

Proyecto Educativo de Programa

PEP

Programa de Gastronomía

Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables

2023

Tabla de contenido

	Página
Proyecto Educativo de Programa	4
CONTEXTO INSTITUCIONAL	4
MISIÓN	4
VISIÓN	4
VALORES	4
PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL 2023-2034	6
1. CARACTERIZACIÓN DEL PROGRAMA	10
1.1 Justificación del programa	11
1.1.1 Reseña Histórica del Programa	13
1.2 Organización Administrativa	14
2. ASPECTOS CURRICULARES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE	16
2.1 Componente Formativo	17
2.1.1 Perfil de ingreso	17
2.1.2 Perfil de egreso	17
2.1.3 Prospectiva del Programa	18
2.1.4 Lineamientos básicos para la formación de Estudiantes	20
2.1.5 Organización de la Estructura – Plan de Estudios	25
2.1.7 Competencias	30
2.1.8 Resultados de Aprendizaje (RA)	31
2.1.9 Flexibilidad curricular	34
2.1.10 Interdisciplinariedad	36
2.1.11 Identidad Amigoniana.	38
2.1.12 Mediación virtuales y modelos híbridos	39
2.1.12 Desarrollo Curricular	41
2.1.13 Actualización del Currículo	43

2.1.14 Estrategias Pedagógicas	45
2.1.15 Mecanismo de evaluación del aprendizaje	48
3. FUNCIONES SUSTANTIVAS	52
3.1 Investigación	52
3.2 Internacionalización y cooperación	55
3.3 Plan de extensión y proyección social	60
3.4 Bienestar Institucional	61
3.5 Docentes	63
4. AUTOEVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN	66
5. RECURSOS FÍSICOS Y DE APOYO A LA DOCENCIA (MEDIOS EDUCATIVOS)	68
REVISIÓN CURRICULAR	69
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	801

Proyecto Educativo de Programa

CONTEXTO INSTITUCIONAL

MISIÓN

La Universidad Católica Luis Amigó es una Institución de Educación Superior de carácter privado, creada y dirigida por la congregación de Religiosos Terciarios Capuchinos para generar, conservar y divulgar el conocimiento científico, ético y social, con el fin de contribuir al desarrollo integral de la sociedad.

VISIÓN

La Universidad Católica Luis Amigó será reconocida como una institución de educación superior con alta calidad y procesos formativos innovadores, comprometida con el desarrollo integral y sostenible de su comunidad a través de la investigación y la transformación social contribuyendo a la solución de problemas globales.

VALORES

Desarrollo Trascendente: De acuerdo con su identidad católica y su Misión, inserta en la tradición, experiencia y obra de los Terciarios Capuchinos, la Universidad Católica Luis Amigó regirá todas las acciones desde la promoción y la búsqueda del saber que debe servir a la persona humana en el desarrollo de su dignidad y de su libertad, para el cumplimiento de su tarea transformadora del mundo, la realización de la justicia y la equidad y, sobre todo, el apoyo al desprotegido. El ser humano no es sólo fruto de causas históricas y contingentes, su destino no culmina con la superación de las desigualdades sociales, su destino es la trascendencia en el encuentro consigo mismo, con el otro, con lo otro y finalmente con Dios.

Humanismo Cristiano: No hay más que una cultura: la humana, la del hombre para el hombre. El humanismo cristiano afirma la unidad del género humano, la solidaridad de destino y la fraternidad como fundamento de una comunidad mundial formada por comunidades menores que tienen por finalidad la búsqueda del bien común en la paz, la justicia y la libertad.

Autonomía: Se concibe como la posibilidad que tiene la Institución de pensarse por sí misma, orientada por su misión, sus valores y su razón de ser; de gobernar responsablemente en coherencia con ese pensamiento, y de desarrollar la academia en la búsqueda de la verdad, con fundamento en el conocimiento científico y cultural por medio de la docencia, la investigación y la extensión y la transversalización del Bienestar y la Internacionalización. En este sentido, se asume como el soporte de la autodeterminación, la elección y la capacidad de asumir responsabilidades.

Comunidad Educativa: La Universidad Católica Luis Amigó constituye una Comunidad Educativa que genera su propia dinámica a partir de la investigación, la docencia y la extensión, en cuyo contexto circula e interactúa el saber científico. Esta comunidad la integran las instancias académicas y administrativas. La instancia académica se centra en los procesos que se generan y en los sujetos que se organizan en torno a la construcción y reconstrucción del conocimiento, en el contexto de la formación profesional. Es una instancia conformada por sujetos activos del conocimiento, creadores y dinamizadores de procesos pedagógicos de enseñanza-aprendizaje y de conocimiento que interactúan desde el ámbito que les define su razón de ser. La instancia administrativa debe ser la creadora de condiciones, en todo nivel, para garantizar desarrollos académicos de calidad, puesto que su función es posibilitar la dinámica requerida para el desarrollo de los procesos académicos y científicos para la generación, conservación y difusión del conocimiento.

Interdisciplinariedad: El trabajo en equipo desde las diferentes disciplinas obedece a la compleja naturaleza del conocimiento, y es una condición necesaria para el acceso a niveles dominantes de la ciencia y la tecnología contemporáneas. Mediante un proceso de reflexión, estimula la producción colectiva en la investigación, la docencia y la extensión y, así mismo, tiene la capacidad de transformar cualitativa y cuantitativamente el saber, con la creación de nuevos puntos de contacto que configuren, finalmente, la red de conocimientos.

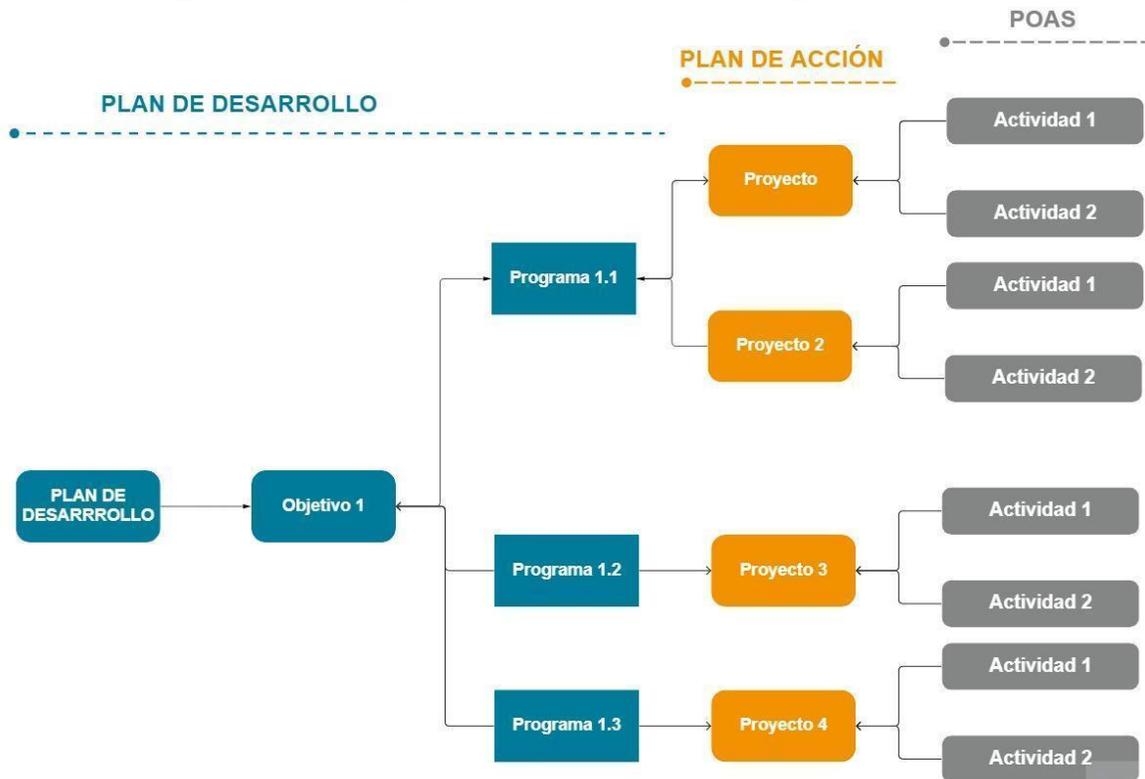
Proyecto Social: La Universidad Católica Luis Amigó concibe su servicio educativo como la posibilidad que tiene de responder a las necesidades de desarrollo de las comunidades en el ámbito de su misión. Por tanto, su dinámica está orientada a desconcentrar su acción a través de formas organizativas que garanticen la calidad de los procesos académicos.

Estos principios podrán ser modificados según lo establezca la institución en su Estatuto General y demás reglamentos internos.

PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL 2023-2034

El Plan de Desarrollo Institucional 2023-2034 “Formar para Transformar”, es un instrumento formulado de manera colectiva por la comunidad que hace parte de la Universidad Católica Luis Amigó. La elaboración de este documento, es una realidad a las necesidades evidenciadas, luego de analizar diferentes documentaciones, aportes y estudios de posibles realidades futuras en relación con su misión y discusiones dadas en el marco de los eventos realizados para su construcción.

Figura 1. Etapas plan de desarrollo estratégico 2023-2034



Tomado de Plan de Desarrollo Estratégico 2023-2034.

El Plan de Desarrollo Institucional está constituido actualmente por una nueva visión: “La Universidad Católica Luis Amigó será reconocida como una Universidad de educación superior con alta calidad y procesos formativos innovadores, comprometida con el desarrollo integral y sostenible de su comunidad a través de

la investigación y la transformación social, contribuyendo a la solución de problemas globales”.

Los objetivos estratégicos y programas se medirán al inicio y durante el desarrollo del Plan, se definirá una línea cero de los principales indicadores de cumplimiento de estos objetivos que acompañarán por los 12 años de implementación del Plan de Desarrollo Institucional 2023-2034.

Objetivos y programas

Se desarrollan como estrategias principales para el cumplimiento de la visión, los siguientes objetivos están basados en el análisis de contexto, la revisión de información de procesos de autoevaluación, las discusiones de grupos focales, análisis de tendencias, los planes de acción realizados durante la última década y los objetivos de Desarrollo Sostenible:

Objetivo 1:

Formar profesionales integrales, mediante procesos académicos de alta calidad para el desarrollo y la transformación social.

Programas:

- 1.1 Digitalización educativa.
- 1.2 Educación con Calidad, integral e inter y transdisciplinar que resuelva problemas sociales.
- 1.3 Ambiental, territorio y cultura (Una educación de calidad, adecuada a la realidad y bajo los principios de la interculturalidad).
- 1.4 Modelo educativo transcendencia del ser La transformación (modelo humanista con fines sociocríticos)
- 1.5 Innovación LAB.

Objetivo 2:

Asegurar la infraestructura tecnológica y física pertinente, y de alta calidad, a través de la implementación de prácticas vanguardistas para el fortalecimiento y desarrollo de nuestro modelo educativo y mejores prácticas administrativas.

Programas:

- 2.1 Planificación y desarrollo de una infraestructura física y digital conveniente a las necesidades de las comunidades.
- 2.2 Desarrollo de herramientas digitales que permitan la construcción de una universidad comprometida con su transformación.

Objetivo 3:

Contribuir a la transformación social, mediante la implementación de proyectos de docencia, investigación, extensión, bienestar, internacionalización y proyección social que generen impacto positivo en la sociedad.

Programas:

3.1 Centro del Ser y el pensamiento amigoniano (pensamiento-emoción-acción), de lo individual a lo regional.

3.2 Programa de mentorías y voluntariado para la superación de barreras de aprendizaje.

3.3 Bienestar Virtual.

3.4 Bienestar laboral

Objetivo 4:

Fortalecer el posicionamiento y la visibilidad de la Universidad a nivel nacional e internacional, a través de la producción y divulgación de conocimiento científico, tecnológico, cultural y la participación en la creación y revisión de políticas públicas para el cumplimiento de los fines de la Institución.

Programas:

4.1 Desarrollo de la Investigación, la innovación y las actividades culturales y artísticas con reconocimiento (alto valor).

4.2 Competitividad internacional para una Comunidad adaptada a la globalización.

4.3 Habilidades y competencias para la vida laboral.

4.4 Observatorio del graduado y red de contactos.

Objetivo 5:

Fortalecer las competencias del talento humano, mediante la implementación de planes de desarrollo individual (PDI) que contribuyan con el liderazgo colaborativo y la cohesión de equipos para el cumplimiento de los objetivos de la Institución.

Programas:

5.1 Desarrollo de habilidades para profesionales altamente competitivos y competentes digitalmente (EPAs o Entornos Personales de Aprendizaje).

5.2 Talento, captación, retención y mantenimiento (knowmads o nómadas del conocimiento y talento Senior).

5.3 Universidad equitativa.

Objetivo 6:

Asegurar la sostenibilidad de la institución, mediante el mejoramiento de los resultados de los procesos y la implementación de planes de mejoramiento

eficaces, que contribuyan con el logro de las metas institucionales, bajo la innovación y altos estándares de calidad.

Programas:

- 6.1 Obtención y mantenimiento de acreditación en calidad de programas e institucional.
- 6.2 Plan de Manejo Ambiental para Medellín y los Centros regionales.
- 6.3 Vida Universitaria, plan de permanencia académica en todos los niveles.
- 6.4 Desarrollo y fortalecimiento de los Centros Regionales (impulsar el desarrollo académico, económico de los Centros Regionales y la oferta de servicios con calidad).

Objetivo 7:

Asegurar que los programas académicos cuenten con estrategias de inteligencia curricular, que permitan responder a las necesidades y expectativas del medio, incorporando procesos de innovación educativa.

Programas:

- 7.1 Innovación educativa como recurso primordial para el desarrollo y la transformación social. (PEI).
- 7.2 Procesos orientados al acompañamiento de estudiantes a partir de software que emulan el aprendizaje de manera mecánica y que puedan brindar información mediante indicadores de resultado de aprendizaje, con el fin de el mejoramiento de los procesos de aprendizaje y calidad de la educación (IAPEI).

Objetivo 8:

Aumentar la población estudiantil, mediante la ampliación de cobertura y oferta académica en los grupos de interés de la universidad a nivel nacional.

Programas:

- 8.1 Plan de crecimiento y expansión ajustado a las necesidades de los territorios.

Objetivo 9:

Aumentar el agenciamiento y disponibilidad de recursos a través del fortalecimiento de la gestión de proyectos y alianzas con entidades de interés nacional e internacionales para la Universidad, el desarrollo de las funciones sustantivas, la generación de valor y la sostenibilidad financiera de la institución.

Programas:

- 9.1 Ecosistema Educativo Universitario Luis Amigó
- 9.2 Programa de sostenibilidad Institucional con calidad.

1. CARACTERIZACIÓN DEL PROGRAMA

Nombre del programa	Gastronomía
Título que otorga	Profesional en Gastronomía
Nivel de formación	Profesional
Facultad a la que se encuentra inscrito	Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables.
Núcleo básico del conocimiento (clasificación UNESCO 1991 Y MEN-NBC 2019)	Administración
Modalidad	Presencial
Duración del programa	8 semestres
Periodicidad de la admisión	Semestral
Lugar de Desarrollo	Medellín
Número de créditos	144
Número de estudiantes en el primer período	45
Norma Interna de creación del programa	Acuerdo 01 de 2011 Acuerdo Superior 09 del 2017
Número y fechas de resoluciones de registro calificado	Resolución 6005 del 1 de junio de 2012 Resolución 014475 del 13 de diciembre de 2019
Código SNIES	101741
Número de resolución y fecha de resolución de acreditación	N/A

1.1 Justificación del programa

La justificación del programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se consolida en la vanguardia de las tendencias actuales y las proyecciones futuras del ámbito gastronómico. En un contexto global donde la gastronomía no solo es un arte culinario, sino un motor de desarrollo social, económico y cultural, el programa se convierte en un epicentro de formación integral cuyo enfoque predominante es el administrativo, por ello se encuentra adscrito a la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables de la Universidad, resaltando además la investigación como rasgo distintivo en el medio.

El legado gastronómico se presenta como un medio de expresión cultural, donde se reflejan tanto las costumbres arraigadas en la cultura como las características únicas de un lugar, bien sea a nivel regional, nacional e internacional. A nivel regional, el programa se inserta en el tejido agroindustrial, impulsando la agricultura limpia y la promoción de alimentos sanos. Además, contribuye a las estrategias de competitividad e infraestructura, fomentando asociaciones entre universidades, empresas y el Estado, fundamentales para el desarrollo regional. En Antioquia la formación de estudiantes en el área Gastronómica se ha convertido en una oportunidad imperante ante los retos que como referente de turismo tiene ante el mundo, teniendo en cuenta la relación que este tiene con la gastronomía.

En el ámbito nacional, respondemos al llamado del sector gastronómico para trabajar en conjunto por el desarrollo sostenible. Nuestra formación abarca desde la atención de las demandas del consumidor, hasta la innovación de productos, sostenibilidad y amigabilidad ambiental. Los estudios en Gastronomía se vienen mostrando como una formación innovadora y con alto sentido social para Colombia, recordando que, para generar identidad cultural de una nación, se requiere hablar de su gastronomía.

A nivel internacional, se reconoce la importancia de la gastronomía como herramienta de desarrollo, y que actualmente se encuentra en auge a lo largo de los cinco continentes. Este fenómeno de crecimiento, soportado por la globalización y la rápida comunicación de las experiencias de consumo, conlleva al surgimiento y la categorización del “turismo gastronómico”, lo que demanda profesionales altamente capacitados que respondan a estas tendencias mundiales y sean capaces de resolver diferentes problemáticas.

Aunado a lo anterior, en este escenario dinámico y en constante evolución, el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se erige como un bastión en la enseñanza de profesionales con visión global. Es por ello que, entre sus metas, se destaca:

- **Formación Integral:** el programa se propone proporcionar una formación integral que vaya más allá de las habilidades culinarias, abordando aspectos administrativos, investigativos y sociales para preparar a los estudiantes de manera completa y contribuir al bienestar de la sociedad a través de una educación pertinente e integral.
- **Desarrollo Sostenible:** buscar contribuir al desarrollo sostenible mediante la promoción de prácticas alimenticias responsables, incluyendo la adquisición de productos locales, la reducción de desperdicios alimentarios y la promoción de una alimentación saludable y sostenible.
- **Interdisciplinariedad:** fomentar la interdisciplinariedad en el currículo, conectando la gastronomía con otras disciplinas, para proporcionar a los estudiantes una perspectiva más amplia y enriquecedora.
- **Reconocimiento Regional y Nacional:** el objetivo fundamental del programa es alcanzar la acreditación de alta calidad, consolidando así su valioso aporte a la sociedad al proporcionar a sus estudiantes y egresados mejores oportunidades en el sector gastronómico. Este logro no solo fortalecerá la posición del programa, sino que también elevará su solidez y credibilidad en el ámbito educativo.

Finalmente, sus proyecciones están enmarcadas en contribuir a la generación de la identidad cultural de Colombia a través de la promoción y preservación de su gastronomía. Así mismo, a nivel internacional establecerse como un programa reconocido por su contribución al desarrollo sostenible y que fomenta un "turismo gastronómico", responsable y coherente con la tradición, pero también con las nuevas tendencias e innovación. El proporcionar profesionales con una visión global, capacitados para liderar la transformación positiva del mundo gastronómico, seguirá haciendo parte de su perspectiva, así como la consecución de una formación con calidad.

1.1.1 Reseña Histórica del Programa

El programa nace a raíz de la creación de la Escuela Técnica en Gastronomía (Acuerdo N° 04 de 2006 del Consejo Superior) y posterior aprobación de la Secretaría de Educación del municipio de Medellín (Resolución de autorización Escuela Técnica) quien autorizó la creación de dicha Escuela conformada por dos programas: Hotelería y Turismo y Gastronomía.

