

Fecha del Procedimiento:

miércoles, 2 de febrero de 2022

DATOS DEL ASPIRANTE			
NOMBRES:	STEFANNY ANDREA	CORREO ELECTRONICO:	stefannyroldan5@gmail.com
APELLIDOS:	ROLDAN NUÑEZ	CELULAR:	3014195307
TIPO DOCUMENTO:	CC	NUMERO DOCUMENTO:	1000802657

DATOS DE PROCEDENCIA DEL ASPIRANTE			
INSTITUCIÓN:	Corporación Unificada Nacional de Educación Superior C.U.N		
PROGRAMA:	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	GRADUADO:	
		NIVEL DE PROGRAMA:	Técnico Profesional

DATOS DEL PROGRAMA AL QUE INGRESA			
ESCUELA:	Ciencias Económicas y Administrativas	MODALIDAD:	Presencial
PROGRAMA:	Tecnología En Gestión Gastronómica Y Sommelier	PENSUM:	24317
TIPO DE TRANSFERENCIA:	EXTERNA	TIPO DE PLAN:	Regular
		NIVEL DE FORMACIÓN:	Tecnología

CURSOS PROGRAMA DE PROCEDENCIA					CURSOS HOMOLOGADOS EN UNITEC				
SEMESTRE	CÓDIGO	NOMBRE CURSO	CRÉDITOS	NOTA	SEMESTRE	CÓDIGO	NOMBRE CURSO	CRÉDITOS	TIPO
					1	11045	Electiva I	1	
					1	13190	Cultura turística y gastronómica	1	
		GASTRONOMIA BASICA	4	4.1	1	13191	Fundamentos de cocina	3	
		CONSERVACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	4.2	1	13192	Manipulación y conservación de alimentos	2	Homologación
					1	16010	Catedra uniteista	1	
		COMPRESION Y PRODUCCION DE TEXTOS	2	4.2	1	16020	Expresion oral y escrita	2	Homologación
		FUNDAMENTOS DE LA ADMINISTRACION	3	4.2	1	16024	Fundamentos de administracion	3	Homologación
		EXPLORAR PARA INVESTIGAR	2	4.5	1	16025	Fundamentos de investigacion	2	Homologación
		LÓGICA Y PENSAMIENTO MATEMÁTICO	3	4	1	16035	Matemáticas basicas	3	Homologación
					2	12402	Compras y abastecimientos	2	Homologación
		ELECTIVA ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	2	4.2	2	12869	Enología	2	Homologación
		GASTRONOMÍA	4	4	2	13194	Técnicas de cocina	3	Homologación
					2	13195	Química y bromatología	2	
					2	13196	Técnicas de coctelería y mixología	3	
		ÉTICA Y CULTURA POLÍTICA	2	4.6	2	16012	Constitución política	1	Homologación
		FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD		3.6	2	16015	Contabilidad general	3	Homologación
					2	16175	Inglés I	2	
		ORGANIZACIÓN DE EVENTOS	3	5	3	11048	Electiva II	2	Homologación
		COSTOS APLICADOS	4	3.8	3	12207	Costos de alimentos y bebidas	2	Homologación
					3	12873	Geografía vitivinícola	2	Homologación
					3	12878	Cocina colombiana y etnica	3	
					3	13197	Barismo	3	
					3	16016	Creatividad y resolución de problemas	2	
					3	16052	Valores y liderazgo	2	
					3	16176	Inglés II	2	
		TECNICAS DE MESA Y BAR	3	4.4	4	12874	Técnicas de mesa, bar y catering	2	Homologación
					4	12876	Sistemas de información de alimentos y bebidas	2	
					4	13198	Planeación y composición de menús	2	
					4	13199	Cocina internacional	3	
					4	13200	Cata y maridaje	2	
					4	16166	Espíritu emprendedor	3	
					4	16177	Inglés III	2	
					5	11052	Electiva III	2	
					5	12887	Diseño y montaje de establecimientos gastronómicos	2	
		CONTROL Y GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3	4	5	13201	Planeación y operación de alimentos y bebidas	2	Homologación
		INVESTIGACIÓN Y TENDENCIAS DEL TURISMO	3	3.8	5	13202	Diseño de producto turístico	2	Homologación
					5	13203	Tendencias y creatividad culinaria	3	
					5	13204	Panadería, pastelería y repostería	3	
					5	16178	Inglés IV	2	

ASPECTOS PARA TENER EN CUENTA DE LA HOMOLOGACIÓN Y/O CONVALIDACIÓN			
CREDITOS DEL PLAN DE ESTUDIO:	102	CREDITOS HOMOLOGADOS	34
		CREDITOS PENDIENTES POR CURSAR	68

REQUISITOS DE GRADO			
OPCIÓN INVESTIGATIVA DE GRADO:	Cualquier opción de grado expuesta en el capítulo X artículo 79 del reglamento estudiantil	PRÁCTICA PROFESIONAL	EXAMEN DE ESTADO
			Saber Pro

Yo, **STEFANNY ANDREA ROLDAN NUÑEZ** identificado con CC **1000802657** Acepto la homologación y/o convalidación de los cursos relacionados en el presente documento para iniciar el proceso de matrícula con la Corporación Universitaria UNITEC, en el programa de **Tecnología En Gestión Gastronómica Y Sommelier**.

**OBSERVACIONES**  
 La Corporación Universitaria Unitec no tiene compromisos establecidos de tiempo para el término del plan de estudios y los requisitos de grado del aspirante, debido a que estos dependen del comportamiento académico y de matrícula del mismo, e institucionalmente de la oferta académica establecida definida por resoluciones y reglamentos alineados con lo permitido por el Ministerio de Educación Nacional // Cursos del sello emprendedor Uniteista no tienen homologación. // Niveles de inglés pueden ser homologables en espacios posteriores con Coordinación de Idiomas presentando prueba interna de suficiencia o presentando certificación internacional de proficiencia en lengua inglesa.

Declaro haber recibido toda la información con respecto al proceso de homologación y las condiciones académicas. De igual manera acepto lo consignado en la presente acta de homologación y/o aceptación.

**JEFE DE PROGRAMA**  
 NOMBRE: Tecnología En Gestión Gastronómica Y Sommelier  
 DDDD  
 CC:

**FIRMA ESTUDIANTE HOMOLOGADO:**  
 NOMBRE Y APELLIDO: STEFANNY ANDREA ROLDAN NUÑEZ  
 CC: 1.000.802.657  
 FECHA DE LA FIRMA: DD / MM / AAAAA

**CONFIRMACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS AL CUAL DEBE SER ADMITIDO EL ESTUDIANTE (Únicamente admisiones diligencia a mano)**  
 NOMBRE DE QUIEN RECIBE EL ACTA EN ADMISIONES: SI EXISTE CAMBIO PLAN DE ESTUDIO DILIGENCIAL # DE DRONE # DE DRONE