

# PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA PEP



## PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA ARTICULADO POR CICLOS PROPEDÉUTICOS CON:

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS.  
TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS.



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, ADMINISTRATIVAS Y AFINES  
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO 2022



Fundación Universitaria  
**SAN MATEO**

**Soy San Mateo, Eres San Mateo, Somos San Mateo**

Fundación Universitaria San Mateo

Nit. 800040295-9 Personería Jurídica No. 14135 octubre 16/1987

Transversal 17 No. 25-25 Bogotá D.C., Colombia.

Tel: (1) 3309999 – [www.sanmateo.edu.co](http://www.sanmateo.edu.co)

VIGILADA MINEDUCACIÓN



## **PROYECTO EDUCATIVO DE PROGRAMA –PEP–**

# **PROGRAMA PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA ARTICULADO POR CICLOS PROPEDÉUTICOS**

**CON:**

**TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS  
TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS**

**FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y ADMINISTRATIVAS**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**BOGOTÁ D.C., MAYO DE 2022**

## CONTENIDO

HISTORIA INSTITUCIONAL .....	6
IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA .....	9
ANTECEDENTES HISTÓRICOS Y TRADICIÓN DEL PROGRAMA.....	10
COMPONENTE TELEOLÓGICO .....	13
MISIÓN Y VISIÓN INSTITUCIONAL .....	13
MISIÓN .....	13
VISIÓN .....	13
COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LA MISIÓN .....	14
COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LA VISIÓN.....	14
VALORES INSTITUCIONALES .....	15
COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LOS VALORES INSTITUCIONALES .....	15
FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y EPISTEMOLÓGICOS DEL PROGRAMA .....	16
GASTRONOMÍA Y CULTURA.....	18
GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN .....	20
GASTRONOMÍA Y CIENCIA .....	21
GASTRONOMÍA Y ARTE.....	22
CAMPOS DE ACCIÓN DE LA PROFESIÓN.....	22
TENDENCIAS DE LA DISCIPLINA.....	23
ARTICULACIÓN DOCENCIA – INVESTIGACIÓN – EXTENSIÓN EN EL PROGRAMA .....	24
PROPÓSITOS DE FORMACIÓN .....	25
TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS .....	25
TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS .....	26
PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA .....	26
PERFILES .....	26
PERFIL DE INGRESO.....	26
PERFIL DE EGRESO.....	26
PERFIL LABORAL.....	26
PERFIL OCUPACIONAL.....	27

RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA .....	28
COMPONENTE PEDAGÓGICO Y CURRICULAR .....	29
LINEAMIENTOS ACADÉMICOS PARA EL PROGRAMA .....	29
MODELO PEDAGÓGICO Y ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS.....	29
INTEGRALIDAD DEL CURRÍCULO .....	30
INTERDISCIPLINARIEDAD .....	31
FLEXIBILIDAD.....	31
TRABAJO AUTÓNOMO.....	32
ESTRUCTURA CURRICULAR.....	35
PLAN DE ESTUDIOS.....	39
CRÉDITOS ACADÉMICOS.....	42
MATRIZ DE COMPETENCIAS .....	43
RESULTADOS DE APRENDIZAJE.....	43
PROYECTO INTEGRADOR .....	54
EVALUACIÓN.....	54
PERMANENCIA Y GRADUACIÓN .....	56
COMPONENTE PROPEDEÚTICO.....	57
COMPONENTE DE GESTIÓN ACADÉMICA.....	58
INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL .....	58
AMBIENTES Y ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL .....	58
GRUPOS DE INVESTIGACIÓN.....	60
SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN.....	62
EXTENSIÓN .....	64
MODALIDADES DE EXTENSIÓN PARA EL PROGRAMA.....	64
INTERACCIÓN CON EL MEDIO LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.....	64
DOCENCIA.....	65
SELECCIÓN, VINCULACIÓN Y PERMANENCIA.....	65
ESTRUCTURA ACADÉMICO-ADMINISTRATIVA DEL PROGRAMA .....	65
COMPONENTE DE APOYO A LA GESTIÓN INSTITUCIONAL - REFERENTES ORGANIZACIONALES .....	67

COMITÉ FOCAL DE INVESTIGACIÓN .....	67
COMITÉ CURRICULAR.....	68
COMITÉ DE AUTOEVALUACIÓN .....	68
COMPONENTE DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA.....	68
MEDIOS EDUCATIVOS.....	68
INFRAESTRUCTURA .....	68
LOGÍSTICOS .....	69
LABORATORIOS .....	70
SOFTWARE DE GASTRONOMÍA .....	71
BIBLIOGRÁFICOS .....	71
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD .....	72
ARTICULACIÓN DEL PROGRAMA CON LA POLÍTICA DEL SIGI .....	72
CULTURA DE AUTOEVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN EN EL PROGRAMA .....	72



## HISTORIA INSTITUCIONAL

A comienzos del año 1985 se creó la Fundación para el Desarrollo del Comercio Exterior y Estudios Administrativos – FEXADE– con el propósito de formar profesionales a nivel técnico profesional en las áreas de Economía, Administración, Contaduría y afines. Durante los siguientes dos años se elaboraron los diferentes documentos con el propósito de solicitar el reconocimiento por la entidad competente, es así como en el año de 1987 se realizó el proceso de aprobación ante el ICFES, y luego cumplir los requisitos legales exigidos por el Ministerio de Educación, se obtuvo la personería jurídica el 16 de octubre de 1987 con número de resolución 14135.

En septiembre de 1988, el ICFES realizó la visita para otorgar la licencia de funcionamiento para los programas de Mercadeo y Finanzas, Comercio Exterior y Gestión de Recursos Inmobiliarios en el nivel técnico profesional, licencia que fue concedida el 2 de febrero de 1989 con el No 029, y la institución inició actividades en marzo del mismo año.

Para el año de 1995 presenta ante el MEN propuesta de reforma estatutaria, en la que se establecen cambios de carácter organizacional de la Fundación y se registra el programa de Técnica Profesional en Comercio internacional, programa que ingresa al SNIES en 1996.

En el año de 1999 se registran los programas de Técnico Profesional en Administración de Empresas y el de Técnica Profesional en Contaduría en los horarios diurno y nocturno y se cambia de sede a la edificación ubicada en la calle 34 No 21- 15, de la ciudad de Bogotá.

Para el año 2000, se registran e inician la oferta los programas de Técnica Profesional en Sistemas y Telecomunicaciones y Técnica Profesional en Administración de Entidades de Salud.

En el año 2001 el MEN ratifica la reforma estatutaria mediante la Resolución No 227 del 15 de febrero y le permite cambiar su nombre por el de FUNDACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR SAN MATEO “FUNDACIÓN SAN MATEO”, así como el abrirse a otras áreas del conocimiento como el de las ingenierías y afines, y el área de la salud, junto con una reordenación académica y administrativa que le permitió el desarrollo de una gestión más dinámica, eficaz y eficiente.

A partir del año 2004 se presentan nuevos programas como el de Técnica Profesional en Mantenimiento Electrónico, Técnica Profesional en Diseño Gráfico, Técnica Profesional en Redes de Comunicaciones, Técnica Profesional en Telecomunicaciones y Técnica Profesional en Administración de Sistemas Informáticos, igualmente todos los programas que venían en funcionamiento se presentaron a registro calificado, en el año 2005 la institución adquiere la edificación ubicada en la calle 26 No 23 – 39.

Para el año 2009 la institución adquiere la sede ubicada en la Transversal 17 No 25 – 25 la cual empieza a funcionar como sede principal de la institución hasta el día de hoy.

En el año 2009 la institución presenta ante el Ministerio de Educación Nacional la solicitud de Redefinición Institucional, que fue aprobada en junio de 2010. Para noviembre de 2010 se presenta para registro calificado tres programas por ciclos secuenciales y complementarios (propedéuticos) que son registrados en el SNIES en el mes de febrero de 2011 y que llevan a la titulación en el nivel universitario de Ingeniería en Telecomunicaciones, Administración de Empresas y Gastronomía (en total nueve programas registrados en los niveles técnico, tecnológico y universitario).

En junio del 2011 se obtienen nuevos registros para los programas de Técnico Profesional en Procesos de Publicidad y Mercadeo, y de tres programas más por ciclos que llevan a la titulación en el nivel universitario de Ingeniería de Sistemas, Contaduría Pública y Negocios internacionales (nueve programas más registrados teniendo en cuenta los niveles técnico, tecnológico y universitario).

Para el año 2012, la institución obtuvo el registro calificado para el programa profesional en Diseño y realización de medios digitales por ciclos propedéuticos que aportan tres registros más.

Para el año 2012, se incorporó en todos los programas de modalidad presencial, el desarrollo de por lo menos una asignatura completamente virtual por semestre. A partir de este momento se inicia el desarrollo y afianzamiento institucional en torno a esta modalidad de formación.

En el 2013, la institución participó y fue favorecida en la convocatoria del ministerio de educación nacional para la conformación de alianzas estratégicas para el fortalecimiento a la educación técnica y tecnológica (T&T). En respuesta a este reto y en correspondencia con las políticas de regionalización de la educación superior del MEN, la institución obtiene para finales del año 2014 e inicios del año 2015 los registros calificados para nueve programas en modalidad virtual en los niveles técnico, tecnológico y de especialización tecnológica.

En el año 2014 se obtienen también los registros calificados para los programas de Ingeniería Industrial y de Ingeniería en Seguridad y Salud para el Trabajo por ciclos, que aportan otros seis registros y que entran en oferta en el primer semestre de 2015, también se renuevan siete registros calificados para programas técnicos profesionales terminales.

Dentro del Plan de desarrollo propuesto para la cohorte 2015 - 2021, se plantea el cambio de carácter académico de la institución a institución universitaria, esto como respuesta a los requerimientos de formación pos gradual de los egresados de los programas profesionales universitarios y a las crecientes demandas educativas del entorno.

Para el año de 2017 la institución obtiene el registro calificado para el programa Profesional en Gastronomía por ciclos en la metodología virtual, y la renovación del registro calificado para dos programas presenciales por ciclos, Gastronomía e Ingeniería en Telecomunicaciones.

El 27 de septiembre del año 2017 la institución recibió oficialmente por parte del Ministerio de Educación Nacional la Resolución No.19566 del 26 de Septiembre del 2017, en la cual decidió "... autorizar la ratificación de reforma estatutaria conducente al cambio de carácter académico de institución técnica profesional redefinida a institución universitaria de la "Fundación para la Educación Superior San Mateo"; a partir de la ejecutoria del presente acto administrativo la denominación de la Institución Universitaria será: FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO – SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR"

Durante el año 2018 la institución obtiene el registro calificado del programa nuevo de especialización universitaria en Seguridad Informática, y la renovación del registro calificado de los programas de pregrado en Contaduría Pública, Administración de Empresas e Ingeniería de Sistemas por ciclos propedéuticos. Igualmente, durante el 2018 la institución obtuvo la certificación en calidad del sistema de gestión y aseguramiento de la calidad en la norma: ISO 9001: 2015, en el sistema de gestión ambiental en la norma: ISO 14001: 2015 y del sistema de seguridad y salud en el trabajo en la norma: OHSAS 18001: 2007, con el ente certificador APPLUS+.



Igualmente, como resultado del logro de los registros calificados en especializaciones universitarias durante el año 2018, se retoma la sede de la calle 34 # 21 – 15, sede donde nació la Institución, como sede para posgrados.

En el año 2019 la Institución obtuvo el registro calificado del programa de Derecho, del Programa de Negocios Internacionales articulado por ciclos propedéuticos con la Tecnología de Gestión de Comercio Internacional, de la Especialización en Docencia, de la Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos y de la Especialización en Gerencia Logística de la Distribución Física Internacional. Durante el 2019, la Fundación Universitaria San Mateo ofertó un total de 15 programas académicos, estos en diferentes modalidades y áreas del conocimiento: de los cuales 9 programas ofertados por ciclos propedéuticos presenciales, 1 programa de currículo integrado presencial, 3 especializaciones universitarias presenciales y 2 programas por ciclos propedéuticos en modalidad virtual, programas adscritos a la Facultad de Ciencias Sociales Administrativas y Afines, y a la Facultad de Ingenierías y Afines, para una población estudiantil aproximada de 5000 estudiantes.

Durante el año 2020 para el primer semestre se iniciaron actividades académicas de manera normal, pero en el mes de marzo se presentó un cierre a la presencialidad debido a la declaración de emergencia sanitaria por el Covid – 19, teniendo la institución que ajustar la forma de clases presenciales asistidas por tecnología, sin que esto convirtiera los programas de modalidad presencial a modalidad virtual, lo anterior atendiendo los lineamientos expedidos por el Ministerio de Educación Nacional (MEN). En cuanto a programas nuevos y renovaciones, se obtuvo registro calificado para Ingeniería Ambiental y se presentaron a renovación los programas de Ingeniería en Seguridad y Salud para el Trabajo e Ingeniería Industrial.

Desde el punto de vista institucional, la institución siguiendo el cumplimiento del decreto 1330 de 2019, presentó el 24 de Julio de 2020, pre-radicado de las condiciones institucionales ante el MEN. Resultado de lo anterior, el 4 de marzo de 2021, desde el despacho del Viceministerio de Educación se recibió comunicación del CONCEPTO FAVORABLE en el cumplimiento de las condiciones de calidad institucionales presentado por la Fundación Universitaria San Mateo – San Mateo Educación Superior para Bogotá D.C.

Durante los días 29 y 30 de abril de 2021, se recibió visita por parte del Consejo Nacional de Acreditación (CNA), para la solicitud de ingreso al Sistema Nacional de Acreditación, e iniciar la acreditación en alta calidad del programa Profesional en Gastronomía por Ciclos Propedéuticos. Como consecuencia de lo anterior, el 17 de junio de 2021, se recibió comunicado del CNA donde concluyó que los programas Técnica Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas, Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebida y Profesional en Gastronomía articulados por ciclos propedéuticos, reúne las condiciones iniciales para iniciar el proceso de autoevaluación con fines de acreditación de alta calidad.

El 21 de mayo de 2021 la institución fue notificada por parte del Ministerio de Educación Nacional de la renovación del registro calificado del programa de Ingeniería en Seguridad y Salud para el Trabajo articulado por ciclos con la Técnica Profesional en Manejo de la Prevención de Riesgos Laborales y Tecnología en Seguridad e Higiene Ocupacional, por siete años.

## IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA

Tabla 1 Identificación del programa

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA	NIVEL TÉCNICO PROFESIONAL	NIVEL TECNOLÓGICO	NIVEL UNIVERSITARIO
Nombre Programa:	TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA
Título:	Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas	Tecnólogo en Gestión Gastronómica y de Bebidas	Profesional en Gastronomía
Ubicación:	Bogotá, D.C		
Nivel:	Técnico Profesional por ciclos propedéuticos	Tecnológico por ciclos propedéuticos	Universitario por ciclos propedéuticos
Modalidad:	Presencial		
Campo amplio / Campo detallado:	Economía, administración, contaduría y afines		
Núcleo básico del conocimiento:	Administración		
Norma interna de creación (#, Fecha, Instancia que la expide):	Acuerdo de Consejo Superior # 15 de 2 de Julio de 2010	Acuerdo de Consejo Superior # 15 de 2 de Julio de 2010	Acuerdo de Consejo Superior # 15 de 2 de Julio de 2010 Acuerdo del Consejo Superior # 27 de 21 de noviembre de 2016
Duración del programa:	4 semestres	7 semestres	9 semestres
Periodicidad de la admisión:	Semestral		
Número de créditos académicos:	68	127	164
Número de estudiantes en el 1er. periodo	120	70	70
El programa está adscrito a:	Facultad de ciencias sociales, administrativas y afines		
Registro calificado (# resolución, fecha):	Resolución de Renovación No.: 19207 del 21/09/2017	Resolución de Renovación No.: 19206 del 21/09/2017	Resolución de Renovación No. 19205 del 21/09/2017

Fuente: Elaboración propia con datos SNIES, 2022

## ANTECEDENTES HISTÓRICOS Y TRADICIÓN DEL PROGRAMA

En el 2011 la Fundación Universitaria San Mateo decide realizar los estudios pertinentes y presentar los documentos y demás trámites para solicitud del Registro Calificado del programa Profesional en Gastronomía por ciclos secuenciales y complementarios (propedéuticos) ante el Ministerio de Educación Nacional. Se obtiene el Registro Calificado mediante resolución No 1329 de 23 de febrero de 2011 y código SNIES: 91056. El programa inicia su oferta en el segundo semestre de 2011, con un total de 144 estudiantes matriculados; siendo uno de los pioneros a nivel nacional, el cuarto programa profesional en esta disciplina y el segundo en la ciudad de Bogotá. En ese orden se encuentran: Colegiatura Colombiana de Medellín, Fundación Universitaria del Área Andina y Universidad de La Sabana, aportando significativamente a la profesionalización y cualificación del talento humano, así como mayor competitividad al sector. El Programa se ha destacado en sus funciones académicas con la integración e interacción con el sector productivo a partir de la práctica empresarial, con la participación de los estudiantes en establecimientos hoteleros y gastronómicos.

De igual manera, el programa inició siendo uno de los pioneros a nivel nacional, el cuarto programa profesional en esta disciplina y el segundo en la ciudad de Bogotá. En ese orden se encuentran: Colegiatura Colombiana de Medellín, Fundación Universitaria del Área Andina y Universidad de La Sabana, aportando significativamente a la profesionalización y cualificación del talento humano, así como mayor competitividad al sector.

La primera renovación del registro calificado del programa fue presentada en el año 2017, en la cual se evidenciaron los logros y avances más importantes en el programa; este proceso también derivó en la actualización de las denominaciones del programa para los niveles técnico profesional (antes: Técnico Profesional en Gastronomía y Operación de bebidas) y tecnológico (antes: Tecnología en Gastronomía y Bebidas), atendiendo a las tendencias de desarrollo de la disciplina, también se fortaleció el desarrollo de asignaturas relacionadas con el patrimonio gastronómico colombiano, incluyendo en el plan de estudios las asignaturas: Bebidas ancestrales y tradicionales de Colombia, Cultura del café y Barismo, Nueva Cocina Colombiana, Patrimonio Gastronómico, desarrollando de esta manera el rasgo distintivo del Programa: Patrimonio Gastronómico.

En este sentido, la dinámica del programa ha permitido estrechar lazos con agremiaciones y entidades como: **CONPEHT, ASOCOLCHEF, ACODRÉS, IDT, SENA, Academia Colombiana de Gastronomía, Banco de Alimentos, Viceministerio de Turismo, entre otros**. Mediante estos lazos se ha generado participación en escenarios de retroalimentación de la formación del programa, desarrollo de proyectos conjuntos, participación en eventos por parte de profesores y estudiantes, movilidad y otras participaciones que hacen posible la visibilidad y reconocimiento del programa en el entorno gastronómico a nivel local, nacional e internacional. También se ha participado activamente en las Mesas Sectoriales, dónde se analizan las competencias del sector gastronómico a Nivel Nacional, junto con los diferentes actores como gremios, empresarios, entidades gubernamentales y académicos afines a esta disciplina.

Con relación al desarrollo de la extensión, además de participar activamente en estos escenarios, el reconocimiento de la calidad de los egresados es visible con los convenios de prácticas y el interés de las empresas por contar con estudiantes y egresados del Programa. Algunos de los escenarios más relevantes en los cuales los estudiantes se vinculan como practicantes son hoteles Hilton, Marriott, Sheraton, Cosmos, restaurantes como El Cielo, Republik, Andres Carne de Res entre otros. A nivel internacional con los restaurantes de Martin Berasategui y Animafest.

Así mismo, desde Extensión el programa ha tenido un desarrollo importante en el trabajo con la comunidad, desarrollando proyectos que desde la Gastronomía buscan aportar al mejoramiento de hábitos de alimentación, Buenas prácticas de manufactura, técnicas básicas de cocina, Gastronomía sostenible, barismo, panadería, pastelería, ente otros, dirigido a poblaciones en situación de vulnerabilidad e impactando positivamente en esta población. Como resultado de los proyectos de extensión, en el programa en los últimos 5 años se ha contado con la participación de 330 estudiantes, 85 organizaciones sociales han sido beneficiadas, se ha aportado a 25 pymes y Mipymes, 529 personas del sector externo han sido capacitadas y cerca de 700 personas de poblaciones vulnerables beneficiadas

Por otra parte, el desarrollo de la función sustantiva en investigación para el programa ha evolucionado y se ha fortalecido con el desarrollo del grupo de investigación **Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia** categorizado en A en la última convocatoria de Minciencias (mayo 2022) el cual se encuentra adscrito al programa y tiene como eje principal de investigación el Rescate del Patrimonio Cultural y Gastronómico Colombiano, estableciendo como sub-líneas el Rescate y la innovación, el emprendimiento gastronómico y la Proyección Social. Este desarrollo ha permitido la participación de profesores y estudiantes en eventos a nivel nacional e internacional, la producción y difusión de resultados en libros, capítulos de libro, artículos en revistas indexadas. Como elemento principal para la difusión de los procesos de investigación, la Institución cuenta con el sistema multiplataformas Centro Académico de Opciones de grado Básicas y Aplicadas – CAOBA, Plataforma Abierta de Libros y Memorias Académicas – PALMA, Centro Institucional de Publicaciones y Revistas Especializadas – CIPRÉS, escenarios de divulgación. En la actualidad el desarrollo de la investigación entre instituciones universitarias ha permitido la participación del programa, sus docentes y estudiantes en la Red GHT (Red de investigación en Gastronomía, Turismo y Hotelería), cuya creación fue liderada desde la Fundación Universitaria San Mateo y cuenta con 11 Instituciones de Educación Superior adscritas, que desarrollan procesos de investigación en este sector. La producción en investigación ha aportado a la divulgación y reconocimiento de las tradiciones gastronómicas, siendo visible también a través de la participación en concursos nacionales e internacionales.