La Universidad Católica Luis Amigó, visiona entonces una oportunidad para la formación cualificada de los profesionales en Gastronomía y decide mediante el Acuerdo 01 de 2011 del Consejo Superior, crear el programa de Gastronomía con metodología presencial y solicita el Registro Calificado, el cual fue otorgado por la resolución N° 6005 del 1 de junio de 2012 del Ministerio de Educación Nacional-MEN. Inicialmente el programa se adscribe a la Facultad de Educación, para el año 2015 y dado su enfoque administrativo, es ubicado junto con los pregrados de la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables. Para el primer semestre del año 2017 el programa logra su la primera cohorte de graduados, contando actualmente con 12 cohortes. Posteriormente, cumpliendo con todos los parámetros y requisitos exigidos por la normatividad nacional, se le concede al programa la segunda renovación de registro calificado, el cual fue otorgado por el MEN bajo la resolución N° 014475 del 13 de diciembre de 2019.

El programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó ha logrado hitos notables en los últimos años, destacándose en espacios académicos regionales, nacionales e internacionales. La investigación ha sido parte integral de la estructura académica, es así que en el año 2018 logra la creación de su propia Línea de Investigación e innovación en Ciencia, Tecnología y Cultura Alimentaria, evidenciando de esta manera el crecimiento que ha tenido en esta función sustantiva. El programa y sus procesos de investigación (formativa y científica) se encuentran adscritos al Grupo Goras (categoría A, de MinCiencias) de la Vicerrectoría de Investigaciones de la Institución.

En la misma línea, la internacionalización en el programa se considera fundamental para la formación integral de los estudiantes. Esta, busca integrar la dimensión internacional e intercultural en las labores formativas de la Institución aportando a la calidad de educación, la investigación, la transformación del ser y de la sociedad. Es por ello, que en el segundo semestre del año 2021 el programa se suscribe a la Red Internacional de Escuelas de Gastronomía Hotelería y Turismo –CONPEHT lo que amplía su visibilidad y abre un sinnúmero de posibilidades para su comunidad universitaria. Así mismo, el programa ha mantenido una estrecha colaboración con la industria gastronómica y hotelera, a su vez ha suscrito convenios a nivel nacional e internacional, lo que ha permitido a los estudiantes realizar prácticas profesionales en países como España y Francia, contribuyendo a su reconocimiento y prestigio.

De forma reciente (2023), el programa logra suscribir un convenio de doble titulación con la Universidad de Colima-México, brindando a los estudiantes una oportunidad única para la adquisición de una experiencia académica internacional y el mejoramiento de sus competencias a partir de diversas perspectivas interculturales. Además, de otorgar un título profesional adicional como licenciado en Gastronomía de dicha Institución. De esta forma, el programa profesional en Gastronomía en la sede Medellín de la Universidad Católica Luis Amigó, viene en un proceso de desarrollo y evolución significativo, impulsado por la visión de obtener como programa, la acreditación de alta calidad que otorga el Ministerio de Educación Nacional.

1.2 Organización Administrativa

El programa de Gastronomía, conforme al organigrama institucional y su estructura académico-administrativa correspondiente, cuenta con una organización administrativa que le permite llevar a cabo sus funciones esenciales y cumplir con su misión y visión. El programa, se encuentra articulado a la Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables, que, a su vez, se subordina a la Vicerrectoría de Docencia y esta última depende de la Rectoría.

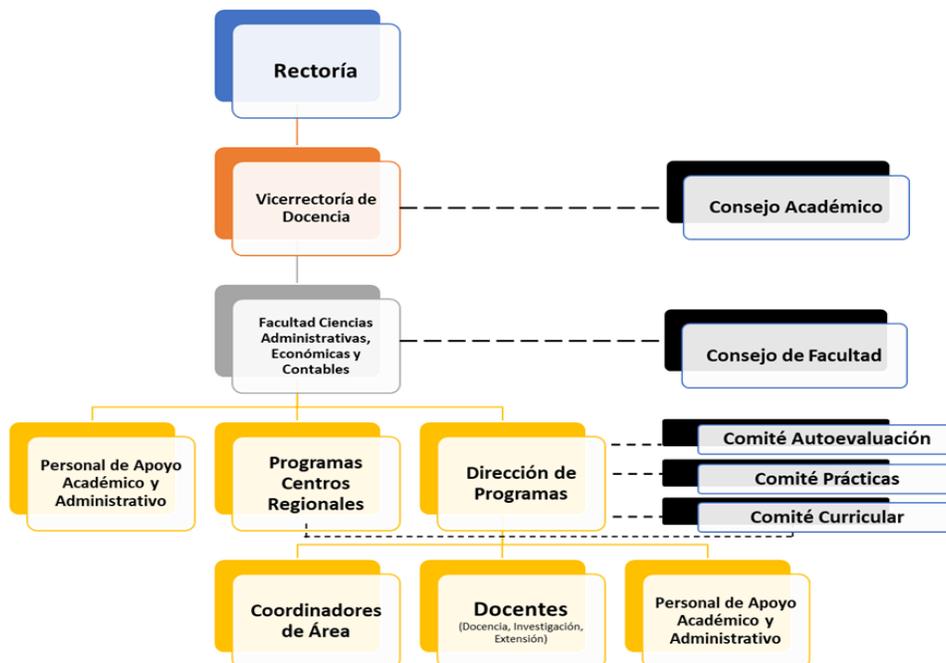
La Facultad se concibe como una unidad organizativa de la Universidad que administra los procesos de formación en un campo específico del conocimiento a través de la oferta de programas académicos. Además, se gestionan proyectos de investigación, extensión, bienestar e internacionalización relacionados con el área de cada programa. Esta unidad cuenta con un órgano consultivo y decisivo llamado el Consejo de Facultad, liderado por el decano, en el que participan las distintas direcciones de programa y representantes de los diferentes estamentos, incluyendo estudiantes, graduados y profesores.

Las Direcciones de Programa están adscritas a la Facultad y son las unidades académico-administrativas responsables de la gestión y promoción de los programas. Cada Dirección de Programa constituye un comité curricular como órgano consultivo y decisivo, que incluye las coordinaciones de área, coordinación de prácticas, representantes de docentes, estudiantes y graduados. Estos últimos son elegidos democráticamente por sus respectivos estamentos para periodos de

un año. En este espacio se planifican, organizan, programan y autoevalúan las actividades académicas, y se lleva a cabo una evaluación continua del Programa en relación con sus funciones sustantivas, autoevaluación y acreditación, además de proponer líneas de mejora.

Las coordinaciones de área, como su nombre indica, supervisan áreas académicas específicas dentro del programa. En el caso del programa de Gastronomía, se contemplan tres: coordinación de área básica, aplicada y de investigación. Cada coordinación se reúne con los docentes de su área al menos tres veces en el semestre: al inicio, en el intermedio y al final de cada periodo académico. Entre sus responsabilidades se encuentran la programación, la revisión de las descripciones de cursos y proyectos docentes, así como la evaluación del cumplimiento y el seguimiento de estas actividades. Entre tanto, la coordinación de prácticas tiene dentro de sus funciones, acompañar los procedimientos para su desarrollo, evaluación, condiciones y demás asuntos que permitan cumplir con los fines propios de las mismas en sus diferentes modalidades, dentro de la reglamentación específica establecida por la Universidad.

Figura 2. Organización administrativa del programa



Elaboración: Facultad de Ciencias Administrativas, Económicas y Contables.

2. ASPECTOS CURRICULARES Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se enmarca dentro de los principios y directrices establecidos en el Proyecto Educativo Institucional (PEI). El currículo del programa se concibe como un sistema ordenado que responde a las dinámicas formativas pertinentes al contexto de la enseñanza, con el propósito de generar la transformación de los estudiantes en sujetos activos, reflexivos y pensantes. La meta es que los profesionales sean capaces de aplicar sus conocimientos de manera armonizada en su formación y, posteriormente, en el ejercicio de su rol profesional.

En la elaboración del currículo se atienden los lineamientos, directrices, fundamentos y procesos que surgen del PEI, asegurando así la coherencia con la misión y visión de la Universidad Católica Luis Amigó. Los diferentes perfiles se han definido y actualizado, al igual que los objetivos de formación, las competencias y sus respectivos resultados de aprendizaje que respaldan y dan origen a la estructura del plan de estudios. Dada la complejidad y el carácter interdisciplinario de la Gastronomía, se reconoce la necesidad de respaldarse en los diferentes campos de la educación.

Los criterios de evaluación académica son los que define el PEI y que están consignados en el reglamento estudiantil, capítulo XIII. El artículo 86 del mismo, expone que

la Universidad concibe el sistema de evaluación académica como proceso de valoración integral de la persona como ser humano, como profesional de la educación superior y como servidor de la comunidad. El sistema de evaluación contempla los siguientes aspectos: conceptos, características, finalidades, aspectos evaluables, medios para la evaluación, eventos de evaluación, procesos de recuperación, aprobación, corrección de actas, promoción y certificación” (p. 85).

El programa de Gastronomía considera también los campos macro-curricular, pasando por lo mesocurricular y llegando a lo micro-curricular para diseñar estrategias didácticas, ubicarse en un contexto determinado y abordar

competencias actuales de la profesión gastronómica en un entorno globalizado y cambiante.

En resumen, el currículo del programa de Gastronomía en la Universidad Católica Luis Amigó se construye con base en los principios del PEI, abrazando el humanismo cristiano y respondiendo a las necesidades contextuales, con el objetivo de formar profesionales integrales y conscientes de su papel en la sociedad.

2.1 Componente Formativo

2.1.1 Perfil de ingreso

El aspirante ideal al programa de Gastronomía Profesional de la Universidad Católica Luis Amigó deberá mostrar evidencias claras de un conjunto de habilidades y competencias que van más allá del interés general por la cocina. Debe poseer bases en ciencias sociales, naturales y matemáticas, además de poseer habilidades interpersonales y creatividad. La curiosidad intelectual se valora como un ingrediente clave para explorar diversas culturas gastronómicas y técnicas culinarias. La conciencia ética y la comprensión de la sostenibilidad son esenciales, al igual que la disposición para participar en proyectos relacionados con la gastronomía. El futuro profesional debe aspirar a ser un líder gastronómico, y desear contribuir a la mejora del sector de alimentos y bebidas a través de su amor por la gastronomía.

2.1.2 Perfil de egreso

El profesional en Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó, tiene la capacidad de identificar, analizar y resolver las problemáticas del sector gastronómico y su entorno, tomando como base competencias teóricas y metodológicas, que le permiten investigar, reconocer, revalorar, preservar y divulgar la gastronomía regional, nacional e internacional; asimismo, domina técnicas y métodos culinarios, tradicionales y contemporáneos, que le sirven para desarrollar productos y/o servicios caracterizados por su originalidad, creatividad y calidad. En este sentido, reconoce la alimentación como condición imprescindible para la vida, otorga valor a la cadena de producción de alimentos e interpreta las prácticas culturales alimentarias. Es un profesional integral, que entiende e impacta positivamente su entorno, desde la perspectiva personal y vocacional, demostrando un comportamiento ético, autónomo, justo y humanista.

Lo anterior, teniendo en cuenta la siguiente estructura de guía a nivel institucional:

Denominación profesional + Invocación institucional + Prospectiva epistemológica + Prospectiva ontológica + Prospectiva axiológica + Prospectiva Teleológica

2.1.3 Prospectiva del Programa

La prospectiva del programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se vislumbra como un referente sólido y vanguardista en la formación integral de profesionales en el ámbito gastronómico. Este ejercicio estratégico se orienta a consolidar la formación de profesionales con la capacidad no solo de destacar en habilidades culinarias, sino de liderar en el ámbito gastronómico con un enfoque distintivo, caracterizado por la investigación y administración empresarial.

En primer término, el programa se propone la formación de profesionales con un compromiso activo hacia un cambio ético y social en la gastronomía. Esta visión va más allá de la destreza culinaria, aspirando a forjar líderes capaces de influir positivamente en la sociedad a través de su arte culinario. Considerando su contexto actual y la dirección histórica. Algunas proyecciones clave para el programa incluyen:

Consolidación de la formación integral: el programa se esforzará por consolidar su enfoque integral, superando las habilidades culinarias y abordando aspectos administrativos, investigativos y sociales. La formación integral a través de un currículo actualizado y completo, se convierte en un distintivo que preparará a los estudiantes de manera completa para enfrentar los desafíos del sector gastronómico.

Contribución al desarrollo sostenible: la educación que se ofrece en la región y el país, tendrá como meta posicionarse como un actor clave en la promoción y contribución al desarrollo sostenible, a través de diferentes espacios de formación.

Interdisciplinariedad: la interdisciplinariedad en el currículo siempre será un requisito importante para lograr el perfil que se requiere del graduado. Esta perspectiva más amplia, permitirá a los estudiantes comprender la interconexión de la gastronomía con diferentes áreas, enriqueciendo su formación y preparándolos para abordar problemas complejos del contexto.

Reconocimiento Nacional e Internacional: el programa aspira a obtener la acreditación de alta calidad, consolidando su posición y contribución a la sociedad. Al lograr este reconocimiento, no solo fortalecerá su posición en el ámbito educativo, sino que también brindará a sus estudiantes y egresados mejores oportunidades.

Generación de identidad cultural: el programa buscará activamente contribuir a la generación de la identidad cultural como País, a través de la promoción y preservación de su gastronomía. Esto implicará un compromiso continuo con la investigación y la innovación.

Investigación gastronómica: ser líderes en la investigación gastronómica podría marcar una diferencia significativa para el programa de Gastronomía. Esto contribuiría a la generación de nuevo conocimiento y a la formación de investigadores de alto impacto.

Programas de posgrado en Gastronomía: desarrollar programas de posgrado en gastronomía para fomentar la formación de investigadores avanzados en el campo, así como también, poder brindar una opción a aquellos profesionales que quieran o necesitan obtener un conocimiento específico de la gastronomía.

Proyección social y trabajo comunitario: al centrarse en estos campos, el programa de Gastronomía no solo se convierte en un actor relevante en el ámbito académico, sino que también despliega un impacto positivo y tangible en las comunidades a las que sirve. Estas acciones no solo benefician a las comunidades locales, sino que también enriquecen la formación de los estudiantes al proporcionarles experiencias prácticas y un sentido de responsabilidad social.

Programas de formación continua: la implementación de programas de formación continua es fundamental para mantener la relevancia del programa de Gastronomía y así, poder satisfacer las demandas cambiantes del sector. Formar a las personas que buscan mejorar y expandir sus habilidades en el campo gastronómico, a través de talleres, cursos, diplomados, etc y que respondan a sus necesidades.

Continuación de alianzas y convenios Nacionales e Internacionales: mantener y expandir las alianzas y convenios será una parte fundamental de la proyección del programa. Estos acuerdos no solo brindarán oportunidades únicas para los estudiantes, sino que también elevarán el prestigio y la visibilidad nacional e internacional del programa.

En resumen, el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se dirige hacia una década de desarrollo significativo, donde la formación integral, la sostenibilidad, la interdisciplinariedad y el reconocimiento tanto a nivel nacional

como internacional serán elementos clave en su evolución. La búsqueda constante de la excelencia académica y la adaptación a las demandas cambiantes del ámbito gastronómico marcarán su camino hacia el futuro.

2.1.4 Lineamientos básicos para la formación de Estudiantes

La gastronomía, entendida como el estudio de la relación entre el hombre y los alimentos, se presenta como un campo de estudio interdisciplinario que integra diversas áreas del conocimiento como ciencias básicas, ingeniería, medicina, nutrición, historia, antropología, entre otros, reflejando así su naturaleza heterogénea y diversa (Hernández et al., 2016).

En el contexto actual, la gastronomía se vincula estrechamente con la transformación territorial, siendo un sector en constante renovación y popularidad gracias a su carácter dinámico e interdisciplinario. Esta dinámica ha propiciado innovaciones en procesos, técnicas y equipos, revolucionando la forma en que se preparan, sirven y presentan los alimentos, lo que refuerza el vínculo fundamental entre el ser humano y la alimentación (López et al., 2017).

La evolución del área gastronómica es un proceso colaborativo que involucra a varios actores como productores, cocineros, emprendedores, clientes, investigadores, instituciones educativas, entidades gubernamentales y empresas privadas. En este escenario, surgen diversos movimientos gastronómicos que reflejan tanto el fortalecimiento del sector como la necesidad de su caracterización y desarrollo frente a desafíos y oportunidades emergentes (Fondo Nacional de Turismo, 2017).

Desde la Universidad Católica Luis Amigó, se busca contribuir a las tendencias actuales y futuras de la gastronomía, explorando nuevos procesos, técnicas, productos y equipos, así como el valor social, cultural y económico de la gastronomía, especialmente en un contexto biodiverso y multicultural como el de Colombia. Este enfoque se refleja en el estudio de la antropología, la tradición y los hábitos alimentarios del país, elementos cruciales para entender, atender las demandas y tendencias del sector de alimentos y bebidas (Tramontin y Gonçalves, 2010).

El programa de Gastronomía en la universidad adopta un enfoque integral que fomenta un espíritu crítico, alternativo y participativo en los estudiantes,

demandando una actitud autogestionaria y protagónica en su formación. Los docentes, por su parte, adoptan una vocación democrática para acompañar y orientar a los estudiantes en este proceso. Esta metodología permite establecer una red de relaciones entre el contexto académico y la práctica social de la gastronomía, preparando a los estudiantes para enfrentar los nuevos retos de la globalización en su campo profesional.

En cuanto a la flexibilidad curricular, el programa se apoya en un modelo pedagógico que integra y desarrolla mecanismos y metodologías para responder de manera adecuada al trabajo autónomo e independiente, ligado a la flexibilidad e integridad del currículo. Algunas acciones emprendidas en este aspecto, son los cursos electivos y vacacionales, la posibilidad de doble titulación, la movilidad nacional e internacional, el reconocimiento y homologación de créditos, y los convenios de cooperación con instituciones educativas y agencias de prácticas, que le permiten al estudiante profundizar su formación de acuerdo al perfil ocupacional que desee tener.

- Estrategias de formación

El programa de Gastronomía se orienta a la formación de profesionales socialmente comprometidos y humanamente sensibles. Se busca no solo brindar conocimientos técnicos y teóricos en el ámbito de la gastronomía, sino también inculcar una mentalidad crítica y reflexiva en los estudiantes, permitiéndoles interactuar de manera informada y ética en la sociedad.

El énfasis en el compromiso social y la sensibilidad humana refleja el enfoque humanista y cristiano de la universidad, buscando una formación integral que va más allá del mero aprendizaje académico. Los estudiantes se preparan para indagar, analizar, interpretar, aplicar, construir y divulgar conocimiento relevante para el sector de alimentos y bebidas, alineando así su formación con una conciencia cultural y social más amplia.

Coherente con el Proyecto Educativo Institucional y en relación con las funciones de Docencia, Investigación y Extensión, el programa de Gastronomía desarrolla la docencia a partir de diferentes acciones entre ellas:

- Definición de Métodos de Enseñanza y aprendizaje.

Estrategias y mecanismos de seguimiento y acompañamiento por parte del docente al trabajo que realizan los estudiantes.

Incorporación de adelantos y transformaciones técnicas y tecnológicas, en relación con el tipo y modalidad del programa.

Incorporación de estrategias didácticas y comunicativas.

Estrategias y mecanismos para la permanencia y retención de estudiantes.

Estrategias para garantizar el éxito académico de los estudiantes.

Mecanismos de seguimiento y acompañamiento especial a estudiantes.

Producción, utilización y evaluación de materiales de apoyo docente.

Para el caso de la función sustantiva de investigación, el programa contempla varios aspectos que están en coherencia con la Estrategia de Investigación 2022 adoptada por la Universidad y con el Proyecto Educativo Institucional; estos son:

Definición e Implementación de estrategias orientadas a promover la capacidad de indagación y búsqueda, y la formación de un espíritu investigativo, creativo e innovador en los estudiantes.

Mecanismos utilizados por parte de los docentes para incentivar en los estudiantes la generación de ideas y propuestas de investigación y la identificación de problemas en el ámbito empresarial, susceptibles de resolver mediante la aplicación del conocimiento y la innovación, tales como:

Áreas, grupos, líneas y semilleros de investigación, fomentando así actividades de investigación formativa.

Desarrollo de actividades académicas –cursos electivos, seminarios, pasantías, eventos derivados de la línea de investigación del programa.

En cuanto a la función sustantiva de extensión y proyección social, el programa desarrolla las siguientes acciones:

Espacios académicos del programa y su vinculación con el sector productivo.

