



Universidad de
La Sabana

**PROYECTO EDUCATIVO DEL PROGRAMA
PEP**

**Programa de Gastronomía
2024**

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|-----------|
| 1. IDENTIDAD DEL PROGRAMA | 6 |
| 1.1. Reseña histórica e información del Programa de Gastronomía | 6 |
| 1.2. Datos relevantes del Programa de Gastronomía a 2024-1 | 7 |
| 1.3. Alineación del Programa de Gastronomía con el PEI y las Prioridades Estratégicas de la Universidad. | 10 |
| 1.4. Alineación del Programa con la Misión y Visión de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas | 11 |
| 1.4.1 Direccionamiento de La Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas | 11 |
| 1.4.1.1. Misión..... | 11 |
| 1.4.1.2. Visión..... | 11 |
| 2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA..... | 12 |
| 2.1. Análisis del contexto | 12 |
| 2.1.1. Tendencias actuales sobre la profesión y la formación profesional | 12 |
| 2.1.2. Contexto Profesional del Programa | 13 |
| 2.1.3. Contexto Académico Del Programa | 13 |
| 2.2. Fundamentos Teóricos Y Epistemológicos Del Programa | 19 |
| 2.2.1. Reflexión Epistemológica sobre los saberes que abarca el Programa | 19 |
| 2.2.2. Tendencias actuales sobre la profesión y la formación del profesional | 25 |
| 2.2.3. Especificidad e Identidad del Programa de Gastronomía | 26 |
| 2.2.4. Misión del Programa | 27 |
| 2.2.5. Visión del Programa | 27 |
| 2.2.6. Objetivos Generales del Programa de Gastronomía..... | 27 |
| 2.2.7. Objetivos Específicos del Programa de Gastronomía | 28 |
| 2.2.8. Perfiles que lo distinguen de otros programas que se ofrecen en el medio | 29 |
| 2.2.9. Perfil Ocupacional del Egresado..... | 29 |
| 3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE..... | 30 |
| 3.1. Requisitos académicos y/o de experiencia para el ingreso | 30 |
| 3.2. Perfiles..... | 30 |
| 3.2.1. Perfil Profesional del Graduado | 30 |
| 3.2.2. Perfil Ocupacional del Egresado..... | 30 |
| 3.3. Competencias y Resultados de Aprendizaje | 31 |
| 3.4. Mecanismos y estrategias para la evaluación del logro de RPA | 35 |
| 4. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA CURRICULAR | 36 |
| 4.1. Plan de estudios | 36 |
| 4.2. Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica del programa | 37 |
| 4.3. Estrategias de flexibilización curricular | 44 |
| 4.4. Requisitos de grado..... | 46 |

| | |
|---|-----------|
| 4.5. Prácticas formativas | 47 |
| 4.6. Medios Educativos, recursos físicos y tecnológicos del programa. | 48 |
| 5. INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA | 56 |
| 5.1. Fundamentos teóricos y epistemológicos que orientan la investigación en el programa | 56 |
| 5.2. Lineamientos para la formación en investigación en el programa | 57 |
| 5.3. Mecanismos para el desarrollo de la investigación en el programa..... | 59 |
| 5.3.1. Líneas de investigación | 59 |
| 5.3.2. Grupos de investigación que apoyan el programa | 60 |
| 6. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO..... | 63 |
| 6.1 Interacción con el entorno | 63 |
| 6.2 Lineamientos para el desarrollo de prácticas y pasantías. | 64 |
| 6.3 Estrategias de movilidad | 65 |
| 7. AUTOEVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DEL PROGRAMA..... | 66 |
| 7.1 Mecanismos para la autoevaluación mejora continua del programa. | 66 |
| 8. REFERENCIAS..... | 67 |

RELACION DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Producción científica del grupo de investigación en Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio durante el periodo 2017-2023..... | 7 |
| Tabla 2 Convenios con instituciones especializadas en las áreas del Programa | 7 |
| Tabla 3 Programas de pregrado universitario relacionadas a la gastronomía en Colombia. | 13 |
| Tabla 4 Programas técnicos profesionales y tecnológicos relacionados a la gastronomía en Colombia. | 15 |
| Tabla 5 Programas profesionales relacionados a la gastronomía en el mundo. | 16 |
| Tabla 6 Programas técnicos internacionales equivalentes relacionados a la gastronomía. | 17 |
| Tabla 7 Programas de maestría relacionados a la gastronomía en Colombia..... | 17 |
| Tabla 8 Programas de maestría relacionados a la gastronomía en el mundo..... | 17 |
| Tabla 9 Competencias transversales..... | 31 |
| Tabla 10 Plantilla diseño matriz o rúbrica de evaluación | 35 |
| Tabla 11 Distribución créditos plan de estudios 2015-1..... | 36 |
| Tabla 12 Distribución de Créditos Académicos..... | 36 |
| Tabla 13 Ejemplos de las asignaturas que en mayor medida favorecen la relevancia práctica y el aprendizaje experiencial | 39 |
| Tabla 14 Formación práctica en talleres y laboratorios..... | 44 |
| Tabla 15 Práctica formativa en el Programa..... | 47 |
| Tabla 16 Total recursos bibliográficos por tipo de recurso | 48 |
| Tabla 17 Total títulos y ejemplares bibliográficos | 48 |
| Tabla 18 Total libros electrónicos y bases de datos..... | 48 |
| Tabla 19 Recursos Bibliográficos Electrónicos | 49 |
| Tabla 20 Descripción de las bases de datos electrónicas pertinentes al Programa | 50 |
| Tabla 21 Recursos Tecnológicos e Infraestructura ofertados por la Biblioteca..... | 51 |
| Tabla 22 Servicios bibliotecarios de beneficio a la comunidad del Programa..... | 51 |
| Tabla 23 Convenios, consorcios o acuerdos interinstitucionales | 53 |
| Tabla 24 Software requeridos para el Programa..... | 54 |
| Tabla 25 Objetos virtuales de aprendizaje..... | 56 |
| Tabla 26 Líneas de investigación de la Escuela Internacional..... | 59 |
| Tabla 27 Descripción líneas de investigación..... | 59 |
| Tabla 28 Grupos de investigación de la Escuela Internacional | 60 |
| Tabla 29 Convenios de movilidad disponibles para el Programa | 65 |

RELACIÓN DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| Ilustración 1 Plan de Estudios 2015-1 (vigente) | 37 |
| Ilustración 2 Modelo Pedagógico Universidad de La Sabana | 38 |
| Ilustración 3 Ecosistema de aprendizaje | 41 |

1. IDENTIDAD DEL PROGRAMA

1.1. Reseña histórica e información del Programa de Gastronomía

Creación y registro del Programa

En el año 2006 la EICEA configuró un equipo de expertos para la elaboración del proyecto de creación de un nuevo pregrado en el área de la gastronomía.

El programa obtuvo el registro calificado en la modalidad presencial diurna, con la **Resolución 1505 del 26 de marzo de 2008, código SNIES 53517** con una duración de 8 semestres para la consecución de esta aprobación se tuvo como marco de referencia la Ley 30 de 1992 y el decreto 2566 del 10 de septiembre de 2003 por el cual se unifican las condiciones de calidad de los programas académicos de pregrado de la educación superior.

Hitos

1. **Reforma Curricular 2013-2:** Aprobada por el Ministerio de Educación bajo la **resolución 12947 del 23 de septiembre del 2013**. El nuevo plan de estudios entró en vigor para los estudiantes que ingresaron para el periodo 2013-2. Cambio de 152 a 162 créditos totales.
2. **Ampliación de cupos:** Aprobada por el Ministerio de Educación con **carta del 27 de enero de 2014**.
3. **Renovación del Registro Calificado:** El Programa obtuvo la renovación de su registro calificado por **Resolución 14122 del 26 de septiembre de 2014**.
4. **Reforma Curricular 2015:** Aprobada por el Ministerio de Educación con carta del 30 de junio de 2015, para incluir el Programa Institucional de Formación 'Core Curriculum Persona y Cultura', en el plan de estudios del programa de Gastronomía.
5. **Acreditación de Alta Calidad** mediante la **resolución 008345 del 9 de agosto de 2019**, por seis años.
6. **Renovación del Registro Calificado:** El Programa obtuvo la renovación de su registro calificado por **Resolución 06115 del 18 de diciembre de 2019**.

1.2. Datos relevantes del Programa de Gastronomía a 2024-1

- **Graduados:** 607
- **Profesores:** 244 apoyan al programa como docentes de las 54 asignaturas del plan de estudios.
- **Grupo de Investigación:** Alimentación Gestión de Procesos y Servicios (Categoría A, MinCiencias)

Tabla 1 Producción científica del grupo de investigación en Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio durante el periodo 2017-2023

| Tipo de producto de investigación | Número de productos de investigación |
|--|--------------------------------------|
| Artículos en revistas indexadas en <i>Scopus</i> y <i>Web of Science</i> | 33 |
| Artículos en revistas especializadas | 3 |
| Capítulos de libro | 9 |
| Libros | 8 |
| Artículos en revistas clasificadas en Publindex | 5 |
| <i>Conference papers</i> | 3 |
| Total | 61 |

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación, Escuela Internacional 2024.Fecha de corte: 31/12/2023

- **Convenios Internacionales**

Tabla 2 Convenios con instituciones especializadas en las áreas del Programa

| País | Universidad | EFMD | AACSB | AMBA | Triple corona |
|---------------------|---|-----------------|-------|------|---------------|
| Argentina | Universidad Austral de Argentina | EQUIS | X | X | X |
| Australia | James Cook University | | | | |
| Australia | Macquarie University | | X | X | |
| Australia | University of Technology Sydney | | X | | |
| Australia - Vietnam | RMIT University | EFMD Accredited | | | |
| Austria | FH Kufstein | | | | |
| Brasil | Universidad de Sao Paulo | | | | |
| Brasil | Universidad Pontificia Católica do Paraná | | X | | |
| Brasil | INSPER | EQUIS | X | X | X |
| Canadá | Mount Royal University | EFMD Accredited | | | |
| Canadá | Saint Mary's University | | X | | |

| País | Universidad | EFMD | AACSB | AMBA | Triple corona |
|---------------|---|-----------------|-------|------|---------------|
| Canadá | Conestoga College | | | | |
| Chile | DUOC | | | | |
| Chile | Universidad de los Andes | | | X | |
| Chile | Universidad Austral de Chile | | | | |
| China | University of Nottingham Ningbo China | EQUIS | | | |
| China | South China University of Technology | | X | X | |
| Costa Rica | INCAE Business School | EQUIS | X | X | X |
| Ecuador | Universidad de los hemisferios | | | X | |
| Finlandia | Haaga-Helia University of Applied Sciences | | | | |
| France | Rennes School of Business | EQUIS | X | X | X |
| France | IESEG School of Management | EQUIS | X | X | X |
| France | Kedge Business School | EQUIS | X | X | X |
| France | Excelia Group | EQUIS | X | X | X |
| France | Lyfe Institute | Member | X | | |
| Alemania | FH Münster | EFMD Accredited | | | |
| Alemania | HS Osnabrück | | | | |
| Guatemala | Universidad del Istmo | | | | |
| Italia | Universidad Católica del Sacro Cuore | | | | |
| Italia | MIP-Politécnico di Milano | EQUIS | X | X | X |
| Japón | Saitama University | | | | |
| México | Universidad Panamericana | | | X | |
| México | Instituto Politécnico Nacional de México | | | | |
| México | Universidad de Guanajuato | | | | |
| México | Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP) | | | | |
| Países Bajos | The Hague University of Applied Sciences | | | | |
| Perú | Universidad ESAN | | X | X | |
| Perú | Universidad de Piura | | X | X | |
| Perú | Universidad San Ignacio de Loyola | | | | |
| Perú | Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas | | | | |
| Perú | Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo | | | | |
| Corea del Sur | Soongsil University | | | | |
| Corea del Sur | Woosong University | | X | | |
| España | Universidad de Navarra | EQUIS | X | X | X |

| País | Universidad | EFMD | AACSB | AMBA | Triple corona |
|----------------|--|-----------------|-------|------|---------------|
| España | Universidad Internacional de Catalunya | | | | |
| España | Universitat de Lleida | | | | |
| España | ESADE | EQUIS | X | X | X |
| España | IQS School of Management | | X | | |
| Suiza | Swiss Education Group | | | | |
| Suiza | University of Applied Sciences and Arts Northwestern Switzerland | | X | | |
| Reino Unido | University of Hull | | X | X | |
| Reino Unido | Exeter University | EQUIS | X | X | X |
| Estados Unidos | Emporia State University | | X | | |
| Estados Unidos | Barry University | | X | | |
| Estados Unidos | University of Arkansas Fort Smith | | X | | |
| Estados Unidos | Oklahoma State University | | X | | |
| Taiwán | National Sun Yat-sen University | | X | | |
| Turquía | Bahçeşehir University (BAU) | | | | |
| Uruguay | Universidad de Montevideo | EFMD Accredited | X | X | X |

Fuente: Jefatura de Internacionalización Escuela Internacional 2024

El Programa de Gastronomía forma profesionales que puedan crear valor en las empresas y organizaciones del sector de la industria de alimentos y bebidas y el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes, Cafés y Catering), a través de la gestión empresarial, la innovación y desarrollos en alimentos, en un contexto cultural regional, con enfoque sostenible, y la operación en artes culinarias.

1.3. Alineación del Programa de Gastronomía con el PEI y las Prioridades Estratégicas de la Universidad.

Alineación con el PEI

El Programa de Gastronomía, nace como parte de la identidad de la Universidad de La Sabana descrita en su Proyecto Educativo Institucional. En su misión describe la necesidad de promover el respeto a la dignidad del ser humano, en su relacionamiento con todos los sectores de la sociedad y a la búsqueda de soluciones de sus problemas en todos los sectores. El Programa es fruto evidente de esta misión y visión de servicio a la sociedad.

Los propósitos en la visión del PEI se expresan a través de la investigación, la docencia y la proyección social. El programa ha avanzado con la investigación, tanto en su formación como en los productos y publicaciones de los profesores y estudiantes, registrados a través de su grupo de investigación Alimentación Gestión de Procesos y Servicios (Categoría A, MinCiencias), en el desarrollo curricular en su plan de estudios, y en los proyectos que desarrolla con empresas y organizaciones del entorno.

Desde 2017, ha habido un esfuerzo consciente por mejorar la alineación del PEP con el PEI, particularmente en áreas de formación integral, innovación, internacionalización, y responsabilidad social:

Alineación con las Prioridades Estratégicas¹ Universidad de La Sabana

El Programa es el resultado de alinearse con las estrategias de planificación de la Universidad. Siguiendo las prioridades estratégicas definidas en 2022, el programa se ha adaptado para ofrecer una mayor flexibilidad en las modalidades de enseñanza. Además, ha integrado el soporte de tecnologías que surgieron durante la pandemia de 2020. Hoy en día, actividades curriculares como COIL¹, los avances en metodologías de educación basada en aprendizaje experiencial, y la investigación colaborativa aplicada a la solución de problemas locales, enfatizan la innovación y la responsabilidad social como características distintivas del Programa.

1. **Portafolio ágil:** Crecimiento eficiente creación y reconversión de programas virtuales, mixtos e híbridos, basados en currículos modulares certificables.
2. **Aprendizaje Unisabana:** Escalamiento del sistema de aprendizaje experiencial con impacto tangible y del aseguramiento del aprendizaje en todos los programas académicos, fortaleciendo en los actores una actitud humanista.
3. **Investigación U3G:** Creación de un sistema abierto, integrado y sostenible de investigación, innovación, transferencia y emprendimiento (IITE) que privilegie la investigación con impacto tangible real o potencial.
4. **Organización innovadora:** Desarrollo de la capacidad organizacional de innovación, impulsada por el trabajo ágil y colaborativo por proyectos, y 10 apoyada en analítica predictiva y prescriptiva, para la personalización del servicio.
5. **Ciudadanía Inspiradora:** Se basa en acciones de impacto social colectivo para la participación proactiva en lo público y en el cuidado sostenible del medio ambiente, siendo y formando a ciudadanos inspiradores como una contribución al progreso de la sociedad y bien común.

¹ Collaborative Online International Learning

1.4. Alineación del Programa con la Misión y Visión de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

1.4.1 Direccionamiento de La Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

1.4.1.1. Misión

La Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de La Sabana, forma personas en administración, economía y hospitalidad, con un portafolio académico teórico-práctico y flexible en cualificaciones, que promueve una perspectiva global de los negocios, comprensión de entornos multiculturales y competencias para adaptarse a un mundo en constante cambio que exige tomar decisiones complejas en diferentes contextos, habilidades para la innovación y el emprendimiento, competencias digitales y conductas empresariales responsables.

Así mismo, la Escuela produce conocimiento para aportar soluciones innovadoras a problemas reales que impacten y contribuyan a la competitividad de las organizaciones y del país y a la transformación de la sociedad, a través de un trabajo colaborativo e interdisciplinar.

1.4.1.2. Visión

Al año 2029, la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de La Sabana será referente nacional e internacional de una escuela de administración con impacto en los contextos académicos y empresariales por:

- La formación integral de las personas con perspectiva global, espíritu de servicio y capacidad de adaptación.
- La oferta académica pertinente y flexible (presencial, online y blended), que articula la educación formal y no formal.
- La transferencia de conocimiento con impacto en la sociedad.
- La contribución al desarrollo competitivo del país y de la región, con especial énfasis en la zona Sabana Centro.
- La generación de una cultura de hospitalidad, innovación y emprendimiento.
- La capacidad de fomentar el liderazgo, el desarrollo de valores, la transformación digital y el trabajo colaborativo e innovador por parte de los profesores.

2. PERTINENCIA Y PROPÓSITOS DEL PROGRAMA

2.1. Análisis del contexto

2.1.1. Tendencias actuales sobre la profesión y la formación profesional

La enseñanza de la gastronomía como profesión en Colombia comenzó en 2008 con la creación del Programa de Gastronomía en la Universidad de La Sabana. Antes de este hito, la formación en esta área se limitaba principalmente a las artes culinarias y se impartía a través de programas técnicos y experiencia práctica.

Históricamente, la formación técnica en Colombia se remonta a la fundación del SENA, donde se enseñaban técnicas culinarias. Sin embargo, a partir del año 2000, con la emergencia de nuevas escuelas en el extranjero y el auge de la cocina en televisión, surgió una demanda que no podía ser satisfecha únicamente por instituciones públicas. En respuesta, a mediados de esa década, varias instituciones privadas de Argentina llegaron al país ofreciendo titulaciones técnicas, lo que marcó la apertura del mercado educativo gastronómico en Colombia y atrajo a un gran número de estudiantes.

El establecimiento del programa en la Universidad de La Sabana, que ofrecía una titulación profesional en un plan de estudios de pregrado de cuatro años, amplió la oferta educativa en el país. Posteriormente, surgieron programas similares en Medellín, Manizales y Bucaramanga, creando una variada oferta de programas que hoy proporcionan formación profesional, tecnológica y técnica. La tendencia ha sido hacia una mayor profesionalización, en respuesta a una demanda de mercado creciente por profesionales capacitados en operaciones culinarias, gestión empresarial y estudios culturales.

La carrera de gastronomía es amplia; los profesionales pueden desenvolverse en diversas áreas relacionadas con la alimentación, lo que los distingue de técnicos y tecnólogos enfocados en aspectos más operativos de la culinaria. Desde la graduación de los primeros profesionales en gastronomía, ha aumentado significativamente la empleabilidad en organizaciones del sector alimenticio, ofreciendo mejores oportunidades de trabajo. Actualmente, la demanda se distribuye entre empresas de la industria alimentaria y el sector HORECA, observándose también un crecimiento en el interés de los graduados por emprender sus propios negocios.

En 2023, el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana celebró su decimoquinto aniversario. Desde su inicio, el mercado ha experimentado cambios significativos, especialmente en el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafeterías), que ha visto un crecimiento considerable. A raíz de la era de posconflicto armado iniciada en 2016, se ha observado un incremento en la inversión en este sector, generando una demanda creciente de profesionales capacitados que comprendan las particularidades del mercado y contribuyan al valor agregado en negocios como restaurantes, panaderías, pastelerías, cafés y servicios de catering, entre otros. El programa se ha enfocado en formar profesionales con habilidades en administración (finanzas, mercadeo, operaciones y desarrollo humano), diseño de productos alimenticios y comprensión del contexto cultural, contribuyendo significativamente a reducir la informalidad en el sector. Actualmente, el

mercado laboral demanda individuos con formación avanzada en estas áreas, lo que ha propiciado el crecimiento y la consolidación del programa.