Con relación a la inserción del programa en el medio internacional, ha logrado posicionarse mediante la activa participación en la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT, que agrupa a más de 100 instituciones de 18 países, un escenario de visibilidad y reconocimiento de la comunidad académica del programa en concursos, investigación, proyección social e internacionalización, así mismo, siendo parte del Consejo Directivo desde el liderazgo de la proyección social de la confederación a través del proyecto Yo Soy CONPEHT,

Algunos de los logros más relevantes resultado del desarrollo de las funciones sustantivas, la activa participación de la comunidad académica y la visibilidad del programa en el contexto nacional e internacional, se relacionan a continuación:

- Registro del grupo de investigación Patrimonio Cultural Gastronómico de Colombia ante Conciencias (hoy Minciencias) en el año 2013
- Primer y tercer lugar en el Campeonato Nacional de Cocina y Pastelería en las categorías mejor entrada y plato fuerte 2014
- Primer puesto Concurso de Escuelas Expo La Recetta: 2013, 2015, 2019. Segundo puesto en 2017
- Participación concurso culinario "EN BUSCA DE LOS JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA" octubre 2014 Lima –Perú, octubre 2015 – México D.F, octubre 2017 – Medellín, Colombia
- Categorización del Grupo de investigación en las convocatorias del año 2014 y 2015 en D

- Primer puesto CONCURSO CULINARIO “EN BUSCA DE LOS JÓVENES TALENTOS DE LA COCINA PANAMERICANA” octubre 2018 – La Paz, Bolivia
- Para la visualización de las ventanas del año 2017 y 2018 del grupo ante COLCIENCIAS, la categorización que se alcanzó fue de C
- Surge la Red de Investigación de Gastronomía, Hotelería y Turismo (GHT) la cual bajo la coordinación del programa
- Primer puesto CONCURSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT, octubre 2019 – Punta Cana, República Dominicana
- Segundo puesto CONCURSO INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA Y SERVICIO CONPEHT, octubre 2021 – Puebla, México
- Re categorización del Grupo de investigación en A por Minciencias, en la convocatoria 894

En cuanto a la Internacionalización, el programa se ha destacado por la movilidad de docentes y estudiantes a través de diversas redes:

- XXIV Congreso Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo, CONPEHT 2014 (Lima, Perú)
- XXV Congreso Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2015 (México DF. México)
- XXVII Congreso Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2017 (Medellín)
- XXVIII Congreso Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2018 (Bolivia)
- XXIX Congreso Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo CONPEHT 2019 (República Dominicana)
- Seminario Sabor USA (Estados Unidos)
- Intercambio Estudiantil: Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia - San Mateo
- Invitación a Conferencia Modelos Turísticos Tradicionales Vs Gastronómicos y Turísticos Actuales, con el Dr. Antonio Montecinos (MÉXICO)
- Conferencia: Mitos y Realidades sobre la Biotecnología y su Influencia en la Gastronomía (USA)
- Beca otorgada por Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) del Programa Cochran a un docente de la institución.
- Intercambios académicos con la Universidad Federico Villarreal de Perú y Valle de Bolivia
- Desarrollo de clases espejo con instituciones de México y Bolivia
- Convenio para prácticas en España con los restaurantes del reconocido chef Martin Berasategui y Animafest.

Derivado de la trayectoria, visibilidad y fortalezas del programa que para el año 2021, la Institución solicita el ingreso al Sistema Nacional de Acreditación mediante el cumplimiento de Condiciones iniciales de programas académicos, para iniciar el proceso de autoevaluación con fines de acreditación en alta calidad, proceso que se desarrolla entre julio del 2021 y mayo del 2022 y cuyos resultados se presentan en este documento.

## COMPONENTE TELEOLÓGICO

### MISIÓN Y VISIÓN INSTITUCIONAL

#### MISIÓN

Contribuir con la formación de profesionales integrales, en diferentes áreas del conocimiento, fundamentados en valores institucionales con compromiso social, aportando al desarrollo de su proyecto de vida y su entorno.

Tabla 2 Elementos nucleares de la Misión

Elementos nucleares	Descripción
<b>Formación de profesionales integrales</b>	Capacitándolos para cumplir las funciones profesionales, investigativas y de servicio social que requiere el país. (Ley 30 de 1992, Artículo 6. Literal a). La formación de profesionales integrales se desarrolla, fundamentada en los valores institucionales, a partir de un currículo en permanente actualización resultado de la interacción con el sector productivo y la sociedad en general, involucrando al estudiante en el desarrollo de proyectos orientados a la resolución de problemas reales, en la puesta en práctica de sus competencias en ambientes laborales y que aporten con la resolución de problemas de la comunidad.
<b>Valores Institucionales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Honestidad</li> <li>• Respeto</li> <li>• Trabajo en equipo</li> <li>• Tolerancia</li> <li>• Confianza</li> <li>• Liderazgo</li> <li>• Lealtad</li> </ul>
<b>Compromiso social</b>	Atendiendo una población estudiantil específica con el propósito de consolidar su proyecto de vida a través de la permanencia, apoyo financiero y graduación.
<b>Proyecto de vida y entorno</b>	Entendido desde el aprendizaje experiencial y la formación por competencias; posibilitando el acceso al mercado laboral.

Fuente: Proyecto Educativo Institucional -PEI, 2022

#### VISIÓN

En el año 2028, la Fundación Universitaria San Mateo será una institución consolidada por la pertinencia y calidad de los Programas que desarrolla, su compromiso social y la calidad de su gestión, aportando así al desarrollo del entorno.

Fundación Universitaria San Mateo

Nit. 800040295-9 Personería Jurídica No. 14135 octubre 16/1987

Transversal 17 No. 25-25 Bogotá D.C., Colombia.

Tel: (1) 3309999 – [www.sanmateo.edu.co](http://www.sanmateo.edu.co)

VIGILADA MINEDUCACIÓN



Tabla 3 Elementos nucleares de la Visión

Elementos nucleares	Descripción
<b>Pertinencia y calidad de los programas</b>	Acercamiento permanente con empresas lo que permite una actualización del currículo para el mejoramiento de programas actuales y proyectados. De forma que cumpla con las condiciones de calidad requeridas.
<b>Compromiso social</b>	Atendiendo una población estudiantil específica con el propósito de consolidar su proyecto de vida a través de la permanencia, apoyo financiero y graduación.
<b>Calidad de la gestión</b>	Mediante la consolidación de un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad que garantice la mejora continua.
<b>Desarrollo del entorno</b>	Mediante la formación de profesionales con competencias que permitan un aporte permanente al mercado laboral.

Fuente: Proyecto Educativo Institucional -PEI, 2022

#### COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LA MISIÓN

Teniendo en cuenta los elementos nucleares, el programa se encuentra articulado con la misión institucional aportando a su cumplimiento, como se describen a continuación:

**Referente al elemento nuclear:** Formación de profesionales integrales: el programa desarrolla competencias en las áreas misionales, básicas, específicas y complementarias, para brindar oportunidades que desarrollen todas las dimensiones del ser humano.

**Referente al elemento nuclear:** Fundamentados en valores institucionales: el programa promueve, transmite y aplica los valores institucionales al ser mateísta, honestidad, respeto, trabajo en equipo, tolerancia, confianza, liderazgo y lealtad.

**Referente al elemento nuclear:** Compromiso social: el programa orienta la formación de un estudiante sensible a las problemáticas sociales y al impacto social en su comunidad.

**Referente al elemento nuclear:** Desarrollo de su proyecto de vida y su entorno: el programa aborda actividades orientadas al desarrollo de competencias proporcionando al estudiante herramientas para su proyecto de vida y el aporte a mejorar su entorno.

El cumplimiento de la misión se articula con el programa a través del sistema de gestión de calidad, el cual garantiza la apropiación de los procesos que día a día se realizan por medio del desarrollo académico del programa.

#### COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LA VISIÓN

Teniendo en cuenta los elementos nucleares, el programa se encuentra articulado con la visión institucional aportando a su cumplimiento, como se describen a continuación:

**Referente al elemento nuclear:** Pertinencia y Calidad de los programas: a través de la interacción con el sector productivo y académico afín a la disciplina, se trabaja por la pertinencia del programa y la formación con calidad.

**Referente al elemento nuclear:** Compromiso social: desde el fortalecimiento de los proyectos de extensión y proyección social se trabaja con la comunidad y poblaciones vulnerables, en pro de aportar al mejoramiento de su calidad de vida.

**Referente al elemento nuclear:** Calidad de la gestión: Mediante la consolidación de los proyectos asociados al plan de desarrollo que garantice el fortalecimiento del programa.

**Referente al elemento nuclear:** Desarrollo del entorno: Mediante el aporte de profesionales competentes que contribuyan al desarrollo del mercado laboral.

El cumplimiento de la visión se articula con el programa a través del plan de desarrollo, el cual garantiza la apropiación de los proyectos que en el tiempo se realizan por medio del desarrollo académico del programa.

## VALORES INSTITUCIONALES

La formación de profesionales y el trabajo de funcionarios y docentes en la institución están enmarcada en los valores institucionales, entendidos como un conjunto de principios que son acatados e interiorizados por todos los miembros de la comunidad y son el soporte de la cultura institucional.

### COHERENCIA DEL PROGRAMA CON LOS VALORES INSTITUCIONALES

Tabla 4 Articulación del programa con los valores institucionales

Valores institucionales	Definición para la Institución
<b>Honestidad</b>	Capacidad de cada uno de sus integrantes de anteponer la verdad en sus pensamientos, expresiones y acciones.
<b>Respeto</b>	Cómo se aceptan y comprenden las maneras de pensar y actuar de las personas.
<b>Trabajo en equipo</b>	Conjunto de personas que se organizan de una forma determinada en búsqueda de los propósitos, objetivos, actividades y funciones institucionales.
<b>Tolerancia</b>	Respeto hacia las ideas, prácticas o creencias de los miembros de la comunidad académica.
<b>Confianza</b>	Seguridad que se tiene en cada uno de sus integrantes.
<b>Liderazgo</b>	Capacidad de establecer la dirección e influenciar y alinear a los demás hacia un mismo fin.
<b>Lealtad</b>	La virtud que se desarrolla en la conciencia y que implica cumplir con un compromiso aun frente a circunstancias cambiantes o adversas.

## FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y EPISTEMOLÓGICOS DEL PROGRAMA

La palabra gastronomía viene de las voces griegas “γαστήρ, γαστρός” estómago y “νόμος” norma. Hace referencia al conocimiento relativo a las normas de preparación de los alimentos para dar gusto al estómago (DRAE). Pero actualmente la gastronomía no se reduce exclusivamente a la cocina. No sólo se relaciona con los ingredientes y la preparación de alimentos, también con la forma como se trasmite el conocimiento, la identidad, el usufructo que se le da, etc. Es decir, la gastronomía está profundamente vinculada a la cultura: “La gastronomía puede ser entendida como el estudio de la relación entre la cultura y los alimentos (...) es la tradición culinaria de una nación hecha objeto de reflexión, protección e innovación”. (Monroy, 2003)

Aunque la gastronomía tiene un origen que se remonta a la misma aparición de las sociedades, algunos de los rasgos históricos más importantes para entenderla son:

Durante los siglos XIX y comienzos del XX Francia se consolida como “centro” de la gastronomía mundial, aunque en las últimas décadas del XX cobra gran importancia las cocinas de otros países.

De Francia se destacan tres grandes cocineros: Brillat Savarin, Grimod de la Reynière y Antonin Carême. Savarin escribe una obra clásica de la gastronomía mundial: “Fisiología del gusto” (1826), en el que establece aforismos sobre la cocina, algunos famosos son:

- El destino de las naciones depende del modo en que se nutren
- Dime lo que comes y te diré lo que eres.
- El placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días...
- El descubrimiento de un nuevo plato hace más beneficio al género humano que el descubrimiento de una nueva estrella.
- Un postre sin queso es como una mujer hermosa a la que le falta un ojo.
- Puede llegarse a cocinero; se nace asador.
- La cualidad más indispensable de un cocinero es la exactitud y también debe serlo del convidado
- Quien recibe a sus amigos y no se toma ninguna molestia por la comida que les prepara, no es digno de tener amigos.
- Convidar a una persona es encargarse de su bienestar durante todo el tiempo que esté convidado

Reynière publicó dos grandes obras: “El Almanaque de los Gourmands” (1803) y “Manual del anfitrión” (1808). Algunos de sus aforismos más famosos son:

- En ninguna parte el hombre culto debe elegir con más prudencia sus conversaciones que en la mesa.
- Nada hay que ayude más a la buena digestión como una anécdota de la que uno pueda reírse con toda el alma.
- Una persona estúpida jamás y en ningún sitio se comportará más neciamente que en la mesa, mientras una persona con agudeza e ingenio no tiene una mejor ocasión para lucir sus facultades que en ella.
- La mayor virtud del verdadero gourmet es: no comer nunca más de lo que se pueda digerir con dignidad, ni beber más de lo que se pueda soportar con plena conciencia.
- El hombre cortés no visita a nadie durante las horas de comida.

Antonio Careme fue considerado el mejor chef de Europa, además del más culto. Escribió una vasta obra culinaria en la que se destaca:

- El pastelero real parisino
- El maître d'hotel francés.
- El arte de la cocina en el siglo XIX (5 volúmenes)

Durante el imperio napoleónico se incrementó la difusión de los restaurantes. El primer restaurante fue creado en 1765 por Boulanger con un letrero que decía: “Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, ego restaurabo vos”. Hacia 1789 no había ni 100 restaurantes en París, para 1810 había más de 2000 de todos los precios y todas las clases. A finales del siglo XIX y comienzos del XX París floreció de tal manera que se inició una época llamada “la belle époque” caracterizada por las buenas maneras, los placeres de la vida, los excelentes restaurantes, el lujo y la belleza en el comer, beber y vestir. A esta cocina se le conoció como cocina clásica o regional, algunos de sus platos más famosos son:

- Pato a la sangre “Canard au Sang” y Pato a la naranja “canard à l’orange”
- Langosta a la thermidor “Homard à la thermidor”
- Volován “Vol-au-vent”
- Codornices con uvas “Cailles au raisin”

Luego de la primera guerra mundial la cocina regional cobra gran importancia, dando especial relevancia a la comida local y sencilla. Después de la segunda guerra mundial la forma de vivir sufre cambios importantes: menos tiempo para comer, mayor preocupación por la salud, nuevo ideal de la belleza (se impone la figura esbelta y delgada). Estos aspectos generan un giro importante en la cocina que se denominó “la nouvelle cuisine” o nueva cocina, cuyo precursor fue Fernand Point. Esta cocina se caracteriza por:

- Preponderancia de la creatividad sobre la tradición
- El empleo de alimentos frescos, de primera calidad
- Presentación de los alimentos de manera simple y sencilla, según la inspiración del Chef.
- Respeto por el sabor y valor nutricional propio de los alimentos (poco empleo de especias y condimentos)
- Empleo de productos exóticos, de otras latitudes.
- Uso restringido de harinas y grasas para la preparación de los alimentos.
- Preparación de los alimentos a la “minuta” no congelados.
- Preparación de hortalizas “al dente” y en julianas o rodajas delgadas.

Actualmente han aparecido nuevas tendencias de la cocina que se imponen a nivel mundial, entre ellas destacamos:

- La cocina de mercado “Cuisine du Marché” caracterizada por conseguir diariamente los ingredientes frescos y de alta calidad. Prepararlos frente al comensal y promover las tendencias culinarias de diferentes lugares del mundo.
- La cocina de la esbeltez “Cuisine Minceur”, especializada en alimentos bajos en calorías, pero apetitosa y nutritiva.
- La cocina macrobiótica basada en la comprensión de las leyes de la naturaleza y la aplicación de estas a la dieta. Hay una fuerte relación entre salud y alimento.

- La cocina molecular, abanderada por el célebre cocinero español Ferran Adriá, que introduce elementos químicos o combinaciones de estos cuya combinación es compatible, para crear nuevos platos. Además, se interesa por el conocimiento de los ingredientes naturales y las reacciones químicas que ocurren en los alimentos para aprovechar mejor sus propiedades alimenticias y medicinales.

Como la mayoría de las cocinas de los diferentes países, la de Colombia está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista y después durante el siglo XIX y XX. Las costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos preparaciones a base de ganado vacuno, y preparaciones y costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras.

La gastronomía que hoy se conoce como profesión, nace de la relación que existe entre el ser humano, su alimentación y su entorno, haciendo particular su comida y la forma de servirla. Así pues, el oficio de cocinar o elaborar varios alimentos acompañados de bebidas que facilitan la digestión y ser servidos en una mesa para un público específico, ha despertado en los últimos años la necesidad de recoger las prácticas, el conocimiento y las tradiciones de las diferentes regiones y convertirlo en una actividad que supera el empirismo y lo convierte en una profesión que recoge tradiciones, costumbres y estilos resaltando de manera particular la cultura y la identidad de las regiones.

De esta manera, desde el programa, se aborda la gastronomía y su relación con la cultura, la ciencia, el arte y la administración, como se explica a continuación:

---

## GASTRONOMÍA Y CULTURA

Para la OMT, la gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos, es un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos fisicoquímicos, culturales y socioeconómicos donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social.<sup>1</sup>

Desde esta perspectiva, la Gastronomía, entendida como la relación del hombre con su alimentación y su entorno, hace que confluyan diferentes áreas de conocimiento para entender la profundidad de su definición. Es un acto natural del ser humano, dada la necesidad fisiológica de la alimentación y la nutrición para el desarrollo de las actividades diarias. Así mismo, se enmarca dentro de los límites de una sociedad, nace en un entorno socio-histórico particular sujeto a una dinámica propia en influencias externas.<sup>2</sup> La alimentación, en su sentido cultural, puede ser entendida como un sistema de representaciones que componen redes de significados. La estructura social se entiende a través del lenguaje de la

---

<sup>1</sup> World Tourism Organization (UNWTO), & Basque Culinary Center (Eds.). (2019). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

<sup>2</sup> Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos. Revista de Traductología. <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>

alimentación. Así, lo que es comestible para una cultura no lo es para otra, al igual que la manera de comer, de preparar los alimentos, o de armar el menú. Todo esto forma parte de un conjunto de significados sociales y simbólicos diversos.<sup>3</sup>

En este sentido, el sencillo acto de comer, comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos, que varían de acuerdo al territorio en el que se ubiquen y el contexto histórico-cultural que allí se da; es precisamente esta variedad de condiciones y particularidades que han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural, que genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad.

La gastronomía vinculada a la cultura es la tradición culinaria de una nación hecha objeto de reflexión, protección e innovación".<sup>4</sup> Es así que la Gastronomía, más que una actividad orientada a satisfacer la necesidad y el gusto por una buena comida, es un patrimonio de todos los seres humanos que merece ser revalorado, preservado, salvaguardado, planificado y comercializado de manera sostenible. De la misma manera, las costumbres que la sustentan, las técnicas, los hábitos, los utensilios, así como los ecosistemas, las formaciones físicas y biológicas que hacen posible la existencia y preservación de las especies comestibles, deben ser objeto de protección, preservación y promoción.

El patrimonio cultural alimentario de Colombia tiene raíces profundas en la producción y el consumo de alimentos de los pueblos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos. Colombia es un país de regiones, y cada una de ellas tiene sus propias expresiones culinarias.<sup>5</sup> Dichas expresiones culinarias, parten también de otras influencias que dan mayor relevancia a la variedad gastronómica que se encuentra en el país, testimonio de hechos históricos acontecidos: la influencia europea, desde la colonización española del continente, la influencia africana, con la llegada de esclavos, especialmente a las zonas costeras del país y posteriormente otras influencias que han marcado regiones propias del país.

La riqueza gastronómica de Colombia se fortalece desde la variedad de regiones e identidades gastronómicas que las caracterizan, de acuerdo con la Política para el Conocimiento, la Salvaguardia y el Fomento de la Alimentación y las Cocinas Tradicionales de Colombia, las cocinas tradicionales están llenas de historia, sentido y símbolos que, de acuerdo con cada región, comunidad o grupo étnico, generan un profundo efecto cultural de identidad y pertenencia. Esta valoración de las cocinas como referentes culturales hace que las tradiciones culinarias sean consideradas como un patrimonio que debe ser reconocido, transmitido y salvaguardado en beneficio de las generaciones del presente y del futuro.