Prácticas empresariales de los estudiantes en temas de investigación y desarrollo, ingeniería y experimentación en Colombia y el exterior.

Convenios del programa para desarrollar proyectos Universidad-Empresa-Estado.

Mecanismos que estimulan en el programa el desarrollo de los procesos de creación artística y cultural, en correspondencia con las políticas institucionales en esta materia.

En el programa de Gastronomía, la sinergia entre las tres funciones fundamentales se logra mediante las siguientes acciones:

Los resultados de la investigación en el área gastronómica se incorporan al desarrollo curricular del programa, enriqueciéndose constantemente a través de la promoción de proyectos de extensión, foros, encuentros, talleres, etc. Los artículos y productos de investigación en el campo gastronómico se incluyen en las referencias bibliográficas de las Cartas Descriptivas y los Proyectos Docentes de los diversos cursos del programa.

Los docentes socializan los productos de investigación en diversos eventos, con el propósito de familiarizar a los estudiantes con el tema investigativo.

Se organizan eventos académicos basados en el conocimiento adquirido a través de proyectos y productos de investigación. Así mismo, como parte de la formación integral a los estudiantes a través de invitados con experiencia en el campo gastronómico.

La integración de las estrategias detalladas anteriormente, no sólo contribuirá al crecimiento personal y académico de los estudiantes, sino que también promoverá la interconexión entre la academia y la sociedad, dando como resultado una formación académica más pertinente y contextualizada.

- Componente de nivelación

El Programa de Permanencia Académica con Calidad, ofrece dos cursos nivelatorios: Fundamentos Matemáticos y Comprensión Lectora. Ambos son virtuales y no tienen costos. Su finalidad es fortalecer competencias básicas como medio para facilitar el proceso de adaptación al ámbito universitario, afianzar un aprendizaje que sea significativo y contribuir a la permanencia del estudiante en el programa académico hasta su graduación.

En el curso de Fundamentos Matemáticos se desarrolla temas tales como sistemas numéricos, operaciones con polinomios, productos notables, factorización,

fracciones algebraicas y ecuaciones lineales. Por otro lado, el curso de comprensión lectora aborda ideas principales y secundarias, la oración, niveles de lectura, sinonimia en contexto, tipología textual, intención comunicativa e identificación de la coherencia y cohesión en la escritura.

Estos nivelatorios se convierte en una estrategia pedagógica que, mediante la interacción del estudiante con sus saberes previos, los tutoriales, ejercicios prácticos, talleres y cuestionarios, pueden contribuir al alcance de los requerimientos mínimos para asumir la propuesta académica de los primeros semestres en la Universidad.

El programa adapta y adopta este tipo de oportunidades y alternativas para su comunidad estudiantil, promoviendo la utilización de estos servicios, a través de correos, charlas, visitas a los salones, entre otros.

- Propósitos de formación

El propósito de formación del programa de Gastronomía en la Universidad Católica Luis Amigó se centra en cultivar un aprendizaje exhaustivo y enriquecedor que habilite a los estudiantes para una práctica profesional destacada en el sector gastronómico, integrando elementos tecnológicos, científicos y humanísticos. Este programa aspira a:

- a. Forjar habilidades y destrezas necesarias para desempeñarse eficazmente en variadas ocupaciones dentro del ámbito gastronómico, amalgamando conocimientos técnicos y teóricos con una percepción cultural y social amplia.
- b. Dotar a los estudiantes de una capacidad analítica que les permita examinar, interpretar y reflexionar sobre el trayecto histórico, el estado actual y las proyecciones futuras de la gastronomía, contribuyendo a la evolución y la innovación en esta disciplina.
- c. Inculcar un conjunto de valores arraigados en los principios constitucionales y legales, además de principios de rigurosidad científica y reflexión crítica, fomentando la integridad, la autonomía, el reconocimiento de la diversidad y la contribución de otros, equilibrando la responsabilidad individual y social con el compromiso inherente al desarrollo de la profesión gastronómica.

2.1.5 Organización de la Estructura – Plan de Estudios

El plan de estudios del programa contempla 144 créditos académicos, distribuidos en 8 semestres. Cuenta con los planes de estudios GAS01, GAS02 y GAS03, este último aprobado en la Renovación de Registro Calificado en diciembre de 2019.

La Universidad plantea cuatro áreas de formación, que deben ir integradas en los planes de estudios: área de formación humanista, ética y de cultura ciudadana; área de formación básica (común y profesional); área de formación profesional o disciplinar y el área de formación complementaria o de flexibilidad.

El programa de Gastronomía, tiene distribuidos los cursos de la siguiente manera:

- Área de formación humanista, ética y de cultura ciudadana: 8 créditos (6%)
- Área de formación básica (común y profesional): 20 créditos (14%)
- Área de formación profesional o disciplinar: 106 créditos (73%)
- Área de formación complementaria o flexibilidad: 10 créditos (7%)

El área de formación humanista, ética y de cultura ciudadana comprende la formación sociohumanista que acoge los créditos académicos institucionales de identidad amigoniana, que permiten la integración de problemáticas y temáticas para la formación en la identidad institucional, en el espíritu humanista y en las competencias ciudadanas de los estudiantes, en consonancia con el Proyecto Educativo Institucional. Bajo el componente común universitario los siguientes cursos trabajan los fundamentos humanos (valores y principios del humanismo cristiano) que le permiten al estudiante reconocerse, valorar sus aspiraciones individuales y profesionales, así como el cumplimiento de sus responsabilidades individuales y sociales: Contexto Amigoniano y Humanismo Cristiano, Antropología y Cosmovisiones, Desarrollo humano y formación sociopolítica y por último Ética y Axiología.

El área de formación básica incorpora la formación básica común y la formación básica profesional. La formación básica la constituyen los créditos académicos comunes para todos los programas, orientados en las competencias genéricas transversales relacionadas con un segundo idioma, con las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) y la investigación. Contribuyendo de esta manera a la formación integral del estudiante. Estos cursos son: Inglés I, Inglés II e Inglés III; Competencias fundamentales en TIC. Para el caso de Investigación los estudiantes de la universidad reciben cursos en: Generalidades del proceso de investigación y construcción de objetos de estudio, Generalidades metodológicas desde la Investigación cuantitativa y Generalidades metodológicas desde la Investigación cualitativa.

La formación básica profesional incluye los saberes previos al abordaje de las áreas del conocimiento del programa, bien sea de las ciencias naturales o sociales que también forman a los estudiantes en competencias genéricas transversales, pero que no hacen parte del componente común universitario.

El área que comprende los conocimientos epistemológicos, metodológicos, de las prácticas y de la investigación de los objetos de conocimiento propios del programa (competencias específicas: científicas y laborales), es la de formación profesional o disciplinar. En el Programa esta área se entiende como el conjunto de aspectos que apuntan a la adquisición de conocimientos, actitudes, habilidades y competencias propias de la disciplina gastronómica (científicas y laborales). Incluye cursos como: francés I, francés II, francés III. Cabe aclarar que el estudio del idioma francés dentro del programa se constituye dentro de este componente dada la necesidad manifiesta que presenta esta profesión en aprenderlo, ya que algunas de las cocinas abordadas a lo largo de la carrera tratan nombres y conceptos en este idioma.

Otros de los cursos que hacen parte de este componente son Introducción a la Gastronomía, Identificación de Alimentos, Manipulación de Alimentos, Gestión por procesos de alimentos y bebidas, Gestión del talento humano, Química de los Alimentos, Seguridad y Salud en el trabajo, Sistemas de calidad del sector gastronómico, Equipos e instalaciones de la cocina profesional, Características Organolépticas de los alimentos, Nutrición y Dietética. Derecho Laboral, Derecho Comercial, Competencias comunicativas, Marketing gastronómico, Informática aplicada a la gastronomía, Estadística aplicada a la gastronomía, Mesa y bar, Geografía turística y gastronómica de Colombia, Costos de alimentos y bebidas, Servicio al cliente, Educación y Cocina Profesional, Cocina Profesional I y II, Cocina Fría, Introducción a la panadería, pastelería y repostería, Conservación y Mantenimiento de Productos Alimenticios, Cocina regional colombiana, Cocina Latinoamericana, Cocina mediterránea, Cocina alternativa, Cocina oriental, Productos lácteos y cárnicos, Repostería, Cocina Francesa, Panadería, Pastelería, Mixología, Enología y maridaje, Diseño y evaluación de menús, Nueva cocina colombiana y las prácticas empresariales. Investigación Gastronómica I, II y III.

Finalmente, el área de formación complementaria o de flexibilidad, es la que comprende los conocimientos que profundizan o complementan un saber y a su vez favorece la interdisciplinariedad al abrir los límites entre las disciplinas como atención a las demandas de los estudiantes por sus propios intereses, y como posibilidad que ofrece el programa y la Universidad para su formación integral, así como la profundización de los conocimientos disciplinares. En el Programa el área complementaria es el conjunto de cursos electivos que el estudiante elige de acuerdo con las necesidades e intereses propios. Permitiendo seleccionar cursos propios de Gastronomía o de otros programas académicos, que en este caso se

sugiere que sean de Administración de Empresas por el factor distintivo que promovemos. De igual manera, podrá escoger cursos de otras disciplinas para fomentar los procesos de interdisciplinariedad. A lo largo de la carrera el estudiante incluye en su formación profesional los cursos de Electiva I, II, III y IV.

Es así como se encuentra constituido el plan de estudios del programa, en él, se encuentran inmersos los componentes que se deben tener en cuenta en el proceso educativo; teniendo en cuenta que el diseño curricular es la planeación, organización y distribución consciente de las intencionalidades educativas y de contenidos de la cultura; tiene como fin, la integración de las problemáticas del contexto con los propósitos de formación y los perfiles.

Figura 3. Estructura curricular del nivel académico de pregrado, en el nivel de formación universitaria.

Áreas										
Área de Formación Humanística, Ética y de Cultura Ciudadana	Área de Formación Básica			Formación básica Profesional	Área de Formación Profesional o Disciplinar	Área de Formación Complementaria o de Flexibilidad				
	Formación básica común									
Componentes										
Componente Común Universitario			Componente Específico de las Disciplinas		Componente de Flexibilidad					
Ejes de formación										
Identidad Amigoniana y formación humanística, ética y de cultura ciudadana	Tic	Investigación	Idiomas	Básica Profesional	Profesional	Epistemológico	Metodológico	Práctico	Investigativo	Electiva
Cursos										
Contexto Amigoniano y Humanismo Cristiano	Competencias fundamentales en TIC	Generalidades del Proceso de Investigación y Construcción de Objetos de Conocimiento	Inglés 1 al 6 0 al 10	Propios de la disciplina	Propios de la disciplina				Propios de la disciplina o de otras disciplinas según el interés del estudiante	
Ética y Axiología		Generalidades metodológicas desde la Investigación cuantitativa								
Antropología y Cosmovisiones		Generalidades metodológicas desde la Investigación cualitativa								
Desarrollo Humano y Formación Sociopolítica										

Tomado de Lineamientos Académicos y curriculares 2018

- **Modalidades de graduación del programa.**

La modalidad de graduación del programa de Gastronomía son las Prácticas Empresariales. Estas se constituyen como una experiencia educativa integral, diseñada para fortalecer y consolidar los conocimientos adquiridos durante el estudio académico. Comprenden 18 créditos académicos y se desarrollan en el último nivel del plan de estudios.

Las Prácticas Profesionales, exigen un mayor grado de autonomía por parte del estudiante. Estas prácticas permiten a los alumnos apropiarse y aplicar conocimientos de manera independiente, contribuyendo a la solución de problemas y a satisfacer las necesidades del sector gastronómico. Se enfocan en potenciar la formación integral de los estudiantes y les proporcionan la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos y experiencias.

Las siguientes son las modalidades existentes para la práctica profesional del programa académico de gastronomía:

- Modalidad: Práctica Empresarial

Es la experiencia que desarrolla un estudiante en cualquier nivel de prácticas a partir de actividades propias del saber específico en una empresa o entidad, a nivel local o regional, en el marco de contratos de aprendizaje o convenios de práctica, y que para ambos casos requieren de un acompañamiento por parte de la empresa y de la Universidad. En este caso la práctica deberá ser remunerada y sólo en casos especiales, las Facultades y los Programas Académicos determinarán una práctica empresarial gratuita, previa validación del impacto, pertinencia y beneficios para las partes.

- Modalidad: Práctica en Proyecto Aplicado, Asesoría y Consultoría

La práctica de proyecto aplicado, asesoría y consultoría se constituye en una posibilidad de la práctica cuando el estudiante no tiene acceso a una agencia de prácticas por motivos laborales, pues se encuentra vinculado ya como empleado en una compañía. El proyecto aplicado, asesoría y consultoría es una construcción orientada a la solución de un problema o necesidad de las empresas o comunidades, dentro del área del conocimiento específico y acorde a su formación, que posibilita la construcción, cambio, mantenimiento y/o sostenimiento de actividades.

- Modalidad: Práctica de Emprendimiento

La práctica de emprendimiento o creación de empresas permite el diseño, formulación o ejecución de modelos o planes de negocio, relacionados con las áreas del conocimiento del estudiante, que contribuyan con el crecimiento del tejido empresarial, la innovación, la tecnología o la generación de valor. Todos estos proyectos estarán direccionados por el programa académico y podrán vincular asesores expertos en la materia. En este proceso el estudiante, de manera individual o grupal, presenta un anteproyecto a la Coordinación del Área Prácticas de Gastronomía, quien avala el inicio del mismo, asigna un asesor y se avanza en la construcción del documento o en la consolidación de los compromisos fijados durante el semestre.

- Modalidad: Práctica Investigativa

La práctica en investigación es asumida desde la Vicerrectoría de Investigaciones, como un escenario de práctica profesional vigente en los programas académicos de pregrado que ofrece la Institución. Este es un escenario formativo con créditos académicos y se tendrá que dirigir, no solo al desarrollo de competencias investigativas necesarias y suficientes para la formación profesional, sino puntualizar y asegurar que, a partir del desarrollo de dichas habilidades y destrezas, el estudiante adquiera las competencias profesionales de acuerdo a la disciplina.

- Modalidad: Práctica Nacional o Internacional

Es una práctica que permite la movilidad nacional o internacional, en la que los estudiantes pueden realizar sus experiencias en ONG, universidades u otros escenarios, que permiten combinar la aplicación del conocimiento adquirido y las habilidades desarrolladas durante el proceso de aprendizaje, con una experiencia de inmersión en el sector real y que requiere la vinculación y articulación de la Oficina de Cooperación y Relaciones Internacionales e Interinstitucionales -OCRI-. Esta modalidad de práctica no tiene relación con las giras o salidas académicas que realizan los programas académicos como ejercicios de acercamiento a experiencias y que sirven para complementar el proceso formativo de los estudiantes.

- Modalidad: Práctica Social o Comunitaria Interdisciplinaria

La Práctica Social o Comunitaria es un ejercicio práctico, académico y social en el que los estudiantes de algunos de los programas de la Institución desarrollan aportes a comunidades menos favorecidas por medio de acciones socialmente responsables, acompañado por una organización social o comunitaria y por docentes del programa. La Práctica Social y Comunitaria es un proceso de aprendizaje vivencial a través de un acercamiento a la realidad social de diversas poblaciones, que permite reconocer situaciones para confrontar la realidad, sus experiencias y conocimientos, a través del ejercicio de la responsabilidad social.

2.1.7 Competencias

La Universidad Católica Luis Amigó concibe al ser humano como el protagonista de su propio proceso de formación y la educación como el escenario de encuentro, de diálogo y de negociación de sentidos y significados entre maestros y estudiantes, sobre sí mismos, la sociedad, el mundo. Desde este horizonte, el programa posee un currículo integrado, flexible en armonía con los campos disciplinarios y específicos, así con aquellos que transversalizan o dinamizan el proceso formativo volviéndolo integral, interdisciplinario, propositivo y en concordancia con la globalidad que encierra la gastronomía.

Conforme a ello, el estudiante al graduarse contará con las siguientes competencias:

*Aplica los principios fundamentales de la gastronomía en el desarrollo de productos, servicios culinarios y propuestas de investigación, a través de los conocimientos teóricos, habilidades culinarias avanzadas y destrezas de investigación, con el propósito de generar un impacto positivo en el medio.

* Implementa conocimientos técnicos, normativos, culturales y científicos de manera integral y profunda en la producción de alimentos, con el fin de contribuir al ejercicio profesional óptimo y eficiente.

* Gestiona los recursos necesarios para el funcionamiento eficiente de un emprendimiento o empresa gastronómica, que le permita tomar decisiones estratégicas acorde a las metas organizacionales, contribuyendo a su crecimiento y sostenibilidad.

* Formula soluciones innovadoras y viables para los desafíos socioeconómicos y culturales del sector de alimentos y bebidas, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía.

* Integra los fundamentos teóricos, las ciencias y la tecnología de alimentos en la formulación de estrategias de acción y solución a problemas, en su desempeño profesional.

2.1.8 Resultados de Aprendizaje (RA)

Los resultados de aprendizaje, como su nombre lo indica son los resultados que se espera que el estudiante demuestre al finalizar su proceso formativo. De lo anterior, la Universidad evidencia la aplicación de una política en cuanto a la aplicación de resultados de aprendizaje, mediante la guía para diseño y construcción curricular, elaborada por el Departamento de formación pedagógica e innovación didáctica.

Tomando como referente de base teórica las definiciones propias del Decreto 1330 de 2019 para Registro Calificado y del Consejo Nacional de Acreditación CNA, se entiende en el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó como resultado de aprendizaje:

...las declaraciones expresas de lo que se espera que un estudiante conozca y demuestre en el momento de completar su programa académico. Dichas declaraciones deberán ser coherentes con las necesidades de formación integral y con las dinámicas propias de la formación a lo largo de la vida necesarias para un ejercicio profesional y ciudadano responsable. Por lo tanto, se espera que los resultados de aprendizaje estén alineados con el perfil de egreso planteado por la institución y por el programa específico. (Decreto 1330 de 2019)

...Se constituyen en el eje de un proceso de mejoramiento en el que se evalúa el grado en el cual el estudiante se acerca a obtener los resultados definidos por el programa académico. A partir de ellos se llevan ajustes en los aspectos curriculares para lograr un proceso de aprendizaje más efectivo.

...el programa académico deberá demostrar la existencia de un proceso de mejoramiento continuo, en el cual se evalúa, de manera periódica, y en diferentes momentos a lo largo del plan de estudios, el grado en que los estudiantes alcanzan los resultados de aprendizaje y, con base en dicha evaluación, se toman acciones de ajuste a los aspectos curriculares y a las metodologías de enseñanza-aprendizaje. (Acuerdo 02 de 2020 – Acreditación de Alta Calidad)

Teniendo en cuenta lo anterior, el programa definió sus resultados de aprendizaje a partir del trabajo colaborativo con sus grupos de interés y en reuniones participativas con el grupo de docentes. La estructura a desarrollar para representar un resultado de aprendizaje, de acuerdo con los lineamientos institucionales, es la siguiente:

Verbo en infinitivo + Contenido específico evaluable + Aplicación contextual corroborable + Dimensión ético- humanística

Establecidas las competencias, se generaron los resultados de aprendizaje para el programa, los cuales se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 1. Resultados de aprendizaje del programa de Gastronomía

N°	RESULTADO DE APRENDIZAJE	COMPETENCIA
1	Estructurar propuestas de desarrollo de productos y servicios gastronómicos, que puedan impactar positivamente el entorno y el estilo de vida de los consumidores.	Aplica los principios fundamentales de la gastronomía en el desarrollo de productos, servicios culinarios y propuestas de investigación, a través de los conocimientos teóricos, habilidades culinarias avanzadas y destrezas de investigación, con el propósito de generar un impacto positivo en el medio.
2	Elaborar productos alimenticios que evidencien la aplicación de normas, procesos, técnicas y métodos propios del área gastronómica y de otras disciplinas afines, que contribuyan favorablemente al ejercicio profesional.	Implementa conocimientos técnicos, normativos, culturales y científicos de manera integral y profunda en la producción de alimentos, con el fin de contribuir al ejercicio profesional óptimo y eficiente.
3	Generar propuestas de investigación para el sector de alimentos y bebidas, integrales y coherentes, que contribuyan al fortalecimiento y posicionamiento	Aplica los principios fundamentales de la gastronomía en el desarrollo de productos, servicios culinarios y propuestas de investigación, a través de los conocimientos teóricos, habilidades culinarias

	de la ciencia, tecnología y cultura gastronómica.	avanzadas y destrezas de investigación, con el propósito de generar un impacto positivo en el medio.
4	Utilizar herramientas administrativas en la gestión de diferentes recursos, en un emprendimiento o una empresa del sector gastronómico, que promuevan la toma de decisiones eficaces para el desarrollo de la organización.	Gestiona los recursos necesarios para el funcionamiento eficiente de un emprendimiento o empresa gastronómica, que le permita tomar decisiones estratégicas acorde a las metas organizacionales, contribuyendo a su crecimiento y sostenibilidad.
5	Proponer proyectos que busquen dar solución a las problemáticas del rubro de alimentos y bebidas, con el fin de aportar al desarrollo socioeconómico y cultural del sector gastronómico.	Formula soluciones innovadoras y viables para los desafíos socioeconómicos y culturales del sector de alimentos y bebidas, contribuyendo al desarrollo de la gastronomía.
6	Argumentar las acciones de desempeño profesional a partir de las bases teóricas, las ciencias y la tecnología de los alimentos, como herramienta para la resolución de problemas en el medio gastronómico.	Integra los fundamentos teóricos, las ciencias y la tecnología de alimentos en la formulación de estrategias de acción y solución a problemas, en su desempeño profesional.