2.1.2. Contexto Profesional del Programa

En Colombia, el Consejo Nacional de Acreditación (CNA) establecido en 2009, categoriza los programas de educación superior según áreas de conocimiento específicas y sus respectivos núcleos fundamentales. Dentro de estas clasificaciones, el área de Bellas Artes incluye al Programa de Gastronomía, el cual es descrito como parte de "Otros programas asociados a las bellas artes".

En el área de Bellas Artes, el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana es líder en el país por su enfoque de gestión empresarial gastronómica, ciencia de alimentos, y cultura de la alimentación, alrededor de las artes culinarias.

Se está configurando un contexto académico emergente en el campo de la gastronomía, con la existencia de algunos programas ya acreditados, como Artes Culinarias y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Manizales y Profesional en Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo. Sin embargo, aún resulta complejo discernir claramente sus competencias distintivas. El programa está explorando nuevas fronteras, compitiendo no solo directamente con otros programas profesionales en el área, sino también indirectamente con opciones tecnológicas y técnicas.

2.1.3. Contexto Académico Del Programa

2.1.3.1. Programas Profesionales En Colombia

A la fecha existen pocos programas profesionales de gastronomía en Colombia. En la tabla 1 se relacionan doce que se encuentran matriculando alumnos actualmente.

Tabla 3 Programas de pregrado universitario relacionadas a la gastronomía en Colombia.

| # | Programa | Institución | Ciudad | Duración | Registro | Acreditación |
|---|--|-------------------------------------|-------------|----------------------------|--|---|
| 1 | Gastronomía | Universidad de La Sabana | Chía | 8 semestres | Resolución No. 016115 del 18 de diciembre de 2019, | Acreditación. Resolución No. 8345 del 9 de agosto de 2019 , 6 años |
| 2 | Gastronomía y Cocina Profesional | Colegiatura Colombiana | Medellín | 8 semestres | Resolución 07108 del 20 de mayo de 2015 | - |
| 3 | Artes Culinarias y Gastronomía | Universidad Autónoma de Manizales | Manizales | 9 semestres (163 créditos) | Resolución Registro Calificado: 002207 - febrero 13 de 2023 - 7 años | Acreditación en Alta Calidad: Resolución 002207 febrero 2023 - 6 años |
| 4 | Gastronomía y Alta Cocina | Universidad Autónoma de Bucaramanga | Bucaramanga | 8 semestres | Resolución 8269 de mayo 18, 2021 por 7 años | - |

| # | Programa | Institución | Ciudad | Duración | Registro | Acreditación |
|----|---|--|-------------------|---|--|---|
| 5 | Profesional en Gastronomía y Culinaria por Ciclos Propedéuticos | Fundación Universitaria del Área Andina | Bogotá | 8 semestres | Resolución No. 014404 del 24 de agosto de 2023 (Profesional) | - |
| 6 | Programa Profesional Gastronomía | Luis Amigó Universidad Católica | Medellín | 8 semestres (144 créditos) | Registro Calificado Resolución 014475 de 13 diciembre de 2019, por 7 años. | - |
| 7 | Profesional en Gastronomía (desde 2016-1) | Universidad ECCI | Bogotá | 9 semestres (5 primeros dan titulación de Tecnólogo) | Registro Calificado Resolución 2428 del 10 de febrero de 2016 | - |
| 8 | Profesional en Gastronomía | Fundación Universitaria San Mateo | Bogotá | 8 semestres (4 técnico, 6 tecnólogo , 8 profesional) | Registro Calificado Resolución 19205 del 21 de septiembre de 2017, 7 años | Acreditación en Alta Calidad Resolución 021313 del 10 de noviembre de 2023 Resolución 001665 del 26 de febrero del 2024 |
| 9 | Ciencias Culinarias Desde 2017-2 | Universidad de Antioquia Sede | Carmen de Viboral | 9 semestres | Registro Calificado: Resolución 19799 del 18 octubre de 2016 | - |
| 10 | Gastronomía y Artes Culinarias | Pontificia Universidad Javeriana de Cali | Cali | 8 semestres | Registro Calificado: Resolución 016755 de 27 de diciembre de 2019 por siete años | - |
| 11 | Profesional en Gastronomía y Culinaria | Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia | Medellín | 8 semestres 146 créditos | Registro Calificado Resolución 3522 de 2018 | - |

| # | Programa | Institución | Ciudad | Duración | Registro | Acreditación |
|----|---|-----------------------------------|--------|-----------------------------|--|--|
| 12 | Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras | Universidad Externado de Colombia | Bogotá | 9 semestres 162 créditos | Resolución número 017446 del 17 de septiembre de 2020 (duración de 7 años) | Renovación de Acreditación de alta calidad por 8 años. Resolución 10634 del 9 de Julio de 2014 |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

2.1.3.2. Programas Tecnológicos Y Técnicos En Colombia

La mayor parte de la formación gastronómica en el país se centra en las artes culinarias, incluyendo cocina, pastelería y panadería. Este enfoque comenzó con los programas técnicos ofrecidos por el SENA y posteriormente se expandió a través de instituciones privadas. La Tabla 2 enumera las instituciones más representativas en este campo.

Tabla 4 Programas técnicos profesionales y tecnológicos relacionados a la gastronomía en Colombia.

| # | Programa | Institución | Ciudad | Duración |
|---|--|----------------------------------|------------------------|---|
| 1 | Carrera Técnica Profesional en Cocina | SENA | Bogotá | 4 semestres |
| 2 | Programa de Cocinero y Pastelero | ISMM | Bogotá, Cali, Medellín | 4 semestres |
| 3 | Programa de Cocina | Gato Dumas | Bogotá | 4 semestres |
| 4 | Técnico Profesional en Operaciones Gastronómicas | Politécnico Internacional | Bogotá | 2 años (8 ciclos) 80 créditos |
| 5 | Tecnología en Gastronomía y Arte Culinario | Politécnico Internacional | Bogotá | 2 años (12 ciclos) 120 créditos |
| 6 | Tecnología en Gastronomía y Sommelier | Corporación Universitaria UNITEC | Bogotá | 6 semestres |
| 7 | Producción Gastronómica | LCI Bogotá | Bogotá | 7 cuatrimestres 2,5 años (1800 horas) |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

2.1.3.3. Programas Profesionales De Gastronomía En El Exterior

A nivel internacional, la oferta es similar en cuanto al tipo de formación. Existen programas profesionales (Bachelor's o Grados), y programas técnicos muy reconocidos. En la tabla 3 se relacionan los programas profesionales más destacados como referentes del Programa.

Tabla 5 Programas profesionales relacionados a la gastronomía en el mundo.

| Número | Programa | Institución | Ciudad, País | Unidad | Duración |
|--------|--|--|--|--|-------------|
| 1 | Bachelor of Food Science (Honours) | Taylor's University | Selangor Darul Ehsan, Malaysia | School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts | 6 semestres |
| 2 | Bachelor of Culinary Management (Honours) | Taylor's University | Selangor Darul Ehsan, Malaysia | School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts | 6 semestres |
| 3 | Bachelor of Science (Honours) in Culinology | Taylor's University | Selangor Darul Ehsan, Malaysia | School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts | 6 semestres |
| 4 | Grado en Ciencias Gastronómicas | Universidad de Valencia | Valencia, España | Facultad de Farmacia y Ciencias de la Alimentación | 4 años |
| 5 | Grado en Gastronomía y Management Culinario | Gasma – CEU Universidad Cardenal Herrera | Castellón, España | Gasma – Gastronomy & Culinary Management Campus | 4 años |
| 6 | Bachelor of Culinary Arts & Business | Le Cordon Bleu | Paris, Francia | | 6 semestres |
| 7 | Bachelor's Degree in Culinary Science | Culinary Institute of America | Hyde Park, NY, Estados Unidos de América | School of Culinary Science and Nutrition | 4 años |
| 8 | Bachelor's in Applied Food Studies | Culinary Institute of America | Hyde Park, NY, Estados Unidos de América | School of Liberal Arts and Food Studies | 4 años |
| 9 | Bachelor's in Food Business Management | Culinary Institute of America | Hyde Park, NY, Estados Unidos de América | School of Business and Management | 4 años |
| 10 | Undergraduate Degree in Food Sciences and Cultures | University of Gastronomic Sciences | Pollenzo, Italia | | 3 años |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

2.1.3.4. Programas Técnicos De Gastronomía En El Exterior

Los programas técnicos en el exterior fueron los pioneros en formación en artes culinarias, después de la Segunda Guerra Mundial. Su trayectoria en formación es muy reconocida, pero en la última década se ha visto un crecimiento en su competencia. Han surgido programas en instituciones y universidades, que complementan las competencias en artes culinarias con otras de negocios de alimentos, estudios del alimento, y ciencia de alimentos. A continuación, están referenciadas en la tabla 4, las más reconocidas.

Tabla 6 Programas técnicos internacionales equivalentes relacionados a la gastronomía.

| # | Programa | Institución | Ciudad, País | Unidad | Duración |
|---|---|-------------------------------|---|-------------------------------|----------|
| 1 | Grand Diplome | Le Cordon Bleu | Paris, Francia | | 9 meses |
| 2 | Associate Degree in Culinary Arts | Culinary Institute of America | Hyde Park, NY, Estados Unidos de América | School of Culinary Arts | 2 años |
| 3 | Associate of Science Degree in Baking and Pastry Arts | Sullivan University | Louisville, Kentucky, Estados Unidos de América | School of Hospitality Studies | 18 meses |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

2.1.3.5. Programas De Maestría Relacionados A La Gastronomía En Colombia Y El Exterior

La especialización de las áreas de formación alrededor de gastronomía ha llevado a la especialización, y, como con cualquier otra área de estudio se han desarrollado programas de posgrado en Colombia, y el exterior. En la siguiente tabla se referencian algunas de las más reconocidas.

Tabla 7 Programas de maestría relacionados a la gastronomía en Colombia

| # | Programa | Institución | Ciudad, País | Unidad | Duración |
|---|---|--------------------------------------|--------------------|----------------------------------|-------------|
| 1 | Maestría en Estudios Culturales | Universidad Javeriana de Bogotá | Bogotá, Colombia | Facultad de Ciencias Sociales | 4 semestres |
| 2 | Maestría en Estudios Culturales | Universidad de Los Andes | Bogotá, Colombia | Facultad de Ciencias Sociales | 3 semestres |
| 3 | Maestría en Ciencias de la Alimentación y la Nutrición Humana | Universidad de Antioquia | Medellín, Colombia | Escuela de Nutrición y Dietética | 4 semestres |
| 4 | Magister en Innovación Alimentaria y Nutrición | Corporación Universitaria Lasallista | Caldas, Antioquia | | 4 semestres |
| 5 | Maestría en Seguridad Alimentaria y Nutricional | Universidad Nacional | Bogotá, Colombia | Facultad de Medicina | 4 semestres |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

Tabla 8 Programas de maestría relacionados a la gastronomía en el mundo

| # | Programa | Institución | Ciudad, País | Unidad | Duración |
|---|--|--------------------------------------|--------------------------------|---|----------|
| 1 | Master of Food Studies and Gastronomy | Taylor's University | Selangor Darul Ehsan, Malaysia | School of Hospitality, Tourism and Culinary Arts | 2 años |
| 2 | Master in New Food Thinking | University of Gastronomic Sciences | Pollenzo, Italia | | |
| 3 | MSc in Culinary & Leadership Innovation* | Lyfe Institute | Lyon, France | | 2 años |
| 4 | MSc. International Hospitality Management* | Lyfe Institute | Lyon, France | | 2 años |
| 5 | M.Sc. in Agricultural and Food Economics | Universita Cattolica del Sacro Cuore | Cremona, Italia | School of Agricultural, Food and Environmental Sciences | 2 años |

Fuente: Dirección del Programa de Gastronomía. Universidad de La Sabana. 2024

*En Convenio de Doble Titulación a partir de 2025-1

2.1.3.6. Contexto Geográfico

El programa de Gastronomía, situado en el municipio de Chía, Cundinamarca, atrae principalmente a estudiantes de Bogotá y de los municipios circundantes de Sabana Centro, aunque también cuenta con alumnos de otras regiones del país en menor medida. Generalmente, los programas de formación en gastronomía sean técnicos, tecnológicos o profesionales, se orientan a servir a mercados locales y están presentes en ciudades principales como Bogotá, Medellín, Bucaramanga, Cali y Manizales, con currículos diseñados para responder a las necesidades y demandas específicas de cada región.

A nivel global, la formación gastronómica se adapta a los mercados locales de cada país en cada continente, con programas especializados que responden al contexto turístico y gastronómico local. En Europa, por ejemplo, existe una mayor especialización técnica y operativa. En este sentido, el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana se esfuerza por ofrecer una formación adecuada a las necesidades regionales y nacionales dentro del actual contexto económico, apoyando el desarrollo de empresas en los sectores de alimentación, turismo y gastronomía, vitales para el crecimiento económico de Colombia.

El enfoque local de los estudios gastronómicos es fundamental para el desarrollo nacional, reflejando la evolución única de la cultura gastronómica de cada país, así como de sus industrias de alimentos, agropecuaria, turismo gastronómico y hospitalidad.

2.2. Fundamentos Teóricos Y Epistemológicos Del Programa

2.2.1. Reflexión Epistemológica sobre los saberes que abarca el Programa

Esta reflexión nace de la necesidad de avanzar en el conocimiento de la Gastronomía, desde el origen mismo de la palabra, su desarrollo, su fundamentación teórica y su proyección a la sociedad. Para el programa de Gastronomía, en la Universidad de La Sabana, ésta es a su vez una ciencia y un arte. Por lo tanto, como ciencia, está íntimamente relacionada con las ciencias básicas y las ciencias sociales. Como arte, es ir más allá de las técnicas y los procedimientos para transformar los alimentos. Se entiende como el vínculo emocional e intelectual (Myhvold, 2011) que se forja entre el cocinero, su plato y el comensal, comunicando así un mensaje que “deleita los sentidos” (Flores Escobar, 1983). Este conjunto de saberes ha generado auge a nivel mundial y ha permitido abrir nuevos caminos a aquellos que quieran desarrollar esta carrera.

La Gastronomía, entonces, es definida a partir de cuatro ejes: **Estudios culturales de la Alimentación, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Artes Culinarias, y Gestión gastronómica**, que constituyen los elementos que se abordan en esta reflexión. De manera previa al desarrollo de estos elementos, es importante entender y conocer la evolución de la palabra Gastronomía hasta su aproximación a una definición actual. Su origen etimológico proviene de la palabra derivada de las raíces griegas <<γαστήρ>> y <<νόμος>>, o del latín *gaster*, *gastrós* que significan leyes del estómago, dando origen a la palabra *gastrónomo*.

Durante el desarrollo histórico de la palabra, ésta se relacionó también, con el término *groomet* – antiguos catadores de vino ingleses -, quienes debían sacar los vinos de la cava y probarlos antes de presentarlos al rey o a la corte para asegurar que se encontraban en óptimas condiciones. Años después, al caer las grandes monarquías, las palabras *groomet* y *gastrónomo* empezaron a utilizarse como sinónimo, eliminando así las diferencias que existían entre las mismas. En consecuencia, hablar de un *groomet* o un *gastrónomo*, era hablar de una persona conocedora de las leyes del estómago y de los vinos. Aunque se pueden apreciar diferentes términos para hablar de la gastronomía, incluyendo *gourmand* y *gourmet* (que hacen referencia a una persona glotona que sabe apreciar los sabores de la comida), la palabra como tal aparece por primera vez con Arquestrato de Mileto, en el siglo IV a.c.

Después de estar durante muchos años fuera de uso, el término reaparece en Francia con el poema “*Gastronomía*”, escrito a principios del siglo XIX por el poeta Joseph de Berchoux (1775-1838). Además, con la caída del régimen monárquico y el surgimiento de la clase burguesa se define el término *gastronomía* por y a través de los alimentos de la dieta de los burgueses. Según Alain Drouad (2007), esta palabra trataba de unir la antigua elegancia de la clase aristocrática con la nueva clase dominante burguesa (que ignoraba las maneras de la mesa). Así, el término *gastronomía* estaba ligado al ámbito social, económico y cultural de París; lugar en el que aparece el primer diario sobre la gastronomía; en él, se explica la comida que se debe comer, dónde y cómo prepararla y servirla. Es de aquí, que, en 1835, el diccionario francés incluya las palabras *gastrónomo* y *gastronomía*. En la misma época, Brillat-Savarin (2001), será el primero en acuñar el término y explicarlo como “[...] el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (p. 53-54), por lo que argumenta que “[...] el objeto natural de la gastronomía abraza todo cuanto es comible, su fin directo es la conservación del individuo y sus medios de ejecución” (p. 53-54). En este caso, el autor resalta la importancia de los sentidos del

gusto y del olfato como herramienta de degustación correcta de los alimentos para la supervivencia del hombre.

En el siglo XX, el físico inglés Nicholas Kurti, en la conferencia titulada “el físico en la cocina” (1969), plantea la necesidad de explorar las reacciones físicas y químicas que se dan en la cocción de los alimentos, añadiéndole un matiz más al término gastronomía. De este modo, se da origen a la denominada gastronomía molecular. El legado de estas definiciones, hace que a finales del siglo XX el reconocido Chef Ferrán Adrià utilice el término gastronomía para referirse al conocimiento que poseen aquellos que saben sobre vinos y comida. Por lo tanto, esta palabra en la actualidad, también hace referencia al maridaje (término introducido por Curnosky, 1872-1956). Es decir, realzar el placer de comer al “casar” el vino con la comida.

De igual modo, en el presente, gastronomía se utiliza para referirse a la íntima relación del hombre con la naturaleza. Chefs como Michel Bras (de Francia), René Redzepi (de Dinamarca), y corrientes como la cocina Kaiseki de Kyoto, le dan un giro a la palabra para describir la sensibilidad ecológica de la cocina y los cocineros, y, por ende, de la gastronomía. Por lo tanto, hablar de Gastronomía en esta época, ya no es hablar tan sólo de recibir consejos sobre cómo, dónde y qué comer. Tampoco, sobre qué bebidas deben acompañar los platos para obtener un perfecto maridaje. Permea también los ámbitos culturales, sociales y ambientales. No es el alimento como tal, y el placer por su consumo, sino su relación con el entorno. Esto se hace evidente en el siglo XXI al visitar blogs, páginas en la Internet y leer algunos diarios y revistas que se relacionan con el tema.

De esta forma, como indica Cruz (1991), la gastronomía también depende de variables psicológicas y culturales que definen qué, cómo y dónde se come. Las variables psicológicas hacen que una persona elija comer o no un alimento por el conjunto de características que determinan que éste sea o no apetecible. Las variables culturales tampoco se escapan; es decir, el núcleo rico de categorías clasificatorias que definen a los miembros de una sociedad los simbolismos y significados que orientan al individuo al consumo de alimentos tales como: qué se puede comer, cuándo, con quienes y bajo qué esquemas de preparación.

Así, a partir de la persona como individuo, el alimento se constituye en un elemento fundamental para la vida misma en cuanto es un nutriente, es apetecible, y es un generador de costumbres y tradiciones. Por lo tanto, se puede concluir que la **gastronomía es la relación entre la cultura, el hombre y el alimento** (p.282). Para entender esas relaciones que se establecen entre cultura/hombre/alimento, el programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana pretende estudiarlas teniendo en cuenta los tres ejes mencionados al principio de este documento.

La gastronomía desde el área de cultura se soporta desde varios pilares académicos: geográfico, histórico, social, cultural y sostenibilidad, es así como se evidencia una relación sinérgica entre la cultura y los desarrollos gastronómicos de un país. Así en Cultura de la Alimentación se examinan factores como la representación y el significado cultural de los alimentos; el acceso y la asequibilidad de estos; las formas de producción, tecnificación y preparación; y los cambios sociales y económicos que se dan a nivel mundial con relación a todo proceso alimentario. Así, convergen estudios en las áreas de antropología de la alimentación, sociología de la alimentación e historia de la alimentación. (Sotelo, et al 2016).

En diferentes universidades y estudios post graduales el término que se ha acuñado son los **estudios de la alimentación**, y de otro lado los avances en los estudios culturales cada vez más ejemplifican su razón de ser desde la cultura de la alimentación, en donde se examinan factores como la

representación y el significado cultural de los alimentos; el acceso y la asequibilidad de estos. Es también responsable de estudiar las formas de producción, y su influencia en la tecnificación y preparación. De otro lado también estudia la complejidad de los cambios sociales y económicos que se dan a nivel mundial con relación a todo proceso alimentario. Así, convergen estudios en las áreas de antropología de la alimentación, la sociología de la alimentación e historia de la alimentación. De otro lado J. Johnston et al. (2014), han mencionado desde el punto de vista cultural una evidente puerta está abierta para convertir en expertos cocineros y chef a las minorías étnico-raciales en donde cada vez más se fortalece el poder de la legitimación de la cultura en las artes culinarias. Las experiencias en la cultura gastronómica que ha tenido la Universidad de La Sabana puede ejemplificarse desde la fuerte interrelación que ha tenido la cocina, el cocinar y el comer como aspectos complejos de una cultura.