Desde la estructura curricular del programa se busca generar el enfoque hacia la gastronomía como Patrimonio Cultural, a partir del desarrollo de procesos desde lo académico e investigativo, orientados a la salvaguarda de las tradiciones y costumbres, así mismo generar responsabilidad en reconocer al gastrónomo como agente garante de conservación de

---

<sup>3</sup> Menasche, R. y Gomensoro, P. Escolhas alimentares: o lugar da cultura. Curso Alimentação e Cultura, REDCAPA, Porto Alegre, 2007.

<sup>4</sup> Monroy, P. Introducción a la Gastronomía, Limusa, México, 2004

<sup>5</sup> Ministerio de Cultura. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Recuperado de <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>



tradiciones culturales, a partir de identificar elementos antropológicos y sociales de las poblaciones, en busca de la satisfacción de necesidades alimentarias específicas.

---

## GASTRONOMÍA Y ADMINISTRACIÓN

La conjunción de la gastronomía y la administración se considera desde la administración de servicios gastronómicos, visto desde la integración de tres componentes: **un componente “técnico”** conformado por conceptos y habilidades que un profesional requiere para desempeñarse adecuadamente en su trabajo. **Un componente “gerencial o administrativo”** desde la dirección y planeación estratégica o desde la operación a nivel de producción o servicio. Un componente **“ético”**, relacionado con las implicaciones y responsabilidades que se tienen cuando se desarrollan labores administrativas o de operación en un servicio gastronómico.<sup>6</sup>

Según lo mencionado anteriormente, para el programa técnica profesional en procesos gastronómicos y de bebidas, respecto a lo “técnico” se manejan los componentes curriculares de bebidas y gastronomía, orientado al desarrollo de habilidades operativas en la prestación de servicios de alimentos y bebidas, al igual que procesos de alistamiento, preparación y presentación de alimentos. En cuanto a lo “administrativo”, a nivel curricular se considera el componente de administración y finanzas orientado al desarrollo de habilidades para identificar la incidencia de aspectos legales, administrativos y económicos en la operación gastronómica. En cuanto a lo “ético”, se cuenta con un componente curricular orientado a desarrollo de competencias ciudadanas y de manera transversal el afianzamiento de actitudes de responsabilidad y manejo efectivo de los tiempos y recursos.

Para la tecnología en gestión gastronómica y de bebidas, en lo “técnico” desde el componente curricular de bebidas y gastronomía, se orienta al desarrollo de habilidades para la gestión de la prestación de servicios de alimentos y bebidas en eventos o establecimientos, y la gestión de la transformación de alimentos. Respecto a lo “administrativo”, en el componente curricular de administración y finanzas, se busca el desarrollo de habilidades para la gestión de recursos en la producción y servicio de alimentos y bebidas. En lo “ético” se trabaja en el componente curricular socio humanístico la ética y responsabilidad social, y de manera transversal la honestidad y responsabilidad en el manejo de recursos y cumplimiento de la normatividad en SST en la operación gastronómica.

Para el nivel profesional universitario, desde lo “técnico” se trabaja por el desarrollo de habilidades en generar propuestas para el montaje de establecimientos o puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos. En cuanto a lo “administrativo” se orienta al desarrollo de habilidades para la administración de establecimientos o emprendimientos gastronómicos desde la operación hasta el servicio al cliente, asegurando la calidad e inocuidad para garantizar la satisfacción del cliente. Respecto a lo “ético” se trabaja la ética profesional en el componente curricular socio humanístico del programa, y de manera transversal se orienta hacia la sostenibilidad ambiental y económica en las actividades desarrolladas en la prestación de servicios de alimentos y bebidas.

---

<sup>6</sup> Tejada, B. D. (2007). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios, 2.

Con lo anterior, se busca que el profesional en gastronomía responda a las necesidades del sector de alimentos y bebidas, con conocimientos, actitudes y desempeños que aporten al crecimiento y consolidación organizacional.

---

## GASTRONOMÍA Y CIENCIA

La actual revolución gastronómica ha sido potenciada por el encuentro entre la ciencia y la cocina, revolución que podría afirmarse está basada en la ciencia, la cual ha modificado metodologías clásicas y hace que las cocinas modernas se asemejen más a laboratorios, donde se requieren de precisión en las mediciones de masas, volúmenes, al igual que el control de parámetros como temperatura y tiempos de proceso, y por las recetas, redactadas como fichas técnicas exhaustivas, para su publicación y posterior reproducción. Algunas técnicas que aún no son utilizadas de manera masiva en las cocinas, pero que cada día ganan mayor aceptación son: la cocina al vacío (cocciones a baja temperatura y presión), congelación a bajas temperaturas, uso del nitrógeno líquido a presión ambiental, uso de la liofilización, utilización de altas presiones para preservar productos y elaboraciones sin recurrir al calor, entre otras, son ejemplos de la actual revolución gastronómica potenciada por la ciencia.<sup>7</sup>

Este maridaje entre ciencia y cocina, requiere de sólidos bases de fisicoquímica, que permitan mayor comprensión de la composición de los alimentos, el porqué de los colores, puntos de cocción, y de sus gustos, la acción de las proteínas, los hidratos de carbono y los lípidos, entre otros.<sup>8</sup>

Por lo anterior, medir, expresar y controlar las condiciones de un proceso en cocina recobra mayor importancia, y son las matemáticas en este caso la herramienta que permite modelar los cambios en las características de las preparaciones en función de variables como la temperatura y el tiempo de cocción. Estos nuevos escenarios de trabajo suponen, el manejo de diferentes magnitudes y unidades que permitan la toma de mediciones y su interpretación para la toma de decisiones y el adecuado manejo de las herramientas que cada vez integran una mayor tecnología. La relación de los alimentos con la química y las moléculas, la textura asociada a la estructura de los alimentos, las características físicas que se aprecian con el tacto, características químicas y nutricionales de los mismos, procesos como la deshidratación, la absorción de nutrientes, aspectos fisicoquímicos que intervienen en el concepto de sabor y la experiencia subjetiva del gusto y la olfativa, la relación del sabor con las propiedades de ciertas moléculas de desencadenar sensaciones gustativas en la lengua y el paladar y olfativas en la nariz, entre otros, son ejemplos de procesos que igualmente requieren una amplia comprensión de las ciencias que aportan a la gastronomía.<sup>9</sup>

En la actualidad, retoma mayor relevancia la relación entre la alimentación y los efectos en la nutrición y la salud. Por lo anterior, la importancia de considerar la alimentación como proceso de conversión de energía, energía proveniente inicialmente del sol, que luego se almacena en los alimentos, y finalmente ingresa a los seres humanos mediante la alimentación. Un adecuado balance energético en la alimentación considera cuanta energía está contenida en los

---

<sup>7</sup> Mans, C., & Castells, P. (2011). La nueva cocina científica. *Investigación y ciencia*, 421, 56–63.

<sup>8</sup> Koppmann, M. (2019). *Nuevo manual de gastronomía molecular: El encuentro entre la ciencia y la cocina*. Siglo XXI Editores.

<sup>9</sup> Aguilera, J. M. (2011). *Ingeniería gastronómica*. Ediciones UC

alimentos, cuanta de esta energía se transfiere al organismo, cuanta energía se utiliza y cuanta se acumula en el cuerpo humano. Lo anterior supone igualmente una comprensión de las ciencias relacionadas con la gastronomía.

---

## GASTRONOMÍA Y ARTE

Como lo define el Instituto Paul Bocuse, el arte culinario se inclina hacia el arte de cocinar, expresando de manera creativa y original, las ideas artísticas de una cultura. Esta varía de la región donde se desarrolle cada corriente y el artista; es decir, las técnicas de preparación y los rituales relacionados a la sociedad que rodea esta creación.

De otra parte, las artes plásticas clásicas se relacionan con las maneras en que el ser humano ha percibido visualmente y representado el mundo que lo rodea tal como es. Análogamente, la gastronomía clásica dice relación con la percepción de los olores, sabores, formas y texturas de los alimentos naturales y en elaboraciones tradicionales. La gastronomía, al igual que las bellas artes, sobrepasa lo puramente utilitario (alimentos para sobrevivir) e introduce formas con valor “estético”.<sup>10</sup>

De esta manera, la conjunción entre el aspecto cultural, científico y artístico se plasma en el diseño curricular del programa Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos evidenciando una línea integral del ejercicio práctico del gastrónomo, en la transformación del concepto de elaborar productos de consumo alineados a las necesidades de la sociedad. Es así como debe ser abordada desde una perspectiva multidisciplinar, que fomente el compromiso de la academia por el aporte de la ciencia a los procesos de la producción, transformación, comercialización y consumo de alimento. Bajo esta perspectiva, se promueve también la gastronomía como un motor generador de desarrollo regional, como insumo para el reconocimiento de diferentes culturas bajo parámetros de sostenibilidad sociocultural, económica y medioambiental.

## CAMPOS DE ACCIÓN DE LA PROFESIÓN

En el escenario de la educación actual, los retos que debe asumir la formación de un Profesional en Gastronomía, se enmarcan en el reconocimiento de la multidisciplinariedad, teniendo en cuenta que los elementos que aportan al desarrollo gastronómico están sujetos a la interacción de diversas disciplinas, desde el escenario de la ciencias exactas y sociales; se evidencia una continua línea integral del ejercicio práctico del gastrónomo, en la transformación del concepto de elaborar productos de consumo alineados a las necesidades de la sociedad.

En este sentido, los campos de acción se pueden ubicar dentro del sector turístico y HORECA (Hoteles, Restaurantes, Cafés); donde el programa busca en su primer nivel formar técnicos profesionales en el sector gastronómico que aporten en la operación de empresas gastronómicas y de bebidas, con calidad, idoneidad y pertenencia, que apropien la conservación del patrimonio cultural gastronómico, de acuerdo a las características regionales

---

<sup>10</sup> Hegarty, J.A. y Barry O’Mahony, G. 2001. “Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living”. *International Journal of Hospitality Management* 20, 3-13.

En cuanto al segundo nivel, el Tecnólogo en Gestión Gastronómica y de se forma para desempeñarse en la gestión de productos y servicios gastronómicos y de bebidas; considerando las necesidades nutricionales y conjugando la creatividad culinaria. Comprometido con preservar, difundir e innovar la cocina tradicional colombiana.

Para el último nivel el Profesional en Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, se forma para desempeñarse en la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía; participe de la investigación y de la aplicación de nuevas tecnologías y aportante a la difusión gastronómica nacional e internacional. Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión.

## TENDENCIAS DE LA DISCIPLINA

Se habla de diferentes tendencias en el sector gastronómico; a continuación se presentan estas dinámicas que inciden en el desarrollo gastronómico nacional e internacional.

- **Turismo Gastronómico:** la Gastronomía comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos, que varían de acuerdo con el territorio en el que se ubiquen y el contexto histórico-cultural que allí se da; es precisamente esta variedad de condiciones y particularidades que han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural, que genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad. Partiendo del Patrimonio Cultural Inmaterial; aquel que se refiere a la Gastronomía, los usos y representaciones asociadas a la alimentación y el entorno en el cual se desarrollan las culturas. En los últimos años se ha desarrollado el interés por un turismo interesado por la gastronomía, como reflejo de la identidad cultural propia de una zona geográfica.
- **Movilidad y tecnología:** no sólo se usa la tecnología para romper los canales de distribución tradicionales en cuanto a búsqueda de información y adquisición de productos frente a la industria gastronómica, sino que la experiencia continúa durante el servicio, que genera un impacto directo a través de las redes sociales y medios electrónicos. La conexión es de índole virtual, el manejo de plataformas y web 2.0 guiara el ritmo de las tendencias específicas de la generación, el estudiante deberá establecer las competencias y habilidades, logrando interactuar con sincronía y de manera innovadora en el ofrecimiento de los productos gastronómicos, no solo dando importancia al aspecto operativo, sí no al proceso multidinámico y cultural de la gastronomía como lenguaje.
- **Nichos Altamente Segmentados:** Se trabaja con menores volúmenes, pero el valor añadido que se ofrece es mayor, buscando generar una experiencia gastronómica difícilmente replicable, generando una mayor integración de toda la cadena, y una interacción directa (y dinámica) con el consumidor final. La atomización del sector supone una debilidad a la hora de posicionarse en el mundo, pero puede superarse a través de una mejor gestión (uso de tecnologías), y de un establecimiento de sinergias, alianzas, economías de escala, etc., entre los agentes independientes.
- **Productos Locales:** Desde el reconocimiento de la gastronomía como patrimonio cultural, ha aumentado el interés por conocer las materias primas, técnicas y tradiciones inmateriales de las diferentes regiones del país, que resaltan la riqueza natural y cultural presente. Así mismo, cada vez más restaurantes trabajan directamente con los productores y les apoyan en la recuperación de variedades autóctonas. De igual manera se presenta la

preferencia a la certificación de establecimientos con sostenibilidad y sello verde como es el caso en Colombia de los restaurantes que recibieron la certificación desde 2014.

## ARTICULACIÓN DOCENCIA – INVESTIGACIÓN – EXTENSIÓN EN EL PROGRAMA

Es clara la relación estrecha que debe existir entre las Instituciones de Educación Superior con su contexto y entorno, entendiendo que la Empresa necesita aplicar los conocimientos científicos y técnicos, a su vez, la Universidad necesita proveer al mercado de profesionales con capacidad para interpretar la problemática actual de y brindar soluciones concretas para el despegue económico y el desarrollo sustentable<sup>11</sup>. De esta manera, además de entender los fundamentos de la disciplina, es fundamental participar de los avances en la misma, así como la dinámica en el sector, propender por incremento de la prosperidad y competitividad, así como la interacción con el entorno. Dicha interacción se integra en redes de conocimiento que, mediante la experiencia de los sectores económicos, permitan junto con la academia establecer espacios de desarrollo práctico en donde los estudiantes con sus habilidades puedan dar soluciones alternativas a nuevos desafíos que establecen los mercados. Para ello es fundamental que tanto las Universidades como las Empresas, identifiquen las funciones de sus roles en la relación educación-práctica, la cual permitirá entender las diversas necesidades que tienen las organizaciones a la hora de atender a sus clientes dentro del entorno de elaboración de alimentos.<sup>12</sup>

Teniendo en cuenta que dentro de las organizaciones es fundamental estructurar nuevas herramientas de desarrollo integral, que permitan la relación del aprendizaje con la práctica, la cual debe cumplir con elementos de innovación que ayuden al establecer nuevos lineamientos; en los cuales los estudiantes puedan ejercer su conocimiento de una manera eficaz. La capacidad de innovación es la habilidad de una empresa para el desarrollo de nuevos productos y servicios, nuevos métodos de producción, identificación de nuevos mercados, el descubrimiento de nuevas fuentes de suministro y el desarrollo de nuevas formas organizativas.<sup>13</sup> Debido a esta relación de conocimiento-innovación las organizaciones día a día buscan que sus trabajadores, puedan ampliar sus conocimientos; los cuales pueden ayudar a optimizar procesos desde la experiencia que podría adquirir dentro de cada una de sus prácticas. Teniendo en cuenta lo anterior, para el Programa Profesional en Gastronomía, la articulación de las funciones sustantivas se plantea de acuerdo con el siguiente modelo, dando cumplimiento a la misión:

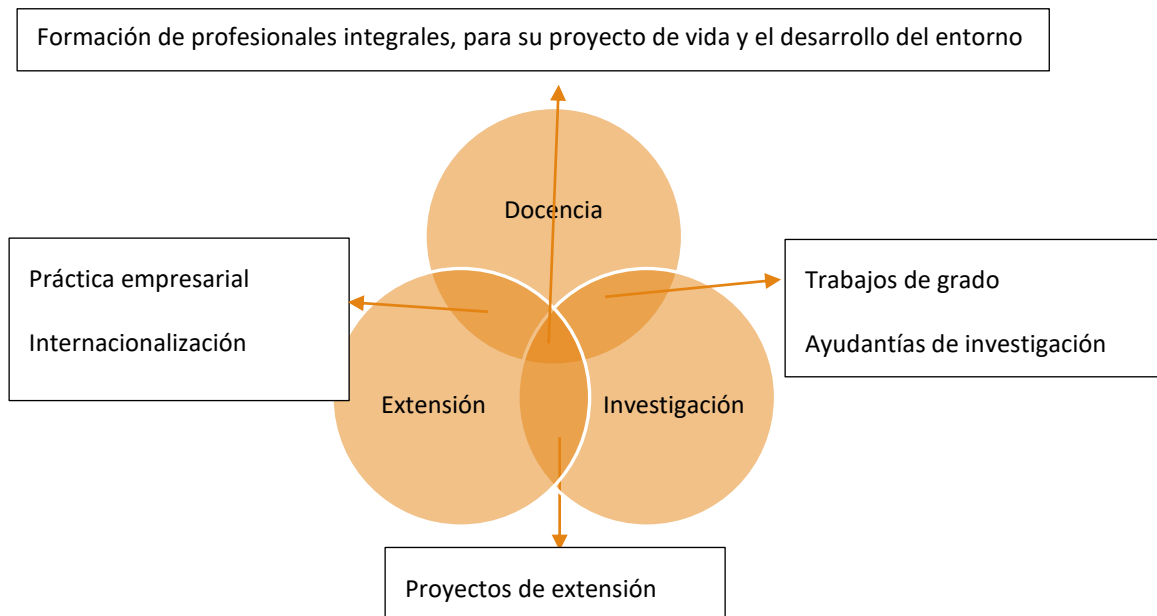
---

<sup>11</sup> Domínguez, M. (2012). PROPUESTA PEDAGOGICA ARTICULACION UNIVERSIDAD EMPRESA. In 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Proyecto (Fundación, Vol. 1, pp. 71–91). Fundación CAECE. [http://www3.fi.mdp.edu.ar/riipro/congresos/2012/3CIIP2012\\_IP\\_parte2.pdf#page=71](http://www3.fi.mdp.edu.ar/riipro/congresos/2012/3CIIP2012_IP_parte2.pdf#page=71)

<sup>12</sup> D., O. F. C., P., R. D. C., & H., C. N. J. (2003, July). Propuesta de formación en liderazgo y emprendimiento. *Innovar: Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, 145–156. <https://doi.org/10.2307/23741373>

<sup>13</sup> Wang, C. L., & Ahmed, P. K. (2007). Dynamic capabilities: A review and research agenda. *International Journal of Management Reviews*, 9(1), 31–51. <https://doi.org/10.1111/j.1468-2370.2007.00201.x>

### Ilustración 1 Articulación docencia, investigación, extensión



## PROPÓSITOS DE FORMACIÓN

Los propósitos de formación para el programa se fundamentan en lo establecido en el proyecto educativo de la institución (PEI), en cuanto al perfil general del egresado de la Fundación Universitaria San Mateo, lo planteado en cuanto a la formación integral de sus estudiantes, y las competencias básicas de fundamentación en los campos científico, tecnológico, cultural e investigativo basados en una formación por competencias.

El programa está estructurado con base en las tendencias gastronómicas de su campo de acción y acorde con las necesidades del sector productivo en la región y las competencias que de estos profesionales se está demandando. Se caracteriza por su orientación a la formación por competencias y se enmarca en el análisis de referentes nacionales e internacionales y en los aportes de equipos interdisciplinarios y representantes del sector productivo.

Son principios que apuntan al propósito general del Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos, como lo son:

- Como líder, tiene la capacidad de reconocer y proteger las manifestaciones gastronómicas.
- Aporta soluciones a la problemática del contexto gastronómico y de las bebidas.
- Formula propuestas creativas e innovadoras para el desarrollo del sector gastronómico.

## TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS

Formar técnicos profesionales en el sector gastronómico que aporten en la operación de empresas gastronómicas y de bebidas, con calidad, idoneidad y pertinencia, que aporten la conservación del patrimonio cultural gastronómico, de



acuerdo con las características regionales. Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión

## TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS

Formar tecnólogos en el sector gastronómico para desempeñarse en la gestión de productos, servicios gastronómicos y de bebidas; considerando las necesidades nutricionales y conjugando la creatividad culinaria. Comprometido con preservar, difundir e innovar la cocina tradicional colombiana. Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión

## PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

Formar profesionales universitarios para desempeñarse en la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía; partícipes de la investigación y de la aplicación de nuevas tecnologías y aportante a la difusión gastronómica nacional e internacional. Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión

## PERFILES

### PERFIL DE INGRESO

El programa, define el perfil de ingreso para aspirantes en el **nivel técnico profesional** que posean interés por la gastronomía, actitud de servicio, habilidades para el trabajo en equipo, capacidad para seguir instrucciones y manejo de emociones, con competencias en lectura crítica, razonamiento cuantitativo y comunicación escrita. En cuanto a los aspirantes del **nivel tecnológico**, además de las mencionadas anteriormente debe poseer creatividad, interés por conocer diferentes elementos socioculturales. Respecto a los aspirantes en el **nivel universitario**, también deben tener perseverancia, visión, iniciativa y gestión de cambio.

De otra parte, los aspirantes, además de cumplir con los requisitos de admisión para estudiantes de pregrado, establecidos en el Artículo 97 del Reglamento estudiantil.