Fuente: Elaboración propia (2023).

2.1.9 Flexibilidad curricular

Según el PEI (2022) La Universidad Católica Luis Amigó cuenta con una concepción de flexibilidad coherente con las demandas de formación integral y de reconocida legitimidad en los contextos local y nacional, la flexibilidad se evidencia en el meso currículo, pero está presente en los tres niveles de concreción. La flexibilidad del currículo se conceptualiza en términos de adaptabilidad y accesibilidad del currículo a las necesidades y capacidades de los estudiantes.

Para lograr la flexibilidad del currículo, la institución desarrolla procesos de formación docente con fundamento en diagnósticos estructurales, que recopilen no solo las demandas depuradas del cuerpo profesoral, sino la determinación de lo necesario para su mejoramiento en el ejercicio de enseñanza, buscando un mejoramiento desde componentes presenciales, digitales y virtuales, más allá del componente de flexibilidad que incluye los cursos optativos, electivos, el Proyecto Educativo Institucional (PEI) considera entre las políticas relacionadas con la flexibilidad, las oportunidades o caminos que el estudiante pueda tomar para alcanzar los objetivos de su programa, incluye la posibilidad de obtener una doble titulación, planes coterminales, convenios internos, convenios interinstitucionales, nacionales e internacionales y planes que combinan elementos sincrónicos y asincrónicos.

El plan de estudios del programa de gastronomía se distingue por su notable flexibilidad, facilitando a los alumnos la construcción personalizada de su trayectoria educativa y fomentando la movilidad académica. Esta flexibilidad se manifiesta a través de la ausencia de prerrequisitos generales, salvo para los cursos secuenciales de investigación gastronómica, permitiendo a los estudiantes iniciar su aprendizaje con una base amplia y sin restricciones.

1. Electivas-Optativas

La inclusión de una diversa gama de electivas, tanto específicas del programa como de libre elección a nivel de facultad y universidad, brinda a los estudiantes la libertad de especializarse en áreas de interés personal. El programa ofrece cursos como barismo, escandallo y estandarización, microbiología de alimentos, entre otras.

2. Prerrequisitos

Dentro del plan de estudios de Gastronomía, se brinda a los estudiantes la oportunidad de seleccionar asignaturas a lo largo de su trayectoria académica, minimizando al máximo los requisitos previos y fomentando la posibilidad de que el estudiante pueda participar en experiencias de movilidad a nivel nacional e internacional para explorar diversas perspectivas relacionadas con sus intereses académicos. Sin embargo, y como se mencionó anteriormente los únicos cursos que deben verse de manera secuencial y separada son los de investigación gastronómica, dadas sus características.

3. Convalidación

La convalidación interna entre programas resalta la flexibilidad académica, reconociendo el aprendizaje previo y fomentando un enfoque interdisciplinario. Es esencial asegurar que los créditos, objetivos, contenidos, competencias y otros aspectos relevantes no presenten diferencias significativas entre los cursos que puedan ser homologados.

4. Convenios interinstitucionales

Los convenios interinstitucionales, facilitados por la OCRI, expanden las oportunidades de aprendizaje y colaboración, enriqueciendo así la experiencia educativa con perspectivas globales. Mediante estos convenios, se establecen vínculos estratégicos con diversas instituciones académicas, lo que permite a los estudiantes participar en programas de intercambio, pasantías o proyectos conjuntos.

5. Posibilidad de doble titulación

El programa de Gastronomía, a través del convenio de doble titulación con la Universidad de Colima, presenta una serie de ventajas significativas que enriquecen la experiencia académica de los estudiantes. Este tipo de acuerdos proporciona un enfoque educativo más amplio y diversificado, ofreciendo beneficios sustanciales tanto a nivel académico como profesional.

6. Materias soportadas en ambientes virtuales

La integración de materias en ambientes virtuales no solo mejora la accesibilidad a los recursos educativos, sino que también ofrece flexibilidad, interactividad y personalización en el proceso de aprendizaje, preparando a los estudiantes para enfrentar los desafíos de un entorno educativo y profesional en constante evolución. Dentro del componente común del plan de estudios del programa de Gastronomía, se ofrece esta posibilidad.

7. Posibilidades coterminales

Por último, las posibilidades coterminales, aunque aún en desarrollo para el programa, anticipan una futura integración con programas de posgrado, ampliando aún más las perspectivas profesionales y académicas de nuestros estudiantes. Esta estructura curricular flexible y adaptativa es esencial para preparar a profesionales en gastronomía capaces de navegar y prosperar en un entorno dinámico y globalizado.

2.1.10 Interdisciplinariedad

La interdisciplinariedad en el programa de gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se configura como un paradigma educativo innovador, en sintonía con las tendencias emergentes y las demandas dinámicas de la gastronomía contemporánea. Alineado con el Proyecto Educativo Institucional (PEI), nuestro enfoque se centra en la creación de un entorno académico que fomente la sinergia de conocimientos provenientes de diversas disciplinas, enriqueciendo así la formación integral de nuestros estudiantes. Este enfoque se refleja en currículos diseñados con integralidad y transversalidad, donde los objetivos interdisciplinarios se integran de manera coherente en las cartas descriptivas. La implementación de metodologías de aprendizaje activo dinamiza el currículo, propiciando la aplicación práctica de conocimientos desde múltiples dominios conceptuales y promoviendo la interacción y complementariedad entre profesores y estudiantes.

En este contexto, la interdisciplinariedad no solo cataliza la producción colectiva en investigación, docencia y extensión, sino que también impulsa la innovación, transformando de manera cualitativa y cuantitativa el conocimiento gastronómico. La flexibilidad y adaptabilidad del programa se consideran cruciales para integrar eficazmente la realidad social y los resultados de aprendizaje en las dinámicas

contemporáneas, reafirmando nuestro compromiso de generar competencias pertinentes y arraigarse en contextos concretos y cotidianos. Este enfoque proyecta a nuestros estudiantes como profesionales gastronómicos ágiles y proactivos, preparados para afrontar los desafíos de un mundo culinario en constante evolución.

El plan de estudios del programa de Gastronomía contempla más de 25 créditos que evidencian la formación interdisciplinaria del estudiante, generando conocimientos flexibles, facilitando la adquisición de nuevas competencias, mejorando las habilidades en el aprendizaje y fomentando la capacidad de integrarse a contextos disímiles. Estos créditos académicos institucionales comunes incluyen cursos como: contexto amigoniano y humanismo cristiano, competencias fundamentales en TICs, generalidades del proceso de investigación y construcción de objetos de estudio, inglés, francés, generalidades metodológicas desde la investigación cualitativa y cuantitativa, desarrollo humano y formación sociopolítica, entre otros.

Otro de los aspectos que la Universidad y el programa contempla para favorecer la interdisciplinaria son los semilleros de investigación. Dichos espacios se conciben como escenario de interacción crítica, creativa y pedagógica, en el cual los docentes y estudiantes procuran potenciar y plantear sus capacidades e intereses académicos, en aras de construir pensamientos y acciones cada vez más elaborados en relación con el conocimiento proveniente de líneas o núcleos de investigación. El programa de Gastronomía cuenta con el Semillero de Investigación en Innovación Gastronómica y de Alimentos (SIIGA) y el Semillero de Investigación en Educación Nutricional y Cultura Alimentaria (SIENCA).

La dinámica de cooperación institucional va en consonancia con el empeño interdisciplinario del currículo, puesto que favorece la actualización, el cruzamiento de experiencias, la versatilidad, el intercambio, y el eficiente aprovechamiento de los recursos existentes a nivel local, regional, nacional e internacional, tarea que se desarrolla desde la función transversal de la internacionalización (Lineamientos académicos y curriculares, 2018). Esto incluye los intercambios académicos, las prácticas nacionales e internacionales, actividades de movilidad, las visitas de expertos a las clases, entre otros.

El programa de Gastronomía propicia, además, desde la extensión y proyección social, espacios de formación que permiten el relacionamiento con otro tipo de profesionales y de pares de otras instituciones educativas, promoviendo así un enfoque interdisciplinario, que facilita el acercamiento con otras culturas, pensamientos y la construcción colectiva de oportunidades para hacer frente a los retos de hoy y del futuro. Esto incluye las actividades curriculares y extracurriculares entre las que se destacan los ciclos de conferencias y las ferias gastronómicas.

Teniendo en cuenta lo expuesto anteriormente se evidencia la apuesta del programa por contemplar espacios que favorecen la interdisciplinariedad y por ende la construcción y globalización del conocimiento desde varias disciplinas que le aportan a la formación integral del estudiante.

2.1.11 Identidad Amigoniana.

La pedagogía Amigoniana, arraigada en la creencia profunda en la bondad natural del ser humano, abraza la idea de que cada individuo, independientemente de sus circunstancias, posee valores intrínsecos y limitaciones. Desde esta perspectiva, se reconoce la necesidad de descubrir y fomentar las potencialidades éticas y sociales de cada persona. En sintonía con esta filosofía, el Proyecto Educativo Institucional (PEI) 2022 de la Universidad Católica Luis Amigó se fundamenta en la innovación social como un sistema dinámico que impulsa el cumplimiento de su propósito superior, direccionándose estratégicamente para responder a las necesidades integrales de la sociedad.

En este contexto, se plantea la tarea de definir estrategias dentro del programa de Gastronomía que permeen los objetivos de la identidad Amigoniana, alineándose con la visión institucional que aspira a que la Universidad sea reconocida como una institución de educación superior con alta calidad y procesos formativos innovadores. Este compromiso se expresa en su contribución al desarrollo integral y sostenible de la comunidad, a través de la investigación y la transformación social, buscando soluciones a problemas globales. La implementación de estas estrategias en el programa de Gastronomía no solo fortalecerá la formación académica de los estudiantes, sino que también cultivará los valores Amigonianos de solidaridad, justicia social y compromiso con la transformación social

Enfoque en la Formación Integral:

La introducción de elementos en los cursos que fomenten el desarrollo integral de los estudiantes constituye una estrategia clave. Además, actividades extracurriculares, como proyectos comunitarios relacionados con la gastronomía que promoverán valores Amigonianos, refuerzan el compromiso ético y social de los futuros profesionales gastronómicos.

Innovación Social en la Gastronomía:

La inclusión de proyectos gastronómicos en el plan de estudios que aborden problemáticas sociales locales permitirá a los estudiantes aplicar sus conocimientos en la búsqueda de soluciones sostenibles. Alianzas estratégicas con organizaciones que compartan la visión de transformación social ofrecerán oportunidades tangibles

para la participación de los estudiantes en iniciativas con impacto real en sus comunidades.

Investigación para la Transformación Social:

Fomentar la investigación gastronómica con un impacto directo en la solución de problemas sociales será esencial. Proyectos que aborden la seguridad alimentaria, la reducción de desperdicios y la promoción de prácticas sostenibles formarán parte integral del plan de estudios, permitiendo a los estudiantes contribuir significativamente a la transformación social a través de su conocimiento culinario.

Desarrollo de Competencias Éticas y Humanistas:

La inclusión de módulos específicos que aborden temas éticos y humanistas en la gastronomía será crucial para formar profesionales con una sólida base ética y responsabilidad social. La incorporación de casos prácticos que involucren dilemas éticos promoverá la reflexión crítica y la toma de decisiones éticas entre los estudiantes.

Colaboración Transdisciplinaria:

La promoción de proyectos colaborativos entre estudiantes de gastronomía y otras disciplinas fomentará un enfoque transdisciplinario para abordar desafíos sociales complejos. La participación en eventos académicos interdisciplinarios consolidará la integración de conocimientos y enfoques, preparando a los estudiantes para enfrentar los desafíos interconectados de la sociedad actual.

2.1.12 Mediación virtuales y modelos híbridos

En el programa Gastronomía se incorpora elementos de tecnología. A través de un campus virtual, se busca mantener una interacción dinámica y efectiva entre docentes y estudiantes. A continuación, se presentan estrategias de interacción apropiadas para este contexto:

Clases Híbridas (Blended Learning): Se combina la instrucción en el aula con actividades en línea, permitiendo la revisión de material teórico y práctico en el campus virtual antes o después de las sesiones presenciales.

Aulas Invertidas (Flipped Classroom): Se instruye a los estudiantes para que revisen materiales y realicen actividades en el campus virtual antes de las sesiones presenciales, liberando tiempo en el aula para discusiones, prácticas y clarificación de dudas.

Foros de Discusión y Comentarios: Se fomenta la participación en foros de discusión en línea sobre temas específicos, y se proporciona retroalimentación tanto en el aula como en el campus virtual.

Evaluaciones Mixtas: Se realizan evaluaciones tanto en línea como en el aula, y se proporciona retroalimentación en tiempo real o a través del campus virtual.

Proyectos Colaborativos: Se asignan proyectos que requieren colaboración en línea y offline, que fomentan la interacción entre estudiantes y docentes en ambos entornos.

Materiales Multimedia: Se comparten materiales multimedia como videos, podcasts y presentaciones en el campus virtual para enriquecer la experiencia de aprendizaje. Además, permite la interacción sobre estos recursos.

Encuestas y Feedback en Línea: Se utilizan herramientas en línea para recopilar feedback de los estudiantes sobre el curso y las sesiones en el aula, para evaluar la comprensión de los temas discutidos.

Enlaces con Recursos Externos: Se proporcionan enlaces a recursos externos relevantes, se fomenta la discusión, la exploración de estos recursos en el aula y en línea.

Notificaciones y Comunicados: Se utiliza el campus virtual para enviar notificaciones y comunicados importantes, se mantiene una comunicación abierta con los estudiantes tanto en línea como presencialmente.

Mediante la implementación de una combinación de estas estrategias, se facilita una interacción clara y enriquecedora entre docentes y estudiantes, aprovechando al máximo tanto las sesiones presenciales como las herramientas tecnológicas disponibles.

Las actividades presenciales se apoyan de la plataforma virtual para la entrega de actividades de seguimiento, realizar actividades evaluativas, compartir información complementaria y referencias de interés.

Los docentes cuentan con variedad de cursos virtuales propuestos desde la institución para garantizar una continua actualización en las nuevas tecnologías que surgen en el ámbito de la educación y otras áreas afines con cada campo de desempeño.

Para los estudiantes, se cuenta con cursos como “competencias fundamentales en TIC” que contienen todos aquellos elementos que se requieren para la formación de los estudiantes en relación al uso de las mediaciones virtuales.

2.1.12 Desarrollo Curricular

En el programa se asume la concepción de currículo propuesta en el PEI (2022)

Basado en los principios del humanismo cristiano y en sintonía con la misión institucional, el **Modelo Educativo, presenta la concepción de los diversos referentes que configuran la propuesta educativa y establece tres vértices: primero, el Modelo Pedagógico del Humanismo Cristiano de Carácter Socio-crítico (concepción del ser humano, educación, cultura, sociedad, conocimiento y el acto pedagógico)**; segundo, los referentes didácticos, compuesto por el Modelo Didáctico Estructurado, los Campos de Desarrollo Teórico y el Modelo de Aula Amigoniana y el tercero, el modelo curricular institucional, los niveles de concreción curricular (Macro, Meso y Micro) y el modelo de inteligencia curricular (p.27).

En el programa de Gastronomía, los niveles de concreción curricular (Macro, Meso y Micro) pueden integrar diversos elementos para garantizar una formación integral y coherente con los objetivos educativos. A continuación, se detallan algunos elementos que hacen parte de cada uno de estos niveles:

Nivel Macro:

Perfil de Graduado: Se definen las competencias generales que se espera que adquieran los estudiantes al completar el programa de Gastronomía.

Objetivos Institucionales: Alineación con los objetivos más amplios de la Universidad.

Principios Pedagógicos: Marco conceptual que guía la enseñanza y el aprendizaje en el programa de Gastronomía. Los principios pedagógicos del programa están

vinculados a la teoría del conocimiento constructivista, en la que la autonomía y responsabilidad del estudiante y el acompañamiento del docente, como facilitador y guía del proceso de formación, son premisas básicas para la creación de ambientes de aprendizaje.

Nivel Meso:

Planes de Estudio: la estructura del plan de estudios del programa de Gastronomía, fue explicado anteriormente.

Nivel Micro:

Cartas descriptivas: diseño micro-curricular que consiste en un plan detallado que incluyen objetivos, competencias, contenidos esenciales y complementarios, metodología, evaluación y bibliografía. Estos planes aseguran que los cursos estén alineados con las necesidades sociales y los perfiles de formación del programa.

Proyectos docentes: es la planificación de un diseño curricular a nivel micro, dentro de un programa académico, que cumple con requisitos de registro y acreditación. Además, refleja las concepciones de la institución sobre educación, ser humano, cultura, pedagogía, evaluación y funciones universitarias

Recursos Didácticos: se destacan: el autoaprendizaje, el trabajo y aprendizaje en equipo, desarrollo de competencias comunicativas mediante la oratoria y la construcción de informes de lectura, relatorías y ensayos; análisis de casos; prácticas profesionales; visitas pedagógicas de ámbito; análisis y síntesis para el manejo de la información; manejo de herramientas y recursos tecnológicos; y propuestas de intervención de problemas de las organizaciones pertinentes al ámbito disciplinar de los negocios internacionales, entre otras.

Integrar estos niveles de concreción curricular en el programa de Gastronomía permite una planificación estructurada y coherente, asegurando que los estudiantes adquieran las habilidades y conocimientos necesarios para destacar en su campo profesional. Además, facilita la evaluación continua y la mejora del programa educativo.

