

Plan de Mejora 2018 & 2023

Factor	Origen	Nombre del proyecto	Hallazgo	Meta	Cumplimiento 2023
Misión, Visión y Proyecto Institucional y de Programa	Proceso de autoevaluación	Cimentación de la identidad del Programa	Falta de conocimiento del perfil profesional del gastrónomo de la Universidad de La Sabana en el entorno.	Mejorar inscripciones al Programa: mejorar oferta laboral a graduados	100%
Misión, Visión y Proyecto Institucional y de Programa	Proceso de autoevaluación	Divulgación PEP	Falta de conocimiento del PEP, por parte de docentes de cátedra, administrativos y estudiantes nuevos.	Mejorar resultados de la medición institucional	100%
Misión, Visión y Proyecto Institucional y de Programa	Proceso de autoevaluación	Fortalecimiento del currículo	Hay que mantener actualizado el plan de estudios de acuerdo con las necesidades del entorno.	Coherencia curricular de todos los syllabus del plan de estudios.	90% Nuevo plan curricular entrará en vigor en 2025.
Investigación y Creación Artística y Cultural	Proceso de autoevaluación	Fortalecimiento de la Investigación	Se puede aumentar la investigación en el Programa.	Aumentar producción académica	100%
Estudiantes	Proceso de autoevaluación	Participación estudiantil	Baja participación estudiantil en actividades de formación integral, bienestar y	Aumentar la participación estudiantil en todas las actividades de formación integral, bienestar y	100%

			órganos de gobierno.	órganos de gobierno	
Profesores	Proceso de autoevaluación	Participación Profesoral	Posibilidad de comprometer más a los docentes de cátedra con el PEP, con actividades de formación, de bienestar, con participación en redes académicas.	Mejorar resultados de la medición institucional	80%
Profesores	Proceso de autoevaluación	Avance titulación profesoral	Los profesores pueden avanzar sus titulaciones.	Matriculación y becas para titulaciones de posgrado para los profesores del Programa	100%
Profesores	Proceso de autoevaluación	Formación institucional de profesores	Baja participación de docentes de planta del Departament o de Artes Culinarias en proceso de formación institucional.	Aumentar el número de horas de formación de los docentes de planta.	100%
Profesores	Proceso de autoevaluación	Guías de clase	Poca producción de guías de clase indexadas para las materias de ciencia, cultura, artes culinarias y gestión. empresarial gastronómica.	Todas las asignaturas con guías.	100%
Procesos Académicos	Proceso de autoevaluación	Evaluación	La mejora del desempeño de los estudiantes que son	100% de las materias del plan de estudios	100%

			evaluados correctamente.	evaluadas con rúbricas.	
Visibilidad Nacional e Internacional	Proceso de autoevaluación	Movilidad estudiantil	Se puede mejorar la movilidad de estudiantes en las modalidades de SUE y Doble titulación	Aumentar la movilidad estudiantil.	100%
Organización, Administración y Gestión	Proceso de autoevaluación	Comunicación	Se puede mejorar la comunicación con la comunidad del Programa: estudiantes, profesores, graduados, empleadores.	Mejorar la participación en la evaluación institucional.	100%
Recursos Físicos y Financieros	Proceso de autoevaluación	Presupuesto	Mejorar la metodología de elaboración del presupuesto del Programa.	Realizar un presupuesto ajustado plenamente a las necesidades del Programa.	100%