### PERFIL DE EGRESO

## PERFIL LABORAL

### TÉCNICA PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS

El Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas de la Fundación Universitaria San Mateo se forma para desempeñarse en la operación, producción y servicio de las empresas gastronómicas y de bebidas; con calidad, pertinencia e idoneidad. Comprometido con preservar y difundir la cocina tradicional colombiana.

### TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS

El Tecnólogo en Gestión Gastronómica y de Bebidas de la Fundación Universitaria San Mateo se forma para desempeñarse en la gestión de productos y servicios gastronómicos y de bebidas; considerando las necesidades nutricionales y conjugando la creatividad culinaria. Comprometido con preservar, difundir e innovar la cocina tradicional colombiana.

---

### PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

El Profesional en Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, se forma para desempeñarse en la gerencia y administración de áreas y procesos de la gastronomía; participe de la investigación y de la aplicación de nuevas tecnologías y aportante a la difusión gastronómica nacional e internacional. Con competencias ciudadanas para la convivencia pacífica, la tolerancia, la solidaridad y el ejercicio transparente de su profesión.

---

### PERFIL OCUPACIONAL

---

#### TÉCNICO PROFESIONAL EN PROCESOS GASTRONÓMICOS Y DE BEBIDAS

El Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas está en capacidad:

- Aplicar estándares en procesos para la conservación de los alimentos que garanticen y prolonguen la vida útil de los mismos.
- Transformar la materia prima de alimentos y bebidas generando productos gastronómicos con técnicas culinarias y estándares profesionales.
- Operar áreas de cocina y bar en un establecimiento gastronómico y de bebidas.
- Seleccionar y transformar productos cárnicos, pescados y mariscos para aplicarlos a preparaciones gastronómicas.
- Proveer productos de panadería de calidad haciendo uso adecuado de las formulaciones e insumos.
- Reconocer y promocionar bebidas teniendo en cuenta su procedencia, fabricación y servicio.
- Preparar alimentos típicos colombianos y realiza el montaje de platos para conservar el patrimonio cultural y autóctono, de acuerdo con las características regionales.

---

#### TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS

El Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Bebidas está en capacidad:

- Supervisar y verificar la operación gastronómica y de bebidas desde la gestión administrativa.
- Interpretar y estandarizar recetas culinarias acorde con las tendencias existentes y los requerimientos del establecimiento.
- Controlar la calidad en procesos de producción gastronómica aplicando sistemas definidos.
- Realizar análisis, planificación y control de los costos y gastos en la operación gastronómica.
- Liderar el talento humano de la cocina con base a la proyección de ventas, necesidades de producción y políticas del establecimiento.
- Gestionar eventos con capacidad de organización y planificación que permita la prestación adecuada de los servicios requeridos y la búsqueda permanente de la innovación.

- Percibir las características organolépticas de los alimentos y las transformaciones que sufren como consecuencia de los procesos tecnológicos y culinarios.

---

## PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

El Profesional en Gastronomía está en capacidad de:

- Organizar, dirigir, controlar y planificar procesos de producción en alimentos y bebidas con liderazgo.
- Desarrollar proyectos gastronómicos que valorizan y conservan el patrimonio gastronómico nacional e internacional.
- Coordinar e implementar sistemas de calidad para la inocuidad y seguridad en la producción alimentaria.
- Diseñar y apropiar modelos de servicio de manera estratégica y ética de acuerdo con las condiciones particulares de la empresa gastronómica.
- Aplicar y aportar las herramientas técnicas, espaciales y conceptuales necesarias para proyectos de equipamiento gastronómico.
- Dirigir proyectos, procesos y personal en las áreas y empresas del sector gastronómico.

## RASGOS DISTINTIVOS DEL PROGRAMA

### Patrimonio Cultural Gastronómico

Uno de los elementos en que se basa la práctica de las habilidades del profesional de gastronomía en el territorio nacional es la representación de hechos históricos, sociales y culturales del país, los cuales se encuentran descritos en el acervo cultural y gastronómico de las regiones de Colombia, mediante las diferentes preparaciones y la puesta en desarrollo de técnicas ancestrales; el profesional en gastronomía genera un canal de comunicación entre los hechos del pasado con la percepción del presente, en el momento en que los comensales degustan los productos y son asociados al conocimiento de la transformación de las poblaciones dentro del entorno de las industrias culturales entendido por la (Unesco, 2008 pág. 8) como “aquellos sectores de actividad organizada que tiene como objeto, la producción o la reproducción, la promoción, la difusión y/o la comercialización de bienes, servicios y actividades de contenido cultural, artístico o Patrimonial”

Para analizar estos elementos se busca generar procesos de enseñanza-aprendizaje que permitan el desarrollo teórico y práctico enfocado en el arraigo cultural colombiano y a partir de fomentar las tradiciones orales inmateriales establecidas por la UNESCO y el Ministerio de Cultura con su política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia.

### Semillero Concursos Gastronómicos

Desde los proyectos integradores, se genera uno de los Semilleros Gastronómicos con el objetivo que los estudiantes se preparen para la participación en concursos gastronómicos a nivel nacional, e internacional. Se busca formar a los estudiantes para que más allá de elaborar un plato con requerimientos técnicos bien desarrollados, apliquen un proceso integral en su propuesta, donde se evalúan factores como trazabilidad de la propuesta, impacto social en el rescate de las tradiciones, expresión corporal y discurso argumentativo, trabajo en equipo, liderazgo, manejo de tiempos y movimiento, optimización de recursos, entre otros. Enfocando también las propuestas en la sostenibilidad orientada a

Fundación Universitaria San Mateo

Nit. 800040295-9 Personería Jurídica No. 14135 octubre 16/1987

Transversal 17 No. 25-25 Bogotá D.C., Colombia.

Tel: (1) 3309999 – [www.sanmateo.edu.co](http://www.sanmateo.edu.co)

VIGILADA MINEDUCACIÓN

la gastronomía, la aplicación de buenas prácticas de manipulación, y el reconocimiento de ingredientes locales, así como sus productores.

## COMPONENTE PEDAGÓGICO Y CURRICULAR

### LINEAMIENTOS ACADÉMICOS PARA EL PROGRAMA

#### MODELO PEDAGÓGICO Y ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

El Modelo Pedagógico Institucional, está soportado desde el aprendizaje experiencial, la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el aprendizaje colaborativo (constructivismo social), que se orientan en los tres niveles de formación del programa Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos.

Con relación al **aprendizaje experiencial** se parte de involucrar al estudiante en escenarios, casos o problemas del mundo real desde actividades formativas en el aula de clase o laboratorio; en coherencia con lo anterior, el programa fortalece el desarrollo de habilidades prácticas mediante talleres y laboratorios, los cuales se enfocan de manera didáctica en establecer la relación de los conceptos adquiridos en cada asignatura disciplinar que se lleva a la práctica, permitiendo integrar los conceptos desarrollados en el aula de clase con las competencias pertinentes a cada nivel de formación.

En relación con **las competencias**, estas se refieren a un conjunto de saberes (saber ser, saber hacer, saber conocer y saber convivir) que habilitan a la persona para un desempeño idóneo ante situaciones reales desde lo personal, social y laboral. Con el enfoque de competencias se fortalece la pertinencia de los programas educativos, se facilitan la gestión y evaluación de la calidad educativa, y posibilita la movilidad de estudiantes mediante el reconocimiento de saberes.

Las competencias para cada uno de los niveles de formación se encuentran debidamente formuladas en el ítem de proyecto pedagógico-competencias.

Con relación al **aprendizaje por proyectos**, se aborda la resolución de problemas o el desarrollo de tareas complejas del mundo real; el cual es relevante para el desarrollo del aprendizaje experiencial. Cada semestre, los estudiantes trabajan en el desarrollo de un proyecto interdisciplinar (proyecto integrador), donde se involucran las competencias adquiridas en diferentes asignaturas de cada semestre.

En relación con el **aprendizaje colaborativo**, este busca propiciar espacios de interacción grupal sobre las diferentes miradas que se generan del problema para establecer un consenso, encontrar aspectos con puntos de vista comunes. En el programa se implementa a partir de trabajo en pequeños grupos desde una estrategia de corresponsabilidad para alcanzar metas grupales, se prioriza la cooperación y colaboración frente a la competición.

A continuación, se relacionan las estrategias y métodos utilizados para el desarrollo del modelo pedagógico institucional, apropiadas desde el programa:

- Casos de estudio
- Resolución de ejercicios y problemas

- Aprendizaje basado en problemas
- Proyectos de aula
- Trabajo en pequeños grupos
- Salidas de Campo
- Talleres y Laboratorios

En cumplimiento del modelo pedagógico institucional, el Programa Profesional en Gastronomía articulado por ciclos propedéuticos, orienta sus procesos de formación teniendo en cuenta la articulación de las competencias, los propósitos de formación y las estrategias pedagógicas definidas

---

## INTEGRALIDAD DEL CURRÍCULO

La estructura curricular del Programa de Gastronomía, articulado por ciclos propedéuticos contribuye a la formación de un profesional integral, con competencias específicas acorde a las necesidades del sector productivo, así como competencias generales, desde la formación básica y misional que incluyen componentes como: formación en segunda lengua, empresarialidad, socio-humanístico, formación investigativa, pensamiento lógico matemático y herramientas informáticas.

Por otra parte, el programa fundamenta desde los valores institucionales la formación del profesional en gastronomía, los cuales son: honestidad, respeto, trabajo en equipo, tolerancia, confianza, liderazgo y lealtad; desde lo anterior se contribuye a lo establecido en la misión institucional, definida en el PEI y que manifiesta: “La formación de profesionales integrales se desarrolla, fundamentada en los valores institucionales, a partir de un currículo en permanente actualización resultado de la interacción con el sector productivo y la sociedad en general, involucrando al estudiante en el desarrollo de proyectos orientados a la resolución de problemas reales, en la puesta en práctica de sus competencias en ambientes laborales y que aporten con la resolución de problemas de la comunidad.”<sup>14</sup>

En este sentido, se acogen las actividades académicas relacionadas con los elementos para la Formación integral planteados a nivel institucional:

**Fundamentada en los valores institucionales:** comportamientos asociados a las actividades académicas buscan desarrollar en el ser, no solamente, conocimientos competencias, y resultados de aprendizaje, sino, el inculcar valores para el desarrollo del futuro profesional.

**Proyectos orientados a la solución de problemas reales:** Mediante la estrategia de aprendizaje por proyectos (proyecto integrador) se involucra a los estudiantes en la solución de problemas reales, en correspondencia con las competencias y resultados de aprendizaje.

**Puesta en práctica de competencias en ambientes laborales:** mediante la práctica empresarial, los estudiantes tienen la oportunidad de aplicar lo aprendido en el sector productivo. La práctica empresarial se incluye en dos niveles de

---

<sup>14</sup> Proyecto Educativo Institucional Fundación Universitaria San Mateo “Creciendo Juntos”

formación en los programas organizados por ciclos propedéuticos, que en la institución incluyen los niveles técnico, tecnológico y universitario.

---

## INTERDISCIPLINARIEDAD

En relación con la forma como el **currículo procurará la interdisciplinarietà**, en la institución se considera desde dos enfoques: interdisciplinarietà desde la multiculturalidad, al generar espacios de interacción para los estudiantes de diferentes programas de formación, la formación en una segunda lengua, asignaturas que aborden disciplinas diferentes a la especificidad de cada programa, entre otras. Como segundo enfoque, desde el currículo, se encuentra la formación orientada al desarrollo de competencias y resultados de aprendizaje, los planes de estudios organizados por módulos, la estrategia de aprendizaje por proyectos, y la práctica empresarial.

Como estrategia para fomentar la interdisciplinarietà, el programa en los tres niveles de formación (técnico profesional, tecnológico y universitario) implementa el aprendizaje por proyectos: proyecto integrador

En el nivel técnico profesional, en primer semestre, se trabaja preparaciones gastronómicas básicas representativas de un municipio de Colombia según elección de los estudiantes, en segundo semestre se realiza la prestación de un servicio completo con menú degustación y maridaje, en tercer semestre se realiza un menú degustación con ingredientes de la región del pacífico colombiano, y en cuarto semestre se participa en una feria gastronómica resaltando una región colombiana. En el nivel tecnológico, en quinto semestre, se identifica una población vulnerable organizada para focalizar actividades orientadas al desarrollo de capacidades y mejoramiento de procesos relacionados con la gastronomía, en sexto semestre, se realiza una propuesta gastronómica promocionada mediante herramientas digitales, y en séptimo semestre se realiza una propuesta gastronómica creativa orientada a nueva cocina colombiana. En el nivel universitario, en octavo semestre, se desarrolla una experiencia gastronómica temática innovadora, y en noveno semestre se sustenta una idea de negocio orientada a la creación y desarrollo de un establecimiento gastronómico.

Otras estrategias de interdisciplinarietà se desarrollan con el plan de internacionalización (ver anexo: Plan de internacionalización) a través de actividades relacionadas con la multiculturalidad, como clases espejo, seminarios, prácticas internacionales, semana cultural de la facultad, que permiten a la comunidad académica acercarse a la cultura gastronómica de diferentes regiones y países.

---

## FLEXIBILIDAD

**En cuanto a la flexibilidad curricular**, esta se aborda desde la apertura de la oferta, mediante la formación por ciclos propedéuticos, los créditos académicos, los bancos de electivas, los criterios de ingreso y homologación, la programación de asignaturas en diferentes horarios, asignaturas en modalidad virtual (para programas presenciales), entre otros. Desde la apertura de los límites, se aborda la flexibilidad mediante las estrategias de enseñanza-aprendizaje (aprendizaje basado en problemas, aprendizaje basado en proyectos), y con la organización curricular.

- **Formación por ciclos:** El programa de gastronomía se encuentra articulado por ciclos propedéuticos, lo cual le permite al estudiante graduarse en los tres niveles de formación, desempeñarse en el sector productivo y retornar a finalizar sus estudios.

- **Electivas:** se ofertan Electivas para profundizar en los componentes de formación específica del programa
- **Opciones de grado:** de acuerdo con el reglamento de investigación, se contempla el seminario de grado que se puede cursar mediante la oferta interna del programa o a través de seminarios internacionales que fomentan la movilidad internacional, las ayudantías de investigación o trabajo de grado.
- **Internacionalización:** facilita la dinamización del currículo, el programa desarrolla diferentes actividades como: clases espejo, eventos académicos, eventos de investigación, salidas académicas, invitados expertos en el sector, entre otros.

## TRABAJO AUTÓNOMO

El programa profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos de la Fundación Universitaria San Mateo fomenta el desarrollo de habilidades y destrezas para el trabajo autónomo en los estudiantes en orden creciente de menor a mayor autonomía según el nivel de formación técnico profesional, tecnológico o universitario, que curse el estudiante.

Para establecer el nivel de autonomía, entendida como la capacidad de la persona para actuar por sí misma, según el nivel de formación, se consideraron los referentes la ley 749 de 2002 del MEN y otros, los cuales se detallan a continuación:

Nivel técnico profesional	Nivel tecnológico	Nivel Universitario
<p>Participa en el desarrollo de actividades laborales con alto grado de especificidad y menor complejidad.</p> <p>Realiza actividades relacionadas con operaciones casi siempre normalizadas y estandarizadas.</p> <p>Participa en grupo de trabajo dirigido.</p> <p>Realiza de manera autónoma actividades de alta especialidad.</p>	<p>Aplica conocimiento en actividades laborales más complejas y no rutinarias.</p> <p>Requiere mayor capacidad de decisión, evaluación, creatividad e innovación por lo que requiere una mayor conceptualización teórica.</p> <p>Interviene en procesos de diseño y mejora.</p> <p>Requiere considerable nivel de autonomía.</p> <p>Orienta y controla el trabajo de otros.</p>	<p>Requiere el ejercicio autónomo de actividades profesionales y el dominio de conocimientos científicos y técnicos.</p>

*Fuente:* Elaboración propia tomando como referencia la ley 749 de 2002 y (MEN, 2008)<sup>15</sup>

Se tomó como referente igualmente el Marco Nacional de Cualificaciones (MNC), el cual estructura en un conjunto de niveles los conocimientos, habilidades y destrezas, actitudes, responsabilidades y autonomía, para las cualificaciones profesionales requeridas por los diferentes sectores de la economía. Es importante mencionar que al momento de elaboración de este documento no se cuenta en el MNC con las cualificaciones para el sector turismo y gastronomía,

<sup>15</sup> Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (2008). Educación técnica y tecnológica para la competitividad. MEN. [https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-176787\\_archivo\\_pdf.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-176787_archivo_pdf.pdf)

pero se toma como referencia la descripción general correspondiente a la educación formal técnica profesional, tecnológica y universitaria en los niveles 6 y 7, con la siguiente descripción general.

Nivel 5: Técnico profesional, Tecnólogos	Nivel 6: Profesional Universitario
Propone soluciones a procesos, utilizando conocimientos teóricos y fácticos especializados en contextos de trabajo o estudio predecibles y estructurados, coordinando equipos de trabajo con responsabilidad por resultados de otros equipos o personas.	Gestiona proyectos y procesos aplicando conocimientos teóricos y fácticos especializados profundos, en contextos de trabajo o estudio predecibles no estructurados, dirigiendo acciones con responsabilidad por recursos humanos, administrativos, financieros y técnicos.

Fuente: (MEN, 2017)<sup>16</sup>

Teniendo en cuenta las características generales del perfil profesional para el egresado de un programa en el nivel técnico profesional, tecnológico y universitario, el Programa Profesional en Gastronomía articulado por ciclos propedéuticos de la Fundación Universitaria San Mateo, definió el perfil profesional, competencias y resultados de aprendizaje correspondiente.

Las competencias específicas asociadas a cada nivel de formación se detallan a continuación:

Nivel técnico profesional	Nivel tecnológico	Nivel Universitario
Realizar procesos de alistamiento, transformación y presentación de alimentos, para generar un producto de calidad para el consumo humano empleando técnicas de cocina y de conservación de acuerdo con normas de buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas ecológicas	Gestionar la transformación de alimentos aplicando técnicas establecidas acorde con tendencias y requerimientos del establecimiento gastronómico, para el desarrollo de nuevas propuestas	Desarrollar propuestas para el montaje de establecimientos o puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos de acuerdo a condiciones del mercado para promover el reconocimiento del patrimonio gastronómico nacional e internacional

Con lo anterior se observa que el egresado del nivel técnico profesional está formado para desempeñarse en el sector productivo en la operación de procesos específicos de la Gastronomía bajo supervisión y un nivel bajo de autonomía. En el nivel tecnológico, el egresado está formado para desempeñarse en el sector productivo en la gestión integral de la prestación de un servicio gastronómico, lo que supone un mayor grado de autonomía, toma de decisiones, y coordinar el trabajo con otros, igualmente supone la puesta en escena de habilidades para la creatividad e innovación en el desarrollo de propuestas gastronómicas. El egresado del nivel universitario está capacitado para la gestión integral de

<sup>16</sup> Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (2017). Introducción al MNC: Marco Nacional de Cualificaciones Colombia. [https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-362828\\_recurso.pdf](https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-362828_recurso.pdf)



un establecimiento gastronómico considerando los recursos humanos, administrativos, financieros y técnicos requeridos, lo cual supone un alto grado de autonomía en el ejercicio de su rol como profesional en Gastronomía.

### Estrategias, mecanismos, actividades y recursos para el trabajo autónomo

Para el desarrollo de habilidades para el trabajo autónomo de los estudiantes, se cuenta con diferentes estrategias y actividades, las cuales se desarrollan de manera transversal y su alcance se encuentra diferenciado por nivel de formación. Así mismo, se detallan los medios, ambientes y recursos dispuestos

	Nivel TP	Nivel TG	Nivel UN
<b>Proyecto Integrador</b>	Se plantean los objetivos generales y específicos, se proporciona el escenario de desarrollo, se proporcionan los métodos y técnicas a utilizar, el producto y resultado esperado. Los estudiantes cuentan con acompañamiento docente en todas las fases de desarrollo del proyecto.	Se plantea un objetivo general para el proyecto, los estudiantes deben definir un escenario para su desarrollo o población objetivo, plantear unos objetivos específicos y metas, plantear las actividades a desarrollar, algunas de ellas desarrolladas con acompañamiento docente.	Se plantea un problema a los estudiantes, sobre el cual deben establecer objetivos, resultados esperados, la propuesta a la solución del problema debe ser creativa y/o innovadora, orientada al emprendimiento. La orientación del docente se realiza a nivel de lineamientos generales y acompañamiento eventual.
<b>Micro-currículos</b>	En la metodología se establece las estrategias docentes donde se privilegian para el nivel técnico profesional el desarrollo de laboratorios y talleres prácticos orientados al desarrollo de habilidades y destrezas, con permanente orientación por parte de los docentes. Para las actividades en talleres se cuenta con guías las cuales cuentan con todas las indicaciones para el desarrollo de las actividades con bajo nivel de autonomía en la toma de decisiones en los métodos, las técnicas y resultados a obtener.	En el capítulo de metodología para las estrategias docentes, adicional a los laboratorios y talleres prácticos se privilegian el aprendizaje basado en problemas donde los estudiantes tienen autonomía en el planteamiento de soluciones creativas, con la oportunidad para tomar decisiones sobre las técnicas y métodos a utilizar, procedimientos y resultados esperados.	Para el nivel universitario se privilegia para las estrategias docentes el análisis de casos de estudio sobre casos de éxito empresariales en el sector gastronómico, igualmente el desarrollo de proyectos de aula orientados a propuestas creativas e innovadores para el sector.