2.1.13 Actualización del Currículo

La Universidad ha diseñado políticas y estrategias que permiten tener en constante revisión y actualización los planes de estudio de los programas, teniendo en cuenta las necesidades y particularidades que presenta el entorno para cada uno. Las estrategias más destacadas son:

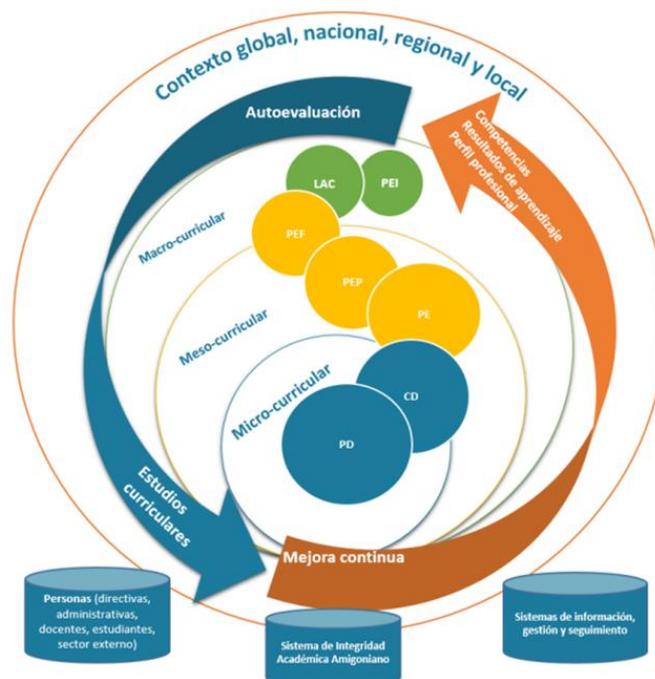
- Los Radicados 22067 y 22254 de 2010 de la secretaría general de la Universidad, trazan las exigencias para cada programa académico dando cumplimiento a las reglamentaciones del MEN para la obtención y renovación de registros calificados, entre esas exigencias se encuentran el análisis del “estado de la educación en el área del programa en los ámbitos nacional e internacional” y la revisión sobre “las necesidades del país o de la región en concordancia con referentes internacionales” Estos radicados siguen vigentes a través de la Resolución 021795 del 19 de noviembre 2020 del Ministerio de Educación Nacional, resolución por medio de la cual se establecen los parámetros de autoevaluación, verificación y evaluación de las condiciones de calidad del programa reglamentadas en el Decreto 1075 de 2015, modificado por el Decreto 1330 de 2019, para la obtención, modificación y renovación del registro calificado y el Acuerdo 02 de 2020 del CESU.
- El Proyecto Educativo Institucional (PEI), define los criterios y elementos orientadores del desarrollo académico y entre ellos alude a “estar atentos a las nuevas dimensiones de la sociedad del conocimiento y a las distintas formas de responder a sus necesidades locales, regionales y mundiales”, con lo que implícitamente indica referentes nacionales e internacionales. Además, permite dar cuenta del cumplimiento de la misión institucional, es por esto que bajo el Acuerdo del Consejo Académico, N° 2 del 2018, Lineamientos Académicos y Curriculares de la Universidad, se establece la directriz de evaluar periódicamente el PEI teniendo en cuenta los resultados en el alcance de las metas institucionales de los diferentes programas y unidades académicas, acorde a estas revisiones y acuerdos, se tiene en cuenta la permanente actualización y adaptación a las nuevas demandas políticas, económicas, sociales y culturales, del PEP.

Este proceso de actualización por parte del programa se ha generado en diferentes espacios académicos, y ha involucrado un análisis exhaustivo de los referentes nacionales e internacionales, así como una evaluación de las demandas y necesidades del país y la región. Asimismo, en línea con el Proyecto Educativo Institucional [PEI] y los Lineamientos Académicos y Curriculares, se realiza una revisión periódica del PEI para medir el alcance de las metas institucionales, y adaptar el plan de estudio a las nuevas demandas políticas, económicas, sociales y culturales. Este compromiso con la mejora continua y la adaptabilidad garantiza que

el programa de Gastronomía se mantenga relevante y de alta calidad en un mundo en constante cambio. En esta dinámica de mejora, se han realizado cambios significativos en el plan de estudios, que incluyen la modificación de los nombres de los cursos, la supresión de algunas asignaturas y ajustes en la asignación de créditos, así como la actualización de la justificación y pertinencia del programa. La última actualización de este tipo tuvo lugar durante el último proceso de renovación del registro calificado del programa, destacando el compromiso con la innovación y la excelencia en la enseñanza y el aprendizaje.

Los Lineamientos Académicos y Curriculares de la Vicerrectoría de docencia abordan en su primer capítulo el tema del Modelo de Gestión Curricular Institucional, el cual se despliega en tres niveles interconectados. Estos niveles incluyen el microcurricular, el mesocurricular y el macrocurricular. La figura 4 proporciona una representación detallada de cómo se lleva a cabo la gestión curricular tanto a nivel universitario como en el programa. Así mismo, bajo los comités de currículo y consejos de facultad, se desarrollan debates académicos alineados con la evaluación curricular del programa.

Figura 4. Modelo de Gestión curricular de la Universidad



El programa en los últimos períodos ha realizado los siguientes ajustes en cuanto a diseño curricular:

- Creación y vinculación de nuevos cursos electivos al plan de estudios.
- Inclusión de nuevas modalidades de prácticas.
- Ajustes al Proyecto Educativo de Programa.
- Participación en la reforma curricular institucional.
- Actualización de los perfiles profesionales y del graduado.
- Actualización de la Misión y visión del programa.
- Modificación de las competencias ocupacionales y profesionales.
- Vinculación de los productos de investigación a cartas descriptivas y proyectos docentes.
- Actualización permanente de cartas descriptivas de los cursos.
- Nuevos Resultados de aprendizaje.
- Modificación a la modalidad de practica investigativa.
- Convenio de Doble titulación.
- Plan de equivalencias entre planes de estudio.

2.1.14 Estrategias Pedagógicas

El programa en sus cartas descriptivas expone que los cursos teóricos, se desarrollan mediante clases magistrales apoyadas en la plataforma virtual propia de la universidad, así como de otras herramientas web. El desarrollo del curso se enmarca en el estudio teórico de los aspectos más importantes de las unidades temáticas, los cuales podrán ser consultados en las referencias que están consignadas en el ítem de bibliografía, esto servirá de apoyo a los estudiantes para mejorar su comprensión del componente teórico. En el curso, también, se plantea el análisis de temas recientemente publicados en revistas indexadas en bases de datos reconocidas, lo cual tiene como objetivo la preparación de seminarios o presentaciones orales individuales o grupales de los temas de interés seleccionados por los estudiantes, también, con el fin de promover el trabajo colaborativo.

Ahora bien, para el caso de los cursos prácticos, en las cartas descriptivas encontramos que estos se desarrollan empleando la metodología de clases teórico-prácticas presenciales, haciendo énfasis en esta última. Se privilegia la aplicación de actividades para la preparación de alimentos de la cocina expuesta en el curso. Las prácticas de laboratorio implican una metodología de enseñanza-aprendizaje facilitada y regulada por el docente, el cual debe organizar, temporal y espacialmente, los ambientes pedagógicos y la ejecución de procesos, tales como: mise en place, elaboración y degustación de las preparaciones, evaluación y análisis sensorial, entre

otros. Además, el estudiante deberá interactuar con equipos e instrumentos que facilitarán la adquisición de competencias establecidas en cada curso.

Algunas estrategias metodológicas corresponden a: experimentación, exposición y defensa de muestras gastronómicas, estandarización de recetas y procesos de preparación de alimentos. Además, se emplearán consultas en las bases de datos institucionales, lectura de artículos científicos, recopilación y análisis de información de otras fuentes confiables, presentación de informes, pruebas escritas y prácticas, conversatorios, proyectos de aula, entre otras. Además, se utiliza la plataforma virtual institucional como herramienta de apoyo para el desarrollo de las actividades académicas y estrategias con herramientas Web 2.0.

El Modelo Pedagógico Amigoniano, fundamentado en la interdisciplinariedad, el trabajo en equipo y la reflexión de las realidades sociales, requiere provocar procesos de indagación y discusiones colectivas, desde los aportes individuales. Es por ello que se contemplan las siguientes estrategias metodológicas:

- Aprendizaje basado en problemas: partiendo de situaciones que generen en el estudiante la indagación, el análisis y la reflexión de su quehacer profesional y la puesta en marcha de alternativas de solución.
- Aprendizaje basado en conceptos: donde se desarrolla el análisis, la crítica, competencias argumentativas y propositivas, que permitan generar en el estudiante un cuerpo teórico sólido.
- Coloquios: donde se exponen y debaten conocimientos ante un grupo que se compone por expertos en la temática y por los estudiantes.
- Pasantías: mediante las cuales, los estudiantes, podrán poner en práctica los conocimientos teóricos y aplicarlos en los contextos reales de los procesos de enseñanza-aprendizaje.
- Aplicación de instrumentos de evaluación: test, pruebas, inventarios y observaciones sistematizadas del proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Clase magistral: donde se desarrollarán los contenidos teóricos de cada una de las áreas de formación, relacionadas con el programa.

Sumado a la aplicación de las estrategias anteriores, el programa de Gastronomía considera como premisa la autonomía y responsabilidad del estudiante, además del acompañamiento docente, como eje fundamental para la construcción del conocimiento y del proceso de enseñanza-aprendizaje. Expone además unos principios pedagógicos como la participación, la interacción dialógica, el respeto y reconocimiento de autoridad, la participación y relación con el conocimiento, entre otros, como las rutas facilitadoras de la educación. Es a través de los proyectos docentes que se evidencian las estrategias didáctico pedagógicas del micro currículo.

Ahora bien, teniendo en cuenta que la modalidad del programa es presencial y que posee un componente práctico acorde al perfil profesional, algunas estrategias que se destacan, son:

- Asesoría personalizada: el docente propone construcciones argumentativas, procesos de construcción de casos o de modelos, sea individual o grupal, lo cual permite identificar en el estudiante algún tipo de dificultad de aprendizaje, esto conlleva a asesorías personalizadas para, desde una docencia consciente de la situación, se logre el proceso de aprendizaje en cada estudiante.
- Trabajo en equipo: se asignan actividades para realizar en grupo, promoviendo la construcción de criterio en el estudiante. En las clases prácticas en cocina es necesario este tipo de trabajo, puesto que se establecen roles que los estudiantes deben asumir y respetar en cada uno de ellos.
- Exposición: el docente genera las condiciones para que los estudiantes expongan un tema específico, esto le exige al estudiante investigar y explorar su capacidad discursiva, además de ayudarlo a construir criterio bien sea apoyando o refutando una posición y a la vez respetar la de los demás.
- Debate en aula: espacios de discusión sana sobre un tema en específico, bien sea de la gastronomía o de cualquier tipo de tendencia en el país.
- Relación teoría-práctica: se entiende, no como la suma de momentos teóricos y momentos prácticos, sino como la relación teórico-práctica permanente en todas las áreas del conocimiento y en todo el proceso educativo. Significa esto que el proceso de aprendizaje propiciado a partir de los cursos académicos tiene que estar fuertemente integrado a la práctica cotidiana de los estudiantes en su actividad gastronómica.
- Prácticas de laboratorio en cocina: se basan en la enseñanza de una determinada técnica o proceso, orientada a la adquisición de habilidades y que requiere un trabajo de tipo experimental para poner en práctica dichos conocimientos.

Aunado a lo anterior, la universidad considera las mediaciones virtuales como facilitadoras de estrategias que permiten a los estudiantes con la orientación de los docentes, desarrollar en comunidad, habilidades, innovar y crear, que es, en definitiva, las competencias mejor valoradas en el siglo cambiante, retador e incierto. Es así, como cada curso del plan de estudios del programa cuenta con su aula virtual, la cual permite la interacción de estudiantes y docentes en cualquier momento del proceso formativo.

2.1.15 Mecanismo de evaluación del aprendizaje

Los mecanismos de evaluación del programa de gastronomía están diseñados para medir y mejorar el logro de los resultados de aprendizaje de los estudiantes. Conformes a los [Lineamientos Académicos y Curriculares](#) establecidos por la Universidad, estos mecanismos combinan técnicas prácticas y teóricas, e incluyen evaluaciones formativas y sumativas. Esta metodología integral no solo evalúa conocimientos y habilidades, sino que también promueve el desarrollo personal y profesional de los estudiantes, respetando los principios de educación de calidad, integralidad e inclusión. Así mismo, estos lineamientos estipulan que las cartas descriptivas y proyectos docentes conforman la estructuración micro curricular, en donde se definen contenidos, metodología, evaluación, tiempos de acompañamientos, entre otros. En lo que respecta a la evaluación, los proyectos docentes incluyen los objetivos y competencias, tanto esenciales como complementarias, que se ponderan de la siguiente manera: los objetivos y competencias esenciales con un peso del 80% y los objetivos y competencias complementarias con un peso del 20%.

Mecanismos de evaluación

En el programa de gastronomía, los mecanismos de evaluación están diseñados para medir de manera integral los resultados de aprendizaje, abarcando tanto aspectos teóricos como prácticos. En los cursos teórico-prácticos, los docentes establecen dinámicas variadas, ajustándose a las necesidades y contextos de aprendizaje, siempre alineadas con los objetivos estipulados en las cartas descriptivas. Las evaluaciones prácticas, que incluyen la preparación de platos en entornos de cocina simulados, se realizan mediante rúbricas evaluativas que miden habilidades técnicas y la aplicación efectiva de conocimientos. Por otro lado, la evaluación de los aspectos teóricos se lleva a cabo a través de una diversidad de estrategias que reflejan la libertad de cátedra de los docentes, como exámenes escritos, presentaciones orales y debates en clase, enfocados en desarrollar y evaluar la comprensión conceptual y el pensamiento crítico de los estudiantes. Estos métodos se complementan con evaluaciones formativas, como pruebas cortas y ejercicios en clase, que permiten medir el progreso continuo y realizar ajustes oportunos en la enseñanza. Este enfoque flexible y diverso garantiza una evaluación efectiva y acorde con las dinámicas del programa, respetando la individualidad del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Mecanismos de seguimiento

Los mecanismos de seguimiento se caracterizan por una monitorización constante del progreso del estudiante, implementando un sistema de retroalimentación continua. Este seguimiento incluye la revisión detallada de tareas, una observación atenta durante las clases, y la evaluación de la participación activa en actividades prácticas. Cada interacción y evaluación se registra en el sistema académico, proporcionando un historial completo del rendimiento y progreso del estudiante.

Además, el programa cuenta con el apoyo del Campus Virtual, una herramienta esencial para la recopilación de datos, información y entregas de los estudiantes. Cada curso, ya sea teórico o práctico, dispone de un espacio dedicado en esta plataforma, apoyado por Moodle, lo que facilita una experiencia de aprendizaje dinámica y accesible. Esta infraestructura digital no solo permite una gestión eficiente de los contenidos del curso, sino que también ofrece una plataforma para la interacción y el soporte continuo. A través de este sistema, los docentes pueden proporcionar retroalimentación inmediata, compartir recursos y organizar sesiones de repaso o tutorías personalizadas, asegurando que cada estudiante reciba la atención y el apoyo necesario para su desarrollo académico y profesional.

Mecanismos de retroalimentación

El programa de Gastronomía implementa diversos mecanismos de retroalimentación para proporcionar a los estudiantes una evaluación detallada y constructiva de su desempeño. Estos mecanismos contribuyen a mejorar el aprendizaje y ofrecen orientación para el desarrollo continuo de los estudiantes. Algunos de los mecanismos de retroalimentación incluyen:

Revisión detallada de tareas: los docentes revisan de manera exhaustiva las tareas y trabajos presentados por los estudiantes, proporcionando comentarios específicos sobre los aspectos fuertes y áreas de mejora. Esta retroalimentación individualizada permite a los estudiantes comprender mejor sus logros y áreas de crecimiento.

Observación activa durante las clases: durante las clases, los docentes observan activamente el desempeño de los estudiantes, identificando habilidades técnicas, participación y comprensión conceptual. La retroalimentación en tiempo real, fundamentada en criterios claros establecidos en las rúbricas de evaluación, brinda a los estudiantes la oportunidad de corregir y mejorar su rendimiento de inmediato.

Evaluación de la participación en actividades prácticas: La participación activa en actividades prácticas, como la preparación de platos, se evalúa cuidadosamente. Los docentes proporcionan comentarios específicos sobre la ejecución de técnicas, presentación y creatividad, contribuyendo así al desarrollo de habilidades prácticas.

Evaluaciones formativas: se implementan evaluaciones formativas, como pruebas cortas y ejercicios en clase, para medir el progreso continuo de los estudiantes. Estas evaluaciones permiten identificar áreas de dificultad y realizar ajustes oportunos en la enseñanza para abordar las necesidades individuales.

Retroalimentación a través del Campus Virtual: la plataforma digital, respaldada por Moodle, facilita la comunicación y retroalimentación continua. Los docentes pueden proporcionar comentarios instantáneos, compartir recursos adicionales y organizar sesiones de repaso o tutorías personalizadas, contribuyendo así a un aprendizaje más efectivo.

Estos mecanismos de retroalimentación se integran en el proceso de enseñanza-aprendizaje para garantizar una evaluación integral y brindar a los estudiantes las herramientas necesarias para su desarrollo académico y profesional en el campo de la gastronomía

Sistematización de resultados RA

La sistematización de los resultados de aprendizaje en el programa refleja un enfoque riguroso y sistemático alineado con los estándares de calidad académica establecidos por la Universidad. Mediante un modelo de evaluación de resultados de aprendizaje, el programa monitorea y analiza constantemente estos resultados para identificar áreas de mejora y fomentar la excelencia en la enseñanza y el aprendizaje. Este modelo se sustenta en un sólido sistema interno de aseguramiento de la calidad y se complementa con diversas estrategias y acciones para utilizar los resultados en el mejoramiento continuo del programa.

El Departamento de Innovación Educativa, siguiendo el lineamiento "[Ajuste Curricular y mejora de procesos académicos en la U Católica Luis Amigó](#)", ha establecido un plan de análisis y diagnóstico curricular que se alinea con los procesos de evaluación académica a nivel institucional. Este enfoque se ve reforzado por la [Guía de elaboración de estudios curriculares](#), que proporciona un marco para la evaluación y desarrollo del currículo.

El proceso de definición de los resultados de aprendizaje del programa parte de esta base y se refleja en el [Plan de valoración, seguimiento y evaluación de resultados de aprendizaje \(assessment\)](#). Este plan está alineado con las tendencias contemporáneas de la educación, incluyendo la Educación 4.0 y la formación de sujetos globales, en consonancia con el Decreto 1330 de 2019 del Ministerio de Educación Nacional. A través de este proceso, el programa inicialmente definió seis resultados de aprendizaje.

Este proceso sigue los lineamientos del Plan de valoración, seguimiento y evaluación de resultados de aprendizaje, constituyéndose como la hoja de ruta para la evolución continua del programa de gastronomía. Derivado de ello se realizaron ejercicios de acompañamiento para definir las asignaturas que permitirán evaluarlos en los distintos niveles, así como las evidencias. Esto, a través del desarrollo de una matriz para guiar la evaluación.

Estrategias de evaluación en Inclusión y Diversidad

En línea con la [Política de inclusión Resolución No. 06 de 2019](#), nuestro programa implementa estrategias para garantizar una educación inclusiva y diversa, respetando las diferencias individuales y promoviendo la igualdad de oportunidades.

En consonancia con la política, el programa implementa estrategias de evaluación que respetan la diversidad y promueven un ambiente inclusivo. Estas estrategias incluyen el diseño de evaluaciones que acomoden diferentes perspectivas y antecedentes culturales, y la promoción de un ambiente de aprendizaje que respalde la igualdad de oportunidades para todos los estudiantes.

El programa acata los ajustes razonables brindados por el área encargada de la Universidad, para ser aplicados en las evaluaciones y en las clases para aquellos estudiantes que lo requieran, con el fin de garantizar la equidad y accesibilidad. Esto incluye adaptaciones como tiempo adicional en exámenes, formatos de evaluación alternativos y la provisión de recursos de aprendizaje en diversos formatos para satisfacer diferentes estilos y necesidades de aprendizaje.

3. FUNCIONES SUSTANTIVAS

3.1 Investigación

La investigación en el Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó es vista como un pilar fundamental para la formación integral de los estudiantes, combinando la generación de conocimiento científico y tecnológico con un enfoque humanista y social. La investigación se considera vital para la apropiación y reconstrucción crítica del conocimiento, siendo fundamental para la inmersión de los graduados en el entorno gastronómico y la sociedad. Enfocada en dos vertientes principales: la investigación científica y la formativa.

La investigación científica, tanto básica, como aplicada, es un proceso sistemático e interdisciplinario orientado a generar y aplicar conocimientos para solucionar problemas comunitarios. Involucra a grupos de investigadores, incluyendo estudiantes, y se realiza en colaboración con la comunidad científica a nivel nacional e internacional. Esta investigación busca la producción de nuevo conocimiento a través de diversas disciplinas y prácticas sociales, en un proceso continuo de reconstrucción personal y cultural.