Específicamente el programa de Gastronomía ha sido pionero en rescatar curricularmente el estudio de la cultura gastronómica colombiana a través del conocimiento de los productos y técnicas de las cocinas regionales de Colombia, de otro lado también no ha desconocido la influencia de las culturas del mundo y también profundiza sobre el estudio sistemático con metodologías cualitativas la influencia de estas culturas sobre nuestros propios desarrollos. De este modo, los trabajos de grado que se desarrollan desde el área de cultura gastronómica, parten de entender las dinámicas por las cuales una comunidad decide utilizar un producto, o preparar platos específicos, para luego poder plasmar a través de las artes culinarias una nueva propuesta que contemple el bagaje cultural. Del mismo modo, se han estudiado aspectos históricos y sociales para entender las dinámicas de consumo. Son varios los ejemplos de trabajos de grado que se han destacado en ambientes locales e internacionales como: las diferentes preparaciones que pueden lograrse a través del conocimiento del ají criollo; la influencia cultural de la semana santa en los dulces de Valledupar; las preparaciones derivadas de la caña de azúcar en el siglo XVII por las adaptaciones culturales de los afrodescendientes en condición de esclavitud; la clasificación de los alimentos colombianos por sus preparaciones; el estudio del achiote y su relevancia en las culturas precolombinas; los usos de la yuca brava en la región de la Amazonía y el diseño de nuevos platos; entre otros. Por lo tanto, el término gastronomía también se estudia desde un enfoque sociocultural. Pero cabe anotar que no es el único eje por el cual se debe entender. Como se anotó al inicio, también se estudia desde los enfoques científico y artístico.

Por su parte, la Ciencia y la Tecnología de Alimentos de acuerdo con el IFT² se sustenta de varias disciplinas, como la biología, la ingeniería química, y la bioquímica en un intento de entender mejor los procesos de la alimentación y, en definitiva, mejorar los productos alimenticios para el público en general. Sin embargo, una nueva ciencia ha emergido hoy en día, los cocineros de todos los sectores incluso en la industria de alimentos exploran el matrimonio de las artes culinarias y la ciencia. Un claro indicio de esta tendencia es el libro de Harold McGee, en *Food and Cooking*, el texto pionero que introdujo conceptos culinarios enmarcados en la ciencia de los alimentos. Este libro vendió 6.000 copias en su primera edición en 1984, y en 2004 la segunda edición revisada totalmente vendido 35.000 copias, a principios de 2006, las ventas habían llegado a 125.000.

Por otro lado, el establecimiento de chefs famosos como Charlie Trotter y Robert Del Grande han promocionado el poder de la ciencia en sus restaurantes de alta gama, y a su vez los científicos han aprendido a incorporar en los equipos de I+D a expertos chef, así se ha aprendido a establecer una comunicación de manera efectiva con la integración de todos los elementos empíricos y científicos para el desarrollo de productos. En esta vía, el concepto de *Culinology*[®], desarrollado a partir del

² Institute of Food Technology. USA

concepto que el desarrollo de productos alimenticios debe ser conducido desde el concepto culinario. Cousminer recuerda cuando escuchó por primera vez el término en los círculos RCA³. " Tiene perfecto sentido para mí cuando lo oí, " dice. "Fue el componente que falta, porque en la comida posterior a la Segunda Guerra Mundial, la producción se centró en gran medida en la preservación y conservación, el gusto se había convertido en un aspecto secundario ". [Culinology] hace que la comida sepa mejor ", coincide Bill "Pops" Hahne, chef / propietario de Germantown, con sede en Wis First Choice Ingredientes y actual tesorero RCA. " Chefs de investigación han existido desde hace muchos años, por lo general eran chefs europeos contratados por los principales fabricantes después de la Segunda Guerra Mundial. Pero, a medida que estos se retiraron, los cocineros de los EE.UU. fueron contratados preferiblemente para reemplazarlo. Estos cocineros aprendieron ciencia de los alimentos en el trabajo. Sin embargo, como la producción de alimentos entra en nuevas áreas de la ciencia de alimentos, explica Hahne, algunos chefs de investigación están integrando aún más la ciencia con su experiencia culinaria y se han ido convirtiendo en "culinologist", asumiendo roles que requieren un conocimiento sólido de ambas disciplinas: La ciencia y el arte culinario. (Doyle, A. 2016).

En este sentido la evaluación sensorial puede ser usado para comparar similitudes y diferencias en platos o productos, analizar productos para su mejoramiento, medir acertadamente la aceptación, de las preparaciones culinarias y contribuir de forma cuantitativa a exploración de características específicas de ingredientes o platos entre otros. De este modo, los conocimientos en los que contribuye el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana, están representados en desarrollos de investigación aplicada con relación directa entre las temáticas que se han definido para las asignaturas: Cadenas agroalimentarias, Microbiología y Conservación de alimentos, Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Análisis Sensorial y Nutrición y Dietética.

Ahora, es importante abordar el tercer eje propuesto para el estudio de la Gastronomía, que se refiere a las **Artes Culinarias**. Graciela Martínez de Flores Escobar (2010), en su libro "Arte Culinario" expresa que, las Artes Culinarias son "una actividad que no sólo debe suplir la necesidad de alimentación, si no también debe deleitar todos los sentidos; la vista, el olfato, el tacto y primordialmente el gusto, provocando así placer". En las artes culinarias, los chefs trabajan con los sentidos y tienen un paladar altamente educado que se desarrolla a través de la práctica continua, de otro lado en el laboratorio estudiantes y especialistas desarrollan prototipos de nuevos productos alimenticios y bebidas, tanto unos como los otros a través de métodos científicos y empíricos se asocian para avanzar en sus preparaciones que cada vez más utilizan métodos sensoriales parametrizados para entender mejor la ciencia de los sabores. En estos años recientes la ciencia y la gastronomía se han beneficiado por las múltiples conexiones que pueden existir entre el trabajo de los chefs desde su experiencia y la rigurosidad del método científico desde la ciencia, esto al final coincide con lo manifestado por M.B. Frøst et al, (2015).

Para entender hoy la cocina como arte que genera emociones y placer a través del uso de los sentidos, se debe rastrear su desarrollo en los movimientos históricos más sobresalientes de la culinaria: Grande Cuisine, Cuisine Classique y Nouvelle Cuisine. Estos tres movimientos culinarios, en un principio, se desarrollaron en Francia. Después se extendieron a otros lugares del mundo occidental. Por esto, se dice que la cocina francesa es el pilar de la cocina del mundo occidental, pues fueron chefs franceses quienes desarrollaron técnicas de cocción y esquemas de presentación

³ [2]RCA: Research Chef Association

que servirían de inspiración para chefs de otros países. En el periodo floreciente de la Grande Cuisine (principio y mediados del siglo XIX), el chef Antonin Carême fue un ícono de la época. Fue el responsable de varios avances en la cocina francesa, como la invención de las cuatro salsas madres (tomate, bechamel, veloutte y espagnole), el uso de nuevos utensilios de cocina y la escritura de libros sobre el tema. Además, documentó la cocina francesa en un libro publicado en 1833 llamado “L’ Art de la cuisine française”.

Para finales del siglo XIX y principios del siglo XX entra la Cuisine Classique fundada por Auguste Escoffier. Este periodo se distinguió por el sistema que desarrolló el chef Escoffier para mejorar la producción y mantener los estándares uniformes – sistema que sigue siendo utilizado hoy en día para organizar las cocinas de los restaurantes de alta gama del mundo. Además, durante este periodo, a diferencia de la Grande Cuisine, la comida, sus técnicas y preparación se popularizaron. Tener acceso a la buena comida dejó de ser un privilegio de la aristocracia para pasar a ser un evento más público y democrático. Así, en 1903 Escoffier publica “Le guide culinaire” que sirvió como manual de la cocina clásica francesa para todo público. Su estilo de cocina se caracterizó por crear salsas con extractos de carne y espesarlas con un roux de harina, desarrollando de esta forma una de las salsas madres de la cocina francesa.

En 1960, hubo una ruptura en la concepción de la cocina como se venía desarrollando con el modelo de Escoffier y un grupo de nuevos chefs como Paul Bocuse, que habían sido entrenados por Fernand Point, fundaron lo que se conoció como Nouvelle Cuisine. Este nuevo estilo se enfocó en impulsar los sabores naturales de los ingredientes, disminuir el tiempo de cocción y crear combinaciones innovadoras. Los chefs de la época comenzaron a desarrollar nuevos menús más ligeros, con salsas bajas en contenido de grasa, purés de vegetales e ingredientes que no eran tradicionales de la comida francesa. En este periodo, el hecho de que cada comensal servía en su plato lo que deseaba, pasó a un segundo plano. Los platos eran preparados y alistados en la cocina y luego eran llevados a la mesa. Este movimiento fue criticado por reconocidos chefs como Julia Child, quienes afirmaban que esta nueva corriente era un insulto para la “lógica y grandeza de la cocina francesa” (Myhvoid, 2011, pg. 16), puesto que servir carne y vegetales apenas cocinados no exaltaba el sabor de los ingredientes. Sin embargo, el chef Gault (uno de los principales promotores de este movimiento) publicó en 1972 el libro “Los 10 mandamientos de Nouvelle Cuisine”, con el que impulsó su reconocimiento a nivel mundial.

Este periodo se puede considerar una revolución en cuanto las técnicas e ingredientes utilizados. Entre los aspectos a resaltar, se encuentra el hecho de que los platos eran llevados a la mesa en porciones individuales y los chefs estaban a cargo del diseño y presentación de cada uno de los platos. Mientras que, en el periodo de la Cuisine Classique, la cena empezaba con un plato vacío, el mesero disponía la comida en frente del comensal y éste se servía lo que quería. Además, la cocina no tenía control sobre la presentación de los platos ni la forma de servirlos.

Definir la concepción que se tiene de las artes culinarias en la actualidad, está estrechamente relacionada con la evolución que ésta ha tenido a través de los años. Aunque existe una mejora en las técnicas e ingredientes utilizados, se puede decir que, ahora lo que se busca es deleitar los sentidos mediante la utilización de prácticas tradicionales como cocciones y marinados de larga duración, así como ingredientes regionales que impulsan el desarrollo agrícola. De igual forma, la presentación y diseño de los platos toman gran importancia como sello diferenciador de cada chef. Cada plato se convierte en una obra de arte pues trasciende de su utilidad primaria, un objeto donde se ponen los alimentos. Éste, se transforma en una obra artística creando así un vínculo emocional e intelectual con el comensal. Y así entonces en el programa de Gastronomía de la Universidad de

La Sabana, esta parte del trinomio se vive en la conexión en los talleres de arte culinario que sirven también para las clases de ciencia como Bioquímica y Tecnología de Alimentos, Nutrición y Dietética y Análisis sensorial. De otro lado la Universidad de La Sabana ha sido pionera en fortalecer las técnicas de cocina colombiana a través de la experiencia reconocida en el medio, del chef Carlos Gaviria quien ha publicado su libro “Técnicas Profesionales de Cocina Colombiana”. Este libro constituye uno de los baluartes para entender nuestras preparaciones en relación con la identidad de las técnicas de preparación colombianas.

La relación entre el quehacer de las Artes Culinarias y la Ciencia y Tecnología, desde la Gastronomía se debe entender a partir del análisis realizado por diferentes autores, entre ellos Pedersen (2012), quién en su publicación “Creatividad y Gastronomía”, asegura que la ciencia ha jugado un papel muy importante en el desarrollo del *know how* en la cocina; y por otro lado Howkins (2002), quién describe como las ciencias están siendo aplicadas en la cocina al imaginar (visualizar) y describir (representar) la naturaleza y el significado dentro de esta realidad. Ejemplo claro, son los desarrollos gastronómicos del chef Ferrán Adrià.

De otro lado, científicos en alimentos de alto reconocimiento, como el profesor investigador José Miguel Aguilera de la Universidad Católica de Chile, han resaltado como las propiedades de los alimentos (apariencia, textura, sabor, estabilidad y biodisponibilidad de nutrientes), son derivadas tanto de la construcción y rompimiento de la estructura de los alimentos. Esto significa que el entendimiento de la relación entre los componentes de los alimentos y el efecto de los procesos, genera un efecto de “arquitectura” entre los componentes, la estructura y la subsecuente apariencia que impacta las características organolépticas y nutricionales de los alimentos. Así mismo, la aplicación de los principios fenomenológicos de las operaciones utilizadas en la cocción y en las creaciones gastronómicas, se convierten en temas de investigación y desarrollo que sólo tienen razón de ser si se realizan en conjunto con los Chef y los investigadores de ciencia

Por último, el cuarto eje es la **Gestión gastronómica**. Gestionar se refiere a: “1. tr. Llevar adelante una iniciativa o un proyecto. 2. tr. Ocuparse de la administración, organización y funcionamiento de una empresa, actividad económica u organismo. 3. tr. Manejar o conducir una situación problemática.”⁴, y con el apellido *gastronómica*, indica el trabajo alrededor de los alimentos y la alimentación. Por ende, la gestión gastronómica propende llevar el conocimiento adquirido a través de los estudios culturales de la alimentación, la ciencia y la tecnología de los alimentos, y las artes culinarias, al correcto adelanto de una iniciativa o proyecto de alimentos o alimentación, a la correcta administración y organización de empresas que trabajen con alimentos o alimentación, al correcto manejo o conducción de situaciones problemáticas que surgen del desarrollo anterior.

En esencia, llevar las competencias desarrolladas en los tres primeros ejes, al entorno empresarial. De esta forma el graduado podrá llevar a la práctica en el entorno real, de las organizaciones con o sin ánimo de lucro, los conocimientos y habilidades desarrolladas durante su formación. Por lo tanto, en la Universidad de La Sabana, la gastronomía no puede y no debe ser entendida desde un solo ámbito. La gastronomía no consiste solo en estudiar las diferentes formas de cocción, o las tecnologías que se utilizan para el proceso de los alimentos, o las relaciones económicas sociales y culturales que se forman alrededor de la comida. En el programa de Gastronomía de la Universidad, es esencial entender como todos estos procesos están interconectados; es necesaria la transdisciplinariedad. El hombre establece relaciones con el medio ambiente, lo transforma de

⁴ Real Academia de la Lengua Española, definición de gestionar.

acuerdo al orden que le ha dado el mismo al mundo (ya sea por motivos económicos, sociales, culturales o todos a la vez). Crea técnicas para conservar sus alimentos, prepararlos y saborearlos, respondiendo siempre a su contexto, al momento histórico. Por tanto, las áreas del conocimiento como la Ciencia y Tecnología de Alimentos, las Artes Culinarias, los Estudios culturales de la Alimentación, y la Gestión gastronómica se entrelazan en el Programa de Gastronomía y entretejen el conocimiento para que el egresado del programa pueda denominarse así mismo, gastrónomo.

2.2.2. Tendencias actuales sobre la profesión y la formación del profesional

Con el cambio del milenio, se empezó a ver en Colombia un interés de las personas por la formación técnica en cocina, que llegó a su madurez a finales de la década. Atendiendo la demanda surgieron varias escuelas privadas que, junto con el SENA, atendían diferentes sectores socioeconómicos. La integración de la cocina, la pastelería y la panadería llevaría a la actual formación técnico profesional en artes culinarias. La formación profesional requiere entonces la integración de estas (artes culinarias) con el entorno cultural (antropológico, social, geográfico, histórico), y la fundamentación científica, que al ser integradas a la gestión alrededor del alimento, permiten que los gastrónomos aporten valor a las organizaciones que trabajan con alimentos y alimentación.

En el país hay varias formas de formación en temas gastronómicos, de las cuales se destacan tres:

- La formación informal o empírica en cocina, pastelería y panadería.

Este tipo de formación es la que se ha venido haciendo de forma tradicional durante generaciones que se remontan a la colonia. Es un modelo en el cual el aprendiz se integra desde muy corta edad al ejercicio en la cocina. Puede recibir la formación en su casa, o en una pequeña o mediana empresa donde recibe la instrucción formativa que va desarrollando con la práctica a lo largo de los años. Se centra en el hacer, sin mucho o ningún fundamento teórico, científico o técnico.

- La formación técnica profesional en cocina, pastelería y panadería.

Este tipo de formación se hace a través de escuelas técnicas profesionales, y es un modelo de formación para el trabajo, que se centra en las competencias del hacer. Son programas avalados por el Ministerio de Educación Nacional, que suelen ser de dos años, enfocados a la preparación de alimentos. Existen programas técnicos desde hace más de 15 años.

- La formación profesional en gastronomía.

Este tipo de formación es universitaria, y se desarrolla en programas curriculares de 4 a 5 años. Existen pocos programas de este tipo en Colombia, y aportan al estudiante un enfoque analítico, y de entendimiento del porqué de su profesión y de su aporte a la sociedad.

La Carrera de Gastronomía, define y proporciona de modo alternativo respuesta a la saturación de campos de conocimiento “tradicionales” que, por diferentes razones, empiezan a ser desplazados. El surgimiento de nuevas necesidades sociales y la disminución de funciones directamente ejecutadas por las instituciones estatales orientan a tareas de emprendimiento empresarial con alto sentido de productividad e independencia.

La firma del tratado de paz con las FARC-EP el 24 de noviembre de 2016 marcó el inicio de una nueva era en Colombia. Durante los últimos siete años, este evento ha impulsado un crecimiento significativo en el sector HORECA y en la industria de alimentos, gracias al aumento sostenido del

turismo, tanto nacional como internacional, lo cual ha generado una mayor demanda de operaciones relacionadas con el turismo, la hospitalidad y los servicios de alimentos y bebidas a lo largo del país.

Por otro lado, la pandemia global de COVID-19 en 2020 jugó un papel crucial en la formalización del sector HORECA, en particular en negocios como restaurantes, cafés y servicios de catering. Este periodo desafió a muchos emprendedores a adoptar un enfoque empresarial más riguroso frente a las nuevas circunstancias.

2.2.3. Especificidad e Identidad del Programa de Gastronomía

La especificidad e identidad del programa está reflejado en:

El Programa de Gastronomía brinda una formación articulada en cuatro áreas fundamentales al estudiante, además de las que son transversales en la formación integral que aporta la Universidad.

1. **Gestión Empresarial:** Esta área capacita al estudiante en competencias de administración claves para el sector alimenticio, abarcando finanzas, mercadeo, operaciones y gestión de recursos humanos. De este modo, se les habilita para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el impulso del éxito y la innovación dentro del sector gastronómico.
2. **Ciencia y Tecnología de Alimentos:** En esta área, el estudiante adquirirá habilidades para investigar, diseñar y desarrollar nuevos productos alimenticios. Esta competencia se fundamenta en un profundo entendimiento de las cadenas agroalimentarias, el rol crucial de los microorganismos en la conservación y el desarrollo de alimentos, así como en el análisis sensorial y la comprensión del comportamiento fisicoquímico de los alimentos. Además, se enfatiza la importancia de la aplicación de tecnologías avanzadas en la industria alimentaria, preparando al estudiante para innovar y mejorar los procesos productivos.
3. **Estudios Culturales de la Alimentación:** En esta área, el estudiante profundiza en el análisis de la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, adquiriendo competencias clave para entender su impacto en la sociedad. Esto abarca desde la protección del patrimonio gastronómico hasta el fomento del turismo culinario en Colombia, sin dejar de lado el reconocimiento y apreciación de las diversas culturas gastronómicas a nivel mundial.
4. **Artes Culinarias:** En esta área, el estudiante adquiere y perfecciona habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Además, aprende a aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas en empresas del sector HORECA, con el objetivo de contribuir significativamente a la operatividad y éxito de negocios en este ámbito.
5. **Formación Transversal en la Universidad de La Sabana:** El Core Curriculum de la Universidad, junto con el aprendizaje de una segunda lengua (inglés) y una tercera lengua (francés), constituyen pilares fundamentales que distinguen la formación académica y personal de sus estudiantes. Estos elementos enriquecen significativamente su desarrollo humano, proporcionándoles una perspectiva global y preparándolos para enfrentar los desafíos en un contexto internacional.

2.2.4. Misión del Programa

Formar profesionales con fundamentos culturales, científicos y prácticos de la gastronomía, capaces de utilizar su conocimiento de forma ética y con sentido social, con criterios que permitan explorar, investigar, aplicar y difundir los conocimientos que culturalmente se construyen sobre el uso de los alimentos y los hábitos que se desarrollan alrededor del consumo de estos.

