de marzo de 2022, sujeta a inspección y vigilancia por parte del Ministerio de Educación Nacional.

Que la propuesta evidenció que la modalidad híbrida permitirá ampliar las oportunidades de acceso a estudiantes provenientes de diferentes municipios del departamento de Santander y otras regiones del país, reduciendo las barreras económicas y de desplazamiento, sin afectar los procesos formativos prácticos que continuarán desarrollándose de manera presencial.

Que los miembros del Consejo Superior consideraron que la modalidad híbrida responde a las tendencias contemporáneas de la educación superior, fortalece los procesos de innovación pedagógica, favorece la inclusión educativa y contribuye al crecimiento institucional en condiciones de calidad.

Que una vez sometida a consideración de los integrantes con derecho a voto, la propuesta fue aprobada por unanimidad por el Consejo Superior en sesión del 22 de septiembre de 2026, facultando a la administración para adelantar las actuaciones académicas, administrativas y regulatorias necesarias ante las autoridades competentes.

Que en consecuencia y en mérito de lo expuesto el Consejo Superior de la Universitaria del de Chicamocha,

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar la modificación del registro calificado del programa de Gastronomía y Artes Culinarias de la Corporación Universitaria del Chicamocha, con el fin de incorporar su oferta en modalidad híbrida**,** de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias vigentes.

ARTÍCULO SEGUNDO: Implementar la oferta del programa académico mediante la combinación de las modalidades presencial y virtual, de conformidad con lo establecido en el artículo 2.5.3.2.2.5 del Decreto 0529 de 2024, garantizando que la organización de las actividades académicas y curriculares responda a los requerimientos específicos del programa. En consecuencia, el programa establecerá la distribución, articulación y desarrollo de las actividades académicas presenciales y virtuales, así como las estrategias pedagógicas, didácticas, tecnológicas y de acompañamiento requeridas para asegurar la calidad, coherencia y equivalencia de los procesos formativos.

ARTÍCULO TERCERO: Aprobar la modificación del esquema de admisión del programa de Gastronomía y Artes Culinarias, pasando del modelo tradicional de admisión semestral a un sistema de admisión organizado por períodos académicos y cohortes, de conformidad con el calendario institucional y la capacidad autorizada para el programa.

ARTÍCULO CUARTO: La admisión por períodos permitirá la apertura de convocatorias académicas cuatrimestrales para el ingreso de nuevos estudiantes, de acuerdo con la planeación institucional, el número de cupos aprobados y las condiciones de calidad exigidas por la normatividad vigente.

Personería jurídica aprobada por resolución nro. 2275 del 1 de marzo de 2022, sujeta a inspección y vigilancia por parte del Ministerio de Educación Nacional.

ARTÍCULO QUINTO: Los estudiantes admitidos se organizarán por cohortes académicas según su período de ingreso, con el fin de facilitar los procesos de seguimiento, permanencia, evaluación, graduación y mejoramiento continuo de la calidad del programa.

ARTÍCULOSEXTO: Facultar a la Rectoría, a la Vicerrectoría Académica y de Investigaciones, a la Secretaría General y a las demás dependencias competentes para adelantar todas las actuaciones académicas, administrativas, técnicas y regulatorias necesarias para la implementación de la modalidad híbrida y la correspondiente modificación del registro calificado ante el Ministerio de Educación Nacional.

ARTÍCULO SEPTIMO: Adelantar las acciones de promoción, divulgación y socialización necesarias para dar a conocer la modalidad híbrida del programa de Gastronomía y Artes Culinarias y las condiciones de ingreso aplicables a los futuros períodos académicos.

ARTÍCULO OCTAVO: El presente Acuerdo rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bucaramanga, a los vestidos (22) días del mes de septiembre de 2026.

CLAUDIA HERNÁNDEZ NARANJO
Presidente y Representante Legal

RAFAEL EDUARDO LAMO TRIANA
Secretario General

Personería jurídica aprobada por resolución nro. 2275 del 1 de marzo de 2022, sujeta a inspección y vigilancia por parte del Ministerio de Educación Nacional.