Por otro lado, la investigación formativa se integra en el proceso educativo, promoviendo un enfoque reflexivo y crítico en los estudiantes. No se limita a la transmisión de conocimientos, sino que también fomenta la generación, conservación y comunicación del conocimiento científico, tecnológico y cultural. A través de ejercicios de investigación, los estudiantes desarrollan capacidades críticas y creativas, permitiéndoles explorar temas profundos más allá del aula y así contribuir positivamente a la sociedad.

La incorporación de la investigación en el pregrado de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó representa un aspecto innovador y esencial en la profesionalización de la gastronomía a nivel nacional. Esta integración se realiza a través de diversas estrategias, medios y contenidos curriculares, así como actividades académicas y de docencia, que se alinean con las necesidades e intereses locales, regionales, nacionales y globales.

Estrategias y Medios Curriculares:

1. **Semilleros de Investigación y Cursos Específicos:** se han establecido semilleros y cursos con enfoque investigativo. Estos, son espacios clave para fomentar la investigación desde las etapas iniciales de la formación académica.

Actividades Académicas y de Docencia:

1. Proyectos de Aula: se realizan pequeños proyectos de investigación en cursos específicos. Estos proyectos buscan afianzar las competencias de investigación formativa.
2. Metodologías Activas de Aprendizaje: se promueve un aprendizaje basado en problemas, el desarrollo de estudios de caso y la formulación y ejecución de proyectos, fortaleciendo las estrategias metodológicas de los cursos.

Vínculos con Intereses y Necesidades Locales a Globales:

1. Innovación Gastronómica y Alimentaria: las asignaturas prácticas del programa se enfocan en la innovación, respondiendo a las tendencias y necesidades del sector gastronómico y alimentario a diferentes escalas.
2. Participación de Docentes Investigadores: Los procesos son ejecutados por docentes investigadores, lo que asegura una conexión directa entre la investigación actual y la enseñanza.

Tabla 2. Estrategias de inclusión de la investigación en las actividades académicas y de docencia.

Estrategias	Descripción
Semillero de investigación	Los semilleros de investigación en gastronomía promueven la investigación especializada en seguridad y soberanía alimentaria, cultura e innovación gastronómica. Estos espacios fomentan habilidades analíticas y creativas en estudiantes, facilitan el abordaje de problemas reales y estimulan la colaboración, contribuyendo significativamente a la formación integral de futuros profesionales del sector.
Encuentro Nacional de Investigación.	Estudiantes y docentes presentan sus avances en el Encuentro Nacional de Investigación, que anualmente organiza la Vicerrectoría de Investigaciones de la Universidad.

Participación en eventos nacionales e internacionales de carácter científico	Participación en eventos científicos como congresos, simposios, encuentros de carácter nacional e internacional que promueve la difusión del conocimiento, la colaboración académica y profesional, y contribuye al desarrollo integral de estudiantes y docentes.
Área de formación en investigación en el plan de estudios	Fomento de la capacidad de indagación y búsqueda, y la formación de un espíritu investigativo, creativo e innovador, por medio de un área de formación en investigación a lo largo de todo el programa académico.
Práctica Investigativa	La participación en proyectos de investigación es una de las opciones de prácticas académicas.
Actividades académicas	Inclusión de actividades académicas tales como cursos electivos, seminarios y eventos académicos o científicos.
Actividades en cursos regulares	Dentro de los cursos del plan de estudios, según proyectos docentes, los estudiantes deben realizar, entre otras actividades, lecturas, exposiciones, mapas conceptuales, ensayos, trabajos escritos, conversatorios, trabajo de campo y proyectos de indagación gastronómica.

Grupo de Investigación GORAS

El Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó está adscrito al grupo de investigación GORAS, reconocido por Minciencias en la categoría A y desarrolla esta función sustantiva a través de su propia Línea de Investigación e Innovación en Ciencia, Tecnología y Cultura gastronómica. Su objetivo es desarrollar proyectos de investigación; participar en redes nacionales de investigadores; y establecer colaboraciones con entidades gubernamentales y organizaciones del sector. El grupo también cuenta con otra línea adscrita al

programa de Administración de empresas, denominada: Capacidades de Innovación y Gestión de Conocimiento.

Semilleros de investigación formativa:

El programa de Gastronomía cuenta con dos semilleros de investigación: el Semillero de Investigación en Innovación Gastronómica y de Alimentos (SIIGA) tiene como objetivo desarrollar competencias investigativas en la formulación, preparación, evaluación y desarrollo de nuevos productos y servicios alimentarios. Mientras, el Semillero de Investigación en Educación Nutricional y Cultura Alimentaria (SIENCA) tiene como objetivo fomentar competencias investigativas en áreas como antropología alimentaria, nutrición, historia, culinaria y arte, promoviendo el trabajo en equipo y el aprendizaje permanente.

En las actividades y logros obtenidos de los semilleros se destacan contribuciones y participaciones en eventos académicos, publicaciones y colaboraciones en proyectos de investigación.

3.2 Internacionalización y cooperación

La internacionalización y cooperación, concebidas como funciones sustantivas transversales en la Universidad Católica Luis Amigó, se erigen como pilares esenciales para el desarrollo institucional y la formación integral de los estudiantes. Esta visión, enmarcada en el contexto de un mundo interconectado e intercomunicado, aborda la necesidad de que el currículo responda a las demandas globales, sitúe a los estudiantes en discursos sociales, lingüísticos, culturales y científicos, y promueva una conciencia global. El Proyecto Educativo Institucional (PEI) 2022 establece la internacionalización del currículo como un componente crucial para lograr esta visión.

Dentro de este contexto, el programa de Gastronomía, en consonancia con la identidad Amigoniana, se plantea como un agente activo en el proceso de internacionalización y cooperación. Considerando la naturaleza del programa y la disponibilidad de recursos, se establecerán diversas estrategias y actividades para integrar estas dinámicas en el proceso formativo y en las labores específicas del programa.

Internacionalización del Currículo:

La internacionalización del currículo en el programa de Gastronomía implica la revisión y adaptación del plan de estudio, incorporando políticas, tendencias y lineamientos disciplinares nacionales e internacionales. Esto no solo se traduce en la adopción de conocimientos y habilidades globales en la gastronomía, sino también en la integración de la Identidad Amigoniana y la Formación Sociohumanística para fortalecer la comprensión de dinámicas globales y fomentar competencias interculturales desde la perspectiva Humanista Cristiana. En el último comparativo curricular con instituciones nacionales e internacionales se evidenció que las competencias a desarrollar por parte de los profesionales en gastronomía son cada vez más exigentes, lo que permite que los futuros graduados tengan un campo de acción más amplio, asumiendo roles de manera eficaz desde la Investigación, el desarrollo e innovación, la creatividad y cultura alimentaria, la formulación de proyectos, la administración y las finanzas, entre otros. También se encontró que el perfil del graduado se enfatiza en competencias de liderazgo empresarial, emprendimiento, culinaria, gestión de recursos, innovación y creatividad, además del manejo de mínimo dos idiomas: inglés y francés.

En este sentido, los programas de Gastronomía y afines tanto a nivel nacional como internacional se toman como referencia para la revisión exhaustiva del currículo. Esto permite obtener insumos que contribuyan a la consolidación de un plan de estudios con calidad, formando profesionales en gastronomía capaces de abordar las necesidades y resolver problemas en el contexto en el que se encuentren.

Relacionamiento Estratégico:

El establecimiento de relaciones estratégicas con universidades, organizaciones y redes de interés se erige como una vía para enriquecer la experiencia de los estudiantes. Colaboraciones interinstitucionales, intercambios académicos y proyectos conjuntos permitirán una integración efectiva con actores y contextos diversos, promoviendo así la interculturalidad y ampliando la perspectiva global de los futuros profesionales gastronómicos.

A través de los convenios de cooperación marco y específicos celebrados para el desarrollo de actividades interinstitucionales, desde las tres funciones sustantivas de la educación superior establecidas por el MEN, docencia, investigación y extensión, se plasma la interacción con comunidades académicas a través de la Oficina de Cooperación Institucional y Relaciones Internacionales -OCRI, cuya

función es apoyar a las distintas unidades académicas en su tarea de proyectarse interinstitucionalmente a nivel nacional e internacional, y de promover espacios de cooperación para la investigación, programas de servicio a la comunidad, mejoramiento de la docencia y desarrollo académico en general.

Para el relacionamiento con el sector empresarial desde las prácticas profesionales que desarrollan los estudiantes en sus últimos semestres, el programa, ha logrado establecer convenios con diferentes empresas. Organizaciones del sector de alimentos y bebidas se han interesado por contar con practicantes del programa, puesto que ven en ellos habilidades que responden a las necesidades de la empresa, no solo desde la parte gastronómica, sino desde la parte humana e integral del profesional.

Como producto de la interacción permanentemente con miembros de otras comunidades académicas en diferentes eventos tanto de carácter interno como externo nace la posibilidad de pertenecer a la Confederación Panamericana de Escuelas de Hotelería, Gastronomía y Turismo – CONPEHT en el 2021-2, red que permite la mejora y profesionalización de la actividad turística y gastronómica a través del trabajo académico conjunto de las instituciones miembros.

Internacionalización en Casa:

La Internacionalización en casa se refiere a la creación de ambientes institucionales orientados a promover la comprensión sobre las culturas del mundo, la formación en valores y el desarrollo de una conciencia global de las problemáticas humanas, una concepción humanista de la educación que permita la construcción de paz, la transformación social basada en el conocimiento, la tolerancia y el respeto a las culturas ajenas.

La organización de actividades y eventos de tipo Conexión Global: Clases Espejo o Iniciativas COIL, cátedras abiertas e Internacionales, Conferencias, seminarios, congresos, entre otros, promueven una conciencia global en el programa de Gastronomía, incluso dentro del entorno local, también constituye una estrategia clave. Charlas, exposiciones, y eventos gastronómicos con enfoque nacional e internacional contribuirán a la formación de profesionales conscientes de la diversidad cultural y de las dinámicas globales en su disciplina.

Movilidad Académica:

La puesta en marcha de modalidades pertinentes para la movilidad académica, como intercambios estudiantiles, convenios de doble titulación, pasantías u otros, se plantea como una oportunidad para que la comunidad universitaria del programa de Gastronomía amplíe sus horizontes y adquieran experiencias en contextos gastronómicos diversos, enriqueciendo así su formación.

La movilidad de docentes y estudiantes en el programa, les permite vivir, experiencias teóricas y prácticas que les posibilitan, ampliar el conocimiento y contrastar los procesos de realidad en otros contextos. Programas de movilidad que la Universidad ofrece, tales como la Alianza del Pacífico, Paloma, Aisec, Delfín, Americarum Mobilitas, Pila, etc promueven la internacionalización con miras al mejoramiento continuo y de calidad.

Cooperación:

La cooperación interinstitucional se presenta como una estrategia para establecer colaboraciones en investigación, proyectos académicos y desarrollo gastronómico. Alianzas estratégicas con instituciones y organismos afines contribuirán al intercambio de conocimientos y experiencias, fortaleciendo la calidad de la formación ofrecida por el programa.

Estas acciones se integran al plan de internacionalización institucional, enmarcado en el PEI, que establezca objetivos y metas para cada línea estratégica mencionada. Este plan no solo guía la implementación de las actividades, sino que también asegurará que la internacionalización y cooperación estén alineadas con el proceso formativo, promoviendo la interacción de profesores y estudiantes con diversos actores y contextos, fomentando la interculturalidad y evaluando constantemente la pertinencia y efectividad curricular.

El programa de Gastronomía en los últimos cuatro años ha venido fortaleciendo la generación de vínculos con otras instituciones en distintos espacios de cooperación; aspectos que se pueden evidenciar en la participación de estudiantes y docentes (entrantes y salientes), en los distintos espacios de formación que se programan cada semestre académico con la interacción de comunidades académicas tanto nacionales como internacionales; lo que genera discusiones constructivas, que dinamizan el currículo y generan en los estudiantes la posibilidad de pensarse como profesionales íntegros que el mundo de hoy exige, evidenciando así la búsqueda de calidad en el Programa.

- Lenguas extranjeras

Las estrategias para fortalecer la interacción de estudiantes y docentes en el entorno internacional, se articulan con las estrategias para generación de habilidades comunicativas en una segunda lengua, que a su vez se relacionan con las actividades desarrolladas desde el Departamento de Idiomas Unidad académica adscrita a la Facultad de Educación y Humanidades, que tiene a su cargo la formación en el área de los idiomas.

Los objetivos del Departamento de idiomas están orientados a:

- Motivar el aprendizaje y uso de lenguas extranjeras en prácticas lingüísticas continuas, para los integrantes de la Universidad Católica Luis Amigó y el público en general.
- Implementar ambientes de aprendizaje para utilizar las lenguas extranjeras en forma comunicativa, contextualizada e integral con propósitos comunicativos reales.
- Apoyar a las diferentes unidades académicas y administrativas en las acciones que emprendan para mejorar el acceso de los estudiantes a internacionalización y su acceso a información en inglés.

El diseño curricular del programa de Gastronomía, incluye la enseñanza de dos lenguas: inglés y francés, dicho aspecto favorece sustancialmente la movilidad estudiantil. Los cursos tienen como objetivo que los estudiantes aprendan segundas lenguas, con el fin de comunicarse y aprender temas relacionados con su campo de formación.

El desarrollo constante de la información le plantea a la Universidad el reto de formar profesionales con un alto nivel de conocimiento de su campo académico y con herramientas para buscar la información que no posee. La formación que establece el plan de estudios del programa de Gastronomía, en inglés y francés, ha traído consigo que los estudiantes aprovechen las oportunidades que la Universidad les ofrece para realizar intercambios académicos o prácticas internacionales a países como Francia y Estados Unidos.

3.3 Plan de extensión y proyección social

La Universidad, cumple sus funciones de extensión y proyección social, mediante la generación, liderazgo y desarrollo de programas, proyectos, acciones y servicios orientados hacia el mejoramiento de la calidad de vida de las personas y sus comunidades. Con base en los avances en la formación, la evolución en la prestación de servicios, los logros desde lo investigativo y la reflexión permanente en contexto, se ofrece a las diferentes comunidades, organizaciones y entidades, propuestas de servicios orientadas hacia la atención de las necesidades sociales y productivas: Educación Permanente - Proyectos y servicios especiales - Graduados - Emprendimiento - Transferencia.

Teniendo en cuenta lo anterior, la Extensión y Proyección Social en el Programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se desarrolla como una herramienta estratégica que trasciende las fronteras académicas, respondiendo a las demandas emergentes y aspiraciones de la sociedad contemporánea. Conscientes de las nuevas tendencias, nuestro programa fortalece la integración del conocimiento gastronómico con el entorno mediante estrategias dinámicas. Nuestra visión proyecta una comunidad universitaria comprometida socialmente, contribuyendo al desarrollo sostenible y generando soluciones creativas en el ámbito gastronómico. Este enfoque, alineado con la Misión Institucional, se traduce en acciones tangibles, reflejando así nuestro compromiso con la transformación social y el impacto positivo en el entorno.

El programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se enfoca en fortalecer la participación de los estudiantes en actividades de formación integral con impacto social y ambiental, así como en otros espacios en donde se impulse la interacción con el sector productivo para que estos, se adapten a las demandas reales del mercado gastronómico, fomentando un diálogo activo con empleadores.

La relación con el sector gastronómico público y privado se intensifica, evaluando prácticas y pasantías para alinearse con las necesidades del sector y mejorar la inserción laboral de los egresados. La proyección social se integrará en la investigación, la docencia y las actividades de extensión, fortaleciendo la responsabilidad social en todos los niveles académicos.

A través de convenios interinstitucionales, eventos académicos, asesoría, consultoría, etc, el programa contribuye a la interculturalidad e innovación, consolidando la presencia universitaria como agente de cambio en el ámbito gastronómico. Se busca formar egresados socialmente comprometidos,

manteniendo una conexión continua con ellos para evaluar el impacto de sus experiencias. La proyección social se proyecta con un enfoque hacia la sostenibilidad y responsabilidad ambiental, fomentando prácticas y proyectos para la protección del medio ambiente. Este enfoque multifacético asegura que la Extensión y Proyección Social del Programa de Gastronomía sea integral y tenga impactos medibles y positivos en cada uno de los actores involucrados.

3.4 Bienestar Institucional

El propósito fundamental del Bienestar Institucional en la Universidad Católica Luis Amigó radica en su contribución al mejoramiento de la calidad de vida de la comunidad universitaria. Este cometido se materializa a través de una amplia gama de servicios y actividades ofrecidos por diversas áreas funcionales, que abarcan la Salud Integral, Deportes, Actividad Física, Cultura, Pastoral, Desarrollo Humano, Gestión y Fomento Socioeconómico, Programa de Permanencia Académica con Calidad, Prevención de la Deserción Estudiantil y Programa de Prevención de Adicciones. En la ejecución de estas actividades, se concede especial atención al manejo adecuado de riesgos y oportunidades.

En el programa de gastronomía, nos comprometemos a promover un ambiente de bienestar integral para toda la comunidad, por ello, las estrategias implementadas se ciñen a los lineamientos institucionales:

Permanencia Académica para la Prevención de la Deserción

- El programa de Permanencia Académica con Calidad y Prevención de la Deserción Estudiantil, conocido como "Te quedas en la U", persigue como objetivo general el análisis y establecimiento de acciones que faciliten la adaptación de los estudiantes al entorno universitario. Asimismo, este programa se enfoca en la formulación e implementación de estrategias orientadas a llevar a cabo un seguimiento continuo de los estudiantes, con el fin de promover su éxito académico y prevenir la deserción. Lo anterior se condensa en estrategias que favorezcan la permanencia académica, la prevención de la deserción; el fomento a la recreación y el deporte; la promoción del talento y potenciamiento de las capacidades de los miembros de la comunidad universitaria; la salud Integral en el marco de la

promoción de hábitos saludables, así como la prevención y tratamiento de la enfermedad. En ese mismo orden, se destaca el Programa de Prevención de adicciones, un proyecto que pretende fomentar estilos de vida saludables. Por otro lado, se llevan a cabo acciones en pro del desarrollo humano integral y, por último, se busca la Promoción socioeconómica.

Este proceso se centra en garantizar que los estudiantes puedan continuar y completar con éxito sus estudios. Se implementan mecanismos de apoyo académico, como tutorías, asesorías y talleres, para ayudar a los estudiantes a superar dificultades académicas y a desarrollar habilidades de estudio efectivas. Además, se brindan servicios de orientación vocacional y asesoramiento en la elección de materias y trayectorias profesionales, para que los estudiantes puedan tomar decisiones informadas sobre su futuro.

Desarrollo Humano:

Orientada en apoyar acciones que procuren mejorar la calidad de vida y el desarrollo social y económico de los estudiantes. Se encuentran estrategias como descuentos y auxilios para estudiantes, empleados y grupo familiar; “Ciudad Amigó”: iniciativa que pretende fomentar la cultura ciudadana como tejido social que enmarca la autogestión, la convivencia armónica, el respeto por la diversidad, la diferencia y el reconocimiento del otro.

El enfoque se extiende al desarrollo humano integral, abarcando dimensiones físicas, mentales, sociales, espirituales y laborales. A través de programas de formación en áreas artísticas, culturales y deportivas. Se pretende enriquecer la vida de cada actor, contribuyendo a su crecimiento personal y profesional. Entendiendo que el bienestar va más allá de las aulas y se refleja en la calidad de vida de cada individuo.

Diversidad e Inclusión:

Cumpliendo la normatividad vigente y dentro de los mecanismos de participación académica, en los términos del Acuerdo Superior 07 del 17 de marzo de 2021, la Rectoría, creó el Comité de Igualdad y Equidad de Género. Entre sus objetivos se encuentra promover una vida libre de violencias sexuales y realizar la atención, acompañamiento, seguimiento a casos de violencias basadas en género que afecten a todos los miembros de la comunidad educativa. La Universidad cuenta

con políticas y programas, así como protocolos para este tipo de situaciones y atención a personas en situación de discapacidad.