2.2.5. Visión del Programa

Para el 2030, el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana será ampliamente reconocido en el ámbito académico como empresarial, distinguiéndose por ofrecer una formación integral a sus estudiantes. Destacará por su enfoque internacional, espíritu de servicio, inclinación al emprendimiento y su notable capacidad de innovación, atributos que serán la marca distintiva de sus estudiantes y graduados. Además, se consolidará como líder en Colombia en cuanto a formación profesional y generación de conocimiento en el ámbito de la gastronomía.

2.2.6. Objetivos Generales del Programa de Gastronomía

Para contribuir al cumplimiento de la Misión de la Escuela e igualmente al PEI de la Universidad de La Sabana, el programa de Gastronomía se propone cumplir con el siguiente objetivo:

Formar un profesional con sensibilidad social, valores y virtudes, visión antropológica, técnica, científica, tecnológica y artística sobre el tema gastronómico, a partir de un proceso de observación de la realidad, del estudio del patrimonio cultural gastronómico y de criterios que le permitan explorar, investigar, aplicar y difundir los conocimientos, que culturalmente se construyen sobre el uso de los alimentos y todos los hábitos que se desarrollan alrededor del consumo de estos.

El programa de Gastronomía propenderá por el diálogo académico entre los saberes especializados y diferentes ambientes asociados con la profesión, con el objetivo de dinamizar los conceptos aprendidos en el aula de clase, probar y cuestionar las diferentes teorías que se subyacen en el marco conceptual, teórico y metodológico de su estructura curricular. Contextualizar debidamente los saberes que intervienen en el currículo e integrar y reconocer el significado del programa en la comprensión y aporte de los problemas que será capaz de afrontar teniendo siempre presente la promoción del hombre, el fortalecimiento de la familia y por ende el progreso de la sociedad.

2.2.7. Objetivos Específicos del Programa de Gastronomía

Docentes

Contar con docentes con la capacidad de:

- Integrar los distintos niveles de conocimiento teórico, la práctica académica y el ejercicio profesional de éxito en las áreas de artes culinarias, ciencia de los alimentos, cultura de la alimentación y gestión de los alimentos.
- Desarrollar prácticas pedagógicas que estimulen el pensamiento autónomo y creativo para la innovación y la solución de problemas.
- Garantizar la rigurosa conservación, transmisión y ampliación del conocimiento, a la par de su constante formación y actualización.
- Este cuerpo de docentes debe conocer y vivir los valores institucionales de la Universidad de La Sabana.

Investigación

Contar con una cultura de investigación que:

- Contribuya a la búsqueda de la verdad, mediante la curiosidad científica, en busca de la innovación y el descubrimiento en el campo de la gastronomía. Sirviendo como motor del desarrollo socioculturales y económicos. La divulgación de los avances debe contribuir al desarrollo de la gastronomía colombiana y mundial, enmarcadas en la ética y el plan de desarrollo institucional.
- Plantee proyectos que articulen el desarrollo académico de los profesores y la formación científica de los estudiantes, enmarcados en la contribución al desarrollo de la gastronomía colombiana.
- En sus grupos de investigación tenga líneas claras para desarrollar su producción en temas de ciencia de alimentos (nutrición, microbiología, análisis sensorial, bioquímica y tecnología) y cultura (patrimonio, antropología, sociología, historia, turismo gastronómico).
- Consolide redes interuniversitarias, interinstitucionales nacionales e internacionales para el desarrollo de proyectos de investigación.

Proyección Social

En sus políticas de desarrollo de la proyección social el programa de Gastronomía tomará como foco la promoción del ser humano, el diálogo académico que conduzca a la gestión del conocimiento, el espíritu de servicio y la solidaridad frente a los requerimientos de la responsabilidad social, la interdisciplinariedad, la futura relación con sus egresados y la búsqueda permanente de su pertinencia académica y social, en el entorno que le rodea.

2.2.8. Perfiles que lo distinguen de otros programas que se ofrecen en el medio

El egresado de Gastronomía de la Universidad de La Sabana se destaca por su competencia en gestión empresarial especializada en gastronomía, el dominio del conocimiento científico necesario para el diseño y desarrollo de productos alimenticios innovadores, y la habilidad para manejar operaciones alimentarias aplicando técnicas de las artes culinarias. Su formación le permite comprender y valorar el papel de los alimentos en la sociedad —analizando su historia, su estado actual y su futuro— a través de la producción y el consumo, con una mirada enriquecida por perspectivas sociológicas, antropológicas y culturales.

2.2.9. Perfil Ocupacional del Egresado

El profesional en Gastronomía se podrá desempeñar como empleado o empresario independiente en la industria de alimentos, el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering), en organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hagan trabajo que impactan la sociedad desde el punto de vista alimentario, a nivel nacional o internacional.

En la industria en las áreas de mercadeo, investigación y desarrollo, innovación, diseño, producción y comercialización de productos o platos. En otras organizaciones puede desarrollar labores de investigación científica de alimentos, trabajo con desarrollo e implementación de estrategias y políticas alimentarias.

Entre los roles profesionales que se pueden desempeñar se encuentran:

- Emprendedor en la industria alimentaria.
- Gerente o administrador de operaciones en alimentos y bebidas.
- Chef, pastelero o panadero especializado.
- Investigador y desarrollador de nuevos productos alimenticios.
- Instructor en instituciones educativas de formación gastronómica, sean escolares, técnicas, tecnológicas o universitarias.
- Coordinador de eventos culinarios.
- Consultor o analista para empresas del sector alimenticio.
- Experto en comunicación y asesoría alimentaria para medios de comunicación.

3. COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3.1. Requisitos académicos y/o de experiencia para el ingreso

El aspirante del Programa de Gastronomía debe ser bachiller para la fecha de ingreso al programa, con aptitudes en matemáticas, lectura crítica, escritura, ciencias sociales, ciencias naturales, e inglés. Debe tener vocación por el servicio, y un interés por el alimento y la alimentación. Debe aspirar a trabajar en empresas o ser emprendedores en los sectores de alimentos y bebidas, como los son la industrial de alimentos y el sector HORECA.

El proceso de admisión tiene como requisitos:

- **Entrevista personal:** busca identificar la vocación de servicio, aptitudes ajustadas a las competencias de formación del programa y la alineación de los valores personales y familiares del aspirante con los del PEI de la Universidad.
- **Nivel 4 en el examen de clasificación de inglés,** o equivalencia en examen internacional.

La permanencia de los estudiantes está regida por el Reglamento de Estudiantes que es entregado a los alumnos cuando ingresan y está basada en su comportamiento respecto a sus compañeros y docentes y en general a la comunidad universitarias al igual que en su desempeño académico.

3.2. Perfiles

3.2.1. Perfil Profesional del Graduado

El profesional en Gastronomía de la Universidad de La Sabana, tendrá como base de su formación ética y humana, la capacidad de generar soluciones a través de (1) las artes culinarias, soportadas por: (2) el conocimiento científico del alimento para poder aplicarlo por medio de la tecnología a la producción, bajo la normativa de calidad, seguridad e higiene vigentes con especial cuidado a la sostenibilidad, el medio ambiente y la sociedad; (3) los estudios culturales alrededor de la alimentación con énfasis en la gastronomía y las políticas públicas colombianas; (4) los conocimientos en gestión empresarial alrededor del trabajo con alimentos y alimentación, para ser puestos en práctica en la industria de alimentos, el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering), y las organizaciones gubernamentales y no gubernamentales.

3.2.2. Perfil Ocupacional del Egresado

El profesional en Gastronomía se podrá desempeñar como empleado o empresario independiente en la industria de alimentos, el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y Catering), en organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que hagan trabajo que impactan la sociedad desde el punto de vista alimentario, a nivel nacional o internacional.

En la industria en las áreas de mercadeo, investigación y desarrollo, innovación, diseño, producción y comercialización de productos o platos. En otras organizaciones puede desarrollar labores de investigación científica de alimentos, trabajo con desarrollo e implementación de estrategias y políticas alimentarias.

Entre los roles profesionales que se pueden desempeñar se encuentran:

- Emprendedor en la industria alimentaria.
- Gerente o administrador de operaciones en alimentos y bebidas.
- Chef, pastelero o panadero especializado.
- Investigador y desarrollador de nuevos productos alimenticios.
- Instructor en instituciones educativas de formación gastronómica, sean escolares, técnicas, tecnológicas o universitarias.
- Coordinador de eventos culinarios.
- Consultor o analista para empresas del sector alimenticio.
- Experto en comunicación y asesoría alimentaria para medios de comunicación.

3.3. Competencias y Resultados de Aprendizaje

3.3.1. Competencias y dominios que se buscan en el ejercicio profesional

El Diseño Curricular del programa de Gastronomía de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas se desarrolla por competencias, es decir, se elabora a partir de las necesidades detectadas en el medio, de los problemas a los cuales podría aportar soluciones, de la integración de saberes necesarios para la formación del profesional que la Universidad quiere entregar a la sociedad. Toma como referente externo nacional el Decreto 2566 de septiembre de 2003 para su construcción y por ser con un enfoque internacional aborda los principios del acuerdo de Bolonia (1999) para Europa y del proyecto Tunning para Latinoamérica (2005), con sus cuatro líneas, a saber: competencias genéricas y específicas, enfoques de enseñanza, aprendizaje, evolución de créditos académicos, y calidad de los programas. Como referente interno se apoya en la Pautas para el Desarrollo Curricular de los programas de pregrado de la Universidad de La Sabana.

Competencias básicas y transversales

Son comunes a todos los egresados de los diferentes programas de la Universidad de La Sabana.

Tabla 9 Competencias transversales

| MATRIZ DE COMPETENCIAS | | | |
|---|---|--|---|
| Competencias básicas y transversales | | | |
| Dimensión Competencia | Ser (Valores y actitudes) | Saber (conocimiento) | Saber hacer (acciones) |
| Posee habilidades de análisis, síntesis, comparación, argumentación, inducción, deducción, capacidad de observación, formulación de hipótesis de graduación cualitativa, honestidad intelectual, etc., en los procesos de aprendizaje, reflexión e investigación. | Tiene actitud ética hacia su capacidad de abstracción, análisis y síntesis. | Capacidad de abstracción, análisis y síntesis. | Aplica con rigor la competencia en los procesos de aprendizaje, reflexión e investigación y en situaciones de la vida real. |

| MATRIZ DE COMPETENCIAS | | | |
|--|--|--|---|
| Competencias básicas y transversales | | | |
| Dimensión | Ser (Valores y actitudes) | Saber (conocimiento) | Saber hacer (acciones) |
| Competencia | | | |
| Poseer niveles de abstracción suficiente que le permite trascender los datos empíricos, en la búsqueda de la verdad. | Utilizar con arte las técnicas de solución de conflictos. Buscar con iniciativa y creatividad nuevas soluciones a los problemas de su quehacer | Capacidad para actualizarse permanentemente y Capacidad creativa. | Su nivel de abstracción le permite identificar los problemas y diseñar e implementar planes de acción en la vida cotidiana. |
| Se esfuerza por tomar el pensamiento crítico a partir de la formación de criterio, que es conocimiento fundado sobre la realidad. | Fortalecer su carácter mediante el ejercicio de las virtudes, el trabajo ordenado, constante y aplicado, la autodisciplina y la entereza para llevar las dificultades, como medios que forman la libertad. | La asimilación y el manejo crítico de información. | Es capaz de distinguir los hechos relevantes de los secundarios o de los principios en los que se sustentan, lo que es objetivo de lo opinable y de lo que es un juicio de valor. |
| Establece interrelaciones personales. | Interactúan con las demás personas estableciendo relaciones positivas, reconociendo al otro como persona. | Conoce los aspectos básicos del comportamiento humano. | Se relaciona de forma positiva con las personas con quienes interactúa tomando una actitud respetuosa y tolerante como principio de convivencia y solidaridad. |
| Comprende y usa adecuadamente el lenguaje. | Está abierto al diálogo y a la discusión científica. | Conoce los principios de la comunicación humana. | A través de la expresión oral y escrita desarrolla discursos lógicos, argumentativos y veraces. |
| Advierte el papel que juega el recto uso de la libertad. | Hace recto uso de su libertad. | Se sabe capaz de generar formas de vida que favorecen el desarrollo individual y el progreso social. | Construye su vida personal y la involucra a la realidad social. |
| Usa adecuadamente la tecnología de la información. | Asume actitud positiva y ética frente a las tecnologías de la información y la comunicación. | Conocimientos básicos de informática y sistemas y su uso para la optimización en su desempeño profesional y laboral. | Usa las tecnologías de la información para el desarrollo de sus potencialidades y la optimización de los recursos de las organizaciones. |
| Tomar decisiones de forma libre y responsable. | Asume una actitud responsable y consciente de las decisiones que toma. | Habilidad para trabajar en forma autónoma. | En situaciones ordinarias está en capacidad de generar alternativas, valorar riesgos, evaluar, seleccionar y realiza alternativas que considere mejores. |
| Comprender el valor de la filiación divina, realidad que confiere la razón última de su dignidad y la plenitud de sentido a la misión que cada uno está llamado a cumplir. | Defender los valores con solidez y criterio. | Facilidad para reconocer el entorno que le rodea con todas sus variables. | Aplicar con honestidad y rectitud en todas las manifestaciones de su vida individual y social. |

| MATRIZ DE COMPETENCIAS | | | |
|---|---|--|---|
| Competencias básicas y transversales | | | |
| Dimensión | Ser (Valores y actitudes) | Saber (conocimiento) | Saber hacer (acciones) |
| Competencia | | | |
| Se expresa en una segunda lengua. | Valora el conocimiento y dominio de otros idiomas. | Conoce un segundo idioma. | Se comunica adecuadamente. |
| Fortalecer la identidad nacional, la conciencia ciudadana, la virtud del patriotismo y el respeto por los demás países. | Valoración y respeto por la diversidad multicultural. | Aplicación de valores cívicos y democráticos que le permiten participar responsablemente como actor social y político. | Emprender actividades y proyectos orientados al logro del bien común, la convivencia y la paz. Compromiso con su medio social y cultural. |

Competencias profesionales específicas para el profesional en Gastronomía de la Universidad de La Sabana

En el marco del Programa de Gastronomía, la Universidad de La Sabana prepara profesionales con una sólida base en competencias que les permitan enfrentarse a una variedad de circunstancias y resolver problemas eficazmente en su ejercicio profesional. Los graduados de nuestro programa serán capaces de:

- **Comunicación Efectiva:** Transmitir conocimientos y habilidades a personas no expertas, facilitando la comprensión y el aprendizaje.
- **Comprensión Cultural:** Entender y apreciar la diversidad cultural, identificando implicaciones prácticas para las empresas y adaptando estrategias de acción apropiadas.
- **Visión Positiva y Proactiva:** Mirar hacia el futuro con optimismo y una perspectiva proactiva, motivando a individuos y equipos hacia la adaptación al cambio.
- **Calidad y Servicio:** Mantener un estándar alto de calidad y un espíritu de servicio en todas las actividades profesionales.
- **Resolución de Conflictos:** Aplicar técnicas artísticas y efectivas para la solución de conflictos.
- **Innovación y Creatividad:** Innovar y crear nuevas soluciones a desafíos profesionales y culinarios, especialmente mediante el uso de tecnología y prácticas sostenibles.

Habilidades

Los profesionales formados en nuestro programa demostrarán habilidades y destrezas en:
 Gestión de Información: Identificar y utilizar eficientemente fuentes de información relevantes en contextos tanto nacionales como internacionales.

- **Razonamiento Cuantitativo y Tecnológico:** Utilizar herramientas computacionales para analizar datos y resolver problemas complejos.
- **Tecnologías de la Información y Comunicación:** Aplicar las TIC para mejorar la práctica gastronómica y administrativa.
- **Toma de Decisiones:** Interpretar situaciones complejas y tomar decisiones informadas, especialmente en lo relacionado con la nutrición, la sensorialidad, y los aspectos culturales y económicos de los alimentos.

- **Cultural y Lingüística:** Dominar el inglés y tener conocimientos de francés técnico para facilitar la comunicación global y el manejo técnico en gastronomía.
- **Sostenibilidad:** Implementar y promover prácticas sostenibles en todos los aspectos de la gastronomía para minimizar el impacto ambiental y promover la conservación de recursos.
- **Innovación Tecnológica:** Integrar nuevas tecnologías en la cocina y la producción alimentaria para mejorar la eficiencia, la calidad y la innovación en los procesos culinarios.
- **Responsabilidad Social:** Entender y contribuir a resolver problemas alimentarios globales, fomentando prácticas que apoyen la seguridad alimentaria y el bienestar comunitario.

Este conjunto de competencias y habilidades asegura que nuestros graduados no solo estén altamente cualificados para desempeñarse en el ámbito gastronómico, sino que también sean líderes capaces de enfrentar y resolver los desafíos del futuro en gastronomía a nivel mundial.

Competencias transversales de la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas:

- **ILO01:** Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.
- **ILO02:** Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.
- **ILO03:** Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.
- **ILO04:** Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.
- **ILO05:** Analítica de Negocios. Interpretar conjuntos de datos en función de sus diversos patrones, tendencias y escenarios; usando herramientas analíticas que permitan crear valor en las organizaciones

ILOS específicos del Programa de Gastronomía (GAS)

- **GAS ILO06:** Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.
- **CCAA ILO01:** Gestionar empresas del sector de alimentos, a través del entendimiento financiero, de mercadeo, operaciones y de gestión del recurso humano, para generar valor agregado y desempeñar un rol crucial en el éxito de las organizaciones del entorno.
- **CCAA ILO02:** Investigar para diseñar y desarrollar productos alimenticios a través de la ciencia y tecnología de alimentos, para atender las de alimentación de las personas en la sociedad.
- **CCAA ILO03:** Analizar la alimentación desde perspectivas histórica, sociológica y antropológica, para impactar la sociedad, con la protección del patrimonio gastronómico. el fomento del turismo culinario.

- **CCAA ILO04:** Desarrollar las habilidades para ejecutar técnicas culinarias en cocina, pastelería y panadería. Aplicar y adaptar estos conocimientos a la gestión y operación de alimentos y bebidas a escala en empresas del sector HORECA, contribuyendo significativamente a la eficiencia operacional y sostenibilidad de las empresas.
- **CCAA ILO05:** Desarrollar habilidades en para el emprendimiento en el sector HORECA y la industria de alimentos.
- **GAS ILO07:** Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.

3.4. Mecanismos y estrategias para la evaluación del logro de RPA

Para asegurar la calidad de la enseñanza una vez definidas las competencias de formación del Programa, los resultados previstos de aprendizaje (RPA), y asociarlos a cada una de las asignaturas, se determinan los indicadores a evaluar, y así diseñar una matriz o rúbrica de evaluación.

La metodología de evaluación por rúbricas en cada asignatura permite al docente y al estudiante, llevar un seguimiento de su aprendizaje y la evolución de los RPA, a lo largo de su formación.

Los profesores diseñan rúbricas para evaluar lo aprendido en el semestre, el corte, o la actividad a evaluar. Por definición, las rúbricas tienen por cada criterio o indicador a evaluar, varios niveles. Estos permiten definir la asimilación del criterio de aprendizaje.

Tabla 10 Plantilla diseño matriz o rúbrica de evaluación

| NIVELES | | | | |
|-------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| CRITERIOS | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Criterio 1 | Descriptor Criterio 1 en Nivel 0 | Descriptor Criterio 1 en Nivel 1 | Descriptor Criterio 1 en Nivel 2 | Descriptor Criterio 1 en Nivel 3 |
| Criterio 2 | Descriptor Criterio 2 en Nivel 0 | Descriptor Criterio 2 en Nivel 1 | Descriptor Criterio 2 en Nivel 2 | Descriptor Criterio 2 en Nivel 3 |
| Criterio 3 | Descriptor Criterio 3 en Nivel 0 | Descriptor Criterio 3 en Nivel 1 | Descriptor Criterio 3 en Nivel 2 | Descriptor Criterio 3 en Nivel 3 |

Como estrategia para asegurar el aprendizaje, el logro del RPA, se debe aplicar la metodología:

1. El estudiante debe conocer desde el inicio del semestre los RPA y competencias que se forman en la asignatura que curse.
2. Debe conocer la rúbrica de evaluación con la que se le va a evaluar.
3. El profesor debe realizar una realimentación al estudiante sobre su resultado de evaluación en la rúbrica.

Así, los estudiantes comprenden claramente los objetivos de cada asignatura dentro de su plan de estudios, los resultados esperados al aprobar la materia y, mediante la evaluación, determinan cuánto les falta para alcanzar el siguiente nivel de aprendizaje si no han logrado la máxima calificación en cada criterio evaluado.