	Nivel TP	Nivel TG	Nivel UN
<b>Opciones de grado</b>	Trabajo de Grado. Ayudantía de Investigación. Seminario.	Trabajo de Grado. Ayudantía de Investigación. Seminario. Pasantía de investigación Creación o innovación de empresa.	Trabajo de Grado. Pasantía en Investigación Nacional o Internacional. Ayudantía de Investigación. Creación de empresa. Seminario.

### Desarrollo de habilidades y destrezas para el trabajo autónomo facilitado por medios, espacios y ambientes

	Nivel TP	Nivel TG	Nivel UN
<b>Práctica Empresarial</b>	Prácticas empresariales orientadas al desarrollo de funciones auxiliares y/o operativas en el sector productivo.	Orientadas al desarrollo de funciones de coordinación, manejo de áreas de trabajo, con un componente de gestión dentro de establecimientos gastronómicos.	No aplica
<b>Aula Virtual</b>	Todas las asignaturas del programa cuentan con un espacio en el aula virtual, donde los docentes disponen el micro-curriculum de la asignatura, el plan de actividades para el semestre, los materiales educativos de apoyo, y las actividades de trabajo independiente para los estudiantes.		

### ESTRUCTURA CURRICULAR

La estructura del plan de estudios por nivel de formación está compuesta por 4 áreas de formación: área misional, área básica, área específica y área complementaria, como se detallan a continuación:

**Área de formación misional:** constituida por 3 componentes de formación: segunda lengua, socio-humanístico y empresarialidad. Nota: el componente de segunda lengua aplica solo para el nivel técnico profesional, y para el nivel universitario se incluye como requisito de grado certificar nivel de inglés B1.

**Área de formación básica:** constituida por 3 componentes de formación: pensamiento lógico- matemático, herramientas informáticas y formación investigativa. Nota: el componente de herramientas informáticas aplica solo para el nivel técnico profesional y tecnológico, al igual que el componente lógico-matemático.

**Área de formación específica:** constituida por 3 componentes de formación: administración y finanzas, bebidas y gastronomía. Nota: el componente de bebidas aplica solo para los niveles técnico profesional y tecnológico.

**Área de formación complementaria:** está constituida por 1 componente de formación: banco de electivas.

La distribución de créditos por áreas y componentes, dentro del plan de estudios se relacionan en la siguiente tabla:

**Tabla 5 Distribución de créditos por áreas y componentes de formación**

ÁREA	COMPONENTE	CRÉDITOS			TOTAL	%
		T.P	T.G	P.U		
FORMACION MISIONAL	SEGUNDA LENGUA	8	0	0	8	16%
	SOCIO-HUMANÍSTICO	3	3	3	9	
	EMPRESARIALIDAD	6	4	0	10	
FORMACION BASICA	PENSAMIENTO LÓGICO Y MATEMATICO	5	3	0	8	18%
	FORMACIÓN INVESTIGATIVA	6	5	6	17	
	HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS	2	3	0	5	
FORMACIÓN ESPECÍFICA	ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	6	4	12	22	57%
	BEBIDAS	8	8	0	16	
	GASTRONOMIA	24	22	9	55	
FORMACION COMPLEMENTARIA	BANCO DE ELECTIVAS	6	6	2	14	9%
<b>TOTAL</b>					<b>164</b>	

A continuación, se relacionan las competencias para cada componente curricular del programa, para cada uno de los niveles de formación que lo componen

**Tabla 6 Competencias por nivel de formación, área y componente**

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO PROFESIONAL
FORMACIÓN MISIONAL	SEGUNDA LENGUA	Desarrollar habilidades comunicativas en inglés con un nivel A2, de acuerdo con el marco común europeo de referencia para las lenguas.
	EMPRESARIALIDAD	Reconocer las necesidades de su entorno para aportar en cambios y mejoras en los procesos que realiza en un entorno formativo o laboral, como emprendedor creativo-cultural.
	SOCIO-HUMANÍSTICO	Utilizar los mecanismos de protección y participación ciudadana para ejercer sus derechos, libertades y cumplir con los deberes como ciudadano y miembro participe de una comunidad conforme a los parámetros establecidos en las normativas vigentes en la comunidad a la que pertenece, la constitución colombiana y demás decretos

		vigentes, que le permitan cumplir con las normativas éticas de la profesión.
<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>PENSAMIENTO LÓGICO Y MATEMÁTICO</b>	Medir variables usando conceptos aritméticos y funciones básicas, para la adecuada aplicación de normas técnicas y optimización de recursos e insumo
	<b>HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS</b>	Utilizar las TIC y herramientas de ofimática para el manejo de la información en diversos contextos laborales o profesionales.
	<b>FORMACIÓN INVESTIGATIVA</b>	Aplicar soluciones instrumentales a problemas que identifica mediante el uso de diferentes fuentes de información elaborando reportes sobre los procesos realizados y las metodologías aplicadas para mejorar las situaciones que le plantea el contexto.
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>	Identificar la incidencia de costos, oferta y demanda relacionados con la prestación de servicios de alimentos y bebidas, en el logro de objetivos planteados por el establecimiento o emprendimiento de acuerdo con aspectos legales laborales y comerciales aplicables.
	<b>BEBIDAS Y SERVICIO</b>	Realizar los procedimientos para alistamiento, producción y prestación de servicio de bebidas, para satisfacer las expectativas del comensal aplicando técnicas según el tipo de producto y establecimiento de acuerdo con normas de buenas prácticas de manufactura (BPM) y Buenas Prácticas Ecológicas (BPE).
	<b>GASTRONOMIA</b>	Realizar procesos de alistamiento, transformación y presentación de alimentos, para generar un producto de calidad para el consumo humano empleando técnicas de cocina y de conservación de acuerdo con normas de buenas prácticas de manufactura y buenas prácticas ecológicas
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	<b>BANCO DE ELECTIVAS</b>	Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo con la titulación.
<b>ÁREA</b>	<b>COMPONENTE</b>	<b>COMPETENCIAS NIVEL TECNOLÓGICO</b>
<b>FORMACIÓN MISIONAL</b>	<b>EMPRESARIALIDAD</b>	Gestionar soluciones a problemáticas que afectan a una comunidad, para cubrir necesidades de manera eficiente.
	<b>SOCIO-HUMANÍSTICO</b>	Elegir los mecanismos de protección y participación ciudadana más adecuado para ejercer derechos, libertades y deberes, que le permitan cumplir con las normativas en un ambiente democrático.
<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>PENSAMIENTO LÓGICO Y MATEMÁTICO</b>	Formular y evaluar proyectos gastronómicos desde sus diferentes componentes para la viabilidad y puesta en marcha de este.
	<b>HERRAMIENTAS INFORMÁTICAS</b>	Seleccionar la mejor alternativa tecnológica para los procesos gastronómicos desde el requerimiento académico y/o profesional.

	<b>FORMACIÓN INVESTIGATIVA</b>	Definir criterios de análisis y comparación de datos para solucionar problemas aplicando metodologías estándar con informes estructurados.
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>	Manejar los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico y atiende el protocolo de servicio para el cumplimiento de los indicadores.
	<b>BEBIDAS Y SERVICIO</b>	Gestionar la prestación de servicios de alimentos y de bebidas, en eventos y establecimientos, según el protocolo de etiqueta con el fin de generar la mejor experiencia posible para el comensal.
	<b>GASTRONOMÍA</b>	Gestionar la transformación de alimentos aplicando técnicas establecidas acorde con tendencias y requerimientos del establecimiento gastronómico, para el desarrollo de nuevas propuestas
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	<b>BANCO DE ELECTIVAS</b>	Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo con la titulación.
<b>ÁREA</b>	<b>COMPONENTE</b>	<b>COMPETENCIAS NIVEL UNIVERSITARIO</b>
<b>FORMACIÓN MISIONAL</b>	<b>SOCIO-HUMANÍSTICO</b>	Ejercer su profesión de acuerdo con los principios y estándares que plantea el código de ética de la disciplina y su rol ciudadano para cumplir normas y reglamentos vigentes
<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>FORMACIÓN INVESTIGATIVA</b>	Proponer proyectos de investigación innovadores para la solución de problemas del contexto mediante la aplicación de metodologías interdisciplinarias
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>	Administrar establecimientos o emprendimientos gastronómicos desde la operación hasta el servicio al cliente, asegurando la calidad e inocuidad para garantizar la satisfacción del cliente.  Desarrollar habilidades para emprendimientos empresariales y/o administrar establecimientos o emprendimientos gastronómicos desde la operación hasta el servicio, asegurando la calidad e inocuidad para garantizar la satisfacción del cliente.
	<b>GASTRONOMIA</b>	Desarrollar propuestas para el montaje de establecimientos o puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos de acuerdo con condiciones del mercado para promover el reconocimiento del patrimonio gastronómico nacional e internacional Incluir lo ambiental
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>	<b>BANCO DE ELECTIVAS</b>	Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo con la titulación.

Con lo anterior se evidencian las competencias adquiridas por los estudiantes a través de las áreas y componentes de formación: misionales, básicas, específicas y complementarias, dando respuesta a lo formulado en la misión y visión

institucional y en los perfiles de egreso propuestos para el programa en cada uno de los tres niveles que conforman los ciclos propedéuticos.

## PLAN DE ESTUDIOS

Los créditos académicos de cada una de las asignaturas se determinan dependiendo de criterios, como la naturaleza de la asignatura según sea teórica, teórico-práctica o práctica, el tipo de saber, las competencias a desarrollar, el grado de comprensión o dificultad, el tiempo de trabajo presencial, la necesidad de tutorías para guiar el trabajo independiente, el tipo de prácticas a desarrollar, las fuentes a consultar, los recursos y mediaciones de apoyo entre otros.

Tabla 7 Plan de estudios

Asignatura	Obligatorio	Electivo	Áreas o Componentes de Formación del Currículo			
			Misiona l	Bási ca	Espec ífica	Comp leme ntari
Inglés I	X		X			
Cátedra Mateísta Ciclo Técnico	X		X			
Fundamentos de Matemáticas	X			X		
Metodología de Estudio	X			X		
Pensamiento Lógico Matemático	X			X		
Cocina Básica	X				X	
Conservación y Manipulación de Alimentos	X				X	
Inglés II	X		X			
Herramientas Informáticas	X			X		
Metodología de Investigación	X			X		
Bebidas Destiladas y Fermentadas	X				X	
Técnicas de Servicio	X				X	
Carnes y Aves	X				X	
Fundamentos de Emprendimiento Empresarial	X		X			
Principios Económicos y Administrativos	X				X	
Bebidas Ancestrales y Tradicionales Colombianas	X				X	
Pescados y Mariscos	X				X	
Panadería	X				X	

Asignatura	Obligatorio	Electivo	Áreas o Componentes de Formación del Currículo			
			Misiona	Básica	Específica	Competencia
Electiva I		X				X
Inglés técnico	X		X			
Constitución política y Formación Cívica	X		X			
Práctica empresarial	X		X			
Opción de grado nivel técnico	X		X			
Cocinas tradicionales de Colombia	X				X	
Electiva II		X				X
Matemática aplicada	X			X		
Legislación Laboral y Comercial	X				X	
Contabilidad y Costos de A&B	X				X	
Cátedra Mateísta Ciclo Tecnológico	X		X			
Salud Ocupacional	X				X	
Cultura del Café y Barismo	X				X	
Organización de Eventos y Catering	X				X	
Cocina Latinoamericana	X				X	
Repostería	X				X	
Ética y Responsabilidad Social	X		X			
Software de Alimentos y Bebidas						

Asignatura	Obligatorio	Electivo	Áreas o Componentes de Formación del Currículo			
			Misiona	Básica	Específica	Competencia
	X			X		
<b>Metodología de la Investigación Aplicada</b>	X			X		
<b>Cocina Internacional</b>	X				X	
<b>Nutrición y Diseño de Menús</b>	X				X	
<b>Electiva III</b>		X			X	
<b>Práctica empresarial</b>	X		X			
<b>Opción de grado nivel tecnológico</b>	X		X			
<b>Análisis Sensorial</b>	X				X	
<b>Nueva Cocina Colombiana</b>	X				X	
<b>Química y Toxicología de los Alimentos</b>	X				X	
<b>Electiva IV</b>		X			X	
<b>Formulación y Evaluación de Proyectos Gastronómicos</b>	X			X		
<b>Gestión de Alimentos y Bebidas</b>	X				X	
<b>Cátedra Mateísta ciclo profesional</b>	X		X			
<b>I+D+I Gastronómico</b>	X			X		
<b>Gerencia de Talento Humano</b>	X				X	
<b>Gerencia del Servicio</b>	X				X	
<b>Tipologías Culinarias</b>	X				X	



Asignatura	Obligatorio	Electivo	Áreas o Componentes de Formación del Currículo			
			Misiona	Básica	Específica	Complementaria
Patrimonio Gastronómico	X				X	
Ética Profesional	X		X			
Opción de grado nivel profesional	X		X			
Administración de Establecimientos Gastronómicos	X				X	
Gerencia de la Calidad en Alimentos y Bebidas	X				X	
Diseño y Montaje de Establecimientos Gastronómicos	X				X	
Electiva V		X			X	
Total número de horas						
Total Porcentaje Horas (%)						
Total Número Créditos del Programa						
	150	14				
Total Porcentaje Créditos (%)	91.5%	8.5%				

## CRÉDITOS ACADÉMICOS

**Referente a los créditos académicos**, dentro de las características de los programas por ciclos propedéuticos se encuentran en especial la que define lo siguiente:

“Los programas técnico-profesionales y tecnológicos que hacen parte de la propuesta de formación por ciclos propedéuticos deben contener en su estructura curricular el componente propedéutico que permita al estudiante continuar en el siguiente nivel de formación”.

Este es el componente que articula un nivel con el siguiente de formación, conformado por asignaturas que son necesarias para continuar la formación en el segundo nivel del ciclo propedéutico. De acuerdo a lo anterior, a continuación, presentamos lo correspondiente a los niveles de formación:

- ✓ Para el primer nivel que corresponde al Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas, la asignación de créditos es de 62 créditos académicos del nivel técnico profesional más 6 créditos del componente propedéutico técnico al tecnológico, para un total de 68 créditos.
- ✓ Para el segundo nivel que corresponde a la tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas, la asignación de créditos es de: 68 créditos correspondiente al nivel técnico profesional, más 54 créditos correspondientes al nivel tecnológico, más 5 créditos del componente propedéutico tecnológico al universitario, para un total de 127 créditos.
- ✓ Para el tercer nivel que corresponde al Profesional en Gastronomía, la asignación de créditos es de: 127 créditos correspondiente al nivel tecnológico, más 37 créditos correspondientes al nivel universitario, para un total de 164 créditos académicos.

<b>Número de Créditos Académicos:</b>	164
<b>Créditos Obligatorios:</b>	150
<b>Créditos electivos:</b>	14

## MATRIZ DE COMPETENCIAS

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Nivel Técnico Profesional

Tabla 8 Competencias y RA Técnico Profesional

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
FORMACIÓN MISIONAL	SEGUNDA LENGUA	Desarrollar habilidades comunicativas en inglés con un nivel A2, de acuerdo al marco común Europeo de referencia para las lenguas.	Comunica sus ideas con fluidez, de acuerdo al nivel A2, mostrando confianza en sí mismo.	Organiza un discurso comunicativo a partir de reglas gramaticales, vocabulario y verbos para la comunicación en inglés, avanzando desde el nivel A1 hasta llegar al nivel A2,	Comunica sus ideas con fluidez, avanzando desde el nivel A1 hasta llegar al nivel A2, para desenvolverse en diferentes entornos.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
				del marco común Europeo.	
	EMPRESARIALIDAD	Reconocer las necesidades de su entorno para aportar en cambios y mejoras en los procesos que realiza en un entorno formativo o laboral, como emprendedor creativo-cultural.	Cumple los diferentes funciones acorde a los roles asignados con sentido de responsabilidad	Reconoce los conceptos teóricos y prácticos, básicos para el emprendimiento creativo cultural, en diversos ambientes formativos y roles en los cuales se desempeña.	Demuestra el manejo adecuado de los recursos al desarrollar actividades de acuerdo a los requerimientos establecidos en el sector
	SOCIO-HUMANÍSTICO	Utilizar los mecanismos de protección y participación ciudadana para ejercer sus derechos, libertades y cumplir con los deberes como ciudadano y miembro participe de una comunidad conforme a los parámetros establecidos en las normativas vigentes en la comunidad a la que pertenece, la constitución Colombiana y demás decretos	Respeto la normatividad vigente en su contexto como ciudadano y profesional ético Respeto y acata la normatividad legal vigente en su contexto formativo, como ciudadano y profesional ético	Selecciona adecuadamente los mecanismos de protección y participación en su entorno formativo, laboral como ciudadano, en el ejercicio de sus derechos y libertades.	Utiliza mecanismos de protección y participación ciudadana para ejercer sus derechos, libertades y cumplir con los deberes como ciudadano en su entorno formativo, laboral y profesional.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
		vigentes, que le permitan cumplir con las normativas éticas de la profesión.			
FORMACIÓN BÁSICA	PENSAMIENTO LÓGICO Y MATEMÁTICO	Medir variables usando conceptos aritméticos y funciones básicas, para la adecuada aplicación de normas técnicas y optimización de recursos e insumos	hace uso de manera responsable de los insumos e instrumentos en el cumplimiento de las actividades	Cuantifica diferentes variables utilizando conceptos matemáticos para la solución de problemas de su profesión.	Aplica adecuadamente cálculos y operaciones en la ejecución de procesos.
	INFORMATICA	Utilizar las tic y las herramientas de ofimática para el manejo de la información en diversos contextos laborales o profesionales.	Presenta sus actividades académicas evidenciando respeto por la propiedad personal y la del otro.	Selecciona de los diferentes programas disponibles el mas apropiado para la elaborar reportes, informes y comunicaciones tanto académicas como laborales.	Hace uso de manera eficiente de las herramientas ofimáticas y telemáticas para la presentación de informes y comunicaciones tanto académicas como laborales.
	FORMACIÓN INVESTIGATIVA	Apoyar el proceso de	Respeto los	Selecciona la	Presenta informes,

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
		investigación mediante la recolección y organización de la información aplicando guías, técnicas e instrumentos, con respeto por los datos suministrados de manera pertinente para aportar a la mejora de las problemáticas identificadas.	derechos de autor y propiedad intelectual, actuando dentro del marco ético en la consecución, manejo y socialización de la información.	información en las diferentes fuentes de consulta científica que de respuesta de manera pertinente al objeto de indagación.	reportes resultado de la investigación, haciendo uso de guías, técnicas e instrumentos con respeto de la propiedad intelectual la protección en dignidad y equidad.
FORMACIÓN ESPECÍFICA	ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS	Determinar la incidencia de costos, oferta y demanda relacionados con la producción y prestación de servicios de alimentos y bebidas, para el logro de los objetivos planteados por el establecimiento o emprendimiento de acuerdo con aspectos legales laborales y comerciales vigentes.	Demuestra un manejo responsable de los recursos disponibles para la producción y prestación de servicios de alimentos y bebidas.	Relaciona variables económicas y administrativas involucradas en la operación gastronómica y de bebidas en cumplimiento de las disposiciones normativas vigentes que regulan a la organización y las personas.	Aplica de manera óptima los procesos de costeo para la adquisición de recursos e insumos conservando parámetros de desarrollo de la empresa de acuerdo a la normatividad legal vigente.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
	BEBIDAS Y SERVICIO	Realizar los procedimientos para alistamiento, producción y prestación de servicio de bebidas, para satisfacer las expectativas del comensal aplicando técnicas según el tipo de producto y establecimiento de acuerdo con normas de buenas prácticas de manufactura (BPM) y Buenas Practicas Ecológicas (BPE).	Cumple con la presentación personal en cuanto uniformes e higiene para la prestación del servicio en cocina o en mesa.	Identifica diferentes procedimientos y normativas vigentes para la producción, distribución, comercialización y estandarización de servicios, alimentos y bebidas.	Recomienda y/o elabora bebidas orientando la prestación del servicio al comensal con el maridaje apropiado para que disfrute de una excelente experiencia culinaria.
	GASTRONOMIA	Realizar procesos de alistamiento, transformación y presentación de alimentos, para generar un producto de calidad para el consumo humano empleando técnicas de cocina y de conservación de acuerdo con normas de	Cumple la reglamentación existente para la prevención del riesgo en el desempeño de sus funciones	Describe técnicas y materias primas para la transformación de alimentos	Elabora recetas de cocina utilizando ingredientes, utensilios y técnicas propios de la cultura gastronómica para garantizar preparaciones inocuas y nutritivas.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TÉCNICO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
		buenas prácticas de manufactura y buenas practicas ecológicas			
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	BANCO DE ELECTIVAS	Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo a la titulación.	Genera autoconfianza para determinar la línea electiva de formación	Identifica su área de interés al momento de elegir una electiva de formación que le permita profundizar en su futuro campo de acción profesional	Aplica los conocimientos adquiridos para profundizar en la línea de interés dentro del enfoque profesional.

