



Helvio Flema
R.

San José, 10 de agosto de 2010

TRASLADO DE ACUERDO

Para: Arlette Sánchez Rojas
Directora
Instituto Parauniversitario Politécnico
Internacional

Asunto: Solicitud de aprobación de la carrera de
Diplomado en Arte Culinario.

No. de sesión: 34-10

Fecha: 28 de julio de 2010

CONSIDERANDO QUE:

1.- Mediante nota recibida en la Secretaría del Consejo Superior de Educación el 24 de mayo de 2010 suscrita por la señora Arlette Sánchez Rojas, directora del Instituto Parauniversitario Politécnico Internacional, solicita la aprobación de la carrera de Diplomado en Arte Culinario.

2.- Se verifica el cumplimiento de los cambios en el último documento de la carrera presentado el 12 de julio de 2010 respecto al documento recibido el 15 de junio de 2010 y se determina:

- Se realizaron cambios en las páginas 6,7 y parte de la 8 en el análisis del mercado ocupacional.
- También se operan cambios en el perfil de salida, en los saberes conceptual, procedimental principalmente.

- Se modificaron los objetivos específicos de la carrera página 14, se redujo la cantidad de los mismos.
- En los anexos se aporta una descripción de la práctica supervisada.
- Como se indica el curso Cocina Étnica se desarrolla en las páginas 136 a la 144.
- Se reelaboraron los objetivos general y los específicos de los cursos de una buena cantidad de los cursos como Habilidades Culinarias de la página 54 a la 57.
- La bibliografía de los cursos se varió de conformidad y se actualizan varios textos.

3.- Reiterar lo externado en el informe técnico No, 015-2010 del 26 de mayo de 2010, la carrera de Arte Culinario del Instituto Politécnico Internacional cumple los requisitos del artículo 39 del Reglamento de la Educación Superior Parauniversitaria Decreto 30431 MEP-2002

El Consejo Superior de Educación acuerda:

Acuerdo 03-34-10

- **Aprobar la carrera de Diplomado en Artes Culinarias del Instituto Parauniversitario Politécnico Internacional y acatar las observaciones de la Secretaría del Consejo Superior de Educación, según informe técnico No. 018-2010 y de acuerdo al siguiente plan de Estudios:**

11.1 Malla curricular por curso

Código de curso	Nombre del curso	Crédit	Número horas teoría	Número horas laboratorio	Requisitos
I Cuatrimestre					
ACFBCC11	Introd a microcomputadoras aplicado a arte culinario Teoría Laboratorio	3 1	3 -	- 2	Bach Enseñanza Media
ACGAIG11	Introducción a la gastronomía Teoría Laboratorio	1 1	1 -	- 3	Bach Enseñanza Media
ACFBMC11	Matemática para cocina	2	2	-	Bach Enseñanza Media
ACPMMA11	Manipulación de alimentos y bebidas	2	2	-	Bach Enseñanza Media
ACLEIN11	Inglés I Teoría Laboratorio	3 1	3 -	- 3	Bach Enseñanza Media
	Total	14			
II Cuatrimestre					
ACPMFN12	Principios de nutrición	2	2	-	Intr gastronomía Manipul alim beb
ACGAHC12	Habilidades culinarias Teoría Laboratorio	1 1	1 -	- 3	Intr gastronomía Manipul alim beb
ACGALP12	Prácticas Internas	3	-	6	Intr gastronomía Manipul alim beb
ACGEPA12	Planificación y administración	2	2	-	Intr gastronomía Manipul alim beb
ACLEIN12	Inglés II Teoría Laboratorio	3 1	3 -	- 3	Inglés I
	Total	13			
III Cuatrimestre					
ACGASC13	Servicio de cocina a la mesa	2	2	-	Principios Nutrición Habilidad culinarias Prácticas internas Planificación admin
ACGAPP13	Panadería y pastelería Teoría Laboratorio	1 1	1 -	- 3	Principios Nutrición Habilidad culinarias Prácticas internas Planificación admin
ACGATU13	Turismo	2	2	-	Principios Nutrición Habilidad culinarias Prácticas internas Planificación admin
ACGEPC13	Proveeduría y control de costos	2	2	-	Matemática p coc Principios Nutrición Habilidad culinarias Prácticas internas Planificación admin
ACLEIN13	Inglés III Teoría Laboratorio	3 1	3 -	- 3	Inglés II

Carrera de Licenciado en Arte Culinario

Código de curso	Nombre del curso	Crédit	Numero horas teoría	Numero horas laboratorio	Requisitos
	Total	12			
IV Cuatrimestre					
ACGATB24	Taller de Bar				Servicio cocina
	Teoría	1	1	-	Panad y Pastelería
	Laboratorio	1	-	3	Turismo Proveed y control
ACGADM24	Diseño de menú	2	2	-	Servicio cocina Panad y Pastelería Turismo Proveed y control
	Servicio de Catering y banquetes				Servicio cocina
ACGASC24	Teoría	1	1	-	Panad y Pastelería
	Laboratorio	1	-	3	Turismo Proveed y control
ACGEMA24	Mercadeo de alimentos y bebidas	2	2	-	Servicio cocina Panad y Pastelería Turismo Proveed y control
	Inglés IV				Inglés III
ACLEIN24	Teoría	3	3	-	
	Laboratorio	1	-	3	
	Total	12			
V Cuatrimestre					
ACGELI25	Liderazgo	2	2	-	Taller de bar Diseño menú Servicio Catering Mercad alim bebid
	Garde Manger y Banquetes				Taller de bar
ACGAGM25	Teoría	1	1	-	Diseño menú
	Laboratorio	1	-	3	Servicio Catering Mercad alim bebid
ACGEGR25	Gestión de recursos humanos	2	2	-	Taller de bar Diseño menú Servicio Catering Mercad alim bebid
	Operación de negocios alimentos y bebidas	2	2	-	Taller de bar Diseño menú Servicio Catering Mercad alim bebid
ACLEIN25	Inglés V				Inglés IV
	Teoría	3	3	-	
	Laboratorio	1	-	3	
	Total	12			
VI Cuatrimestre					
ACGACH26	Cultura Historia y Cocina	2	2	-	Garde Manger y B Oper negocios alim Liderzgo Gestión recur hum
	Cocina Etnica				Garde Manger y B Oper negocios alim Liderzgo Gestión recur hum
ACGACE26	Teoría	1	1	-	
	Laboratorio	1	-	3	
ACGAIS26	Introducción a la sometería	2	2	-	Garde Manger y B Oper negocios alim Liderzgo

Código de curso	Nombre del curso	Crédit	Número horas teoría	Número horas laboratorio	Requisitos
					Gestión recur hum
ACPMCE26	Cocina Especial				Garde Manger y B
	Teoría	1	1	-	Oper negocios alim
	Laboratorio	1	-	3	Liderzgo
					Gestión recur hum
ACLEIN26	Inglés VI				Inglés V
	Teoría	3	3	-	
	Laboratorio	1	-	3	
	Total	12			

Requisito de graduación: Realizar la Práctica supervisada, con una duración de 280 horas
 La nota mínima de aprobación de los cursos es 7.0 (siete punto cero)

Atentamente.


MSc. Ricardo Ramírez Gattgens
Secretario General



Cc: Archivo
Expediente