4. ORGANIZACIÓN Y ESTRATEGIA CURRICULAR

4.1. Plan de estudios

El plan de estudios, y único vigente en 2024, es el 2015-1, en la Ilustración 1.

Créditos totales: 162

Semestres: 8

Asignaturas: 54

Tabla 11 Distribución créditos plan de estudios 2015-1

| AREA DE FORMACIÓN | CREDITOS | MATERIAS | PORCENTAJE SOBRE 162 CRÉDITOS |
|----------------------|----------|----------|-------------------------------|
| Ciencia De Alimentos | 15 | 5 | 9% |
| Estudios Culturales | 15 | 7 | 9% |
| Artes Culinarias | 46 | 10 | 28% |
| Gestión Empresarial | 26 | 12 | 16% |
| Core Curriculum | 11 | 54 | 7% |
| Ingles | 9 | 16 | 6% |
| Francés | 6 | 2 | 4% |

Tabla 12 Distribución de Créditos Académicos

| Área | Número de Créditos Plan de estudios 2015-1 | % Participación 2015-1 |
|--------------------|--|------------------------|
| Fundamentación | 48 | 30% |
| Profundización | 75 | 46% |
| Investigación | 9 | 5% |
| Humanística – Otra | 30 | 19% |
| Total | 162 | 100% |

Fuente: Dirección del Programa 2017.

Ilustración 1 Plan de Estudios 2015-1 (vigente)

Plan de estudios

| SEMESTRE 1 | Créd. | SEMESTRE 2 | Créd. | SEMESTRE 3 | Créd. |
|----------------------------------|-----------|---|-----------|--------------------------------------|-----------|
| Cadenas Agroalimentarias | 3 | Cocina Básica* | 3 | Análisis Sensorial | 3 |
| Programación y Decisiones | 3 | Contabilidad Financiera | 3 | Bioquímica y Tecnología de Alimentos | 3 |
| Competencias Idiomáticas Básicas | 2 | Espíritu Emprendedor | 2 | Cocina Colombiana I | 2 |
| HSEQ I | 3 | Inglés VI | 3 | Cocina Intermedia | 3 |
| Inglés V | 3 | Investigación y Desarrollo | 3 | Contabilidad Gerencial | 3 |
| Introducción a la Administración | 2 | Microbiología y Conservación de Alimentos | 3 | Cultura Gastronómica Colombiana I | 2 |
| Introducción a la Gastronomía | 2 | Core Curriculum Persona y Cultura I | 2 | Inglés VII | 3 |
| Precálculo | 2 | Probabilidad y Estadística I | 2 | Core Curriculum Persona y Cultura II | 2 |
| Total Créditos | 20 | Total Créditos | 21 | Total Créditos | 21 |

| SEMESTRE 4 | Créd. | SEMESTRE 5 | Créd. | SEMESTRE 6 | Créd. |
|---------------------------------------|-----------|---|-----------|-------------------------------------|-----------|
| Cocina Avanzada | 3 | Cocina Colombiana III | 2 | Francés II | 3 |
| Cocina Colombiana II | 2 | Cocinas del Mundo II | 2 | Fundamentos de Mercadeo* | 3 |
| Cocinas del Mundo I | 2 | Creatividad e Innovación y Diseño de Producto y Servicio* | 3 | Gestión de Comedor* | 2 |
| Cultura Gastronómica Colombiana II | 2 | Cultura Gastronómica Colombiana III | 2 | Gestión de Operaciones* | 3 |
| Cultura Gastronómica del Mundo I | 2 | Cultura Gastronómica del Mundo II | 2 | Gestión Humana | 3 |
| Matemáticas Financieras | 2 | Electiva | 2 | HSEQ I | 3 |
| Core Curriculum Persona y Cultura III | 2 | Francés I | 3 | Core Curriculum Persona y Cultura V | 3 |
| Nutrición y Dietética | 3 | Core Curriculum Persona y Cultura IV | 2 | | |
| Sumillería y Bebidas | 3 | Panadería y Repostería* | 3 | | |
| Total Créditos | 21 | Total Créditos | 21 | Total Créditos | 20 |

| SEMESTRE 7 | Créd. | SEMESTRE 8 | Créd. |
|------------------------|-----------|--|-----------|
| Electiva | 2 | Electiva | 2 |
| Electiva | 2 | Práctica Empresarial o Profundización en Áreas de la Gastronomía | 16 |
| Gestión de Cocinas | 2 | | |
| Práctica Interna A&B | 13 | | |
| Seminario de Prácticas | 1 | | |
| Total Créditos | 20 | Total Créditos | 18 |

Total Créditos Carrera: 162

* Asignaturas en inglés.

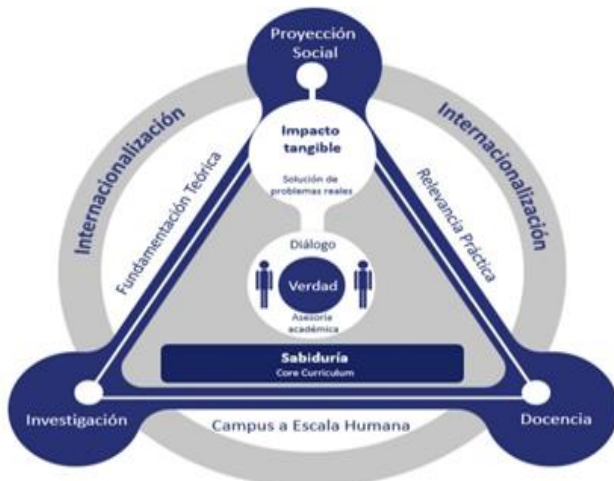
4.2. Lineamientos e innovación pedagógica y didáctica del programa

Con el fin de facilitar el logro de los RPA establecidos, de acuerdo con el plan de estudios, la modalidad del programa y cumplir con los objetivos de formación, el programa de Gastronomía se acoge a los lineamientos Institucionales del Modelo Académico de la Universidad de La Sabana, como también a las directrices de Unisabana E-learning para la educación virtual, con base en lo anterior el Programa se apoya en diferentes metodologías de enseñanza y de evaluación, como también de diversos medios y recursos educativos que procuren el aseguramiento de los aprendizajes.

El modelo pedagógico de la Universidad de La Sabana se configura como la línea que orienta la práctica educativa en virtud de los elementos constitutivos del currículo, permitiendo vislumbrar los propósitos y el sentido educativo de la Universidad. Al respecto, se propicia la innovación pedagógica y el desarrollo de propuestas didácticas adecuadas a los saberes, a los campos de conocimiento y a la proyección de las diferentes áreas profesionales.

La Universidad establece un proyecto inspirado en el futuro de la educación, a partir de tres principios curriculares: La Relevancia Práctica (RP), el Aseguramiento del Aprendizaje (Assurance of Learning-AoL) y la Internacionalización del Currículo (IC).

Ilustración 2 Modelo Pedagógico Universidad de La Sabana



Fuente: Dirección de Currículo 2020

Relevancia Práctica & Aprendizaje Experiencial

La **relevancia práctica** del aprendizaje es una característica o atributo que se promueve para el currículo de la Universidad de La Sabana. Esta característica, busca facilitar la apropiación del conocimiento y el desarrollo de capacidades y actitudes por el estudiante, articulando la fundamentación teórica con la aplicación práctica del saber en un contexto determinado. Desde esta perspectiva, la Universidad promueve la implementación de estrategias pedagógicas centradas en el estudiante, donde el profesor debe dirigir el foco de atención hacia el aprendizaje de los estudiantes y la forma como lo construyen. En este marco la Universidad privilegia el Aprendizaje Experiencial, entendido como una forma de enseñanza que comprende varias metodologías y técnicas donde profesores y estudiantes participan de forma activa en el proceso de enseñanza y aprendizaje, esto incluye el diseño intencionado y articulado de actividades, en conjunto con procesos de reflexión para transformar la experiencia vivida en el aprendizaje.

El **Aprendizaje Experiencial** es un proceso mediante el cual el conocimiento se crea a través de la transformación de experiencias siendo este el resultado de la combinación entre comprender y transformar una experiencia. Kolb (1984). El aprendizaje experiencial permite aumentar la relevancia práctica de los programas académicos, al ser una forma de enseñanza que comprende varias metodologías donde profesor y estudiantes participan activamente en el aprendizaje. Estas experiencias de aprendizaje activo incluyen procesos de reflexión para transformar lo vivido en conocimiento adquirido y desarrollo de habilidades. Por lo tanto, el Aprendizaje experiencial se constituye también en una forma de enseñanza que sirve de base para varias metodologías donde los educadores se relacionan de forma intencionada con los estudiantes para compartir una experiencia directa acompañada de una reflexión enfocada a aumentar el conocimiento, desarrollar habilidades, y capacidades para contribuir a la sociedad.

Por eso, el programa de Gastronomía, por su modalidad presencial, promueve metodologías de aprendizaje experiencial que potencian el rol activo del estudiante, para ubicarlo como centro del proceso de enseñanza-aprendizaje y convirtiéndolo en protagonista del mismo.

Los profesores del Programa utilizan estrategias de enseñanza que potencian el rol activo del estudiante, las cuales orientan desde los syllabus, las acciones que fomentarán el logro de las competencias y los resultados previstos de aprendizaje dispuestos para cada espacio académico. Bajo esta orientación, el profesor define estratégicamente las actividades de aprendizaje al elaborar la guía de aprendizaje de su espacio académico. El uso de estas estrategias en el aprendizaje activo del estudiante potencia una experiencia de colaboración y reflexión individual de forma permanente y promueve en los estudiantes la búsqueda, análisis y síntesis de información y la adaptación activa a la solución de problemas. Para cada estrategia se presenta un marco de definición, la metodología que orienta su desarrollo, los recursos sugeridos para su implementación, los actores y sus roles, las orientaciones para tomar la decisión de cuando usarlas, así como las ventajas y alertas para su uso.

En consecuencia, las asignaturas del Programa que de mayor forma favorecen la relevancia práctica y el aprendizaje experiencial en el proceso formativo de los estudiantes son las siguientes:

Tabla 13 Ejemplos de las asignaturas que en mayor medida favorecen la relevancia práctica y el aprendizaje experiencial

| Semestre | Nombre de la Asignatura | Actividades Académicas |
|----------|---|--|
| I | Introducción a la Gastronomía | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| I | Introducción a la Administración | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| I | Programación y decisiones | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| I | Cadenas Agroalimentarias | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| I | HSEQ I | Aprendizaje basado en proyectos |
| II | Cocina Básica | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| II | Espíritu Emprendedor | Desarrollo de Ideas de Negocios |
| II | Investigación y Desarrollo | Cátedra magistral y Aprendizaje Basado en Investigación |
| III | Análisis Sensorial | Aprendizaje basado en investigación y en proyectos |
| III | Cultura Gastronómica Colombiana I | Cátedra magistral y aprendizaje basado en investigación. |
| IV | Nutrición y Dietética | Cátedra magistral y Aprendizaje Basado en proyectos. |
| V | Creatividad, innovación y diseño de producto y servicio | Aprendizaje Basado en Retos (Challenge Based Learning) |
| V | Panadería y Repostería | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| VI | Fundamentos de Mercadeo | Cátedra magistral y aprendizaje colaborativo. |
| VII | Gestión de Cocinas | Cátedra magistral y aprendizaje basado en problemas. |
| VIII | Práctica Interna A&B | Aprendizaje basado en problemas, proyectos y retos, |
| VIII | Seminario de Prácticas | Aprendizaje Basado en Juegos (Gamificación/Ludificación). |
| VIII | Práctica profesional | Aprendizaje Basado en Proyectos (Projects Based Learning). |

Fuente: Dirección de Programa. 2023

Aseguramiento del Aprendizaje (Assurance of Learning-AoL)

La Universidad de La Sabana define el Aseguramiento del Aprendizaje (AoL por sus siglas en inglés) como un elemento ordenador de los procesos académicos. El AoL se asume como el proceso sistemático y permanente de evaluación de los currículos con el fin de garantizar que los elementos allí dispuestos y las rutas en las cuales se han organizado permitan efectivamente a los estudiantes alcanzar los fines formativos propuestos. Además, implica analizar los resultados de aprendizaje que alcanzan los estudiantes en los espacios académicos comparándolos con los resultados que deberían alcanzar según cada propuesta curricular, permitiendo tomar decisiones relacionadas con el diseño y la entrega de las diferentes propuestas curriculares. El AoL se refiere entonces a los procesos por medio de los cuales se demuestra que los estudiantes están logrando los aprendizajes esperados para los programas en los cuales participan (Universidad de La Sabana, 2021 – Documento en construcción).

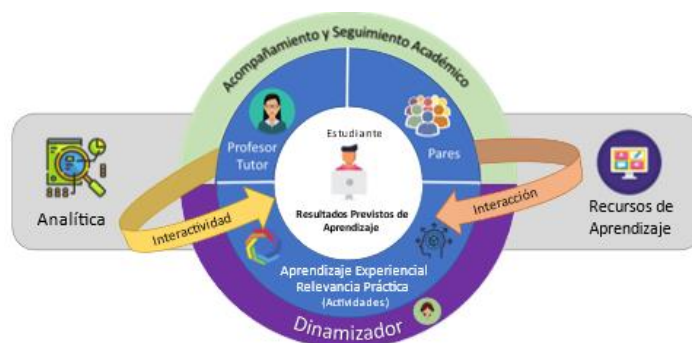
Internacionalización del Currículo

Para la Universidad de La Sabana la internacionalización del currículo es entendida como la incorporación de dimensiones internacionales, interculturales y/o globales tanto al contenido del currículo como a los resultados de aprendizaje, actividades de evaluación, métodos de enseñanza y servicios de apoyo de un programa de estudios (Leask, 2005). Este eje transversal del proporcionar a todos los estudiantes (pregrado o posgrado), enmarcar su ruta formativa con experiencias académicas, culturales y sociales a lo largo del programa, para que desarrollen competencias que les permitan desenvolverse en ambientes globales y multiculturales.

En el marco del Modelo Institucional, se apuesta por la incorporación en el currículo de estructuras, contenidos y metodologías que permitan el desarrollo de competencias para desenvolverse en ambientes globales. El objetivo principal es que los estudiantes tengan un impacto tangible en su contexto inmediato mediante las producciones intelectuales y materiales que desarrollen en el transcurso de su formación y los resultados previstos de aprendizaje declarados.

Para el desarrollo de las asignaturas con modo de entrega virtual, el Programa se acoge a los lineamientos del ecosistema virtual de aprendizaje el cual igualmente reconoce al estudiante y sus resultados previstos de aprendizaje (RPA) como los protagonistas del proceso formativo, disponiendo de múltiples recursos, acciones, actores, estrategias que le permitan al estudiante desarrollar una formación significativa e integral acorde al perfil de egreso esperado.

Ilustración 3 Ecosistema de aprendizaje



Fuente: Unisabana e-learning 2022

Esta formación es significativa en la medida en que el ecosistema de aprendizaje promueva esencialmente la interacción del estudiante con los diferentes recursos dispuestos en las plataformas tecnológicas y con los diversos actores que intervienen, reconociendo que es en los espacios de comunicación e interacción en donde surgen procesos de reflexión, de colaboración, de reconocimiento del otro para generar diálogo de saberes y construcción colectiva de conocimiento, un modelo que busca la armonía entre el trabajo autónomo y el diálogo entre pares y con sus profesores sin perder de vista el objetivo de formación.

De otra parte, al considerar al estudiante centro del proceso de formación, diseño y organización de los recursos digitales de aprendizaje, el planteamiento de las actividades y las estrategias pedagógicas, están pensados para que éste tenga las condiciones favorables para alcanzar y desarrollar las competencias y los resultados previstos de aprendizaje, principalmente mediante dos acciones: la primera en apoyar al estudiante y lograr que aprenda a aprender, razonando por sí mismo y desarrollando su capacidad metacognitiva para ser consciente de su proceso de aprendizaje y la segunda, para pensar críticamente, para interrelacionar hechos y consecuencias válidas. De allí que ninguna actividad de formación puede darse sin contexto y sin referencia a la aplicabilidad práctica en un entorno real, enmarcado en el perfeccionamiento del hombre y mejoramiento de la sociedad. El modelo de educación presencial-virtual se basa en la participación activa del estudiante en el proceso educativo, en el cual tal y como lo expresa el PEI de la Universidad de La Sabana, pueda reconocerse como persona, reconocer la pluralidad de posturas ideológicas y científicas y la diversidad de los saberes; sin desconocer el fundamento principal de la misión institucional la cual relacionándola con lo que expresa (Argudín, 2007), es el desarrollo de una formación para la participación e impacto en la sociedad, pues propone que, solo participando, investigando, buscando respuestas y problematizando se llega realmente al conocimiento.

Así mismo el modelo refleja las características del currículo de la Universidad de La Sabana en cuanto a: búsqueda de la formación integral del estudiante; que hagan de la docencia, la investigación y la proyección social, escenarios pedagógicos; que promuevan el trabajo personal y activo del estudiante; que sean social y profesionalmente pertinentes; que sean flexibles, esenciales y significativos y que sean integrados e interdisciplinarios.

A partir de este modelo, los procesos de enseñanza y aprendizaje en ambientes virtuales los soporta una triada de factores, compuesta en su base por las teorías pedagógicas, las tecnologías emergentes de la industria 4.0 y los procesos comunicativos. Nótese que este Modelo hace alusión a “teorías” y no “teoría”, es decir, no se menciona una única teoría pedagógica válida que soporta los procesos de formación virtual en la Universidad, lo cual implica que, considerando la diversidad de la naturaleza de los saberes a aprender y la multiplicidad de objetivos o propósitos de formación y contextos en los cuales se pone en juego la educación virtual, es pertinente considerar igualmente múltiples perspectivas pedagógicas posibles como soporte teórico orientador de los procesos de enseñanza y del aprendizaje. No obstante, esto no implica una postura ecléctica o poco reflexiva en esta materia, todo lo contrario, habrán de considerarse distintas aproximaciones pedagógicas bajo unos criterios claros, como lo son: Es preciso no entrar en contradicciones ni incompatibilidades desde el punto de vista pedagógico, ni entre ellas (cuando se escoge más de una teoría) ni con los principios que en este tema ha declarado la Universidad. El modelo pedagógico para ambientes virtuales de aprendizaje, en su conjunto debe ser coherente con el enfoque de formación integral y educación personalizada planteado por la Universidad, bajo la óptica del reconocimiento de la singularidad, la autonomía, la intimidad y la apertura del estudiante.

Este modelo se habrá de tomar como un referente para la fundamentación en las etapas de diseño y virtualización y en la orientación de los cursos o programas virtuales. En ese sentido, con un sentido de unidad, pero atendiendo a la particularidad de los objetos de estudio de las distintas asignaturas del Programa, cada una de ellas determinará la teoría o teorías pedagógicas que considere pertinentes para la fundamentación de su diseño y ejecución. Igualmente caracterizará los procesos comunicativos acordes a dichas teorías, lo que permitirá identificar cómo se realizarán los procesos de interacción virtual. El Ambiente Virtual de Aprendizaje que soporta las acciones formativas de las asignaturas virtuales se gestiona para poner al estudiante todos los recursos humanos, académicos, pedagógicos y tecnológicos que permitan desarrollar de manera óptima el proceso formativo, generando una experiencia educativa de calidad y altamente pertinente. La afirmación anterior implica que dentro del proceso de diseño de este programa se considera el "diseño de interacción" comprendido tal y como lo definiera Winograd (1997) como el ejercicio mediante el cual se diseñan "espacios para la comunicación y la interacción humana" (léanse mediaciones) y siendo coherentes con sus planteamientos es necesario reconocer la razón que le asiste al afirmar que el software "no es solo un dispositivo con el que el usuario interactúa; sino que es a la vez el generador del espacio en el que vive", en consecuencia el proceso de virtualización bajo el cual se ha dado vida a este programa no persigue la construcción de repositorios digitales de documentos o colecciones de videotutoriales; este proceso se ha hecho cargo de forma preponderante de la identificación y la mejor disposición de aquellos elementos constituidos por

bits que darán vida a la experiencia educativa de los futuros magísteres, a lo largo de los distintos períodos académicos que constituyen el Programa.

Se reconoce que lo virtual genera valores agregados desde el punto de vista del enriquecimiento de la interacción entre los participantes de los procesos formativos virtuales, requiriendo de sus actores unas perspectivas no convencionales sobre el diseño de los procesos formativos, la evaluación, los roles de estudiantes y docentes, la planeación educativa, etc.

El enfoque pedagógico de la Universidad de La Sabana es la Educación Personalizada, es decir, enfoque cuyo núcleo es la persona, un ser un ser único e irrepetible, que a partir de su realidad como individuo tiene el potencial de desarrollo y crecimiento en todo su ser.