Para el programa es importante el respeto por la diversidad en todas sus formas y se promueve un ambiente inclusivo donde cada miembro de la comunidad se sienta respetado y valorado. Las directrices institucionales, promueven la inclusión y establecen medidas específicas para prevenir y abordar situaciones de violencia basadas en género. A través de distintas estrategias, se pretende no solo formar excelentes profesionales en gastronomía, sino también cultivar individuos comprometidos, equitativos y plenos en su bienestar, contribuyendo así al desarrollo integral de la comunidad universitaria.

3.5 Docentes

El docente en la Universidad Católica Luis Amigó se distingue por su compromiso con la misión institucional y los principios rectores Amigonianos. Los docentes se destacan por su idoneidad ética, pedagógica y humanística, ejerciendo su labor con autonomía intelectual y ética. La libertad de cátedra es un pilar fundamental, permitiendo al docente impartir conocimientos con su leal saber y entender, fomentando el debate académico.

Además, su rol va más allá de la enseñanza, siendo un guía activo en la formación integral del estudiante, estimulándolos a ser protagonistas en la adquisición del conocimiento. A su vez, el compromiso con la investigación, docencia y proyección social es inherente, así como la promoción de una actitud científica y respetuosa que fomente el pensamiento crítico y la intervención transformadora en consonancia con los derechos humanos y la no discriminación. En este sentido, la responsabilidad social del docente se manifiesta en su compromiso ético frente a la comunidad académica y la sociedad, promoviendo la participación y en sintonía con la identidad amigoniana de la institución.

El equipo docente del programa de Gastronomía es altamente diverso y multidisciplinario, conformado por profesionales con una sólida formación académica y una vasta experiencia en diferentes áreas relacionadas con la gastronomía. Los docentes del programa cuentan con perfiles que abarcan una variedad de competencias y habilidades, lo que contribuye significativamente a la riqueza del aprendizaje ofrecido a los estudiantes. La formación profesional de los docentes es destacable, ya que provienen de diversas disciplinas como

gastronomía, administración turística y hotelera, ingeniería, nutrición, ciencia y tecnología de alimentos, entre otros, brindando una perspectiva interdisciplinaria que enriquece la comprensión de la industria gastronómica desde múltiples ángulos.

Así mismo, el equipo docente posee habilidades pedagógicas sólidas, demostrando su capacidad para transmitir conocimientos de manera efectiva y adaptarse a las diversas necesidades de aprendizaje de los estudiantes. Su competencia tecnológica es evidente, utilizando herramientas innovadoras para complementar el proceso educativo y fomentar el aprendizaje práctico y dinámico. El dominio de otros idiomas es una ventaja adicional, ya que algunos miembros del cuerpo docente poseen habilidades lingüísticas que permiten una comunicación fluida y una comprensión más amplia de la gastronomía a nivel global.

La experiencia profesional diversa y enriquecedora de los docentes se refleja en su capacidad para vincular los conocimientos teóricos con situaciones prácticas del mundo real. Además, su participación en actividades de investigación, extensión y proyección social fortalece la conexión entre la academia y la industria, enriqueciendo así el programa con la última información y tendencias del campo gastronómico.

En términos de dedicación, el equipo docente muestra un compromiso con las actividades sustantivas del programa, dedicando tiempo y esfuerzo para garantizar una enseñanza de calidad, mentoría efectiva y una guía constante para el crecimiento académico y profesional de los estudiantes. La diversidad, experiencia, formación sólida, competencias tecnológicas, habilidades lingüísticas, compromiso con la investigación y la proyección social, así como la dedicación al proceso educativo, garantizan la suficiencia e idoneidad del equipo docente del programa de Gastronomía, asegurando una formación integral y actualizada para los futuros profesionales del sector gastronómico.

Quien aspira a ser docente de la universidad, además de los requisitos consagrados en la legislación colombiana y los reglamentos internos, debe poseer cualidades personales y académicas destacadas, idoneidad ética, profesional, pedagógica y humanística, conocer y respetar los principios institucionales consagrados en las normas internas y en el reglamento docente vigente.

Para la selección del personal docente del programa, los aspirantes deben cumplir requisitos legales, éticos y académicos. De igual forma, se lleva a cabo un proceso de vinculación mediante convocatoria, evaluación de idoneidad académica y profesional. También dentro del proceso se otorga prelación a los graduados de la institución bajo ciertas condiciones. Finalmente, los procedimientos de

convocatoria, trámites y evaluaciones son reglamentados por el departamento de Gestión Humana, enfocados en la transparencia, mérito y objetividad.

Respecto a modalidades de contratación, los contratos pueden ser de tiempo completo, medio tiempo o por cátedra. Además, se establecen diferentes tipos de contratos según la duración: semestre académico, año académico, año calendario o término indefinido. Acerca de la formación y desarrollo, este es un elemento de relevancia para el programa, dado que los docentes nuevos deben realizar un proceso de inducción que abarca diversos aspectos institucionales y pedagógicos. A su vez, la institución ofrece capacitaciones en gestión de recursos tecnológicos para manejo del sistema académico y campus virtual herramientas fundamentales para el ejercicio docente.

En lo concerniente a los procesos relacionados con la evaluación de desempeño y permanencia del personal docente, el programa implementa la evaluación de desempeño de forma periódica, la cual se realiza a través de diferentes actores institucionales como son: la dirección de programa, docente y comunidad estudiantil. En el proceso se evalúan aspectos como participación en funciones sustantivas, manejo de recursos, desempeño académico, producción intelectual, entre otros. La evaluación influye en la inscripción, ascenso, permanencia o retiro del docente, con posibilidad de planes de mejoramiento continuo. Por ende, la universidad promueve un entorno que estimula el ejercicio docente a través de diversas formas.

Para estimular la formación y permanencia docente en el programa, se emplean cuatro modalidades principales: la organización de eventos académicos, becas para posgrados, participación en actividades externas y apoyo para programas de posgrado ofrecidos por la universidad. Estos estímulos se regulan por normativas emitidas por el rector general. La investigación se considera vital y se busca fomentarla mediante infraestructuras adecuadas, promoviendo la existencia de docentes investigadores de tiempo completo en el programa. En este sentido, la universidad está comprometida a disponer de recursos bibliográficos actualizados y tecnologías para acceder a fuentes de información nacionales e internacionales. Además, se establecen mecanismos institucionales para la divulgación y transferencia del conocimiento generado por la investigación. Respecto a las distinciones académicas por desempeño docente, producción investigativa y otros logros, se otorgan según los lineamientos del consejo superior y confieren reconocimiento académico, aunque ocasionalmente pueden acompañarse de otros estímulos, según las normativas y definiciones institucionales.

4. AUTOEVALUACIÓN Y AUTORREGULACIÓN

La Universidad mediante el acuerdo superior N°9 de 2021 modifica su estructura orgánica para establecer la nueva denominación de la Coordinación del Sistema de Acreditación en Alta Calidad por la Coordinación del Sistema de Aseguramiento de la Calidad – SIAC, adscrita a la Dirección de Planeación. Esta coordinación, tiene dentro de sus funciones articular las acciones, los procesos y los resultados a nivel institucional, en función del aseguramiento interno de la calidad de la Universidad, sistematizando la gestión y la información en perspectiva de alta calidad y mejoramiento continuo demostrable.

Las políticas Institucionales se convierten en la ruta de navegación de los procesos de autorregulación del programa; de esta manera, en la Resolución Rectoral N° 41 de 2014 se determinan los procesos de Autoevaluación, con fines de acreditación y la acreditación Institucional.

El Proyecto Educativo Institucional que entró a regir a partir del 1 de febrero de 2023, expone en el capítulo 1 los referentes de calidad: política y modelo de calidad, basado en La Resolución Rectoral N° 39 de 2020 que redefinió la política y los objetivos de calidad de la Institución. En lo que respecta al modelo, este se constituye por 4 objetivos:

- Establecer la ruta de acción a partir del contexto, en el marco de su naturaleza, tipología y carácter institucional.
- Implementar el modelo por medio del sistema de gestión por procesos (guías, manuales, documentación).
- Mantener por medio de la cultura de la Autoevaluación y los procesos de autorregulación.
- Mejorar a través del seguimiento, el control y los planes de acción que permitan verificar la mejora de los procesos.

Bajo el direccionamiento de la unidad antes mencionada, el programa desarrolla procesos de autoevaluación, que permiten analizar, evaluar, mantener y/o corregir todas las acciones que se llevan a cabo desde cada función sustantiva, logrando la consecución de sus planes, proyectos y objetivos, en coherencia con el Proyecto Educativo Institucional.

La Autoevaluación es un proceso crítico y riguroso de las condiciones de calidad, en donde se tiene en cuenta lo positivo, lo que se debe mejorar y/o cambiar en un determinado período de tiempo. La Autoevaluación va en concordancia con la Misión y el Proyecto Educativo Institucional – PEI.

La autoevaluación se encuentra inmersa en una cultura de mejoramiento continuo, en aras de obtener la calidad deseada, sin perder el enfoque crítico y objetivo de los procesos que se llevan a cabo. Esta, finaliza en un informe que recopila el resultado del juicio de cada una de las condiciones de calidad; así mismo y bajo la premisa de la autorregulación se desprende de este proceso un plan de mejoramiento, que se explica a continuación:

- Plan de Mejoramiento, Mantenimiento e Innovación-PMMI: se desarrolla anualmente por el programa y se articula con el Plan de Desarrollo Institucional y el Plan de Acción institucional. Se constituye por los siguientes elementos entre otros:
 - Aspectos o fortalezas
 - Estrategias
 - Actividades y evidencias de logro
 - Fechas de fin de cumplimiento de la actividad.
 - Indicadores
 - Línea base para la medición
 - Meta propuesta.
 - Análisis de cumplimiento de metas de los indicadores.
 - Medición integral para evaluación de desempeño del líder.

El programa elabora su PMMI bajo las orientaciones de la dirección de planeación y consta de las siguientes fases:

- Planificación: se definen las estrategias que dan respuesta a las fortalezas y aspectos por mejorar; se plantean las actividades que están orientadas a dar respuesta a las estrategias y aportan elementos para la medición de los indicadores, se establecen las fechas de ejecución de las actividades, se ajustan las líneas base y se proyectan las metas; generalmente este ejercicio se realiza al finalizar el año y se finaliza el primer mes del año siguiente, con el fin de realizar los ajustes pertinentes.
- Ejecución: es un ejercicio para la gestión del logro y consecución de metas a partir de la ejecución de las actividades; se desarrolla durante los meses de febrero y octubre, teniendo en cuenta el cargue de evidencias fruto de la ejecución de las actividades en coherencia con las fechas establecidas; además, se realiza la medición periódica de los indicadores.
- Evaluación: momento para revisar el logro obtenido y establecer las causas y acciones de mejora correspondientes; este proceso se realiza en paralelo a la ejecución de las actividades y la medición de indicadores.

5. RECURSOS FÍSICOS Y DE APOYO A LA DOCENCIA (MEDIOS EDUCATIVOS)

En el programa de Gastronomía, se enfatiza la importancia de los recursos físicos y tecnológicos específicos que se utilizan intensivamente para complementar y enriquecer la experiencia educativa. Si bien los estudiantes tienen acceso a recursos generales como la biblioteca, salas de cómputo y zonas recreativas, el programa se distingue por su uso de instalaciones y equipos especializados.

Descripción General de las Instalaciones físicas y tecnológicas

El programa cuenta con espacios dedicados a la práctica gastronómica como zonas comunes, vestier, oficinas, bodega, aulas y cuarto útil. Más de 300 activos controlables están disponibles para facilitar el aprendizaje práctico y teórico, reflejando el compromiso con un entorno de aprendizaje actualizado y relevante.

Especificaciones de las Instalaciones físicas y tecnológicas

Con dos laboratorios de cocina de más de 150 m² y un economato de 41 m², el programa está equipado con herramientas y equipos necesarios para el desarrollo de cursos prácticos. Estos espacios cumplen con normativas sanitarias nacionales y están adecuadamente equipados para soportar las actividades académicas.

Plataformas virtuales de aprendizaje

El programa aprovecha el Campus Virtual soportado por Moodle, que actúa como un punto de encuentro digital para estudiantes y docentes. Esta plataforma integra diversas herramientas como videoconferencias, repositorios de videos y sistemas de gestión de contenidos, facilitando un aprendizaje autónomo y flexible.

Nuevas instalaciones

La expansión reciente incluye una nueva aula de 52 m² para clases teórico-prácticas y un espacio de almacén adicional, ubicados en el bloque 6, asegurando que las instalaciones satisfagan las necesidades crecientes del programa.

Recursos Bibliográficos

El programa tiene acceso a un extenso catálogo de referencias bibliográficas especializadas en gastronomía, tanto físicas como digitales. A través de recursos como Booclick Luis Amigó y otras bases de datos académicas, los estudiantes y docentes pueden acceder a una rica colección de materiales que apoyan sus estudios e investigaciones.

Estos recursos, tanto físicos como digitales, son fundamentales para mantener la calidad y relevancia del programa de Gastronomía, asegurando que los estudiantes estén bien equipados para su desarrollo profesional y académico en este campo dinámico.

REVISIÓN CURRICULAR

El Proyecto Educativo Institucional (2022) establece que el plan de estudios de los programas debe ser unificado, adaptable y coherente con las disciplinas y áreas específicas, así como con aquellas que atraviesan o impulsan la actividad educativa, convirtiéndola en completa, interdisciplinaria, propositiva y acorde con la globalidad que abarca el conocimiento.

En esa misma línea, la estructura de los cursos del plan de estudios del programa de Gastronomía incluye componentes que se alinean con los diversos perfiles. Sin embargo, dada la evolución constante del entorno actual, resulta imperativo incorporar elementos que faciliten su actualización continua, permitiendo así satisfacer las demandas cambiantes del mercado.

Para Cartay (2019)

se presenta al saber gastronómico como aquel conocimiento académico relacionado con la alimentación, desde tres perspectivas: i) la de las ciencias de la salud (alimentación como condición imprescindible para la vida, que garantiza las funciones fisiológicas del organismo y el equilibrio del cuerpo y de la mente en sus relaciones con el medio ambiente; ii) la de las ciencias de la producción primaria y otras actividades económicas y sociales, en un marco normativo de salubridad, sustentabilidad y factibilidad económica; y, iii) la de las ciencias sociales (alimentación como base de sistemas de organización socioeconómica y de jerarquías de poder, expresados en prácticas culturales alimentarias y como elemento creador de imaginarios, identidades culturales y códigos de comportamiento social, fundamentales en el proceso de interrelación humana y de convivencia social (p. 21).

Inicialmente, para determinar los autores y teorías que podrían dar mayor fuerza epistemológica al programa profesional de gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigo, se consideran las tendencias y enfoques actuales en el campo de la gastronomía, así como los expertos reconocidos en estas áreas. Algunos autores y teorías destacadas en el ámbito de la gastronomía que tienen gran relevancia son:

Harold McGee: autor de "La cocina y los alimentos", McGee es conocido por su enfoque científico, proporciona una base sólida para entender los procesos químicos y físicos en la cocina. Su trabajo podría proporcionar elementos para comprender la ciencia detrás de las técnicas culinarias y los procesos de cocción. Este conocimiento es crucial para que los estudiantes perfeccionen sus habilidades técnicas y comprendan los fundamentos científicos de sus acciones.

Hervé This: considerado el padre de la gastronomía molecular, combina la química y la física para entender y mejorar las técnicas culinarias. Su enfoque podría enriquecer la comprensión científica y técnica en la cocina. Brinda una introducción al fascinante mundo de la gastronomía molecular, un campo que combina la ciencia y el arte culinario de manera única. Esta disciplina anima a los estudiantes a experimentar y a innovar, abriendo nuevas posibilidades en la creación gastronómica.

Charles Spence: con su libro "Gastrofísica", explora cómo los sentidos y el entorno afectan la percepción de la comida. Su trabajo es relevante para entender la experiencia gastronómica desde una perspectiva psicológica y sensorial.

Ferran Adrià: conocido por su restaurante elBulli, Adrià es una figura clave en la innovación culinaria. Su enfoque de deconstrucción y reinención de platos tradicionales podría inspirar creatividad y pensamiento innovador. Su enfoque revolucionario en la cocina podría inspirar a los estudiantes a pensar más allá de las técnicas tradicionales y a explorar nuevas formas de expresión culinaria.

Massimo Bottura: como chef de Osteria Francescana, Bottura es conocido por su enfoque contemporáneo en la cocina italiana. Su trabajo puede ser una fuente de inspiración para combinar tradición con innovación.

Julián Estrada Ochoa: destaca como el antropólogo y periodista más comprometido y destacado en la investigación de la tradición gastronómica en Colombia. Entre sus obras más notables se encuentran "Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y el beber" (1995), "Colombia de sal & dulce, cocina de conserva popular" (2000), "Épocas de parva" (2016) y "Fogón antioqueño" (2017). No obstante, su legado va más allá de estos libros, ya que se extiende a su participación en compilaciones, la redacción de artículos académicos, así como a la impartición de ponencias y charlas relacionadas con la cocina colombiana.

Carlos Gaviria: distinguido maestro e investigador de la gastronomía colombiana, destaca como uno de los cocineros más prominentes de Colombia, además de ser académico y escritor. Su profundo entendimiento de las diversas culturas gastronómicas a nivel mundial lo ha llevado a desempeñarse como asesor y consultor para restaurantes y empresas gastronómicas. A través de sus obras literarias, tales como "Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana", "Arepas colombianas" y "Envueltos colombianos", el chef demuestra que la cocina local tiene el potencial de situarse como la mejor a nivel global. Su enfoque clave radica en ir más allá de la mera receta, aplicando la técnica de manera innovadora.

Leonor Espinosa de la Ossa: destacada chef, empresaria y escritora colombiana, es reconocida por su papel como impulsora de la nueva cocina en nuestro país. Se distingue por su habilidad para aplicar técnicas culinarias innovadoras a la cocina tradicional. Además de ser propietaria de varios restaurantes, también se desempeña como asesora culinaria para prestigiosos hoteles. En el año 2022, fue galardonada con el premio a la mejor chef femenina del mundo, según la clasificación The World's 50 Best Restaurants, elaborada por la revista británica Restaurant.

También es importante considerar nuevas tendencias, como las teorías de la Gastronomía Sostenible, dado que en un mundo cada vez más consciente del medio ambiente, las teorías relacionadas con la sostenibilidad en la gastronomía son esenciales. Esto incluye prácticas de cocina que respetan el medio ambiente, el uso de ingredientes locales y sostenibles, y la promoción de la biodiversidad.

La incorporación de estos autores y teorías en el programa de gastronomía no solo proporcionan una base sólida en técnicas y conocimientos culinarios, sino que también fomentan un enfoque holístico que abarca la ciencia, el arte, la cultura y la sostenibilidad en la cocina. Este enfoque interdisciplinario es esencial en un programa que busca integrar diversas áreas del conocimiento para proporcionar una educación completa y multifacética.

En este sentido, los cursos dedicados a la ciencia de los alimentos pueden basarse en los trabajos de McGee y This. Aquí, los estudiantes aprenderían sobre las reacciones químicas y físicas en la cocina, explorando la ciencia detrás de técnicas culinarias y procesos de cocción. Los cursos sobre características organolépticas, identificación de alimentos y comportamiento del consumidor podría utilizar la "Gastrofísica" de Spence para enseñar cómo los aspectos sensoriales afectan la percepción del sabor y la experiencia gastronómica. Los cursos de cocina avanzada podrían centrarse en la creatividad y la innovación, inspirándose en las técnicas y filosofías de chefs como Adrià y Bottura. Asignaturas que aborden la historia de la

gastronomía y la antropología alimentaria exploran la evolución de las tradiciones culinarias y su impacto cultural, utilizando ejemplos de diversas cocinas del mundo. En todos los cursos se propende abordar temas sobre sostenibilidad en la gastronomía enfocándose en prácticas de cocina sostenibles, gestión de recursos y ética alimentaria, preparando a los estudiantes para enfrentar los desafíos ambientales y sociales en la industria culinaria.