Fuente: Matriz de competencias - Resultados de aprendizaje gastronomía, 2022

### Nivel Tecnológico

Tabla 9 Competencias y RA Tecnología

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TECNOLÓGICO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
			ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
FORMACIÓN MISIONAL	EMPRESARIALIDAD	Gestionar soluciones a problemáticas que afectan a una comunidad, para cubrir necesidades de manera eficiente.	Trabaja en equipo con diferentes roles de liderazgo, implementando la solución a la problemática identificada en la comunidad.	Identifica los saberes necesarios, proponiendo actividades que permitan la buena ejecución del proyecto	Ejecuta el plan de tal manera que responda a la solución de los problemas identificados.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TECNOLÓGICO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
			ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
		Formular y evaluar proyectos gastronómicos desde sus diferentes componentes para la viabilidad y puesta en marcha del mismo.	Respetar propuestas gastronómicas a partir de las ideas, prácticas o creencias propias y de los otros miembros de la comunidad formativa y profesional.	Clasificar los elementos y resultados correspondientes en la formulación y evaluación de un proyecto gastronómico.	Evaluar la correcta viabilidad y ejecución de los componentes propuestos en el proyecto gastronómico; acordes a las necesidades planteadas desde el ámbito laboral y profesional.
	<b>SOCIO-HUMANÍSTICO</b>	Elegir los mecanismos de protección y participación ciudadana más adecuado para ejercer derechos, libertades y deberes, que le permitan cumplir con las normativas en un ambiente democrático.	Asumir una postura democrática y de respeto, reconociendo su rol ciudadano bajo las leyes y normas vigentes legales.	Interpretar la normatividad propia de la profesión y los códigos éticos de su rol como ciudadano.	Aplicar la normatividad vigente dentro del ejercicio de su profesión y en su rol como ciudadano.
	<b>INFORMÁTICA</b>	Seleccionar la mejor alternativa tecnológica para los procesos gastronómicos desde el requerimiento académico y/o profesional.	Presentar información clara y organizada de los procesos gastronómicos y/o académicos	Eligir la herramienta tecnológica pertinente para la consecución de las metas académicas y/o profesionales.	Emplear aplicaciones, softwares y herramientas tecnológicas en la gestión de procesos gastronómicos y/o académicos



ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TECNOLÓGICO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
			ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
	<b>FORMACIÓN INVESTIGATIVA</b>	Definir criterios de análisis y comparación de datos para solucionar problemas aplicando metodologías estándar con informes estructurados.	Respetar el derecho de autor y el manejo responsable de los datos estableciendo criterios éticos para dar solución a las problemáticas del contexto.	Selecciona la metodología pertinente para el desarrollo de la propuesta de investigación que de solución a las problemáticas del contexto.	Aplica herramientas para la recolección de datos cualitativos y cuantitativos para el análisis acorde a los objetivos de investigación propuestos.
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>	Manejar los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico y atiende el protocolo de servicio para el cumplimiento de los indicadores.	Actúa con honestidad y responsabilidad en el manejo de recursos y cumplimiento de la normatividad para la promoción del trabajo sano y seguro en la operación gastronómica.	Determina las variables que inciden en la planificación, control de costos y gastos de la operación gastronómica relacionando la normatividad existente que rige el sistema de seguridad y salud en el trabajo.	Realiza actividades de prevención, control de riesgos, peligros y enfermedades laborales
	<b>BEBIDAS Y SERVICIOS</b>	Gestionar la prestación de servicios de alimentos y de bebidas, en eventos y establecimientos, según el protocolo de etiqueta con el fin de generar la mejor experiencia	Recomienda responsablemente el maridaje atendiendo al manejo legal de impuestos y la inocuidad del producto, bajo la normatividad vigente.	Contrasta las diferentes características para la prestación adecuada de servicio y maridaje para ofrecer un servicio de calidad de acuerdo a la oferta y normativa del	Organiza un servicio para la prestación adecuada de ofertas de alimentos y bebidas en un evento o establecimiento o gastronómico.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL TECNOLÓGICO	RESULTADOS DE APRENDIZAJE		
			ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
FORMACIÓN COMPLEMENTARI A		posible para el comensal.		establecimiento.	
	GASTRONOMÍA	Gestionar la transformación de alimentos aplicando técnicas establecidas acorde con tendencias y requerimientos del establecimiento gastronómico, para el desarrollo de nuevas propuestas	Pone en práctica acciones que contribuyen al reconocimiento de la identidad gastronómica resaltando la cultura e ingredientes locales.	Asocia las características de ingredientes, preparaciones y aspectos culturales relacionados con la gastronomía colombiana e internacional.	Elabora productos de repostería y preparaciones de la cocina internacional, asegurando la calidad e inocuidad del producto. Diseña y elabora propuestas gastronómicas de acuerdo a necesidades nutricionales específicas asegurando la calidad e inocuidad del producto
		Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo a la titulación.	Genera autoconfianza para determinar la línea electiva de formación	Identifica su área de interés al momento de elegir una electiva de formación que le permita profundizar en su futuro campo de acción profesional	Aplica los conocimientos adquiridos para profundizar en la línea de interés dentro del enfoque profesional.

Fuente: Matriz de competencias - Resultados de aprendizaje gastronomía, 2022

Nivel Universitario

Fundación Universitaria San Mateo

Nit. 800040295-9 Personería Jurídica No. 14135 octubre 16/1987

Transversal 17 No. 25-25 Bogotá D.C., Colombia.

Tel: (1) 3309999 – www.sanmateo.edu.co

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Tabla 10 Competencias y RA Universitario

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL UNIVERSITARIO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
<b>FORMACIÓN MISIONAL</b>	<b>SOCIO-HUMANÍSTICO</b>	Ejercer su profesión de acuerdo a los principios y estándares que plantea el código de ética de la disciplina y su rol ciudadano para cumplir normas y reglamentos vigentes	Demuestra el cumplimiento de las normas, protocolos y servicios que garanticen la inocuidad del producto y sostenibilidad ambiental.	Evalúa los argumentos en la toma de decisiones a partir de los códigos deontológicos en el desempeño de la profesión	Aplica códigos deontológicos en su contexto profesional Aplica códigos deontológicos en el contexto profesional y ciudadano.
<b>FORMACIÓN BÁSICA</b>	<b>FORMACIÓN INVESTIGATIVA</b>	Proponer proyectos de investigación innovadores para la solución de problemas del contexto mediante la aplicación de metodologías interdisciplinarias	Reconoce los riesgos, dilemas y conflictos de la investigación a desarrollar, vela por la observancia, protección de los derechos, seguridad y bienestar de la población objeto de estudio	Identifica y caracteriza los elementos necesarios para abordar la solución a un problema de estudio	Diseña propuestas creativas para el mejoramiento o solución de problemas de una población determinada
<b>FORMACIÓN ESPECÍFICA</b>	<b>ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS</b>	Administrar establecimientos o emprendimientos gastronómicos desde la operación hasta el servicio al cliente, asegurando la calidad e inocuidad para garantizar la satisfacción del cliente.	Integra elementos de sostenibilidad ambiental y económica en el marco de la honestidad, el respeto que garanticen la calidad de servicio en establecimientos propios de su disciplina.	Integra los recursos, procesos e indicadores asociados a la administración de un establecimiento gastronómico asegurando la calidad y la satisfacción del cliente	Ejecuta y evalúa el plan de sostenibilidad ambiental y económica teniendo en cuenta los indicadores y las metas trazadas para el aseguramiento de la calidad.

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL UNIVERSITARIO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
		Desarrollar habilidades para emprendimientos empresariales y/o administrar establecimientos o emprendimientos gastronómicos desde la operación hasta el servicio, asegurando la calidad e inocuidad para garantizar la satisfacción del cliente.			
	<b>GASTRONOMIA</b>	Desarrollar propuestas para el montaje de establecimientos o puesta en marcha de emprendimientos gastronómicos de acuerdo a condiciones del mercado para promover el reconocimiento del patrimonio gastronómico nacional e internacional incorporando estrategias para la sostenibilidad	Actúa con respeto y responsabilidad de las normas internas y externas para el manejo de los recursos en establecimientos gastronómicos	Justifica los requerimientos necesarios para el desarrollo de propuestas o emprendimientos gastronómicos	Diseña propuestas o emprendimientos gastronómicos que valorizan y conservan el patrimonio gastronómico nacional e internacional

ÁREA	COMPONENTE	COMPETENCIAS NIVEL UNIVERSITARIO	ACTITUDINAL	CONOCIMIENTO	DESEMPEÑO
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARI A</b>	<b>BANCO DE ELECTIVAS</b>	Complementar y perfeccionar por la línea de interés del estudiante el perfil de egreso de acuerdo a la titulación.	Genera autoconfianza para determinar la línea electiva de formación	Identifica su área de interés al momento de elegir una electiva de formación que le permita profundizar en su futuro campo de acción profesional	Aplica los conocimientos adquiridos para profundizar en la línea de interés dentro del enfoque profesional.

**Fuente: Matriz de competencias - Resultados de aprendizaje gastronomía, 2022**

### PROYECTO INTEGRADOR

El Proyecto Integrador del Programa de Gastronomía está enfocado en procesos formativos que buscan un desarrollo integral en cada una de las asignaturas y semestres del plan de estudios, mediante el desarrollo de actividades que permiten generar un pensamiento reflexivo y crítico, basados en indagaciones que ayuden a potencializar los conocimientos adquiridos en la academia, con la experticia y profundidad de los temas seleccionados por los estudiantes para la elaboración de sus muestras.

Mediante esta metodología se busca orientar el desarrollo integral del estudiante de una forma práctica acercándolo mediante su experiencia a los diversos retos y resolución de problemas, que conllevan el desarrollo de una muestra investigativa, la cual busca abordar las destrezas adquiridas en su respectivo ciclo propedéutico. Para cada semestre y nivel se va incrementando el nivel de responsabilidad y de complejidad de la preparación y puesta en escena del proyecto, en respuesta al nivel de formación que desarrolla el estudiante, también se articula el proyecto integrador con acciones de extensión a la comunidad y con procesos de investigación, que lo enriquecen y que afinan los perfiles del futuro egresado en estos aspectos.

### EVALUACIÓN

#### Sistema de evaluación

El programa de gastronomía se acoge al Reglamento Estudiantil Capítulo VII y el Proyecto Educativo Institucional -PEI- "Creciendo Juntos" (2018), en cuanto al sistema de evaluación de estudiantes. Así mismo, la implementación del proceso de evaluación se realiza con los siguientes instrumentos y estrategias:

- Microcurrículos: Contienen la estructura de cada una de las asignaturas que componen el plan de estudios, la justificación, unidades y temas específicos a abordar, entre otra información relevante, que se constituye en la guía del docente para el desarrollo de la asignatura.

- *Planeadores de clase:* En el planeador de actividades académicas por asignatura, se detallan las actividades de aprendizaje que el estudiante debe realizar como trabajo presencial e independiente y los criterios de evaluación.
- *Pruebas de conocimiento:* Son evaluaciones de carácter formativo siendo el estudiante el centro del proceso y también sujeto de la evaluación. Por tanto, la evaluación contribuye a consolidar el proceso de enseñanza - aprendizaje. Los diferentes tipos de examen establecidos en el Reglamento estudiantil ARTÍCULO 49 son los siguientes:
  1. De admisión.
  2. Parcial primer corte.
  3. Final.
  4. Supletorio de parcial intermedio.
  5. Supletorio de examen final.
  6. De concurso.
  7. Habilitación.
  8. Validación por suficiencia.
- Talleres y laboratorios: Son los espacios que permiten el desarrollo de las habilidades o destrezas de los estudiantes, plasmadas en los resultados de aprendizaje. El programa cuenta con laboratorios propios, donde se ejecutan dichas prácticas, lo cual permite realizar un proceso de retroalimentación constante, frente al desempeño del estudiante
- *Reglamento del proyecto integrador:* El proyecto integrador es una modalidad en la metodología de trabajo por proyectos, que consiste en la elaboración de un producto al final del periodo académico, que permite articular el trabajo de cada asignatura y evidenciar el desarrollo de competencias por parte de los estudiantes. Por medio de este documento se reglamenta su implementación por niveles de formación y semestre.
- *Documento orientador de Proyecto integrador:* Documentos para cada programa académico acordes al nivel de formación, que describen las generalidades, los objetivos generales y específicos, junto con las temáticas y asignaturas de cada semestre, en las cuales se aborda la resolución del problema o productos planteados. Se incluye así mismo la metodología para su desarrollo y evaluación.
- *Evaluación de práctica empresarial:* Instrumento para el seguimiento al conjunto de actividades que el estudiante realiza en un entorno empresarial, aplicando los conocimientos adquiridos a través de su proceso de formación y en el cual se enfrenta con situaciones del ámbito laboral de manera supervisada. Incluye la evaluación del desempeño en aspectos genéricos y específicos del cargo, aspectos destacados del estudiante, aspectos por mejorar del estudiante y del programa académico.
- *Evaluación de la opción de grado:* De acuerdo con el reglamento de investigación el estudiante puede seleccionar una de las opciones de grado:
  - 1) Trabajo de grado
  - 2) Seminario de grado
  - 3) Pasantía de investigación
  - 4) Ayudantía de investigación
  - 5) Creación o innovación de empresa

De acuerdo con la opción seleccionada se cuenta con instrumentos para el seguimiento y evaluación de los conocimientos y destrezas adquiridas en el proceso de formación profesional, acordes a las modalidades, a los niveles de formación y programas académicos de pregrado y posgrado.

### **Evaluación por Resultados de Aprendizaje**

El **seguimiento y retroalimentación** de los procesos de aprendizaje, permiten asegurar el desarrollo de habilidades y afianzar la apropiación del conocimiento, es por ello, que dentro de la institución se concibe la retroalimentación como el proceso que orienta, apoya y estimula continuamente la evaluación de los aprendizajes. Para ello, se utilizan multiplicidad de estrategias de monitoreo dentro de la evaluación formativa, dentro de las cuales se destacan:

- **Utilización de escenarios y situaciones reales** que representen situaciones problemáticas dentro de los propios campos de formación, integrado conocimientos teóricos y juicios críticos en estudios de caso; donde el estudiante a partir del trabajo individual formula planes de acción que confronta en los trabajos en equipo para posteriormente analizar y socializar en plenaria diferentes perspectivas de solución a la problemática planteada.
- **Simulación de situaciones** a partir de herramientas lúdicas que enfrentan a los estudiantes a retos, inciertos, alcanzables divertidos, permitiendo modificar variables y parámetros con el fin de construir en colectivo la resolución de problemas.
- **Presentación de situaciones problemáticas** abiertas e incompletas que permitan la reflexión y el trabajo colectivo para formalizar a partir de procesos de investigación y constructos teóricos la formalización de soluciones a las problemáticas, permitiendo validar los aprendizajes y competencias desarrolladas.
- Descripción de **rúbricas y matrices de valoración** explicitando criterios a tener en cuenta previamente a las actividades evaluativas, con el fin de presentar las competencias transversales a potenciar y permitir la reflexión y autorregulación para el seguimiento del proceso.
- Utilización de **diferentes instrumentos de evaluación** durante varios momentos del proceso para incrementar la calidad del mismo; dentro de los cuales se destacan juicios situacionales, pruebas de conocimiento, simulaciones en contextos reales de trabajo, valoración por niveles de desempeño; entre otros.
- **Recolección de evidencias** como portafolios de trabajo, bitácoras, rúbricas, que permitan reflexionar y valorar sobre la forma y logro del aprendizaje y competencias desarrolladas.
- Utilización de plataformas o elementos tecnológicos que permitan llevar a cabo acciones de enseñanza – aprendizaje con las cuales el estudiante actúa teniendo en cuenta el propio ritmo de aprendizaje, y que ofrecen **retroalimentación y calificación automática** permitiendo así realizar un seguimiento de su proceso.

---

### **PERMANENCIA Y GRADUACIÓN**

Fomentar la permanencia y graduación mediante acciones para un adecuado tránsito a la educación superior en la etapa de ingreso y su posterior permanencia, vinculación laboral y graduación de poblaciones en diversidad de condiciones. Con el fin de dar cubrimiento a lo anterior permanencia y graduación cuenta con cuatro acciones fundamentales, enmarcadas en apoyos psicosociales y apoyos académicos, entre los apoyos psicosociales se encuentra la (1) orientación psicológica la cual se brinda con el objetivo generar un acompañamiento a la población estudiantil, docente y

administrativa, abordando de manera directa diferentes dificultades de orden intra e inter personal, mejorando de manera significativa el bienestar de la población mateísta; además, se encuentra la (2) gestión de convivencia, que tiene como función abordar dificultades de relación interpersonal en la comunidad universitaria mediante estrategias de intervención que permitan resolver los conflictos que se presenten en las dinámicas universitarias. Con respecto a los apoyos académicos, se encuentra la (3) atención en psicopedagogía, que se enfoca en brindar atención y seguimiento a estudiantes con dificultades en procesos fundamentales para la formación académica, tales como procesos de lectoescritura, procesos lógicos matemáticos, expresión oral y orientación vocacional. Por otra parte, se encuentra el apoyo de (4) tutorías, enfocado a brindar refuerzos académicos a los estudiantes en relación a áreas básicas del conocimiento y áreas específicas de los programas académicos que oferta la Fundación Universitaria San Mateo.

Por otro lado la Fundación Universitaria San Mateo a través de la dependencia de permanencia y graduación establece el perfil de ingreso de los estudiantes nuevos, en cuanto a aspectos académicos, socio-económicos y culturales que pueden incidir en el rendimiento académico, permanencia y posterior graduación de los mismos, de acuerdo a lo anterior, desde esta dependencia se desarrolla el proceso de "entrevista de caracterización" el cual es realizado en el transcurso de la inscripción y admisión de los aspirantes por parte de los profesionales de la dependencia, este proceso permite identificar de manera temprana las posibles dificultades que los estudiantes podrían presentar en el transcurso de su vida académica. Así mismo para contribuir a la permanencia estudiantil y disminuir los índices de deserción desde permanencia y graduación se realiza seguimiento a las fallas de los estudiantes registradas en la plataforma institucional, siendo contactados y posteriormente verificando su continuidad dentro de la institución, dicho contacto es realizado vía telefónica y a través de los correos institucionales permitiendo indagar las causas de deserción para generar estrategias que contribuyan a la permanencia estudiantil.

Una vez ingresa el estudiante, en el proceso de inducción se desarrollan actividades tendientes a fortalecer su vocación frente al programa, así como presentar la orientación que tiene cada uno de los niveles de formación.

---

## COMPONENTE PROPEDÉUTICO

Siguiendo el mandato de la Ley 749 de 2002, el Decreto 1075 y el decreto 1330 los programas articulados por ciclos propedéuticos son aquellos que se organizan en niveles formativos secuenciales y complementarios, cada programa conduce a un título que habilite para el desempeño laboral. La particularidad de estos programas es que deben de contener en su estructura curricular el componente propedéutico que permita al estudiante continuar en el siguiente nivel de formación.

La estructura curricular del nivel técnico profesional está compuesta por 68 créditos distribuidos así: 62 créditos del programa más 6 créditos del componente propedéutico.

La estructura curricular del nivel tecnológico está compuesta por 127 créditos distribuidos así: 68 créditos del nivel técnico, más 54 créditos del programa tecnológico, más 5 créditos del componente propedéutico.

La estructura del nivel universitario está compuesta por 164 créditos distribuidos así: 127 créditos del programa tecnológico (incluye componente propedéutico), más 37 créditos del nivel universitario.



Dado lo anterior es claro que el programa articulado por ciclos propedéuticos, organizado por niveles secuenciales y consecutivos que permite un acceso rápido al mercado laboral, una vez termina cada nivel de formación el estudiante y convirtiéndose a la vez en la posibilidad de avanzar con su formación en el futuro.

Lo fundamental de la formación por ciclos propedéuticos es que cada dos niveles forman un ciclo (técnico profesional-tecnológico o tecnológico-universitario). Los niveles del ciclo contienen dos partes organizadas por asignaturas, la primera contiene los créditos del nivel correspondiente o créditos obligatorios y la segunda contiene el componente propedéutico, que corresponde a las asignaturas que puede cursar en el primer nivel del ciclo pero que aportan al desarrollo de competencias en el segundo nivel del ciclo, completando, así el total de créditos requeridos para acceder al siguiente nivel de formación.

## COMPONENTE DE GESTIÓN ACADÉMICA

### INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

#### AMBIENTES Y ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y CREACIÓN ARTÍSTICA Y CULTURAL

El programa define los parámetros que se deben tener en cuenta dentro de los ambientes de aprendizaje, para el desarrollo de la investigación, innovación y creación artística y cultural.