Esta se da con el fortalecimiento de las cualidades de la persona, guiándola hacia su proyecto de vida, siempre teniendo en cuenta como referente la verdad.

Otro de los aspectos importantes, es la apertura:

La formación universitaria para la apertura, según este enfoque centrado en la persona, insiste en estimular progresiva y gradualmente la sensibilidad, la curiosidad, la capacidad de asombro, y de interacción de la persona en esta etapa de su educación; se trata de que la aproximación a las cosas y a la naturaleza, a las personas y a Dios, se constituya en una vocación de crecimiento inagotable en la prosecución de la verdad, del bien y de la belleza. (Arismendi, O., 1992, p.120)

Por lo tanto, la vida universitaria se ve como una parte fundamental dentro de la educación de las personas, pues la universidad como tal está compuesta por una comunidad de las mismas; directivos, educadores, estudiantes y personal de apoyo que contribuyen al desarrollo de personas con capacidades no solo para enfrentarse en su vida laboral sino íntegras, que en un futuro aportarán a la sociedad, siempre en búsqueda de la felicidad y de la verdad.

Siguiendo los lineamientos establecidos por la Universidad de la Sabana, el enfoque pedagógico del programa es hacia una formación integral y una educación personalizada demarcada bajo los siguientes principios señaladas anteriormente, el programa de Gastronomía está orientado al desarrollo de las competencias a través de metodologías de enseñanza coherentes con los planteamientos anteriores así:

Las estrategias pedagógicas (contenidos, metodologías, medios, ambiente de aprendizaje), están orientadas en su totalidad a cumplir con este propósito. El estudiante, es dentro de sus condiciones y características personales, el centro del proceso enseñanza-aprendizaje. El docente, un facilitador que organiza las condiciones de aprendizaje propicias.

En las sesiones presenciales el docente selecciona las actividades didácticas aprendizaje de acuerdo con el objetivo, los contenidos, las características y condiciones del grupo y la disponibilidad de recursos.

El docente dispone de una gama suficientemente amplia de posibilidades a nivel de metodología, pero debe dar prelación a aquellas que más directamente coadyuven en el logro de las competencias definidas en el programa.

Las asignaturas del plan de estudios con componentes de formación práctica en laboratorios o talleres de artes culinarias son:

Tabla 14 Formación práctica en talleres y laboratorios

| Asignatura | Aula especializada |
|---|---|
| Microbiología y Conservación de Alimentos | Microbiology Food Lab (Ap Portas Piso 0) |
| Análisis Sensorial | Food Lab (K301) |
| Bioquímica y Tecnología de Alimentos | Food Lab (K301) |
| Nutrición y Dietética | Centro de Experiencia Gastronómica (K100) |
| Cocina Básica | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocina Intermedia | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocina Avanzada | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Panadería y Repostería | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocina Colombiana I | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocina Colombiana I | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocina Colombiana III | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocinas del Mundo I | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Cocinas del Mundo II | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Práctica Interna A&B | Talleres artes culinarias (K301 a K305) Restaurante Escuela (Ed. K piso 4) |
| Sumillería Y Bebidas | Aula Demostrativa K101 |
| Advanced Baking | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Advanced Pastry | Talleres artes culinarias (K301 a K305) |
| Bebidas Tradicionales Colombianas | Aula Demostrativa K101 |
| El Té y su Cultura | Aula Demostrativa K101 |

En el marco del Modelo Pedagógico Institucional impulsado por la Dirección de Currículo e inspirado en el futuro de la educación superior, a partir de los principios curriculares de Relevancia Práctica (RP), Aseguramiento del Aprendizaje (Assurance of Learning-AoL) y e Internacionalización del Currículo (IC), se han sumado estrategias en el plan de estudios, se han incorporados metodologías de educación experiencial y colaborativa, como los retos en el aula con empresas del entorno, y COIL en asignaturas fomentando la colaboración con universidades nacionales e internacionales. Entre las más utilizadas por los profesores están el aprendizaje basado en problemas, aprendizaje colaborativo, aprendizaje por experimentación, aprendizaje basado en proyectos, y estudios de casos, entre otros.

4.3. Estrategias de flexibilización curricular

La Universidad de La Sabana entiende por flexibilización curricular como *"la forma en que el programa despliega sus actividades y estructura los resultados de aprendizaje, en forma tal que puedan ofrecer diversas alternativas de acceso, tránsito por el programa y por otros programas, permanencia y graduación de los estudiantes."*

En este sentido, el programa de **Gastronomía** (modalidad presencial), desde su diseño curricular centrado en competencias, permite que los estudiantes puedan acceder a diferentes espacios y experiencias académicas.

En el marco institucional de la flexibilidad, la interdisciplinariedad y la Internacionalización de los currículos, los estudiantes del Programa podrán acceder a diversas rutas entre las cuales están:

- Electividad: Ocho (8) créditos electivos
- Opción de tomar Minors ofertados por el Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras los cuales son homologables por los niveles 6 y 7 de Inglés.
- Doble Grado con programas de la Universidad de La Sabana bajo las políticas de doble programa 2015.
- Doble Titulación con universidades nacionales e internacionales a partir de los convenios de movilidad institucionales según pertinencia con el Programa y preferencia del estudiante.
- Coterminalidad: Asignaturas coterminales con programas de especialización o de Maestría de la Universidad y de la Escuela Internacional.
- Flexibilidad para desarrollar las prácticas empresariales en el último semestre del Plan de estudios, que puede realizarse en cualquier ciudad de Colombia o del mundo mientras pacte un convenio previo.
- Portafolio de asignaturas reconocibles entre programas de la Escuela Internacional y de la Universidad.
- Opción de tomar cursos intersemestrales ofertados por la Universidad, la Escuela Internacional y el Programa.
- Opciones de grado: los estudiantes podrán acogerse al portafolio de opciones dispuestas por la Escuela Internacional.
- Movilidad nacional a través del programa SIGUEME
- Movilidad internacional como: salidas académicas, cursos en el exterior, semestre en el exterior con Universidades en convenio.
- Participación en las Escuela de Verano y de Invierno realizadas por la Escuela Internacional, la cual es homologada por asignaturas del plan de estudios.
- Oferta de estrategias pedagógicas: La flexibilidad curricular del Programa se presentará además mediante las diversas estrategias de enseñanza y evaluación, en el marco la relevancia practica y el aprendizaje experiencial.

4.4. Requisitos de grado.

Las principales condiciones o requisitos para que un estudiante del Programa finalice su plan de estudios y obtenga su grado como Gastrónomo(a), son: en primera medida la asistencia a las actividades académicas en sintonía con los lineamientos señalados por el Reglamento de estudiantes en los artículos 65 y 66 a saber:

ARTÍCULO 65. DE LA OBLIGATORIEDAD DE LA ASISTENCIA A LAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS. *La Universidad considera que la asistencia de un estudiante a las actividades académicas programadas es parte de su formación integral. Por consiguiente, la asistencia a todas las actividades académicas del plan de estudios es obligatoria. El estudiante deberá presentarse a clases en el ciclo académico correspondiente, a partir de las fechas señaladas en el calendario académico, a los grupos y horarios de los cursos, módulos, seminarios, talleres y demás actividades registradas oficialmente en su inscripción de cursos.*

ARTÍCULO 66. DEL PORCENTAJE DE INASISTENCIA EN LAS ACTIVIDADES PROGRAMADAS. *Al estudiante cuyas faltas de asistencia a clases teóricas, prácticas, seminarios y talleres, sea igual o superior al veinte por ciento (20%) de las programadas en el ciclo académico, según comprobación de asistencia, se le calificará el curso al finalizar el ciclo académico, con una nota de cero cero (0.0) en la escala cuantitativa o de “no aprobado” en la escala cualitativa.*

De otra parte, los estudiantes después de haber finalizado todos los cursos del plan de estudios deben cumplir con las pruebas de grado como señala el artículo 86; para el caso de los estudiantes del Programa estos pueden optar por las opciones de grado que oferta la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, entre las cuales están: Desarrollo de un trabajo de grado, desarrollo de un diplomado con el Instituto FORUM en temas afines a los componentes formativos del Programa, Propuesta de un Plan de Negocios aprobado por el Centro de Emprendimiento de la Universidad, Participar en los grupos de investigación de la Escuela como auxiliar de investigación o en un semillero.

ARTÍCULO 86. DE LAS PRUEBAS DE GRADO. *Son las que se presentan como requisitos adicionales para recibir el título correspondiente. Pueden ser trabajos de grado, prácticas profesionales distintas de aquellas obligatorias dentro del currículo normal, pasantías o exámenes preparatorios. Cuando la ley lo permita, la comisión de facultad podrá eximir de estos requisitos al estudiante que obtenga, al terminar la carrera, un promedio acumulado igual o superior a 4.50.*

Otro requisito para cumplir con el plan de estudios es aprobar cada uno de los cursos según lo define el siguiente artículo:

ARTÍCULO 91. DE LA CALIFICACIÓN APROBATORIA DE UN CURSO. *Se considera aprobado un curso cuando la calificación definitiva sea igual o superior al nivel de tres cero (3.0) o su equivalente cualitativo de “aprobado”.*

Finalmente, un estudiante puede concluir su plan de estudios al no perder su derecho de permanencia por diversas causas como se explica en el artículo 101 del Reglamento:

ARTÍCULO 101. DE LA PÉRDIDA DEL DERECHO DE PERMANENCIA EN LA UNIVERSIDAD. Se pierde el derecho de permanecer como estudiante regular de un programa de pregrado en la Universidad por las siguientes causales de bajo rendimiento académico:

- a) Pérdida de tres (3) o más cursos en un mismo ciclo académico.
- b) No haber obtenido el promedio mínimo exigido para poder continuar en el programa, conforme con lo establecido en el artículo 98 de este reglamento.

Como parte de las pruebas de grado como señala el artículo 86; los estudiantes del Programa podrán escoger una de las 10 opciones de grado que oferta la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, las cuales están publicadas y explicadas en la pagina Web:[https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Imagenes/Imagenes de Facultades o Unidades Academicas/Imagenes EICEA/Cursos Intersemestrales/2022 Opciones de grado](https://www.unisabana.edu.co/fileadmin/Archivos_de_usuario/Imagenes/Imagenes_de_Facultades_o_Unidades_Academicas/Imagenes_EICEA/Cursos_Intersemestrales/2022_Opciones_de_grado). Entre las que están: Promedio ponderado académico igual o superior a 4.5, ser ganador en la Feria Empresarial de la Universidad, desarrollo de un trabajo de grado, participar como auxiliar de investigación o como parte de uno de los semilleros de estudiantes bajo la tutoría de profesores de los grupos de investigación de la Escuela, elaboración y documentación de casos con el Inalde, haber realizado doble grado, doble titulación o coterminales, participación en el Programa de Formación de Profesionales –PFP, haber participado como consultor aprendiz de Unisabana Hub, hacer un minor, participar en alguno de los programas de internacionalización en casa.

4.5. Prácticas formativas

Acorde al diseño del Plan de estudios, los estudiantes del programa en noveno semestre deben cursar la asignatura Práctica Profesional de 16 créditos, su modo de entrega es presencial, para alcanzar las competencias de la misma tendrá al semestre 768 horas de las cuales 8 son teóricas y 760 prácticas.

Tabla 15 Práctica formativa en el Programa.

| Asignatura | Tipo de práctica | Opciones de lugar de práctica |
|--------------------------|------------------|---|
| Práctica Interna de A&B* | Interna | Dentro de la Universidad en el Restaurante Escuela. |
| Práctica Profesional | Empresarial | Empresas de la industria de alimentos o del sector HORECA, en el sector público o privado nacionales o multinacionales. |

Fuente: Dirección de Programa. 2023.

*Alimentos & Bebidas

4.6. Medios Educativos, recursos físicos y tecnológicos del programa.

4.6.1. Dotación de recursos bibliográficos

La Biblioteca pone a disposición de la comunidad universitaria recursos bibliográficos para consulta física como libros, publicaciones periódicas, trabajos de grado, material audiovisual y recursos digitales para consulta a través de dispositivos electrónicos entre ellos: e-books, revistas digitales, bases de datos, entre otros.

Tabla 16 Total recursos bibliográficos por tipo de recurso

| Tipo de Recurso | 2022 | |
|--|----------------|----------------|
| | Títulos | Ejemplares |
| Recursos Bibliográficos Físicos. | 100.700 | 136.882 |
| Recursos Hemerográficos -seriadas impresas. | 797 | 28.137 |
| Recursos Hemerográficos – seriadas digitales | 48.894 | |
| Libros Electrónicos. | 307.793 | 307.793 |
| Total | 458.254 | 521.706 |

Fuente: Jefatura de Servicios de la Biblioteca. 2023

Tabla 17 Total títulos y ejemplares bibliográficos

| TOTAL, DE TÍTULOS Y EJEMPLARES BIBLIOGRÁFICOS | | |
|---|----------------|----------------|
| MATERIAL | 2022 | |
| | Títulos | Volúmenes |
| Libros | 84.437 | 118.608 |
| Trabajos de Grado | 14.376 | 14.569 |
| Videos | 1.431 | 2.704 |
| Música | 471 | 895 |
| Mapas | 32 | 56 |
| Archivos Computadora | 23 | 50 |
| Total | 100.770 | 136.882 |

Fuente: Jefatura de Servicios de la Biblioteca. 2023

Tabla 18 Total libros electrónicos y bases de datos

| TOTAL DE LIBROS ELECTRÓNICOS Y BASES DE DATOS | |
|---|----------------------------------|
| Año | 2022 |
| Libros Electrónicos | 307.793 |
| Bases de Datos Especializados | 77 |
| Revistas | 797 Títulos 28.137 Fascículos |

Fuente: Jefatura de Servicios de la Biblioteca. 2023

La tabla a continuación relaciona los tipos de **recursos electrónicos bibliográficos** que estudiantes y profesores tendrán acceso entre los cuales están; revistas y libros electrónicos, a las bases de datos de libros electrónicos y artículos, índices de la ciencia, gestores bibliográficos, herramientas especializadas y bases de datos suscritas a distintos proveedores (editores, o empresas representantes autorizadas por el editor) y accesibles desde la página web de la Biblioteca registrándose con el usuario y clave del correo institucional desde cualquier parte del mundo.

Tabla 19 Recursos Bibliográficos Electrónicos

| Tipo de Recurso | Descripción |
|------------------------------|---|
| Revistas Electrónicas | Revistas disponibles en bases de datos y en los índices de la ciencia: Web Of Science WOS y Scopus. Incluyendo: Corporate Reputation Review, Econometrics Journal (The), Economic Journal (The), Harvard Business Review, Harvard Deusto Business Review, Harvard Deusto Management & innovation, Journal of Finance, Journal of International Business Studies, La República, Marketing Science, The Economist |
| Libros Electrónicos | Academic Collection - Ebsco E-book Collection - Ebsco E-book Central Eunsa Digital Content - McGraw Hill Digitalia Hispánica Overdrive Oxford Handbooks Online: Business and Management SpringerLink Sage E-book Taylor and Francis E-book |
| Índice de la Ciencia | WOS Scopus Incites Scival |
| Gestor Bibliográfico | Mendeley |
| Herramientas | Book lick JCR (Journal Citation Report) Lean Library Pivot |
| Bases de Datos | Ebscohost Economática Emerald EMIS Gestión Humana Jstor Legiscomex Oxford University Press Pasalapágina Passport Sage |

| Tipo de Recurso | Descripción |
|-----------------|-----------------------------------|
| | Science Direct Springer Nature |

Fuente: Jefe de Servicios de la Biblioteca.2022.

Tabla 20 Descripción de las bases de datos electrónicas pertinentes al Programa

| Nombre base de datos | Descripción |
|--------------------------------|--|
| JSTOR | Es una de las fuentes más confiables de contenido académico a nivel mundial. Incluye archivos de más de mil de las principales revistas y más de un millón de imágenes, cartas y otras fuentes primarias a través de las humanidades y las ciencias sociales. |
| Mendeley | Gestor bibliográfico y red social que apoya los distintos niveles académicos con herramientas de investigación y colaboración. Permite administrar y colocar las referencias bibliográficas en el estilo que se necesite (Apa, Vancouver, IEEE, Chicago, etc.), incluye plugin para Microsoft Word. La Biblioteca cuenta con una suscripción Institucional disponible para instalar en Windows, Mac y Linux. |
| Notinet | Notinet suministra información en forma inmediata e interactiva a través de la Web, clasificada en diferentes áreas como: Jurídico, Administración Pública, Comercio Exterior, Servicios públicos, Penal, Laboral, Financiero y Tributario. Permite consultar la normatividad, jurisprudencia, minutas y códigos colombianos. |
| Oxford University Press | Colección completa conformada por 357 revistas en múltiples disciplinas, en las siguientes áreas de publicación: Economía y Finanzas, Ciencias Sociales, Humanidades, Medicina, Matemáticas y Física, Derecho y Política, Religión y Filosofía. |
| Founding Institutional edition | Herramienta que presenta de financiación proveniente de organizaciones gubernamentales y privadas a nivel global. |
| SAGE | Base de datos multidisciplinaria que ofrece contenido en: ciencias sociales y humanidades, ciencias de la salud, ciencias de la vida y biomédicas, ciencias de los materiales e ingeniería. |
| ScienceDirect | ScienceDirect es una de las principales bases de datos científicas en texto completo que ofrece artículos de más de 2.500 revistas especializadas. En este momento hay más de 9,5 millones de artículos. |
| Scival | Herramienta que permite visualizar el rendimiento de la investigación, realizar estudios comparativos en relación con homólogos, establecer relaciones de colaboración y analizar las tendencias de investigación. |
| Scopus | Scopus es una base de datos de citas y resúmenes de literatura revisada por pares: revistas científicas, libros y actas de congresos. Cuenta con herramientas inteligentes para rastrear, analizar y visualizar la investigación, ofreciendo una visión general de la producción mundial de investigación en los campos de ciencia, tecnología, medicina, ciencias sociales y artes y humanidades. |
| Springer Nature | Suscripción completa a la colección de Springer Nature, la cual contiene acceso a 2212 revistas y a 9500 libros, en todas las áreas del conocimiento. |
| Taylor & Francis | Colección conformada por 2,211 revistas en tres áreas principales: Ciencias Sociales y Humanidades (SSH), Ciencia y Tecnología (S&T) Medicina (M). |
| Vlex | Es una herramienta de información jurídica global, con acceso desde una única plataforma online a contenidos de 132 países en 13 idiomas diferentes. Mantiene acuerdos con editores de todo el mundo, como la Oficina de Publicaciones del Banco Mundial, la Unión Europea, la Commonwealth Secretariat y con más de 300 grupos editoriales independientes de todo el mundo. |
| Web of Science | Web of Science es una plataforma que consta de varias bases de datos de búsqueda bibliográfica diseñadas para respaldar la investigación científica y académica. |

Fuente: Jefatura de servicios, Biblioteca Octavio Arizmendi Posada, 2023.