La inclusión de estos autores y sus enfoques en el programa no solo enriquece el conocimiento y las habilidades técnicas de los estudiantes, sino que también les proporciona las herramientas para comprender y participar activamente en la evolución constante de la disciplina gastronómica. Al abordar la gastronomía desde múltiples perspectivas, el programa prepara a los estudiantes para enfrentar los desafíos de un mundo globalizado y en constante cambio, fomentando un espíritu crítico y una actitud proactiva en su formación profesional. Se pretende así, aportar una riqueza de conocimientos y perspectivas que enriquezcan la comprensión de la gastronomía, no solo como un arte culinario, sino también como una ciencia y disciplina interdisciplinaria en potencia.

Así mismo y no sólo desde el aula, se puede evidenciar estas teorías, también surgen en espacios académicos como aquellos que permiten la interacción con expertos, las salidas pedagógicas, los eventos de extensión y proyección social, entre otros. Por otro lado, se fomentan proyectos de investigación donde los estudiantes puedan explorar áreas específicas de interés, aplicando teorías y métodos aprendidos para desarrollar nuevos conceptos o productos gastronómicos.

Finalmente, las diferentes modalidades de prácticas (empresarial, emprendimiento, social, nacional o internacional, proyecto aplicado e investigativa), proporcionan una experiencia práctica y enriquecedora, que le permite a los estudiantes aplicar y observar los principios aprendidos en entornos reales.

RASGOS DISTINTIVOS DEL PLAN DE ESTUDIOS

El programa de gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó, presenta rasgos distintivos desde el enfoque investigativo y administrativo de su diseño curricular, destaca por su interdisciplinariedad, integrando ciencia, nutrición, gestión empresarial y estudios culturales. Esta aproximación multifacética se refleja en un plan de estudios que abarca desde la ciencia de los alimentos hasta la gestión de negocios gastronómicos, enfatizando la importancia de la seguridad alimentaria, la calidad y la salubridad en la producción de alimentos.

El programa incorpora elementos de historia, cultura y antropología, permitiendo a los estudiantes comprender la comida en su contexto social y cultural, una habilidad esencial para crear experiencias gastronómicas significativas y respetuosas. En la práctica, esta interdisciplinariedad se manifiesta a través de cursos variados y proyectos específicos, como el desarrollo de nuevos productos alimenticios y la gestión de eventos culinarios. Estas actividades no solo brindan experiencia práctica, sino que también fomentan la aplicación de conocimientos de diversas disciplinas, preparando a los estudiantes para dar frente a las demandas de la industria gastronómica.

Desde el punto de vista epistémico, el programa de gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó presenta varios valores agregados y rasgos distintivos que lo diferencian y enriquecen su propuesta educativa:

1. **Interdisciplinariedad en el conocimiento:** al integrar conocimientos de ciencias básicas, nutrición, gestión empresarial, historia y cultura, el programa ofrece una comprensión holística de la gastronomía. Esta diversidad en el conocimiento permite a los estudiantes obtener una visión más amplia y profunda de la disciplina, preparándolos para enfrentar desafíos complejos y variados en su vida profesional.
2. **Enfoque en la investigación y la innovación:** esto no solo implica el desarrollo de nuevas técnicas y productos culinarios, sino también la exploración de nuevas formas de entender y relacionarse con la comida. Este enfoque investigativo fomenta el pensamiento crítico y la creatividad, habilidades esenciales en el cambiante mundo de la gastronomía.
3. **Integración de la teoría y la práctica:** a través de esta integración, los estudiantes pueden aplicar los conocimientos teóricos en contextos reales, lo que mejora su comprensión y habilidades prácticas.
4. **Enfoque global y local:** Esta perspectiva dual equipa a los estudiantes con la capacidad de operar en un mercado globalizado, al tiempo que valoran y preservan las tradiciones y prácticas culinarias locales.

La propuesta del programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó se encuentra arraigada en el enfoque integral del desarrollo social y humano, que constituye el centro y eje de la Universidad y tiene por objetivo formar profesionales con compromiso social y sensibilidad humana, con capacidad para indagar, analizar, interpretar, aplicar, construir y divulgar conocimiento útil para el

sector de alimentos y bebidas, mediante el estudio de las técnicas y tendencias propias de la cultura gastronómica.

En contraste con enfoques meramente profesionales, la perspectiva adoptada por el programa de Gastronomía se aparta de la educación técnico-instrumental para abrazar un modelo pedagógico fundamentado en procesos de investigación, auto-reflexión, análisis e innovación. La gastronomía, definida como el estudio de las relaciones entre el hombre y los alimentos, se erige como un campo primordial vinculado a la transformación territorial. La naturaleza heterogénea y diversa de la disciplina gastronómica propicia la convergencia de diversas ramas del conocimiento, como ciencias básicas, ingeniería, medicina, nutrición, historia, antropología, filosofía, turismo, economía y administración. Este carácter interdisciplinario y multifacético ha impulsado a la gastronomía a la popularidad, al abordar un amplio espectro de temas en constante evolución.

El programa reconoce que la evolución gastronómica es un proceso de construcción conjunto, que involucra a productores, cocineros, emprendedores, clientes, investigadores, comunidades, instituciones educativas, entidades gubernamentales y empresas privadas. Ante el dinámico contexto sociocultural y económico, se identifican movimientos gastronómicos que fortalecen el sector y requieren caracterización y desarrollo. La relevancia de la disciplina gastronómica se evidencia en su contribución a las tendencias actuales y futuras, tales como nuevos procesos, técnicas, productos, productos ancestrales, auténticos y locales, sentido y entorno social, patrimonio cultural, turismo, enseñanza y divulgación de la gastronomía, así como la salud y nutrición.

La gastronomía, al involucrar la fabricación, adquisición y consumo de alimentos, incide en el desarrollo de cualquier territorio, generando cambios y transformaciones significativas. En un país diverso como Colombia, el estudio de la antropología, la tradición y los hábitos alimentarios permite anticipar tendencias y demandas en la cadena de alimentos y bebidas.

La diversidad de la gastronomía la posiciona como una disciplina potencial e innovadora capaz de generar conocimientos aplicados a retos y prioridades nacionales, tales como la seguridad alimentaria, sistemas productivos sostenibles, salud (desnutrición, sobrepeso y obesidad), sociedad (emprendimiento, desarrollo empresarial, productividad y producción especializada y de calidad).

El enfoque integral del programa implica el fomento del espíritu crítico, alternativo y participativo de los actores del proceso de formación. Esto demanda una posición

autogestionaria y protagónica de los estudiantes en sus procesos de aprendizaje, junto con una vocación democrática de los docentes para orientar y acompañar. La conexión entre el contexto, la argumentación y la sustentación de una práctica social, como la gastronomía, se establece a través de cursos académicos que promueven la apropiación de los campos de intervención de la profesión, preparando a los estudiantes para enfrentar los nuevos desafíos de la globalización.

Los intereses de interdisciplinariedad del programa de Gastronomía son diversos y fundamentales para ofrecer una formación integral y actualizada. Estos intereses se reflejarán concretamente en el plan de estudios y en proyectos específicos de la siguiente manera:

Plan de estudios integrado: el programa propende por un plan de estudios que integre de manera coherente elementos de diversas disciplinas. Se busca establecer conexiones entre ciencias básicas (química, física y matemática), ingeniería, medicina, nutrición y salud, historia, antropología, filosofía, turismo, economía y administración. Los cursos se estructuran de manera que los estudiantes adquieran conocimientos no solo en gastronomía en sí, sino también en áreas complementarias que enriquezcan su comprensión del campo.

Proyectos de investigación interdisciplinarios: se promoverán proyectos de investigación que involucren a estudiantes y profesores de diferentes disciplinas. Estos proyectos podrían abordar temas como la seguridad alimentaria, sistemas productivos sostenibles, desnutrición, sobrepeso y obesidad, emprendimiento y desarrollo empresarial, entre otros. La interdisciplinariedad se manifestará en la colaboración entre expertos de diversas áreas para abordar problemas complejos desde perspectivas complementarias.

Participación de actores diversos en proyectos prácticos: los proyectos prácticos, como parte integral del plan de estudios, permitirán la participación activa de actores diversos, incluyendo productores, cocineros, emprendedores, clientes, investigadores, instituciones educativas, entidades gubernamentales y empresas privadas. Estos proyectos no solo fortalecerán la formación académica, sino que también brindarán a los estudiantes la oportunidad de enfrentarse a desafíos del mundo real en colaboración con profesionales de diferentes campos.

Vinculación con tendencias y demandas del entorno: el plan de estudios se actualizará constantemente para responder a las tendencias y demandas actuales y futuras del ámbito gastronómico. La inclusión de temas como nuevos procesos, técnicas, productos, productos ancestrales, auténticos y locales, sentido y entorno

social, patrimonio cultural, turismo, enseñanza y divulgación de la gastronomía, y salud y nutrición, asegurará que los estudiantes estén preparados para los retos cambiantes de la profesión.

En resumen, la interdisciplinariedad del programa se reflejará de manera palpable en la estructura del plan de estudios y en la ejecución de proyectos específicos que fomenten la colaboración entre diversas disciplinas y promuevan la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en el campo de la gastronomía.

No obstante, y teniendo en cuenta aquellos aspectos que podrían fortalecer aún más el plan de estudios, se puede considerar la inclusión de actividades teórico prácticas que consoliden la competencia lingüística de dominio del francés, dada la necesidad manifiesta en la profesión gastronómica de conocer términos y conceptos en este idioma. En ese orden de ideas, los cursos de inglés incluidos en la malla curricular podrían excluirse de esta, permitiendo a los estudiantes validarlo por medio de otras estrategias, lo que daría paso a la integración de otro tipo de asignaturas. Por ejemplo, considerando la importancia creciente de las TIC en la gastronomía y el sector de alimentos y bebidas, se podría evaluar la adición de otros cursos específicos que fortalezcan las habilidades digitales de los estudiantes. Así mismo, se podría incorporar cursos que aborden temáticas actuales y nuevos estilos culinarios, y otros que aborden prácticas sostenibles en la producción y consumo de alimentos, permitiendo generar conciencia sobre esta tendencia en la gastronomía.

En ese orden de ideas el programa en Gastronomía se suscribe en la Educación Superior como un pregrado legalmente constituido, con los siguientes datos:

- Registro Calificado - Código SNIES 101741
- Resolución MEN: 014475 del 13/12/2019.
- Vigencia: 7 años.
- Título que otorga: Profesional en Gastronomía.
- Duración: 144 créditos.
- Metodología: Presencial

ANÁLISIS DEL CONTEXTO

El programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó tiene como objetivo satisfacer las necesidades del entorno en su campo de conocimiento, en línea con las demandas globales, del país y de la región para contar con profesionales comprometidos socialmente y con una sensibilidad humana.

También, es importante señalar que el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó asume un compromiso sólido con la formación de profesionales integrales, que se adaptan a las dinámicas y desafíos del sector gastronómico. Para alcanzar este objetivo, se han establecido metas de desarrollo bien definidas y significativas, que persiguen la mejora continua de la educación de los estudiantes, la infraestructura del programa y su impacto en el entorno local, nacional e internacional.

En relación con las tendencias globales en la formación aludida a la gastronomía, es importante mencionar que actualmente, se encuentra en auge a lo largo de los cinco continentes. Este fenómeno de crecimiento, soportado por la globalización y la rápida comunicación de las experiencias de consumo, conlleva al surgimiento y la categorización del “turismo gastronómico”. Países como España, México y Brasil apuestan a la gastronomía como una herramienta para su desarrollo social, económico y cultural, con el fortalecimiento de diferentes estrategias: revolución científica de la cocina, prestación de servicios no convencionales, énfasis en la vivencia y la estética, establecimiento de políticas públicas, tribus urbanas (foodies), marketing sensorial, entre otras (Vélez, 2012; Teixeira et al., 2013; López et al., 2017). En otras palabras, se evidencia el creciente interés en otros países como destinos gastronómicos. Esto demanda, para dichas naciones, la imperante necesidad de establecer e implementar tácticas de posicionamiento agroalimentario y agroindustrial.

Aunado a lo anterior, la necesidad de formar integralmente profesionales y especialistas volcados a la resolución de los problemas propios del sector gastronómico y de alimentos y bebidas, es latente. Desde la perspectiva del conocimiento científico, deben confluír en este tipo de disciplinas diferentes áreas del saber, como salud, nutrición, historia, antropología, artes, economía, física, química, matemática, biotecnología, ciencias agropecuarias, ingeniería, turismo y educación. Muestra de ello son las experiencias de algunos países, como Estados Unidos, en las cuales se utiliza exitosamente la gastronomía para la enseñanza de la ciencia. Por ejemplo, en la Universidad de Harvard, se implementa la estrategia Science and cooking program, con resultados e impactos relevantes para el sistema educativo local (Sorensen y Mouritsen, 2019).

En lo que respecta a la formación en Gastronomía en el contexto internacional se destacan instituciones como el Basque Culinary Center, en España, le Cordon Bleu, y otras en Japón, Estados Unidos e Italia. Para el programa de Gastronomía de la Universidad Católica Luis Amigó, sus mayores aliados se centran en México y Perú. Sin embargo, se han desarrollado actividades importantes con el ya mencionado Basque Culinary Center.

También es importante mencionar que en el contexto colombiano y según la información proporcionada por el SNIES, en el país existen 53 programas

relacionados con el campo de la gastronomía. Sin embargo, es importante destacar que solo el 36% de estos programas corresponden a pregrados profesionales universitarios, de los cuales 17 se ofrecen en modalidad presencial y 2 en modalidad virtual. Es relevante mencionar que únicamente dos programas académicos de pregrado universitario han obtenido el reconocimiento de acreditación en alta calidad en el contexto nacional.

En ese mismo orden de ideas, para el contexto regional la situación no es muy distinta. La universidad ha mantenido un crecimiento persistente en el número de estudiantes, sobresaliendo incluso con otras Instituciones de gran trayectoria, respondiendo de esta manera a las necesidades de este tipo de profesionales en el medio. Por ejemplo, en Antioquia la formación de estudiantes en el área Gastronómica se ha convertido en una oportunidad imperante ante los retos que como referente de turismo tiene ante el mundo. El plan de desarrollo de Antioquia “Unidos por la vida” 2020-2023 contempla en la línea 2: “nuestra economía” una apuesta por el fortalecimiento del turismo, considerándolo además un foco del desarrollo del futuro y una de las actividades económicas con mayor potencial para el Departamento. No se puede desconocer entonces la relación estrecha que estas dos industrias (gastronomía y turismo) tienen.

Sumado a lo anterior, el Departamento de Antioquia busca la promoción y desarrollo de la Agricultura Climática Inteligente (ACI) generando de esta manera alimentos sanos para sus habitantes; también busca incrementar la demanda internacional y mejorar el precio pagado por el mismo. El programa de Gastronomía pretende aportar dentro del grupo de instituciones que trabajan en pro del desarrollo sostenible, fomentando en sus estudiantes, la adquisición de productos alimenticios de la región, aplicación de estrategias que mitiguen la generación de desperdicios alimentarios, además, de la promoción de una alimentación sana y sustentable en las comunidades; entre otras. Esto contribuye a garantizar el futuro de la seguridad alimentaria y nutricional de Antioquia.

Para el caso local, el plan de desarrollo Medellín futuro 2020-2023, establece dentro de sus principios la educación como cierre de brechas de desigualdad; a lo que la Universidad y el programa pretende aportar, al formar profesionales con conciencia crítica, ética y social; con el fin de contribuir al desarrollo integral de la sociedad. Así mismo, dentro de su línea estratégica transformación educativa y cultural, se busca que en la ciudad se garantice una educación de calidad, por tanto, la apuesta de formación que presenta el programa de Gastronomía es necesaria y aportante a este gran logro.

COMPARATIVO OTRAS INSTITUCIONES

Con relación al análisis de comparabilidad realizado en el 2022 para revisar el estado de la educación en el área de conocimiento del programa a nivel local, nacional e internacional, se tuvo en cuenta como Instituciones locales, las siguientes: Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, Corporación Colegiatura Colombiana en Medellín y la Universidad de Antioquia seccional Oriente en el municipio del Carmen de Viboral. Las instituciones que se tuvieron en cuenta a nivel nacional fueron: en Bogotá Fundación Universitaria San Mateo, Universidad de la Sabana, y Fundación Universitaria del Área Andina, En Cali, Universidad San Buenaventura y en Bucaramanga Universidad Autónoma. Entre las instituciones internacionales analizadas se encuentran la Universidad San Ignacio de Loyola en Perú; de México se encuentran las siguientes: la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Universidad de Oriente en Puebla y la Universidad Anáhuac.

Las instituciones seleccionadas están legalmente constituidas, además de ser altamente reconocidas. En este análisis se evidencia que las competencias a desarrollar por parte de los profesionales en gastronomía son cada vez más exigentes, lo que permite que los futuros graduados tengan un campo de acción más amplio, asumiendo roles de manera eficaz desde la Investigación, el desarrollo e innovación, la creatividad y cultura alimentaria, la formulación de proyectos, la administración y las finanzas, entre otros.

Dentro de las instituciones comparadas, también se encontró que el perfil del graduado se enfatiza en competencias de liderazgo empresarial, emprendimiento, culinaria, gestión de recursos, innovación y creatividad, además del manejo de mínimo dos idiomas: inglés y francés.

Con respecto a los créditos académicos, se pudo evidenciar que los programas de Gastronomía y afines están en un rango entre 137 y 164. La Universidad Católica Luis Amigó, coincide en los 144 créditos que tiene estipulados la Fundación Universitaria del Área Andina y la Corporación Colegiatura Colombiana. Esto permite inferir que la cantidad de créditos es coherente con el cumplimiento de las competencias establecidas en los distintos perfiles de cada institución.

De la misma manera, se pudo constatar que los programas de Gastronomía revisados, cuentan con un plan de estudios de 8 semestres, incluido el de la Universidad Católica Luis Amigó; ajustándose a las necesidades de una educación superior más corta, pero de muy buena calidad. De acuerdo al ejercicio de análisis, el programa posee características similares a los demás pregrados en Gastronomía,

resaltando el énfasis administrativo y las competencias en investigación. Además, se incluyen cursos que permiten una formación integral, acorde a la misión institucional.

En este sentido, los programas de Gastronomía y afines tanto a nivel nacional como internacional se toman como referencia para la revisión exhaustiva del currículo. Esto permite obtener insumos que contribuyan a la consolidación de un plan de estudios con calidad, formando profesionales en gastronomía capaces de abordar las necesidades y resolver problemas en el contexto en el que se encuentren.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación-ANECA (2013) Guía de apoyo para la redacción y evaluación de los resultados del aprendizaje.

Recuperado de:

<http://www.aneca.es/Sala-de-prensa/Noticias/2013/ANECA-presenta-la-Guia-para-la-redaccion-y-evaluacion-de-los-resultados-del-aprendizaje>

Cartay, R. (2019). Aproximación epistemológica a la gastronomía. *Agroalimentaria*, 25(49), 21-44.

Ministerio de Educación Nacional (2019) Decreto 1330 del 25 de julio de 2019 Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 del Título 3 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 -Único Reglamentario del Sector Educación.

Recuperado de:

https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-387348_archivo_pdf.pdf

Ministerio de Educación Nacional (2015) Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015 Único Reglamentario de Educación. Parte 5 – Reglamentación de la Educación Superior. Recuperado de: <https://www.mineduccion.gov.co/portal/Normatividad/>

Ministerio de Educación Nacional (2016) Guía para la elaboración del documento maestro de registro calificado. Recuperado de:

https://www.mineduccion.gov.co/sistemasdeinformacion/1735/articles-357283_guia.pdf

Icarte, Gabriel A, & Labate, Hugo A. (2016). Metodología para la Revisión y Actualización de un Diseño Curricular de una Carrera Universitaria Incorporando Conceptos de Aprendizaje Basado en Competencias. *Formación universitaria*, 9(2), 03-16. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-50062016000200002>

(Guía para la construcción del PEP. (n.d.). Repositorio Institucional EdocUR. Retrieved September 27, 2022, from

<https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/18658>

McGee, Harold Ibeas Delgado, Juan Manuel, trad. (2013) La buena cocina: cómo preparar los mejores platos y recetas. Barcelona: Random House Mondadori

McGee, Harold Ibeas Delgado, Juan Manuel, trad. (2017) La cocina y los alimentos: enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida. Barcelona: Penguin Random House