Tabla 11 Matriz Estrategias Pedagógicas para el Desarrollo de la Articulación

Estrategia	Descripción de la Aplicación de la estrategia	Pasos para su Desarrollo	Utilidad Programa de Gastronomía
<p><b>1. Aprendizaje Basado en Problemas ABP</b></p>	<p>Es una herramienta pedagógica desafiante, en la cual consiste proponer a los estudiantes, un problema relacionado con la identidad gastronómica bogotana.</p> <p>En él los estudiantes buscan dar sus conocimientos, mediante un pensamiento crítico, que les permita indagar y poner en práctica los conceptos desarrollados desde su formación.</p> <p>Esta estrategia permite poner en prueba las habilidades sociales en relación de construir sus conocimientos el rol de solucionar los problemas presentados.</p>	<p><b>Paso 1</b> <b>Analizar el escenario del problema</b> Mediante la exposición del caso que se necesita resolver, el estudiante generara una interacción con la problemática expuesta, relacionando las fuentes que debe consultar</p> <p><b>Paso 2</b> <b>Realizar un dialogo interno y externo</b> Los educandos mediante el desarrollo de su experiencia establecen procesos de hipótesis e identifican las causas del Problema</p> <p><b>Paso 3</b> Generar un plan de Trabajo Mediante una consulta de la información que conocen, generan un esquema del desarrollo del trabajo</p> <p><b>Paso 4</b> Recopilación de Información En esta parte el grupo de trabajo consulta fuentes primarias, secundarias y terciarias, donde establecen la importancia de los argumentos adquiridos</p> <p><b>Paso 5</b> Difusión de Resultados Luego de conocer la integración de las diferentes fuentes de información se empieza a concluir la aplicabilidad del proceso</p>	<p>Permite la interacción de los estudiantes con sus compañeros, además de encontrar motivación frente a un reto expuesto</p> <p>Genera elementos de análisis para el desarrollo de soluciones que les permita dar alternativas dentro de su rol profesional</p> <p>Genera responsabilidad frente a actividades encomendadas</p>
<p><b>2. Método del Caso</b></p>	<p>Mediante la exposición de casos o experiencias dentro del sector de la gastronomía, se busca que los estudiantes relacionen su formación con la vida laboral que se encontrará en su rol profesional.</p> <p>Permitiendo analizar las acciones realizadas por los individuos expuestos</p>	<p><b>Paso 1</b> <b>Conocimiento Individual</b> En este caso la estrategia busca primero que los estudiantes de manera individual conozcan el caso para su correspondiente análisis</p> <p><b>Paso 2</b> <b>Consulta de pares</b> En esta parte los estudiantes de los grupos de investigación, inician la consulta sobre lo que cada uno entendió (grupo máximo)</p> <p><b>Paso 3</b></p>	<p>Expone elementos de la cotidianidad del rol del gastrónomo en el sector, evidenciando los conocimientos adquiridos por los estudiantes en su proceso de formación</p> <p>Permite que el docente pueda guiar el proceso de retroalimentación de la información encontrada</p>

Estrategia	Descripción de la Aplicación de la estrategia	Pasos para su Desarrollo	Utilidad Programa de Gastronomía
	a los hechos.	<p><b>Difusión de Hallazgos</b> Los estudiantes mediante grupos de trabajo establecen canales de comunicación, permitiendo que se puedan conocer las diferentes impresiones de los hechos sucedidos en el caso de gastronomía</p> <p>Paso 4 Retroalimentación Mediante el acompañamiento de un docente tutor, se busca dar una orientación de los procesos expuestos por los grupos de trabajo, permitiendo identificar técnicas a realizar</p>	en cada caso expuesto
<b>3. Aprendizaje por a Proyectos</b>	<p>Mediante el aprendizaje experiencial se busca que el estudiante coloque en práctica sus conocimientos, elementos que durante la formación solo se han hecho de manera tradicional y monótona. El proyecto seleccionado, busca integrar los conocimientos de la identidad gastronómica capitalina, a partir de propuestas de platos típicos</p>	<p><b>Primer Proceso</b> Se da a conocer el Proyecto a trabajar, se esboza un primer borrador de temáticas para empezar abordar el reto expuesto</p> <p><b>Segundo Proceso</b> Se caracteriza el problema a trabajar, luego se analiza las posibles fuentes de consulta para el argumento de su desarrollo Se busca la consulta con terceros, quienes brindaran su orientación en el proceso.</p> <p><b>Tercer Proceso</b> Mediante el análisis de cada una de las características del proyecto se empieza a definir los roles de los participantes</p> <p><b>Cuarto Proceso</b> Se inicia con la construcción de los productos que den solución al problema planteado</p>	Permite el desarrollo de habilidades de los estudiantes, en la búsqueda de dar soluciones precisas frente al desarrollo de un proyecto, donde se pone a prueba la coordinación y el trabajo en equipo

Fuente: Tomado de Gutiérrez, R (2019) "Desarrollo de una Cultura Gastronómica Bogotana

## GRUPOS DE INVESTIGACIÓN

El grupo de investigación denominado Patrimonio gastronómico colombiano busca generar procesos de investigación que permitan tanto el desarrollo teórico como práctico del "arraigo cultural colombiano" a partir de fomentar las tradiciones orales inmateriales establecidas por la UNESCO y el Ministerio de Cultura con su política para el conocimiento, la salvaguarda y el fomento de la alimentación y cocinas tradicionales de Colombia.

Fundación Universitaria San Mateo

Nit. 800040295-9 Personería Jurídica No. 14135 octubre 16/1987

Transversal 17 No. 25-25 Bogotá D.C., Colombia.

Tel: (1) 3309999 – www.sanmateo.edu.co

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Como plan estratégico la Línea de investigación del programa de gastronomía (2017) establece:

*El programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, busca que sus estudiantes exploren y rescaten el Patrimonio Gastronómico Cultural Colombiano mediante la identificación de herramientas que permitan una investigación práctica (etnografía) de las cualidades que tiene el arraigo cultural del país, en la producción de elementos teóricos y de formación, que ayuden a los individuos en el posicionamiento de atractivo turístico de la cultura colombiana.*

Para ello el grupo investigador establece sus grupos de semilleros, quienes emprenden la tarea de caracterizar los diversos patrimonios culturales del país, focalizándolos en sitios estratégicos, para abordarlos desde la gastronomía haciendo una descripción desde la historia, costumbres y tradiciones que ayuden a dar un marco de referencia para el desarrollo de futuras profundizaciones. (pág. 12)

Teniendo como eje fundamental los semilleros del programa, se busca que los estudiantes conozcan y asocien el desarrollo de los conceptos obtenidos en sus aulas de aprendizaje con la generación de propuestas de oferta gastronómicas, las cuales permitan ser garante de difusión dentro la construcción diaria de una identidad culinaria nacional.

Mediante estos elementos de experiencias y reflexivas se establece la necesidad de generar sublíneas a la gran línea del “Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano”, las cuales ayuden a establecer una identidad nacional en las ofertas gastronómicas.

#### **Desarrollo de Productos (Rescate- Innovación)**

Mediante la indagación de la historia de las regiones, esta sublínea busca generar el desarrollo de productos que por medio del rescate de tradiciones y elementos inmateriales del país permitan identificar y elaborar recetas autóctonas, dándolas a conocer por medio de montajes de platos, presentando las características con que fueron diseñados, permitiendo a los estudiantes profundizar sobre técnicas de cocción que aporten a su rol profesional.

#### **Emprendimiento Gastronómico**

Esta sublínea se traza en el desarrollo de generar ideas de emprendimiento dentro del programa de gastronomía estableciendo elementos del Rescate del Patrimonio Gastronómico Colombiano, evidenciando la importancia que tiene la cocina nacional en el desarrollo de la industria, el comercio y las relaciones internacionales, convirtiéndose en una plataforma de difusión de las tradiciones del país.

#### **Responsabilidad Social**

Uno de los compromisos que el gastrónomo adquiere en su profesión es velar por el bienestar de la comunidad mediante su gestión, se busca asesorar en preparaciones que ayuden al desarrollo dietas nutricionales, difusión de cultura y de elementos pedagógicos como muestra del conocimiento de la riqueza de la gastronomía nacional.

A partir de establecer los diferentes campos de acción en que se desenvuelve el gastrónomo colombiano, es importante definir los elementos pedagógicos en los cuales se deben tener en cuenta el ejercicio de la articulación.

## SEMILLEROS DE INVESTIGACIÓN

### Nivel Técnico Profesional

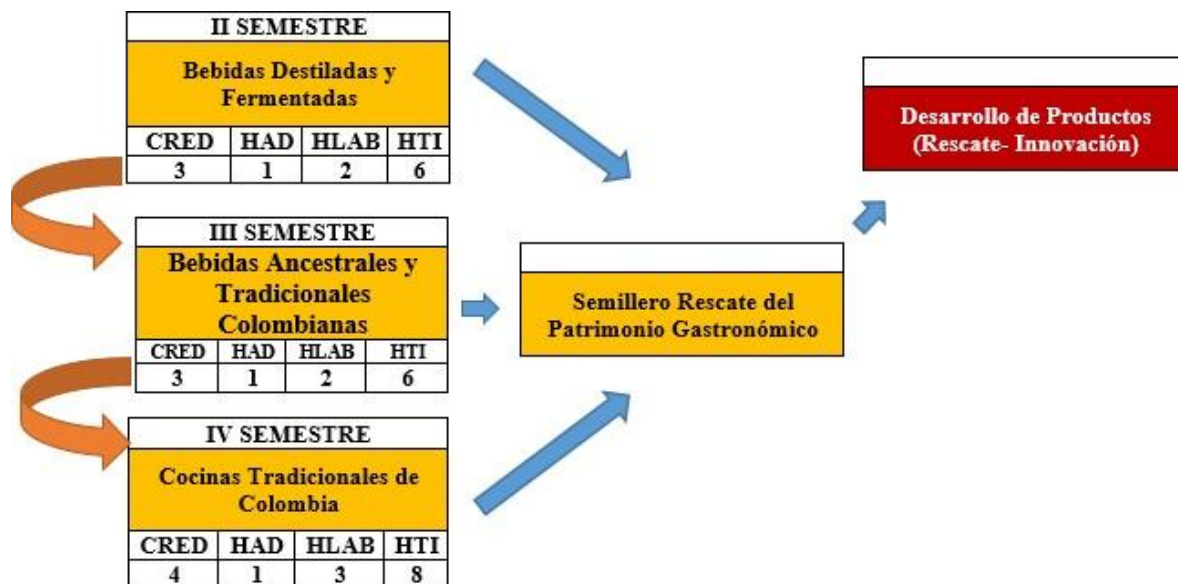


Figura 1 Articulación Nivel de Formación Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y Bebidas

### Nivel de Formación Tecnología

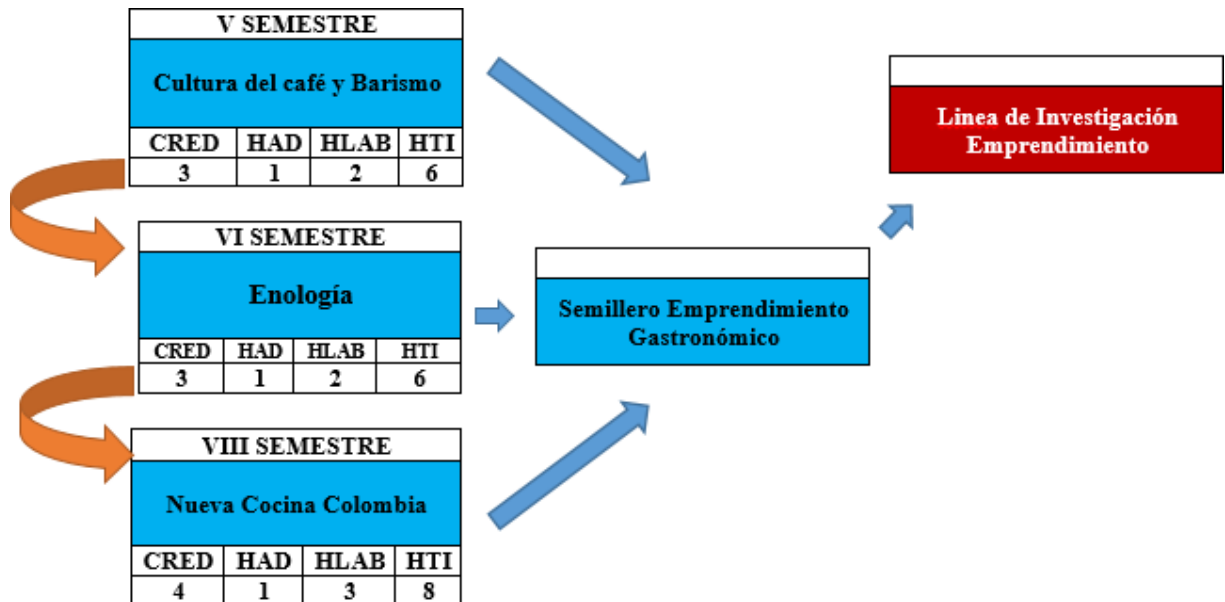


Figura 2 Articulación Nivel de Formación Tecnología en Gestión y de Bebida

### Nivel Universitario

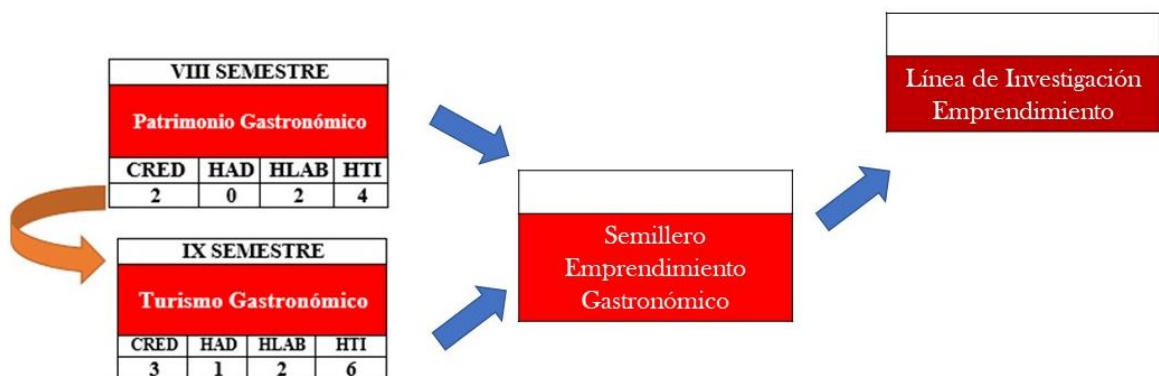


Figura 3 Articulación Nivel Profesional de Gastronomía

## EXTENSIÓN

### MODALIDADES DE EXTENSIÓN PARA EL PROGRAMA

**En cuanto a las modalidades (estrategias de extensión) la Institución proyecta su relación con el entorno a través de lo siguiente:**

**TRABAJO CON LA COMUNIDAD.** Se ejecutan proyectos que incluyen el trabajo con la comunidad, de los cuales participan estudiantes y docentes del programa, cuyo objetivo es aportar a procesos de mejora en los hábitos alimenticios en poblaciones en situación de vulnerabilidad que sean atendidas por fundaciones sin ánimo de lucro, mediante la implementación de BPM, técnicas básicas de cocina métodos de conservación de alimentos, entre otros; buscando también aportar al mejoramiento de su calidad de vida, de acuerdo con las necesidades identificadas. Ejemplo de esto, son: trabajo en fundaciones, trabajo en hogares infantiles, trabajo con personas en situación de vulnerabilidad y trabajo en la zona de influencia de la Institución.

**CONSULTORIO EMPRESARIAL.** Se realizan actividades conducentes a prestar asesorías y acompañamientos a pequeños empresarios del sector gastronómico para elaborar planes de mejoramiento y aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos en los establecimientos. Ejemplo de esto, son: restaurantes, Red de Emprendedores, Banco de Alimentos y Fundaciones.

**VINCULACIÓN CON EL SECTOR PRODUCTIVO.** Se participa activamente en acciones como charlas de expertos, salidas técnicas, habilitación de espacios para prácticas, que aporten a la formación del estudiante, a la actualización curricular y al desarrollo de proyectos conjuntos. Ejemplo de esto, son: inserción de estudiante en ambientes laborales, participación a través de la metodología grupos focales para revisión y actualización curricular, proyectos conjuntos con entidades como Viceministerio de Turismo, Instituto Distrital de Turismo.

**EDUCACIÓN CONTINUADA.** Aportar al desarrollo profesional y personal de egresados, sector productivo, y comunidad en general mediante la oferta periódica y permanente de diferentes servicios de actualización y capacitación en temas de interés para el sector gastronómico para ello se canalizan diferentes líneas de formación como: diplomados, cursos cortos, seminario y talleres entre otros. Ejemplo de esto, son: cursos de formación con la Fundación Panamericana para el Desarrollo (FUPAD) y cursos cortos para padres de familia.

**EGRESADOS.** Vinculación de egresados a cursos y eventos académicos con el propósito de mantenerlos actualizados con relación a los aspectos del sector gastronómico. Ejemplo de esto, son: participación en actividades académicas, participación en seminarios de actualización y oferta de formación posgradual.

**PROYECTOS ESPECIALES.** Participar en convocatorias o licitaciones que permitan el desarrollo de proyectos que impacten de manera positiva con El programa, busca a través proyectos de mayor alcance que aporten al mejoramiento de condiciones de vida de comunidades. Ejemplo de esto, es el proyecto denominado “Iniciativas productivas en familias del Municipio de Tumaco, con base en el reconocimiento y salvaguardia del patrimonio gastronómico del municipio”

## INTERACCIÓN CON EL MEDIO LOCAL, NACIONAL E INTERNACIONAL

A través de la participación en la red académica: Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Turismo y Gastronomía CONPEHT, el programa ha logrado presencia y visibilidad a nivel nacional e internacional con la participación de docentes, estudiantes y directivos en los encuentros que se realizan anualmente en los países que hacen parte de CONPEHT. Desde este escenario, se han generado convenios para Movilidad académica internacional con estancias cortas de los estudiantes en Bolivia, y el incentivo a estudiantes bolivianos para estancias cortas en la institución, promoviendo la internacionalización del currículo. De otra parte, se han realizado semestres de intercambio con la Universidad Nacional Federico Villarreal del Perú, Universidad Privada del Valle de Bolivia. Así mismo, actividades de clases espejo, docentes internacionales invitados, conferencias (presenciales y remotas) con estas y otras instituciones como: Universidad Vasco de Quiroga (México), Universidad de la Salle (México), ESHRA - Ecole Hôtelière d'Oran (Argelia). De igual forma, se han implementado convenios para prácticas y estancias internacionales para estudiantes y egresados, en España.

## DOCENCIA

### SELECCIÓN, VINCULACIÓN Y PERMANENCIA

Para la **selección docente**, se consideran aspectos como: el perfil, formación, experiencia profesional, experiencia en docencia, productividad académica, pruebas de ingreso y entrevista, de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del reglamento docente.

Una vez seleccionado, **para la vinculación**, el docente, deberá allegar la documentación que la Dependencia de Gestión del Talento Humano establezca y (Artículo 23, Reglamento Docente): Practicarse exámenes médicos de ingreso, Hoja de vida Institucional y personal, Títulos de pregrado (en caso de ser extranjero, deberá estar convalidado ante el Ministerio de Educación Nacional de Colombia), Títulos de posgrado cuando aplique; (en caso de ser extranjero, deberá estar convalidado ante el Ministerio de Educación Nacional de Colombia) y Certificación de experiencia docente y/o profesional

En el Reglamento Docente, en el capítulo IV, se establecen las **distinciones e incentivos** a otorgar a los docentes, a fin de fomentar su **permanencia en la institución**. Igualmente, como mecanismos y criterios para la promoción de profesores, el Reglamento Docente establece el Escalafón Docente, el cual mediante las categorías y grados que lo conforman, permite que los docentes que ingresan a la institución y los que cuentan con trayectoria, puedan avanzar y ser promocionados a grados y categorías superiores.

Para fomentar el **desarrollo profesoral**, la instrucción cuenta con un programa de capacitación y formación de docentes donde se consideran el desarrollo de competencias pedagógicas, tecnológicas y de investigación, mediante la oferta de formación dentro de la institución, o con apoyos para capacitación y formación posgradual en instituciones del orden nacional o internacional. Dentro de los incentivos para fomentar la cualificación de los docentes a nivel pos gradual, según reglamento docente se encuentran, beca de estudio, auxilio de estudio, horas laborales y otros incentivos (Capítulo IV, reglamento docente)

## ESTRUCTURA ACADÉMICO-ADMINISTRATIVA DEL PROGRAMA

El Programa de gastronomía por ciclos propedéuticos está adscrito a la Facultad/ decanatura de Ciencias Sociales, Administrativas y afines, la cual depende de la Vicerrectoría Académica.