Adicionalmente entre los recursos tecnológicos que ofrece la Biblioteca al servicio de la Comunidad universitaria están:

Tabla 21 Recursos Tecnológicos e Infraestructura ofertados por la Biblioteca

| Tipo de recurso | Cantidad |
|--|--|
| Computadores para consulta de Catálogo Eureka | 10 |
| Computadores para préstamo al usuario | 135 |
| Recursos de apoyo para préstamo al usuario: | Mouse: 17 Audífonos: 9 Calculadoras: 15 |
| Sala Virtual | Sala dispuesta para el servicio de formación de usuarios. Cuando no se programan sesiones de formación, los usuarios pueden disponer de los equipos para elaborar sus trabajos y consultas académicas. |
| | Capacidad de la sala: 32 computadores portátiles. |
| Conexión a Internet | 600 puntos de red disponibles |
| | Acceso con Wifi en toda la Biblioteca. (Red de estudiantes, administrativos y de invitados) |
| Infraestructura | |
| Puestos de Lectura: | 497 |
| Salas de estudio en grupo: | 15 salas cada una con capacidad de máximo 6 personas |
| Salones: | 2 salones con capacidad de 20 personas cada una adecuadas para trabajo en grupo. |
| Sala virtual (empleada para sesiones de formación) | 1 sala con capacidad de 32 personas |

Fuente: Jefatura de Servicios de la Biblioteca. 2022

Asimismo, la Biblioteca ofrece a la comunidad Universitaria el siguiente portafolio de servicios que apoya tanto a programas presenciales como virtuales:

Tabla 22 Servicios bibliotecarios de beneficio a la comunidad del Programa

| SERVICIO | DESCRIPCIÓN |
|--|--|
| CONSULTA EN SALA | La Biblioteca cuenta con espacios para el estudio y la investigación adaptados a la necesidad de los usuarios. |
| CONSULTA DE RECURSOS ELECTRÓNICOS | Acceso 24/7 y desde todo el mundo a los recursos electrónicos suscritos en la página web de la Biblioteca. |
| PRÉSTAMO EXTERNO | Permite solicitar material para usarlo fuera de las instalaciones de la Biblioteca, con excepción de la colección de Reserva, Referencia (diccionarios, atlas, anuarios, enciclopedias, entre otros) y trabajos de grado. Este servicio se puede solicitar en los puntos de atención o por medio de la APP de Autopréstamo. Se podrá renovar el préstamo de materiales de colección general: Estudiantes de pregrado y especializaciones: hasta 4 veces. Estudiantes de maestría y doctorado: hasta 6 veces |

| SERVICIO | DESCRIPCIÓN |
|---|---|
| PRÉSTAMO Y DEVOLUCIÓN A DOMICILIO | Se ofrece a nivel local y nacional. |
| PRÉSTAMO DE RECURSOS DE APOYO | Préstamo de portátiles, mouse, audífonos y calculadoras. |
| PRÉSTAMO DE SALAS DE ESTUDIO | Se cuenta con 15 salas de estudio en grupo con capacidad de 6 personas máximo. |
| SERVICIOS POR CONVENIO | La Biblioteca suscribe convenios con otras bibliotecas académicas, Biblioteca Luis Ángel Arango y centros de documentación a nivel nacional. Gracias a estos convenios se ofrecen los servicios: Consulta en otras bibliotecas y préstamo interbibliotecario, lo que le permite al usuario el acceso a material bibliográfico no disponible en la Biblioteca de la Universidad de La Sabana. |
| REFERENCIA PERSONALIZADA | Orientación al usuario sobre necesidades específicas de información. Se tienen varios canales de comunicación para el usuario. |
| ESCANEO DE DOCUMENTOS ACADÉMICOS | El usuario puede solicitar escaneo de material bibliográfico teniendo en cuenta las leyes de derechos de autor. |
| FORMACIÓN DE USUARIOS | Con este servicio, la Biblioteca pretende desarrollar habilidades, competencias y conocimientos en la comunidad universitaria para que hagan uso efectivo de la información donde esté, en cualquier formato y soporte. Se atienden solicitudes para grupos o individuales, remotas, presenciales o HyFlex. Se ofrecen sesiones de Inducción, capacitación en recursos electrónicos, talleres y asesorías personalizadas. En el numeral 8.2 se encuentra más información de este servicio. |
| PROMOCIÓN DE LA LECTURA | |
| AGENDA CULTURAL | La Biblioteca abre a sus usuarios las puertas de la cultura, en especial de la promoción de lectura: clubes de lectura, veladas literarias y cine foros. |
| EXPOSICIONES DIVULGATIVAS DE RECURSOS | Exposiciones temáticas mensuales de libros físicos y electrónicos y de material audiovisual para promover su consulta. |
| SERVICIOS DE APOYO A LA DOCENCIA E INVESTIGACIÓN | |
| ACTUALIZACIÓN DE BIBLIOGRAFÍAS DE SYLLABUS | Apoyo al docente en la selección de fuentes bibliográficas disponibles en la biblioteca que den soporte a los temas desarrollados en el aula de clase. |
| OBTENCIÓN DE ARTÍCULOS Y DOCUMENTOS | El objetivo de este servicio es recuperar artículos de revistas, capítulos de libros, normas o patentes que NO están disponibles en la colección impresa ni electrónica de nuestra Biblioteca; lo cual se realiza a través de convenios interinstitucionales, consorcios o membresías. |
| ELABORACIÓN DE BIBLIOGRAFÍAS | Búsqueda de información aplicando estrategias avanzadas para enviar a los usuarios la bibliografía correspondiente a sus necesidades informacionales. Se hace rastreo de la información existente en las colecciones físicas y electrónicas. |
| INFOMETRICS | Análisis bibliométricos de fuentes bibliográficas, grupos de investigación, perfiles de autores, noticias, eventos y opciones de financiación para líneas de investigación. |

| SERVICIOS DE APOYO A LA DOCENCIA E INVESTIGACIÓN | |
|--|---|
| TOP DE REVISTAS | Selección de revistas científicas dirigidas especialmente a grupos de investigación, profesores, estudiantes de maestría y doctorado. Se identifican teniendo en cuenta: Ley de Bradford, Índices de la ciencia (Scopus y Web of Science), revisiones sistemáticas y estudios bibliométricos. |
| ALERTAS | Envío de tablas de contenido con los últimos fascículos de las revistas suscritas teniendo en cuenta el tema de interés del usuario. |
| FORMACIÓN DE USUARIOS ESPECIALIZADA | Oferta de talleres y asesorías en temas que apoyan el proceso de investigación: Dónde publicar, marketing investigativo, indicadores bibliométricos, identificación de fuentes de financiación, entre otros. En el numeral 8.2 se encuentra más información de este servicio. |

Fuente: Dirección de Biblioteca, 2023

Tabla 23 Convenios, consorcios o acuerdos interinstitucionales

| |
|--|
| Convenio con bibliotecas universitarias tanto públicas como privadas a nivel nacional, entre ellas la Biblioteca Luis Ángel Arango. Mediante estos convenios se permite consultar y prestar materiales de otras bibliotecas. |
| La Biblioteca participa de la iniciativa Liblink del Consorcio Iberoamericano para Educación en Ciencia y Tecnología (ISTEC) que entre sus objetivos está el compartir gratuitamente los acervos bibliográficos que se encuentran en las bibliotecas de las instituciones asociadas al consorcio. Gracias al pago de esta membresía se ofrece el servicio de obtención de artículos y documentos. |
| La Biblioteca anualmente suscribe servicios de provisión de documentos con: *Federación Internacional de Bibliotecas y Bibliotecarios, Holanda (IFLA) *British Library, Reino Unido. Gracias al pago de estas membresías se ofrece el servicio de obtención de artículos y documentos. |
| La Universidad hace parte del Consorcio Colombia: conformado por 57 Instituciones de Educación Superior (IES) entre públicas y privadas, 3 Centros de Investigación, la Asociación colombiana de Universidades ASCUN, Ministerio de Educación Nacional y Ministerio de la Ciencia, Tecnología en innovación, su objetivo es que las IES y centros de investigación puedan acceder, de forma más económica, a herramientas especializadas, publicaciones de libros y artículos científicos de investigación de alto nivel internacional a través de los principales editores. |

Fuente: Dirección de Biblioteca, 2023

Es así como el Programa, cuenta con los recursos bibliográficos físicos y electrónicos, específicos y pertinentes a nivel disciplinar, y además en suficiencia y actualización, para su buen desarrollo.

4.6.2. Recursos de Software

La Universidad tiene a disposición más de 160 software para todos los procesos académicos y administrativos. Por cuestión de orden y clasificación básica, se categorizan de esa manera; sin embargo, los recursos más importantes suelen ser interdisciplinarios.

Tabla 24 Software requeridos para el Programa

| ASIGNATURA | SOFTWARE | DESCRIPCIÓN |
|---------------------------|----------------------|--|
| Programación y Decisiones | Python | Es un lenguaje de programación usado en aplicaciones web, estadística, desarrollo de software, ciencia de datos. Es muy utilizado gracias a su eficiencia y facilidad de aprender. Adicionalmente, es gratis y se puede aplicar en diferentes plataformas. |
| | R Statistics package | Entorno y lenguaje de programación abierto, libre y gratis que proporciona una variedad de técnicas estadísticas y gráficas |
| Contabilidad Financiera | Excel | Herramienta de Microsoft |
| | Refinitiv | Proveedor de datos e información, perspectivas y tecnología, usado en los mercados financieros mundiales. Permite tomar decisiones de inversión y financiamiento, al contar con datos y tecnología que ayudan a identificar las oportunidades. |
| | EMIS | Herramienta financiera usada para el análisis de negocios en mercados emergentes. Ofrece información sobre los estados financieros de las compañías y sus perfiles, factores determinantes de riesgo, noticia e informes. |
| | Teams | Herramienta de Microsoft |
| Matemáticas Financieras | Excel | Herramienta Microsoft |

Fuente: Dirección del Programa. 2023.

4.6.3. Recursos Tecnológicos

La Universidad cuenta con un inventario de espacios físicos para el desarrollo de clases por edificio; el detalle de cada espacio contiene los equipos de cómputo instalados por aula, aula móvil y/o laboratorio y su respectivo software de acuerdo con el requerimiento de las clases impartidas. De igual forma, el inventario contiene el detalle de la tecnología implementada en el aula para el apoyo audiovisual y de las clases remotas. La conectividad de las aulas se clasifica en red cableada y red wifi. Para las aulas con red Wifi se realizan mapas de calor que evidencian la cobertura disponible en los espacios físicos. Toda la conectividad de red depende de la infraestructura implementada en el centro de datos que se encuentra dentro del Campus de la Universidad.

La Universidad de La Sabana cuenta con una plataforma institucional denominada LMS Moodle que fomenta la interacción y el desarrollo de las actividades de los estudiantes de forma virtual en su proceso de aprendizaje. Dicha plataforma está desarrollada sobre LMS Moodle (Modular Object-Oriented Learning Dynamic Learning Environment por sus siglas en inglés).

Adicionalmente cuenta con plataformas tecnológicas para el desarrollo de los programas académicos como Microsoft Teams, mediante la cual se optimiza el aprendizaje y el desarrollo académico de los estudiantes. Lo anterior se complementa con office 365 como Excel, Word y PowerPoint; facilitando las estrategias pedagógicas, y la ejecución de actividades como reuniones, eventos, webinars, máster clases, entre otras; a través de recursos digitales.

Teniendo en cuenta la modalidad del Programa presencial-virtual, se parte del concepto de que un curso virtual es un ambiente de aprendizaje, expresado en créditos académicos por su extensión, el cual se despliega enteramente a través de un ecosistema digital. En un curso virtual, *“la experiencia educativa es mediada por un entorno tecnológico que es provisto con las condiciones para desarrollar procesos de enseñanza y de aprendizaje, para alcanzar los objetivos formativos establecidos”*. (Ministerio de Educación Nacional, 2011).

Además del acceso a los servicios online de la Biblioteca (bases de datos, metabuscadores, etc.), la Universidad de La Sabana dispone de plataformas tecnológicas de soporte a los procesos académicos virtuales, como LMS Learning Management System (LMS Moodle), sistema de gestión avanzada (también denominado “Entorno Virtual de Enseñanza-Aprendizaje (EVEA)”); diseñado específicamente para gestionar de manera eficiente y con altos estándares de calidad, los procesos de enseñanza aprendizaje que se apoyan y desarrollan en plataformas como Moodle, o Teams.

La plataforma LMS Moodle es la más usada en el mundo para desarrollar formación virtual, dada su adaptabilidad, diversidad de recursos de aprendizaje y la posibilidad de gestionar adecuadamente contenidos y personas.

La disponibilidad de la plataforma se establece en tiempos de 24/7, y su actualización se realiza periódicamente de acuerdo con la última versión estable ofrecida por LMS Moodle Org y previa verificación de la Dirección de Sistemas de la Universidad de La Sabana.

La plataforma virtual para usar expone y gestiona los recursos, elementos y actividades que soportan y apoyan el proceso de formación del estudiante, de esta manera se reconocen como principales recursos digitales de aprendizaje, los siguientes:

Objetos virtuales y recursos de aprendizaje

En esta categoría están los Objetos Virtuales de Aprendizaje (OVA), que proveen información (saber disciplinar) al estudiante, son materiales educativos reutilizables, entendiéndose que la reutilización se realiza mediante la adaptación de sus componentes, para ajustarlos a nuevas condiciones o contextos educativos (Centro de Tecnologías para la Academia, 2011).

Estos objetos virtuales de aprendizaje se convierten en una fuente primordial de conocimiento en cuanto contienen de manera estructurada, depurada y contextualizada el saber del objeto de conocimiento de estudio. Dentro de los OVA se encuentran:

Tabla 25 *Objetos virtuales de aprendizaje*

| Objeto virtual | Descripción |
|------------------|--|
| Multimedia | Diseñado para uso individual de forma virtual y el cual utiliza diferentes tecnologías y formatos para la presentación de los contenidos y conceptos clave del tema que se está abordando, integrando diferentes recursos como: animaciones, imágenes, texto, audio, organizadores gráficos, entre otros, para la representación de la información y su mejor comprensión. |
| Videos | Son recursos compactos, en los cuales se presenta bajo exposición de ideas, testimonios, historias o situaciones reales, alguno de los temas que se abordará en el módulo/unidad de aprendizaje y de esta manera contextualizar al estudiante sobre el contenido de este. Estos pueden ser de tres tipos: video experto, video explicativo/animado y videotutorial. Estos videos no son extensos, tienen duración de 15 minutos como máximo. Su contenido y formato garantizan la atención y concentración del estudiante. |
| Infografía | Recurso que se presenta como esquema visual con el objetivo de ofrecer información a modo de síntesis, con una presentación organizada, que resume datos y los explica a través de viñetas y gráficos sencillos de asimilar |
| Cartilla digital | Son documentos tipo PDF que tienen combinación de texto e imagen para desarrollar un tema complementario o adicional a los abordados en los recursos anteriores. |
| Pódcast | Es un archivo digital de audio que expone de manera clara y concisa aspectos fundamentales de un tema de estudio. La construcción de los recursos digitales para el aprendizaje está a cargo del equipo de trabajo del proyecto Unisabana e-learning, bajo lineamientos y estándares tanto pedagógicos como técnicos. |

Fuente: Unisabana E-Learning. 2022

5. INVESTIGACIÓN EN EL PROGRAMA

5.1. Fundamentos teóricos y epistemológicos que orientan la investigación en el programa

Para la Universidad de La Sabana y la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas, la investigación es una función sustantiva y, por ende, se le atribuye gran importancia tanto en la formación de los estudiantes, como en la labor que realizan los profesores. En primera instancia, la Investigación como proceso formativo permite elevar y desarrollar en los estudiantes, competencias investigativas como búsqueda y análisis de información relevante, elaboración de propuestas para solucionar problemas específicos, dominio de las técnicas de análisis de datos, construcción de documentos científicos, entre otros. Estos procesos de formación buscarán promover el aprendizaje autónomo que dirija al estudiante a explorar y generar sus propias rutas de acercamiento al conocimiento.

Así mismo, gracias a la investigación, el docente adquiere destrezas y habilidades que le permiten construir conocimiento y cambiar sus discursos y su metodología utilizada en el aula de clase, transformando no solo sus conocimientos teóricos y prácticos, sino también sus procesos de enseñanza, y fomentando en los estudiantes la reflexión permanente y la actitud crítica sobre los contextos particulares para los que se están formando.

5.2. Lineamientos para la formación en investigación en el programa

El Programa contempla la incorporación de la investigación, la innovación y la creación, para el desarrollo del conocimiento mediante la formación de los estudiantes en habilidades investigativas aplicadas con el objetivo de fomentar el pensamiento científico y la apropiación de saberes, metodologías, herramientas y resultados para la generación de nuevo conocimiento y la transferencia de este.

Atendiendo a los lineamientos de investigación a nivel Institucional y de la Escuela Internacional, el Programa implementará espacios académicos producto de las buenas prácticas que fortalecen las competencias en investigación; así mismo, generará estrategias y acciones para mantener y consolidar la investigación en el Programa.

El Programa apuntará a desarrollar competencias investigativas que contribuyan significativamente en el desempeño ocupacional de los futuros graduados, tanto si se orientan a la práctica profesional como a la vida académica.

El desarrollo de competencias orientadas a la investigación científica resultará relevante en el plano de la administración, los negocios y la sostenibilidad que inciden en la transformación e impacto del entorno empresarial y de la sociedad.

A partir del plan de estudios, se buscará que las actividades académicas propuestas por parte de los profesores se alineen a las políticas de investigación de la Universidad y a las estrategias establecidas por la Escuela Internacional para vincular a los estudiantes de los programas de pregrado a los procesos de investigación a partir de los siguientes mecanismos o escenarios:

- El primer escenario se denomina **docencia para la investigación o investigación en el aula**, mediante el cual se abordarán los problemas propios de la asignatura para que el estudiante pueda construir y comprobar los conocimientos que se trabajan en los núcleos temáticos, y por supuesto, en los contenidos programáticos.
- Otra de las vías de formación que se presentará será a través de **opciones de grado** que promueven la participación de estudiantes bajo la figura de auxiliares de investigación como parte de los semilleros dirigidos por profesores investigadores de los grupos que soportan los procesos de investigación de la Escuela y del Programa. Esta opción permitirá que los estudiantes validen y pongan a prueba sus conocimientos y habilidades desarrolladas a lo largo de su proceso formativo, guardando relación con los grandes temas del currículo del Programa. Otra de las opciones, estará en la posibilidad de elaborar un proyecto de grado en temas de interés de la disciplina y de preferencia de aplicación en las empresas. Ambas opciones estarán bajo la asesoría de un profesor.

- La tercera forma mediante la cual el Programa desarrollará competencias investigativas en el marco de la relevancia práctica será a través del **desarrollo de trabajos y proyectos académicos** en los cuales los estudiantes analicen y estudien situaciones asociadas a la administración, los negocios y la sostenibilidad de tal forma que puedan proponer soluciones empresariales que generen aprendizajes significativos y asimismo impacto en los lugares de aplicación. En este escenario, los profesores se apoyarán en estrategias de enseñanza como proyectos empresariales, visitas empresariales, estudio de casos, retos en el aula, debates, entre otros, que denoten una verdadera interacción entre docencia, investigación y proyección social.
- Adicionalmente, el plan de estudios del Programa en primer semestre cuenta con la **asignatura Seminario de Investigación** de dos créditos, de carácter obligatorio, en la cual el profesor parte de la elaboración de una propuesta de investigación mediante la cual los estudiantes aprenden la metodología y características, tipologías y herramientas de la investigación, serán insumo vital en su proceso formativo.
- El Programa propenderá por **desarrollar productos de investigación** que contribuyan a los problemas y exigencias de la sociedad actual, mediante la sinergia entre investigación y docencia.
- El Programa buscará la generación de **espacios y mecanismos de socialización y retroalimentación de los resultados de investigación** en la cual haya participación estudiantil.
- Uso de las TIC para la Universidad de La Sabana, la Escuela Internacional y por ende para el Programa, el **uso de tecnologías de la información y comunicación** son fundamentales para la formación de los estudiantes, de forma tal que permitan alcanzar los resultados de aprendizaje requeridos para la formación demandada en investigación, de acuerdo con la naturaleza y exigencias particulares.

Adicional a lo anterior el Programa propende además por el uso de las tecnologías de información y comunicaciones disponibles en la Universidad, las cuales facilitan el desarrollo de las competencias básicas propias de la formación investigativa, que le permitirán al estudiante su perfeccionamiento y mayor cualificación para el desempeño laboral. La Universidad de La Sabana tiene un variado sistema de herramientas TIC, y una moderna forma de prestación del servicio mediante la web o dispositivos móviles que facilitan al estudiante acceder y disponer de recursos en cualquier parte del país.

5.3. Mecanismos para el desarrollo de la investigación en el programa

5.3.1. Líneas de investigación

Las líneas de investigación que soportan el Programa provienen de los 4 grupos de investigación a continuación:

Tabla 26 Líneas de investigación de la Escuela Internacional

| Grupos de Investigación | Líneas de investigación |
|---|--|
| 1. Innovación y Estrategia | 1. Cambio e Innovación en la gerencia de las organizaciones 2. Gerencia del conocimiento y de la innovación 3. Innovación y competitividad 4. Innovación y desarrollo empresarial |
| 2. Negocios, Economía y Finanzas | 1. Economía social 2. Finanzas 3. Internacionalización y Comercio 4. Sostenibilidad |
| 3. Operations and Supply Chain Management Research | 1. Calidad 2. Logística 3. Operaciones |
| 4. Alimentación, Gestión de Procesos y Servicios | 1. Antropología, Sociología e historia de la Alimentación 2. Ciencia y Cultura de La Alimentación 3. Servicio y Hospitalidad |

Fuente: GrupLAC de los grupos de investigación, 2023.