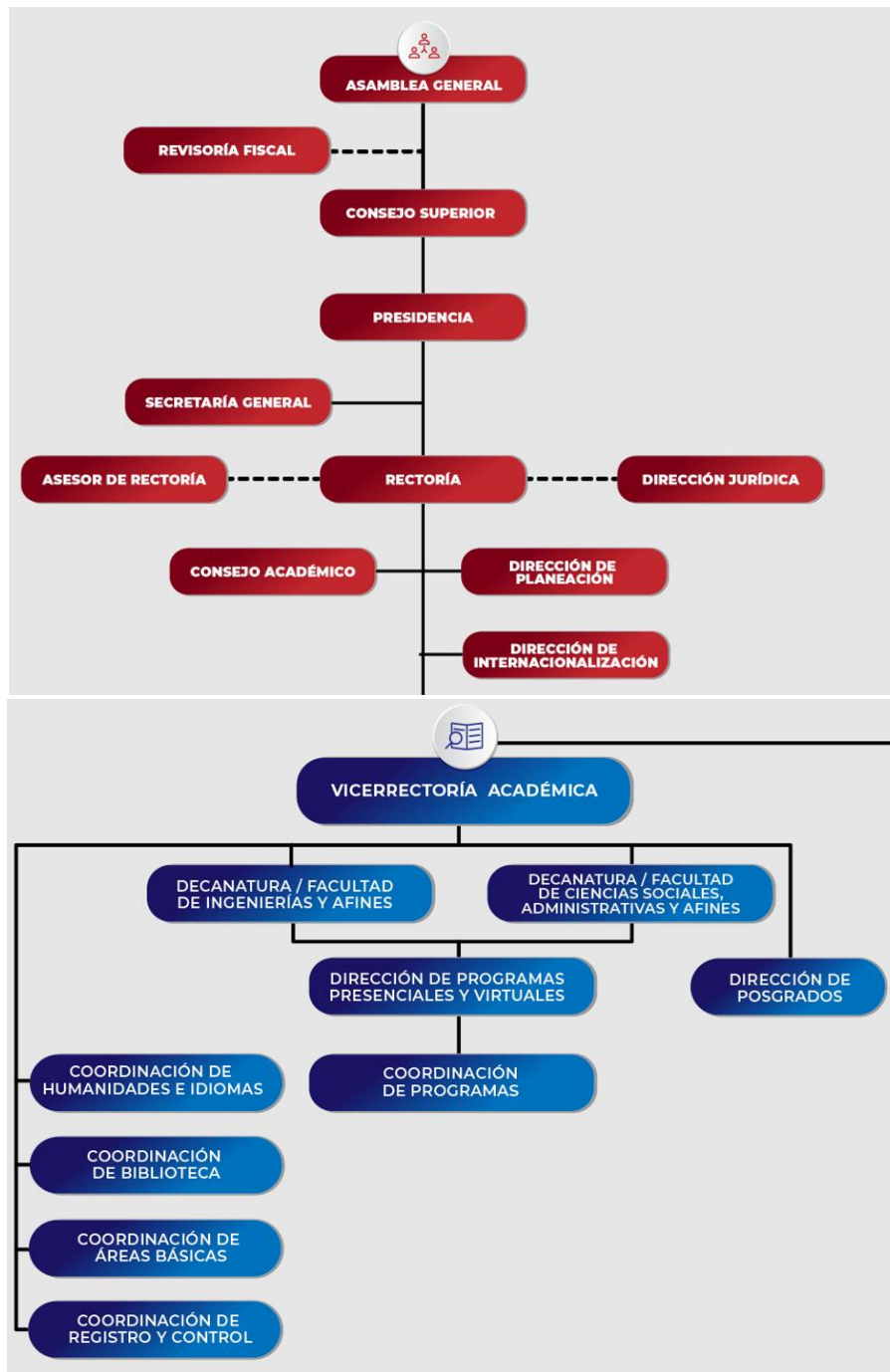


Ilustración 2 Estructura académico-administrativa

La estructura académico-administrativa del programa se enmarca en lo académico desde la Vicerrectoría Académica. Enseñada están las facultades/decanaturas que son lideradas por los decanos; en la Institución existen dos facultades/decanaturas, Facultad/ decanatura de Ingenierías y afines y la Facultad/decanatura de Ciencias Sociales, Administrativas y afines. Cada Facultad/decanatura gestiona los procesos y procedimientos relacionados con las funciones sustantivas, direccionando y orientando estratégicamente en el grupo de programas, las dimensiones de docencia, extensión, investigación e internacionalización en coherencia con los objetivos y políticas institucionales. Las facultades/decanaturas cuentan con el Consejo de Facultad como órgano asesor y de direccionamiento. Así mismo en la facultad existe el Comité Focal de Investigación que es el órgano de gestión encargado de verificar, controlar y avalar las acciones adelantadas en el sistema de investigación institucional. En las facultades se cuentan también con los asistentes de decanatura para apoyo académico-administrativo de las mismas.

Los programas están adscritos a las facultades/decanaturas y son liderados por la dirección de programa. Los programas cuentan con el Comité Curricular como órgano asesor en aspectos curriculares, autoevaluación y calidad; en este sentido, entre otras funciones, debe velar por la actualización, modernización, reestructuración del currículo articulado con los procesos de autoevaluación y la política de calidad institucional.

Para la gestión y el fortalecimiento de la investigación del programa, están los coordinadores de investigación encargados de liderar estos procesos desde los programas. Adicionalmente para apoyo a la gestión de los programas, se cuenta con los coordinadores académicos y los asistentes administrativos.

En el programa de gastronomía, se cuenta también con una Coordinación de talleres, encargada de velar por el óptimo funcionamiento de los espacios de práctica, los insumos y utensilios necesarios para su ejecución, apoyado por un Economato quien es el encargado de la recepción almacenamiento y entrega de las materias primas para cada laboratorio. Esta área se encuentra apoyada por dos pasantes para cada semestre.

## COMPONENTE DE APOYO A LA GESTIÓN INSTITUCIONAL - REFERENTES ORGANIZACIONALES

### COMITÉ FOCAL DE INVESTIGACIÓN

El comité focal de investigación es un órgano consultivo del que forma parte el programa académico y se encarga de planear, orientar y evaluar las diferentes actividades alrededor de la función sustantiva de investigación.

Entre sus objetivos están la promoción, fomento y gestión del desarrollo investigativo y de innovación asociados a la disciplina.

El comité focal de investigación está conformado por:

- 1) El Decano quien lo preside
- 2) Los directores de programa adscritos a la Facultad
- 3) Los directores de grupos de investigación y semilleros de Investigadores

- 4) Los docentes investigadores y evaluadores externos de proyectos que puedan ser invitados, según se considere necesario.

### COMITÉ CURRICULAR

El Comité Curricular es un órgano académico responsable de los procesos de actualización, reestructuración, y formulación de los proyectos curriculares, atendiendo a las tendencias a nivel nacional e internacional que se presenten en el desarrollo de la Seguridad y salud en el trabajo. Su principal objetivo es mantener actualizados y pertinentes los programas de formación, garantizando el cumplimiento de sus propósitos de formación, el desarrollo de las competencias y perfiles de conformidad con las políticas de calidad institucionales.

La conformación del comité curricular del programa es anual, durante la segunda sesión del Consejo de Facultad y participan de él los siguientes actores:

1. Director de Programa, quien coordina el comité
2. Coordinador de Programa
3. Un representante de los docentes del programa.
4. Un representante de los estudiantes del programa.
5. Un representante de los egresados del programa.
6. Un representante del sector productivo

### COMITÉ DE AUTOEVALUACIÓN

El comité de autoevaluación es el encargado de autoevaluar los procesos académicos y administrativos, los medios educativos, los recursos logísticos y tecnológicos, y los resultados del programa en relación con las condiciones o factores de calidad establecidas por la normatividad vigente, para identificar avances, fortalezas, riesgos, y aspectos por mejorar, con la participación de la comunidad académica del programa y el sector externo.

La conformación del comité de autoevaluación es la misma que el comité curricular del programa:

1. Director de Programa, quien coordina el comité
2. Coordinador de Programa
3. Un representante de los docentes del programa.
4. Un representante de los estudiantes del programa.
5. Un representante de los egresados del programa.
6. Un representante del sector productivo

## COMPONENTE DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA

### MEDIOS EDUCATIVOS

#### INFRAESTRUCTURA

El Programa de Gastronomía por ciclos propedéuticos, cuenta para la realización de las prácticas con 3 laboratorios o cocinas, con un área de 46 metros cuadrados cada uno, dotadas con todos los elementos necesarios para llevar a cabo los talleres de los estudiantes de los niveles de formación, técnico

profesional, tecnológico y profesional en gastronomía. Estos tres laboratorios cuentan con su red de gas natural y se encuentran dotados con los siguientes elementos necesarios para el desarrollo de las prácticas: estufa tipo isla con 10 fogones, plancha, barbacoa y wok, campana extractora, 4 mesas de trabajo en acero inoxidable, módulos horizontales de refrigeración y congelación, lavaplatos con dos servicios, trampa de grasas, lavamanos, calentador, horno de convección, cuarto de crecimiento, espabiladeras, salamandra y repisas en acero para la organización del menaje y otros equipos menores de cocina, necesarios para las prácticas. Un taller de Mesa y Bar dotado con barra de servicio, mesas con sus respectivas sillas, una máquina especializada de café, con su respectivo molino, cristalería, neveras y el menaje requerido para el desarrollo de las asignaturas de bebidas fermentadas y destiladas, coctelería, técnicas de mesa y bar, enología, mixología, y barismo. Además, se cuenta con dos vistieres para damas y caballeros, un almacén o economato en el que se cuenta con neveras, congeladores y estantería para almacenar los insumos perecederos y no perecederos, que se requieren para las prácticas diarias de los talleres y prácticas de los estudiantes de los diferentes semestres y ciclos de gastronomía y los elementos menores, menaje y utensilios de cocina. Adicionalmente, se cuenta con un comedor de 200 metros cuadrados donde los estudiantes se sirven y degustan los alimentos que preparan, para la práctica de técnicas de servicios de mesa. Además, se cuenta con las oficinas requeridas para el decano, director y coordinador del programa de gastronomía.

El programa cuenta con espacios físicos en laboratorios, salas de cómputo y salas especializadas, además de las aulas de clases. Así mismo, el programa se beneficia de las áreas comunes como son cafetería, recreación, biblioteca, auditorios, espacios de oficinas y espacios para docentes.

El programa de gastronomía por ciclos propedéuticos, pertenece a la facultad/decanatura de ciencias sociales, administrativas y afines y para su funcionamiento, además de los espacios específicos para el programa descritos anteriormente, utiliza todos los espacios comunes para todos los programas como bibliotecas, salas de docentes, salas de informática, laboratorios especializados, auditorios, zonas deportivas, recreativas y de esparcimiento, cafeterías, centros de copiado, baterías sanitarias y zonas comunes.

Así mismo, la institución cuenta con políticas de adquisición, mantenimiento, actualización y reposición de los bienes muebles, inmuebles y servicios técnicos y tecnológicos, que apuntan a las buenas prácticas que garanticen la tenencia oportuna de los elementos y servicios, para satisfacer las necesidades del Programa Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos y llevar a cabo las actividades académico-administrativas.

## LOGÍSTICOS

Los recursos logísticos que apoyan la labor de la docencia dentro del programa de gastronomía por ciclos propedéuticos permiten el desarrollo integral de los docentes y estudiantes, son: Sala de Docentes ubicada en el segundo piso de la sede principal, también se cuenta con una sala en el tercer piso del Centro de Lenguas, los docentes tienen acceso a las plataformas institucionales tales como Moodle, Academusoft, Sistema de seguimiento al estudiante, correo institucional, plataforma Microsoft Office 365, software de inventarios, todas las anteriores como herramientas para el desarrollo de las horas de trabajo independiente con contenido de apoyo virtual para cada una de las asignaturas. Así mismo, los laboratorios especializados del programa apoyan la labor docente para la elaboración de material de apoyo a las asignaturas. Adicional a los anteriores recursos, los docentes pueden hacer uso de las salas de informática para el caso del programa de Gastronomía por ciclos propedéuticos una de las salas que se

utiliza es la A501, en donde se encuentra instalado la aplicación CONEXIÓN POS, que apoya las labores del docente para asignaturas como Software de Alimentos y Bebidas, adicional a esto los docentes pueden realizar la solicitud de salas de informática cuando lo requieren dependiendo de la disponibilidad de las mismas.

Los docentes tienen disponibles recursos audiovisuales, como Smart TV de 50" fijos ubicados en los salones de la Sede Principal, computadores portátiles, cables HDMI, video beam, televisores móviles, audífonos, tableros inteligentes, entre otros medios tecnológicos que el docente requiera para su labor docente.

## LABORATORIOS

En la siguiente tabla se relacionan los laboratorios con que cuenta el Programa.

**Tabla 12 Laboratorios del programa Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos**

No.	Laboratorios	Cantidad	Ubicación	Unidad académica	Descripción
1	Sala de informática A501	1	Sede Principal – Quinto piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Tiene capacidad máxima para 30 personas y cuenta con 30 equipos de cómputo de última generación, cuenta con el software de conexión Pos con 25 licencias para las prácticas de los estudiantes que cursan materias como Software de Alimentos y Bebidas.
2	Laboratorio de Química	1	Sede Centro de Lenguas	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Tiene capacidad para 30 estudiantes, cuenta con microscopio, tubos de ensayo, pebeteros, mecheros, reactivos químicos para las prácticas de los estudiantes.
3	Laboratorio-Cocina A506	1	Sede Principal – Quinto Piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Con capacidad para 18 estudiantes, se encuentran dotadas de menaje y equipos necesarios para realizar las clases prácticas de asignaturas como panadería, pastelería y otras
4	Laboratorio-Cocina A507	1	Sede Principal – Quinto Piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Con capacidad para 18 estudiantes, se encuentran dotadas de menaje y equipos necesarios para realizar las clases prácticas de asignaturas como carnes y aves y otras
5	Laboratorio-Cocina A508	1	Sede Principal – Quinto Piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Con capacidad para 18 estudiantes, se encuentran dotadas de menaje y equipos necesarios para realizar las clases prácticas de asignaturas como repostería y otras

No.	Laboratorios	Cantidad	Ubicación	Unidad académica	Descripción
6	Laboratorio Aula – Bar	1	Sede Principal – Primer Piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	Este espacio es de uso exclusivo del Programa de Gastronomía, en él se desarrollan las clases prácticas del área de formación en bebidas como: Coctelería, Enología, Técnicas de Mesa y Bar, Bebidas Fermentadas y Destiladas, Barismo, entre otras. Se encuentra dotado de material de uso en Bar, máquina de Café, molino de café, congelador, y copas de diferentes denominaciones.
7	Auditorio Quinto Piso	1	Sede Principal – Quinto Piso	Decanatura - Facultad Ciencias, Sociales, Administrativas y Afines	En este espacio se destinan los elementos para el desarrollo de las clases prácticas de Servicio y Organización de Eventos y Catering.

Fuente: Tecnología y Recursos Académicos, 2021-1

#### SOFTWARE DE GASTRONOMÍA

Este Software se creó con el fin de brindar una mejor gestión de procesos internos del programa. Dentro del sistema se podrán gestionar pedidos para los talleres prácticos de los estudiantes, así como también se podrá dar ingreso al inventario de materias primas y dar salidas de esas materias primas para los talleres y dar solución a los requerimientos de las recetas.

#### BIBLIOGRÁFICOS

El programa Profesional en Gastronomía por ciclos propedéuticos cuenta con los recursos bibliográficos y los medios educativos suficientes, pertinentes y actualizados en cada una de las áreas del conocimiento que conforman el plan de estudios.

Los recursos que pone a disposición la institución para la comunidad académica del programa permiten el acceso presencial y remoto en los siguientes casos: acceso al catálogo colectivo en línea, solicitud electrónica de préstamo de materiales, reserva de documentos en línea, referencia virtual, búsqueda, localización y entrega electrónica de documentos, bases de datos en línea, publicaciones electrónicas, repositorios y plataformas editoriales.

En cuanto a los recursos bibliográficos físicos, se cuenta material específico, en las colecciones: general, de referencia, de reserva, publicaciones periódicas, trabajos de grado, revistas, entre otros. Además de 128 préstamos interbibliotecarios de cooperación interbibliotecaria y atención de usuarios externos con entidades: como Biblioteca Luis Ángel Arango, Universidad Externado de Colombia, ECCI, Universidad de la Sabana, Uniagustiniana, Universidad Javeriana, SENA, Fundación del Área Andina, Politécnico Internacional, UNITEC, Antonio Nariño, entre otras.

Con relación al material digital, se cuenta con las siguientes bases de datos: E-Libro, Ebsco, Multilegis, Legiscomex, Gestión Humana, IEEE y Nueva Legislación. Herramientas que ofrecen textos completos, textos de cátedra, libros, artículos, investigaciones de todas las disciplinas, en línea 24/7, con las siguientes características: acceso multiusuario, multidisciplinar y permite descargar el material de consulta en los diferentes dispositivos inteligentes, compatible con cualquier navegador.

De otra parte, la institución generó una importante iniciativa para la visualización y consulta de la investigación de la Fundación Universitaria San Mateo, poniendo a disposición herramientas de consulta y retorno del conocimiento

- Caoba (Centro Académico de opciones de grado básicas y aplicadas), donde se encuentran los trabajos de Grado de los estudiantes.
- Ciprés (Centro Institucional de Publicaciones y Revistas Especializadas), contiene las revistas y publicaciones de los diferentes programas académicos.
- Palma (Plataforma Abierta de Libros y Memorias Académicas), contiene aportes de publicaciones derivadas de eventos académicos y otras publicaciones.

## ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

### ARTICULACIÓN DEL PROGRAMA CON LA POLÍTICA DEL SIGI

#### **POLÍTICA DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN INSTITUCIONAL -S.I.G.I.**

La FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO - SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR, tiene como política la búsqueda del mejoramiento continuo en todos sus procesos estratégicos, misionales, y de apoyo, con el fin de brindar servicios educativos de calidad para la comunidad institucional y la sociedad en general; a través de la gestión eficaz y eficiente de la docencia, la investigación y la extensión. Proporcionando condiciones de trabajo seguras y saludables, para prevenir lesiones y/o enfermedades laborales de la comunidad institucional, mediante la consulta y la participación de los trabajadores, la identificación, valoración y eliminación de los peligros y la reducción de los riesgos laborales a los que pueden estar expuestas las personas dentro de la institución. Promoviendo el desarrollo sostenible de los recursos de la institución y el medio ambiente, mediante la implementación de prácticas responsables que prevengan la contaminación ambiental y de los recursos naturales que se pueda ocasionar en la prestación de servicios educativos, mejorando continuamente el desempeño ambiental.

El programa se articula con esta política, desde el mejoramiento continuo que se realiza en los procesos de autoevaluación y autorregulación, plasmados. Así mismo, desde la prestación de un servicio educativo de calidad a los estudiantes y comunidad académica.

### CULTURA DE AUTOEVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN EN EL PROGRAMA

La autoevaluación de los programas se hace a partir de fuentes como los documentos, sistemas de información y los actores; las fuentes de información pueden ser internas y externas. Las externas son el SNIES, SPADIES, resultados de SABER PRO y SABER TyT, en los sistemas de información del ICFES, SACES, Observatorio Laboral de la Educación –OLE, SENA, el sector productivo, las Mesas Sectoriales – SENA, las catalogaciones y clasificaciones de contenidas en documentos del Marco Nacional de Cualificaciones y actores como los egresados, los empresarios-empleadores, entre otras fuentes externas. Las fuentes internas son: los sistemas de información, los documentos y los actores como estudiantes, docentes, administrativos.

El proceso de autoevaluación se desarrolla de conformidad con los lineamientos institucionales, a través de las siguientes fases:

1. FASE DE PLANEACIÓN: se hace la planeación de los momentos, las fuentes de la información, los mecanismos e instrumentos, y los recursos del proceso.
2. FASE DE PREPARACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN: se le informa a la comunidad académica del programa la importancia de los procesos de autoevaluación y de su participación.
3. FASE DE RECOLECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE INFORMACIÓN: se lleva a cabo el trabajo de campo con la aplicación de los mecanismos e instrumentos para la recolección de la información.
4. FASE DE ANÁLISIS DE INFORMACIÓN: se hace la lectura crítica y objetiva de la información recolectada identificando fortalezas y aspectos por mejorar. Se integran los resultados, se elabora el informe escrito y gráfico teniendo en cuenta aspectos cuantitativos y cualitativos que se enmarcan en indicadores documentales, numéricos y de apreciación.
5. FASE DE FORMULACIÓN PLAN DE MEJORAMIENTO: de acuerdo con los resultados del análisis se proponen planes de mejoramiento a corto, mediano y largo plazo teniendo en cuenta el Plan de Desarrollo Institucional. Asimismo, se hace seguimiento a estos planes para obtener las mejoras propuestas.
6. FASE DE SOCIALIZACIÓN RESULTADOS DE AUTOEVALUACIÓN: de los resultados del proceso de autoevaluación.
7. FASE DE IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO AL PLAN DE MEJORAMIENTO: se hace la implementación, seguimiento y monitoreo al plan de mejora.