Tabla 27 Descripción líneas de investigación

| Líneas de investigación | Descripción |
|---|---|
| Cambio e Innovación en la gerencia de las organizaciones | Investiga sobre la teoría y el quehacer de las organizaciones y de la estrategia para la competitividad empresarial en el entorno nacional y mundial. |
| Gerencia del conocimiento y de la innovación | Investiga sobre la teoría y el quehacer de los procesos de innovación y de gestión del conocimiento desde la perspectiva micro y macroeconómica. |
| Innovación y competitividad | Investiga la capacidad de una empresa de crear e implementar estrategias competitivas y mantener o aumentar su cuota de mercado de manera sostenible. |
| Innovación y desarrollo empresarial | Investiga el uso de un producto (bien o servicio) o de un proceso, nuevo o significativamente mejorado, o la introducción de un método de comercialización o de organización nuevo aplicado a las prácticas de negocio, a la organización del trabajo o a las relaciones externas. |
| Economía social | Investiga sobre el diseño e impacto de las políticas económicas y sus efectos monetarios, políticos y sociales. |
| Finanzas | Investiga el intercambio de capital entre individuos, empresas, además de los mercados bursátiles y su interrelación con el crecimiento económico y desarrollo social. |
| Internacionalización y Comercio | Investiga la internacionalización de empresas, firmas u organizaciones; contiene elementos de gerencia internacional, liderazgo global, equipos tanto internacionales como interculturales y globales; retos relacionados con la interculturalidad y su gestión, y asuntos de gobernanza internacional. Adicionalmente, la línea incluye proyectos relacionados con la creación y desviación de comercio, la apertura comercial, los retos y oportunidades comerciales que genera, y los efectos de la apertura sobre el bienestar de los hogares y la pobreza. |
| Sostenibilidad | Investiga diferentes actividades económicas y su cumplimiento con estándares internacionales en términos de conservación del medio ambiente, derechos humanos y gobernabilidad. |

| Líneas de investigación | Descripción |
|---|---|
| Logística | Investiga modelos conceptuales y de optimización para el diseño y gestión estratégica de la cadena de valor empresarial, tomando en cuenta indicadores económicos, ambientales y sociales. |
| Operaciones | Investiga metodologías de soporte de toma de decisiones en operaciones productivas de empresas industriales y de servicios, basadas en herramientas de optimización y simulación por computador. |
| Antropología, Sociología e historia de la Alimentación | Investiga los principales aspectos socioculturales, políticos y económicos de la relación que tiene el hombre y la sociedad con la alimentación. |
| Ciencia y Cultura de la Alimentación | Investiga los principales conceptos de la ciencia y la tecnología de alimentos para desarrollos gastronómicos innovadores que se realizan desde el área de las artes culinarias. |
| Servicio y Hospitalidad | Investiga las diferentes maneras de mejorar la experiencia de los clientes, incorporar las últimas tendencias y desarrollos, garantizar que los huéspedes o los invitados estén contentos y que se satisfagan sus necesidades, entre otras actividades. |

Fuente: Sistema de Investigación OLIS, 2023.

5.3.2. Grupos de investigación que apoyan el programa

En sintonía con las prioridades estratégicas institucionales en materia de investigación, la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas a la cual pertenecerá el Programa de Administración de Negocios Sostenibles, cuenta con cuatro grupos de investigación clasificados en las categorías A1 y A por Minciencias en la convocatoria 894 del 2021:

Tabla 28 Grupos de investigación de la Escuela Internacional

| Grupo de Investigación | Categoría |
|---|-----------|
| 1. Innovación y Estrategia | A1 |
| 2. Negocios, Economía y Finanzas | A1 |
| 3. Operations and Supply Chain Management Research | A1 |
| 4. Alimentación Gestión de Procesos y Servicios | A |

Fuente: Dirección de Profesores e Investigación, Escuela Internacional, 2023.

Clasificación convocatoria 894 de Minciencias.

Los grupos de investigación de la Escuela Internacional impulsan la participación estudiantil en el desarrollo de proyectos, la publicación de productos científicos y la resolución de problemas del sector empresarial, y sus integrantes aportan experiencia y conocimiento para generar soluciones innovadoras de problemas disciplinarios, interdisciplinarios o profesionales que respondan a las necesidades de la sociedad y el país. A continuación, se describen las principales temáticas de los cuatro grupos de investigación que apoyarán al programa de Administración de Negocios Sostenibles.

Grupo de Investigación de Innovación y Estrategia

Director: César Augusto Bernal Torres

No. de integrantes: 11 profesores

Antigüedad: 25 años

Descripción: El grupo de investigación pretende contribuir a la generación de conocimiento científico en innovación y estrategia y, con ello, a una mejor comprensión de la realidad empresarial en estos temas y al diseño de estrategias que mejoren la competitividad y la sostenibilidad empresarial, sectorial y nacional. Para el logro de estos objetivos, el grupo investiga en tres líneas: Innovación y gestión de conocimiento, Organizaciones y estrategia; Marketing y comportamiento del consumidor.

Como resultado de su actividad investigativa, el grupo cuenta con experiencia en investigación y formación especializada en lo referente a: generación y consolidación de cultura de la innovación en las personas, las empresas, las regiones y los países; Procesos de innovación y prototipado; Innovación abierta (modelos, metodologías y herramientas); innovación por diseño (modelos, metodologías y herramientas); innovación y sostenibilidad empresarial; gerencia del conocimiento (identificación, adaptación, socialización, transferencia, creación y uso de conocimiento con modelos, metodologías y herramientas); relación entre gerencia del conocimiento, la innovación y la sostenibilidad empresarial; neurociencias aplicadas a la actividad empresarial especialmente en el campo de marketing y el comportamiento del consumidor; procesos de industrias 4.0 (caracterización de las empresas en 4.0, rol de la cultura en los procesos de implementación de las tecnologías 4.0, relación entre lean & Green 4.0).

Grupo de Investigación de Negocios, Economía y Finanzas

Director: Luz Elba Torres Guevara

No. de integrantes: 13 profesores

Antigüedad: 11 años

Descripción: El grupo de investigación responde a dilemas, problemas y retos del mundo real mediante el análisis de dinámicas económicas, sociales, financieras y políticas, contexto de actividades de mercado, comercio e internacionalización entre organizaciones en un mundo globalizado. Por ello, las líneas de investigación contribuyen a solucionar problemas con base en: análisis económico, el rol financiero de inversionistas institucionales, la gobernanza regional, la innovación en firmas exportadoras, y la conducta empresarial responsable.

Operations and Supply Chain Management Research Group

Director: Carlos Leonardo Quintero Araújo

No. de integrantes: 7 profesores

Antigüedad: 17 años

Descripción: El Grupo de Investigación desarrolla y aplica modelos de apoyo a la toma de decisiones (Decision Support Systems – DSS) en entornos de operaciones y cadenas de suministro, buscando alcanzar la mayor eficiencia en términos de costos económicos, ambientales y sociales, tanto para empresas de manufactura, como del sector servicios. De esta manera, contribuye a la generación de procesos altamente competitivos y sostenibles.

El grupo está conformado por investigadores con un alto nivel de formación y amplia experiencia en el desarrollo de modelos, para resolver problemas asociados a la logística y cadenas de suministros tales como: gestión de almacenes, planeación de la demanda, programación de operaciones, programación de rutas de transporte, logística de última milla, logística colaborativa, logística sostenible, logística humanitaria, diseño de cadenas de suministros, nuevos modos de transporte, logística 4.0, Smart Cities, indicadores de desempeño logístico, política pública logística, entre otros. Para ello, el grupo utiliza las técnicas y herramientas más avanzadas de la gestión de operaciones, que permiten soportar con criterio científico, la toma de decisiones empresariales.

Grupo de investigación en Alimentación, Gestión de Procesos y Servicio

Director: Maricela Isabel Montes Guerra

No. de integrantes: 8 profesores

Antigüedad: 8 años

Descripción: El grupo de investigación ofrece una visión interdisciplinar a través instrumentos y metodologías para la comprensión holística de prácticas y saberes relacionados con la alimentación, desde la seguridad alimentaria hasta el diseño y desarrollo de productos gastronómicos, dentro de los contextos bioculturales, tecnológicos, económicos, políticos y sociales.

Los grupos de investigación en la Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas buscan tener impacto tangible, resolviendo problemas reales de la sociedad y contribuyendo a su transformación. Para ello, se apalancan de los semilleros de investigación donde los estudiantes tienen la oportunidad de formarse como investigadores, fortalecer sus habilidades y aportar sus conocimientos, ideas y experiencia en el desarrollo de los proyectos de investigación de la Escuela Internacional.

A continuación, se presentan los semilleros de investigación a los que los estudiantes del programa de Administración de Negocios Sostenibles podrán vincularse:

- **Semillero de innovación y gestión del conocimiento como estrategias de competitividad en las organizaciones:** Estudia la gestión del conocimiento, la innovación, el cambio organizacional, los sistemas de innovación y temas relacionados.
- **Semillero Evolutionary Economics:** Estudia la innovación como una variable socioeconómica que ocasiona el cambio tecnológico y la teoría económica tradicional enfocada desde la perspectiva de la oferta agregada.
- **Semillero de Neuromarketing:** Estudia los procesos mentales y comportamientos de compra para entender cómo interactúan con una marca, sus deseos, motivaciones, intereses y causas profundas para comprarla.

- **Semillero de creatividad, innovación y estrategia en el marco de la Economía Circular:** promueve la investigación en los estudiantes, en los campos de la creatividad organizacional, la innovación, la dirección estratégica y la economía circular.
- **Semillero de econometría:** Estudia modelos teóricos econométricos y su aplicación a problemas relacionados con temas de macroeconomía y microeconomía, utilizando los softwares "R" y "Stata".
- **Semillero de logística empresarial:** Estudia las situaciones o problemáticas dentro de la cadena de abastecimiento, especialmente de sectores de influencia de la Universidad, para luego proponer modelos de optimización que mejoren la productividad y eficiencia de las empresas, así como la calidad de vida de los empleados y/o consumidores. Dichos modelos están basados en programación lineal, simulación y estadística.
- **Semillero Cuci-art:** Estudia e integra los cuatro pilares de la gastronomía: Arte culinario, ciencia de alimentos, antropología de la alimentación y gestión gastronómica.
- **Semillero de servicio y hospitalidad:** Estudia el servicio (creación de valor para las personas y las organizaciones), las operaciones de servicio, la industria de la hospitalidad y la sostenibilidad.

6. ARTICULACIÓN CON EL MEDIO

6.1 Interacción con el entorno

De conformidad con lo expresado en su misión y en correspondencia con su naturaleza, la Universidad de La Sabana concibe la proyección social como la función sustantiva que articula una docencia y una investigación pertinentes haciendo visible en el medio su identidad y sus fines; el Programa busca que sus interacciones con la comunidad y su entorno, promuevan actividades formativas para un acercamiento real de éste con las necesidades y problemáticas del entorno, para lo cual se apoyará en el equipo docente de los departamentos académicos de la Escuela quienes mediante actividades académicas de relevancia práctica y aprendizaje experiencial como; visitas empresariales, charlas, misiones, visitas académicas nacionales o internacionales, Escuela de Verano e Invierno conferencistas invitados a clase entre otros

La proyección social no es una finalidad que debe buscarse en forma disociada de las tareas propiamente universitarias, sino que es una consecuencia necesaria de ellas; mientras se cumplan debidamente las funciones “sustantivas” de la docencia y de la investigación, se da necesariamente la proyección social (Universidad de La Sabana, 2004).

Siguiendo esta línea institucional, el programa de Gastronomía se articula con el sector externo en primer lugar a través de sus áreas de formación en búsqueda de desarrollar competencias en la formación de profesionales con un alto sentido y compromiso con las necesidades del entorno desde un enfoque humanista e integral, hábiles y capaces de brindar soluciones pertinentes en materia de sostenibilidad de las organizaciones, para lo cual como fue expuesto en la condición cuatro el Programa promoverá el desarrollo de actividades académicas de relevancia práctica y de aprendizaje experiencial como por ejemplo el aprendizaje con el método del caso, el cual buscará acercar a los estudiantes a las realidades concretas relacionadas con la realidad empresarial en el sector gastronómico.

En segundo lugar, está la experiencia de los profesores del Programa con el sector real, a la vez de su cualificación relacionada con en áreas de estudio del Programa como artes culinarias, operaciones, ciencia de los alimentos, estudios culturales de la alimentación, administración, negocios, sostenibilidad, finanzas, mercadeo, entre otros.

En tercer lugar, los estudiantes podrán realizar un semestre de práctica profesional en el que estarán en una empresa y en una o varias áreas, confrontando sus conocimientos con el sector real en la industria de alimentos y el sector HORECA.

Cuarto, los miembros de la comunidad académica del programa tendrán la disponibilidad de distintos espacios de formación de la Universidad y de la Escuela Internacional en los que podrán participar en conjunto con otros equipos de la Universidad, tales como los Challenges, retos en el aula, retos del Rector, concursos de gastronomía, la Revista Ucansuca, que tienen estrecha relación con el sector externo y las áreas de trabajo de la gastronomía.

6.2 Lineamientos para el desarrollo de prácticas y pasantías.

El Programa al ser parte de los pregrados de la Escuela Internacional, se acoge a la estructura académico-administrativa de la misma, por lo cual los estudiantes en sintonía con su plan de estudios, deben realizar la práctica profesional en noveno semestre, la cual es denominada practica empresarial, dado que se lleva a cabo en empresas del sector público o privado en áreas afines a los campos de formación preferiblemente en áreas asociadas a la producción de alimentos, gestión de negocios de alimentos y bebidas, mercadeo de alimentos, investigación y desarrollo de productos alimenticios, aplicación de normativas de BPM para la producción de alimentos, entre otras.

Para seguir y lograr las competencias generales y específicas, el estudiante cuenta con un tutor, profesor designado por la Jefatura de Prácticas, que cumplimenta los objetivos de práctica definidos y acordados con la empresa para realizar la práctica empresarial mediante un convenio.

El estudiante se acoge además del reglamento de estudiantes de pregrado, al reglamento de prácticas de la Escuela Internacional.

6.3 Estrategias de movilidad

La movilidad internacional representa para la Universidad y el Programa un espacio formativo que por excelencia promueve no solo el bilingüismo, sino la complementariedad de la formación integral generando en los estudiantes competencias que les permiten enriquecer su perfil internacional. Los estudiantes del programa tienen la oportunidad de realizar una o varias movilizaciones, según se menciona a continuación:

- **Semestre Universitario en el Exterior:** permite a los estudiantes cursar uno o dos periodos académicos en la institución socia.
- **Doble Grado:** ofrece a los estudiantes la posibilidad de realizar un segmento de su formación en una universidad socia en el exterior y, como consecuencia, la obtención del diploma de pregrado en ambas instituciones.
- **Doble Titulación:** ofrece a los estudiantes la posibilidad de realizar un segmento de su formación en una universidad socia en el exterior y obtener el diploma de pregrado en La Sabana y de maestría en la institución socia.
- **Salidas Académicas:** movilidad académica de entre una y dos semanas para permitir al estudiante vivir una inmersión académica y cultural en un país extranjero. Los estudiantes desarrollan un curso corto con tendencia global, y participan en visitas empresariales y culturales.
- **Práctica Internacional:** permite a los estudiantes cursar una práctica profesional de seis meses en un escenario de prácticas en el exterior.
- **Cursos de Verano o invierno en el Exterior:** son cursos de corta duración ofertados por nuestras instituciones aliadas.

Así mismo, los estudiantes pueden participar en oportunidades adicionales en el exterior, como congresos o encuentros estudiantiles, ejercicios de formación integral y cultural, entre otros. La movilidad internacional es promovida especialmente a través de los programas de articulación (doble grados y dobles titulaciones), cuyos convenios internacionales se rigen por las políticas institucionales de internacionalización, gestionadas desde la Dirección de Internacionalización.

La activación de los convenios son los que dinamizarán la movilidad en el Programa, es así como, soportados en la experiencia de movilidad de los estudiantes de la Escuela Internacional, los estudiantes puedan activar al menos 12 convenios pertinentes con la naturaleza y objetivos del Programa:

Tabla 29 Convenios de movilidad disponibles para el Programa

| Institución | País | Tipo de convenio |
|---|---------|------------------|
| IQS School of Management | España | Doble Titulación |
| IESEG School of Management | Francia | Doble Titulación |
| Rennes School of Business | Francia | Doble Titulación |
| Università Cattolica del Sacro Cuore | Italia | Doble Titulación |
| Swiss Education Group | Suiza | Doble Titulación |

Fuente: Jefatura de internacionalización Escuela Internacional 2023

7. AUTOEVALUACIÓN Y MEJORA CONTINUA DEL PROGRAMA

7.1 Mecanismos para la autoevaluación mejora continua del programa.

Para asegurar y mantener la calidad del Programa, este se acoge a los lineamientos institucionales asociados a los procesos de autoevaluación institucional y de programas, recordando que uno de los principales propósitos de éstos se centra en la búsqueda permanente de la mejora continua en todos los aspectos que contribuyen al logro de altos niveles de calidad del mismo, por lo tanto el Programa realizará ejercicios permanente de revisión, reflexión y análisis a partir de diversos insumos como la evaluación semestral de profesores, la revisión de las encuestas del Microcurrículo, los resultados de las encuestas de autoevaluación lideradas por la Dirección de Desarrollo Estratégico, las reuniones con jefes de practica y toda actividad que conlleve a la mejora continua.

8. REFERENCIAS

Jaca, Carmen., Ormazábal, Martha., Javier , Prieto., Vanessa, Santos, Javier., Viles, Elizabeth.(2019). Circular Economy. Ediciones Universidad de Navarra, S.A.EUNSA.

Krygier, A. (1988). Consultores de Gerencia: ¿Terapeutas de las organizaciones? Revista Gerente. Mayo.

Koontz, H. & Weihrich, H. (1999). Administración: una perspectiva global. 11ª edición. México: McGraw Hill Interamericana, S.A.

Prieto Sandoval, Vanessa., Jaca, Carmén., Ormazábal, Martha. Methodology for Implementing the circular economy in SMEs. Tecnun Universidad de Navarra. 2019.

Universidad de La Sabana. (2001). Formación Integral y Educación Personalizada

Universidad de La Sabana. (2002). Pautas para el desarrollo curricular de los programas de pregrado de la Universidad de La Sabana. Chía.

Universidad de La Sabana. (2005). Plan de formación de profesor de la Universidad de La Sabana. Chía.

Universidad de La Sabana. (2009). Resolución No. 531 de 2009 del Consejo Superior: Reglamento de Escalafón de Profesores.

Universidad de La Sabana. (2012). Resolución No. 546 de 2012: Reglamento General de Estudiantes de Posgrado.

Universidad de La Sabana. (2012). PEI Proyecto Educativo Institucional.

Universidad de La Sabana. Glosario Procesos Académicos. Documento Interno de Trabajo en construcción. Vicerrectoría de Procesos Académicos. Universidad de La Sabana. Sin Publicar. Dirección de Currículo (2018)

Universidad de La Sabana. Plan Estratégico Institucional de la Universidad de La Sabana 2018 – 2029.

Universidad de La Sabana. (2020). Lineamientos generales para la educación virtual. Chía.

Universidad de La Sabana. Guía para el desarrollo de las condiciones de calidad para la renovación de programas, basada en el Decreto 1330 de 2020. Febrero 2020.

Universidad de La Sabana. Estrategias de Enseñanza Centradas en el Aprendizaje del Estudiante. Vicerrectoría de procesos académicos y Proyección Social. Dirección de Currículo. Jefatura de Aseguramiento del Aprendizaje. Enero 2021

Valverde Berrocoso, J., & Ciudad Gómez, A. (2014). El uso de e-rúbricas para la evaluación de competencias en estudiantes universitarios. Estudio sobre fiabilidad del instrumento. Revista de Docencia Universitaria, 49-79.

Doyle, Anneliese. (2016). Feature story. Research Chef in Canada

González Reza, A. (2012). Culinaria Ancestral: cimiento para el desarrollo de la civilización. *Hospitalidad-ESDAI* 21, pp. 87-97.

Howkins, John (2002). *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*. London, England: Penguin Books Ltd.

Johnston, J., Rodney, A. y Chong, P. (2014). Making change in the kitchen? A study of celebrity cookbooks, culinary personas, and inequality. *Poetics* 47, pp. 1-22

Martínez De Flores Escobar, G. (2010). *Arte culinario para el profesional de la cocina*. México, D.F., México: Editorial Limusa.

M.B. Frøst, D. Giacalone, K.K. Rasmussen. (2015). Rapid Sensory Profiling Techniques and Related Methods. *Alternative methods of sensory testing: working with chefs, culinary professionals and brew masters*. <http://dx.doi.org/10.1533/9781782422587.3.363>.

Sotelo, I; Prada, D & Vernet, D. (2016). El trinomio cuadrado perfecto: arte, cultura y ciencia en el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana. En: *II Encuentro Nacional de Grupos de Investigación*. Bogotá: SENA.

Pedersen Louise Bro (2012). *CREATIVITY IN GASTRONOMY - EXPLORING THE CONNECTION BETWEEN ART AND CRAFT* Department of Management Politics and Philosophy Copenhagen Business School.
